Université Panthéon-Assas

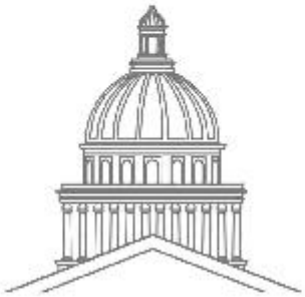
Institut Français de Presse (IFP)

Mémoire de Master Médias, Langages et Sociétés
dirigé par Frédéric Lambert

Mémoire de master 2/ juin 2019

Faire, filmer, penser la cuisine

Etude sémio-anthropologique de la série documentaire *Chef's Table*



Marion Legal

Sous la direction de Frédéric Lambert

Juin 2019

Avertissement

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans ce mémoire ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leur auteur.

Résumé

« Chef's Table » est une série documentaire diffusée depuis 2015 sur Netflix. En pénétrant dans les « coulisses » d'un repas de restaurant, les réalisateurs questionnent l'articulation des arts de faire, de dire et de filmer la cuisine. Tous les agents du « champ gastronomique » sont mis en scène pour raconter ce qui se cache derrière la production d'un plat : derrière l'aliment, derrière le chef, quels récits se tissent ?

« Rendre invisible la mozzarella », « faire flotter le sucre » : au-delà de ces ambitions poétiques et farfelues, qui contribuent à artifier le culinaire, un véritable programme politique se dessine, interrogeant l'identité, la tradition - entre respect et subversion-, le partage, la nécessité de l'art.

Dans un paysage médiatique où les formats culinaires abondent, nous convoquerons des travaux de sémioticiens pour mieux mesurer l'originalité de la proposition de Netflix. Nous tenterons ensuite de comprendre les modalités de la figuration du goût : avec des images, des sons et des mots, comment traduire une création multisensorielle ? Nous nous appuierons sur la narratologie pour étudier l'héroïcisation des chefs, sujets d'un storytelling maîtrisé.

Les recherches anthropologiques éclaireront la question de l'incorporation et de la table, lieu de ritualisations par excellence. Nous terminerons ce parcours par une réflexion sur le public de la série : parlant depuis des « terroirs » locaux à des spectateurs de tous les pays, quel (non)-lieu est ici proposé ? Invités à participer et à ré-ancrer la cuisine dans leur quotidien, certains récepteurs choisissent l'esthétisation, quand d'autres révèlent leur humour dans de caustiques parodies.

Mots-clés : cuisine, gastronomie, artification, héroïcisation, récit, incorporation, rituel, parodie

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier Frédéric Lambert, pour sa confiance et son écoute.

Merci à Gustavo Gomez-Mejia, François Chevalier et mes camarades de séminaire, pour avoir accepté d'échanger aussi généreusement sur mon sujet.

Merci à Matthieu et Morgane. Votre amour de la cuisine est contagieux.

Merci à mes parents, Maéva, Sarah, Anne-Sophie, Eugénie, Blanche et Alexandra pour vos conseils et votre indéfectible soutien.

Menu

Introduction *7*

Mise en bouche - Décliner la cuisine sur nos écrans *19*

Hors-d'œuvre - Figurer le goût et le « grand drame du dîner » *40*

Entrée - Brosser des portraits de chefs héroïques *71*

Mets - Artifier et politiser la cuisine *98*

Dessert – Se réapproprier la table des chefs *124*

Conclusion *143*

Bibliographie *149*

Table des annexes *171*

Introduction

> « Nous mangeons du sens. Nos repas se construisent autour de mythes [...] ils portent en eux la puissance fabuleuse de contes gourmands fréquemment répétés. »
>
> Marc de Champérard[1]

Grub[2], émissaire extra-terrestre, débarque sur Terre. Il livre à ses semblables ses observations sur l'étrange animal qui habite ce coin de l'univers. Il remarque ainsi : *« Les cheveux, soit dit en passant, sont très importants, ici. Pour les humains, ils sont plus qu'une matière organique filamenteuse poussant sur leur crâne. Ils sont porteurs de toutes sortes de messages sociaux »*[3]. Le héros du roman de Matt Haig pose un regard de sémioticien sur cet inconnu qu'il explore, d'abord avec dégoût, puis avec gourmandise : il est *« celui qui voit des signes là où d'autres ne voient que des choses »*[4].

Une tomate, du parmesan, un hamburger : autant d'objets, porteurs, eux aussi, de *« toutes sortes de messages sociaux »*. La dégustation d'un repas est un processus qui relève autant du sensoriel que de l'idéel. Comme l'écrit Léo Moulin, *« nous mangeons avec notre esprit [...] selon les normes culturelles liées au système d'échange réciproques qui est à la base de toute vie sociale »*[5]. La nourriture, belle à voir, bonne à manger, doit être aussi « bonne à penser »[6].

À défaut de donner à goûter, les médias proposent de multiples formats culinaires. Concours, conseils et recettes, voyages gastronomiques... certains ont

---

[1] CHAMPÉRARD, Marc de, Introduction, *in* LUCAS, Rémy, *Mythologies gourmandes*, PUF, Le manger vrai, 2012, page 5.
[2] L'anthroponymie nous renseigne sur les qualités exploratoires du héros : « grub » signifie « fouiller » en anglais.
[3] HAIG, Matt, *Humains*, Actes Sud, Paris, 2014, pages 76-77.
[4] Roland Barthes, cité par Jean-Jacques Boutaud, « Du goût des choses au goût des autres », page 12.
[5] MOULIN, Léo, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975.
[6] « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser » écrit Claude Lévi-Strauss (*Le totémisme aujourd'hui*, Paris, Presses Universitaires de France, 1962)

même parlé d'*« indigestion cathodique »*[7]. Le sociologue Claude Fischler constate que *« le marché de la cuisine est de plus en plus important dans la presse, l'édition et les media [...] les grands cuisiniers sont devenus des célébrités, dont le nom fait vendre, tout comme les "griffes" des grands couturiers font vendre parfum et prêt-à-porter »*[8]. Paul Bocuse lui-même compare l'emballement médiatique autour des cuisiniers au monde du football : *« même notoriété planétaire pour certains, même ego surdimensionné, même velléité de conquêtes ! [...] Nous avions autrefois des brigades en cuisine, nous avons aussi aujourd'hui des brigades de communication pour marquer le territoire, ne pas perdre de terrain sur la toile »*[9]. Les figures de chefs qui apparaissent dans ces programmes sont omniprésentes : tour à tour mentors, pédagogues, présentateurs, jurés, candidats. Convié à ces tables télévisuelles[10], le public aime à *« fréquenter ces restaurants imaginaires et en redemande »*[11].

Arrêtons-nous un instant à la « table des chefs », filmée sous tous les angles par la caméra de David Gelb pour Netflix. Diffusée depuis le 26 avril 2015, elle a été nommée aux Emmy Awards en 2015, 2016, 2017 et 2018. En pénétrant dans les « coulisses »[12] d'un repas de restaurant, le réalisateur de *Chef's Table* questionne l'articulation des arts de faire, de dire et de filmer la cuisine. Tous les agents du « champ gastronomique » sont mis en scène pour raconter ce qui se cache derrière la production d'un plat : derrière l'aliment, derrière le chef, quels récits se tissent ? De Modène[13] à Chicago[14], de São Paulo[15] à Moscou[16], de Lima[17] à Järpen[18], la série déploie trente portraits de cuisiniers, en six volumes. La grande cuisine ainsi filmée

[7] « Toute cette tambouille sur petit écran bat encore son plein [...] les formules et leurs nombreux avatars sentent le réchauffé et le lieu commun (comme ceux dont abuse la presse pour dénoncer « l'indigestion cathodique », « la coupe pleine », etc.) » (MACHART, Renaud, « Les sept péchés capitaux de la télé : La gourmandise (6/7) », *Le Monde Télévision*, 18 août 2014).
[8] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, « Cuisine et diététique ou le gouvernement du corps », Paris, Odile Jacob, 1990, page 227.
[9] BOCUSE, Paul, « De la gastronomie française comme point d'ancrage des relations internationales », *Géoéconomie*, 2016/1 (N° 78), page 138.
[10] Philippe Marion écrit d'ailleurs : « Recevoir une émission, c'est se constituer convive » (« Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en Communication*, n°7, 1997, page 77).
[11] SCHLEGEL, Jean-Louis, « Faire bonne chère dans la crise », *Esprit* 2010/10 (Octobre), page 7.
[12] Coulisses créatives surtout, l'aspect organisationnel de la gestion d'un restaurant n'étant que très rarement évoqué.
[13] Restaurant « Osteria Francescana » de Massimo Bottura (Italie), Épisode 1 – Volume 1.
[14] « Alinea » de Grant Achatz (États-Unis), Épisode 1 – Volume 2.
[15] « D.O.M. » d'Alex Atala (Brésil), Épisode 2 – Volume 2.
[16] « White Rabbit », de Vladimir Mukhin (Russie), Épisode 2 – Volume 3.
[17] « Central », de Virgilio Martinez (Pérou), épisode 6 – Volume 3.
[18] « Fäviken » de Magnus Nilsson (Suède), Épisode 6 – Volume 1.

orchestre simultanément trois types de signes discursifs *: « scénographiques d'abord »*, *« signes linguistiques ensuite », « signes substantiels enfin, [mettant en scène] les aliments eux-mêmes dans le jeu contrasté de leurs saveurs »*[19].

La série s'apparente à un feuilletage de reconfigurations : celle des chefs, qui offrent le récit de leur expérience –et « font » la cuisine-, celle de l'équipe de production –qui la « filme »-, la reconfigurant à son tour pour créer le documentaire, celle de ce mémoire, désormais –qui tente, avec et après tous les acteurs, de « penser » la cuisine-. Les mots choisis par le chef, les mots que les réalisateurs ont gardés au montage, sont triés à nouveau sur le tamis de notre proposition. Jean-Pierre Poulain écrit : *« [les êtres humains] ont sérié et interprété à l'avance ce monde par de nombreuses constructions courantes de la réalité quotidienne [...] Ainsi, les constructions utilisées par le chercheur en sciences sociales sont, pour ainsi dire, des constructions au deuxième degré »*[20]. Ce travail constitue donc une co-construction ou reconstruction *« sinon de la réalité sociale mais de ce que [nous] pens[ons] en comprendre »*[21]. C'est peut-être cette re-présentation –à la fois au sens de « figurer » et de « présenter à nouveau »- qui nous indique que nous sommes entrés *« sur le territoire de l'art, et plus largement de la culture »*[22]. La triple médiation souligne que l'objet est « culturalisé », digne d'un récit polyphonique.

Pour comprendre le tissage des différentes mises en scène du signe, deux épisodes ont été retenus : le tout premier de la série, consacré à Massimo Bottura, et le premier du deuxième volume, dont le personnage central est Grant Achatz. Par les récits de leur vie, se dessinent leur *ethos*, des *« style[s] de vie », « conjuguant l'éthique et l'esthétique de l'expression culinaire, mais aussi [leur] rhétorique et [leur] pragmatique comme autant de manières d'être, de faire et de voir faire en cuisine »* [23]. Les deux chefs correspondent à l'archétype de l'artiste génial, *« celui qui*

[19] DUPUY, Jean-Philippe, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 102.
[20] POULAIN, Jean-Pierre, in POULAIN, Jean-Pierre, CORBEAU, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Première partie - Itinéraires de Mangeurs, Chapitre VI, « L'effervescence des ethos », Édition Privat, Paris, 2002, page 110.
[21] POULAIN, Jean-Pierre, in POULAIN, Jean-Pierre, CORBEAU, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Première partie - Itinéraires de Mangeurs, Chapitre VI, « L'effervescence des ethos », Édition Privat, Paris, 2002, page 117.
[22] BOUTAUD, Jean-Jacques, CHAUMIER, Serge, « Scènes et scénographies alimentaires », in : *Culture & Musées*, n°13, 2009, page 13.
[23] BOUTAUD, Jean-Jacques, MADELON, Véronique, « Présentation », *Communication & langages*, vol. 164, n° 2, 2010, page 36.

résout en se jouant les problèmes posés par son art (ou sa « discipline » s'il est un savant) ; celui, surtout, qui invente de nouvelles questions, de nouveaux problèmes »[24]. Quand l'un se demande comment rendre la mozzarella invisible[25], l'autre cherche à cacher des aliments à l'insu de ses clients[26]. Derrière l'anecdote, se cache en fait un programme politique et idéologique : s'inscrire dans le paradigme du Nouveau et de l'Intéressant[27], dans la quête du changement comme signe de vitalité, pour réenchanter le quotidien. Les différentes étapes des rituels alimentaires sont ici dépliées pour être réinventées.

Le choix de l'épisode consacré à Massimo Bottura s'est imposé rapidement : par sa place liminaire dans la série, il constitue une forme de programme formel et idéologique. Héroïcisation de la figure du chef comme artiste romantique, doutes et épreuves avant la consécration : le documentaire contient en germes tout ce qui nous apparaît comme les caractéristiques de *Chef's Table*. Quant à la deuxième partie du corpus, c'est l'arc narratif consacré à la maladie de Grant Achatz qui nous a particulièrement intéressé. Après avoir perdu l'usage de ses papilles, Grant Achatz est parvenu à inventer des plats en dessinant et en décrivant les produits à ses équipes. Ce « transcodage » est une des problématiques majeures de notre mémoire, célébré par Priscilla Parkhurst Ferguson : *« Les mots, c'est-à-dire, le parler culinaire et gastronomique, secondent, renforcent, fortifient. Surtout ils pérennisent l'expérience*

[24] AUMONT, Jacques, « Poétique et poiétique. La main et l'intention », in *De l'esthétique au présent.* sous la direction de AUMONT, Jacques. Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, « Arts & Cinéma », 1998, page 18.

[25] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 7 – Lara, l'interprète », Lara Gilmore : « He'll say, "I don't know, I just I wasn't really paying attention. I was thinking about a way of making mozzarella invisible, and if you could drink that and have all the flavor of tomato and mozzarella, how cool would that be?" »/ *« Et il va me dire : « Je sais pas, je... Je n'ai pas vraiment fais attention. Je pensais à une façon de rendre... la mozzarella invisible, et si on pouvait boire ça et avoir tout le goût de la tomate et de la mozzarella, ça ne serait pas cool ? » ».*

[26] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 4 – Alinea, un lieu magique », discours du critique gastronomique Francis Lam : « The questions that Grant asks himself are so unlike the questions that any other chef that I know have asked themself. He's asking himself questions like, "Can I make that float?" Or, "Can I make that invisible?" Or, "Can I hide this food in front of the guests?" »/ *« Les questions que Grant se pose diffèrent totalement de celles des autres chefs. Lui, ses question, c'est « Puis-je faire flotter ça ? ». Ou : « Puis-je rendre cela invisible ? ». Ou encore : « Puis-je cacher ces aliments devant les clients ? » ».*

[27] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 38 : « problématique majeure de l'art contemporain, l'Intéressant, qui inclut toutes les valeurs inverses de celles des Beaux-Arts : la laideur, le relatif, le périssable, le contingent, le fragment. C'est dans ce cadre que le comestible, le masticable, le digérable pourront être intégrés, sous réserve de signature par l'Artiste ».

gastronomique, autrement perdue puisque réduite à l'individu. C'est ce partage qui fait la communauté »[28].

D'autres épisodes, plus directement « politiques », auraient pu être envisagés. Cependant, il nous a semblé riche de montrer que derrière une esthétique de papier glacé, se cachait une manière d'être au monde profondément politique. Les chefs, à la fois narrateurs et personnages, livrent en effet des récits qui interrogent l'identité, le patrimoine, le partage, la nécessité de l'art... L'analyse tentera de révéler les spécificités des épisodes, ainsi que les tropes et thèmes communs, matrices d'un macro-récit « Chef's Table ». Elle dessinera ainsi celle des autres éléments de la série, par prolongement métonymique.

Par le fait même de capter vidéographiquement une scène, chaque image devient *« potentiellement sur-significative et puissamment polysémique »*[29]. Ce qui est cadré, ce qui est laissé dans le champ : tout apparaît comme le produit d'un choix rigoureux. Cette potentialité du documentaire évoque les remarques de Walter Benjamin : *« En même temps qu'elle les isolait, la méthode de Freud a permis l'analyse de réalités qui jusqu'alors se perdaient, sans qu'on y prît garde, dans le vaste flot des choses perçues. En élargissant le monde des objets auxquels nous prenons garde, dans l'ordre visuel et désormais également dans l'ordre auditif, le cinéma a eu pour conséquence un semblable approfondissement de l'aperception »*[30]. Ce mouvement est doublé par la puissance de la narration : *« Raconter, c'est-à-dire imprimer un sens, une qualité singulière, une résonance symbolique ou anthropologique que la consommation primaire ne perçoit pas »*[31].

Chefs et spectateurs évoluent ainsi au sein d'une « sémiosphère du manger »[32], d'un *« espace gastronomique où l'homme se déplace à la recherche d'aliments introduits dans le circuit monétaire, capables de remplir la fonction mythique de la*

---

[28] FERGUSON PARKHURST, Priscilla, « Médiatiser la France culinaire : identité, institutions, idéologie », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), page 20.
[29] WEYL, Dimitri « Analyse filmique et psychanalyse, une histoire de rencontre », *Topique* 2015/2 (n° 131), page 101.
[30] BENJAMIN, Walter, « L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique », 1939, in *Œuvres III*, Paris, Gallimard, 2000, pp. 303-304.
[31] JEANNERET, Michel, « Dis-moi comment tu manges... », *Critique* 2015/10 (n° 821), page 754.
[32] ÉTIEN, Marie-Pierre, TIBÈRE, Laurence, « Alimentation et identité entre deux rives », *Hommes et migrations* [En ligne], 1303 | 2013, mis en ligne le 31 décembre 2015, consulté le 02 janvier 2018. URL : http://hommesmigrations.revues.org/2552, page 58.

nourriture »[33]. Dans ce régime de sur-signifiance que constitue notre corpus, s'articule ainsi une réflexion sur les langues –culinaire, documentaire, artistique-, qui, à travers les portraits individuels de chefs, évoque des enjeux politiques globaux.

Nous adopterons une posture sémio-anthropologique, en nous inscrivant dans la proposition de Jean-Jacques Boutaud et Pascal Lardellier, qui appellent à une « sémio-anthropologie des manières de table » : *« sémiotique et anthropologie sont en effet solidarisées par égard à des processus de communication concernant, plus particulièrement, la construction du sens, de l'identité, de la relation, à l'intérieur de cadres aussi contraints que subversifs quand il s'agit de la table »*[34].

Quant à la méthodologie, l'étude sémiotique de notre corpus s'appuiera sur celle exposée par Carmen Compte : *« L'analyse commence par une mise à plat du document, car celle-ci sert de cadre de référence. Il s'agit de mettre sous forme de tableau les éléments tels qu'ils ont été perçus. Elle donne à voir la chronologie des événements, à saisir rapidement le découpage des unités constitutives. Leur minutage donne en outre une information importante sur les éléments mis en avant par le réalisateur »*[35]. Nous avons constitué ce que Sylvie Leleu-Merviel nomme des « partitions », la mise en évidence *« du découpage en unités constitutives »*[36]. L'intérêt de cette mise à plat réside dans son caractère systématique : pour dépasser « l'impression », nous disposons d'un matériau détaillant avec beaucoup de précision les unités sonores et visuelles de nos deux documentaires.

À partir de cette analyse, nous proposerons à nos convives un menu de dégustation en cinq plats. En guise de mise en bouche, nous chercherons à nous saisir de la « médiativité » de *Chef's Table* par l'examen d'autres formats culinaires : *« appréhender la singularité différentielle d'un média, c'est tenter d'en saisir la*

[33] BONNAIN-MOERDYK, Rolande, « L'espace gastronomique », in *Espace géographique*, tome 4, n°2, 1975, page 114.
[34] BOUTAUD, Jean-Jacques, LARDELLIER Pascal, « Pour une sémio-anthropologie des manières de table », in *Anthropologie et communication*, sous la direction de LARDELLIER, Pascal, Paris, L'Harmattan, 2002, page 27.
[35] COMPTE, Carmen, « L'influence des *soap opera* sur les stratégies narratives des séries télévisées », *RIHM*, vol. 9, n◦ 2, 2009, p. 8
[36] LELEU-MERVIEL, Sylvie, « Montages culinaires, la partition du légume », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 58.

"médiativité" »[37] explique Philippe Marion. Pour éviter l'indigestion, nous avons sélectionné des programmes et des figures emblématiques : les premières assiettes télégéniques de George Adet et Raymond Oliver, les chefs pédagogues Joël Robuchon et Julie Andrieu, les différentes convivialités de *C à vous* et *Un dîner presque parfait*, et les émissions où cela *« saigne spectaculairement »*[38], *Cauchemar en cuisine* et *Top Chef*. Après ce bref panorama télévisuel, nous naviguerons sur Internet pour nous pencher sur quatre dispositifs : les vlogs d'Alex The French Guy, les vidéos très produites de Tasty, les mukbangs coréens et les leçons d'histoire de l'art proposées par *The Art Assignement*.

Cette première partie interrogera ainsi la médiagénie de la nourriture : *« Les récits les plus médiagéniques semblent en effet avoir la possibilité de se réaliser de manière optimale en choisissant le partenaire médiatique qui leur convient le mieux et en négociant intensément leur "mise en intrigue" avec tous les dispositifs internes à ce média »*[39]. Il s'agira de mesurer à quel point le macro-récit du culinaire et l'audiovisuel ont eu un « coup de foudre »[40], qu'ils continuent de réaffirmer en offrant aux spectateurs-convives pléthore d' « assiettes télégéniques »[41].

Poursuivons notre repas. En hors-d'œuvre, nous étudierons l'écriture filmique et le contrat particulier des émissions de cuisine, consistant *« à apprendre à ne manger qu'avec ses yeux »*[42]. La question de la vue sera donc examinée. L'usage du gros plan, du très gros plan et du ralenti produit par exemple un effet d'hyperesthésie, les aliments mettant alors « l'eau à la bouche ». Comme l'écrit Walter Benjamin, *« grâce au gros plan, c'est l'espace qui s'élargit ; grâce au ralenti, c'est le mouvement qui prend de nouvelles dimensions »*[43]. Gilles Deleuze a proposé la notion d' « haptique », *« quand la vue elle-même découvrira en soi une fonction de toucher, qui lui est propre, et n'appartient qu'à elle, distincte de sa fonction optique »*[44]. La

[37]MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication* N°7, 1997, page 80.
[38] HUY, Pierre d', « Manger des yeux », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 116.
[39]MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication* N°7, 1997, page 86.
[40]MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication* N°7, 1997, page 87.
[41] SCHLEGEL, Jean-Louis, « Faire bonne chère dans la crise », *Esprit* 2010/10 (Octobre), page 7.
[42] HUY, Pierre d', « Manger des yeux », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 109.
[43] BENJAMIN, Walter, « L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique », 1939, in *Œuvres III*, Paris, Gallimard, 2000, page 305.
[44] DELEUZE, Gilles, *Logique de la sensation*, Paris, La Différence, 1981, page 99

matière sonore participe également à la création d'une sensation du toucher, l'oreille devenant alors une antenne du goût.

Par la création des épisodes, *Chef's Table* permet de capter la performance du dîner, sa « dramaturgie »[45] : images, sons et mises en mots agissent alors comme des « embrayeurs de goût »[46], évoquant des souvenirs de dégustations par « liction »[47]. Sylvie Leleu-Merviel propose ce concept pour désigner ce phénomène d'anamnèse, consistant à appréhender un plat à l'aide de nos expériences antérieures. Le goût apparaît alors comme un phénomène mobilisant bien plus que nos papilles : *« apprécier un mets, c'est aussi reconnaitre, derrière le jeu de ses saveurs, des associations, des oppositions, des relations rhétoriques et cette élucidation – plus ou moins consciente – est une des sources de la jouissance gustative »*[48].

En entrée, nous vous proposons de déplier les ingrédients du portrait. Le *« passage au médiatique »* conduit à *« transformer [ces] personnes réelles »* [49] en personnages. Les chefs, *« pôles magnétiques de l'attention collective »,* convoquent des *« archétypes et [des] mythologies (la ritournelle de la prouesse et celle de l'exploit, la légende de l'initié, etc.) »*[50], qu'il s'agira de mettre en évidence. Les outils de la narratologie nous permettront de comprendre les entrelacs du récit, ou plutôt des récits : témoignages, photographies, voix off, tissant la trame principale. Nous verrons que le nom des restaurants et des plats, la réalisation de recettes à l'arrière-plan -séquences de gestes filmées avec soin- prennent également part au portrait par effet de « diffusion métonymique »[51]. Une attention particulière sera portée à l'énonciation : quel « je », quels « nous » se disent ? Divers prismes nous

[45] ARON, Jean-Paul, « Le dîner-spectacle au XIX^{ème} siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 62.
[46] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Sémiotique et communication – Du signe au sens*, L'Harmattan, 1995, page 275.
[47] LELEU-MERVIEL, Sylvie, « Montages culinaires, la partition du légume », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 64.
[48] DUPUY, Jean-Philippe, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 110.
[49] MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en Communication*, n°7, 1997, page 69.
[50] PAGÈS, Dominique, « Figures du Chef Cuisinier », *Quaderni* [En ligne], 94 | Automne 2017, page 81.
[51] FONTANILLE, Jacques, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 2ème partie – Le goût du partage, page 206.

permettront d'éclairer ces récits identitaires : les triangles du manger, dans l'espace et dans le temps, proposés par Jean-Pierre Corbeau et le diptyque ricœurien *ipse*/*idem*[52], entre rupture et tradition.

La politique constituera le centre de notre mets. Dans un premier service, nous interrogerons la table, qui apparaît comme *« l'un des théâtres les plus riches de la vie sociale », « comble du quotidien, de l'ordinaire, et le cadre des expériences parmi les plus rares et les plus fortes de notre existence »*[53]. Cette table, lexie centrale du syntagme donnant son titre à la série, permet d'interroger une notion anthropologique majeure : l'incorporation. En ingérant des substances nutritives, le mangeur « incorpore » également les propriétés symboliques associées aux aliments[54]. *« Manger c'est incorporer un monde »*, écrit Jean-Jacques Boutaud, *« c'est habiter un espace mental et non seulement sentir « descendre » des aliments, mais, bien davantage, « monter » des images, des émotions, une infinité de signes qui participent, le plus souvent, du partage »*[55]. Le repas permet à la fois d'incorporer un monde et de s'incorporer *au* monde, de s'intégrer au corps de sa communauté commensale. Nous verrons que les chefs s'engagent sur la voie d'une *incorparaction*[56]*,* cette forme de transsubstantiation plus réjouissante et jubilatoire, dans lequel le sujet choisit les modalités de son repas. Cette vision de la table correspond d'ailleurs à la patrimonialisation du repas gastronomique français à l'Unesco en 2010 : *« Le repas gastronomique est une pratique sociale qui réunit un groupe pour marquer de façon festive les moments importants de la vie des individus et des groupes [...] C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers »*[57].

Dans un second service, nous essaierons de montrer à quel point l'esthétique traduit *« notre rapport avec le temps (la restauration rapide), avec le corps (le rejet*

---

[52] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques », *Politiques de communication*, 2015/2 (N° 5), pages 75-76.
[53] BOUTAUD, Jean-Jacques, « Du goût des choses au goût des autres », *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 12.
[54] ROZIN, PAUL, « La magie sympathique », « Manger magique », *Autrement* n° 149 – « Manger magique », novembre 1994, pp 22-37.
[55] BOUTAUD, Jean-Jacques, CHAUMIER, Serge, « Scènes et scénographies alimentaires », in : *Culture & Musées*, n°13, 2009, page 15.
[56] CORBEAU, Jean-Pierre, « Casser la croûte ! Pour une « incorporaction » jubilatoire », *Corps* 2008/1 (n° 4), page 80.
[57] Dossier de candidature n°00437 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010.

des corps gras), avec la famille (le respect de la tradition), avec la nature (le désir de fraîcheur), avec l'espace (le rêve de voyage), avec le passé (le terroir comme identité secondaire), avec la socialisation (l'objet de série opposé ou combiné à la rareté) »[58]. Slow Food, gastronomisme, gastrosophie, ... tous ces courants proposent de mieux penser la cuisine, plus belle, plus respectueuse de l'environnement, et donc, plus goûteuse sur tous les plans. La série de David Gelb s'oppose axiologiquement à la « néfaste-food »[59], suivant le régime de la friandise, et non de la goinfrerie : *« Le friand poursuit le plaisir sensoriel, et non le rassasiement par la dévoration »*[60]. La bande-annonce de la saison 5 dessine ce programme politique, en jouxtant les paroles des chefs. Le montage laisse entendre le texte suivant : *« Quand on définit la nourriture avec des termes ethniques, ça affronte des communautés. On n'a pas à être ennemis. C'est ça, la nourriture. Ce n'est pas que cuisiner. Nos racines disparaissent. C'est une histoire de famille, de séparation. Je crois que la nourriture a beaucoup de pouvoir. Grâce à la nourriture... on trouve nos origines »*.

Stéphane Olivesi postule que *« l'invention du musée a transformé le rapport du spectateur à l'œuvre d'art »* [61]. Peut-être des dispositifs comme « Chef's Table » participeraient également à la transformation du regard alimentaire, comme le musée pour l'œuvre d'art ? Nous nous pencherons aussi sur le paradigme central des poétiques de Massimo Bottura et Grant Achatz, en nous demandant à quel moment l'on bascule dans *« le malentendu du nouveau »*, lorsque, *« à cette nouveauté essentielle à l'art, on veut ajouter ou substituer autre chose, la recherche de nouveautés »*[62]. Cet appel au perpétuellement innovant postule que le nouveau est un horizon vers lequel tendre. Vitalité créatrice ou épuisement superficiel ? La question, si elle mérite d'être posée, ne trouvera pas nécessairement de réponse définitive. Autre réserve sur le plan politique : l'écart entre nos assiettes quotidiennes et ces

[58] MELOT, Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 17.
[59] LARDELLIER, Pascal, « « Ronald et le steack caché... » - Métamorphoses et dégénérescences de la viande postmoderne », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 3ème partie – la table post-moderne, page 243.
[60] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, « 12- L'obésité masculine ou le partage transgressé », Paris, Odile Jacob, 1990, page 344.
[61] OLIVESI, Stéphane, « Présentation du dossier. La fabrique du goût », *Politiques de communication* 2015/2 (N° 5), page 9.
[62] AUMONT, Jacques, « Le monde de l'art. Faire du nouveau », in *De l'esthétique au présent,* sous la direction de AUMONT, Jacques, Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, « Arts & Cinéma », 1998, page 148.

créations inaccessibles. Constituent-elles des objets à admirer, comme des bulles d'air permettant d'oublier nos soucis l'espace du visionnage, ou sont-elles indécentes ?

Au menu des douceurs, nous examinerons la question des réappropriations de la série, en nous positionnant sur différents terrains. Nous discuterons d'abord la proposition de Marc Augé sur les non-lieux : quel est ce territoire dessiné par la plateforme Netflix ? Ni un lieu anthropologique, ni un lieu de transit, entre « contractualisation solitaire » et substrat d'un lien social, les frontières sont mouvantes. Dans cet espace déterritorialisé, des habitants l'investissent et le personnalisent. Surgira alors la question du « food porn », ce terme devenu pantonyme, utilisé pour toutes les occurrences de nourriture où le plaisir des yeux est *« détaché de celui des papilles »*[63]. Quelle place les codes de cette pornographisation alimentaire prennent dans les propositions des récepteurs de la série, autour du hashtag #mychefstable, sur Instagram, qui réunit plus de 160 000 publications ? Nous prendrons ainsi en compte le narrataire : *« L'activité du lecteur est constituante du récit ; la seule actualité d'un récit, c'est la lecture, qui parachève le processus de mise en intrigue et fait prendre à la boucle mimétique le chemin de la mimèsis III »*[64]. Commentaires et parodies serviront d'objets d'étude pour une brève réflexion sur la réception, comme autant d'actualisations correspondant à la troisième mimèsis ricœurienne. Entre admiration, critique et humour, le public de *Chef's Table,* habitants d'une forme de « non-lieu anthropologique », démontre ici toute sa créativité.

« La cuisine en soi est une affaire singulière. Elle touche à l'intime et se partage comme rien d'autre ne l'exige. Elle appelle dans un même mouvement la passion et la discipline, le plaisir et l'effort. La cuisine est un luxe du quotidien [...] Je vous mets au défi de trouver un autre mot de la langue française qui signifie un geste, un lieu, un objet et un rituel ! »[65]. Voilà les mots choisis par le chef Alain Ducasse pour évoquer l'objet qui nous (pré)occupe : la cuisine. Langage qui traduit la

[63] BÉJA, Alice, « Vivre pour manger. Les dessous de l'obsession gastronomique », *Esprit* 2016/6 (Juin), page 109.
[64] DUBIED, Annik, « Une définition du récit d'après Paul Ricœur », *Communication* [En ligne], vol. 19/2 | 2000
[65] DUCASSE, Alain, « Cuisine », *Les 100 mots de la gastronomie*, coordonné par Alain Bauer et Laurent Plantier, Que sais-je ?, Presses Universitaires de France, 2010, page 40.

structure et les contradictions d'une société[66], matière idéale pour le sémioticien[67], elle permet de s'interroger : *« qu'est-ce que représenter ? figurer ? projeter ? dire ? »*[68].

« Toute la culture est dans un pot de yaourt, c'est mon point de vue. Quand tu commences à interroger les gens sur les pratiques alimentaires, tu as toute l'anthropologie dedans »[69]. La prochaine fois que vous plongerez votre cuillère dans un pot de yaourt, arrêtez-vous un instant. Vous vous apprêtez à dévorer la culture.

[66] « La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions » écrit Claude Lévi-Strauss (LÉVI-STRAUSS, Claude, « Le triangle culinaire : Cru, Cuit, Pourri », *Le Nouvel Observateur - Hors série,* Novembre-Décembre 2009, page 17).
[67] « à l'intérieur du champ alimentaire et de toutes les activités qu'il génère, la représentation du goût donne au sémioticien une matière des plus consistantes » (BOUTAUD, Jean-Jacques, *Sémiotique et communication – Du signe au sens*, L'Harmattan, 1995, page 243)
[68] BARTHES, Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », in BARTHES, Roland, *Le Bruissement de la langue*, Seuil, Paris, 1984, page 317.
[69] DARRAS, Bernard, THONON, Marie, TUPPER, Patricio, « Entretien avec Eliséo Veron », MEI, 1993, page 23, cité dans « Veron entre les mondes » (GOMEZ-MEJIA, Gustavo, LE MAREC, Joëlle, SOUCHIER, Emmanuël, « Verón entre les mondes », *Communication & langages*, 2018/2 (N° 196), page 26, URL : https://www.cairn.info/revue-communication-et-langages-2018-2-page-9.htm)

Mise en bouche - Décliner la cuisine sur nos écrans

> « La cuisine est devenue à la mode, le discours tenu sur elle prend des proportions insoupçonnées et inconnues jusque-là. La conjonction de cette amplification médiatique des moindres trouvailles des cuisiniers et les sollicitations dont ils ont commencé à faire l'objet, de la part de l'étranger comme de l'industrie ou de la publicité, les a rapidement transformés en stars, avec toutes les exigences afférentes à ce statut. »
>
> Bénédict Beaugé[70]

Pour ouvrir ce menu, nous vous proposons une sélection de programmes culinaires, pour mieux mesurer l'originalité de la proposition de Netflix. En dépliant les principales caractéristiques de ces dispositifs, nous tenterons de faire émerger ce qu'on pourrait nommer avec Philippe Marion la « médiativité » de *Chef's Table* : *« cette capacité propre de représenter –et de placer cette représentation dans une dynamique communicationnelle– qu'un média possède quasi ontologiquement »*[71].

Les médias, indispensables alliés des chefs

« Il est difficile aujourd'hui d'échapper à l'offensive culinaire qui se déroule sous nos yeux, dans la sphère médiatique comme dans les rayons des supermarchés ou les rues des villes »[72] affirme Alice Béja. Pour décrire cette obsession gastronomique, la chercheuse a parlé de « gastromanie ». La médiatisation est un cercle vertueux pour les chefs : plus le public fréquente leurs restaurants, plus on leur demande d'apparaître dans les médias... plus le public fréquente leurs restaurants.

Certains comparent leur apparition dans *Chef's Table* avec l'obtention d'une étoile Michelin. C'est le cas d'Alain Passard, qui apparaît dans le volume consacré à la France :

[70] BEAUGÉ, Bénédict, *Aventures de la cuisine française. Cinquante ans d'histoire du goût*, Paris, Éditions Nil, 1999, page 132.
[71] MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en Communication*, n°7, 1997, page 80.
[72] BÉJA, Alice, « Vivre pour manger. Les dessous de l'obsession gastronomique », *Esprit* 2016/6 (Juin), page 101.

« Tous les chefs m'avaient prévenu : cette série documentaire engendre un impact très fort, et ce sur plusieurs années [...] Pour moi, cela équivaut à une troisième étoile. C'est pratiquement aussi fort que cette distinction. Aujourd'hui, tous les chefs souhaitent avoir leur épisode de "Chef's Table". C'est un cadeau du ciel ! D'autant que les nouveaux convives que nous accueillons sont des gens intéressés, curieux, connaisseurs »[73]. La série est présentée comme un agent « certifiant », maillon efficace dans la chaîne de médiatisation des chefs-entrepreneurs, potentiellement starisés.

Les émissions culinaires occupent un temps d'antenne considérable[74] : à la radio, sur les chaînes locales, nationales... Ces récits arborent des formes multiples : dégustations, leçons, conseils, voyages, scènes de dévoration, fils rouges dans des programmes de divertissement. Dans cette partie, nous essayerons d'entrevoir ce que Fausto Colombo et Adriano D'Aloia nomment les *« potentialités narratives et évocatoires »* du *« transgenre culinaire »*[75].

Les premières « assiettes télégéniques » : Georges Adet et Raymond Oliver

Photogramme 1[76]

Photogramme 2[77]

Selon l'historienne Évelyne Cohen, le premier format télévisuel français consacré à la cuisine date de 1953. Il s'agit de *Les recettes de Monsieur X*, avec le comédien Georges Adet. Voici comment se présente le dispositif : *« Dans un studio*

[73] CORIDIAN, Boris, « « Chef's Table » : la série qui aiguise les appétits », *Le Monde,* 23 mars 2017.
[74] COHEN, Évelyne, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), page 165.
[75] COLOMBO, Fausto, D'ALOIA, Adriano, « Médias à la carte », *Questions de communication* [En ligne], 27 | 2015, mis en ligne le 01 septembre 2017, consulté le 19 octobre 2015. URL : http://questionsdecommunication.revues.org/9740, page 156.
[76] Capture écran montrant Georges Adet, issue de la vidéo « Recette : Les œufs à la tripe de Monsieur X | Archive INA », postée sur le compte YouTube Ina Les Recettes Vintage le 14 février 2017, URL : https://www.youtube.com/watch?v=XFhiexNqfzI, consulté le 12 mai 2019.
[77] Capture écran montrant Catherine Langeais et Raymond Oliver, issue de la vidéo « Recette : Le steak frites de Raymond Oliver | Archive INA », postée sur compte YouTube Ina Les Recettes Vintage le 25 septembre 2018, URL : https://www.youtube.com/watch?v=cBQUQ9AaH9I, consulté le 12 mai 2019.

de télévision, l'acteur exécute, tout en parlant beaucoup, une recette qu'il commente sur un ton didactique en expliquant à la fois comment faire par exemple pour ne pas pleurer en épluchant des oignons, mais aussi l'origine des ingrédients utilisés »[78]. Dans l'extrait étudié (voir *photogramme 1*), George Adet apprend au public à écaler correctement des œufs, puis discourt sur l'étymologie des tripes et le tropisme des Hébreux de la Haute-Antiquité pour le lait de chèvre fermenté. Le comédien adopte une posture professorale, faisant de l'émission l'occasion d'un cours multidisciplinaire : historique, géographique, technique...

La première figure du chef starisé émerge l'année suivante, en 1954 : Raymond Oliver sort de ses cuisines pour présenter *Art et magie de la cuisine* avec Catherine Langeais. *« On peut considérer que cet homme construit pour la première fois, en France du moins, le personnage du chef-homme-de-médias »*[79] écrit Évelyne Cohen. Sa technique s'adapte aux contraintes du médium qui l'accueille. Ainsi, Raymond Oliver raconte : *« Les spécialistes des Halles m'ont reproché d'ouvrir les moules à l'envers. Je le sais, parbleu, mais si je les ouvrais à l'endroit, la caméra ne pourrait pas montrer le détail de l'opération »*[80].

Comme dans *Chef's Table*, la caméra accorde une place prépondérante aux mains de l'artisan-artiste, qui réalise des recettes sous les yeux du public. Dans ses mémoires, le chef du Grand Véfour rapporte ce mot de Sacha Guitry : *« [ses] mains à la télévision, jouaient merveilleusement la comédie »*[81]. Le but de Raymond Oliver ? *« Vulgariser [l]a noblesse de la gastronomie, sa permanence, ses traditions et sa vérité »*[82]. L'émission repose sur une dynamique duelle avec Catherine Langeais (*photogramme 2*). Elle apparaît comme un relais du public : elle porte la voix des non-initiés, questionnant l'expert. Comme dans notre corpus, la parole du chef semble exiger un interprète.

[78] COHEN, Évelyne, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 113.
[79] COHEN, Évelyne, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 116.
[80] OLIVER, Raymond, *Adieu Fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984, page 296.
[81] OLIVER, Raymond, *Adieu Fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984.
[82] OLIVER, Raymond, *Adieu Fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984, page 296.

D'après Olivier Roger, auteur d'un ouvrage[83] sur la cuisine en spectacle, une des recettes du succès de l'émission tient au sentiment de familiarité du public : *« [cela] explique la longévité de sa popularité »*[84]. À certains égards, le succès de *Chef's Table* peut s'expliquer par une forme de « familiarité » : si les portraits de chefs sont singuliers, le spectateur peut aisément identifier les « codes » du programme, ses invariants. Le plaisir du visionnage tient peut-être à cette capacité à faire des liens entre les personnages présentés, dans un « moule » formel auquel il est habitué.

Mettre en scène la convivialité : *C à vous* et *Un dîner presque parfait*

Photogramme 3[85]

Photogramme 4[86]

« C à vous, la suite, nous sommes toujours avec Kool Shen et Joey Starr, qui ont entamé le petit plat qu'a préparé Eleonora, vous pouvez nous le décrire ? ». Voilà comment la présentatrice Anne-Sophie Lapix invite le public à rejoindre la tablée que dessine l'émission. Deux célébrités du divertissement partagent ce repas : on les aperçoit mastiquer un morceau de poulet et boire du vin rouge, pendant que la cuisinière détaille les étapes de sa réalisation (*photogramme 3*). Une des originalités du programme tient à sa temporalité : étant diffusée de 19h à 20h, elle s'ancre *« dans un rapport de synchronie, voire de syncrétisme, avec la situation vécue par le téléspectateur : dans la majorité des foyers, il s'agit d'un moment consacré à la*

[83] ROGER, Olivier, *La cuisine en spectacle. Les émissions de cuisine à la télévision (1953-2012)*, Bry-sur-Marne, INA éditions, 2016.
[84] ROGER, Olivier, « Raymond et Michel Oliver, stars de la cuisine à la télévision de père en fils (1953-1985) », *Télévision* 2015/1 (N° 6), page 58.
[85] Capture écran montrant Eleonora Galasso expliquant son plat à Anne-Sophie Lapix, avec Joey Starr et Kool Shen à l'arrière-plan. Extrait de la vidéo « NTM, la suite - C à vous - 26/05/2017 », postée sur le compte YouTube de l'émission le 29 mai 2017, URL : https://www.youtube.com/watch?v=2e7QcfAn-dw, consulté le 13 mai 2019.
[86] Capture écran montrant un candidat noter la « performance » du jour, issue de la vidéo « Un Dîner Presque Parfait - Le Touquet : Episode 4 », postée le 23 mai 2018, URL : https://www.youtube.com/watch?v=JzMixCTokOo, consulté le 13 mai 2019.

préparation du repas »[87]. Cette spécificité est une différence majeure par rapport à la « consommation » de *Chef's Table* : Netflix « livre » chaque volume de sa série en entier. Au spectateur de choisir quand et à quel rythme la déguster.

Quand notre corpus polisse ses images dans un montage soigné, *C à vous* travaille en direct : *« ce procédé renforce la réalité de la performance, donne de la crédibilité à la création : en effet, les cuisinières travaillent en direct et en temps réel, elles peuvent rater leur plat, le challenge est réel ; cela contribue à ancrer l'émission dans un principe de réalité »*[88]. Il s'agit moins de haute gastronomie que de convivialité : comme l'explique Camille Brachet, *« le confort, la détente et les amis sont au centre de la présentation et c'est bien en compilant toutes ces étapes de la préparation d'un dîner qu'on arrive au "magazine convivial" annoncé »*[89].

Attardons-nous un instant sur *Un dîner presque parfait*, diffusé sur les chaînes du groupe M6 depuis 2008. Le générique *« montre différentes mains en train de se jeter sur des amuse-bouche, faisant la démonstration qu'il n'est pas question d'une seule personne à table, mais bien d'un rassemblement plutôt festif, autour de la nourriture »*[90]. Cette dimension conviviale se mêle à la compétition. Au croisement des émissions de télé-réalité et de télé-coaching, le programme *« fait entrer le téléspectateur chez les candidats, et dans leur intimité »*[91] pour qu'ils procèdent à des évaluations interpersonnelles. Le cuisinier est un profane, dont la technicité est soumise à l'œil critique de ses concurrents, et à travers eux, du public. On l'aura compris : il est très peu question ici d'art culinaire ou de « philosophie » gastronomique.

Comme dans *Chef's Table*, la réalisation envisage le repas comme une représentation. Pascal Lardellier écrit à ce propos : *« la caméra (qui semble avoir intégré les principes d'Erving Goffman sur la scène et la coulisse) alterne les vues*

[87] BRACHET, Camille, « C comme convivial et culinaire C à vous *sur France 5* », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 74.
[88] Ibid., page 75.
[89] Ibid., page 81.
[90] SPIES, Virginie, « Cuisine et télévision, une relation presque parfaite ? », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 89.
[91] Ibid., page 93.

sur les espaces de production, la cuisine, et de représentation, la salle à manger »[92]. Selon lui, l'essentiel n'est pas dans le contenu de l'assiette mais *« dans le jeu de relations se nouant, et dans ce que chacun pense de l'hôte d'un soir »*[93].

Ce « jeu de relations » apparaît comme la clé de voûte du programme, qui ne sous-estime pas *« le plaisir de la médisance »*[94]. À la fin du repas, chaque invité note son hôte sur différents critères, dans un dispositif de télé-réalité : le confessionnal (voir *photogramme 4*). Habituellement dans ce face-à-face intimiste, le public devient « confesseur », *« l'écran de télévision ayant remplacé la grille »*[95] des églises. Ici, le « confessé » s'adresse directement à l'hôte –et au spectateur à travers lui-. Le candidat montré dans le *photogramme 4* livre par exemple ce commentaire : *« J'ai bien aimé la cuisine que tu nous as proposée, mise à part la soupe puisque je n'aime pas les légumes »*. Mobilisant également le vocabulaire de « la proposition », une autre candidate ajoute : *« J'ai aimé les plats que tu nous as proposés, par contre je les ai trouvés un petit peu simples par rapport à ton univers, tu aurais pu plus approfondir les choses »*. L'espace d'un instant, les concurrents commentent la prestation du soir à la manière de personnages stéréotypiques d'instituteurs. La scénographie[96] convoquée ici s'apparente au bulletin scolaire.

[92] LARDELLIER, Pascal, « Télécuisine : pourquoi fait-elle recette ? », « L'ère culinaire - 15 questions sur l'alimentation », *Sciences Humaines*, Août/septembre 2013.
[93] LARDELLIER, Pascal, « Télécuisine : pourquoi fait-elle recette ? », « L'ère culinaire - 15 questions sur l'alimentation », *Sciences Humaines*, Août/septembre 2013.
[94] SPIES, Virginie, « Cuisine et télévision, une relation presque parfaite ? », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 93.
[95] BERTON, Mireille, « Fonctions du regard et du miroir dans *Loft Story* », *Décadrages*, 1-2 | 2003, page 55.
[96] « La scénographie est *à la fois ce dont vient le discours et ce qu'engendre ce discours* ; elle légitime un énoncé qui, en retour, doit la légitimer, doit établir que cette scénographie dont vient *la* parole est précisément la scénographie requise pour énoncer comme il convient, selon le cas, la politique, la philosophie, la science » (MAINGUENEAU, Dominique, *Analyser les textes de communication*, Armand Colin, Broché, 31 octobre 2012, page 87).

« Il faut que ça saigne » : *Cauchemar en cuisine* et *Top Chef*

Photogramme 5[97]

Photogramme 6[98]

Les prémisses de *Cauchemar en cuisine*, adaptation française de *Hell's Kitchen*, se présentent ainsi : Philippe Etchebest, chef étoilé meilleur ouvrier de France vient en aide à des restaurateurs en détresse. L'introduction donne à entendre un personnage qui met en avant son « authenticité » : *« Je ferai tout, je donnerai mes tripes et mon cœur pour qu'ils y arrivent »*. Cela correspond aux devoirs du *parrhesiaste* décrits par François Allard Huver : *« dire la vérité, croire sincèrement en cette vérité et se présenter honnêtement »*[99]. En voix off, le chef explique les conditions de son intervention : *« Je n'ai qu'une semaine pour redresser la barre, alors si je veux des résultats, je ne vais pas pouvoir faire de sentiments »*. L'adresse à un cuisinier révèle tout le « franc-parler » promis par le chef : *« Je vais te mettre ton nez dans ton caca et ça va être violent » (photogramme 5).*

Les principales critiques de l'émission attaquent d'ailleurs cette prétention à l'authenticité : *« Cauchemar en cuisine est-elle une émission scénarisée ? C'est la question que Cyril Hanouna a posée à ses chroniqueurs mardi soir sur C8. Pour apporter des éléments de réponse, une ancienne participante au programme animé*

[97] Capture écran montrant Philippe Etchebest parler à un cuisinier, issue de la vidéo « Cauchemar en cuisine avec Philippe Etchebest Saison 3 Épisode 3 La Bulle », postée le 18 janvier 2019, URL : https://www.youtube.com/watch?v=pDygj1wPalY, consulté le 14 mai 2019.
[98] Capture écran montrant Jean-François Piège avec un candidat de son équipe, Merouan, issue de la vidéo « Dernier avertissement pour Merouan », extrait de l'émission du mercredi 6 mars 2019, URL : https://www.6play.fr/top-chef-p_872/dernier-avertissement-pour-merouan-c_12301367, consulté le 11 mai 2019.
[99] « De l'agora grecque aux réseaux sociaux, nous avons conduit une recherche historique sur le rôle de la *parrhesia* et les devoirs du *parrhesiaste* – dire la vérité, croire sincèrement en cette vérité et se présenter honnêtement – et ses conséquences modernes pour l'identité en ligne par le biais de la *digital parrhesia* » (ALLARD HUVER François, « De la *parrhesia* à la digital *parrhesia* : ethos numérique, identité et transparence en questions », *Itinéraires* [En ligne], 2015-3 | 2016, mis en ligne le 01 juillet 2016, consulté le 10 décembre 2017. URL : http://journals.openedition.org/itineraires/3093).

par Philippe Etchebest était sur le plateau. Monica De Oliveira, 43 ans, s'est directement attaquée à la production et à M6 en les accusant de bidonnage »[100].

Marc Perrenoud propose de lire l'émission comme le terrain parfait pour une mise en spectacle de la « dramaturgie sociale du travail », *« dans la métaphore théâtrale chère aux sociologues interactionnistes : la salle est une scène où professionnels et clients jouent un script bien rodé, tandis que les cuisines sont des coulisses où la caméra pénètre pour montrer l'envers du décor »*[101]. Là encore, comme dans notre corpus, le « contrat » de l'émission propose aux spectateurs d'entrer en coulisses. Toutefois, si *Chef's Table* s'intéresse à des productions considérées comme des chefs-d'œuvre, *Cauchemar en cuisine* livre les préparatifs de repas présentés comme des nanars[102].

Sur le plan de la trame narrative, la structure suit l'arc de la rédemption, avec un *« exorcisme musclé (toujours conclu par un happy end) »*[103] performé par Philippe Etchebest et son équipe –composée de décorateurs et de différents « coachs »-. Selon Marc Perrenoud, dans ce dispositif, le restaurateur apparaît comme *« une figure paradigmatique du travailleur contemporain tel que le fantasme un néo-management amateur d'injonctions paradoxales : à la fois indépendant et ayant l'« esprit d'équipe » »*[104]. L'ensemble du processus donne à voir un individu prêt à « s'humilier »[105] pour réussir.

Examinons maintenant un des classiques des programmes culinaires : *Top Chef*. Ce concours, qui fête sa dixième année de diffusion, s'inscrit dans la tradition gastronomique des compétitions, comme celle des meilleurs ouvriers de France à

---

[100] LECŒUVRE, Sarah, « Une candidate de *Cauchemar en cuisine* accuse l'émission de bidonnage, M6 réagit », 10 octobre 2018, URL : http://tvmag.lefigaro.fr/programme-tv/une-candidate-de-cauchemar-en-cuisine-accuse-l-emission-de-bidonnage-m6-reagit_7c86d86c-cc60-11e8-913b-46be04476de0/, consulté le 22 avril 2019.

[101] PERRENOUD, Marc, « Epopée culinaire et renaissance entrepreneuriale », *Le Monde diplomatique*, 2013/5 (n° 710), URL : https://www.cairn.info/magazine-le-monde-diplomatique-2013-5-page-23.htm, consulté le 27 avril 2019, page 22.

[102] Au sens de performances médiocres, terme souvent employé par les cinéphiles pour parler de mauvais films.

[103] PERRENOUD, Marc, « Epopée culinaire et renaissance entrepreneuriale », *Le Monde diplomatique*, 2013/5 (n° 710), URL : https://www.cairn.info/magazine-le-monde-diplomatique-2013-5-page-23.htm, consulté le 27 avril 2019, page 22.

[104] Ibid.

[105] Au sens religieux défini par le Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales : « Faire preuve d'humilité dans son corps ou son esprit ».

laquelle il fait explicitement référence. Pour dramatiser les exploits de jeunes chefs, différentes épreuves sont proposées aux candidats : sublimer les agrumes, recréer un plat dégusté dans le noir, monter un restaurant éphémère. Outre le temps, d'autres « opposants » apparaissent dans le schéma actantiel : *« des ennemis redoutables : le siphon (dans lequel ils tentent de faire des espumas, et qui ne fonctionne jamais), la gelée (qui ne prend pas ou qui prend trop bien) et la mandoline (au moins un candidat par saison y laisse un morceau de doigt) »*[106]. Ces narrations se tissent sur une trame idéologique méritocratique.

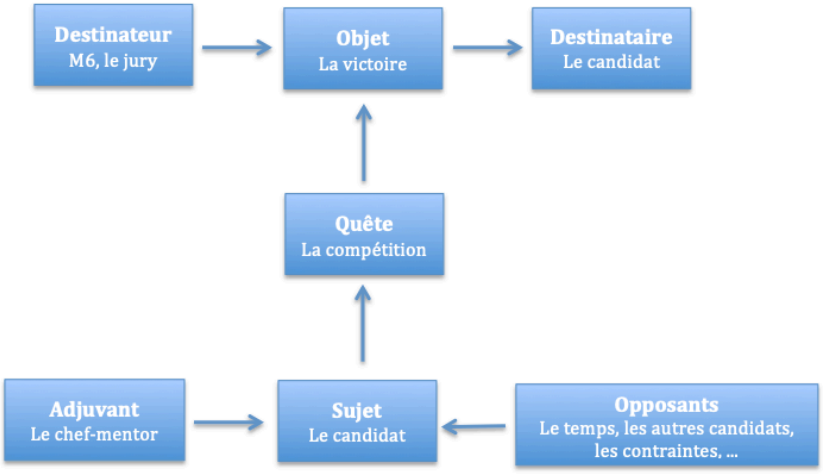


Schéma actantiel de la compétition Top Chef

Selon Alice Béja, l'émission constitue une *« promotion de la cuisine à la fois comme art de vivre, comme milieu et comme discipline »*[107]. On pourrait arguer que *Chef's Table* cherche également à promouvoir la cuisine comme art de vivre, faisant connaître au public les grands noms de ce « champ »[108], si l'on nous permet cet emprunt au lexique sociologique.

Comme dans *Cauchemar en cuisine*, deux figures de chefs sont mises en scène : les « experts », jurys et mentors, aiguillant des chefs stars-en-devenir, cherchant à faire leurs preuves. Ainsi, Jean-François Piège commente les actions de

[106] BÉJA, Alice, « Top chef, l'excellence à la française ? », *Esprit* 2014/3 (Mars/Avril), page 215.
[107] BÉJA, Alice, « Top chef, l'excellence à la française ? », *Esprit* 2014/3 (Mars/Avril), page 216.
[108] Selon Paul Dirkx, enseignant à l'Université de Nancy, le champ « est structuré comme un système relationnel et différentiel (champ de forces) où chaque agent occupe une position plus ou moins dominante/dominée et plus ou moins innovante/conservatrice liée à son capital accumulé de légitimité spécifique » (DIRKX, Paul, « Champ », dans GLINOER, Anthony, SAINT-AMAND, Denis, *Le lexique socius*, URL : http://ressources-socius.info/index.php/lexique/21-lexique/37-champ, page consultée le 18 mai 2019).

son poulain en voix off : *« De toute évidence, Merouan a misé sur la modernité avec une tomate-mozzarella déstructurée, c'est intelligent »*. Le chef livre parfois des mises en garde : *« Non mais, Merouan, ce n'est pas possible d'être à ce stade du concours et de ne pas écouter » (photogramme 6).*

Quant aux tropes visuelles, elles tendent à emprunter l'esthétique... de notre corpus, comme l'explique la productrice à un journaliste du *Monde* : *« Anaïs Albrieux parle du nouveau matériel vidéo destiné à « upgrader le programme et faire des images très léchées comme dans "Chef's Table" [la série culinaire de Netflix] », à base de ralentis, de gros plans, et d'un subtil mélange d'épure et de « food porn » »*[109].

Selon Pierre d'Huy, *« pour faire de la cuisine à la télé, il faut que ça saigne »*[110]... mais pas trop. Le reportage du *Monde* révèle ainsi que certains plans disparaissent du montage final : *« On dirait bien que [le candidat] éventre un canard, et c'est gore ! Surtout que tous les [autres] bossent sur leur bidoche, et qu'au même moment, sur les autres écrans, apparaissent une volaille décapitée, un pigeon désossé… autant d'images coupées au montage »*[111].

Cauchemar en cuisine et *Top Chef* sont deux illustrations parfaites du mot de Jean-Louis Schlegel, expliquant la médiagénie de la nourriture à la télévision : c'est une occasion pour les chaînes de proposer à leur public une version moderne de l'expression romaine *« panem et circenses » (du pain et des jeux)*[112].

[109] VON BARDELEBEN, Elvire, « « Top Chef » 2019 : dans l'arrière-cuisine de l'émission », *Le Monde*, 6 février 2019.
[110] HUY, Pierre d', « Manger des yeux », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 116.
[111] VON BARDELEBEN, Elvire, « « Top Chef » 2019 : dans l'arrière-cuisine de l'émission », *Le Monde*, 6 février 2019.
[112] SCHLEGEL, Jean-Louis, « Faire bonne chère dans la crise », *Esprit* 2010/10 (Octobre), page 13.

Les figures de chefs pédagogues : de Joël Robuchon à Julie Andrieu

Photogramme 7[113]

Photogramme 8[114]

Selon le producteur Guy Job, les émissions présentées par Joël Robuchon cherchent à être le *« contraire du beau-livre qu'on regarde, mais dont on ne se sert jamais parce qu'il impressionne »*[115]. Comme dans *Chef's Table*, le discours permet d'inscrire la cuisine dans le paradigme des beaux-arts. Olivier Roger livre ainsi cette analyse du générique de *Bon appétit bien sûr*, diffusée de 2000 à 2009 sur France 3 : *« [Il] est composé en référence aux tableaux géométriques de Piet Mondrian et comporte un extrait du Barbier de Séville de Gioacchino Rossini en accompagnement sonore : il assimile la pratique de la cuisine à la maîtrise d'un art, élevant ainsi les plats présentés au rang de chef-d'œuvre »*[116].

Le chef est présenté comme un technicien omnipotent, avec la promesse de dévoiler au spectateur ses « ficelles » : *« Aujourd'hui, je vais vous révéler le secret de ma purée de pommes de terre »* annonce-t-il par exemple. Au fil de la préparation, Joël Robuchon livre des conseils techniques : *« surtout, évitez les mixers qui ont tendance à corder toutes les pommes de terre ».* En guise de conclusion, on entend cette phrase qui sonne comme une maxime au présent gnomique, avec au premier plan le plan réalisé : *« Le meilleur est souvent le plus simple, au revoir et bon appétit, bien sûr »* (*photogramme 7*).

---

[113] Capture écran montrant Joël Robuchon, issue de la vidéo « Purée de pommes de terre », postée sur le compte YouTube *Bon appétit bien sûr* le 22 juin 2015, URL : https://www.youtube.com/watch?v=vrzs170Wfbc, consulté le 25 avril 2019.
[114] Capture écran montrant Julie Andrieu avec ses invités, issue de la vidéo « BROWNIE A MA FAÇON - Julie Cuisine », postée sur le compte YouTube *Julie Andrieu – Page officielle* le 17 décembre 2015, URL : https://www.youtube.com/watch?v=MZxD0IGx73g, consulté le 27 avril 2019.
[115] JOB, Guy, « La télévision met les petits plats dans l'écran », *La Croix*, lundi 24 octobre 1996, page 22.
[116] ROGER, Olivier, « Enseignement pratique, divertissement et invitation au rêve dans les émissions culinaires télévisées en France, années 1990 et 2000 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), page 183.

Dans *Julie cuisine*, la scénographie choisie est celle d'une hôte expérimentée, prodiguant ses conseils à un public incorporé comme amis. Julie Andrieu est filmée dans son appartement. La narration de l'émission présente différentes situations de commensalités, pour lesquelles la chef réalise une recette spécifique : dîner romantique, réception amicale... Le programme présente des similarités formelles avec la plupart des émissions de recettes : *« les tâches pénibles, répétitives ainsi que l'encombrement et le travail de nettoyage qu'implique la préparation culinaire ne sont pas montrés à l'écran : rendre la cuisine intéressante implique de l'abstraire, dans une certaine mesure, des conditions pratiques ordinaires de son exercice »*[117].

Une cuisine pour tous, faite par tous : telle est la promesse de l'émission : *« Même ceux qui prétendent ne pas aimer les desserts craquent immanquablement devant les fameux brownies, surtout quand c'est ma recette, c'est-à-dire enrichie de crème de marrons à la vanille. Alors avec les enfants, je ne vous dis pas, succès assuré ! »* annonce Julie Andrieu. L'animatrice insiste sur la facilité technique : *« j'adore ces gâteaux préparés ou d'un clin d'œil »*. Son ethos est celui d'une gourmande : *« Qui c'est qui va lécher le plat après ? Et bah c'est moi ! »*. À la fin de l'émission, la réalisation présente une scène conviviale (*photogramme 8*), où l'on « ne fait pas de manière » : *« je sers [mon brownie] avec de la glace vanille un marron glacé et à la cuillère directement sans façon, quoi qu'il en soit ça va finir avec les doigts dans le plat ! »*.

[117] ROGER, Olivier, « Enseignement pratique, divertissement et invitation au rêve dans les émissions culinaires télévisées en France, années 1990 et 2000 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), page 189.

L'Invention de la cuisine : *Chef's Table* avant l'heure ?

Photogramme 9[118]

Photogramme 10[119]

Photogramme 11[120]

Le réalisateur Paul Lacoste présente ainsi *L'Invention de la cuisine*, sa série diffusée à partir de 2000 : *« [Elle] fait les portraits des créateurs de cuisine, c'est-à-dire comme des portraits d'artistes sauf que ce sont des cuisiniers »*[121].

Comme dans *Chef's Table*, la caméra explore les coulisses de la création. Différentes séquences montrent les chefs dans des situations où le cuisinier est « hors de son uniforme » : au marché, au café, en balade, pour évoquer son « art poétique ». Gros plans, très gros plans et « *beauties* », lorsque l'assiette tourne sur elle-même : les plats sont traités comme des œuvres à part entière. Des plans rapprochés montrant les préparatifs en salle -les verres soigneusement essuyés, nappes repassées- rappellent le générique de la création de David Gelb.

Une différence majeure avec notre corpus est à noter : la spontanéité. L'épisode consacré à Pierre Gagnaire montre par exemple une séance de recherche pendant plus de quatorze minutes. On a l'impression d'assister à une forme de synchronicité afilmique[122] par rapport aux hésitations du chef, et non d'observer une restitution. En caméra portée, Paul Lacoste suit la création en train de se faire, ses

[118] Capture écran montrant Picasso, issue de la vidéo « Visit to Picasso », documentaire réalisé par Paul Haesaerts en 1949. Extrait posté sur YouTube le 14 décembre 2010, URL : https://www.youtube.com/watch?v=UOMI1JKfWwc, consulté le 12 avril 2019.
[119] Capture écran montrant Michel Bras, issue du documentaire « L'Invention de la cuisine – Michel Bras » réalisé par Paul Lacoste en 2000.
[120] Capture écran montrant Niki Nakayama, chef filmé dans le quatrième épisode du premier volume de *Chef's Table* (2015).
[121] Extrait de la vidéo « Entretien avec Paul Lacoste, réalisateur de "Entre les bras" », postée sur le compte YouTube *Universcine* le 14 mars 2012, URL : https://www.youtube.com/watch?v=JHAsngV7xGk, consulté le 12 avril 2019.
[122] Selon la terminologie employée par François Jost : « le documentariste est censé ne saisir qu'un monde afilmique, c'est-à-dire un monde qui existe ou qui existerait sans la caméra même si on ne le filmait pas » (JOST, François, « Que signifie parler de « réalité » pour la télévision ? », *Télévision* 2010/1 (N° 1), page 8).

impasses, ses rebonds. Seuls les commentaires du chef et les sons intradiégétiques constituent la partition sonore. L'expression est moins « soignée » que dans la série Netflix : les aposiopèses[123] semblent avoir été gardées au montage.

Trait commun avec *Chef's Table* : la cuisine du chef semble nécessiter des interprétants. Critiques gastronomiques, entourage, ou équipe, mettent en mot la dégustation pour expliquer « pourquoi ça marche ». Comme dans les documentaires Netflix, Paul Lacoste s'intéresse aux interactions entre les chefs et les arts plastiques. Un plan montre Pierre Gagnaire, par exemple, qui contemple les toiles de Cy Twombly, expliquant qu'il cherche à retranscrire ses intentions artistiques dans l'assiette. La réalisation inscrit également visuellement les chefs dans la tradition de l'histoire de l'art : de Picasso à Niki Nakayama, en passant par Michel Bras, la précision des gestes de ces créateurs sont mis en valeur par la transparence d'une plaque de verre (voir *photogrammes 9, 10 et 11*).

Dans les deux séries, la cuisine est présentée comme un exercice intellectuel : *« J'ai acquis un vrai dictionnaire gustatif dans ma tête »*, *« je peux imaginer ce que va donner un trait de bière dans une salade »* explique Pierre Gagnaire. De la même manière, Grant Achatz parle ainsi de sa pratique : *« Pour la toute première fois [après mon cancer], je pense que je peux être un chef sans pouvoir goûter. Parce que ça se passe dans la tête. Pas ici [il montre sa bouche] »*[124]. À propos de Massimo Bottura, sa femme Lara explique également : *« il ne cesse de créer sans même toucher un seul ingrédient »*[125]. Cuisine de signes, plus qu'une cuisine de matériaux organiques, les chefs deviennent des « cérébraux » composant leur plat dans l'abstraction de leur imagination.

Pour David Gelb comme pour Paul Lacoste, la réalisation des plats est l'occasion d'une dramatisation narratologique : Grant Achatz arrivera-t-il à utiliser la truffe pour créer une sensation explosive ? Michel Bras trouvera-t-il l'équilibre

[123] Figure de rhétorique consistant à ne pas finir une phrase et par conséquent à suspendre sa pensée, sa réflexion (définition de L'Internaute, URL : https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/aposiopese/, consulté le 23 mars 2019).
[124] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 17 - La mue et la perte de goût : une nouvelle langue culinaire à inventer » : « For the first time ever, I think I can be a chef without being able to taste. Because it's up here. It's not here ».
[125] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 7 – Lara l'interprète », Lara Gilmore : « He's always creating without even touching one ingredient ».

parfait entre la ganache et le biscuit de son fondant, pour évoquer son souvenir à la montagne ? Après des expérimentations, le chef aveyronnais a une épiphanie. Il décrit alors son cœur coulant : *« Ça dilate les papilles, les yeux, c'est l'éblouissement »*. Dilater les papilles de leurs convives, et les pupilles des téléspectateurs pour susciter l'éblouissement : voilà l'ambition affichée de tous les chefs.

Tasty, des recettes relevant du #foodporn

Photogramme 12[126]

Photogramme 13[127]

Photogramme 14[128]

La « recette » Tasty repose sur une promesse de rapidité : quand *Chef's Table* prend son temps pour présenter des aliments sous toutes ses coutures, les vidéos de la filiale de Buzzfeed durent au maximum une minute trente. Alexandre Piquard décrit ainsi le dispositif de ces productions : *« Les images sont filmées à la première personne, comme si vous cuisiniez et que vous vous penchiez pour voir vos mains couper les poivrons puis remuer la viande et la sauce dans la poêle. Pour accentuer le mouvement, les transitions passent en accéléré, pendant que quelques rares mots s'affichent pour préciser les ingrédients, les proportions, le temps de cuisson »*[129].

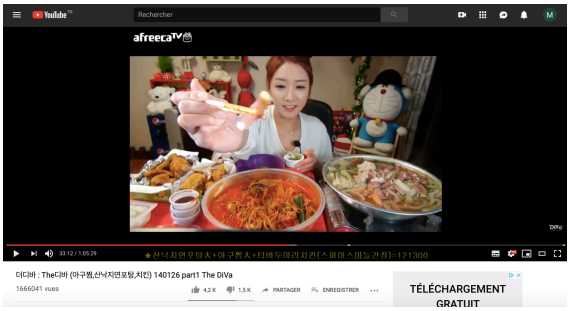
La diffusion de ces formats repose sur une logique de saturation : *« Quel que soit le réseau social que vous utilisez, vous ne pouvez pas y échapper [...] elles font*

[126] Capture écran issue de la vidéo « Our Favorite 31 Cookie Recipes • Tasty », postée sur le compte *Tasty* le 31 décembre 2018, URL : https://www.youtube.com/watch?v=qCV87PE2hdA, consulté le 26 avril 2019.
[127] Capture écran issue de la vidéo « 25 Mac 'N' Cheese Recipes », postée sur le compte *Tasty* le 11 février 2018, URL : https://www.youtube.com/watch?v=LDVlaYYjf-w, consulté le 26 avril 2019.
[128] Capture écran issue de la vidéo « 5 Best Tasty Chocolate Desserts », postée sur le compte *Tasty* le 14 septembre 2018, URL : https://www.youtube.com/watch?v=tOAkMKhVbDQ, consulté le 26 avril 2019.
[129] PIQUARD, Alexandre, « Sur Facebook, Tasty met l'eau à la bouche des apprentis cuistots », *Le Monde*, 9 mai 2017.

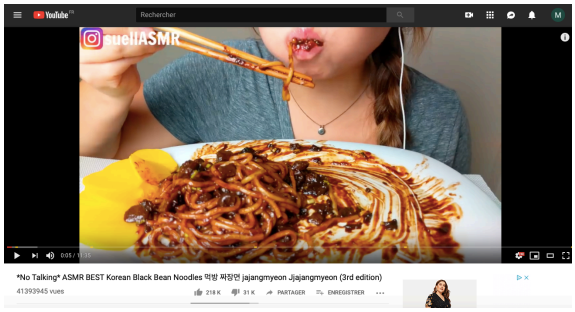
des records d'audience, dépassant très souvent les millions de vues sur Facebook [...] Surtout, elles doivent vous accrocher l'œil. Vous faire saliver. Et vous donner envie d'en regarder une autre, puis encore une autre. Les plats proposés et les ingrédients utilisés semblent donc tout droit issus du hashtag #foodporn, qui regroupe les créations culinaires les plus grasses mais aussi les plus fascinantes »[130]. Les captures écrans présentées ici sont caractéristiques de cette esthétique « foodporn » : gros plan sur de généreux cookies, dont les couleurs vives sont très « instragrammables »[131] (*photogramme 12*), fromage gourmand dans un plat régressif –le Mac and Cheese- (*photogramme 13*), chocolat fondant (*photogramme 14*).

Outre la longueur des vidéos, Tasty se distingue de notre corpus par deux aspects. La mise en mots, d'abord : quand les discours se multiplient pour expliquer les intentions du chef, aucune voix off ne commente les recettes Tasty. Quand Netflix propose des plats d'une grande complexité, très techniques, Tasty fait un pari différent : *« il est intéressant de remarquer [que leurs vidéos] surfent sur un phénomène récent de l'alimentation: celui de la simplification »*[132].

De la dévoration - le cas des mukbangs



Photogramme 15[133]



Photogramme 16[134]

[130] BOUTIN, Clément, « Les vidéos virales de recettes accentuent le phénomène de simplification de la cuisine », *Slate.fr*, 15 novembre 2018.
[131] « *Instagrammable* est un néologisme ou anglicisme qui s'applique à un objet, un décor ou un lieu qui peut potentiellement très bien rendre dans le cadre d'une photo publiée sur la plateforme Instagram. « L'instagrammabilité » (autre néologisme) des lieux et décors devient potentiellement dans certains domaines d'activité un vecteur de visibilité par le biais des publications Instagram pouvant être réalisées par les visiteurs, clients ou même influenceurs » (définition de *L'encyclopédie illustrée du marketing*).
[132] BOUTIN, Clément, « Les vidéos virales de recettes accentuent le phénomène de simplification de la cuisine », *Slate.fr*, 15 novembre 2018.
[133] Capture écran issue d'un mukbang de Diva ayant plus d'un million et demi de vues, postée sur le compte *TV Diva* le 9 février 2014, URL : https://www.youtube.com/watch?v=Z3oCKC72DMk, consulté le 25 avril 2019.

La caméra de *Chef's Table* propose une gastronomie de papier glacé. Elle « déguste » avec déférence les plats proposés. Les mukbangs ont un rapport bien différent à l'aliment : on assiste à des scènes de gloutonnerie. Les mangeurs, invisibilisés au sein de notre corpus, ont ici toute leur place. L'anthropologue Richard C. Delerins explique ainsi le phénomène coréen sur son blog *Food 2.0* : *« Doit-on apprendre à manger seul ? En 2014, la chaîne d'information CNN dévoilait une nouvelle pratique alimentaire qui connait un vrai succès en Corée du Sud – le « muk-bang » (littéralement, manger et diffuser) consistant à offrir en Live streaming sur internet des images de soi en train de manger, parfois pendant plusieurs heures. Park Seo-yon, jeune coréenne de 34 ans, surnommée la Diva, est devenue célèbre en partageant ses repas avec des milliers de "convives en ligne" »*[135] (voir *photogramme 15*).

Une étude sociologique lie le succès de la pratique à la solitude ressentie par les jeunes : *« En tant que culture ludique en ligne générationnelle, le* mukbang *est un moyen pour les jeunes d'échapper à leur anxiété, de se connecter les uns aux autres »*[136]. Les vidéos reposent aussi sur un plaisir haptique : on touche avec les yeux des aliments luisants, lustrés, proposés en abondance (voir *photogramme 16*). Les quantités ingurgitées impressionnent un public qui « dévore » ainsi, par procuration[137]. L'explication du succès des mukbangs réside peut-être dans ce constat de l'écrivain Elias Canetti : *« Il y a des groupes d'hommes qui voient leur chef dans un mangeur superlatif. Son appétit toujours satisfait leur semble garantir qu'eux-mêmes ne souffriront jamais longtemps de la faim. Ils s'en remettent à son ventre*

---

[134] Capture écran issue d'une des vidéos les plus populaires du genre, « *No Talking* ASMR BEST Korean Black Bean Noodles jajangmyeon Jjajangmyeon (3rd edition) », ayant récolté plus de quarante-et-un millions de vues, postée sur le compte *suellASMR* le 17 décembre 2017, URL : https://www.youtube.com/watch?v=WS1eUfmqWug, consulté le 25 avril 2019.

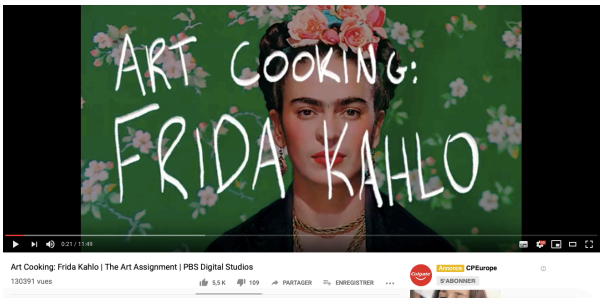
[135] DELERINS, Richard C., « L'art de « manger seule » (1/2) : mukbang et ASMR », *Food 2.0 Lab, Penser l'alimentation de demain*, URL : https://food20.fr/lart-de-manger-seul-mukbang-eenmaal-mindful-eating/, consulté le 26 avril 2019.

[136] HONG, Seok-Kyeong, PARK, Sojeong, « Internet Mukbang (Foodcasting) in South Korea » *in* ILANA, Eleá and LOTHAR, Mikos, *Young & Creative. Digital Technologies Empowering Children in Everyday Life,* Gothenburg: Nordicom, 2017.

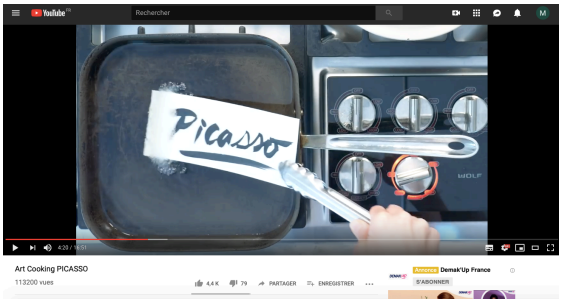
[137] DEFABIO, Cara Rose, « Why millions of people watch videos of strangers eating huge amounts of food », Splinter, 25 août 2016 : « In comments on the videos, fans confess to feeling full after watching [...] By asking these YouTubers to do what we cannot, we are effectively using them as avatars for our own desire » (« *Dans les commentaires des vidéos, les fans confessent ressentir de la satiété après avoir regardé les mukbangs [...] En demandant à ces youtubeurs de faire ce que nous ne pouvons pas, on les utilise efficacement comme des avatars de nos propres désirs* »).

plein, comme s'il avait rempli pour eux tous à la fois »[138]. Ces dévoreurs professionnels deviennent le temps d'un mukbang les « chefs » d'une communauté virtuelle.

The Art Assignment **– Leçons d'histoire de l'art à travers la cuisine**



Photogramme 16[139]



Photogramme 17[140]

« À travers l'histoire, la nourriture a servi de sujet, d'inspiration et bien sûr, de moyen de subsistance pour les artistes. La nourriture a aussi été le matériau de l'art dans un nombre non négligeable d'occasions »[141]. Voilà le postulat par lequel Sarah Urist Green, hôte de la chaîne d'histoire de l'art *The Art Assignment*, introduit sa série sur la cuisine –composée pour l'instant de dix épisodes -.

Les vidéos proposées mêlent conseils culinaires, anecdotes et analyses d'œuvres. Experte en histoire de l'art, Sarah expérimente sous l'œil du public. La sérialisation des vidéos permet de rendre compte de ses progrès, et d'intégrer la boucle de rétro-action que constitue le feedback des internautes : *« Quand j'ai rôti des chilis pour la vidéo sur l'artiste O'Keefe, j'ai peiné beaucoup d'entre vous en substituant des poblanos aux piments du Nouveau-Mexique, ce que je sais maintenant être un sacrilège »*[142]. Une fois ce « repentir » exprimé, la vidéaste peut livrer ses

---

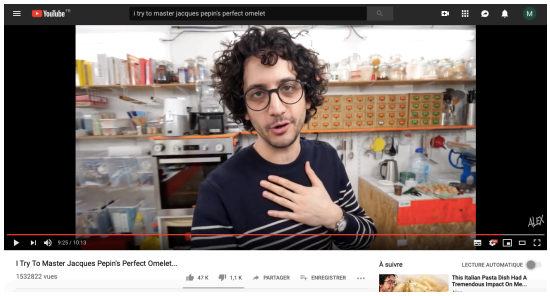
[138] CANETTI, Elias, *Masse et puissance*, Gallimard, TEL, 1966, page 233.
[139] Capture écran issue de la vidéo « Art Cooking: Frida Kahlo | The Art Assignment | PBS Digital Studios », postée sur le compte YouTube *The Art Assignment* le 10 août 2017, URL : https://www.youtube.com/watch?v=P0VwjzuEn7o, consulté le 12 mai 2019.
[140] Capture écran issue de la vidéo « Art Cooking PICASSO », postée sur le compte YouTube *The Art Assignment* le 23 août 2017, URL : https://www.youtube.com/watch?v=2TlBAVm2vvU, consulté le 12 mai 2019.
[141] Traduction du texte original : « Throughout history, food has served as a subject matter, inspiration, and, of course, sustenance for artists. Food has also been the art on a number of occasions ».
[142] Traduction du texte original : « When I roasted chiles for our O'Keefe video, I pained many of you by subbing poblanos for New Mexico chiles, which I now know is sacrilege ».

conseils : *« Quand ils sont complètement noircis, mettez-les dans un bol et couvrez-les à la vapeur pour que la peau se décolle »*[143].

Les recettes permettent de donner à chaque vidéo une trame narrative, rythmant le récit. Voilà comment cuisine et histoire de l'art sont entremêlées : *« Cela va prendre un million d'années, même en utilisant deux brûleurs à la fois. Donc ça nous laisse le temps pour une histoire. Frida Kahlo a parfois dépeint la nourriture dans ses peintures - des natures mortes de fruits aux couleurs vives coupées en l'air et présentées de telle manière qu'elles étaient souvent interprétées comme érotiques »*[144]. Ainsi, la figure de cette hôte mêle l'humilité d'une amatrice culinaire à l'expertise d'une commissaire d'exposition.

L'amateur éclairé : Alex The French Guy

Photogramme 18[145]



Photogramme 19[146]

Depuis 2013, Alex, de son nom complet Alexis Gabriel Aïnouz, propose aux internautes de suivre ses aventures culinaires : réaliser ses propres ramens, tempérer du chocolat ou créer le parfait sac de courses, dans des séries de vidéos rendant compte de toutes ses tribulations. Dans l'extrait que nous proposons d'analyser, Alex regarde d'abord le chef Jacques Pépin, présenté comme un maître à imiter (*photogramme 18*) : *« Je vais faire face à un défi très difficile. Je ne l'ai jamais fait au cours de mon voyage culinaire. Je vais passer le test et voir si je peux présenter la*

[143] Traduction du texte original : « And once they're blackened all over, put them into a bowl and cover them to steam so that the skin loosens »
[144] Traduction du texte original : « This is going to take a million years, even using two burners at a time. So let's throw out a story time. Frida Kahlo did depict food in her paintings at times- still lifes of brightly colored fruits cut open and displayed in such ways that they were often interpreted as erotic ».
[145] Capture écran issue de la vidéo « I Try To Master Jacques Pepin's Perfect Omelet... », postée le 7 avril 2019 sur le compte Alex French Guy Cooking, URL : https://www.youtube.com/watch?v=5__zptEU9vE, consulté le 22 mars 2019.
[146] *Ibid*.

parfaite omelette avec quatre œufs. Donc, ce n'est probablement pas très intimidant de votre point de vue, avec des œufs et une poêle, qu'est-ce qui pourrait mal tourner ? Là vous vous dîtes : pouvons-nous avoir un vrai chef ici ? Eh bien, il s'avère que ce plat est très difficile à maîtriser. Et croyez-le ou non, c'est souvent considéré comme l'évaluation ultime de l'expertise d'un chef »[147].

L'ethos de ce vlogueur[148] culinaire correspond à la figure de chef dépeinte par Dominique Pagès : *« tour à tour pédagogue, éducateur, médiateur, il se construit comme une autorité compétente, une aide bienveillante, un animateur »*[149]. Alex exploite les potentialités dialogiques de la plateforme. À la fin de la vidéo, il appelle sa « communauté » à s'engager : *« L'[avis le] plus légitime viendrait de Jacques lui-même. La vérité est que j'ai essayé de contacter Jacques Pépin sur Twitter, sans trop de succès, j'en ai bien peur. Et puis j'ai pensé : pourquoi vous ne pourriez pas m'aider ? Le pouvoir de la communauté. Il suffit de tweeter les amis, lui demander de regarder et de juger mon omelette »*[150] (*photogramme 19*).

Dans *Chef's Table*, la production est dans les mains d'une équipe de techniciens. Alexis Aïnouz maîtrise son image d'un bout à l'autre de la chaîne médiatique, de sa captation à sa diffusion. À la différence de notre corpus, les récits donnent à voir les doutes du cuisinier presque en temps réel : le public a le plaisir de voir la solution émerger au fil des vidéos. Les premiers prototypes du sac de courses laissent par exemple la place à un produit finalisé, prêt à être commercialisé : du problème exposé dans « The Grocery Bag Conundrum » le 6 octobre 2018 à « My Dream Grocery Bag Will Become REALITY ! », quatre mois plus tard.

---

[147] Traduction du texte original : « I'm gonna face one of the toughest challenges. I have ever faced within my culinary journey. I'm gonna put myself through the test, and see if I can wrap up the perfect four eggs omelette. So it's probably not very intimidating from your point of view, like eggs and pan, what could possibly go wrong. Can we get a real chef here? Well it turns out that this dish is very tricky to master. And, believe it or not, it you is, you know, widely regarded as the ultimate evaluation of a chef's expertise. No pressure at all, I am not nervous ».

[148] Vlog est ici entendu au sens de journal intime vidéographique, adressé à un public d'internautes.

[149] PAGÈS, Dominique, « Figures du Chef Cuisinier », *Quaderni* [En ligne], 94 | Automne 2017, mis en ligne le 5 octobre 2018, consulté le 8 novembre 2018. URL : http://journals.openedition.org/quaderni/1117, page 77.

[150] Traduction du texte original : « The most legitimate [judgement] would come from Jacques himself. Truth is I tried to reach out to Jacques Pepin on Twitter, without so much success I'm afraid. And then I thought why don't you guys help me out on this? The power of the community. Just tweet the guy, ask him to watch and judge my omelette ».

Mêlant explications scientifiques, traits d'humour et expériences pratiques, les vidéos sont enrichies par le parcours du youtubeur, comme l'explique un article de BFM : *« Prenez une formation d'ingénieur en informatique, ajoutez-y des expériences professionnelles dans la publicité puis la photographie, saupoudrez le tout d'un peu de marketing, et vous comprendrez ce qui rend son travail si efficace »*[151].

En somme, Alex, avec son accent « frenchie » propre à séduire un public international, offre sur sa chaîne de *« nouvelles manières [de] parler [de la cuisine], d'échanger, de se confronter pour dire le (bon) goût ».* Il fait partie de ces nouveaux médiateurs, *« ni réellement professionnels, ni totalement profanes, dans les arènes du goût »*[152].

La cuisine est un langage qu'il faut savoir filmer

La nourriture est un objet protéiforme, matière propice à la multiplication des points de vue[153]. Le téléspectateur-internaute devient un « voyageur commensal », découvrant des échanges, des préparations et des ritualisations alimentaires. *« Au cœur même du sentiment d'identité, donc de l'affirmation de la différence, il y a le partage de la nourriture, acte fondamental de la vie sociale. Partager la cuisine d'un peuple étranger c'est s'approcher au plus près de sa particularité. La cuisine est un langage qu'il faut savoir goûter... »*[154]. L'affinité médiagénique du culinaire et de la télévision permet au public de voyager sans quitter son canapé : la cuisine est un langage qu'il faut savoir filmer, observer et penser.

[151] « Les YouTubeurs à suivre: Alex, le "French Guy Cooking" qui va vous faire aimer la cuisine », *BFM TV*, 20 avril 2019, URL : https://people.bfmtv.com/actualite-people/les-youtubeurs-a-suivre-alex-le-french-guy-cooking-qui-va-vous-faire-aimer-la-cuisine-1671669.html, consulté le 25 avril 2019.
[152] OLIVESI, Stéphane, « Présentation du dossier. La fabrique du goût », *Politiques de communication* 2015/2 (N° 5), page 7.
[153] « L'univers culinaire se prête à la multiplication des angles, des éclairages » écrivent Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon, dans l'article « La médiatisation du culinaire », *Communication & langages*, n°164, juin 2010, page 33.
[154] PERRET, Michel, *La cuisine est un langage*, Bibliothèque Peiresc 33, L'Harmattan, page 99.

Hors-d'œuvre - Figurer le goût et le « grand drame du dîner »

> « En l'absence de saveur, de perception rapide, directe et immédiate, l'expression du goût en est réduite aux mots, aux images, aux objets, aux mises en scène de toutes sortes. Triste constat ou merveilleuse opportunité ? Tout est là »
>
> Jean-Jacques Boutaud[155]

1er service : Le documentaire culinaire – Questions de dramaturgie

Chef's Table : une transsubstantiation[156] esthétique

Filmer la cuisine, l'opération peut sembler relever du paradoxe. Comment saisir le processus de la dégustation, multisensoriel, avec le médium vidéographique, qui limite l'aperception[157] à la vue et à l'ouïe ? Comment retranscrire toutes les dimensions de cet *« art de l'éphémère, consumé dès que consommé »*[158] ? Notons tout d'abord que le passage à l'écran relève d'une métamorphose : en représentant, on re-présente, ce qui implique des transformations. Le dispositif de *Chef's Table* fonctionnerait comme le processus de muséification décrit par Martin R. Schärer : *« toute exposition est manipulation et fiction. Toute présentation visuelle d'un fait, quel qu'il soit, est transposition d'une réalité concrète en une réalité fictive de par le*

[155] BOUTAUD, Jean-Jacques, CHAUMIER Serge, « Introduction », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, « Scènes et scénographies alimentaires », sous la direction de BOUTAUD, Jean-Jacques et CHAUMIER, Serge, page 13.
[156] Nous empruntons ici ce terme au lexique religieux, pour parler d'un « changement d'une substance en une autre » (définition du Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales) : en l'occurrence, transformation de matière organique à déguster en un objet filmique à observer.
[157] « Une aperception est une perception accompagnée de réflexion et de conscience » (notice Wikipédia).
[158] MELOT, Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 6.

passage du monde extérieur au musée »[159]. Au sein du « musée *Chef's Table* », le spectateur déambulerait au sein d'une galerie de portraits, de plats, de récits, matériaux reconfigurés par les opérations de captation et de montage.

« Je dis : une fleur ! et hors de l'oubli où ma voix relègue aucun contour, en tant que quelque chose d'autre que les calices sus, musicalement se lève, idée même et suave, l'absente de tous bouquets »[160] : de la corolle à sa forme sonore, le poème de Mallarmé se fait vecteur de la substance poétique. *« Même sculptée dans des ordures, la fleur mallarméenne rayonne, suave, de tout son éclat, parce qu'un artiste l'a soustraite au temps, pour la destiner au regard »* écrit Alberto Capatti[161]. De la même façon, David Gelb et Brian McGinn soustraient au cours inéluctable du temps les plats filmés, fragments d'éphémère, pour les destiner à la pérennité du regard d'un public. Les aliments, par la « transsubstantiation esthétique », échappent ainsi au fugace.

Quel est l'objet de cette métamorphose ? Selon Barthélémy Amengual, le documentaire d'art a plusieurs visées : *« Soit raconter une toile et en dégager la forme ; soit « l'animer » ; soit [...] rassembler dans un espace unitaire plusieurs tableaux ou fragments de tableaux du peintre et nous faire littéralement voyager dans cet univers ; soit encore utiliser peintures et/ou sculptures aux fins d'étayer un discours poétique-didactique-politique »*[162]. L'art poétique de *Chef's Table* décline cet horizon d'attente protéiforme : les épisodes de notre corpus racontent des plats, les animent, filmant des fragments en nous faisant « littéralement voyager » dans cet univers. Ils « utilisent » aussi –et peut-être surtout- ces œuvres pour « étayer un discours poétique et politique ». Le point de vue documentaire est sans cesse « débordé » [163], la fiction se mêlant au discours critique et politique.

---

[159] SCHÄRER, Martin R., « L'Alimentarium, un musée pour la nourriture », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne, le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 90.
[160] MALLARMÉ, Stéphane, « Crise de vers », in *Œuvres complètes*, Paris, Gallimard, 1945, fragment publié pour la première fois dans une préface de Mallarmé au *Traité du verbe* de René Ghil, en 1886.
[161] CAPATTI, Alberto, « Des fleurs de cire et deux œufs à la coque », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne, le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 73.
[162] AMENGUAL, Barthélémy, « Le présent du futur (sur *La Jetée*) », *Positif*, n°433, mars 1997, pages 97-98.
[163] PAÏNI, Dominique, « Le film sur l'art », *Cahiers du cinéma*, n°411, septembre 1988, *Le Journal des Cahiers*, pages 13-14.

La transsubtantiation ne doit pas être interprétée comme une perte mais comme une création : *« C'est en dénaturant l'œuvre, en brisant ses cadres, en s'attaquant à son essence même que le film la contraint à révéler certaines de ses virtualités secrètes »*[164]. En ne capturant qu'une part de leur essence, le documentaire ne trahirait pas la cuisine des chefs mais lui ajouterait *« une manière d'être »*[165].

Sur scène et en coulisse – Le repas est un drame

« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène. À ce théâtre il faut un aménagement, à cette scène il faut des décors, à cette cuisine, il faut une machination »[166]. Le plaisir du spectateur de *Chef's Table* tient peut-être à cette promesse : assister non seulement au spectacle d'un dîner exceptionnel, mais à celui, caché et intriguant, de sa préparation. Dans le huis clos des cuisines, on découvre des personnages qui s'affairent, inventent, interagissent. Les questionnements scénographiques apparaissent à plusieurs niveaux de la performance gastronomique : dans le microcosme de l'assiette, dans l'ordonnancement du repas, dans le décor de la salle de restaurant. Jean-Paul Aron évoque ainsi cette dramaturgie du dîner : *« Une dramaturgie, c'est-à-dire un drame. C'est Balzac l'un des premiers qui, dans plusieurs textes fameux, a parlé –nous adorons cette formule- « du grand drame du dîner » »*[167].

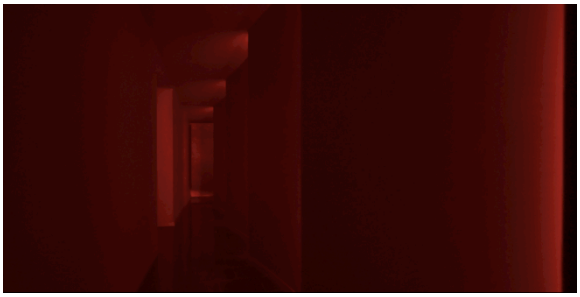
Cette attention au drame du dîner trouve une parfaite illustration dans l'étude du discours de Francis Lam, critique gastronomique : *« [L]e seul fait d'entrer chez Alinéa est une expérience perturbante, étrange, gênante, mais aussi magique. On ouvre la porte sur un couloir qui semble faire trente mètres de long. On fait huit pas environ, et une porte s'ouvre sur le côté. Et on se demande où est passé le reste du couloir. En fait, c'est une illusion d'optique. Et on comprend du même coup qu'ils vont nous en faire voir de toutes les couleurs. Qu'ils vont nous embrouiller la tête. Et*

[164] BAZIN, André, *Qu'est-ce que le cinéma ?*, Paris, éditions du Cerf, 7ème Art, rééd. 1985, page 192.
[165] BAZIN, André, *Qu'est-ce que le cinéma ?*, Paris, éditions du Cerf, 7ème Art, rééd. 1985, page 192.
[166] ARON, Jean-Paul, « Le dîner-spectacle au XIXème siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 61.
[167] ARON, Jean-Paul, « Le dîner-spectacle au XIXème siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 62.

que tout le temps que ça va durer, on va être dans l'inconnu »[168]. Le discours se double de plusieurs plans au ralenti, très près du sol, mimant l'entrée d'un convive au restaurant Alinéa. À trois reprises, on observe une même dynamique de dévoilement partiel d'un élément visuel obstruant légèrement le champ sur la gauche du cadre : le rideau se lève petit à petit sur la scène du spectacle. Rideau littéral pour la première occurrence de ce motif (*photogramme 20*), c'est ensuite un fauteuil qui joue ce rôle (*photogramme 21*), puis une porte cachée qui s'ouvre (*photogrammes 22 et 23*).

Photogramme 20 (E1V2, 3 : 53)[169]

Photogramme 21 (E1V2, 4 : 01)



Photogramme 22 (E1V2, 4 : 19)

Photogramme 23 (E1V2, 4 : 21)

Les problématiques scénographiques se posent non seulement au cuisinier, mais au documentariste, comme l'explique Paul Lacoste, le réalisateur de *L'Invention de la cuisine* : *« Comme on avait embrassé le réel beaucoup, beaucoup, là le montage était pour le coup une opération très filmique, quoi, avec des questionnements très dramaturgiques, mine de rien, alors que ça a l'air d'être un documentaire comme ça,*

[168] Cf. retranscription de l'épisode 1 – volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 4 – Alinea, un lieu magique », Francis Lam : « [E]ven the experience of walking into Alinea is disorienting and weird and kind of uncomfortable, but kinda magical. You open the door and it looks like a hallway that goes on for 100 feet. And maybe eight steps into it, a door to the side of the hallway just opens. You're like, "Wait, where was the rest of the hallway?" And you look, and it's an optical illusion. But in retrospect, it's also this thing where you realize they're totally gonna mess with you. They're totally gonna screw with your brain. And for ever-how-long you're there, you really don't know what's gonna happen ».

[169] Pour chaque photogramme de la série, nous avons inscrit dans la parenthèse la référence de l'image. En l'occurrence : E1 (épisode 1) V2 (volume 2), donc l'épisode consacré à « Grant Achatz », à trois minutes et cinquante-trois secondes.

très,... réaliste, très dans le concret, c'est un peu tissé, quoi ». L'isotopie du théâtre contamine ainsi toutes les dimensions des objets de notre corpus : *« Ce n'est pas seulement l'organisation, l'ordonnance de la table dans son foisonnement visuel qui constitue le dîner-spectacle au XIX*ème *siècle. Ce dîner est une représentation, au sens théâtral du terme »*[170].

Cette « représentation » s'apparente à la *performance* des futuristes italiens, entendue comme *« événement qui s'accomplit à travers une forme (du latin pro forma ou per forma) lors d'une "soirée-événement" »* [171]. Comme l'écrit Caroline Champion dans *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, *« l'"œuvre" comprend nécessairement l'intégralité de son processus créatif : intention, déploiement et sillage mémoriel. L'expérience de l'Art remplace ainsi l'œuvre d'art en tant qu'objet matériel durable »*[172]. La captation que constituent les épisodes de *Chef's Table* ferait alors partie de la performance, en tant que trace mémorielle du processus. Le travail sur la matière filmique constitue même un prolongement de l'exigence artistique des chefs, comme l'explique David Gelb : *« On pensait à la façon dont on pouvait appliquer les leçons enseignées par Jiro, [le chef de notre premier film], à nos propres vies et on a essayé d'appliquer ce standard, son standard de qualité, qui est des plus élevés, à notre propre œuvre »*[173].

Andrew Chan assimile *« l'aspect démonstratif de la télévision contemporaine »* à une performance, *« étudiée et répétée »*. Il poursuit : *« Avec une production soignée, le programme en lui-même a moins à voir avec la nourriture et la cuisine, mais plutôt avec la fabrication et l'emballage de l'hôte/du chef lui-même – et la création des émotions entourant l'alimentation »*[174]. Si le réalisateur de la série semble moins empreint de cynisme, c'est dans des termes similaires qu'il évoque les

---

[170] ARON, Jean-Paul, « Le dîner-spectacle au XIXème siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 61.

[171] LISTA, Giovanni, *Le Futurisme : création et avant-garde*, Édition L'Amateur, 2001.

[172] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 43.

[173] GELB, David, Conférence, Basque Culinary Center, 12 décembre 2018, extrait en langue originale : « we're just thinking about ways how do we apply Jiro's lessons to our own lives and we try to apply that standard, his standard of quality, which is the highest, to our own work ».

[174] « The demonstrative aspect of contemporary TV cooking shows is, in effect, a rehearsed and studied performance. With slick production values, the program itself has less to do with food and cooking and more to do with the manufacturing and packaging of the host/chef himself or herself - and manufacture or emotions surrounding eating » (CHAN, Andrew, « La Grande Bouffe – Cooking shows », *Gastronomica*, Academic Research Library, 2003, page 48).

ambitions du projet : *« On ne fait pas un film sur la nourriture, on n'apprend pas aux gens à cuisiner mais on montre pourquoi les chefs cuisinent »*[175].

« Toute forme est mise en forme », « à la fois moment et résultat »[176] : *Chef's Table* dévoile à la fois les formes et les mises en forme des plats de haute cuisine, le documentaire constituant lui-même une forme –le produit médiatique disponible sur Netfllix- et une mise en forme. Cette conception de l'art –gastronomique et filmique-, s'inscrit dans le paradigme expérientiel décrit par John Dewey, selon lequel chaque œuvre d'art, ou chaque sensation d'art, s'apparenterait à une « expérience »[177].

Le documentaire, maillon légitimant du circuit médiatique

Caroline Champion écrit à propos du livre de recettes qu'il participe à *« la pérennisation du travail [du chef] par l'écrit, lui offr[ant] un premier moyen de sortir (symboliquement) de ses cuisines pour entrer sur la scène publique »*[178]. Le chef, devient *« théoricien de sa propre pratique »*, *« savant scripteur éclairant le monde des mangeurs » »*[179]. Ce statut scripteur et prescripteur inscrit l'activité du chef dans un *personal branding* qui donne une place déterminante à la communication. Cette posture réflexive marquerait le début de *« la structuration de la cuisine en champ culturel »*[180]. On pourrait dire que *Chef's Table* contribue également à cette structuration : les chefs y analysent leur « philosophie » et leur pratique. La série ressemble à un « objet » livré au public, qui assure la pérennisation des créations.

« L'origine garantit la qualité, l'AOC garantit l'origine, donc l'AOC garantit la qualité »[181] : un même cercle de légitimation s'engage avec notre corpus. Les

[175] GELB, David, Conférence, Basque Culinary Center, 12 décembre 2018, extrait en langue originale : « we're not making a film about food, we're not teaching people how to cook but we're showing why they cook ».
[176] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 92.
[177] DEWEY, John, *Art As Experience,* Tarcher Perigee, 2005, page 22.
[178] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 56.
[179] FINK, Béatrice, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVII*^{ème} *siècle,* Publications de l'université de Saint-Etienne, coll. « Lire le XVIII^{ème} siècle », 1995.
[180] FERGUSON, Priscilla, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine,* University of Chicago Press, Août 2004.
[181] ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Odile Jacob, Paris, 2005, page 117.

grands chefs garantissent la qualité du programme en étant préalablement reconnus par le champ gastronomique, *Chef's Table* garantit que les chefs sont « grands » – sinon, un épisode ne leur serait pas consacré-, ainsi *Chef's Table* devient gage de qualité. Philippe Marion décrit cette circulation propre au médiatique : *« Est* médiatique *ce qui mérite d'occuper les espaces de représentation aménagés par les médias. Dès lors, le* médiatique *s'empreint d'une coloration d'acquiescement, de succès, de réussite ; il se caractérise par une certaine fortune au plan de la réception »*[182]. Les chefs apparaissent dans les épisodes parce qu'ils ont déjà une existence médiatique, présence renforcée par la série. La création même des épisodes revêt une forme de performativité légitimante : parce qu'ils sont filmés comme des artistes « importants », ces chefs le deviendraient aux yeux du public.

Ce parcours est essentiel dans le circuit de légitimation du chef-artiste : *« le cuisinier est d'autant plus lié aux fluctuations du marché, dépendant de sa cote, donc de la critique, qui a le pouvoir d'institutionnaliser la valeur de son restaurant »*[183]. Ces phénomènes sont particulièrement mis en exergue dans les deux épisodes de notre corpus.

Photogramme 24 (E1V2, 31 : 04)

Photogramme 25 (E1V2, 31 : 17)

Le succès d'Alinea, le restaurant de Grant Achatz, apparaît directement lié à un critique gastronomique : « *Le premier soir, le critique culinaire le plus important du pays est dans la salle. Le premier soir ».* Le chef et son associé décrivent l'emballement médiatique qui s'en est suivi : « *On a trois pages dans le New York Times deux jours après l'ouverture. Je reçois des appels de félicitations de tous les*

[182] MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en Communication*, n°7, 1997, page 76.
[183] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 78.

gens que je connais » raconte Nick Kokonas. Le chef chicagoan reprend : « *Le critique culinaire le plus important du monde m'appelle : "Vous avez été sélectionné pour le titre de meilleur restaurant des Etats-Unis". S'ensuit une explosion de travail, d'excitation et de créativité ».*[184] La réalisation entrelace ces récits avec des visuels de journaux (*photogrammes 24 et 25*), sur une musique au tempo très rapide, renforçant cette impression de « tourbillon médiatique ».

L'arrivée du personnage du critique fait également basculer le destin du chef modénais, dans le premier épisode, comme il l'explique : « *Un soir, en avril 2001, le critique culinaire le plus important d'Italie se rendait de Milan à Florence. Il y a avait un accident à Bologne, donc il y avait un très long embouteillage. Il a décidé de s'arrêter à Modène. Il a fait un détour et a dîné à l'Osteria. Deux jours plus tard, dans le magazine le plus important*[185]*, Espresso, un article est sorti. "Tagliatelles post-modernes". Il a écrit combien il était désolé de ne pas être venu à mon restaurant avant, et combien il était désolé pour les Modénais, qui ne comprenaient pas ce genre de tagliatelles. Cet article a ouvert la scène entière des critiques gastronomiques »*[186].

La réalisation des épisodes permet à la fois de raconter les événements, de souligner l'importance des critiques gastronomiques –et à travers eux, de l'arène médiatique- et de perpétrer cette dynamique, en prolongeant la circulation des récits des chefs.

---

[184] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 13 – Le commencement d'un nouveau fil de pensée : ouverture d'Alinea », Grant Achatz et Nick Kokonas : First night, we got the most important food critics in the country in the dining room. On night one.
Nick : - We got three pages in *the New York Times* two days after we opened. I'm getting calls from everybody I know in the country. "Congratulations."
Grant : - The most important food critic in the world called me and said, "We've selected you for the number one restaurant in the country." It was an explosion of work and excitement and creativity ».

[185] On note dans les deux discours des chefs l'occurrence de l'expression superlative « le plus important » : les personnages insistent sur l'élitisme de ces consécrations octroyées par des membres distingués du champ gastronomique.

[186] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 18 – Un critique gastronomique providentiel : enfin le succès » : « One night in April, 2001, the most important food critic in Italy was driving from Milan to Florence, and there was an accident in Bologna, so there was a very long line. He decided to stop in Modena. He detour and he had dinner in Osteria. Two days later, most important magazine, Espresso, came out this article. "Tagliatella postmodern." He was writing about how sorry he was not to be in my restaurant before, and how sorry for the Modenese, they didn't understand that kind of tagliatella. That article opened the whole scene of gastronomic critics ».

2ème service : Mémoire, mots et synesthésie – Les outils de figuration du goût

« La synesthésie est la règle »

Pour comprendre la réussite de la cuisine filmée, il faut s'arrêter un instant sur les phénomènes synesthésiques. Comme l'écrit Jean-Jacques Boutaud, empruntant la formule à Merleau-Ponty : « *"La synesthésie est la règle" [...] on savoure des yeux, on touche du regard la surface des aliments qui préfigure, par exemple, les sonorités d'un croquant »*[187].

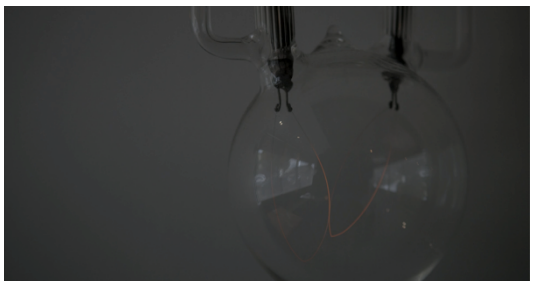
La synesthésie est une expérience quotidienne : *« Nous savons déjà qu'une odeur, agréable ou repoussante, peut être figurative d'un goût, qu'elle [l']anticipe en lui donnant bonne ou mauvaise image. Mais que dire aussi d'une couleur, d'une forme, d'une texture, d'un son, d'une disposition dans la perception à la fois discrète et globale des éléments et des aliments. Comment ne pas croire qu'ils figurent un état du goût, le préfigurent avec tout ce qu'il réserve comme sensations ? [...] On imagine aussi l'intérêt d'une telle reconstruction du théâtre des sensations dans les images médiavisuelles appelées à restituer une saveur, un goût ou l'empreinte sensorielle d'un contact avec les aliments »*[188]. La caméra de *Chef's Table* s'approche en très gros plan d'une sauce tomate qui bouillonne dans une marmite (*photogramme 26*), une surface croustillante craque sous le coup expert d'une cuillère (*photogramme 27*), les pâtes fraîches sont d'un jaune éclatant, les mines des convives sont réjouies : tout est mis en œuvre pour suggérer l'excellence du goût.

Photogramme 26 (E1V1, 32 : 03)

Photogramme 27 (E1V1, 03 : 16)

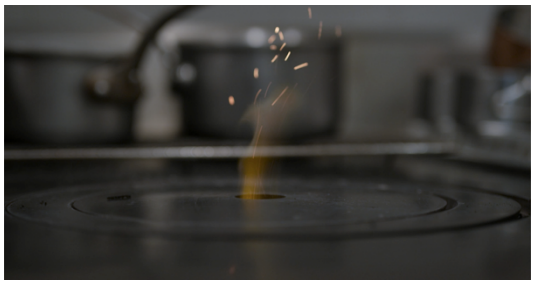
[187] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 85.
[188] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 108.

Sons et images provoquent du désir par *anticipation*, phénomène central pour comprendre le phénomène du goût : *« Campbell insiste sur le fait que l'expérience en elle-même n'est pas centrale dans la compréhension du plaisir. L'anticipation est primordiale [...] Pour comprendre la subjectivité du consommateur moderne, il ne faut pas prendre en compte l'acte matériel d'achat, mais la "recherche imaginative du plaisir" qui provoque ce qu'il appelle "un hédonisme mental" »*[189]. Quatre secondes du générique de l'épisode de Grant Achatz cristallisent cette « recherche » titillant l'imaginaire : une ampoule s'allume en salle (*photogrammes 28 et 29*), suivie par le feu d'une gazinière (*photogramme 30*), alors qu'un cuisinier affûte ses couteaux (*photogramme 31*). Cette mise en place annonce le repas qui se prépare, aiguisant les appétits du spectateur.



Photogramme 28 (E1V2, 01:53)

Photogramme 29 (E1V2, 01:54)



Photogramme 30 (E1V2, 01:55)

Photogramme 31 (E1V2, 1:56)

[189] « Campbell (1987) insists that an experience itself is not the key to understanding pleasure. Anticipation is central [...] For Campbell (1987), what is crucial to understand about modern consumer subjectivity is not the material act of shopping or purchasing, but the "imaginative pleasure-seeking" that results from what he calls "mentalistic hedonism" » (KETCHUM, Cheri, « The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies », *Journal of Communication Inquiry,* 2005, page 222).

En quête d'hypotypose(s)

Les expériences synesthésiques créent des hiatus : *« On a beau dire ce qu'on voit, ce qu'on voit ne loge jamais dans ce qu'on dit, et on a beau faire voir, par des images, des métaphores, des comparaisons, ce qu'on est en train de dire, le lieu où elles resplendissent n'est pas celui que déploient les yeux, mais celui que définissent les successions de la syntaxe »*[190], écrit Michel Foucault. C'est peut-être dans le discours verbal et visuel, dans ses imperfections et ses particularités, que se niche la richesse de la proposition du film culinaire. Mots, images et sons apparaissent ainsi comme les outils d'une figuration du goût, substrats d'une anamnèse, surfaces de projection des récits. *Chef's Table* appartient à ce qu'Emmanuelle Lambert désigne par l'« art de la mise en bouche », consistant *« à développer l'imaginaire, exprimer des émotions, mettre en mots une expérience singulière, et à construire du sens à partir de cela »*[191].

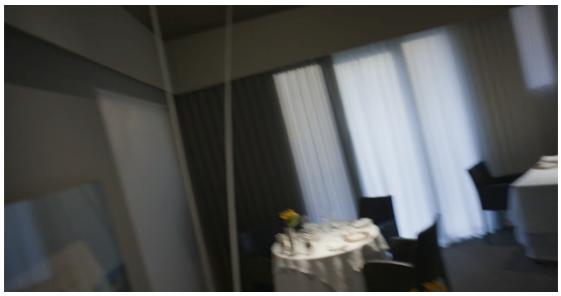
La représentation filmique repose sur une figure rhétorique centrale : l'hypotypose, visuelle et verbale, qui consiste à *« décrire une scène de manière si frappante, qu'on croit la vivre »*[192]. L'exemple du tremblement de terre de Modène, scène liminaire du premier épisode, illustre parfaitement cette quête d'hypotypose. Des images d'archives ouvrent la séquence (*photogramme 32*), tandis qu'une voix off énonce : « *Aujourd'hui, le tremblement de terre s'est produit juste après 4h du matin. L'épicentre se situe tout près de la ville de Modène, et les pires dégâts sont à craindre dans cette région, je pense. Des usines se sont effondrées dans les zones rurales, des bâtiments historiques, comme les clochers »* [193]. La caméra imite alors le mouvement du tremblement, la ligne d'horizon bascule (*photogramme 33*). Massimo Bottura reprend le fil de la narration, utilisant ses mains pour illustrer son récit (*photogramme 34*) : *« la rue bougeait comme une vague. C'était dingue. Après le*

---

[190] FOUCAULT, Michel, *Les Mots et les choses*, chapitre 1, « Les suivantes – II », Paris, Gallimard, 1966, page 58.
[191] LAMBERT, Emmanuelle, « Les médiations gustatives ou l'art de la mise en bouche », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, « Scènes et scénographies alimentaires », sous la direction de BOUTAUD, Jean-Jacques et CHAUMIER, Serge, page 64.
[192] Définition du *Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales*.
[193] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 2 - La recette du Risotto Cacio Pepe, un geste social » : « Today's quake coming just after 4:00 in the morning. The epicenter coming near the city of Modena, and we can expect the worst of the damage in that area, I think. We're hearing of factories in rural areas collapsing and historic structures, like bell towers, being brought crashing down ».

tremblement de terre, le consortium Parmigiano est venu me dire, "Massimo, vous devez nous aider. C'est une catastrophe. 360.000 grandes meules de Parmigiano sont endommagées. Ça pourrait être la fin de la moitié de la production de Parmigiano-Reggiano" »[194]. Des photographies montrent les dégâts causés (*photogramme 35*).

Photogramme 32 (E1V1, 00 : 21)



Photogramme 33 (E1V1, 00 : 38)

Photogramme 34 (E1V1, 00 : 43)

Photogramme 35 (E1V1, 00 : 55)

Le premier sens mobilisé ici est l'ouïe : seule la date du tremblement, le 20 mai 2012, apparaît lors des premières secondes, alors que le documentaire donne à entendre des bruits de fracas. Dans un fondu, la voix du journaliste s'élève, suivie par de la musique. Cette ouverture s'apparente à un incipit romanesque *in medias res* : par ces stimulations sensorielles, le spectateur est plongé immédiatement au cœur de l'action.

[194] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 2 - La recette du Risotto Cacio Pepe, un geste social », Massimo Bottura : « There were like this very strong shake, and everyone was running out and street was going like a wave. Was crazy moment. After the earthquake, the consortium Parmigiano came to me saying, "Massimo, you have to help us. This is a disaster. 360,000 big wheels of Parmigiano are damaged. That could be the end of half of the production of Parmigiano-Reggiano". »

Du vieillissement au « Cinq Âges du Parmigiano » : le phénomène de « liction »

Un concept enrichit la compréhension des problématiques de figuration du goût : la « liction ». Syvlie Leleu-Merviel le définit comme *« ce phénomène de reliances complexes où le tissage de sollicitations perceptuelles, dans un contexte donné, déclenche des associations et de multiples relations où entrent en jeu des représentations antérieures, du vécu, de l'émotion, des lambeaux de passé et leur mémoire gravée en nous, le tout produisant des émergences novatrices totalement absentes des données sensorielles d'origine »*[195]. L'expérience de visionnage se tisse à partir de souvenirs personnels, selon une *« une double modalité du temps »*, *« celle de la saveur présente, déterminée par la praxis, et celle de la mémoire qu'elle réactive, qui la redouble et en conjure l'évanouissement en lui ouvrant les portes du souvenir »*[196].

La liction constitue ce lien logique, qui n'existe pas dans les plans mais dans leur *« concaténation temporelle »*[197] : du sillon à la terre, de la terre au légume, du légume au plat gastronomique. L'exemple du Parmigiano dans l'épisode consacré à Massimo Bottura constitue une parfaite illustration de ce mouvement rhétorique. D'un plan général sur la ferme Hombre à un plan d'ensemble sur les étables, le montage donne ensuite à voir les vaches. En caméra portée, on suit alors Massimo Bottura dans l'étable, puis dans une salle où sont affinées les meules de parmesan[198]. Le discours redouble cet effet de resserrement : Massimo évoque « le processus de vieillissement », loi universelle qui, par lien synecdotique du tout à la partie, est associée la ville de Modène : *« Le processus de vieillissement, c'est Modène. Toute la zone est un lent passage du temps »*[199]. La production de parmesan répond aussi à cet appel à la lenteur : « *Il n'y a pas de raccourci pour produire du fromage Parmigiano-*

[195] LELEU-MERVIEL, Sylvie, « Montages culinaires, la partition du légume », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 64.
[196] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 103.
[197] LELEU-MERVIEL, Sylvie, « Montages culinaires, la partition du légume », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), page 65.
[198] Cf. partition micro-structurelle de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », de 11:37 à 14:10.
[199] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 8 - Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan », Massimo Bottura citant Umberto Panini : « The aging process is Modena. The whole area is about slow, slow passing of time ».

Reggiano »[200] explique le propriétaire de la ferme. L'effet de « zoom » se poursuit : une meule de parmesan est ouverte en gros plan. L'osmose trouve son paroxysme dans la déclaration du chef italien : « *chaque fois que j'ouvre un fromage comme celui-ci, je suis ému. C'est incroyable. Quand je dis que j'ai du vinaigre balsamique dans le sang, et que mes muscles sont faits de Parmigiano... c'est vrai. C'est vrai »*[201]. De l'universel à la métaphore du microscopique, du passage du temps aux « muscles » du chef, un lien logique est inféré par liction.

De Modène à la ferme, de la ferme à la cuisine, le lait de vache devient création artistique, sous l'œil du spectateur qui découvre le plat *Cinq Âges du Parmigiano*, grâce à la critique gastronomique Faith Willinger : *« Un des premiers plats que j'ai goûté à l'Osteria Francescana était Cinq Ages du Parmigiano. C'est un plat qui fait preuve du plus grand respect pour un ingrédient de la région. Vous regardez quelqu'un qui prend cinq âges complètement différents du Parmigiano et les met sur la même assiette, mais les traite chacun individuellement, pour montrer qu'il ne s'agit pas d'une seule chose, que ça peut être cinq choses différentes »*[202]. Le plat du chef cristallise ainsi le passage du temps.

[200] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 8 - Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan », Matteo Panini : « There is no shortcut for producing Parmigiano-Reggiano cheese ».
[201] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 8 - Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan », Massimo Bottura : « every time I open a cheese like this, I get emotion, you know. It's unbelievable. When I say, in my blood there is balsamic vinegar, and my muscles are made by Parmigiano it is true. It is true ».
[202] Cf. retrasncription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 8 - Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan », Faith Willinger : « One of the first dishes that I ever had at Osteria Francescana was Five Ages of Parmigiano. This is a dish that shows the maximum respect for an ingredient of this area. You're seeing somebody who is taking five completely different ages of Parmigiano and puts them on the same plate but treats each one individually, showing you that it's not just one thing, it could be five different things ».

Schéma représentant la liction du Parmigiano dans l'épisode 1, du volume 1

Célébrer « les mets par les mots » [203]

Le travail sur les aliments est à la fois annoncé, analysé et commenté par le discours. Comme l'écrit Luce Giard : *« Tous les plaisirs de bouche sont deux fois soumis aux lois de l'oralité : en tant qu'absorption de nourriture, plaisir d'avaler, et en tant que support d'une activité langagière profuse, plaisir de parler, qui décrit, nomme, distingue, nuance, compare, irise et dédouble »*[204].

La table gastronomique est un « lieu de *tropismes* et de *trophismes* »[205], de désirs et d'emphases. La théâtralisation se révèle, nous l'avons vu, dans les décors, et le dressage des plats, mais aussi dans leur intitulé, et plus généralement dans l'ensemble du discours qui travaille à faire saliver les invités –ceux qui vont déguster, et les convives télévisuels-. Luce Giard précise : *« La cuisine qui n'est pas baptisée concerne la vie privée des gens ordinaires. Dans les restaurants, au contraire, [...] la*

[203] JEANNERET, Michel, « Dis-moi comment tu manges... », *Critique* 2015/10 (n° 821), page 752.
[204] CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, « Chapitre X – Arts de nourrir », 1994, page 262.
[205] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 36, citant LAHLOU, Saadi, *Penser manger*, PUF, Paris, 1998.

carte propose des noms pompeux [...] le nom est fait pour voiler et théâtraliser, donc pour intriguer et troubler »[206]. La théâtralisation de la description provoque un double effet : ennoblir à la fois le plat présenté et l'énonciation même, pour s'ancrer dans « une gastronomie du discours ». L'historien alimentaire Jean-Paul Aron la définit ainsi : *« discours sur le produit, discours sur la chose, discours sur la préparation, discours sur le peu, discours sur le bref, sur la légèreté, sur la quintessence... »*[207].

L'ensemble de notre corpus s'avère être un discours sur le produit, la préparation, la légèreté, véritable art poétique de ces singulières manières de faire. Toutefois, pour les besoins de la démonstration, nous avons choisi deux séquences emblématiques. La première se situe à la fin de l'épisode du Parmigiano, précédemment envisagé sous le prisme de la liction. Massimo Bottura analyse en effet le goût : *« Le Parmigiano est... Le goût du Parmigiano, c'est le parfait umami, l'équilibre parfait entre sucré, salé, acide et amer. On ne sent rien, mais tout est là, alors votre palais fait un peu : "Ouah ! Je peux en reprendre, s'il vous plaît ?" »*[208].

Photogramme 36 (E1V2, 09 : 28)

Photogramme 37 (E1V2, 09 : 49)

Deuxième séquence : le moment d'épiphanie de Grant Achatz, lorsque son oncle l'invite à goûter un cornichon enroulé de plusieurs frites. À l'image, la mise en scène propose des plans en écho : Grant est avec sa famille en train de manger un

[206] CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, « Chapitre XIII – Les règles de l'art », 1994, page 311.
[207] ARON, Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », *Cultures Nourritures*, Paris, Internationale de l'imaginaire, Babel, Maison des cultures du monde, 1997, page 36.
[208] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 8 - Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan », Massimo Bottura : « Parmigiano is... The taste of Parmigiano is the perfect umami, the perfect balance between sweet, savory, acidic and bitterness. You don't feel anything, but there's everything there, so your palate is like, "Wow! Can I have some more, please?" ».

cornichon (*photogramme 36*), puis une frite (*photogramme 37*). Cette scénographie rend tangible la double-modalité du temps de la dégustation, citée plus haut : « celle de la saveur présente » et « celle de la mémoire qu'elle réactive ». Le chef évoque alors les pensées de l'enfant qu'il était : *« « Ça a l'air horrible, dégueulasse. Pourquoi est-ce si bon ? ». [Mon oncle] m'a détaillé toutes les étapes expliquant pourquoi cela fonctionnait. Tu as de l'amidon, du gras, de l'acidité, du sel. Tout s'équilibre. À ce moment précis, je suis tombé amoureux de la cuisine. Mais pas de l'acte de cuisiner. Pour moi, c'était une question de curiosité »*[209]. Le coup de foudre tient peut-être autant à la dégustation qu'à la mise en mots du processus, autant aux aliments qu'à la parole qui les dissèque, métaphoriquement, et les sublime.

3ème service : Les tropes de l'écriture de *Chef's Table* – Étude des partitions visuelle et sonore

Avec l'œil haptique, on dévore avec les yeux

Revenons à la vue, ce sens qui *« devance le plaisir gustatif, [qui] l'annonce, le promet, parfois le décrit. Ce qui suppose une image antérieure, et intérieure ; à partir de ce bouquet d'images, gustatives et olfactives, se compose ce que l'on nomme la "culture" culinaire et gastronomique [...] Archaïque et difficilement déracinable, elle résonne esthétiquement et par référence à la saveur, comme l'identité même »*[210].

L'œil, *« antenne du goût »*[211], travaille à nier *« la coupure sémiotique »*. Les images, chargées de pouvoir indiciel, établissent une *« suture sémiotique »* [212] avec

[209] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 6 - La figure du père ou la contre-créativité culinaire », Grant Achatz : « That sounds terrible. It sounds gross. Why does it why does it taste good?". He went through the steps of explaining why it worked. You have starch, you have fat, you have acid, you have salt. Everything balances. And at that moment, I fell in love with cooking. And it wasn't about physical cooking. For me it was about curiosity, it was about toying with things ».

[210] BOLENS, Lucie, « Le soleil pulvérisé sur les tables andalouses du Moyen-Âge – Viande et sorbets (XIIIème siècle) », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 27.

[211] CAMPORESI, Piero, « La cuisine du regard au XVIIIème siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Aix-en-Provence, Édition de la Braconnière, 1988, page 40.

[212] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 86.

l'aliment représenté. De l'objet à sa représentation, la substance est recréée par le signe de l'image. Le visuel met ainsi *« le beau à la bouche »*[213], ce qui se traduit par des réactions neuronales et physiologiques : *« Non seulement les images de nourriture provoquent de profonds changements dans l'attention et l'activité neuronale dans les aires du cerveau, elles peuvent aussi déclencher la salivation »*[214].

La caméra de *Chef's Table* cherche, *in fine*, à lier la vue, l'odorat, le toucher et la mémoire par le pouvoir de l'œil « haptique » : *« La nature ayant doté nos yeux si richement, ces deux fonctions du voir et du toucher existent [dans l'œil] dans une union bien plus intime que lorsqu'elles sont accomplies par des organes des sens différents »*[215]. Gilles Deleuze utilise le terme d'*haptique*, *« quand la vue elle-même découvrira en soi une fonction de toucher, qui lui est propre, et n'appartient qu'à elle, distincte de sa fonction optique »*[216]. C'est peut-être la force du spectateur de *Chef's Table* : toucher des yeux les dizaines de plats qui s'offrent à son œil.

Gros plans et très gros plans : un autre rapport au sujet

Trois cent quarante-et-un gros plans, cent-sept très gros plans[217] : la proximité avec le sujet filmé est une trope de l'écriture filmique de notre corpus, propre à donner matière à l'œil haptique du spectateur. Selon Olivier Roger, le recours à ce type de plan servirait à *« souligne[r] les sensations physiques que procure l'acte de cuisiner »*[218].

Les très gros plans du tout premier épisode mettent en valeur des légumes glacés (*photogramme 38*), des gelées tout en transparence (*photogramme 39*), ... Ces surfaces brillantes évoquent le nappé des mythologies de Barthes, qui écrivait à

[213] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 86.
[214] « Not only do food images result in profound changes in attention as well as in neural activity across a network of brain areas (see above), they can also lead to increased salivation » (CHEOK, Adrian David, MICHEL, Charles, OKAJIMA, Katsunori, PETIT, Olivia, SPENCE, Charles, « Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation », *Brain and Cognition*, 2015, page 58).
[215] HILDEBRAND, Adolf, *Le Problème de Informe dans les arts plastiques*, L'Harmattan, 2002, page 14.
[216] DELEUZE, Gilles, *Logique de la sensation*, Éditions de la différence, 1981, page 99.
[217] Compte réalisé à partir de l'étude des partitions micro-structurelles (rapport image). Dans le détail, on a relevé 47 très gros plans (TGP) dans l'épisode consacré à Massimo Bottura, et 190 gros plans. Quant au deuxième épisode de notre corpus, il comporte 60 TGP et 151 GP.
[218] ROGER, Olivier, « Enseignement pratique, divertissement et invitation au rêve dans les émissions culinaires télévisées en France, années 1990 et 2000 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), page 189.

propos des photographies culinaires de *Paris Match* : *« on s'ingénie visiblement à glacer les surfaces, à les arrondir, à enfouir l'aliment sous le sédiment lisse des sauces, des crèmes, des fondants et des gelées »*[219]. Cela participe à créer ce que l'on pourrait nommer « une esthétique de la gourmandise ».

Photogramme 38 (E1V1, 03 : 09)

Photogramme 39 (E1V1 47 : 55)

L'épisode 1 du volume 2 est émaillé de plans au ras de la table (*photogrammes 40 et 41*), comme si la caméra s'aventurait dans des plats devenus paysages. Les éléments posés sont appréhendés dans toute leur matérialité, dans toute la complexité de leur texture. Le spectateur travaille avec les indices laissés dans le récit pour identifier ces volumes : là, une émulsion, là une cerise, là un morceau de viande.

Photogramme 40 (E1V2, 01 : 24)

Photogramme 41 (E1V2, 47 : 58)

Gros plans et très gros plans correspondent à ce que les linguistes désignent par *l'aspect duratif*, lorsque le procès est envisagé dans son déroulement. Tel cuisinier verse une sauce, tel autre découpe une feuille de basilic : c'est la cuisine *en train de se faire* qui est ici mise à l'honneur, une cuisine de gestes précis. Quand Massimo Bottura verse à la cuillère un dernier trait de sauce (*photogramme 42*), Grant Achatz dépose à la pince à dresser une petite feuille sur une sphère orangée (*photogramme 43*).

[219] BARTHES, Roland, « Cuisine ornementale », *Mythologies*, Seuil, 1957.

Photogramme 42 (E1V1, 6 : 12)

Photogramme 43 (E1V1, 47 : 04)

Dans ces dispositifs de plans très rapprochés, deux corps sont prégnants : le corps filmé et le corps filmant. Hors champ, le réalisateur et le sujet interagissent par la médiation de la caméra : *« Le déplacement du corps qui imprime un mouvement à la caméra ne traduit pas un simple acte de mobilité mais le signe d'une perception »*[220]. Cette interaction est particulièrement patente dans les mouvements de caméra : si les gros plans relèvent d'une *« pratique de la découpe jouissive »*[221] des plats présentés, ils n'ont pas la fixité des natures mortes dont ils empruntent en partie l'esthétique. Le sujet, souvent en mouvement, est ainsi filmé dans la fluidité d'un zoom avant (*photogrammes 44 et 45*) ou arrière, accentuée par le ralenti.

Photogramme 44 (E1V1, 7 : 35)

Photogramme 45 (E1V1, 7 : 41)

Cette caméra de proximité crée un effet d'*hyperesthésie*, ainsi définie par Jean-Jacques Boutaud : *« Le terme, un peu barbare, pourrait avoir en commun avec*

[220] LALLIER, Christian, « Le corps, la caméra et la présentation de soi », *Journal des anthropologues*, 112-113, 2008, page 5.
[221] ARASSE, Daniel, *Le Détail. Pour une histoire rapprochée de la peinture*, Paris, Flammarion, 1992.

l'hyper-modernité le goût de l'emphase et du superlatif, pour grossir les traits sensibles d'un aliment qui met l'eau à la bouche ou que l'on dévore des yeux »[222].

Un régime asymétrique d'interfacialité

« Le gros plan modifie le drame par l'impression de proximité. La douleur est à portée de main. Si j'étends le bras, je te touche, intimité. Je compte les cils de cette souffrance »[223]. Pour le réalisateur Ingmar Berman, le travail du cinéaste « *commence avec le visage humain [...]. La possibilité de s'approcher du visage humain est l'originalité première et la qualité distinctive du cinéma »*[224].

Au théâtre, le face-à-face conduit à un régime d'interfacialité : l'acteur-personnage regarde un public, qui peut le regarder à son tour. *« La relation interfaciale se déploie alors comme champ d'intimité, donc d'interdépendance entre le vu et le voyant »*[225]. *Chef's Table* propose un régime particulier de l'interfacialité, selon une modalité asymétrique : le spectateur observe un chef-personnage, qui ne peut le voir. Toutefois, l'équipe de production agit comme le relais du public. Dans les plans d'entretien notamment, le sujet se raconte à quelqu'un. Le réalisateur Brian Mc Ginn explique : « *Vous savez, je pense qu'il y a probablement des heures d'interview que j'ai faites avec Grant où nous parlions de choses qui n'allaient jamais aller dans la série, mais l'important c'était de construire cette relation, parce que je m'intéresse à eux en dehors de la série »*[226].

Dès le tournage, Massimo Bottura et Grant Achatz s'adressent donc à quelqu'un qui partage leur environnement immédiat. On dénombre cent trente-neuf plans « entretiens » pour l'épisode consacré à Massimo Bottura, et cent trente-deux dans le second du corpus. À chaque documentaire, une valeur de plan associée domine : gros plan pour le chef italien (quarante-deux de ce type, voir *photogramme*

[222] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 93.
[223] EPSTEIN, Jean*, Bonjour cinéma,* Éditions de la Sirène, Paris, 2001, page 98.
[224] Ingmar Bergman, cité par Gilles Deleuze, in *L'Image-mouvement*, chapitre 6, « L'image- affection : visage et gros plan », Paris, Minuit, 1983, page 141.
[225] LAURET, Pierre, « Visages, portraits, gros plans », *Ligeia* 2008/1 (N° 81-84), page 87.
[226] Brian McGinn : - And I think that, you know, there are probably hours of interviews that I've done with Grant where we were not even talking about things that were really ever gonna go in the show, and it was just about building that relationship, because I actually cared about that outside of the show ».

46), plan poitrine pour Grant Achatz (quarante-neuf, voir *photogramme 47*). Au sein de ces dispositifs d'écoute, les réalisateurs modulent donc la proximité en fonction de leur sujet. Le documentaire est selon Erik Bullot *« un moyen de transport, littéralement, un mode de rapprochement »*[227].

Photogramme 46 (E1V1, 51 : 47)

Photogramme 47 (E1V2, 06 : 46)

« La relation de face-à-face entre filmant et filmés consiste précisément à ce que les filmés ne regardent pas la caméra »[228]. Les chefs s'adressent à ce hors-champ qui partage leur sphère d'intimité. Une exception seulement : lorsque Massimo Bottura tend un morceau de Parmigiano au caméraman (*photogrammes 48 et 49*). Comme la main s'approche de l'objectif, on a l'impression que le morceau est aussi tendu au spectateur. Cela crée un effet de rupture, réintroduisant le corps filmant jusque là invisibilisé. Le hors champ s'introduit dans le récit, le médium caméra apparaît pour ce qu'il est : une surface de contact entre des individus, de part et d'autre de « l'écran ».

Photogramme 48 (E1V1, 16 : 33)

Photogramme 49 (E1V1, 16 : 35)

[227] BULLOT, Érik, « À propos d'Élie Faure et de Jean-Luc Godard », in CHEVREFILS DESBIOLLES, Yves, *Le film sur l'art et ses frontières : actes du colloque*, *Cité du livre d'Aix-en-Provence, 14-16 mars 1997*, Publications de l'Université de Provence, Institut de l'image, 1998, page 33.

[228] LALLIER, Christian, « Le corps, la caméra et la présentation de soi », *Journal des anthropologues*, 112-113, 2008, page 5.

Revenons un instant au visage, dont Simmel évoque *« la performance », « comme reflet de l'âme »*[229]. Une myriade de séquences pourrait illustrer cette « performance » ; nous en avons choisi deux. La première se situe au moment du récit où Grant Achatz évoque le diagnostic de son cancer. En entretien puis en voix off, il déclare : *« C'est une chose de se dire : "Je me demande comment je vais mourir". C'est autre chose qu'on vous dise : "Vous allez mourir". Je m'en voulais pour les autres. Je m'en voulais pour mes enfants, qui allaient grandir sans leur papa ».* Son associé Nick ajoute : *« Je voyais bien qu'il se renfermait »*[230]. La caméra retranscrit à la fois le regard perdu, la douleur, mais aussi ce renfermement sur soi : le plan est filmé à travers une vitre (*photogramme 50*).

Photogramme 50 (E1V2, 35 : 39)

Photogramme 51 (E1V1, 39 : 41)

Dans l'épisode liminaire, Massimo Bottura évoque sa réaction après une critique désastreuse *: « D'accord, vous aimez la provocation et vous réagissez comme ça. Je vais vous pourrir la vie »*[231]. Filmé au ralenti sur sa moto, son visage montre toute la détermination de l'époque évoquée (*photogramme 51*). Le visage permet de présentifier[232] les souvenirs, en faisant le lien entre le passé de l'anecdote et la contemporanéité de l'énonciation.

[229] SIMMEL, Georg, « La signification esthétique du visage », in *La Tragédie de la culture et autres essais*, traduction de l'allemand par Sabine Cornille et Philippe Ivernel, Paris, Rivages, 1988, page 146.
[230] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 15 – Le diagnostic », Grant Achatz, Nick Kokonas : « Grant A. : - It's one thing to go, "Oh, I wonder how I'm gonna die." It's another thing to be told,"You're gonna die." I felt bad for other people. I felt bad for my kids not to have their dad », « Nick K. : - I could see that he was shutting down ».
[231] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 15 – Respecter chaque tortellino », Massimo Bottura : « I was like, "Okay, you like provocation and you'll respond like that, I'm gonna make your life worse." ».
[232] Au sens donné par le Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales, « Rendre présent à la conscience ce qui est absent ou qui appartient au passé ».

Virtuosité du point et vue d'oiseau – les morceaux de bravoure

La caméra offre des points de vue que la perception habituelle n'offre pas habituellement : c'est le cas de ce que nous avons nommé les « vues d'oiseau », lorsque l'on filme en contre-plongée un plat en train d'être dressé (*photogramme 52*), une préparation de pâtes fraîches (*photogramme 53*) ou une table dans la salle du restaurant (*photogramme 59*). Comme le ralenti ou le très gros plan, ce cadrage singulier apparaît comme le mégaphone des manifestations, qui permet non seulement de faire porter la voix mais de dire « je parle » : la technicité signale au spectateur « ceci n'est pas le réel, c'est une perception construite par l'intermédiaire d'un dispositif technique ».

Photogramme 52 (E1V2, 01 : 11)

Photogramme 53 (E1V1, 21 : 18)

« Dans son opération pure, le cadre montre, c'est un déictique, un démonstratif iconique : ceci »[233]. Le point prolonge ce geste de monstration, en sélectionnant dans le cadre ce qui est dans la profondeur de champ et ce qui apparaît dans la zone de netteté, comme pour dire : c'est ceci que je veux vous montrer, que je choisis d'extraire dans son environnement pour l'offrir à votre regard. De rapides changements de point permettent de montrer une grande dextérité technique. Dans le premier épisode, par exemple, le point se fait d'abord sur l'assiette posée sur le passe (*photogramme 54*), puis sur la main de Massimo Bottura déposant une pièce de viande (*photogramme 55*), sur son visage concentré (*photogramme 56*) et enfin, sur l'élément déposé (*photogramme 57*).

[233] MARIN, Louis, *De la représentation*, Paris, Gallimard, Le Seuil, coll. Hautes Études, 1994.

Photogramme 54 (E1V1, 05 : 58)

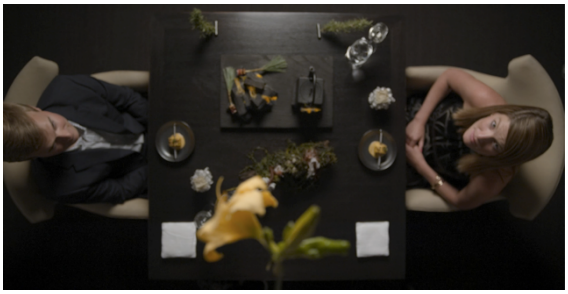
Photogramme 55 (E1V1, 06 : 01)

Photogramme 56 (E1V1, 06 : 02)

Photogramme 57 (E1V1, 06 : 09)

Un enchaînement de plans similaires est à l'œuvre dans l'épisode consacré à Grant Achatz. La séquence commence par un gros plan sur le centre de table évoqué dans le discours du chef, autour duquel tourne la caméra (*photogramme 58*). Le cadrage est ensuite en vue d'oiseau, sur une table de convives. Le point est d'abord fait sur les clients observant le centre de table (*photogramme 59*), puis sur les mains d'un serveur qui s'en saisit (*photogramme 60*). La main s'éloigne de l'objectif pour le déposer sur l'assiette (*photogramme 61*).

Photogramme 58 (E1V2, 11 : 51)



Photogramme 59 (E1V2, 12 : 03)

Photogramme 60 (E1V2, 12 : 06)

Photogramme 61 (E1V2, 12 : 10)

Comme l'écrit Gisèle Breteau Skira, *« le cinéaste invente, fragmente, éclaire, découpe, superpose, grossit, cadre et rompt, grâce à toutes les possibilités nouvelles du cinéma, avec la contemplation classique de l'art. L'image est [...] porteuse d'émotions, elle voit le sujet qu'elle filme, elle accompagne, précède, violente et bouscule le regard »*[234]. De haut, de près, au ralenti, la caméra de *Chef's Table* « bouscule » le regard, le réinterroge, prolongeant ses potentialités.

Avec le ralenti, un « univers insoupçonné émerge de l'invisible »

« L'entreprise [de Cürlis], consistant à accompagner visuellement le processus créateur en utilisant les ressources de la caméra, a été relativement novatrice [...] il se concentre sur le mouvement des mains, cadrées le plus souvent en gros plan, et cherche à montrer la naissance de la forme en utilisant les ralentis »[235]. Pour « voir la naissance des formes », le montage de *Chef's Table* fait un même usage des ralentis : soixante-et-un pour le premier épisode, cinquante-cinq pour le second.

Cette technique filmique s'apparente à d'autres inventions, comme la voiture, en tant que nouvelle plateforme d'observation : *« L'automobile a révélé bien des choses dont les amateurs de voyage pédestre ne s'étaient jamais doutés, par exemple les contrastes ou les oppositions entre l'aspect de tel paysage et celui de tel autre traversés à une heure de distance, et aussi, et surtout, les volumes géologiques, les lignes de force agricoles, les ondulations des terrains qui expliquent, dans une vision fulgurante, et décisive, l'histoire, les mœurs, l'esprit du groupe d'hommes qui habite ici ou là »*[236]. Poursuivons avec Walter Benjamin cette comparaison : *« Grâce au gros plan, c'est l'espace qui s'élargit ; grâce au ralenti, c'est le mouvement qui prend de nouvelles dimensions. Le rôle de l'agrandissement n'est pas simplement de rendre plus clair ce que l'on voit "de toute façon", seulement de façon moins nette, mais il*

[234] BRETEAU SKIRA, Gisèle, « Chronique du film sur l'art au Centre Georges Pompidou », in CHEVREFILS DESBIOLLES, Yves, *Le film sur l'art et ses frontières : actes du colloque*, *Cité du livre d'Aix-en-Provence, 14-16 mars 1997*, Publications de l'Université de Provence, Institut de l'image, 1998, page 220.
[235] MICHAUD, Philippe-Alain, « Le film sur l'art a-t-il une existence ? », in CHEVREFILS DESBIOLLES, Yves, *Le film sur l'art et ses frontières : actes du colloque*, *Cité du livre d'Aix-en-Provence, 14-16 mars 1997*, Publications de l'Université de Provence, Institut de l'image, 1998, page 16.
[236] FAURE, Élie, *Mon périple*, suivi de *Reflets dans le sillage,* 10/18, 1994, page 26.

fait apparaître des structures complètement nouvelles de la matière ; de même, le ralenti ne met pas simplement en relief des formes de mouvement que nous connaissions déjà, mais il découvre en elles d'autres formes, parfaitement inconnues, qui n'apparaissent nullement comme des ralentissements de mouvements rapides, mais comme des mouvements singulièrement glissants, aériens, surnaturels. »[237]

La caméra aérienne, fluide, « glisse » sur les plans de travail, dramatise les coupes de fruits, les mousses qui sortent des siphons, la farine étalée sur le plan de travail (*photogramme 62*) ou le sucre sur une plaque de cuisson (*photogramme 63*). *« Le "ralenti" a fait émerger des ténèbres de l'invisible un univers insoupçonné. Nous avons appris, par lui seul, les précautions méticuleuses que prend la balle du revolver pour perforer une cuirasse d'acier ou un gros arbre. Nous savons, par lui seul, que la course du chien est une reptation patiente. La boxe, le patinage ou le vol des oiseaux sont une nage ou une danse dont la nage ou la danse n'ont jamais dépassé la grâce, et c'est lui qui nous le démontre »*[238]. Le ralenti révèle l'infra-ordinaire de ces préparatifs de dîners extraordinaires, soulignant le soin apporté à chaque geste, la « grâce » et la texture de la farine, sur lesquels le spectateur est invité à prêter une attention renouvelée. Derrière l'exceptionnel, le documentaire montre la quotidienneté de gestes anoblis par la captation.

Photogramme 62 (E1V1, 09 : 57)

Photogramme 63 (E1V2, 42 : 55)

« Y-a-t-il un moyen d'étendre le temps plutôt que l'espace ? »[239] demande Grant Achatz à son équipe. À leur manière, les réalisateurs de la série semblent avoir

[237] BENJAMIN, Walter, « L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique », 1939, in *Œuvres III*, Paris, Gallimard, 2000, page 305.
[238] FAURE, Élie, « Vocation du cinéma », in *Fonction du cinéma*, Paris, Éditions Gonthier, 1964, page 74.
[239] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Grant Achatz », « Séquence 11 – L'évolution, plus importante que l'excellence ? », Grant Achatz : « Is there a way to expand, instead of scale, time? ».

esquissé une réponse : le ralenti leur permet de travailler la dimension temporelle, en « étirant » le temps.

L'oreille à l'affût des sons

« La mise en valeur des sons produits par la transformation des aliments participe également de l'insistance sur les éléments sensoriels qui est, selon Andrew Chan, caractéristique de la représentation pornographique de la cuisine »[240]. La matière sonore de *Chef's Table* donne moins à entendre des préparations que des ambiances : l'agitation des cuisines, la circulation de la rue[241], le calme des vignes[242], le bourdonnement des abeilles[243].

Le son est un *« phénomène sémiotique »*, *« en ce qu'il produit des effets de sens, donc une information au sens d'« élément de connaissance susceptible d'être représenté à l'aide de conventions pour être conservé, traité ou communiqué » »*[244]. Pierre Schaeffer distingue quatre régimes d'écoute[245] : *l'ouïr* correspond à la perception brute de sons dont on n'a pas analysé la provenance, *l'écoute* envisage le son comme un indice, *l'entendre* sélectionne un son parmi un paysage sonore, *le comprendre* traite le son comme un signe. Selon Jean-François Bordron, *« la sémiotisation appartient aux quatre régimes d'écoute, chacun faisant apparaitre un problème particulier de la construction du sens »*[246]. Les bruits du tremblement de terre de Modène, cités plus tôt dans l'analyse, passent par exemple de la perception brute à l'indice, puis au signe. En cuisine, on tend l'oreille pour comprendre les instructions du chef. L'ouïr, l'écoute, l'entendre et le comprendre se superposent.

[240] ROGER, Olivier, « Enseignement pratique, divertissement et invitation au rêve dans les émissions culinaires télévisées en France, années 1990 et 2000 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), page 189.
[241] Cf. partition sonore micro-structurelle de l'épisode 1, volume 1, et de l'épisode 1, volume 2, trois transitions comportant des sons intradiégétiques de rue.
[242] Cf. partition sonore micro-structurelle de l'épisode 1, volume 1, Séquence 6 (« Massimo Bottura et la cuisine de Maman, trahison ou hommage ? ») et transition (« Dans le vignoble de Lambrusco »).
[243] Cf. partition sonore micro-structurelle de l'épisode 1, volume 2, transition « Vignes et abeilles ».
[244] BORDRON, Jean-François, « Comment le son nous informe-t-il ? », *Communication & langages, 2017/3*, n°193, page 49.
[245] SCHAEFFER, Pierre, *Traité des objets musicaux*, Paris, Seuil, 1966, page 112.
[246] BORDRON, Jean-François, « Comment le son nous informe-t-il ? », *Communication & langages, 2017/3, n°193,* page 53.

Avec une certaine ironie, Andrew Chan décrit les tropes musicales des émissions culinaires : *« Tout doit être monté et orchestré méticuleusement, souvent aux sons de la musique classique, pour que le Grand Chef et ses heureux sbires puissent faire sauter et dresser les plats sur les mélodies de Vivaldi ou Mozart »*[247]. Selon Olivier Roger, l'utilisation de la musique classique permet l'assimilation de la pratique de la cuisine à la maitrise d'un art[248]. L'esthétique des plans est redoublée par le caractère baroque de la musique, qui leur donne de l'ampleur.

Le générique constitue un cas d'école pour étudier la partition sonore de notre corpus. Il s'agit d'une reprise des *Quatre saisons* de Vivaldi, recomposées par Max Richter. La virtuosité des plans (cinquante-sept pour le premier épisode, cinquante-neuf pour le second) est rythmée et renforcée par les arpèges des violons, au rythme caractéristique de double-croches suivies de six triples-croches. Les alti et les violoncelles jouent « sul ponticello », *« ce qui signifie que l'archet frotte les cordes à l'endroit du chevalet de l'instrument »*[249] : ces mesures créent des instants de latence entre les trilles, comme si quelque chose de grandiose se préparait. Quant au rythme, *« Richter use d'un procédé, déjà utilisé dans Autumn I, consistant ici à modifier la rassurante mesure à 4/4 par une surprenante mesure à 7/16 »*[250].

La démarche de Max Richter fait écho à celle des chefs : revisiter les classiques. Il raconte : *« Enfant, j'étais tombé amoureux des Quatre Saisons. Mais avec les années, et à force de l'entendre dans les centres commerciaux, les jingles de publicités, les lignes d'attente téléphoniques, je n'étais plus en mesure de l'entendre comme de la musique. C'était devenu une source d'irritation – à mon grand regret !*

---

[247] « Everything has also been meticulously edited and orchestrated, often to the strains of classical music, so that the master chef and his happy minions can sauté and garnish to the melodies of Vivaldi or Mozart » (CHAN, Andrew, « La Grande Bouffe – Cooking shows », *Gastronomica*, Academic Research Library, 2003, page 47).

[248] « Le générique de *Bon appétit bien sûr* est composé en référence aux tableaux géométriques de Piet Mondrian et comporte un extrait du *Barbier de Séville* de Gioacchino Rossini en accompagnement sonore : il assimile la pratique de la cuisine à la maîtrise d'un art, élevant ainsi les plats présentés au rang de chef-d'œuvre » (ROGER, Olivier, « Enseignement pratique, divertissement et invitation au rêve dans les émissions culinaires télévisées en France, années 1990 et 2000 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n°24), page 183).

[249] « Recomposed by Max Richter : Vivaldi, the Four Seasons », France Musique, Zoé Fernandez, 26 avril 2019, https://www.francemusique.fr/savoirs-pratiques/recomposed-max-richter-vivaldi-four-seasons-72097, consulté le 28 avril 2019.

[250] GIMENEZ, François-Jérôme, « *Recomposed* de Max Richter ou le nouveau *printemps* de Vivaldi », 2018, https://www.ac-orleans-tours.fr/fileadmin/user_upload/mus/documents/baccalaureat/Bac_2018-2019_Richter_Vivaldi/Etude_sur_l_album_Recomposed_de_Max_Richter.pdf, consulté le 28 avril 2019.

J'ai donc commencé à chercher une nouvelle façon de révéler cette incroyable matière musicale, en la remaniant – un peu à la manière des scribes qui clarifiaient les manuscrits – comme pour la redécouvrir à titre personnel ». Le compositeur islandais Ólafur Arnalds évoque ce travail de recomposition : *« Cela ne veut pas dire que l'œuvre originale n'était pas assez bien. Cela veut simplement dire que vous tenez suffisamment à elle, car vous devez plonger dedans pour la recomposer, et vous apprenez tellement à son sujet »*[251]. On trouve une réflexion similaire dans l'épisode consacré à Massimo Bottura. La critique gastronomique Faith Willinger explique la démarche du chef : *« Normalement, il faut dix tortellinis pour une cuillerée. Il ne leur donnait même pas une cuillerée de nourriture. Mais en même temps, il disait : "Voilà six tortellinis. Respectez chacun d'eux" »*[252]. C'est par affection pour ce plat traditionnel que Bottura le recompose pour en souligner la valeur.

Photogramme 64 (E1V2, 12 : 45)

Photogramme 65 (E1V2, 12 : 47)

La synergie des partitions visuelle et musicale est travaillée avec beaucoup de soin. La coda d'une musique en crescendo intervient par exemple au moment exact où le serveur allume son chalumeau (*photogramme 64*). Le monteur pousse le détail jusqu'à synchroniser le dépôt de la fleur du centre de table sur une note délicate ajoutée après la coda (*photogramme 65*). Brian McGinn, réalisateur de l'épisode, raconte que le monteur *« a trouvé toute la musique, il a fait un travail formidable*

[251] Olafur Arnalds : « When you want to recompose something, it doesn't mean that the original piece wasn't good enough. It just means that you care about it enough, you have to get so down deep into it that you learn so much more about the piece that you knew before. I think that's half of the appeal as well for a composer » (bande-annonce du documentaire réalisé par George Scott, « Les Quatre Saisons de Vivaldi par Max Richter », 2014, 54', Production © Isis Productions for Deutsche Grammophon, https://www.medici.tv/fr/documentaries/vivaldi-the-four-seasons-recomposed-by-max-richter-the-berlin-concert-george-scott/).

[252] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 15 – Respecter chaque tortellino », Faith Willinger : - True tortellino is ten to a spoonful. He wasn't even giving them a spoonful of food. But at the same time, he was saying, "Here are six tortellini. You have to respect each one."

avec la musique, qui est magnifique. Je me souviens, il m'expliquait qu'il essayait de rentrer dans la tête de Grant pour "casser la musique" de la même manière que Grant "cassait les plats", et je trouvais ça vraiment cool »[253].

Représenter le goût pour opérer des transcodages

La figuration du goût et du « drame du dîner » engage bien souvent *« un processus d'artification du culinaire pour représenter la saveur, en donner forme et image, contour et discours »*[254]. *Chef's Table* déploie ce que Jean-Jacques Boutaud a désigné par l'« image gustative », autour de trois grandes dimensions : *« l'image de la saveur, ou dimension sensorielle et perceptive, par déploiement de sensations directes ou reproduites ; l'image de l'aliment, ou dimension figurative et discursive, par déploiement des représentations et des discours sur l'aliment ; l'image de la scène alimentaire, ou dimension pragmatique et performative, par déploiement de l'action et du contexte de "réception" de l'objet alimentaire »*. Représentation des aliments, des discours et de la réception : c'est en tissant ces différents fils que la série parvient à donner au public une impression gustative mémorable.

Chaque épisode du corpus est, tout comme les plats filmés, une initiation multisensorielle aux plaisirs des traductions gustatives. Le culinaire ainsi représenté révèle de complexes opérations de transcodages[255] : les perceptions organoleptiques sont retranscrites par une matière visuelle, sonore et linguistique. Cette translation permet de donner *du* sens *aux* sens.

[253] Brian McGinn, retranscription de la conférence « Tribeca Tune In: Netflix docu-series Chef's Table » (vidéo postée le 27 avril 2016, https://www.youtube.com/watch?v=OYxIekQ4UNk) : « Duncan found all the music, he did an amazing job with the music which was so beautiful. I remember he was talking about how he actually tried to get in Grant's head to break down the music in the same way that Grant would break down the dishes and I thought that was really cool ».
[254] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 86.
[255] « Opération consistant à transformer une information fournie dans un code donné en une information équivalente codée différemment » (définition du Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales).

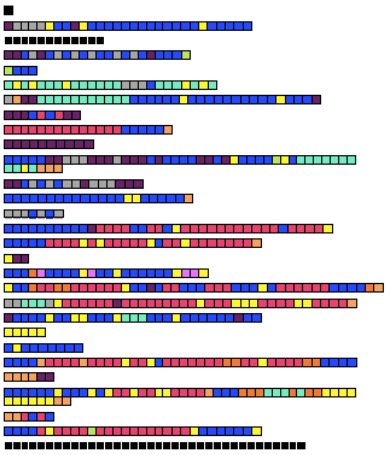
Entrée - Brosser des portraits de chefs héroïques

« On sait qu'il suffit d'un passage au médiatique pour qu'une personne réelle se transforme en personnage. Or, évoquer le personnage, c'est convoquer l'univers du récit »[256] écrit Philippe Marion. Chaque épisode de notre série brosse le portrait d'un chef devenu personnage. Poursuivons donc notre repas, en examinant la construction de ces récits biographiques.

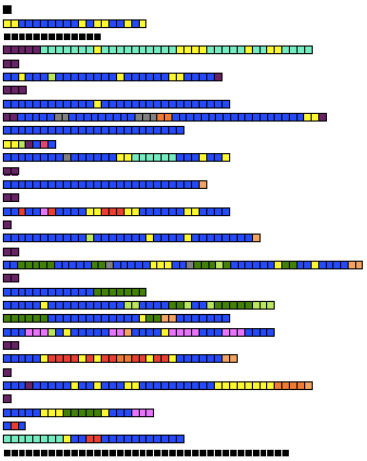
David Gelb, réalisateur de *Chef's Table,* évoque en ces termes le projet de la série : *« La haute gastronomie, c'est un métier de fou. Je ne veux pas montrer comment les fous cuisinent mais pourquoi »*[257]. Plus qu'une exploration de l'art culinaire, se dessine une volonté de raconter des parcours de vie, dont l'exposé s'appuierait sur les tropes d'un *storytelling* efficace. Pour faire émerger la narrativisation de *Chef's Table*, nous proposerons des bouchées étudiant les éléments constituants du récit : ses invariants, les différents personnages et leur rôle dans le schéma actantiel, les modalités énonciatives, les indices apparemment périphériques au portrait, eux aussi signifiants.

[256] MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication* N°7, 1997, page 69.
[257] BRANCIARD, Juliette, « David Gelb : « Avec "Chef's Table", je ne veux pas montrer comment les chefs cuisinent mais pourquoi », *Le Monde*, 1er septembre 2016.

Quelles voix pour brosser le portrait ?



Partition sonore – « Massimo Bottura »



Partition sonore – « Grant Achatz »

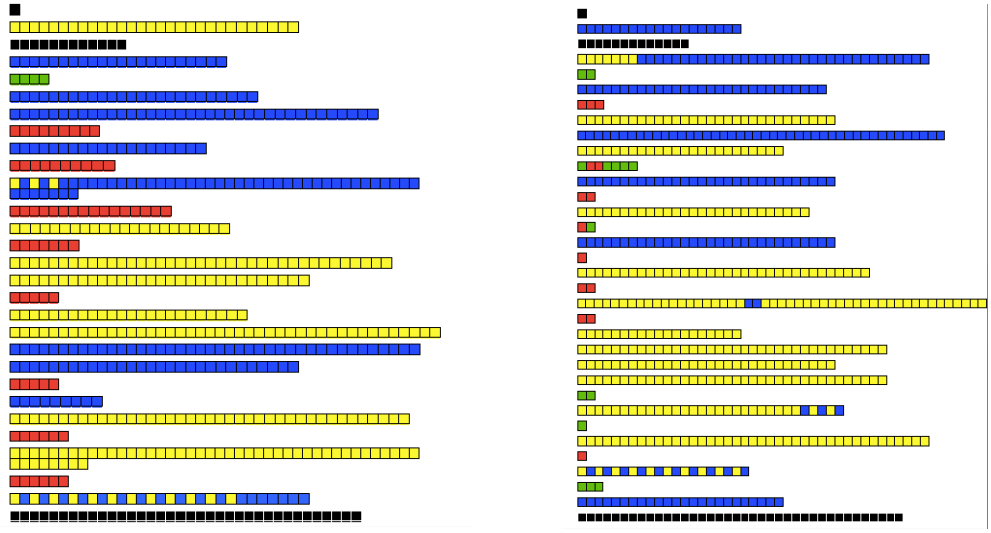
À partir des partitions micro-structurelles détaillant tous les plans et les énonciateurs des épisodes, nous avons créé les documents ci-dessus : chaque carré représente cinq secondes, chaque ligne correspond à une séquence –distinguée dans le découpage macro-structurel-, et chaque couleur à une « source » sonore -musique ou personnage-. L'examen comparé des partitions révèle des points communs : l'intervention des critiques en turquoise surgit par exemple aux mêmes moments. Francis Lam et Faith Willinger introduisent la philosophie du travail du chef, pour l'expliciter, et interviennent de manière conclusive. Cette étude révèle aussi des différences, notamment sur la place de la parole des chefs –en bleu-. Si les interventions de Grant Achatz sont dominantes, le récit de Massimo Bottura est plus polyphonique, notamment dans les séquences racontant l'histoire d'amour avec sa femme Lara Gilmore -en rouge-.

Les entretiens apparaissent souvent comme une matière sonore intradiégétique : dans ce cas, le dispositif filmé est celui de l'interview en plan rapproché. L'évocation des thèmes abordés repose alors sur le « réservoir sémantique »[258] des interrogés : *« par le biais des narrateurs filmés, l'image n'est*

[258] BENSA, Alban, « Champs et contrechamps de l'anthropologie », *L'Homme* [En ligne], 185-186 | 2008, mis en ligne le 01 janvier 2010, consulté le 06 janvier 2017. URL : http://lhomme.revues.org/24153, page 224.

alors mémoire qu'au second degré » [259]. Parfois, les paroles rapportées sont employées en voix off, dans la tradition du documentaire : *« le film vient [alors] comme l'illustration d'un propos ; c'est un livre d'images parlées »*. Comme l'écrit Alban Bensa, la « réalité » présentée, composée de souvenirs, d'anecdotes et d'explications est ainsi *« prise dans le moule d'une interprétation qui entend d'un même geste la montrer, la contenir et l'expliciter »*[260].

Entre souvenirs et arts poétiques, le tissage narratif de la série



Partition narrative – « Massimo Bottura » *Partition narrative – « Grant Achatz »*

Ces deux partitions narratives ont été composées pour révéler deux temps du récit : quand le documentaire évoque des souvenirs –en jaune-, lorsque l'épisode cherche à comprendre l'art poétique du chef –en bleu-. En observant les deux documents, on s'aperçoit qu'à l'exception de la séquence d'ouverture, la répartition de ces fils narratifs est comparable. La deuxième partie des épisodes est dominée par des souvenirs d'épreuves. Les tribulations d'une histoire d'amour et la réticence des Modénais à l'égard de sa cuisine pour Massimo Bottura, le cancer et la création d'une nouvelle langue culinaire pour Grant Achatz.

[259] BENSA, Alban, « Champs et contrechamps de l'anthropologie », *L'Homme* [En ligne], 185-186 | 2008, mis en ligne le 01 janvier 2010, consulté le 06 janvier 2017. URL : http://lhomme.revues.org/24153, page 224.
[260] BENSA, Alban, « Champs et contrechamps de l'anthropologie », *L'Homme* [En ligne], 185-186 | 2008, mis en ligne le 01 janvier 2010, consulté le 06 janvier 2017. URL : http://lhomme.revues.org/24153, page 213.

Les séquences de souvenirs s'ouvrent par des repères spatio-temporels, pour plonger le spectateur dans la vivacité du souvenir : « *Quand j'ai lancé mon premier restaurant, Campazzo, j'étais plus jeune, je venais de quitter l'université* »[261], *« Un jour, je marchais dans Soho et je voulais boire un bon café »*[262], « *J'avais quatre ans et demi quand mes parents ont eu leur premier resto »*[263], *« Je me souviens, quand j'étais à l'école hôtelière, je dévorais les livres de recettes »*[264].

Les documentaires s'achèvent souvent par une séquence mêlant intimement les deux fils narratifs. Dans l'épisode 1 du volume 2, le chef évoque un désir de dépassement du souvenir, faisant un pont entre les deux temporalités : « *Une fois la forme retrouvée, je craignais que les gens ne me connaissent qu'à cause de cet ironique coup du sort. On me surnommait « le chef sans palais ». Mais là, c'est l'occasion de marquer une pause et de recommencer »*[265]. L'épisode liminaire s'achève par une évocation de la famille : *« Le restaurant a toujours été notre famille »* déclare Lara Gilmore. Massimo Bottura poursuit : « *Si on vit un incroyable moment de bonheur, le bonheur est bien plus profond et puissant si on le partage avec les autres ».* Cette scène suggère donc, en juxtaposant les deux discours, que le restaurant a été et restera une famille pour les personnages. Cette dimension familiale constitue une quête en soi : elle permet de sublimer le succès –dont la consécration est à la fois montrée dans le documentaire, et prouvée par son existence même, *Chef's Table* apparaissant comme un agent légitimant les expériences contées-.

[261] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 9 - Lidia, la figure maternelle » : « When I start my first restaurant, Campazzo, I was younger, I had just left from university »

[262] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 10 – Coup de foudre à Soho » : « One day, I was walking in Soho and I wanted to get a great coffee ».

[263] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 6 - La figure du père ou la contre-créativité culinaire » : « I was four and a half when my mother and father got their first diner ».

[264] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 8 - Charlie Trotter ou la cruauté dans la haute cuisine » : « I remember, when I was at culinary school, I was just ripping through cookbooks ».

[265] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 20 – Dépasser l'image du « chef sans palais » » : « After I got better, I was concerned that people were gonna only know who I was because I had this ironic health scare. I was labeled, "The chef that couldn't taste." But now we have the opportunity to make a very solid break and start again ».

***Je, nous, vous* – Brève étude des modalités énonciatives**

Nuage de mots représentant les occurrences les plus fréquentes de notre corpus[266]

En étudiant les occurrences les plus fréquentes de notre corpus à l'aide du logiciel d'analyse de données textuelles Iramuteq, une différence nous est apparue : le prénom « Massimo » apparaît quarante-et-une fois[267], contre sept fois pour « Grant ». Une réflexion sur l'énonciation s'est engagée : comment le « je » du chef modénais se déploie dans l'épisode ? La cuisine de Grant Achatz est-elle toujours envisagée comme un travail d'équipe, derrière un « nous » ou un « on » ?

Dès le début du premier épisode, Massimo Bottura met en scène le « je » d'une façon singulière. En racontant l'anecdote du tremblement de terre, il rapporte ces paroles du Président du Consortium : *« Massimo, vous devez nous aider »*[268]. Il apparaît alors comme le héros face à une communauté de Modène désespérée : un « nous » dont se détache le « je » du chef. Il poursuit le récit : « *J'ai dit au président : "J'ai une idée. On va faire une recette de Riso Cacio e Pepe" »*[269]. Massimo Bottura se présente comme l'épicentre salvateur -« pensant » la cuisine-, d'une réalisation à plusieurs –ceux qui « font » la recette-. Progressivement, le « je » disparaît au profit

[266] Nuage de mots réalisé grâce au logiciel Iramuteq à partir de la retranscription des deux épisodes de notre corpus. Il met en évidence la fréquence des occurrences. La lexie « restaurant », qui apparaît dans la taille la plus grande, est donc l'occurrence la plus fréquente.
[267] La retranscription de tous les épisodes des cinq volumes a confirmé l'intuition que le cas de Massimo Bottura était rare. Son prénom est le plus cité, le deuxième étant celui de Jordi Roca, avec vingt-neuf occurrences.
[268] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 2 - La recette du Risotto Cacio Pepe, un geste social » : « Massimo, you have to help us ».
[269] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 2 - La recette du Risotto Cacio Pepe, un geste social » : « I said to the president, "I have the idea. We're gonna do a recipe on Riso Cacio e Pepe ».

d'une énonciation s'apparentant à une morale de conte : « *Personne n'a perdu son travail. Aucun fromager n'a fermé ses portes. Cette recette était un geste social »*[270].

Grant Achatz emploie plus fréquemment le « nous », à l'image de la première phrase du documentaire : *« Très vite, chez Alinea, nous nous sommes rendu compte que l'on pouvait s'inspirer d'autres disciplines »*[271]. Le « je » du chef apparaît ponctuellement comme une source d'impulsion créative, soumettant son inspiration au « nous » de l'équipe : « *Et je me disais toujours : "Pourquoi ne pas reproduire ça dans l'assiette ?" »*[272]. La séquence s'achève sur une maxime au présent gnomique : « *Les règles ? Il n'y a pas de règles. Faites comme bon vous semble ».* L'adresse au « vous » est ici universelle.

Plus tard dans l'épisode, le chef chicagoan oppose les critiques, convoquées par une syntaxe non-personnelle - *« There's always been a bit of a misconception , I feel, that we are growing things in test tubes and petri dishes »*[273]- au « nous » de son équipe, introduit par l'adverbe *« actually »* : *« we're sourcing as responsible chefs ».* La modalité épistémique exprimée par « I feel » est contrebalancée par l'adverbe aléthique, qui ne laisse pas de place au doute : les critiques se trompent sur l'identité du *« nous »*, accusé à tort de dénaturer la cuisine.

Quant à l'incorporation du spectateur, elle s'avère similaire dans les deux épisodes. Massimo Bottura annonce par exemple : « *dans chaque création que je fais, vous vous rendez compte que j'essaye de vous ramener à ce moment-là, à votre enfance »*[274]. Le « vous » renvoie à une sorte de client potentiel, au convive télévisuel invité le temps de l'épisode à la table du chef. Le « vous » désigne une sorte de

---

[270] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 2 - La recette du Risotto Cacio Pepe, un geste social » : « No one lost a job. No cheese maker closed the doors. That was a recipe as a social gesture ».

[271] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 2 – Cuisine, art et déconstruction » : « Early on in Alinea, we had this realization that there's other disciplines that we can draw on for inspiration ».

[272] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 2 – Cuisine, art et déconstruction » : « And I would always say, "Why can't we plate on that?" ».

[273] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 5 - La nouveauté, pierre angulaire de la création » : « *Certains croient à tort qu'on fait pousser des choses dans des éprouvettes et des boîtes de Petri. Mais, en fait, on est des chefs responsables ».* Nous avons choisi de commenter directement le texte en langue originale, car la traduction efface certaines caractéristiques grammaticales que nous souhaitions souligner.

[274] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 6 - Massimo Bottura et la cuisine de Maman, trahison ou hommage ? » : « in many different creation I do, you can find that I'm trying to take you, in that moment, back to where you were a child ».

récepteur-type prêt à découvrir la création culinaire. On retrouve cette projection dans l'énonciation de Grant Achatz : « *Je peux vous servir du pain et une tomate, et vous me direz : "C'est délicieux". Si vous prenez le plat tomate/fraise avec chapelure de pain noir, vous direz... "C'est délicieux, et... c'est vraiment cool" ». C'est ce qu'il faut faire, non ? Autrement, je vous donne une tranche de pain et une tomate, et vous me direz : "pourquoi je paie 500 dollars pour ça ?" »*[275]. Le chef introduit une dimension dialogique à cette scène imaginée, où le « je » désigne tantôt ce client lambda, tantôt le chef lui-même. L'énonciation s'achève par une question rhétorique destinée à s'assurer de la complicité du destinataire : *« Pas vrai ? »*.

Les critiques : interprètes et opposants

Photogramme 66 (E1V1, 5 : 55)

Photogramme 67 (E1V2, 3 : 22)

Les critiques de la série apparaissent à travers différentes formes de discours. On distingue d'abord les discours directs, comme ceux de Faith Willinger (*photogramme 66*) et de Francis Lam (*photogramme 67*). Ces critiques gastronomiques ont le rôle de critiques d'art, initiant un public néophyte aux subtilités des œuvres présentées : *« Dans un restaurant où l'on travaille autant l'aspect émotionnel que l'aspect sensoriel, l'odeur va faire directement le lien entre les deux »*[276] explique par exemple Francis Lam. Son discours permet également de dramatiser l'intrigue : *« Parce qu'ils ont fait tant de choses depuis dix ans, comment continuer à faire de la nouveauté que les gens aimeront encore ? Vont-ils*

[275] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 5 - La nouveauté, pierre angulaire de la création » : « I can give you a slice of bread and a tomato, and you could eat it and go, "Wow, it's delicious." And you can have the tomato/strawberry course with pumpernickel crumb, and you can go... "Wow, that's delicious, and that's really cool." That's what we have to do, right? Otherwise, I just give you a slice of bread and a tomato, and you go, "Why am I paying $500 for this?" Right? ».

[276] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 9 - Odeurs et souvenirs, ingrédients de la cuisine de Grant Achatz » : « When they play with aroma, they turn a meal into a truly emotional experience ».

s'autodétruire, ruiner leur réputation, ou faire couler le restaurant... dans cette quête incessante de nouveauté ? Comment savoir ? Comment savoir si ça va marcher ? »[277]. Pour saisir le « génie » des chefs, la série présente ainsi des personnages interprètes[278], nécessaires intermédiaires pour rendre accessible les subtilités de la création. La femme de Massimo Bottura revêt également cette fonction : « *Mon rôle, et c'est très fun et c'est très divertissant, c'est de rattraper Massimo pour être un témoin. Si je n'écris pas, que je ne prends pas de notes, que je ne décode pas les recettes, pour chercher à les rendre accessibles aux autres, personne ne le fera »*[279].

La réalisation présente également des critiques laudatives à travers des archives médiatiques -couvertures et articles de journaux, dont on aperçoit généralement les titres- (*photogrammes 24 et 25*), ou en discours rapporté par le chef[280].

Un autre contre-discours se donne à entendre indirectement. Francis Lam raconte par exemple : *« Quand j'étais à l'école hôtelière, Grant a été cité parmi les meilleurs jeunes chefs par Food & Wine. Mon professeur m'a dit : "C'est n'importe quoi". Il s'indignait de la description d'un des plats de Grant, celui où on verse de l'eau bouillante sur du romarin pour en avoir le parfum en le mangeant. Il disait : "Jamais rien entendu d'aussi prétentieux. Si tu veux du romarin, mets-en directement*

[277] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 21 - Les risques du paradigme de la tabula rasa - Vers un nouvel Alinea » : Because now they've done so much for ten years on. What can you keep doing that's new, that people will still like? And will you destroy yourself or destroy your reputation, or destroy the restaurant as a business in the pursuit of doing something new? How are you gonna know? How are you gonna know if it's gonna work? ».

[278] Au sens donné par le Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales : « Personne qui explique, cherche à rendre clair un texte, une pensée dense, compliqué(e) ou ambigu(ë) », « Celui qui donne un sens symbolique, allégorique, mystique à quelque chose », « Personne chargée de faire connaître les intentions, les désirs d'une autre ».

[279] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 7 – Lara, l'interprète » : « My role, and it's very fun and it's very entertaining, is always kind of catching up with Massimo to be a witness. If I don't write down, take note, decode what the recipe is about, and find a way to make that accessible to other people, nobody's going to ».

[280] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 18 – Un critique gastronomique providentiel : enfin le succès » : « One night in April, 2001, the most important food critic in Italy was driving from Milan to Florence, and there was an accident in Bologna, so there was a very long line. He decided to stop in Modena. He detour and he had dinner in Osteria. Two days later, most important magazine, Espresso, came out this article. "Tagliatella postmodern." He was writing about how sorry he was not to be in my restaurant before, and how sorry for the Modenese, they didn't understand that kind of tagliatella. That article opened the whole scene of gastronomic critics ».

dans le foutu plat" »[281]. En « filtrant » les paroles dépréciatives, la narration leur donne moins de force : tout est fait pour composer un portrait hagiographique.

Photogramme 68 (E1V2, 7 : 41)

Photogramme 69 (E1V2, 8 : 23)

Les critiques adressées aux deux chefs se situent sur deux axes différents. Sur celui de l'espace, Massimo Bottura tente de redéfinir « l'italiannité », convoquant des souvenirs d'enfance qu'il entend réinventer : c'est à ce titre que ses détracteurs sont heurtés. C'est leur « terroir » qui est « trahi » par sa cuisine : *« Aujourd'hui, c'est une icône en Italie. Mais quand il a commencé, toute l'Italie était contre lui. Parce qu'en principe, c'était une espèce de trahison. Il trahissait l'Italie »*[282], raconte Rafael Anson. Comme l'écrit Claude Fischler, « *là où l'ancienne cuisine trois-étoiles jouait la remémoration canonique, la nouvelle table [joue] sur l'évocation nostalgique ; là où la première cherchait les cautions légitimatrices, la seconde procède à des reconstructions imaginaires. »*[283]

Pour Grant Achatz, les critiques s'inscrivent sur l'axe du temps. Ses créations avant-gardistes sont comparées à des artefacts prétentieux, à des *« objets comestibles non identifiés »*[284]. La fraise-tomate (*photogramme 69*) est emblématique de ces expérimentations : dans le plat du chef, on distingue une tomate cerise ayant l'apparence d'une fraise, et une fraise... qui a l'apparence d'une tomate. Les outils du

[281] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 4 – Alinea, un lieu magique », « So when I was in culinary school, Grant was named one of Food & Wine's Best New Chefs, and my chef instructor was like, "This is bullshit." He was so incensed by the description of one of Grant's dishes where you pour boiling water into rosemary to get the rosemary scent while you eat. And he's like, "That's the most pretentious thing I ever heard. If you want rosemary, you put it in the damn dish." ».
[282] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 6 – Massimo Bottura et la cuisine de Maman, trahison ou hommage ? » : « Today, he's an icon in Italy. But when he started, the whole of Italy was against it. It was a type of treason. He was considered a traitor of Italy ».
[283] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, deuxième partie : « Le changement et le mangeur moderne », Paris, Odile Jacob, 1990, page 266.
[284] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, page 218.

cuisinier sont empruntés à d'autres univers : on distingue une seringue bien médicale sur le photogramme 68. On trouve des échos de ce type de critiques chez Pétrone : *« La pratique du trompe-l'œil est, chez Trimalchion, comme le veut la coutume, systématique, mais il la veut significative, c'est-à-dire non seulement étonnante pour les yeux, mais évocatrice pour l'esprit. Tout se passe comme si la satisfaction du palais s'estompait derrière le plaisir suscité par l'ingéniosité de la trouvaille et les références qu'elle suppose »*[285]. Le plat de Grant Achatz peut d'autant plus choquer que sous un aspect naturel –les fruits donnés à croquer-, le chef a opéré des transformations culturalisant l'aliment.

En exposant ces discours critiques, la série interroge la nécessité d'une anomie[286] dans la création. Dans le parcours des chefs, la rupture avec les valeurs « traditionnelles » est présentée comme un passage incontournable. Massimo Bottura cherche à innover, par ennui du confort : « *Massimo se disait, "Oui, d'accord, j'ai appris à faire des recettes délicieuses, et les gens venaient à mon restaurant, Trattoria del Campazzo, mais c'était trop facile. Il faut faire mieux" »*[287]. Quant à Grant, il s'agit d'une double-rupture : avec les méthodes cruelles de Charlie Trotter[288] et les conceptions paternelles sur la nourriture, devant être « chaude et rapide »[289] : « *Il n'y avait jamais de place pour s'exprimer, pour raconter une histoire ou créer une œuvre d'art »*[290]. En rejetant la cuisine de son père, le chef forge son identité d'artiste : en choisissant de manger ce qu'il veut, il devient ce qu'il cuisine.

---

[285] FICK, Nicole, « La cuisine, media culturel ou le festin de Trimalchion redégusté (Pétrone, *Satyricon*, 29-70) », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 1ère partie – Inventer la table, s'inviter à table, pages 48-49.

[286] « Le concept d'anomie forgé par Durkheim est un des plus importants de la théorie sociologique. Il caractérise la situation où se trouvent les individus lorsque les règles sociales qui guident leurs conduites et leurs aspirations perdent leur pouvoir, sont incompatibles entre elles ou lorsque, minées par les changements sociaux, elles doivent céder la place à d'autres » (définition de l'Encyclopedia Universalis).

[287] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 13 – « On se marie, n'est-ce pas ? » » : « For Massimo, "Yeah, okay, once I learned how to make those recipes and they were delicious, and people came to my restaurant, Trattoria del Campazzo, now that was too easy, so we've gotta challenge it." ».

[288] *Il pouvait entrer dans ta tête et faire de toi une marionnette. Cette connexion que l'on a quand on cuisine pour quelqu'un, il n'y avait rien de cela* (« He could get inside your head and make you move like a little puppet, however he wanted. Just the idea of the connection that you have when you cook for somebody. There was none of that »), cf. retranscription de l'épisode consacré à Grant Achatz, « Séquence 8 – Charlie Trotter ou la cruauté dans la haute cuisine ».

[289] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 6 - La figure du père ou la contre-créativité culinaire » : « And my dad would be like, "You're wasting your time. Food just needs to be hot and fast" ».

[290] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 6 - La figure du père ou la contre-créativité culinaire » : « There was never any elements of expression, or storytelling or art ».

Selon Jean-Pierre Poulain, l'anomie est un terreau fertile pour que se développe la nouveauté en cuisine : *« Sans béance institutionnelle, sans anomie [...] il n'y aurait ni mutation des sociétés ni distanciation nécessaire à la conceptualisation de l'identité, ni conscience d'un patrimoine gastronomique, ni construction d'un répertoire du mangeable et du comestible, ni innovation dans l'acte culinaire »*[291].

Pour expliquer le trouble d'un changement de paradigme, il faut peut-être rappeler avec Claude Fischler que les « habitudes alimentaires » sont ancrées dans des systèmes *« intériorisés par les individus, au moins en grande partie. Cela signifie sans doute que vouloir changer l'alimentation d'une population revient à chercher à modifier un tissu dans lequel ses goûts, ses valeurs, peut-être une partie de l'équilibre sur lequel elle repose sont inscrits »*[292]. En servant six tortellinis à des Modénais habitués à en dévorer des dizaines, en donnant à une tomate cerise l'apparence d'une fraise, c'est ce « tissu » social que les chefs réinterrogent.

Ce processus qui déséquilibre les certitudes fait peut-être partie de la tradition, comme le rappelle Caroline Champion : *« Toute recette est ainsi tributaire de l'évolution de la cuisine [...] chaque nouvelle réalisation prenant nécessairement place par rapport à elle, qu'elle l'actualise ou qu'elle tente de la "subvertir". L'histoire de la praxis culinaire forme un palimpseste invisible »*[293]. En cherchant à subvertir les codes de la tradition, les chefs de notre corpus participent à performer la praxis culinaire.

---

[291] POULAIN, Jean-Pierre, in POULAIN, Jean-Pierre, CORBEAU, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Première partie - Itinéraires de Mangeurs, chapitre V – « Jeux et enjeux », Édition Privat, Paris, 2002, page 104.
[292] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, page 333.
[293] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 102.

De l'importance des mains dans la série

Photogramme 70 (E1V1, 10 : 18)

Photogramme 71 (E1V2, 26 : 24)

La série envisage la cuisine comme une technique, qui se déploie sous trois aspects : *« corporel, matériel et rituel »*[294]. L'activité corporelle se manifeste en tant que *« continuum de gestes et postures »*. La ritualité est envisagée comme *« un spectacle de gestes, d'objets et de manipulations que les hommes offrent aux dieux ou ce qu'ils s'offrent les uns aux autres »*[295].

Photogramme 72 (E1V2, 12 : 31)

Photogramme 73 (E1V2, 21 : 41)

Les mains sont les principaux catalyseurs de cette ritualité qui donne à voir des chefs « offrir » à des convives le fruit intellectuel et organique de leur créativité. Soixante-sept plans de mains apparaissent dans l'épisode consacré à Grant Achatz : lissant des feuilles de kombu (*photogramme 72*), manipulant des pêches et des tomates ou des sphères de truffes (*photogramme 71*), s'emparant d'outils comme la pince à dresser (*photogramme 73*). Par la captation de la caméra –première médiation

[294] MACDOUGALL, David, « Au-delà du cinéma d'observation », *Pour une anthropologie visuelle*, recueil d'articles publiés sous la direction de Claudine de France, Paris/La Haye/New York, Mouton, Paris, EHESS, Cahiers de l'homme, 1979, page 148.
[295] MACDOUGALL, David, « Au-delà du cinéma d'observation », *Pour une anthropologie visuelle*, recueil d'articles publiés sous la direction de Claudine de France, Paris/La Haye/New York, Mouton, Paris, EHESS, Cahiers de l'homme, 1979, page 156.

technique-, le documentaire montre ainsi des « prolongements »[296], intermédiaires culturels entre la main de l'homme et la matière.

Pour conclure cette bouchée, nous vous proposons de nous arrêter sur quatre des quarante-cinq occurrences de mains dans l'épisode de Massimo Bottura. La main est d'abord symbole de tradition et de souvenir nostalgique. En évoquant « le plat de sa vie », le chef modénais parle du tortellino cru, *« fabriqué juste une seconde plus tôt par la main de [s]a grand-mère »*[297]. Le façonnage est perçu comme une opération transférant des propriétés « magiques » : Massimo Bottura déguste autant le tortellino que l'amour de sa grand-mère. Pour donner « vie » aux souvenirs, la réalisation montre des gros plans de mains formant des tortellinis (*photogramme 70*).

Les mains apparaissent également comme vecteurs expressifs dans le récit des personnages, signes d'un langage para-verbal : « *Massimo est revenu avec la tête dans ses mains et a dit : "Tu crois que l'on devrait vraiment continuer ? Ça ne les intéresse pas de manger ce genre de cuisine" »*[298]. La représentation du geste permet de dire le désespoir du héros, au paroxysme du doute.

Troisième occurrence à travers le discours de Lara Gilmore : *« Des années après, en regardant en arrière, je me demande si le fait de demander ma main le jour de l'ouverture du restaurant n'était pas sa manière subtile de dire : "Es-tu prête à épouser un restaurant ?" »*[299]. La narration s'appuie sur l'expression classique « demander sa main », pour mieux la subvertir : le restaurant personnifié apparaît comme un des agents d'une « union » entre les trois personnages principaux de l'épisode –Massimo Bottura, Lara Gilmore et l'Osteria Francescana-.

---

[296] Au sens employé par Marshall McLuhan (MCLUHAN, Marshall, *Pour comprendre les médias. Les prolongements technologiques de l'homme*, Seuil, Points, 1977).
[297] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 6 – Massimo Bottura et la cuisine de Maman, trahison ou hommage ? » : « the raw tortellino just made one second before from the hand of my grandmother ».
[298] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 17 – Face à l'adversité, renoncer ou persévérer ? » : « Massimo came back with his head in his hands and said, "Do you think that we really should keep doing this? They're not interested in eating this kind of food." ».
[299] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 19 – Osteria Francescana : plus qu'un restaurant, une famille » : « Years later, looking back on it, asking me to marry him on the same day we opened the restaurant was his subtle way of saying, "Are you ready to marry a restaurant?" ».

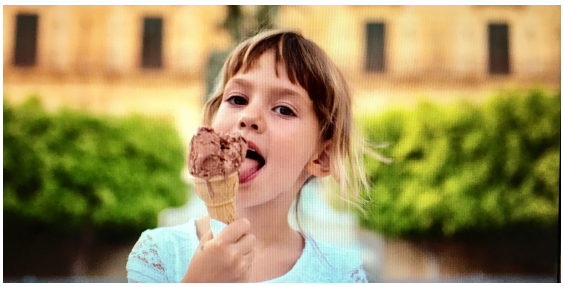
La dernière image convoque visuellement ce motif : le chef tient son fils par la main, dans une séquence consacrée à la famille (*photogramme 74*). Cela permet de souligner ce qui est dit en voix off : l'importance des liens familiaux, l'affection d'un cuisinier qui est aussi un parent attentionné.

Photogramme 74 (E1V1, 51 : 21)

Photogramme 75 (E1V1, 20 : 23)

Le récit des gestes constitue une trame narrative en arrière-plan, petit récit derrière le récit principal. Cela permet aussi de questionner le caractère particulier de ces processus : à la fois uniques et itératifs. La cuisine apparaît comme une suite de « codes kinésiques » alimentaires, répétés et réinventés quotidiennement. Comme l'écrit Jean-Jacques Boutaud : *« le théâtre gourmand ou plus simplement, la scène alimentaire, constituent un théâtre de gestes, fonctionnels ou praxiques, ritualisés ou codés, emblématiques ou symboliques »*[300].

Les mangeurs, grands absents de *Chef's Table* ?



Photogramme 76 (Corrado Assenza, 1 : 34)

Photogramme 77 (Corrado Assenza, 1 : 40)

Après le visionnage, une absence frappera peut-être le public de *Chef's Table* : où sont les mangeurs ? Dans les deux génériques des premiers volumes, aucun plan

[300] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 75.

ne les met en scène. Les convives semblent émerveillés devant un ballon de sucre, mais n'ont pas la parole. Seuls les « mangeurs experts » peuvent discourir sur les plats : les chefs eux-mêmes, leurs équipes, leur famille ou les critiques adoubés par le réalisateur. Lara Gilmore évoque par exemple le premier plat de Massimo Bottura qu'elle a goûté : « *Le tout premier plat, la première chose que j'ai mangé de Massimo... ce velouté d'artichaut était tellement... simple et tellement direct au niveau du goût. Ça allait droit au cœur. C'est comme ça qu'il m'a conquise* »[301]. Ce commentaire fait écho aux travaux de Fontanille[302] sur les modalités de la dégustation : le caractère « simple et direct » du plat a une dimension à la fois topologique, temporelle et prédicative[303]. La « franchise » et l'authenticité, par une opération de translation, semblent passer du goût à la personne de Massimo.

Si nos épisodes ne constituent pas des exceptions dans la série –les mangeurs se faisant rares-, certains plans issus d'autres volumes pourraient être suggérés. La saison consacrée à la pâtisserie, notamment, donne à voir plus directement la gourmandise de mangeurs. L'épisode sur le glacier italien Corrado Assenza s'ouvre sur une séquence où des inconnus dévorent en regard-caméra les glaces du chef (*photogrammes 76 et 77*). Le plaisir ne semble pas être intellectuel mais sensoriel. On note ainsi une absence du discours : ces « friands » sont observés par la caméra, et non entendus.

Les aliments-totems, points nodaux de l'identité des chefs

L'aliment-totem est une nourriture emblématique, empreinte de sacralité. Il peut être la matrice d'une anamnèse[304], voie d'accès aux souvenirs de l'enfance. Sa simple odeur provoque la nostalgie : le fumet d'une dinde rôtie fait surgir

[301] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 10 - Coup de foudre à Soho » : « The first dish, the first thing that I ever ate that Massimo made this velvet artichoke soup was so simple and so direct in the flavor. It went right for the heart. That was the thing that won me over ».
[302] FONTANILLE, Jacques, « Modes du sensibles et formes sémiotiques. Des goûts et des odeurs », *Éléments de synthèse*, Séminaire Intersémiotique, 1998, page 20.
[303] « On dira d'un vin qu'il a une attaque franche (dimension topologique), mais de la longueur (dimension temporelle), en raison des tanins) dimensions actorielle), pour être finalement reconnu comme honnête et digne de garde (dimension prédicative) » (BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 111).
[304] Nous employons ce terme au sens utilisé par Roland Barthes : « l'action –mélange de jouissance et d'effort – que mène le sujet pour retrouver, *sans l'agrandir ni le faire vibrer*, une ténuité du souvenir » (BARTHES, Roland, *Roland Barthes, par Roland Barthes*, 1975, page 113).

Thanksgiving dans la mémoire de Grant Achatz. Comme Léo Moulin, le chef mange *« [ses] souvenirs, les plus sécurisants, assaisonnés de tendresse et de rite, qui ont marqué [sa] petite enfance »*[305]. L'odeur de Thanksgiving fait écho au pouvoir des odeurs évoqué par Dan Sperber, qui les définit *« comme des symboles par excellence, du fait de leur très grand pouvoir d'évocation*[306] *»*. Le chef explique ainsi : *« Pour moi, les arômes ont toujours été extrêmement importants, en termes de souvenirs. Cette odeur de dinde rôtie me transporte immédiatement à mes dix ans, aux Thanksgivings de mon enfance, entouré de ma famille. C'est une chose puissante. Si tu peux capturer cela, si tu peux l'exploiter pour en faire une formidable expérience gastronomique... je trouve ça fascinant. J'ai commencé à réfléchir à la manière dont on pouvait mêler des odeurs à l'expérience. Comment assaisonner avec des arômes ? »*[307].

L'aliment-totem révèle l'empilement d'une histoire complexe : sociale, matérielle, économique et individuelle. Claude Lévi-Strauss a proposé, sur le modèle des phonèmes et des mythèmes, de distinguer des éléments constitutifs de la langue culinaire : des « gustèmes ». L'aliment-totem constituerait ainsi un « gustème » majeur.

Roland Barthes a écrit : *« le sucre n'est pas seulement un aliment, même étendu ; c'est, si l'on veut, une « attitude » »*[308]. Tous les aliments-totems dévoilent une attitude, une façon de ritualiser et de catégoriser le monde. Le Parmesan incarne pour Massimo Bottura l'« umami parfait », invitant à prendre son temps (voir schéma de liction). Nous l'avons vu plut tôt, le lien est consubstantiel : le produit fait partie de « [s]es muscles »[309]. La création du plat « Les cinq âges du Parmigiano » exprime toute sa déférence envers ce fétiche sublimé.

---

[305] MOULIN, Léo, *L'Europe à table : introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires,* Elsevier Sequoia, Librairie du Bassin, 1975, pages 10-11.
[306] SPERBER, Dan, *Le symbolisme en général*, Paris, Hermann, 1974, page 130.
[307] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 9 - Odeurs et souvenirs, ingrédients de la cuisine de Grant Achatz », Grant Achatz : « For me, aroma's always been incredibly important, in terms of my memory. That scent of roasted turkey immediately transports me back to when I was ten years old on Thanksgiving Day surrounded by family. That's a powerful thing. If you can capture that, if you can harness that to make a a great dining experience I think it's compelling. I started thinking about involving smells into the experience. How do we insert seasoning food with aroma? ».
[308] BARTHES, Roland, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *in Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16e année, N. 5, 1961, page 978.
[309] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 8 - Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan ».

Les recettes, des programmes narratifs

Dans un article intitulé « Rhétorique du menu gastronomique », Jean-Philippe Dupuy écrit à propos du menu : *« C'est tout un récit, avec des personnages, un héros et ses adjuvants qui se profile »*[310]. Les recettes constituent des programmes narratifs, avec des séquences, des liens de causalité, des thèmes et des personnages. Julien Greimas y voit l'occasion d'un plaisir transmis d'un sujet à un autre par l'intermédiaire d'un objet (le plat préparé)[311], dont la construction *« se présente en termes de structuration aspectuelle »* et de *« transformation d'un état en un autre état ».*

Nous avons choisi trois exemples pour illustrer la narrativité des recettes. Le plat « Six tortellinis marchant vers le bouillon » pourrait être le sujet du schéma actantiel suivant :

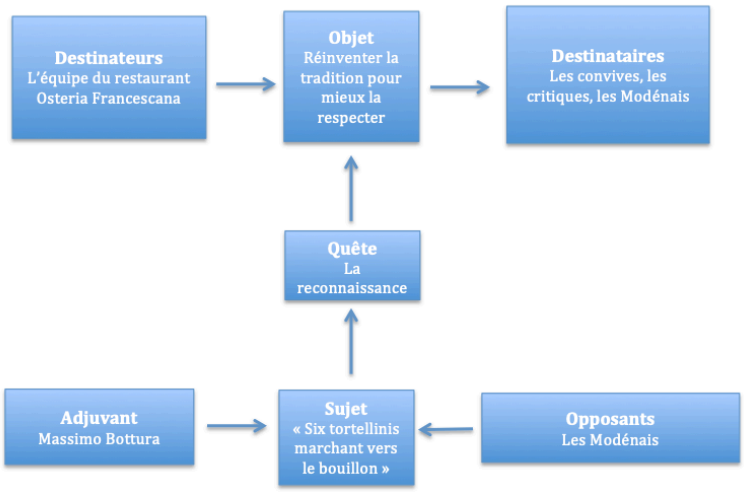


Schéma actantiel du plat « Six tortellinis marchant vers le bouillon »

Photogramme 78 (E1V1, 28 : 58)

Photogramme 79 (E1V1, 29 : 04)

[310] DUPUY, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Communication & langages* 2009/2 (N° 160), page 24.
[311] GREIMAS, Algirdas-Julien, « La soupe au pistou », *Du Sens II*, Seuil, Paris, 1983, pp. 157-169.

La tarte au citron renversée de Massimo Bottura apparaît également comme la matrice d'un récit exemplaire. Le chef raconte : *« Un jour, moi et Taka, mon sous-chef, on servait les deux dernières tartes au citron. Taka, tout à coup, fait tomber une des deux tartes, alors que nous étions prêts à servir ».* Après la sidération, vient l'épiphanie : « *J'ai dit, "Taka, stop, stop. Regarde à travers mes doigts [photogramme 78]. C'est magnifique. Reconstruisons-la comme si c'était une chose cassée". Il n'a pas compris sur le champ, mais il me faisait tellement confiance qu'il a dit, "D'accord, essayons". On a le sabayon au citron et on l'a étalé sur l'assiette [photogramme 79]. On a juste... Comme ça, comme... Et puis on a fait la même chose dans l'autre assiette, avec la même précision, pour donner l'impression que c'était fait exprès »*[312]. Le chef est présenté comme un génie, qui, en regardant le monde de façon singulière, parvient à sublimer ce qui pour les autres constitue une erreur. Le plat devient un symbole de sérendipité, comme la légendaire tarte Tatin[313].

Au retour d'une semaine passée dans les cuisines du restaurant avant-gardiste El Bulli, Grant Achatz crée le plat « Explosion de truffe ». La série propose de reconstituer les étapes de cette élaboration, entre réflexions analytiques et expérimentations. Le chef explique par exemple : *« La gélatine du liquide de cuisson s'est mise à fondre dans ma main. J'ai réalisé que cet élément solide se transformait en un élément liquide à cause de ma température corporelle ».* De manière saisissante, ce ne sont pas les ingrédients qui semblent avoir guidé Grant Achatz mais la sensation : *« Quelle saveur explose en bouche ? La truffe s'est imposée comme une évidence. Et j'ai commencé à me dire : "Comment exploiter ça davantage ? Et si c'était l'essence de ma cuisine ? Un jeu sur les textures et les arômes, fait de*

[312] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 12 - « Oups ! J'ai fait tomber la tarte au citron » ou comment apprendre de ses erreurs » : « Massimo Bottura : - One day, me and Taka, my sous-chef, were serving the last two lemon tart. Taka, suddenly, he dropped one of the two tart, and we were ready to serve/Takahiko Kondo : - I wanted to run from the kitchen [...] I wanted to, you know, hara kiri, go like that/Massimo : - I said, "Taka, stop, stop. Look through my fingers. That is beautiful. Let's re-build as it's a broken stuff." Immediately, he didn't understand, but he trusts me so much and he said, "Okay, let's try." So, we get the lemon sabayon and we spread it on the plate. We just... Like this, like... And then we rebuild on the other plate with all this single precision to make them feel we did that for purpose. That was the moment in which we create *Oops! I Dropped the Lemon Tart* »

[313] Sur l'origine mythique de la tarte tatin, voir par exemple NEYRAT, Paule, « La tarte Tatin, un renversant dessert de légende », Académie du goût – Tous les secrets des grands chefs, 29 septembre 2017, URL : https://www.academiedugout.fr/articles/la-mysterieuse-histoire-de-la-tarte-tatin_3268, consulté le 20 mai 2019.

surprises" »[314]. Rétrospectivement, ce plat est présenté comme un programme des intentions du chef, dessinant sa philosophie culinaire.

La tarte au citron et l'explosion de truffe sont des plats qui structurent le portrait : ce sont des *« éléments dans les systèmes culinaires [des chefs], [qui ont] un rôle plus décisif que d'autres [...] comme s'ils constituaient en fait des éléments « nodaux » »*[315]. Ils apparaissent comme des plats-totems[316] de leur art culinaire, portant à eux seuls *« tous les ferments d'un petit récit localisé »*[317].

Leur appréhension repose sur la trinité décrite par Charles Sander Peirce[318] : indice – icône – symbole. Les plats, d'abord non identifiés par le spectateur, relèvent du régime de l'indice. Pendant l'explication, le public les interprète comme des icônes, reconnues et analysées. Leur ultime apparition dans le « porte-folio » final présentant les grands plats du chef les transforme en symboles, leitmotivs signifiants du documentaire –et de la vie des chefs-.

Dire pour mettre en appétit

Les intitulés de plats sont des objets sémiotiques participant à dire le goût et la cuisine du chef, valorisant le « savoir-faire » et visant le « faire savoir »[319]. Comme l'explique Anne Parizot dans « Du mot à la bouche » : *« L'intitulé devient alors médian entre un chef et son convive, un espace figuratif particulier puisqu'il est initiateur et précurseur des émotions à venir »*[320].

Les plats de Massimo Bottura personnifient souvent les aliments : « Une pomme de terre attend de devenir une truffe », « Une anguille remonte le Pô ». La

[314] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 12 - Vers l'émancipation : une semaine chez Ferran Adria » : « The gelatin from the cooking liquid starts melting in my hand. I realize this solid is turning into a liquid because of my body temperature », « And what is explosive flavor? And it just became obvious that it had to be truffle. And I started thinking, "What more can come of this?" What if this was the nature of your cuisine were these interesting plays on surprise and texture and aroma? ».
[315] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, deuxième partie : « Le changement et le mangeur moderne », Paris, Odile Jacob, 1990, page 152.
[316] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, deuxième partie : « Le changement et le mangeur moderne », Paris, Odile Jacob, 1990, page 153.
[317] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 67.
[318] EVERAERT-DESMEDT, Nicole, « La sémiotique de Peirce », Signo – Site internet de théories sémiotiques, URL : http://www.signosemio.com/peirce/semiotique.asp, consulté le 12 mai 2019.
[319] PARIZOT, Anne, « Du mot à la bouche », *Politiques de communication* 2015/2 (N°5), page 28.
[320] PARIZOT, Anne, « Du mot à la bouche », *Politiques de communication* 2015/2 (N°5), page 32.

dégustation est guidée par la mise en scène d'une dramaturgie, avec des actants et un décor. On note que la dénomination comporte un aspect tensif : le plat apparaît comme un instantané, saisissant un processus dans le cours de son déroulement. Certains intitulés jouent avec l'horizon d'attente des convives dans le cadre d'un repas gastronomique, en présentant des plats apparemment simples, comme « Salade César en Émilie ». Enfin, l'humour imprègne souvent le menu : « Oh deer! », par exemple, annonce à la fois un des éléments –le cerf, en anglais-, tout en parodiant l'exclamation anglaise de surprise « Oh dear! » -projection idéale de ce que pourrait dire le mangeur-.

Chez Alinea, le restaurant de Grant Achatz, les intitulés reposent souvent sur une trinité d'ingrédients, qui annoncent sans tout dévoiler : « Pêche au cava, basilic, sel rose », « Bacon au caramel, à la pomme et au thym ». Les noms font également référence aux beaux-arts, comme le musical « Quintet de tapas espagnoles », ou le mystérieux « Graffiti, carotte en spray, champignons sauvages ».

Cette cuisine de mots met en appétit les convives –réels et télévisuels- et participe à dresser le portrait de chefs maîtrisant les codes du genre des annonces gastronomiques, entre exotisme et subversion.

Les incipits des épisodes

« On peut définir l'incipit comme le lieu textuel où s'opère le passage du "monde non écrit" au monde écrit »[321] écrit Christelle Reggiani. Si l'on emprunte ce terme d'analyse littéraire pour éclairer notre étude, les « incipits » du corpus se révèlent être des moments de seuil importants, pour faire entrer le spectateur dans la diégèse de la série.

L'épisode liminaire s'ouvre par une séquence qui institue le chef en héros : par le pouvoir d'une recette, Massimo Bottura aurait sauvé la production de Parmigiano dans la région, stabilisant l'économie locale. En liant cuisine et politique, le documentaire s'inscrit dans la cohérence de la communication du chef italien.

[321] REGGIANI, Christelle, « L'ordre des signes : fixation de la référence et incipit romanesque dans La vie mode d'emploi », Semen [Online], 19 | 2005.

L'année de la diffusion, il a proposé à l'exposition universelle de Milan un premier *refettorio*, restaurant éphémère qui nourrit des gens démunis avec des invendus. Porté par l'association « Food for Soul » créée avec son épouse, Bottura entend lutter contre le gaspillage alimentaire.

Quant à Grant Achatz, ces premières minutes constituent un programme post-moderniste de déconstruction : « *Pourquoi ne pas avoir une nappe sur laquelle on pouvait manger ? Pourquoi faut-il manger avec une fourchette ou une cuillère ? Pourquoi servir dans une assiette ou un bol ? Pourquoi ne pas innover ? On prend chaque élément du restaurant en se demandant : "Est-ce la meilleure façon de faire ou est-ce perfectible ?" »*[322]. Cette quête perpétuelle de la nouveauté trouve sa conclusion dans la séquence finale : *« Nous démantelons un restaurant qui marche incroyablement bien. Il n'a jamais marché aussi bien. Pourquoi réparer quelque chose qui n'est pas cassé ? Et bien, parce que si l'on veut respecter cette philosophie lancée il y a dix ans, "le commencement d'un nouveau fil de pensée" et ouvrir un nouveau paragraphe, on n'a pas vraiment le choix »*[323]. La création semble soumise à la tyrannie de l'innovation.

Les invariants des récits héroïques

Photogramme 80 (E1V1, 24 : 20)

Photogramme 81 (E1V2, 22 : 32)

[322] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 2 – Cuisine, art et déconstruction » : « Why not a tablecloth that we can eat off of? Why do you have to eat with a fork or a spoon? And why does it have to be served on a plate or in a bowl? Why can't we come up with something new? Every element of the restaurant we try to break down and go, "Is this the best way it could exist, or is there a better version?" ».

[323] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 21 - Les risques du paradigme de la *tabula rasa* - Vers un nouvel Alinea » : « We're ripping apart a restaurant that is working incredibly well. It's the busiest it's ever been. Why fix something that's not broken? Well, because if we're wholeheartedly gonna uphold that philosophy that we started ten years ago "The beginning of a new train of thought" I feel like that's our obligation ».

La figure du chef est selon Dominique Pagès un *« lieu commun de la communication culinaire »*[324], mobilisant l'archétype de l'artiste romantique : *« moue sauvage et look bohème du chef inspiré (le chef américain Grant Achaz...). De la télégénie à la médiagénie, la machine à narrer et à sublimer visuellement tourne ici à plein »*[325].

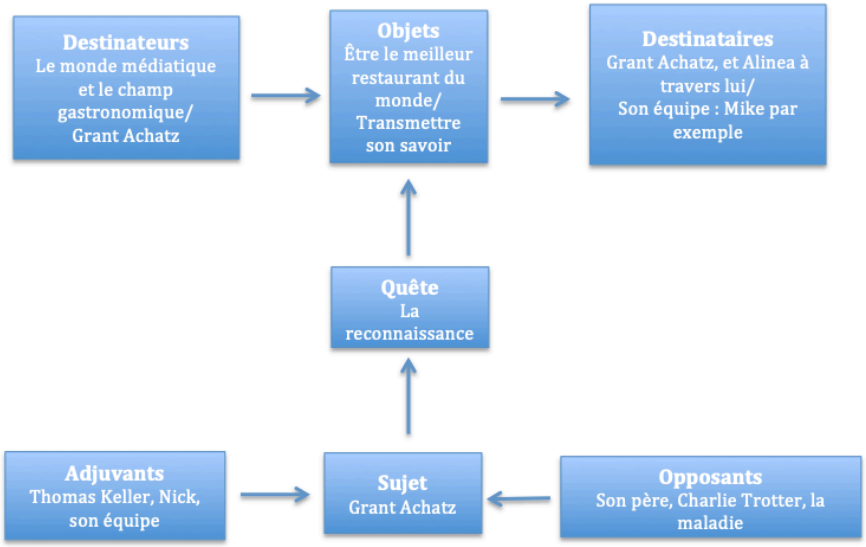


Schéma actantiel de l'épisode 1, du volume 2

Des invariants ponctuent les épisodes : retour nostalgique à l'enfance, période de doutes, consécration médiatique, nécessité de la transmission. Le schéma actantiel ci-dessus apparaît comme paradigmatique : le chef-sujet vise la reconnaissance du champ gastronomique. Des adjuvants l'aident dans cette quête : en l'occurrence, son mentor Thomas Keller, son partenaire financier Nick, son équipe de cuisiniers. Des opposants compliquent ce parcours épique : la figure désapprobatrice de son père, le contre-modèle Charlie Trotter et le cancer de la langue. La quête initiale finit par se dédoubler : *« Tous les chefs veulent être connus pour leur maîtrise de la cuisine. Couper, créer, faire sauter... Faire toutes ces choses. Mais peut-être que ce n'est pas le plus important. Le plus important, c'est peut-être de prendre cette idée, cette pépite, et de la transmettre à un autre »*[326].

---

[324] PAGÈS, Dominique, « Figures du Chef Cuisinier », *Quaderni* [En ligne], 94 | Automne 2017, mis en ligne le 5 octobre 2018, consulté le 8 novembre 2018. URL : http://journals.openedition.org/quaderni/1117, page 75.
[325] PAGÈS, Dominique, « Figures du Chef Cuisinier », *Quaderni* [En ligne], 94 | Automne 2017, mis en ligne le 5 octobre 2018, consulté le 8 novembre 2018. URL : http://journals.openedition.org/quaderni/1117, page 80.
[326] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 18 - Faire flotter du sucre – histoire d'une transmission » : « All chefs want to be known for using a knife. Cutting,

Le stéréotype du génie est mobilisé dans les deux documentaires, modèle d'artiste qui intègre des capacités techniques et intellectuelles. Le chef se distingue par *« sa puissance mentale exceptionnelle : c'est celui qui résout en se jouant les problèmes posés par son art ; c'est celui, surtout, qui invente de nouvelles questions, de nouveaux problèmes [photogramme 81] – avec ou sans leur solution – susceptibles de modifier la définition même du champ où il travaille. Le génie est celui qui domine suffisamment son champ pour le transformer : après lui, les choses ne sont plus les mêmes »*[327]. Faith Willinger déclare d'ailleurs : « *La sensibilité artistique de Massimo ne ressemble en rien à ce qui s'est fait par le passé. Personne ne fait ce que fait Massimo »*[328]. On retrouve ce motif de la singularité dans le portrait brossé par le critique Francis Lam : *« Les questions que Grant se pose diffèrent totalement de celles des autres chefs »*[329].

D'autres clichés surgissent, comme celui du « révolté idéaliste » : le documentaire insiste sur le blouson et la moto, accessoires du chef « rock and roll » Massimo Bottura (*photogramme 80*). Dans les deux épisodes, un rôle majeur est confié *« à l'originalité, aux impulsions de la fantaisie, au sens ludique, à la grâce artistique dans la reconquête esthétique d'un indicible étouffé par l'impérialisme oppressant de la raison »*[330]. D'ailleurs, l'équipe médicale qui propose à Grant Achatz un protocole expérimental appartient à cette même école de pensée : *« Ils pensaient différemment, ils décomposaient le modèle pour le rassembler ensuite »*[331]. L'avant-gardisme est ainsi présenté comme la seule voie salvatrice pour le chef.

---

creating, sautéing doing all of that. But maybe that's not the most important thing. Maybe the most important thing is taking that idea, that little nugget and handing it to someone else ».

[327] AUMONT, Jacques, « Poétique et poiétique. La main et l'intention », in *De l'esthétique au présent*. sous la direction de AUMONT, Jacques. Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, « Arts & Cinéma », 1998.

[328] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 5 – Un trois étoiles rock and roll » : « Massimo's artistic sensibility is unlike anything that had ever been done before. There is no one who's doing what Massimo is doing ».

[329] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 4 – Alinea, un lieu magique » : « The questions that Grant asks himself are so unlike the questions that any other chef that I know have asked themself ».

[330] NEGRONI, François de, *Le Savoir-Vivre intellectuel*, Delga, 2007, page 29.

[331] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 16 - L'avant-gardisme – La voie/voix de l'espoir » : « They were thinking differently, pulling apart the model, putting it back together ».

De l'importance des lieux

Les restaurants, lieux accueillant la dégustation, ne sont pas que des décors. Benoît Heilbrunn explique ainsi ces phénomènes de translation métonymique : *« Les qualités sensibles propres au lieu se déplacent sur le produit, à l'intérieur d'un dispositif actantiel implicite où les lieux, les moments, les agents humains, les destinateurs, les objets produits et leurs destinataires ont chacun leur place potentielle. On peut donc comprendre la « continuité figurative » entre les lieux et les aliments comme l'effet d'un principe plus général de « diffusion métonymique » des qualités sensibles et des traits axiologiques qui leur sont associés »*[332].

Photogramme 82 (E1V2, 34 : 59)

Photogramme 83 (E1V2, 19 : 54)

Pour représenter le désespoir ressenti par le personnage de Grant Achatz, la réalisation choisit des plans au ralenti, dans un Chicago pluvieux et gris. La marche du chef est filmée dans un miroir pour signifier métaphoriquement que son monde vient d'être chamboulé à jamais (*photogramme 82*). Le plan, très sombre, traduit son désespoir. Après le chaos des cuisines de Charlie Trotter, l'horizon s'éclaire : le documentaire montre des plans ensoleillés de vignes (*photogramme 83*). La partition sonore, composée de sons intradiégétiques uniquement, donne également à entendre cette sérénité.

[332] FONTANILLE, Jacques, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 2ème partie – Le goût du partage, page 206.

Photogramme 84 (E1V1, 22 : 08)

Photogramme 85 (E1V1, 27 : 25)

Quand Massimo Bottura décide de quitter son restaurant Trattoria del Campazzo, un bref indice visuel se distingue à l'image : le soleil se couche sur le plan de l'établissement qui ouvrait la séquence (*photogrammes 84 et 85*).

Le nom des restaurants, ingrédients du portrait

Photogramme 86 (E1V1, 5 : 24)

Photogramme 87 (E1V1, 5 : 32)

Photogramme 88 (E1V1, 31 : 22)

Photogramme 89 (E1V1, 31 : 35)

Caroline Champion affirme que *« le nom du Chef a acquis suffisamment de pouvoir pour fonctionner comme une marque »*[333]. Ce *personnal branding* s'étend au restaurant. Scène de la représentation du repas, décor dramaturgique, il fait partie intégrante de l'identité médiatique du chef.

[333] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 80.

« Osteria Francescana » ancre par exemple la cuisine de Massimo Bottura dans la tradition italienne : *« L'osteria est un établissement public en Italie où l'on sert principalement du vin et, dans certains cas, à manger ou des en-cas. Le terme osteria vient de l'ancien français oste ou hoste (hôte), qui dérive lui-même du latin hospes »*[334]. Cette étymologie insiste sur la convivialité d'un restaurateur-hôte accueillant ses clients. L'épisode présente le restaurant à deux reprises : de biais au début de l'épisode tout d'abord (*photogrammes 86 et 87*), comme pour suggérer la visite à venir, puis de face (*photogrammes 88 et 89*). La caméra apparaît alors comme un invité à qui l'on ouvre la porte : on a franchi le seuil.

Le logo des établissements a également une puissance signifiante. Comme l'écrit Yves Jeanneret, *« l'écriture est une poétique des signes visuels, des cadres spatiaux de l'espace à l'usage des formes typographiques, en passant par les évocations iconiques »*[335]. Cette importance du signe typographique est soulignée par le chef Grant Achatz, qui revient sur la genèse du nom de son restaurant : *« J'étais obsédé par l'idée de trouver un symbole pour créer notre logo. Durant cette séance nocturne de recherches sur Internet, je suis tombé sur le symbole de l'alinéa et j'ai cherché sa définition. C'était le sens parfait. Le début d'un nouveau fil de pensée. Toute la philosophie du restaurant serait : "De la nouveauté, encore de la nouveauté, de la nouveauté et encore de la nouveauté" »*[336]. De manière métaphorique, on pourrait postuler que le documentaire présente Grant Achatz comme un alinéaliste : une *« personne qui multiplie les alinéas ou qui aime à les multiplier »*[337].

---

[334] Notice Wikipédia.
[335] JEANNERET, Yves, « Etiquette de vin et étiquette de table – Pouvoirs de l'écriture et figures de la sociabilité », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 1ère partie – Inventer la table, s'inviter à table, pages 87-88.
[336] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 13 – Le commencement d'un nouveau fil de pensée : ouverture d'Alinea » : « I was fixated on finding a symbol that we could make a logo out of. There was this late-night googling session, and found the the alinea symbol and then looked at the definition. It was this perfect meaning. The beginning of a new train of thought. The whole philosophy of the restaurant is going to be, "This is new and then it's new again. And it's new again. And it's new again." ».
[337] DELVAU, Alfred, *Dictionnaire de la langue verte : argots parisiens comparés*, Editions Slatkine, 1867, page 507.

Faire, filmer, penser, c'est *raconter* la cuisine

Photogramme 90 (E1V1, 49 : 14)

Faire, filmer et penser la cuisine, c'est peut-être avant tout la raconter. Décors, souvenirs, ingrédients, plats, noms, personnages sont autant d'éléments qui participent à créer le portrait, pour dire *« une trajectoire de vie, une histoire, un mythe, un récit »*[338]. Dans un jeu de mise en abyme, le premier épisode met en scène le chef qui feuillette l'album de sa vie (*photogramme 90*).

« La scène de la table est toujours la base d'un récit[339]*, avec tous les ingrédients voulus d'une trame narrative : des valeurs, pour organiser l'action et la charpenter ; un programme, qui affecte aussi bien l'ordonnance des plats que le déroulement de la situation à table ; des sujets »*[340]. Ces entrelacs narratifs tissent la trame des documentaires de *Chef's Table*, récit participant lui-même au « macro-récit »[341] de notre rapport à la nourriture. À travers les parcours singuliers de chefs présentés comme héros triomphant de l'adversité, nos identités collectives, nos valeurs et nos mythes se révèlent.

[338] CANDAU, Joël, *Mémoire et Identité*, Paris, PUF, 1998, pages 6-7.
[339] MARRONE, Gianfranco, « Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin », *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*, *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n°55-56, PULIM, Limoges, 1998, pages 9-28.
[340] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 64.
[341] MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication* N°7, 1997, page 71.

Mets - Artifier[342] et politiser la cuisine

> « Alors, qu'est-ce que la gastronomie ? On sait que c'est une culture, un patrimoine, une manière de vivre, un objet fédérateur, un idéal de plaisir ; mais c'est aussi une balade au cœur des symboles d'une communauté »
>
> Kilien Stengel[343]

1er service : La table, lieu d'incorporation(s)

La table et le geste, terreaux des souvenirs

La série présente de nombreuses séquences où les chefs convoquent des souvenirs. Un imaginaire nostalgique surgit, la cuisine est présentée comme un moyen de revenir à la « pureté » de ces moments de dégustation. Dans le troisième épisode du deuxième volume, Dominique Crenn raconte par exemple : *« Vous pouvez manger quelque chose et vous pouvez vous en souvenir à jamais. Je me rappelle avoir goûté une tomate. Je devais avoir trois ou quatre ans. Je suis allée dans le jardin et je l'ai portée à la bouche. Je me souviens que c'était doux, c'était juteux, et quelque chose faisait que je ne pouvais tout simplement pas m'arrêter de manger. La tomate n'est plus, mais le moment est éternel. L'expérience est éternelle »*[344]. Les plats des chefs apparaissent comme des occasions pour les convives de créer des souvenirs exceptionnels : *« On se rappelle le goût envoûtant du pain grillé de Nancy pour la*

[342] « Préparer avec savoir-faire, avec méthode ; p. ext. préparer, composer, fabriquer » (définition du Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales).
[343] STENGEL, Kilien, *Hérédités alimentaires et identité gastronomique – Suis-je réellement ce que je mange ?*, Questions alimentaires et gastronomiques, L'Harmattan, 2014, page 67.
[344] Cf. épisode 3, volume 2, « Dominique Crenn » : « You can eat something and you can remember that forever. I remember tasting a tomato. Probably I was around three or four years of age. I went to the garden, and I put it in my mouth and I remember it was it was soft, it was, like, juicy, but there was something about it that I just couldn't stop eating it. The tomato is gone but that moment is forever. The experience is forever ».

vie. Ce pain, c'est un morceau d'intégrité. Son goût est incroyablement bon »[345]. Le goût est ici lié, nous le voyons, à une valeur éthique : le critique parle « d'intégrité ». En creux, se développe un discours axiologique sur « l'authenticité ».

Les recettes sont des ponts qui lient le sujet à la tradition : *« Une recette, un mot inducteur suffisaient à susciter une étrange anamnèse où se réactivaient par fragments d'anciens savoirs, de primitives expériences », « quelque chose qui me venait du corps et qui m'agrégeait au grand corps des femmes de mon lignage »*[346] raconte Luce Giard. Chaque plat compose *« un minuscule carrefour d'histoires [...] sous le masque de l'évidence première, s'empile en fait un montage subtil de gestes, de rites et de code, de rythmes et de choix »*[347].

Le geste « agrège » au grand corps des cuisiniers de « son lignage ». Marcel Mauss l'envisage comme une technique particulière du corps, l'une *« des façons dont les hommes, société par société, d'une façon traditionnelle, savent se servir de leur corps », « en lui se superposent invention, tradition et éducation »*[348]. Le corpus célèbre cette ritualité du geste : le premier épisode donne par exemple à voir une séquence de préparation de pâtes chez Lidia Cristoni. Figure de la « mama » italienne, elle surveille, montre et corrige les cuisiniers de Massimo Bottura.

La saveur apparaît ainsi comme un « code » complexe *« ayant ses fondements dans l'enfance »* et comme une *« forme de participation à la vie collective, un besoin de communication, que toute nouveauté effraie comme une langue étrangère »*[349].

---

[345] Cf. épisode 3, volume 3, « Nancy Silverton » : « You remember the haunting flavor of Nancy's toasted bread for a lifetime. It's a loaf of integrity. Just astonishingly good. »
[346] CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, « Chapitre X – Arts de nourrir », 1994, page 216.
[347] CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, « Chapitre XI – Le Plat du jour », 1994, page 240.
[348] MAUSS, Marcel, « Les techniques du corps », 1935, repris dans son recueil *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 3ème édition, 1966, pages 365-386.
[349] CAPATTI, Alberto, *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire,* Albin Michel, Paris, 1989, page 76.

Incorporer un monde pour s'incorporer au monde

Photogramme 91 (E1V1, 50 : 18)

Photogramme 92 (E1V1, 50 : 16)

Manger relève de l'intime : on ingère une matière organique qui finit par constituer notre corps, ce que traduit le lieu commun *« Nous sommes ce que nous mangeons »*. La bouche est un seuil, *« le dernier "poste-frontière" entre le monde du dehors et celui du dedans. Le fait d'y introduire des objets, de les mastiquer, de les avaler, est lourd de puissants affects. La bouche est l'une des zones corporelles qui possèdent le plus grand retentissement psychologique et la plus forte charge affective »*[350].

Manger, c'est aussi créer *« un lien avec la totalité »*[351] : l'homme incorpore les aliments d'une culture, et toutes les valeurs qui y sont attachées, *« avec ses racines, ses traditions, mais aussi son désir d'innovation, de transgression »*[352]. La publicité joue d'ailleurs sur cette croyance de translation des propriétés magiques de la nourriture. On pense par exemple *« à ces céréales grâce auxquelles "le tigre est en toi", ou aux yaourts pour qui "ce qu'ils font à l'intérieur se voit à l'extérieur" »*[353]. Jean-Pierre Poulain a nommé avec la tradition anthropologique *mana* l'esprit de l'aliment ingurgité[354]. Dans notre corpus, le coin grillé des lasagnes devient un

[350] ROZIN, Paul, « La magie sympathique », « Manger magique », *Autrement* n° 149 – « Manger magique », novembre 1994, page 23.
[351] COGNARD, André, « You eat what you are : manger, un lien avec la totalité », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, page 151.
[352] « Avant-propos - La table, communication symbolique et métaphore de la communication », BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, page 11.
[353] LE FOURN, Marie, « La rencontre de l'aliment, aliment de rencontre et représentations : comment questionner la construction du moi au travers de l'alimentation », *Cliniques*, vol. 6, no. 2, 2013, page 210.
[354] POULAIN, Jean-Pierre, in POULAIN, Jean-Pierre, CORBEAU, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Première partie - Itinéraires de Mangeurs, chapitre V, « Jeux et enjeux », Édition Privat, Paris, 2002, page 107.

symbole de l'enfance de tous les habitants de l'Émilie-Romagne[355], l'odeur de la dinde représente métonymiquement le bonheur d'être en famille lors de Thanksgiving[356]. Une texture, un parfum deviennent ainsi les vecteurs d'une expérience à la fois singulière et collective. Selon Claude Fischler, l'incorporation est une opération « fondamentalement et proprement religieuse », au sens étymologique du terme : *religare* signifiant *relier*[357].

La table[358] est le lieu idéal pour mettre en scène l'incorporation. À la fois scène et décor, elle est un espace d'interaction, de communication multimodal[359] où se jouent selon Jean-Jacques Boutaud *« les deux axes essentiels de notre humanisation, horizontal et vertical[360]. Horizontal par la force d'agrégation et de cohésion que la commensalité nourrit. La communauté se forme, se retrouve, se reconnaît [...] Sur l'axe vertical, la commensalité s'invite au respect des hiérarchies, des places, des rôles, entre convives [...] L'axe vertical renvoie également à la recherche du beau, du bon goût, du goût raffiné ou élevé, jusqu'au grandiose ou sublime »*[361].

Dans le premier épisode, le spectateur assiste à une scène d'anniversaire. Alexa Bottura découvre son cadeau -une très italienne vespa- tandis que les équipes dégustent un tiramisu à la cuillère, piochant dans le plat familial (*photogramme 91*). Le chef nourrit même un de ses cuisiniers (*photogramme 92*). Ce repas pris en commun permet de créer une parenté artificielle : *« des parents, en effet, sont des êtres qui sont naturellement faits de la même chair, du même sang. Mais*

---

[355] *« Mon idée, c'est de servir ça et de faire goûter cette partie à tout le monde pour vivre ce que j'ai vécu, tout comme mes frères, et tous les enfants d'Émilie-Romagne qui adorent ce morceau »* explique Massimo Bottura (cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Séquence 16 – Déconstruire les lasagnes »).

[356] *« Cette odeur de dinde rôtie me transporte immédiatement à mes dix ans, aux Thanksgivings de mon enfance, entouré de ma famille »* raconte Grant Achatz (cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Séquence 9 - Odeurs et souvenirs, ingrédients de la cuisine de Grant Achatz »).

[357] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, page 69.

[358] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, pages 57-58.

[359] « Par son pouvoir de mise en scène des aliments, de théâtralisation des conduites et d'amplification des émotions, la table condense, dans son huis clos, toute la gamme des interactions humaines » (« Avant-propos - La table, communication symbolique et métaphore de la communication », BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, page 12).

[360] ARIÈS, Paul, « Le bon goût est-il soluble dans la modernité ? », *Le goût*, Presses littéraires et artistiques de Shangai, Desclée de Brouwer, Paris, 2000, pages 61-115.

[361] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 24.

l'alimentation refait sans cesse la substance de l'organisme. Une commune alimentation peut donc produire les mêmes effets qu'une commune origine »[362].

On pourrait dire avec Marie-José Mondzain que l'image permet de donner chair, et non corps, aux plats présentés : *« L'image donne chair, c'est-à-dire carnation et visibilité, à une absence, dans un écart infranchissable avec ce qui est désigné. Donner corps au contraire, c'est incorporer, c'est proposer la substance consommable de quelque chose de réel et de vrai à des convives qui se fondent et disparaissent dans le corps auquel ils sont identifiés »*[363]. L'incorporation est ainsi mise en scène mais non performée par la série documentaire. À moins de postuler que toute énonciation « incorpore » un public : en conférant une corporalité au garant, elle conduit le destinataire à *« incorporer un ensemble de schèmes »*. Ces deux premières incorporations constitueraient *« un corps, la communauté imaginaire de ceux qui adhèrent au même discours »*[364]. *Chef's Table* incorporerait par exemple un destinataire-amateur d'art, fasciné par le « génie » de chefs présentés comme des héros.

L'incorporation permet à la fois de définir son identité et l'altérité, pour comprendre ce qui fait partie de sa communauté et ce qui y est étranger. Lorsque l'exotisme provient d'un sujet de sa collectivité, le rejet est violent, et l'incorporation perçue comme une dangereuse intrusion. Le chef Bottura raconte : *« Ils ont essayé de détruire la réputation d'Osteria Francescana, parce que, je pense... j'empoisonnais les idées, j'empoisonnais la nouvelle génération, j'empoisonnais les recettes de grand-mère »*[365]. En proposant aux « corps » singuliers des nouvelles manières de déguster les aliments traditionnels, Massimo Bottura a menacé l'intégrité du corps social. Dans un article intitulé « « On devient ce que l'on mange » : les enjeux identitaires de l'incorporation », Christine Durif-Bruckert écrit ainsi : *« Les corps nourris se nouent à la chair du monde, y reflètent les centres virtuels de leurs*

---

[362] DURKHEIM, Émile, *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie,* Collection Quadrige, Presses Universitaires de France, 2015.
[363] MONDZAIN, Marie José, *L'image peut-elle tuer ?*, Bayard, 2015, page 39.
[364] MAINGUENEAU, Dominique, « L'ethos, de la rhétorique à l'analyse du discours », version raccourcie et légèrement modifiée de « Problèmes d'ethos », *Pratiques* n° 113-114, juin 2002.
[365] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 17 – Face à l'adversité, renoncer ou persévérer ? » : « So they tried to kill the name of Osteria Francescana, because, I think I was poisoning ideas, I was poisoning the new generation, I was poisoning the Grandmother recipes »

tensions, redoublant ainsi les perspectives et l'ampleur des questions suscitées par la prise alimentaire »[366].

***Chef's Table*, captation des temps de la nourriture**

Photogramme 93 (E1V2, 02 : 24)

Photogramme 94 (E1V2, 02 : 25)

À partir des travaux de l'anthropologue Leroi-Gourhan, Jean-Jacques Boutaud engage une réflexion sur les temps alimentaires : *temps organique* du cycle des aliments, *temps culinaire* de leur choix et de leur préparation, *temps gastronomique* pour la consommation à table, *temps social*, qui ordonne et rythme les pratiques alimentaires et *temps subjectif* de la rêverie d'un sujet[367]. *Chef's Table* donne à voir l'articulation de ces différentes modalités temporelles : produits organiques présentés dans le générique (*photogramme 93*), préparés (*photogramme 94*) et servis à la table de convives, supports des discours alimentaires du temps subjectif.

Photogramme 95 (E1V1, 03 : 44)

Photogramme 96 (E1V1, 05 : 17)

Après l'incipit, l'épisode liminaire s'ouvre par une illustration du temps culinaire : Massimo Bottura déambule au marché pour choisir ses ingrédients, saluant

[366] DURIF-BRUCKERT, Christine, « « On devient ce que l'on mange » : les enjeux identitaires de l'incorporation », *Revue française d'éthique appliquée* 2017/2 (N° 4), page 35.
[367] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 77.

les primeurs (*photogramme 95*), goûtant les fruits (*photogramme 96*). Pierre Mayol a d'ailleurs consacré un chapitre à l'étude du marché, lieu de *« commerce et de rites », « repère sociologique important pour l'intelligence des relations humaines à l'intérieur de la pratique du quartier »*[368]. En anglais et en allemand, « repas » (*meal* et *mehl*) vient du mot *mahl*, qui signifie « période ». On peut donc considérer avec François Ascher que le repas est une institution *« dont l'une des dimensions est précisément de réunir et de synchroniser »* [369] les compagnons commensaux. Maillon de la filière de l'imaginaire des rituels de partage[370], *Chef's Table* s'apparente à une institution pour les convives télévisuels, qui se « synchronisent » autour du visionnage. L'ensemble de la série constituerait ainsi une rêverie alimentaire collective[371].

Filmer les temps alimentaires permet de penser l'union des corps du social, l'entrelacement *« de processus qui sollicitent le corps biologique et le corps socialisé »*[372]. Les rites alimentaires apparaissent comme des postes d'observation privilégiés pour observer *« [l]es phénomènes d'empathie, pré-requis à l'existence d'une intersubjectivité »*[373] : en somme, ce qui fait société.

Le « terroir », territoire imaginaire et enjeu de pouvoir

Le terroir est convoqué comme contrepoids d'une mondialisation perçue comme menaçante pour les identités locales. Argument marketing de premier choix dès qu'il est question d'alimentaire, les produits du terroir sont des *« nourritures nostalgiques*, *évocations d'un "pittoresque rhétorique" »* [374]. Cette rhétorique mêle

[368] CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, « Chapitre VI – La fin de la semaine », 1994, page 12.
[369] ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Odile Jacob, Paris, 2005, page 61.
[370] POULAIN, Jean-Pierre, in POULAIN, Jean-Pierre, CORBEAU, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Introduction - « Aurons-nous à manger, que vais-je manger ? », Première partie - Itinéraires de Mangeurs, Édition Privat, Paris, 2002.
[371] Notamment lorsque les spectateurs en parlent sur les réseaux sociaux, puisque l'expérience du visionnage est souvent individuelle.
[372] MARTIN-JUCHAT, Fabienne, « Empathie et rites de table », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2ème partie – Le goût du partage, 2004, page 144.
[373] MARTIN-JUCHAT, Fabienne, « Empathie et rites de table », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2ème partie – Le goût du partage, 2004, page 144.
[374] SAGOT, Stéphanie, « De l'apéricube au design culinaire – Quels imaginaires autour de la table ? », Rouen, *Actes des 6e Journées normandes de recherche sur la consommation : société et consommations*, 2007, page 2.

tradition naturalisée et imaginaire[375], reposant sur : *« [d]es cautions universelles non pas parce qu'elles sont biologiquement fondées, mais parce qu'elles semblent se perdre dans la nuit des temps »*[376].

Le terroir repose en fait sur le récit de mythes communs car *« la géographie se donne comme histoire »*[377]. Dans l'épisode consacré à Massimo Bottura, la critique Faith Willinger donne un exemple de l'attachement des Modénais à leur « terroir » : *« Modène, c'est une petite ville avec une très, très forte tradition gastronomique. Les Modénais sont très exigeants en termes de cuisine. Le pays d'Italie a 150 ans. Les traditions, elles, ont vingt-six siècles. Donc, vous avez des gens qui ont des racines très, très profondes [...] Massimo prend un plat qu'on fait chez soi et le sert au restaurant d'une manière complètement inédite. C'est pourquoi durant les premières années du restaurant, vous ne trouviez aucun Modénais dans la salle de restaurant. Maman ne faisait pas comme ça, alors ils étaient contrariés. En tant que chef, il a pris ce que sa mère faisait et l'a transformé en quelque chose de divin »*[378]. Les « racines » sont ébranlées par Massimo Bottura, qui dénaturalise l'impensé du terroir. Cette remise en question est présentée dans la série comme une des preuves du courage et du caractère exceptionnel du chef.

Bon à manger, bon à penser, bon à partager

« L'aliment bon est celui qui est "bon à penser", selon la célèbre formule de Claude Lévi-Strauss, parce qu'inévitablement fidèle aux saveurs mais aussi aux langages de valeurs et de créativités partagées (au sein de micro ou de

[375] *« Comme l'écrivait Marcel Mauss, alors que l'on croit que c'est la tradition qui fait une Nation, c'est en fait l'inverse, c'est la Nation qui a fabriqué de la tradition »* : de la même façon, on pourrait dire que ce n'est pas la tradition qui fait le terroir, mais les hommes qui inventent le mythe, leur géographie et leurs rites alimentaires traditionnels (ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Odile Jacob, Paris, 2005, page 119).
[376] MELOT, Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 23.
[377] THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France. L'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'homme, 1997, page 45.
[378] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 6 – Massimo Bottura et la cuisine de Maman, trahison ou hommage ? » : « Modena, it's a small town with a very, very strong gastronomic tradition. The Modenesi are very demanding about food. The actual country of Italy is 150 years old. The actual traditions are 26 centuries. So, you have people who have very, very deep roots [...] Massimo takes a dish that you can find at home and brings it into a restaurant in a different way than it'd ever been seen before, and that's why in the first years of this restaurant you never found anybody from Modena in the dining room. It wasn't what Mom did, and so they were upset by that. As a chef, he takes what his mother made and turns it into something divine ».

macrostructures), qui en retour lui donnent substance et identité »[379]. La cuisine constitue à la fois les corps humains individuels et le corps social dont ils font partie[380], de façon organique et symbolique. Outre les vertus sensorielles et organoleptiques, *« un long et complexe processus de symbolisation »* se greffe aux aliments, *« à condition – et c'est là le point essentiel – qu'elles soient partagées »*[381].

2ème service : Les enjeux politiques des artifications culinaires

Des chefs artistes

Photogramme 97 (E1V2, 00 : 23)

Photogramme 98 (E1V2, 1 : 14)

La cuisine est d'abord un *art de faire*, *« une tekhnè nourricière »*[382]. De nombreuses métaphores artistiques émaillent les ouvrages traitant de cuisine. Joseph Favre écrit par exemple que *« le dressage des mets est le fini d'un tableau, le vernis d'une toile, l'encadrement d'une œuvre »*[383]. Depuis quelques années, les chefs sont présentés dans l'espace public comme des artistes, et non plus seulement des artisans.

La cuisine a longtemps été un art méprisé, car *« perçue essentiellement comme une activité pratique qui satisfait une nécessité biologique »* : *« elle ne remplissait [donc] pas la condition impérative de gratuité qui était alors exigée de toute action*

[379] DURIF-BRUCKERT, Christine, « « On devient ce que l'on mange » : les enjeux identitaires de l'incorporation », *Revue française d'éthique appliquée* 2017/2 (N° 4), page 34.
[380] MELOT, Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 15.
[381] MELOT, Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium* 2011/3 (N° 28), page 12.
[382] CSERGO, Julia, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle) », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, page 16.
[383] FAVRE, Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation. T. 1*, éditeur : l'auteur, 1905.

pour pouvoir aspirer à être considérée comme artistique » [384]. D'autre part, les plaisirs gastronomiques s'adressaient au goût, *« situé sur une position inférieure dans la hiérarchie sensorielle d'origine platonicienne, qui favorisait la vue et l'ouïe au détriment de tous les autres sens »*[385]. Désormais dans l'espace médiatique –et dans *Chef's Table* en particulier-, elle est célébrée comme une pratique multi-sensorielle qui s'inscrit dans le paradigme des Beaux-Arts.

Dans un essai intitulé *L'œuvre d'art et ses significations*, Erwin Panofsky souligne le bouleversement que constitue le nouveau statut du créateur : *« nous, hommes du XX^{ème} siècle, qui vivons en un monde où prolifèrent les chapeaux "créés" par Lili Daché, les rouges à lèvres "créés" par Helena Rubinstein [...] nous ne pouvons plus nous rendre compte de ce que signifiait ce transfert à une production humaine du mot dont même saint Thomas assure inlassablement qu'il ne saurait s'appliquer à aucune action que celle de Dieu »*[386]. Désormais, les chefs offrent à leurs convives des « plats-signatures » : *« Tout comme un grand couturier, le chef réputé signe ses créations, il tient à ce que ses mets portent une griffe exclusive, la sienne »*[387].

Les cuisiniers empruntent aux artistes plasticiens leurs techniques et leur vocabulaire. Alain Passard, par exemple, déclare : *« un mauve, un jaune, un blanc nacré, un vert céladon, un orange perlé m'inspirent. Je procède par touches. Le geste technique vient après »*[388]. La première séquence du deuxième épisode de notre corpus met en scène Grant Achatz observant des tableaux dans une galerie d'art. Un lien immédiat, par contamination visuelle, est créé entre les toiles exposées (*photogramme 97*) et le plat filmé de haut en train de se composer directement sur la surface blanche de la nappe (*photogramme 98*) : *« l'élégance formelle recherchée*

[384] STERN, Radu, « Gasterea, la muse absente ou la cuisine comme art » in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, pages 65-66.
[385] STERN, Radu, « Gasterea, la muse absente ou la cuisine comme art » in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, pages 65-66.
[386] PANOFSKY, Erwin, *L'œuvre d'art et ses significations. Essai sur les arts visuels*, trad. M. et B. Teyssèdre, Gallimard, 1969, page 125.
[387] MARCHESI, Gualtiero, « L'assiette dressée et le style de la nouvelle cuisine » in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 82.
[388] Alain Passard, cité par DUPUY, Jean-Philippe, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 100.

dénote une tendance vers la composition graphique qui, jouant sur le contraste des couleurs, se développe sur deux dimensions »[389].

À la manière de Carême, incitant ses apprentis *« à fréquenter les musées pour y apprendre "la nature des règles de l'art" »*[390], Lara Gilmore invite son mari à sortir de ses cuisines et *« de la Modène provinciale, [pour lui faire] découvrir le monde, l'art, d'autres aspects de la vie. S'il s'était limité à Modène, il n'aurait pas compris ces choses »*[391] affirme la critique Faith Willinger.

Photogramme 99 (E1V2, 25 : 45)

Photogramme 100 (E1V2, 25 : 47)

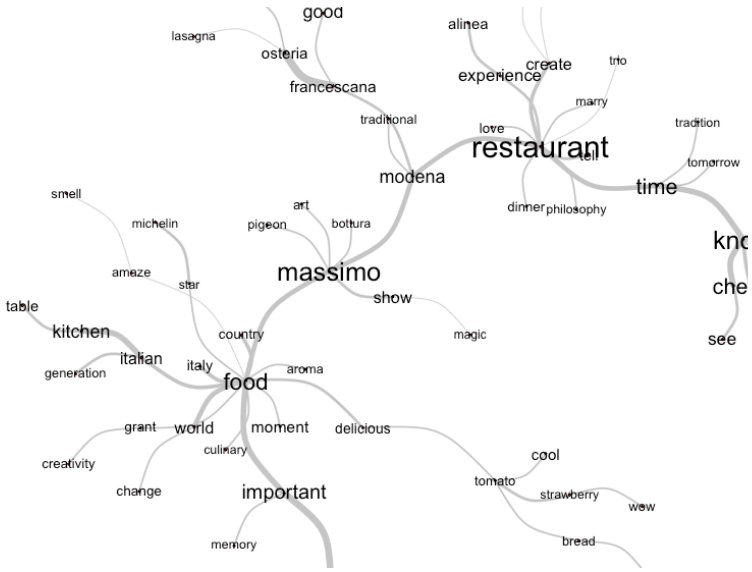
La cuisine est assimilée à l'art par la gestuelle –sauces étalées à la manière des *drippings* de Jackson Pollock-, mais également par sa dimension réflexive. Grant Achatz cite ainsi le chef Ferran Adrià : *« [Il] me disait : "Tu n'es pas juste là pour être comblé ici [photogramme 99]. Tu es aussi ici pour être stimulé ici [photogramme 100]" »*[392]. Après avoir perdu l'usage de ses papilles, Grant Achatz est parvenu à inventer des plats en dessinant et en décrivant les produits à ses équipes. Son sous-chef raconte ce processus : *« Il dessinait un plat sur une feuille, prenait une photo et nous l'envoyait. Il disait : "Purée de pain brûlé. Assurez-vous que ce soit brûlé. À assaisonner avec cet acide, mais qu'il n'y ait pas trop d'acidité". On utilisait un système d'échelle : "Si un cornichon vaut cinq et le pain vaut un, quel niveau*

[389] MARCHESI, Gualtiero, « L'assiette dressée et le style de la nouvelle cuisine » in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne, le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, page 82.
[390] FRIDMAN, Viviana, OLLIVIER, Michèle, « Taste/Taste Culture », *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences,* Ottawa, 2004, cité par CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 68.
[391] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 14 – L'avant-garde ou le paradigme du pigeon » : « One of the things that's so great about Lara is she took Massimo out of provincial Modena and showed him a world, showed him art, showed him other aspects of life that if he was just here in Modena, he wouldn't have understood ».
[392] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 12 - Vers l'émancipation : une semaine chez Ferran Adria » : « Ferran was like, "This is not only meant to satisfy you here. It's meant to stimulate you here." ».

d'acidité ?" »[393]. Léonard de Vinci disait de la peinture qu'elle est une « chose de l'esprit » *(cosa mentale)* : *Chef's Table* semble postuler avec ses chefs qu'il en va de même pour la cuisine. L'idée du plat serait peut-être la véritable « œuvre », les assiettes servies apparaissant comme des copies de cet original idéel.

Le paradigme du pigeon

> « Cuisine moderne/La cuisine moderne va devenir scientifique, c'est-à-dire cubiste »
>
> Guillaume Apollinaire[394]



Fragment de l'arbre des co-occurrences réalisé grâce au logiciel Iramuteq

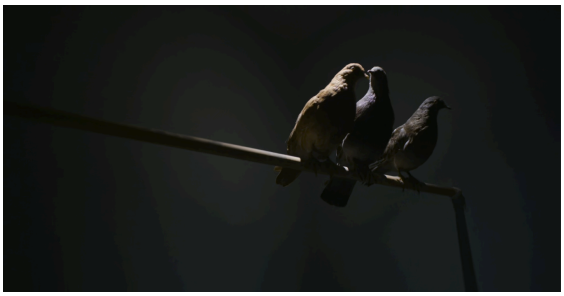
Cet arbre des co-occurrences s'avère éclairant pour lier trois lexies : *Massimo – pigeon – art.* L'explication de ce lien sémantique est donnée par Lara Gilmore, évoquant le souvenir d'une Biennale de Venise en 1997 : *« On est entrés dans le pavillon italien où il y avait tous les grands artistes italiens, mais surtout de l'ancienne génération... et dans les chevrons, il y avait des tas de pigeons empaillés, et Massimo a demandé : "Qu'est-ce que ces pigeons font là ?". On a regardé de plus*

[393] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 17 - La mue et la perte de goût : une nouvelle langue culinaire à inventer » : « He would sketch a dish on paper and take a photo of it and send it to us. He'll be like, "Burnt bread purée. Make sure it's burnt. Season it with this acid, but not too acidic". We'd go back and forth on the scale of, like, "If a pickle's a five and bread's a one, how acidic do you want it?" ».

[394] APOLLINAIRE, Guillaume, « Le Cubisme culinaire », reproduit dans *Œuvres en prose I*, Paris, Gallimard, 1977, page 401.

près et j'ai dit, "Un artiste a organisé cette installation de pigeons". Si on regardait de près, on voyait qu'il les avait aussi peints, littéralement, en train de déféquer sur les murs et les œuvres des autres artistes. Massimo a dit : "C'est du génie ! Ce type est incroyable ! Ces pigeons, c'est comme moi. Je veux changer la cuisine italienne, mais pour me faire remarquer, je dois monter dans les chevrons, regarder d'en haut et, en un sens, dégrader la génération qui m'a précédé. Ce n'est qu'avec ce sensationnalisme et ce comportement provocateur que je vais pouvoir percer et ouvrir les portes pour une autre génération de cuisine italienne" »[395].

Photogramme 101 (E1V1, 35 : 10)



Photogramme 102 (E1V1, 37 : 04)

Émerveillé par l'œuvre de Maurizio Cattelan (*photogramme 101*), Massimo Bottura s'est identifié à ces pigeons empaillés déféquant sur d'autres œuvres, figures allégoriques d'un art avant-gardiste s'affranchissant du carcan de la tradition. Le motif du pigeon se retrouve dans le décor de son restaurant : dans un long travelling avant, le spectateur découvre au bout d'un couloir trois pigeons perchés (*photogramme 102*).

Cette comparaison s'inscrit dans la tradition d'une cuisine perçue comme « déconstructiviste », que François Ascher identifie comme *« une des orientations*

[395] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 1, « Massimo Bottura », « Séquence 14 – L'avant-garde ou le paradigme du pigeon » : « It was 1997, we were at the Venice Biennial. Walked into the Italian pavilion where you have all these great Italian artists, but mostly from an older generation and in the rafters, there are all these taxidermy stuffed pigeons, and Massimo says, "What are these pigeons doing here?" And we looked closer and I said, "Actually, that's an artist who made that installation of the pigeons." And the closer we looked, you could see that he had also painted them, literally, pooping on the walls and on some of the other artists' artwork. Massimo was like, "That is genius! That guy is amazing! Those pigeons, that's like me. I'm trying to change the Italian kitchen, but the only way I'm going to get noticed is if I kind of go up in the rafters and look from above and, in a way, deface the generation that came before me. Only with that kind of sensationalism and that kind of provocative attitude am I gonna be able to break through and open up the doors for another generation of Italian kitchen" ».

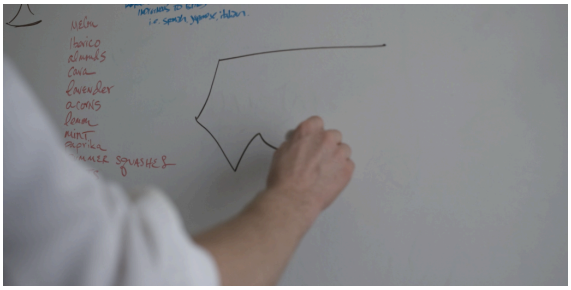
gastronomiques majeures aujourd'hui »[396]. Les critiques ont d'ailleurs nommé Ferran Adrià *« le Derrida de la cuisine »*[397]. Pierre Giannetti explique sa démarche : *« La philosophie culinaire d'El Bulli était la déconstruction, un vocable emprunté à la philosophie et à l'art contemporain : une recette classique était décortiquée, chaque ingrédient était séparé et réinterprété pour être assemblé avec les autres sous une forme nouvelle »*[398]. Cela fait écho à « l'art poétique » exposé par Grant Achatz : *« On prend chaque élément du restaurant en se demandant : "Est-ce la meilleure façon de faire ou est-ce perfectible ?" »*[399]. Leur pratique ne relèverait pas d'une « quête du chef-d'œuvre », mais plutôt d'expérimentations dans lesquelles les *« différents plats ne sont que des moments d'une dynamique de création globale »*[400].

Surprise et nouveauté, valeurs centrales de l'idéologie des chefs

Le marketing propose un modèle éclairant pour notre étude : la roue expérientielle[401], composée de cinq fonctions - proposer de l'extraordinaire, surprendre, créer du lien, stimuler les cinq sens, se servir du capital symbolique des produits. Les équipes du restaurant Alinea semblent suivre ce programme, comme l'explique Grant Achatz : « *Ce qui compte pour moi, c'est que le client ait... ce fameux moment "a-ha !" où il a l'impression d'avoir "découvert" quelque chose. C'est comme être un enfant déballant son cadeau de Noël »*[402]. Dans une interview suivant la sortie du documentaire, le chef explique qu'il cherche non seulement la surprise et l'extraordinaire, mais également les stimulations sensorielles : *« nous avons joué avec des concepts qui nous ont toujours intrigués et que nous pensions*

[396] ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Odile Jacob, Paris, 2005, page 217.
[397] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 84.
[398] GIANNETTI, Pierre, « Art en bouche », *La pensée de midi*, vol. 27, n 1, 2009, page 212.
[399] Cf. retranscription de l'épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 2 – Cuisine, art et déconstruction » : « Every element of the restaurant we try to break down and go, "Is this the best way it could exist, or is there a better version?" ».
[400] SAGOT, Stéphanie, DUPONT, Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, Scènes et scénographies alimentaires (Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud et Serge Chaumier), page 80.
[401] HETZEL, Patrick, *Planète conso. Marketing expérientiel et nouveaux univers de consommation*, Éditions d'Organisation, Paris, 2002.
[402] Cf. retranscription, épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 7 - Recherche du « A-ha moment » : « The thing that's important for me is the guest has the a-ha moment, where they feel that they've "discovered" something. It's like being a kid and opening the present at Christmas ».

pouvoir incorporer chez Alinea. L'un des principaux composants était le son et la lumière »[403].



Photogramme 103 (E1V2, 50 : 01)

Photogramme 104 (E1V2, 50 : 03)

Le premier épisode du deuxième volume propose plusieurs séances de recherche. Dans un atelier, tout d'abord, Grant Achatz demande à un céramiste : *« Tu pourrais peut-être tromper les gens ? [...] Ça serait super s'il y avait la silhouette d'une tranche d'orange là-dessous [...] Ça serait posé devant la personne qui regarderait à travers et dirait : "Il y a une orange là-dessous" et puis on soulèverait le chapeau, et on ne trouverait pas une orange, mais autre chose »*[404]. Autre salle, autre accessoire : cette fois le chef est avec deux de ses cuisiniers. Il commence par dessiner au tableau, cet espace « des possibles » qui permet une réécriture permanente[405] (*photogrammes 103 et 104*). Grant Achatz expérimente à haute voix : *« Imaginez une toile accrochée au mur sur laquelle on a jeté des sauces et les gens pourraient venir et racler ces sauces avec leur cuillère. On ne ferait pas ça. Mais y a-t-il un moyen de réfléchir à ce concept ? »*[406].

Selon Claude Fischler, le mangeur moderne est confronté à un tiraillement qu'il nomme « le paradoxe de l'omnivore », oscillant entre deux pôles : *« celui de la*

[403] Grant Achatz, retranscription de la conférence « Tribeca Tune In: Netflix docu-series Chef's Table » (vidéo postée le 27 avril 2016, https://www.youtube.com/watch?v=OYxIekQ4UNk) : « we most definitely played with concepts that we have always been intrigued by and we thought might come into play at some point in Alinea. And one of the major components was sound and light ».
[404] Cf. retranscription, épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 7 - Recherche du « A-ha moment » : « - Well, I wonder if you were able to trick people [...] It'd be cool if there was a silhouette of - an orange slice under there [...] And it was dropped in front of somebody, and they would look through that and say, "Oh, well, there's an orange under here." And then you would lift it and it wasn't an orange. It was something else »
[405] SAGOT, Stéphanie, DUPONT, Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, Scènes et scénographies alimentaires (Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud et Serge Chaumier), page 83.
[406] Cf. retranscription, épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 20 – Dépasser l'image du « chef sans palais » : « Imagine if you have a wall covered with canvas and we threw sauces on it. And then they came up and scrape the sauces off with their spoon, right? We wouldn't do that. But is there a way to think about it like that? ».

néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété). Tout omnivore, et l'homme en particulier, est soumis à une sorte de double bind, de double contrainte, entre le familier et l'inconnu, entre la monotonie et l'alternance, entre la sécurité et la variété »[407]. La pratique traditionnelle -qui rassure le néophobe- repose sur une continuité des usages, dont la valeur réside *« dans le fait qu'en n'importe quelle couche de ses usages stratifiés, on peut percevoir le lien qui l'unit en profondeur à leur origine axiologique commune »*[408]. On pourrait arguer également que pour faire vivre la tradition, l'actualiser, il est nécessaire d'introduire des variations qui contribuent à la performer : *« c'est la seule manière d'assurer une énonciation vivante pour chaque actualisation particulière de la chaîne collective »*[409].

Cette tension entre innovation et respect des usages peut être traduit par plusieurs paradigmes. Celui de l'*ipse* et de l'*idem* ricoeuriens d'abord : l'identité gastronomique des chefs relève à la fois de l'histoire, de ce qui constitue l'italienneté par exemple pour Massimo Bottura (*idem*) et, sur un plan dynamique, de *« ce qui fait marcher [le chef] au quotidien, dans son rapport passionné et passionnel à la table et dans toutes les formes ouvertes à l'actualisation des pratiques »* [410] (*ipse*). L'autre modèle est emprunté à la linguistique : il s'agit de distinction saussurienne Langue/Parole. Déjà en 1964, Roland Barthes mobilisait cette dichotomie pour les systèmes signifiants de la nourriture : *« la Langue alimentaire étant constituée de règles d'exclusion (tabous alimentaires), d'oppositions signifiantes (ex : bon/mauvais), de règles d'association et de protocoles d'usage. La Parole alimentaire comprenant quant à elle, un ensemble de variations personnelles de préparation et d'association »*[411]. La langue, code institué, trouve son plein

[407] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, pages 63-64.
[408] FONTANILLE, Jacques, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 2ème partie – Le goût du partage, page 204.
[409] FONTANILLE, Jacques, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 2ème partie – Le goût du partage, page 208.
[410] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques », *Politiques de communication*, vol. 5, no. 2, 2015, pages 75-76.
[411] KESSOUS, Aurélie, CHALAMON, Isabelle, « Représentations mentales de la consommation et des pratiques alimentaires : Approche par le carré sémiotique "bon/mauvais" », *La Revue des Sciences de Gestion* 2013/3 (N° 261-262), page 53.

épanouissement dans l'originalité de sa parole, avec ses néologismes culinaires et ses variations syntaxiques.

Créativité, ton univers impitoyable

« Il y a des fois où [Grant Achatz] dit : "Virez-moi tous ces plats". On s'étonne : "C'est bon. Pourquoi on s'en débarrasse ?". Avec lui, on cherche toujours le plat le plus fascinant, le meilleur plat, le meilleur ingrédient, la meilleure voie, la meilleure chose à faire »[412]. À travers cette anecdote, le sous-chef Mike Bagale dessine un art poétique, relevant de ce que Caroline Champion identifie comme « la logique de la *tabula rasa* » [413], principe d'engendrement de l'Art : la quête du Nouveau est érigée en principe créateur. C'est d'ailleurs le seul invariant des discours avant-gardistes : le thème de l'originalité[414]. Selon Jacques Aumont, cette aspiration peut mener à un malentendu, *« lorsque, à cette nouveauté essentielle à l'art, on veut ajouter ou substituer autre chose, la recherche de nouveautés ; la recherche expresse, délibérée et volontaire de formes, de substances, d'"expériences" inédites »*[415]. Dans *Chef's Table*, les plats de la tradition ne sont célébrés que repensés, « revisités », sublimés par la patte d'un chef. Caroline Champion s'interroge : *« Le pot-au-feu doit-il nécessairement être revisité, sphérifié, ou exploser en feu d'artifice, pour passer du côté de l'« Art » ? »*[416].

Le quatrième épisode du cinquième volume interroge les limites de la créativité permanente. Un critique évoque cet impératif : *« Chaque année, [Albert Adrià] était forcé de faire des découvertes, et il ne faisait rien d'autre que travailler, travailler, travailler, sans aucune autre option. El Bulli avait 1800 plats. 1800*

[412] Cf. retranscription, épisode 1, volume 2, « Grant Achatz », « Séquence 20 – Dépasser l'image du « chef sans palais » : « There have been times where we've literally looked at him and he's been like, "You know what? Scrap all those dishes. Just get rid of them all." And you're like, "This is good. What are you... Why are we getting rid of this?". With him, there's always the hunt for, like, "What's the cooler plate? What's the better plate up? What's the better ingredient? Where's the better place to go? What's the better thing to do?" ».
[413] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 39.
[414] KRAUSS, Rosalind, *L'originalité de l'avant-garde et autres mythes modernistes*, Paris, Macula, 1981, pages 135-136.
[415] AUMONT, Jacques, « Le monde de l'art. Faire du nouveau », in *De l'esthétique au présent,* sous la direction de AUMONT, Jacques, Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, « Arts & Cinéma », 1998, page 148.
[416] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 19.

plats ». Albert Adrià lui-même revient sur cette période : *« Mon cerveau ne s'arrêtait jamais. Que je sois dans un magasin ou au cinéma, qu'il soit 3h du matin, je cogitais sans cesse. Tant de modèles, tant de nouvelles techniques, de nouveaux concepts. Eh bien... j'étais quelque peu en souffrance. Et j'ai dit : "C'est insupportable. C'est une pression de dingue. Ça devient incontrôlable". On avait créé un monstre »*[417].

Le processus de création constitue peut-être en soi la performance artistique, le plat proposé n'étant qu'une partie de cette opération : il n'est d'ailleurs qu'un fragment de nos documentaires, substrats des récits. En somme, on pourrait écrire avec Frédérique Desbuissons que *« l'art [culinaire] résid[e] moins dans l'issue définitive et solide du processus créateur que dans son exercice infini, fut-il destructeur »*[418].

Le goût, outil de distinction

La cuisine est un moyen de subsistance, un vecteur identitaire, une source de plaisir, *« une forme d'esthétique partagée »* et *« un acte politique »*[419]. Elle est aussi un outil de distinction, au sens bourdieusien du terme[420]. Les restaurants gastronomiques sont un lieu idéal pour mettre en scène « le luxe du désir » évoqué par les ethnographes : les repas deviennent des « cérémonies » par lesquelles le convive *« célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie »*[421]... et son argent pour consommer temporairement des matières éphémères. Le visionnage de la série

[417] Cf. épisode 4, volume 5, « Albert Adrià » : « Every year, he was forced to discover new things, and he would do nothing but work, work, work with no other options. El Bulli had 1,800 dishes. 1,800 dishes », « I was focused on creativity, with the mentality that my brain was always switched on. Whether buying clothes or at the movies, or at 3:00 in the morning, I was always plugged in. So many models, new techniques, new concepts. Well there is a certain feeling of torment. And I said, "Man, this is unbearable. This is mad pressure. This is getting out of hand." We had created a monster ».

[418] DESBUISSONS, Frédérique, « Yeux ouverts et bouche affamée : le paradigme culinaire de l'art moderne (1850-1880) », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 66.

[419] CHAMPÉRARD, Marc de, « Introduction », in LUCAS, Rémy, *Mythologies gourmandes*, PUF, Le manger vrai, 2012.

[420] « La distinction est d'abord une opération menée par les sujets sociaux : celle par laquelle ils distinguent, notamment, entre ce qui est beau et laid, c'est-à-dire par laquelle ils font le départ entre ce qu'ils jugent légitime ou non. La distinction est aussi un résultat de cette opération : l'opération de sélection produit des effets de distinction liés aux deux sèmes inhérents à la polysémie du terme — c'est-à-dire que, par la catégorisation qu'ils produisent, les individus sont à la fois rendus distincts (différents) et/ou distingués (élégants) » (SAINT-ARMAND, Denis, « Distinction », dans Anthony Glinoer et Denis Saint-Amand (dir.), *Le lexique socius*, URL : http://ressources-socius.info/index.php/lexique/21-lexique/62-distinction, page consultée le 28 mai 2019).

[421] BOUTAUD, Jean-Jacques, CHAUMIER Serge, « Introduction », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, « Scènes et scénographies alimentaires », sous la direction de BOUTAUD, Jean-Jacques et CHAUMIER, Serge, page 19.

participe peut-être également d'un habitus de classe : en regardant *Chef's Table*, on s'inscrirait dans une volonté d'appartenir à une communauté privilégiée, qui a les moyens de considérer la cuisine comme un art transcendant le quotidien. En effet, définir le (bon) goût est un *« élément des luttes pour la monopolisation de la violence symbolique, qui impose comme naturels et légitimes les standards d'évaluation et les catégories de perception d'une classe dominante »*[422]

Selon Dominique Pagès, le chef doit désormais faire face à de nouveaux enjeux : il apparaît nécessaire qu'il s'implique *« tout au long de la chaîne alimentaire, comme origine et comme horizon [...] Dans ce puzzle d'engagements, de participations actives, se tisse un récit renouvelé sur sa légitimité et se joue une mise à l'épreuve de sa crédibilité »*[423]. Ainsi, une alchimie complexe s'effectue entre l'esthésie, l'aptitude à percevoir des sensations, l'esthétique et l'éthique, qui impose un système de croyances et de valeurs[424].

Par sa nature même, l'art culinaire institue une éthique du respect, dans la relation à l'aliment, à ses producteurs et à ses consommateurs[425]. La cuisine s'avère toujours une affaire politique, même –et peut-être surtout- quand elle ne prend pas directement position. Pascal Lardellier rapporte cette belle phrase de Cioran : *« On n'habite pas un pays, mais une langue »*. Il prolonge cette réflexion : *« À maints égards, on peut aussi considérer que l'on habite une cuisine, et que celle-ci, toujours, est politique, en dernière lecture. N'y est-t-il pas question de culture, de tradition, de patrimoine, de transmission, de partage et de lien social ? »*[426]

De nombreux chefs de la série sont présentés comme des figures de porte-paroles, politisées et engagées. On pense par exemple au brésilien Alex Atala :

---

[422] FRIDMAN, Viviana, OLLIVIER, Michèle, « Taste/Taste Culture », *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences,* Ottawa, 2004, cité par CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 68.
[423] PAGÈS, Dominique, « Figures du Chef Cuisinier », *Quaderni* [En ligne], 94 | Automne 2017, mis en ligne le 5 octobre 2018, consulté le 8 novembre 2018. URL : http://journals.openedition.org/quaderni/1117, page 88.
[424] BOUTAUD, Jean-Jacques, « Du goût des choses au goût des autres », *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 15.
[425] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 85.
[426] LARDELLIER, Pascal, « Ronald et le steack caché... » - Métamorphoses et dégénérescences de la viande postmoderne, in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 3ème partie – la table post-moderne, page 243.

« Aujourd'hui, sa présence est importante. Il défend les fermiers, les propriétaires terriens, les artisans. Il donne de la voix politiquement pour que les gens puissent créer une chaîne alimentaire plus productive »[427]. On pourrait également citer le cuisinier écologiste Dan Barber : *« Dan est l'incarnation même du chef moderne... dont le but va plus loin que servir un repas délicieux dans son restaurant, mais qui veut changer sa communauté et le monde, au bout du compte »*[428]. La critique fait de cette dimension politique le signe même de la modernité du chef.

***Chef's Table*, manifeste anti-néfaste-food**

« Bien avant la sémiotique, la scolastique et la dialectique ont élevé en principe méthodologique le fait de saisir les objets d'étude en en définissant le contraire, l'opposé »[429] écrit Pascal Lardellier. Il apparaît donc impératif de s'arrêter un instant sur la « néfaste-food », ce que les angoisses liées à la mondialisation nomment parfois « *la McDonaldisation du monde*[430] *»*. Les réalisateurs semblent répondre à l'appel de Michel Jeanneret : *« Contre la malbouffe improvisée, hâtive et amnésique, défendons les passeurs et les gourmands ! »*[431]. Le danger paraît d'autant plus grand que la firme McDonald s'appuie sur une rhétorique familiale pour proposer des produits standardisés issus de cuisines aseptisées.

Un chef en particulier nous paraît intéressant pour illustrer cette « lutte » éthique. Il s'agit de Corrado Assenza, sujet du deuxième épisode du volume consacré à la pâtisserie : *« Je devais faire comprendre au monde la différence entre un produit commercialisé et la qualité née dans ce pays. J'ai pensé : "Que pouvons-nous obtenir de notre pays qui soit unique et de meilleure qualité qu'ailleurs?" Et je me suis souvenu de l'abricot. L'abricot est la première confiture que mangent les enfants. Mais ce qu'ils connaissent, c'est un produit industrialisé. Nous fabriquons notre*

---

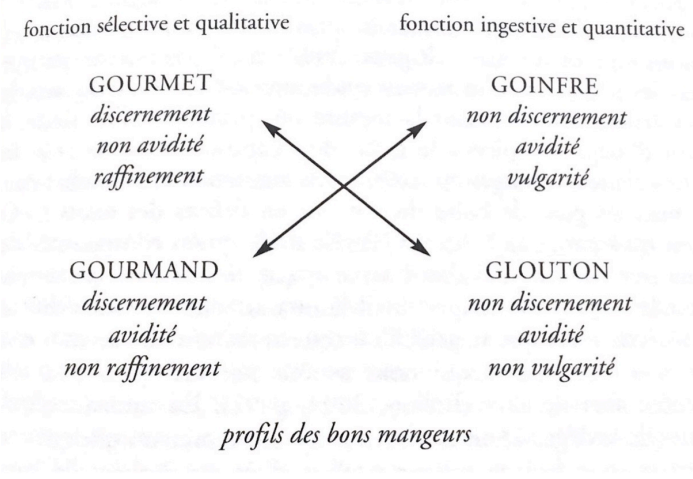
[427] Cf. épisode 2, volume 2, « Alex Atala » : « Today, he has an important presence speaking out for farmers, landowners, craftsmen He's speaking out politically, so that people can create a more productive food chain ».
[428] Cf. épisode 2, volume 1, « Dan Barber » : « Dan is really a model of who the modern chef is whose goal is to do more than just feed people a delicious dinner in their restaurant, but wants to change his community and, ultimately, the world ».
[429] LARDELLIER, Pascal, « Ronald et le steack caché... » - Métamorphoses et dégénérescences de la viande postmoderne, in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 3ème partie – la table post-moderne, page 243.
[430] ARIÈS, Paul, *Les fils de McDo. La McDonalisation du Monde*, L'Harmattan, Paris 1997.
[431] JEANNERET, Michel, « Dis-moi comment tu manges... », *Critique* 2015/10 (n° 821), page 751.

marmelade de la même façon depuis 125 ans à Caffé Sicilia. Alors, j'ai travaillé sur l'abricot. Je l'ai modernisé, actualisé en réduisant le sucre ajouté pour respecter la pureté du fruit frais »[432].

Combattre la « néfaste-food », c'est remettre de l'émotion dans le rapport à l'aliment, que l'hyper-technicité agro-alimentaire semble stériliser : c'est donc vouloir *« re-substantualiser la cuisine »* pour *« poétiser l'acte alimentaire »* et ainsi *« revitaliser un imaginaire aplati par la standardisation de la consommation »*[433].

Friandise n'est pas dévoration

« Le friand poursuit le plaisir sensoriel, et non le rassasiement par la dévoration. Il recherche des sensations, des goûts spécifiques ou nouveaux »[434] explique Claude Fischler. *Chef's Table* est une série de la friandise, qui sert à ses convives gourmets des plats sur lesquels des experts discourent : en somme, des objets intellectualisés.



Carré sémiotique - « Profils des bons mangeurs »[435]

[432] Cf. épisode 2, volume 4, « Corrado Assenza » : « I needed to make the world understand the difference between a commercialized product and the quality born in this land. I considered, "What can we get from our land that's unique and higher quality than from elsewhere?" And I remembered the apricot.
The apricot is the first jam children eat. But what they know is an industrialized product.
We have always made our marmalade the same way for 125 years at Caffé Sicilia. So, I worked on the apricot. I modernized it, made it current, reducing the added sugar to respect the purity of the fresh ».
[433] CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010, page 82.
[434] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, « 12- L'obésité masculine ou le partage transgressé », Paris, Odile Jacob, 1990, page 344.
[435] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 143.

Le téléspectateur qui désire « binge-watcher »[436] la série peut éventuellement se comporter avec une forme de gourmandise, voire de gloutonnerie. Toutefois, les documentaires mettent en scène et incorporent des mangeurs qui ne se goinfrent pas. Un journaliste du monde écrit d'ailleurs : *« On est souvent tenté de rétorquer : "Quand est-ce qu'on mange ?" à ce propos assez snob et hautain ».* Il ajoute ensuite, sous forme de proposition concessive : *« on convient volontiers que cette quête avant-gardiste est souvent passionnante, d'autant plus que les six personnalités retenues ne sont pas toutes d'obédience postmoléculaire »*[437].

À la question de savoir si le rapport à la nourriture évoluait aux Etats-Unis, le réalisateur David Gelb livre la réponse suivante : *« Je pense que les gens apprennent à apprécier la nourriture et penser davantage à ce qu'ils mangent »*[438]. Cette réflexivité, qui invite à mieux « penser » la cuisine, évoque des courants comme la *gastrosophie*, *« une notion philosophique du goût et de la nourriture, théorie se proposant de transmettre la culture du plaisir »*[439]. Dans l'essai *Hérédités alimentaires et identité gastronomique – Suis-je réellement ce que je mange ?*, Kilien Stengel parle également du gastronomisme, ce courant qui postule que l'être humain doit penser sa nourriture pour mieux vivre.

Comme la Nouvelle Cuisine, qui souhaitait *« influencer en profondeur les habitudes de table quotidienne »*[440], les chefs semblent chercher à esthétiser la vie quotidienne en artifiant l'alimentation, geste prolongé par l'artification du documentaire culinaire. Cette double artification s'inscrit dans l'horizon optimiste dessiné par Claude Fischler : *« Les retrouvailles récentes du plaisir et de la nutrition,*

---

[436] « Le binge-watching, binge-viewing, rush hour ou marathon-viewing, (visionnage boulimique1 selon la Commission générale de terminologie et de néologie et OQLF) également appelé gavage télévisuel ou visionnage en rafale, visionnement en rafale, écoute en rafale en français (surtout au Québec), est la pratique qui consiste à regarder la télévision ou tout autre écran pendant de plus longues périodes de temps que d'habitude, le plus souvent en visionnant à la suite les épisodes d'une même série. L'expression est construite par référence au binge-drinking » (Notice Wikipédia).

[437] MACHARD, Renaud, « TV - « Chef's Table », snob, irritante et passionnante », *Le Monde,* 5 mai 2018.

[438] David Gelb, vidéo « "Chef's Table" creator talks "Street Food" and getting to the "emotional origin" of dishes », postée le 9 mai 2019 sur le compte *CBS This Morning*, URL : https://www.youtube.com/watch?v=ad9nHm7VUaY, consulté le 12 mai 2019. Traduction du propos original : « I think the people are learning to appreciate food and think about what they're eating more ».

[439] STENGEL, Kilien, *Hérédités alimentaires et identité gastronomique – Suis-je réellement ce que je mange ?*, Questions alimentaires et gastronomiques, L'Harmattan, 2014, page 99.

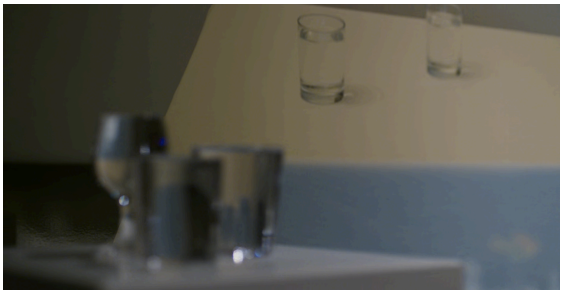
[440] « Manifeste de la Nouvelle Cuisine », cité par Claude Fischler dans FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, pages 251-252.

de l'hédonisme et du moralisme, de la grande cuisine et de la diététique annoncent peut-être que la "gastro–anomie"contemporaine, la crise du régime, la crise du mangeur ne font pas seulement le lit de toutes les rationalisations et de tous les délires […] La crise ouvre peut-être aussi une nouvelle ère, un nouvel ordre de liberté et de maturité alimentaire ». Le sociologue achève son ouvrage en rappelant que « savoir » et « saveur » ont la même origine étymologique.

Manger des yeux n'est pas manger

Un écart frappant peut apparaître au moment du visionnage de *Chef's Table* : les problématiques des chefs sont à mille lieues des problèmes quotidiens. L'écart est patent entre nos assiettes quotidiennes et nos assiettes télévisuelles. Plusieurs sociologues ont souligné ce paradoxe : alors que la cuisine occupe une place croissante dans les médias –et dans nos vies-, *« la plupart des indicateurs relatifs aux modes de consommation (Herpin, Verger, 2008) et au temps consacré à cette activité*[441] *»* montre que l'on en prend de moins en moins pour se préparer des petits plats. Stéphane Olivesi avance l'hypothèse suivante : *« par compensation, on rêverait de plus en plus de mieux manger... »*[442]. Selon la posture adoptée, *Chef's Table* constitue donc une rêverie illusoire voire dangereuse, ou une respiration dans le rythme effréné de notre quotidien.

Photogramme 105 (E1V1, 34 : 54)



Photogramme 106 (E1V1, 34 : 57)

L'œuvre présentée brièvement dans le premier épisode du corpus rappelle *One and Three Chairs* de l'artiste conceptuel Joseph Kosuth. Comme dans l'installation de

[441] 1 h 11 par jour en moyenne en 1986 à 53 minutes en 2010, selon des chiffres Insee cités par Catherine Rollot, Pascale Krémer et Julie Bienvenu (« Flemmards de la table », *Le Monde – L'Époque*, 27 mai 2019).
[442] OLIVESI, Stéphane, « Présentation du dossier. La fabrique du goût », *Politiques de communication* 2015/2 (N° 5), page 6.

l'Américain, le spectateur observe des sculptures de trois verres posées sur un support blanc muséal (*photogramme 105*), et leur représentation sur une fresque murale (*photogramme 106*). Cette double représentation indicielle est insérée au sein du dispositif filmique. Le verre est ainsi décliné comme un concept : l'observateur ne fait pas directement l'expérience de l'objet, il est confronté à sa présence médiatisée. Il en va de même pour les plats des chefs : les valorisations sensorielle et expérientielle (voir schéma suivant) ne sont réalisées que par procuration. Les documentaires permettent d'actualiser l'autre axe de ce carré sémiotique (voir schéma ci-dessous) : les valorisations référentielle et idéelle.

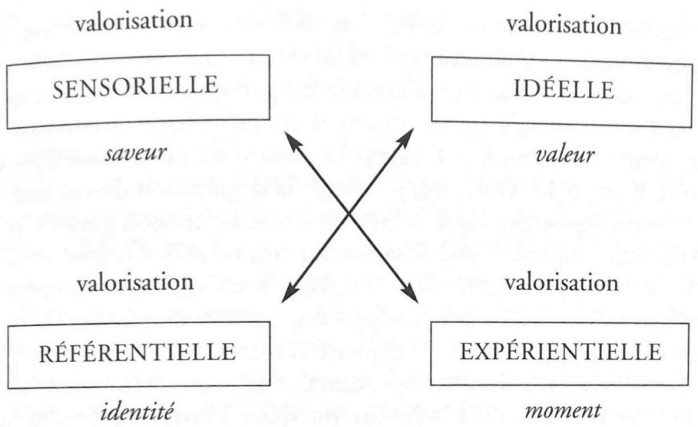


Schéma des valorisations alimentaires[443]

Jean-Paul Aron écrit à propos de la Nouvelle Cuisine qu'il s'agissait d'*« une gastronomie du discours, discours sur le produit, discours sur la chose, discours sur la préparation, discours sur le peu, discours sur le bref, sur la légèreté, sur la quintessence… Et la nourriture finit par se confondre avec le discours gastronomique »*[444]. Certains adressent le même genre de critiques à la gastronomie de *Chef's Table* : en ne satisfaisant que les pupilles du public, ne risque-t-elle pas de laisser son estomac vide ?

[443] BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 149.
[444] ARON, Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », postface de Jean-Pierre Poulain, *Cultures, nourriture*, Babel n°45, 1997, page 36. Transcription d'une conférence prononcée en avril 1987, à l'invitation de l'université de Toulouse-le-Mirail.

Dans le politique... jusqu'au cou !

Au cours de sa diffusion, *Chef's Table* a été l'objet de nombreuses critiques sur le manque de représentativité dans les épisodes. Un journaliste a fait le constat suivant en 2018 : *« Sur les 42 principaux locuteurs de Chef's Table pour l'instant, 24 ont été des hommes blancs, 12 des femmes blanches, et 5 des hommes de couleur »*[445]. Les attaques les plus virulentes sont survenues au moment de la sortie du volume consacré à la pâtisserie, qui faisait apparaître une seule femme dans les quatre documentaires : *« Tous ceux qui ont vu Chef's Table, la série Netflix, ont pu constater à quel point la nourriture délicieuse et l'incroyable cinématique étaient réunies pour créer une docu-série qui fait saliver. Cependant, alors que le public se prépare pour la sortie de la nouvelle saison, les critiques abondent sur le sexisme du casting, rendant le spectacle moins attrayant »*[446].

Petit à petit, les réalisateurs de la série ont tenté de rétablir l'équilibre. Dans un article intitulé « Chef's Table fait enfin le travail », on peut lire : *« Au printemps, lorsque j'ai demandé à Gelb quelles actions il espérait entreprendre pour que Chef's Table offre une expérience de visionnage plus riche et plus diversifiée, il a déclaré que son équipe ferait plus attention. "Cela fera un meilleur spectacle", dit-il, "et ce sera une meilleure représentation de ce que devrait être le monde de l'alimentation". Gelb a confirmé qu'il se pencherait non seulement sur la diversité devant la caméra, mais derrière aussi »*[447].

Pour la série comme pour le monde de la cuisine en général, on commence enfin *« à poser les questions qui comptent* [...] *est-ce que la cuisine est un moyen d'émancipation, d'intégration, un langage qui permettrait de faciliter le dialogue*

[445] KESKIN, Pelin, « 'Chef's Table' Is Finally Doing the Work », *Eater,* 12 septembre 2018 : « Of the 42 *Chef's Table* talking heads so far, 24 have been white men, 12 have been white women, and five have been men of color ».
[446] « The new season of 'Chefs Table' gets criticized for sexism », *Stars Insider,* 25 mars 2018 : « Anyone who has seen the Netflix series 'Chef's Table,' has seen how beautiful food and incredible cinematography come together to create a docuseries to drool over. However, as audiences prepare for the release of the new season, reviews of sexist casting are making the show less palatable ».
[447] KESKIN, Pelin, « 'Chef's Table' Is Finally Doing the Work », *Eater,* 12 septembre 2018 : « Back in the spring, when I asked Gelb what actions he was hoping to take to ensure that *Chef's Table* would provide a richer, diverse viewing experience, he said his team would be more cognizant. "It will make for a better show," he says, "and it will be a better representation of what the food world should be." Gelb confirmed that he would be looking closer at not just diversity in front of the camera, but behind it, too ».

entre les peuples ? »[448]. Les documentaires Netflix suggèrent –souvent de façon lyrique- une réponse affirmative[449]. Ferran Adrià, à l'image des chefs du corpus, envisage la cuisine comme une langue à travers laquelle on peut exprimer *« harmonie, créativité, bonheur, beauté, poésie, complexité, magie, humour, provocation et culture »*[450].

Ainsi, l'imagination n'est pas seulement une respiration dans le flux des contraintes quotidiennes. C'est un terrain de lutte, clé de voûte des mouvements contestataires, *« le composant clé d'un nouvel ordre mondial »*[451]. À la question *« On est dans le politique là ? »*, on répond donc avec Pascal Ory : *« Jusqu'au cou ! »*[452].

[448] BONIFACE, Pascal, CHAOUAD, Robert, entretien avec Fatéma Hal, « Les recettes de l'émancipation », *Revue internationale et stratégique* 2013/2 (n° 90), page 14.
[449] On pense par exemple à la bande-annonce de la saison 5 mentionnée en introduction : *« Quand on définit la nourriture avec des termes ethniques, ça affronte des communautés. On n'a pas à être ennemis. C'est ça, la nourriture ».*
[450] REINMANN, Raphaela, VAN DER MEULEN, Nicolaj, WIESEL, Jörg, *Culinary Turn: Aesthetic Practice of Cookery,* Transcript Verlag, septembre 2017 : « Cooking is a language through which all the following properties may be expressed: harmony, creativity, happiness, beauty, poetry, complexity, magic, humor, provocation and culture ».
[451] APPADURAÏ, Arjun*, Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*, 1996, traduction française, Paris, Payot, 2001.
[452] ORY, Pascal, *L'identité passe à table... L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Presses Universitaires de France, Fondation Nestlé France, 2013, page 23.

Dessert – Se réapproprier la table des chefs

Achevons notre menu avec une douceur : l'étude des actualisations de la série par ses récepteurs. Cette activité constitue selon Paul Ricœur une part intrinsèque de chaque récit : *« c'est la lecture qui parachève le processus de mise en intrigue et fait prendre à la boucle mimétique le chemin de la mimèsis III »*[453]. Nous interrogerons d'abord le paradoxe du territoire : ancré dans le local, Netflix est un espace singulier qui s'adresse à un public dont on saisit mal les contours. Nous procèderons ensuite en passant de terrain en terrain : d'abord avec cent posts Instagram du dispositif #mychefstable[454], que nous éclairerons par le prisme du « foodporn ». Nous nous saisirons ensuite des commentaires accueillis par deux plateformes critiques[455] : que disent les spectateurs de leur expérience de visionnage ? Nous achèverons ce parcours par des productions de narrataires satiriques, en nous appuyant sur un corpus de onze parodies[456].

Lors d'une conférence donnée au Centre Culinaire Basque en décembre 2018, David Gelb a présenté une de ces vidéos. À l'issue de sa projection, le réalisateur de la série a d'abord souligné sa qualité : *« J'ai été très ému, déjà parce qu'il a vraiment excellé. Je veux dire, il a tourné ça avec un IPhone, et il a juste tout compris, jusqu'à notre police et tout. Moi j'ai une équipe de cinquante personnes, lui c'est juste un gamin et il a tout fait »*[457]. Il a ensuite ajouté : *« Mais il nous a juste vraiment fait réfléchir à la façon dont nous devons nous assurer de ne pas nous laisser prendre dans notre propre métier de cinéastes. Il ne s'agit pas des caméras sophistiquées et des effets de ralenti dans cette cinématographie, mais bien de la narration. Nous devons également veiller à ouvrir nos documentaires à des chefs différents. Il ne*

[453] DUBIED, Annik, « Une définition du récit d'après Paul Ricœur », *Communication* [En ligne], vol. 19/2 | 2000, En ligne depuis le 2 août 2016, consulté le 21 février 2018. URL : http://journals.openedition.org/communication/6312
[454] Voir annexe 6.
[455] Voir annexe 7.
[456] Voir annexe 8.
[457] GELB, David, Conférence, Basque Culinary Center, 12 décembre 2018, extrait en langue originale : « I was really moved by that first off because he nailed it. I mean, he shot it with an iPhone and he figured out our exact font and like everything. While I have a team of like 50 people, he's just one kid and he did it all ».

s'agit pas seulement de la bonne cuisine, mais de chefs qui préparent un repas que vous pouvez obtenir pour 20 dollars pour le déjeuner »[458]. La boucle de rétro-action est ainsi achevée : le programme inspire l'amateur, qui lui rend hommage et le critique tout à la fois. À son tour, l'amateur interroge le créateur de la série, qui fait alors évoluer sa production.

En mesurant la créativité de ces interactions, nous cherchons à observer les regards *« qui [vont] s'emparer de cette matière et se l'approprier pour la réinvestir à [leur] manière »*[459] : cette dynamique est le signe de la vitalité de *Chef's Table*.

***Chef's Table*, un non-lieu ?**

Selon Marc Augé, un lieu anthropologique *« est principe de sens pour ceux qui l'habitent »*[460], et répond aux critères suivants : il est identitaire, relationnel et historique[461]. La notion avait déjà été forgée par Michel de Certeau, *« renvoyant le lieu à la notion de stabilité (« une configuration instantanée de position ») et le non-lieu à l'espace que l'on traverse sans lui donner de signification (quand le lieu est « mué en passage ») »*[462].

Plusieurs « non-lieux » illustrent ces territoires de la surmodernité où l'on *« circule silencieusement, dans l'anonymat, [où] il ne s'agit pas de flâner, voire de s'égarer, [où] tout est finalisé en vue d'objectifs bien précis »*[463] : les autoroutes, les

---

[458] GELB, David, Conférence, Basque Culinary Center, 12 décembre 2018, extrait en langue originale : « But he just it really made us think about how we need to kind of make sure that we're not just getting caught up in our own craft as filmmakers. It's not about the fancy cameras and the slow motion effects in this cinematography it really is about the storytelling. It's also about making sure that we're not that we're opening up our tents to lots of different types of chefs that it's not just about fine dining that there are chefs who are making a meal that you can get for 20 bucks for lunch ».

[459] BOUTAUD, Jean-Jacques, CHAUMIER, Serge, « Scènes et scénographies alimentaires », in : *Culture & Musées*, n°13, 2009, page 14.

[460] AUGÉ, Marc, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Le Seuil, La Librairie du XX^{ème} siècle, 1992, page 68.

[461] AUGÉ, Marc, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Le Seuil, La Librairie du XX^{ème} siècle, 1992, page 100.

[462] THOMAS, Jérôme, *Dire(s) d'urgence — La psychiatrie d'urgence comme structure de médiation. Statut de la parole et de la communication à l'hôpital*, thèse sous la direction de Bernard Lamizet, Université Lumière Lyon 2, « Partie III : La psychiatrie d'urgence comme structure de médiation », « Chapitre 1 : Temps, espace et communication dans l'urgence psychiatrique », « II. Pour une approche topologique de la psychiatrie d'urgence : le nouage des aspects psychiques, politiques et communicationnels du phénomène », « C. L'approche topologique comme point théorique de rencontre possible entre sciences de l'information et de la communication, sémiotique, psychanalyse et anthropologie », « 2. Lieux anthropologiques et non-lieux », 2010.

[463] ABÉLÈS Marc, « M. Augé, Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la sur modernité », in *L'Homme*, 1994, tome 34 n°129, page 194.

halls d'aéroports, les grandes surfaces. Ces espaces créeraient de la *« contractualité solitaire »*[464].

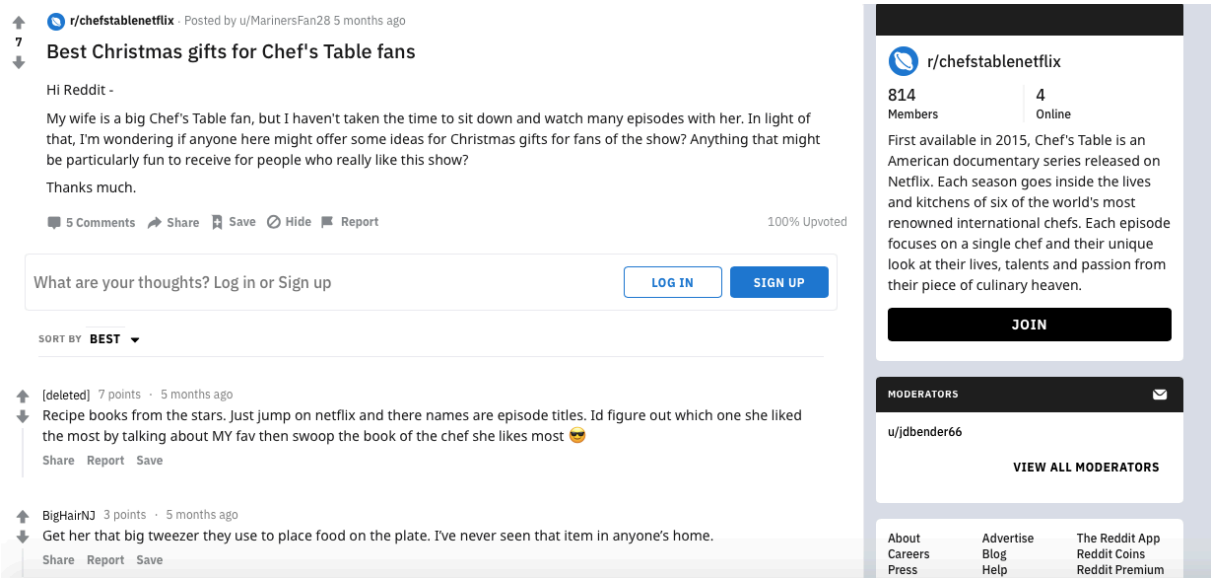
La plateforme Netflix instaure une forme de « contractualité solitaire » : chacun sur son compte navigue au gré des propositions d'un algorithme. En même temps, l'utilisateur peut y flâner et habiter « une portion identifiable »[465]. Le lieu se fait alors *topos* et *khoros*, selon la distinction proposée par Louise Merzeau : à la fois endroit qui sert *« à localiser, fixer, circonscrire »* et *« champ qui se donne à traverser et qui appelle une chorégraphie »*[466]. Le compte Netflix devient le substrat de conversations accueillies sur d'autres plateformes, comme Twitter, Sens Critique ou Reddit.

Chef's Table n'est pas une « construction concrète et symbolique » [467] mais c'est un lieu « imprégné d'histoire »[468] ou plutôt d'histoire*s*. C'est un espace avec un passé –relatif- commun et des symboles partagés : *« tout y fait sens »*. En même temps, tout est relativement *« contingen[t] et éphémère »*[469] : des programmes entrent et sortent du catalogue chaque mois. Quant aux échanges, ils se nouent sur des réseaux parallèles, à partir du matériau proposé par Netflix.

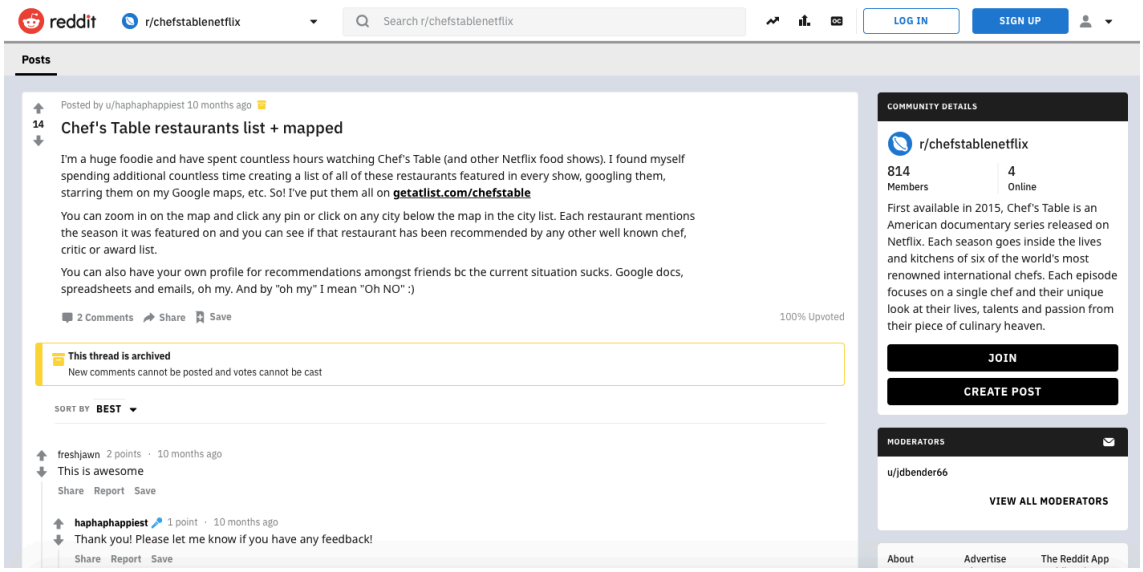
Le lieu apparaît ainsi comme une notion élastique, qui s'adapte aux pratiques singulières d'un individu, qui choisit ou non de faire partie d'une expérience collective. Nous avons sélectionné deux exemples pour illustrer ce tissage du social. Dans le premier, un internaute demande conseil à la communauté de fans sur Reddit (voir *capture écran 1*) : quel cadeau idéal offrir à une amatrice de la série ? Une première personne suggère un livre de recettes, une autre une pince à dresser, accessoire du cuisinier étoilé. Dans le second exemple, un utilisateur partage son

[464] AUGÉ, Marc, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Le Seuil, La Librairie du XX^{ème} siècle, 1992, page 119.
[465] Selon Le Petit Robert, un lieu est en effet « une portion identifiable d'un espace » (BRUNET, Roger, FERRAS, Robert, THÉRY, Henri, *Les Mots de la géographie. Dictionnaire critique*, Paris, La Documentation française, 1992, page 298).
[466] MERZEAU, Louise, « Le profil : une rhétorique dispositive », Itinéraires [En ligne], 2015-3 | 2016, mis en ligne le 01 juillet 2016, consulté le 10 décembre 2017. URL : http://journals.openedition.org/itineraires/3056.
[467] AUGÉ, Marc, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Le Seuil, La Librairie du XX^{ème} siècle, 1992, page 68.
[468] ABÉLÈS Marc, « M. Augé, Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la sur modernité », in *L'Homme*, 1994, tome 34 n°129, page 194.
[469] TRUONG, Nicolas, « Marc Augé : « L'histoire s'accélère, Les non-lieux se multiplient » », entretien publié dans *Philosophie Magazine*, mis en ligne le 30 septembre 2010.

travail : il a répertorié sur une carte tous les restaurants apparaissant dans la série (*capture écran 2*). Cartographier des lieux, pour mieux dessiner le territoire de *Chef's Table*.



Capture écran 1 d'un thread Reddit – « Meilleurs cadeaux de Noël pour une fan de Chef's Table »



Capture écran 2 d'un thread Reddit sur la cartographie des restaurants de Chef's Table

***Food porn* ou *food romance* ?**

Comment définir le *food porn*, ce terme utilisé en hashtag dès qu'il s'agit de culinaire sur Internet ? Krishnendu Ray propose cinq traits caractéristiques : *« (a)*

c'est de la pornographie quand vous ne le faites pas mais regardez les autres le faire ; (b) il y a quelque chose d'inatteignable dans la nourriture montrée dans les magazines ou préparée à la télévision ; c) elle n'a aucune valeur pédagogique ; (d) ils cachent le dur labeur et la vaisselle sale derrière la cuisine ; (e) il y a quelque chose d'indécent à jouer avec la nourriture quand il y a tant de faim dans le monde »[470]. Selon le critique Richard Magee, le terme permet de souligner la performativité de l'alimentation et son aspect superficiel *: « les aliments se séparent [alors] de leurs qualités nutritives ou gustatives »*[471].

Certains attribuent l'origine du concept à McBride, qui souligne l'écart entre les réalisations présentées et le quotidien des spectateurs « consommant » le *food porn* : *« [ce qui] offre un fantasme à ceux qui ne peuvent pas se permettre de préparer de tels repas »*[472]. En évoquant la genèse de cette notion, d'autres mentionnent Alexander Cockburn et la lexie *gastro-porn* utilisée en 1977 : *« Le vrai gastro-porn accroît l'enthousiasme du lecteur mais aussi le sens de l'inatteignable en proposant des photographies en couleur de diverses recettes terminées »*[473]. Ce gap est une des caractéristiques de la série Netflix : les plats des chefs sont des œuvres hors de portée.

Quels sont les sujets de cette pornographie alimentaire ? Une analyse effectuée sur plus de neuf millions de posts Instagram révèle un résultat contrasté : *« même si #foodporn est souvent associé à des aliments riches en calories et sucrés tels que les*

---

[470] RAY, Krishnendu, in MCBRIDE, Anne E., « Food Porn », *Gastronomica*, Vol. 10, No. 1 (Winter 2010), University of California Press, page 41 : « *food porn* means the following: (a) it is porn when you don't do it but watch other people do it; (b) there is something unattainable about the food pictured in magazines or cooked on tv shows; (c) there is no pedagogical value to it; (d) it hides the hard work and dirty dishes behind cooking; (e) there is some- thing indecent about playing with food when there is so much hunger in the world ».

[471] MCBRIDE, Anne E., « Food Porn », *Gastronomica*, Vol. 10, No. 1 (Winter 2010), University of California Press, page 38 : « Critic Richard Magee points to a performative dimension in food that also links it with sex: "Food, when removed from the kitchen, becomes divorced from its nutritive or taste qualities and enters a realm where surface appearance is all-important ».

[472] MCBRIDE, Anne E., « Food Porn », *Gastronomica*, Vol. 10, No. 1 (Winter 2010), University of California Press, page 38 : « Some authors have summarized this aestheticization and sublimation of pleasure in the concept of "Food Porn". The origin of this concept is attributed by McBride to Bachtin who defined Food Porn as that which "offers fantasy to those who cannot afford to cook such meals" ».

[473] Cité par ABBAR, Sofiane, HADDADI, Hamed, MEJOVA, Yelena, « Fetishizing Food in Digital Age: #foodporn Around the World », Proceedings of the Tenth International AAAI Conference on Web and Social Media (ICWSM 2016), Mars 2016, page 250 : « Gastro-porn was first coined by Alexander Cockburn in 1977 in a review of a cookbook: "True gastro-porn heightens the excitement and also the sense of the unattainable by proffering colored photographs of various completed recipes" ».

gâteaux et le chocolat, il apparaît souvent dans un contexte « healthy », sain »[474]. Les catégories du gras et du sain n'éclairent pas les épisodes de notre corpus : il s'agit d'art, plutôt que de calories, de sensations gustatives, plus que de nutriments.

Si les gros plans cherchent à mettre l'eau à la bouche, la réalisation de *Chef's Table* n'a pas une utilisation dite « pornographique » du son comme certaines émissions pour qui ces indices sensoriels sont *« de[s] préliminaires [...] : le grésillement de l'huile dans une poêle à frire, des pots qui bouillonnent, le crescendo du couteau, du découpage en dés et en tranches »*[475]. Le réalisateur préfère parler de *food romance* : *« parce qu'il y a un contexte et une histoire et je pense que ce qui rend la nourriture plus belle et plus goûteuse, c'est l'idée que ce sont de vraies personnes, avec des vraies vies et une véritable passion »*[476].

L'esthétique de *Chef's Table* se situe peut être entre la fadeur[477] et les codes du food porn : *« Sur le plan figuratif, cela se traduit par l'effet glacé, épuré, aseptisé même, des images alimentaires qui, de catalogue en livre d'art culinaire, explorent les ressources du dépouillement, dans la forme, pour laisser place à l'émotion gustative dans ce qu'elle a de plus essentiel, substantiel et pur »*[478].

---

[474] ABBAR, Sofiane, HADDADI, Hamed, MEJOVA, Yelena, « Fetishizing Food in Digital Age: #foodporn Around the World », Proceedings of the Tenth International AAAI Conference on Web and Social Media (ICWSM 2016), Mars 2016, page 258 : « Our analysis of these 9.3M posts reveals that while #foodporn is often associated with high-calorie and sugary foods such as cake and chocolate, it also often appears in a healthy context ».

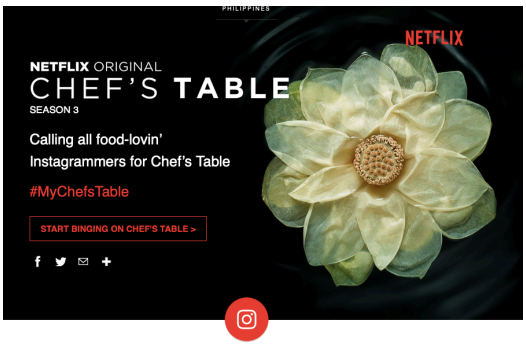
[475] CHAN, Andrew, « 'La Grande Bouffe' : Cooking Shows as Pornography », *Gastronomica*, Academic Research Library, Automne 2003, page 47 : « TV cooking shows today are, in a word, pornography », « Today's TV cooking shows arouse our senses not only through the material shown but in the way it is presented. Food preparation is a form of foreplay in which the ritual of cooking is announced with sensory cues: the sizzle of oil in frying pan, pots bubbling away, the crescendo of chopping, dicing, and slicing ».

[476] David Gelb, retranscription extraite de la vidéo « "Chef's Table" creator talks "Street Food" and getting to the "emotional origin" of dishes », postée le 9 mai 2019 sur le compte *CBS This Morning*, URL : https://www.youtube.com/watch?v=ad9nHm7VUaY, consulté le 12 mai 2019 : « We prefer « food romance » because there is a context and a story and I think that what makes the food more beautiful and more delicious is this idea that these are real people, with real lives, real passion ».

[477] JULLIEN, François, *Éloge de la fadeur*, Paris, Éditions Philippe Picquier, 1991.

[478] BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), page 96.

#mychefstable – Réappropriations sur Instagram



Capture écran 3

Capture écran 4

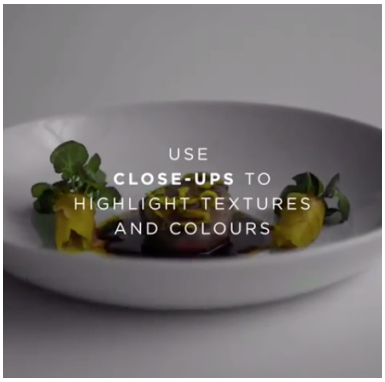
Lors de la sortie du troisième volume de *Chef's Table*, Netflix a lancé un concours invitant les internautes asiatiques à devenir leurs « photographes officiels » (*capture écran 3*), dégustant les plats des chefs en échange de beaux clichés. Plusieurs articles ont fait de cet appel l'image-même du « job de rêve » : *« À toi, pour qui Instagram n'a plus de secret. À toi, qui ne peux t'empêcher de photographier ton plat au restaurant avant de l'attaquer. À toi, qui as suivi ces conseils de pro pour réussir tes photos food. On a trouvé le job de tes rêves ! »*[479]. Certains journalistes ont précisé ce qui correspondrait au « foodporn » attendu : *« Du burger dégoulinant de fromage à la vapeur se dégageant d'un bon rôti de bœuf, en passant par une salade de légumes colorée : tous les clichés sont acceptés, qu'il s'agisse de grande cuisine ou de cuisine faite maison, du moment que cela donne envie de dévorer son écran… »*[480].

Les différents comptes Instagram de Netflix en Asie ont relayé une vidéo[481] donnant des conseils pour réaliser des photographies culinaires réussies : utiliser le mode de composition « *flat lay* » -vue de haut en plongée- (*capture écran 5*), choisir des gros plans pour souligner les textures et les couleurs (*capture écran 6*) et ne pas

[479] « Devenez photographe food porn pour Netflix ! », *Food Geek & Love*, 15 juin 2016, URL : https://foodgeekandlove.fr/foodnews/devenez-photographe-food-porn-netflix-10166/, consulté le 26 mai 2019.
[480] CORBIN, Aurélie, « Dingue de #Foodporn sur Instagram ? Netflix a un job pour vous », *Cosmopolitan*, URL : https://www.cosmopolitan.fr/,dingue-de-foodporn-sur-instagram-netflix-a-un-job-pour-vous,1965692.asp, consulté le 26 mai 2019.
[481] Vidéo publiée par exemple sur le compte indien de Netflix le 7 mars 2017 à l'adresse suivante : https://www.instagram.com/p/BRVETYagijg/.

orner mais accessoiriser (*capture écran 7*). La nourriture est alors « camera-ready » : prête à être immortalisée par l'objectif (*capture écran 8*).

Capture écran 5



Capture écran 6

Capture écran 7

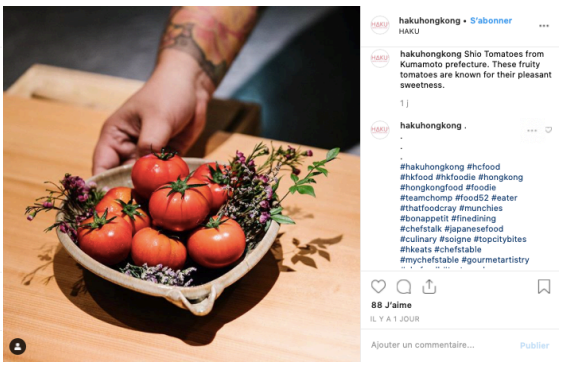
Capture écran 8

Les six « ambassadeurs » ont été choisis[482] (*capture écran 4*), mais l'utilisation du hashtag a continué : impossible de savoir si les posts ont un lien avec le concours initial. #mychefstable compte à ce jour plus de 160 000 publications[483]. Notre terrain se compose d'un extrait de ce *feed*. Nous avons sélectionné les cent posts les plus récents –constitués de quatre-vingt dix-huit photographies et de deux vidéos-. Quarante-trois correspondent à des partages « promotionnels » -souvent d'un restaurant-, cinquante-sept sont issus de comptes amateurs. Les partages promotionnels revêtent différentes stratégies. @kaiserchefdv emploie la méthode « flat-lay » conseillée par Netflix, en proposant une légende imitant le discours « motivationnel » de certains chefs de la série : *« L'action est une clé du succès.*

[482] Voir annexe 6.
[483] Dernière vérification effectuée le 3 juin 2019.

Composez chaque assiette comme si c'était votre dernière »[484]. Sa photographie donne à voir une réalisation qui évoque une toile de peintre (*capture écran 9*). La communication du restaurant Haku Honk Kong fait un autre pari : le produit brut est mis en valeur (*capture écran 10*). *« Tomates Shio de la préfecture de Kumamoto. Ces tomates fruitées sont connues pour leur agréable douceur »*[485] peut-on lire en légende. Axiologiquement, on note une insistance sur l'authenticité de produits de qualité, qui connotent la fraîcheur. Cela ancre le restaurant dans le « terroir » local : d'ailleurs, le post est géo-localisé –comme 73% des publications de notre corpus-. Chaque stratégie correspond à une offre commerciale particulière : le premier post analysé est destiné à faire la promotion de cours culinaires, donnés par un individu qui cherche à définir son ethos autour d'axiomes à portée universelle, tandis que le second post tente d'attirer le public dans un lieu spécifique.

Capture écran 9 – Post #23



Capture écran 10 – Post #25

Quel est le sujet de ces images ? À une écrasante majorité -78%-, on trouve uniquement de la nourriture. Des figures humaines apparaissent dans 13% des cas, leurs mains seulement pour 5% des posts. Quant à l'esthétique adoptée, nous avons décidé de les répartir selon un axe dégustation/dévoration : 61% relèvent du premier paradigme, proche des codes de *Chef's Table*, tandis que 39% adoptent les tropes classiques du *food porn*.

[484] « Action is the fundamental key to success. Paint every plate as if it is your last » peut-on lire en légende du post #23 (voir annexe 6).
[485] « « Shio Tomatoes from Kumamoto prefecture. These fruity tomatoes are known for their pleasant sweetness » (post #25, voir annexe 6).

Capture écran 11 – Post #31

Capture écran 12 – Post #83

Les « amateurs » offrent également une grande variété de contenus. Certains ressemblent à s'y méprendre à des partages institutionnels : Clara, du compte @explodingbelly évoque une réduction sur une sauce McDonald, convoquant une rhétorique lipophile. On peut lire en légende : *« NUGGETS ÉPICÉS ET BOUTEILLE DE SAUCE AU CURRY DE @ mcdsg EST DE RETOUR À PARTIR DE demain - le 30 mai ! Vous pouvez acheter cette bouteille insaisissable de sauce au curry à seulement 5,50 $ avec tout achat de mcnuggets ! [...] Juin est la saison pour devenir gros ! »*[486]. D'autres publient des clichés à l'esthétique moins léchée, comme une entrée de journal extime[487] : *« Quand vous rentrez chez vous et que vous voyez que quelqu'un cuisine pour vous. Mon chef personnel adoré, que je suis chanceuse ! #monpetitamicuisine »*[488].

Capture écran 13 – Post #84

Capture écran 14 – Post #91

[486] « SPICY NUGGETS AND @mcdsg's CURRY SAUCE BOTTLE IS BACK from tomorrow onwards - 30th may! You can purchase this elusive bottle of curry sauce at just $5.50 with any purchase of mcnuggets! [...] June's the season to get FAT! » (post #31, voir annexe 6).

[487] Selon Serge Tisseron, l'extimité désigne ce désir qui nous inciterait *« à montrer certains aspects de notre soi intime pour les faire valider par les autres, afin qu'ils prennent une valeur plus grande »* (TISSERON, Serge, *L'intimité surexposée*, Ramsay, 2001, réédition Hachette Littérature, 2002).

[488] « When you get home and see someone is cooking for you. My cooking master honey, lucky me #myboyfriendcooking » (post #83, voir annexe 6).

Terminons par l'étude de deux posts. Le premier a l'apparence d'une mise en abyme : une main tient un polaroïd, souvenir d'un repas. Dans le flou de l'arrière-plan, on distingue une autre table où sont posés différents plats. La légende crée un pont entre le passé et le futur : *« #souvenir d'il y a un an. Après les examens, trouvons un endroit, photographions à nouveau comme ça et régalons-nous ! »*[489]. Le dernier est un parfait avatar de l'esthétique papier-glacé de *Chef's Table*, performée par une « amatrice » aux compétences professionnelles. Un plat se détache ainsi en vue d'oiseau, sur fond noir et en gros plan, pour souligner ses couleurs et ses textures : sublimé par le médium photographique.

Les commentateurs de *Chef's Table*

Nous avons sélectionné trente-quatre commentaires, sur deux plateformes critiques : l'américaine *Imdb* et la française *Sens Critique*. Sur ce corpus, cinq sont très critiques, six nuancés et vingt-trois sont laudatifs.

Un certain nombre de thématiques apparaissent régulièrement à l'évocation de la série. Plusieurs internautes évoquent d'abord la performativité du récit *Chef's Table*, source d'inspiration : *« les histoires me font grandir spirituellement [...] Mon âme vous remercie »*[490], *« Cela donne envie de cuisiner quelque chose d'aussi beau que ces chefs »*[491]. Un commentaire pose la question rhétorique suivante : *« Préférez-vous une recette expliquée en 2 minutes entre la météo et la pub pour le produit miracle dont vous avez besoin, ou une série bien travaillée qui vous emmène directement sur le terrain et vous pousse à expérimenter par vous-même ? »*[492].

Divers commentaires soulignent le plaisir pris au dévoilement des coulisses des grands restaurants : *« La série donne avec succès un visage humain à ces lieux »*[493], *« les personnes représentées ne sont pas des acteurs, mais des êtres humains non masqués »*[494]. La réalisation semble instaurer un rapport de proximité

[489] « #throwback from one year ago. After exams let's find somewhere, shoot like this again, and feast! Polaroid photo credits to Ryan @squarepad! » (post #84, voir annexe 6).
[490] Commentaire 6, voir annexe 7.
[491] Commentaire 9, voir annexe 7.
[492] Commentaire 29, voir annexe 7.
[493] Commentaire 1, voir annexe 7.
[494] Commentaire 7, voir annexe 7.

avec ses sujets : *« Chaque épisode équivaut à faire connaissance avec un nouvel ami »*[495].

En évoquant le travail des chefs, de nombreuses critiques abordent leur créativité –vingt-quatre occurrences du terme- et leur excellence : la série montrerait *« des sommets d'expression gastronomique »*[496], le *« gratin de la haute gastronomie mondiale »*, *« les plus fins cordons bleus de notre époque »*[497]. Cette qualité est également attribuée à la réalisation des documentaires : *« la photo est super belle, léchée (heureusement !) »*[498], *« Jamais auparavant je n'ai vu un documentaire avec une cinématographie aussi vivante. Les time-lapses dans les cuisines, les photos de l'environnement et les gros plans des plats sont tous phénoménaux. Combinez cela avec une excellente partition classique, qui correspond parfaitement aux images, et vous êtes proche de la perfection »*[499]. Cette exigence esthétique constituerait un signe de transcendance du genre de la série : *« Le format classique du documentaire culinaire est totalement sublimé, on est au cinéma »*[500].

Les chefs sont dépeints dans leur excellence, mais aussi dans leur singularité : *« ce qui est extrêmement intéressant dans cette série c'est que chacun a une vision, une philosophie et une mise en pratique totalement différentes »*[501], chaque portrait correspondant à *« une personnalité unique qui modifie le paysage des arts culinaires »*[502]. Ce caractère exceptionnel est aussi un des traits définitoires de la série selon certains : *« Chef's Table est de loin supérieure à toute autre émission liée à l'alimentation que j'ai jamais vue »*[503].

Plusieurs internautes abordent la dimension politique de la série, de façon laudative ou péjorative. Certains mentionnent ainsi la réflexivité engendrée par *Chef's Table* : *« Cela vous fait vraiment penser autrement à votre alimentation. D'où*

[495] Commentaire 10, voir annexe 7.
[496] Commentaire 12, voir annexe 7.
[497] Commentaire 27, voir annexe 7.
[498] Commentaire 30, voir annexe 7.
[499] Commentaire 1, voir annexe 7.
[500] Commentaire 28, voir annexe 7.
[501] Commentaire 28, voir annexe 7.
[502] Commentaire 14, voir annexe 7.
[503] Commentaire 4, voir annexe 7.

elle vient, comment elle a poussé et grandi »[504]. Beaucoup soulignent l'écart que constitue un tel spectacle avec certaines problématiques mondiales : *« À l'instar des expériences culinaires trop chères dans ces restaurants, la série est un plaisir coupable. Tant que je me suis concentré sur l'aspect artistique des épisodes, j'ai pu oublier la folie des repas gastronomiques sur une planète surpeuplée et sur le plan écologique où seulement 10% de la population peut se permettre de manger de la sorte »*[505]. Sur *Sens Critique*, un utilisateur demande : *« Et le prix des plats ? »*, ce à quoi quelqu'un lui répond : *« tu sais direct que c'est pas pour nous haha »*[506]. Le décalage est performé par l'énonciation : le « nous » des chefs s'adresserait à un « nous » privilégié, auquel n'appartiendrait pas les énonciateurs.

L'aspect politique est également abordé sous l'angle du manque de représentativité, sociale ou ethnologique : *« Il devrait y avoir un spectacle de qualité égale à propos des agriculteurs. Nous sommes inventifs, artistiques et tout aussi importants. Sans les agriculteurs, personne ne mangerait et les chefs n'auraient pas de médium pour leur art »*[507], ou encore *« l'une des critiques que je formule ici est l'absence flagrante et évidente de chefs africains, afro-américains et du Moyen-Orient »*[508],

La principale critique des commentaires péjoratifs concerne le lyrisme : les chefs seraient prétentieux *« au point d'être ridicules »*[509] : *« Pourquoi chaque chef doit-il présenter sa vie comme un voyage mystique ? Arrêtez, s'il vous plaît »*[510]. Un internaute avance cet argument dans un mouvement concessif : *« La cinématographie est bonne, les chefs sont extraordinaires, vraiment bonne nourriture ! Mais trop dramatique à un point... c'est agaçant. C'est un peu genre : mes larmes coulent sur mon visage quand je coupe l'agneau. Et quand j'écrase cette huître, toute ma vie se déroule devant mes yeux »*[511]. D'autres sont plus laconiques pour livrer leur avis :

[504] Commentaire 9, voir annexe 7.
[505] Commentaire 10, voir annexe 7.
[506] Commentaire 34, voir annexe 7.
[507] Commentaire 16, voir annexe 7.
[508] Commentaire 21, voir annexe 7.
[509] Commentaire 12, voir annexe 7.
[510] Commentaire 18, voir annexe 7.
[511] Commentaire 19, voir annexe 7.

« Des gens qui essaient de faire croire que leur vie est intéressante. Alors que pas vraiment »[512].

Pour achever ce panorama très partiel, nous noterons que le lyrisme dénoncé « contamine » parfois le style de certains commentaires : *« Un documentaire où la personne derrière la caméra étend sa main ouverte et est ensuite accueillie avec le fruit exquis de la sueur et des larmes et du sang et du feu et de la cervelle et de la foi de la personne simple qui, jour après jour, épluche des pommes de terre et coupe des oignons, abandonne ses créations éphémères en les confiant entre les mains de serveurs, en sachant que leurs chefs-d'œuvre sont sur la mer de tables et brûlent dans la bouche du peuple et s'allongent au plus profond des flots de notre inconscient. On se rend compte que les chefs sont les artistes les plus politiques à avoir jamais marché sur ce petit raisin que nous appelons la Terre »*[513].

La voie de la parodie

Une parodie est un *« ouvrage qui, à des fins satiriques ou comiques, imite en la tournant en ridicule, une partie ou la totalité d'une œuvre sérieuse connue »*[514]. Ce dispositif repose un système polyphonique complexe. La terminologie de Käte Hamburger éclaire son fonctionnement : *« Dans la fiction, le temps comme les énoncés ne sont pas renvoyés à un Je-origine réel, mais à des Je-origines fictifs, des personnages [...] si la fiction est de l'ordre du comme, de la mimésis de la réalité, la feintise est une mimésis de l'énoncé de réalité : elle semble s'ancrer dans un Je-origine réel »*[515].

Selon Marianne Baudin, la posture de celui qui rit s'apparente à celle d'un « maître d'œuvre », qui *« passe commande et apprécie le travail qu'il a commandé à celui qui va lui apporter le rire attendu. Cette position « forte » contribue au renforcement du Moi du rieur »*[516]. Le plaisir pris au visionnage de la parodie

[512] Commentaire 23, voir annexe 7.
[513] Commentaire 17, voir annexe 7.
[514] Définition du Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales.
[515] JOST, François, « Le feint du monde », in *Réseaux*, volume 13, n°72-73, *L'économie des télécommunications*, 1995, pp. 163-175.
[516] BAUDIN, Marianne, « Polyphonies pour le travail du rire », *Champ psy* 2015/1 (N° 67), p. 55.

s'appuie donc sur un sentiment de connivence avec le *je-origine-réel*, aux dépens du *je-origine-fictif* et à travers eux, des chefs et des réalisateurs moqués.

Photogramme 107

Photogramme 108

Notre corpus se compose de onze parodies. La première vidéo est un hommage : une apprentie cuisinière livre sa version du plat signature de Grant Achatz, en reprenant exactement les mots du chef. Les dix autres contenus jouent sur un décalage entre le ton grandiloquent des *je-origine-fictif* en voix off et la simplicité des plats proposés. L'humour repose sur le registre héroï-comique[517] et l'oxymore : là où *Chef's Table* présente des produits d'une grande fraîcheur et d'une qualité exceptionnelle, les parodies mettent en avant des plats industriels, de mauvaise qualité et peu onéreux. *« Le fromage est un cadeau. Un cadeau emballé dans du plastique »* déclare Jeff[518]. Il livre même une comparaison hyperbolique qui confine au ridicule : « *Je ne suis pas un homme riche, mais ce sandwich est de l'or pur liquide ».* La cinématographie est léchée, reprenant tous les codes de la série : gros plans, ralentis, profondeur de champ, bel éclairage. Elle emprunte aussi des tropes stylistiques au *food porn* : le fromage dégouline, l'huile frémit, le pain a l'air croustillant et gras (*voir photogramme 108*). Cette esthétique de la dévoration se retrouve dans la plupart des parodies : les mangeurs ne dégustent pas, ils absorbent avec un appétit glouton (*voir photogramme 109*).

Les voix off s'inscrivent en contrepoids du discours sur la quête de l'Intéressant de *Chef's Table* : *« Pour moi, la nourriture ne doit pas forcément être intéressante, elle doit simplement être comestible, rapide et bon marché. Si vous ne*

[517] « L'héroï-comique est un art du décalage qui consiste à traiter un sujet bas en style élevé, on appelle burlesque le décalage inverse, qui consiste à traiter un sujet noble en style vulgaire » (Notice Wikipédia).
[518] « Jeff's Table Grilled Cheese », postée le 30 août 2016 sur le compte Foodbeast, URL : https://www.youtube.com/watch?v=6UJ-613TAJ0 : « Cheese is a gift. A gift wraft in plastic [...] I'm not a rich man but this sandwich is pure liquid gold ».

servez pas un plat en huit minutes pour moins de quatorze dollars, vous ne faites pas du bon boulot »[519] explique un des « chefs » du corpus.

Photogramme 109

Photogramme 110

Deux des onze parodies proposent une esthétique amateure : la jeune cuisinière qui rend hommage à Grant Achatz précédemment évoquée et un enfant réalisant un sandwich à la dinde sur la musique du générique de la série[520] (*Photogramme 110*)[521]. Le reste du corpus se compose de parodies plus « professionnelles ». « Chef's Table Parody »[522], par exemple, fait preuve d'un vrai savoir-faire technique. Le volume de la partition sonore augmente en même temps que la température du four à micro-onde, pour créer un effet de dramatisation. La réalisation soignée donne à voir une séquence au ralenti, en contre-plongée sur de la musique classique : le personnage achète une boîte de Mac and Cheese au supermarché. Il est intéressant de noter que ce plat fait partie des éléments récurrents du corpus parodique –apparaissant à quatre reprises, tout comme le fromage industriel (*Photogramme 109* par exemple)-. On aperçoit également trois fois des céréales, de la pizza congelée et des pâtes instantanées.

Une des vidéos plus « professionnelles » est d'ailleurs destinée à promouvoir ces dernières. La marque Tai Pei commence son clip par des plans de mise en place du service : des serveurs essuient des verres à vin, positionnent avec rigueur des baguettes, repassent des nappes. La musique du générique est interrompue par le

[519] « Cooks: "You won't Instagram my food, but you'll eat it." | CBC Radio (Comedy/Satire Skit) », postée le 25 mai 2016 sur le compte CBC Comedy, URL : https://www.youtube.com/watch?v=9kGtgBJKyZM : « To me, food doesn't have to be interesting, it just has to be edible, fast, reliable, cheap. If you're not getting a dish out in eight minutes for under 14 dollars, you're not doing a good job a a cook ».
[520] Sept des onze parodies proposées utilisent d'ailleurs cette partition sonore.
[521] « Chef's Table Parody », postée le 4 mars 2017 sur le compte Tuncar Studios (166 abonnés), 696 vues, 0' 59'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=AK448lkec0M.
[522] Parodie 11 – « Chefs Table Parody », publiée le 15 février 2018 sur le compte Gabriel Dinardo (0 abonnés), 94 vues, 1' 38'', URL : https://vimeo.com/256003531.

« bip » d'un micro-onde. *« Pourquoi attendre ? »* demande la publicité. Une boîte de pâtes instantanées apparaît, fumante : prête à être mangée. Face à une cuisine étoilée qui prend son temps –pour être préparée, filmée et dégustée-, la marque met en avant la vitesse et la praticité de son produit[523].

Photogramme 111

Photogramme 112

Quand les réalisateurs de *Chef's Table* cherchent à faire saliver le public, certains narrataires parodiques font le pari du dégoût pour susciter le rire. Un des « chefs » présente un bol de soupe sur lequel il a disposé des insectes morts et du poulet prémâché[524] (*Photogramme 112*), un autre *je-origine-fictif* retire un cheveu d'un plat[525] lors de la séquence de présentation (*Photogramme 113*). Le plat « Stepped on torta » (*Photogramme 111*) est une référence à l'anecdote de l'œuvre de Massimo Bottura « Oops ! I dropped the lemon tart », symbole de sérendipité dans la série. Ici, le faux chef a marché par hasard sur un morceau de pain pour « créer » son plat-signature.

« Chef's Table: Testing the Limits of Taste » se moque également de la figure du critique. Il apparaît condescendant : *« Donc j'étais dans cet adorable trou paumé au milieu d'une autoroute à Long Island City »*. Signe de sa prétention, il recourt au français : *« il n'y a pas de mot anglais pour décrire ce qu'il fait, seulement des mots français comme "incroyable" »*. Il est le seul à comprendre le « sens » du travail du chef : *« il utilise des choses qu'il ne devrait pas utiliser parce que "ce n'est pas de la nourriture" »*. La mention autonymique est signalée par les guillemets : le locuteur

[523] « Tai Pei – Chef's Table Parody », postée le 18 avril 2017 sur le compte Dylan Catherman (0 abonnés), 23 vues, 33'', URL : https://vimeo.com/213713638.
[524] « Chef's Table: Testing the Limits of Taste », postée le 10 août 2015 sur le compte Trevor Williams (104 abonnés), 29630 vues, 2' 33'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=iLn1X5pKbcw.
[525] « Cooks: "You won't Instagram my food, but you'll eat it." | CBC Radio (Comedy/Satire Skit) », postée le 25 mai 2016 sur le compte CBC Comedy (122 000 abonnés), 312 821 vues, 3' 27'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=9kGtgBJKyZM.

fait entendre un « fragment du discours de l'autre »[526] au sein de sa propre énonciation, pour mieux s'en détacher. « Ce n'est pas de la nourriture » correspondrait au discours de la doxa, qui ne comprendrait rien à l'avant-gardisme de la proposition. La quête de nouveautés est ici subtilement critiquée. Nous rions donc avec le *je-origine-réel* de ce *je-origine-fictif* très pédant. L'ensemble de la parodie donne à entendre en creux « un fragment » du discours d'autrui : celui –caricaturé- de la série Netflix.

Photogramme 113

Photogramme 114

Certaines vidéos mélangent les références comme « Stoner's Chef's Table ». Le personnage prend part au Chubby Bunny Challenge, très populaire sur YouTube (*Photogramme 114*), *« un jeu de loisir et de bizutage informel consistant à placer dans sa bouche un nombre croissant de guimauves ou de produits similaires, tels que des boules de coton, en énonçant une phrase qu'il est difficile de dire clairement la bouche pleine »*[527]. Cette séquence « après » la parodie principale permet de prolonger la feintise : le *je-origine-fictif* fait semblant d'être un *je-origine-réel*. Apparemment sous l'emprise d'une substance illicite, le personnage répète après le producteur *« merci d'aimer la vidéo et de vous abonner à la chaîne »*[528]. La nourriture n'est plus le sujet sublimé du programme mais un accessoire de comédie.

La caméra de Netflix dévoile les coulisses artistiques de grands établissements, tandis que les vidéos parodiques interrogent la dimension économique du métier de restaurateur. Un des « chefs » explique par exemple utiliser des produits

[526] SOUAD, Redouane-Baba Saci, « La modalisation autonymique dans les manifestations dialogiques : hétérolinguisme dans *Origines* d'Amin Maalouf », *Multilinguales*, 5 | 2015, pages 125-146.
[527] Notice Wikipédia.
[528] « Please like and subscribe » (« Stoner Chef's Table », postée le 12 juillet 2018 sur le compte Naptime Comedy, 2' 24'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=1vcLzu5_Yb8).

surgelés pour abaisser ses coûts de production et ainsi réaliser ses marges[529]. Sur l'une des vidéos réalisées par des étudiants, le générique nomme les producteurs suivants : *« la peur, l'anxiété et le stress »*, *« la procrastination »*, et *« une dette écrasante »*[530]. Si *Chef's Table* surgit sous la forme d'une rêverie alimentaire, ces parodies constituent *« [des] produit[s] de la réalité »*[531]. Sous l'apparence de la caricature, se lit peut-être un véritable discours sur le quotidien et les lacunes d'une série qui masque volontiers certaines problématiques liées à l'alimentation.

La création, nouvelle activité du « foodie » ?

Le *foodie* est un gourmet pour qui les chefs étoilés sont des icônes, et qui contribue à *« produire l'hyper-construction médiatique des discours autour de l'alimentation »*[532]. Ce gastronome a le luxe de se nourrir, et de le faire pour le plaisir. Cet amoureux des saveurs et des mots est le public idéal de la série Netflix. Désormais invité à « participer » en photographiant, commentant ou parodiant, ce friand trouve de nouvelles possibilités de prendre part au macro-récit du culinaire.

[529] « Cooks: "You won't Instagram my food, but you'll eat it." | CBC Radio (Comedy/Satire Skit) », postée le 25 mai 2016 sur le compte CBC Comedy (122 000 abonnés), 312 821 vues, 3' 27'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=9kGtgBJKyZM.
[530] « Netflix's Chefs Table Student Parody », postée le 11 janvier 2017 sur le compte Voco Studios (106 abonnés), 13 320 vues, 0' 59'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=pkcWHXVm3sA.
« Higher Education Presents », « A product of reality », « Executive producers : Fear, stress, anxiety », « Producer : procrastination », « Co producer : self-loathing », « Producer : crushing debt ».
[531] « Netflix's Chefs Table Student Parody », postée le 11 janvier 2017 sur le compte Voco Studios (106 abonnés), 13 320 vues, 0' 59'', URL : https://www.youtube.com/watch?v=pkcWHXVm3sA.
« Higher Education Presents », « A product of reality », « Executive producers : Fear, stress, anxiety », « Producer : procrastination », « Co producer : self-loathing », « Producer : crushing debt ».
[532] STAGI, Luisa, « Mise en scène du genre dans les émissions culinaires italiennes », *Journal des anthropologues* [En ligne], 140-141 | 2015.

Conclusion

> « Le travail quotidien des cuisines reste une manière d'unir matière et mémoire, vie et tendresse, instant présent et passé aboli, invention et nécessité, imagination et tradition – goûts, odeurs, couleurs, saveurs, formes, consistances, actes, gestes, mouvements, choses et gens, chaleurs, saveurs, épices et condiments »
>
> Luce Giard[533]

Le paradigme de la tomate

Pour entamer cette conclusion, nous vous proposons de faire un détour par la tomate. Fruit d'une *« plante dicotylédone »,* cet aliment est *« appelé parfois dans le Midi "pomme d'amour" ou "pomme d'or", dont la forme est généralement ronde, de belle taille, d'un rouge vif à maturité, dont la saveur est légèrement sucrée et acidulée et qui est particulièrement appréciée dans les pays méditerranéens ».* La définition du Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales indique qu'il est *« utilisé comme projectile dans les manifestations, en guise de protestation et de mécontentement »*. On le retrouve dans des expressions comme **«** *se dégrouiller la tomate »* et *« en rester comme une tomate »*. Nous le voyons, ce fruit, traité comme un légume dans nos séquences alimentaires, circule dans nos arènes, sortant des cuisines pour devenir un accessoire de revendication politique. La définition dessine des imaginaires : *« les pays méditerranéens »*, terre d'élection de ce fruit qui évoquerait le soleil et l'été.

[533] CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, 1994, page 313.

« Absorber du caviar ou une simple tomate, c'est s'incorporer non seulement de la substance nutritive mais aussi de la substance imaginaire, un tissu d'évocations, de connotations et de significations qui vont de la diététique à la poétique en passant par le « standing » et la festivité »[534] écrit Claude Fischler. On pourrait dresser une typologie des ritualités associées à chaque espèce : tomates-cerises des apéritifs, tomates cœur de bœuf, parfaites pour des tomates farcies le dimanche midi. Le sociologue poursuit sa description : *« la tomate fait partie des aliments courants, sinon banals. Ses usages sont innombrables et quotidiens. Pour autant, sa charge imaginaire n'est pas moins riche : elle est évocatrice de fraîcheur, de légèreté, de soleil et d'été méditerranéen [...] Idéalement, elle est à la fois humble et savoureuse [...] La tomate et le caviar, de manière très différente, nourrissent tous deux et l'imaginaire et le corps. Ils permettent de « construire » et de mettre en scène la réalité et les rapports sociaux »*[535].

Et si la tomate constituait un nouveau fétiche de nos sociétés modernes ? Ou peut-être un faitiche ? Le *faitiche* est un terme inventé par Bruno Latour pour désigner *« une entité qui court-circuite l'opposition entre les faits (objectifs, réels), observés par la Science de l'Occident moderne, et les fétiches (subjectifs, illusoires), agités par des Primitifs exotiques victimes des prêtres et des superstitions »*[536]. La tomate est un objet d'étude pour le scientifique qui en analyse les nutriments et la structure, un étendard pour le défenseur de la cause écologique, qui rappelle qu'on ne devrait la déguster que trois mois par an. À l'instar du sucre, la tomate est « une attitude », liée à des usages et des protocoles[537], le substrat de rituels sociaux. En un mot, c'est un symbole, au sens étymologique du terme : *« ce qui, « conjoint », est le signe de reconnaissance »*[538].

---

[534] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, « Cuisine et diététique ou le gouvernement du corps », Paris, Odile Jacob, 1990, page 14.
[535] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, « Cuisine et diététique ou le gouvernement du corps », Paris, Odile Jacob, 1990, pages 80-81.
[536] CITTON, Yves, « Beautés et vertus du faitichisme », *Revue Internationale des Livres et des Idées* n° 14 (novembre 2009), page 28.
[537] BARTHES, Roland, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *in Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16e année, N. 5, 1961, page 978.
[538] ORY, Pascal, *L'identité passe à table... L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Presses Universitaires de France, Fondation Nestlé France, 2013, page 20.

La gourmandise des signes

Dans *Chef's Table*, les plats proposés invitent le spectateur à les observer *« avec une sorte de plaisir gourmand », « parce qu'[ils] sont plei[ns] de sens et que, de ce fait, [ils] s'offrent à une délicieuse dégustation intellectuelle »*. Les épisodes constituent des offrandes de gustèmes[539]. Comme nous l'avons mentionné un peu plus tôt dans l'analyse, cette lexie a été formée par Claude Lévi-Strauss sur le modèle des phonèmes et des mythèmes : *« Comme la langue, il me semble que la cuisine d'une société est analysable en éléments constitutifs que l'on pourrait appeler dans ce cas des « gustèmes », lesquels sont organisés selon certaines structures d'opposition et de corrélation »*[540].

Pour s'étonner devant ces matériaux organiques ordinaires, il faut faire preuve de réflexivité, s'arracher à l'habitude, dans un *« mouvement de l'intelligence se retournant vers ses propres démarches »*[541]. Devant ceux qui *font*, *filment* et *racontent* la cuisine, essayons de la *penser* : *« Si vous avalez sans goûter, pas d'acquis, si vous goûter dans le bruit, pas d'acquis, si vous goûtez en pensant à autre chose, pas d'acquis »*[542].

La performance du repas gastronomique, invitation à la réflexivité

La salle de restaurant est un espace idéal de monstration[543] des expérimentations culinaires, conçues dans les « ateliers » des chefs. Selon François Ascher, la gastronomie se présente comme un *« art "allographique", c'est-à-dire qui s'exprime dans des objets reproductibles à l'infini (comme un livre, un morceau de musique, ici une recette), et comme un spectacle vivant, une performance dont la valeur tient aussi à celui qui réalise l'œuvre culinaire »*[544]. La performance entraîne une transformation des usages habituels de la langue : *« il y a un échange*

[539] GAILLARD, Françoise, « Roland Barthes : les mots, les choses », *Rue Descartes* 2001/4 (n° 34), page 22.
[540] LÉVI-STRAUSS, Claude, *Anthropologie structurale I*, Pocket, 2003, pp. 98-100
[541] BARAQUIN, Noëlla et al., *Dictionnaire de philosophie*, Paris, Armand Colin, 1995.
[542] PUISAIS, Jacques, « La dégustation : un art », « Arts culinaires, Patrimoines gourmands », revue 303, n°151, 2018, page 162.
[543] SAGOT, Stéphanie, DUPONT, Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, *Scènes et scénographies alimentaires* (Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud et Serge Chaumier), page 85.
[544] ASCHER, François, *Le Mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, page 227.

communicationnel qui dit à l'auditeur : « Interprète ce que je dis dans un sens spécial ; ne considère pas les mots littéralement » »[545]. La représentation du repas est captée par la médiation du documentaire Netflix, qui vient imprimer une « nouvelle » couche de signifiance aux scènes proposées. En « traduisant » le goût à l'écran, *Chef's Table* interprète, transsubstantie la matière initiale.

La série documentaire est un lieu de rencontre des regards : regard des chefs sur leur pratique, regard des critiques, regard de l'entourage, *« regard du cinéaste, qui donne à voir et à sentir par l'écriture filmique. Regard du spectateur, acteur, actif, chercheur »*[546], qui devient participant et créateur –de parodies, par exemple-. Le visionnage de la série repose sur ce que Jean-Marie Schaeffer nomme *la catégorisation retardée* : cette capacité à suspendre son interprétation quand l'individu s'engage dans une expérience esthétique[547]. Le soin apporté à la réalisation, son rythme lent et sa grandiloquence fonctionneraient comme des marqueurs pour signifier : « ceci est une œuvre qu'il faut contempler ».

Cette posture réflexive peut entraîner l'écœurement chez le spectateur. Un journaliste du *Monde* écrit : *« On n'est pas là pour se goberger, mais pour "vivre une expérience", être "transformé", "questionné" – entre autres clichés répétés ad nauseam depuis le début de cette série [...] On ne doute pas de l'authenticité des sentiments exprimés, mais, en raison des musiques dégoulinantes qui les surlignent, ils finissent par ressembler à ceux qu'on trouve dans les vulgaires émissions de télé-réalité »*[548].

---

[545] BAUMAN, Richard, « The Nature of Performance », *Verbal Art as Performance*, Waveland Press, 1984, page 9 : « Performance represents a transformation of the basic referential (« serious », « normal »...) uses of language. In other words, in artistic performance of this kind, there is something going on in the communicative interchange which says to the auditor, « interpret what I say in some special sense ; do not take it to mean what the words alone, taken literally, would convey » ».

[546] WEYL, Dimitri « Analyse filmique et psychanalyse, une histoire de rencontre », *Topique* 2015/2 (n° 131), page 101.

[547] SCHAEFFER, Jean-Marie, *L'expérience esthétique*, Paris, Gallimard, 2015, page 105.

[548] MACHARD, Renaud, « TV - « Chef's Table », snob, irritante et passionnante », *Le Monde,* 5 mai 2018.

Cuisiner, un acte politique

Quelle place est réservée aux femmes dans la gastronomie ?[549] Comment s'accoutumer à la culture de l'autre quand on est immigré ?[550] Quelle responsabilité incombe au chef responsable ?[551] Comment préserver le patrimoine culinaire de son pays ?[552] Qu'est-ce que la famille[553], le destin[554] ? Quel lien se tisse entre cuisine et religion[555] ? Les récits des chefs, produits d'un storytelling maîtrisé, abordent des problématiques politiques fondamentales.

Les arts poétiques des chefs dessinent également des ambitions politiques singulières. Quand Massimo Bottura cherche à s'approprier la cuisine italienne, en *« proposant des lectures innovantes de la tradition culinaire »,* Grant Achatz a une démarche plus expérimentale *« inscrite dans la postmodernité, se fond[ant] notamment sur un désir de rupture avec le conservatisme »*[556]. La série questionne le mythe du terroir, cette construction identitaire d'un passé nostalgique fantasmé : *« À vouloir retrouver des ambiances, on les recompose ; à vouloir respecter certaines saveurs, on les crée, avec toute la force imageante de nos représentations modernes, post-modernes, pour retrouver des sensations perdues ou mises en péril par la standardisation »*[557]. La Nation, l'identité, le passé sont dénaturalisés, envisagés comme des constructions narratives, éléments du macro-récit culinaire.

À parler des tables gastronomiques, *Chef's Table* –surtout dans ses premiers volumes- nous parlent peut-être plus d'*eux*, ceux qui peuvent se permettre de s'attabler avec les chefs, que de « nous ». On peut sans doute regretter avec Estérelle Payany que la série oppose le gastronomique et le culinaire : *« Qui a décidé que l'un*

[549] Voir par exemple l'épisode 4 du premier volume consacré à Niki Takayama.
[550] Cf. épisode 4 du troisième volume, « Ivan Orkin ».
[551] Cf. épisode 2, volume 1, « Dan Barber ».
[552] Cf. épisode 5 du premier volume, « Magnus Nilsson » et l'épisode 2, volume 5, « Musa Dagdeviren ».
[553] Cf. épisode 3, volume 2, « Dominique Crenn ».
[554] Cf. épisode 2, *Chef's Table France*, « Alexandre Couillon ».
[555] Cf. épisode 3, volume 1, « Jeong Kwan ».
[556] SAGOT, Stéphanie, DUPONT, Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, *Scènes et scénographies alimentaires* (Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud et Serge Chaumier), page 86.
[557] BOUTAUD, Jean-Jacques, « Du goût des choses au goût des autres », *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 47.

était plus noble que l'autre ? »[558]. Détour salutaire par des assiettes inspirantes, ou dangereuse illusion élitiste ? Notre proposition ne prendra pas le risque de trancher.

La bouche, seuil entre réel et imaginaire

Dans nos sociétés modernes, un certain nombre de personnes ont le privilège d'envisager la nourriture non seulement comme une ressource vitale, mais comme un moyen de contenter leur sens : *« Et c'est toujours ainsi, par une sorte de luxe, comme dessert, que le feu prouve son humanité. Il ne se borne pas à cuire, il croustille [...] La conquête du superflu donne une excitation plus grande que la conquête du nécessaire. L'homme est une créature du désir, et non pas une création du besoin »*[559] affirme Gaston Bachelard. Le plaisir gastronomique tient peut-être moins à la satisfaction sensorielle qu'à l'appétit –c'est le cas de le dire- pour le Narratif : *« Le réenchantement se définirait comme une « suspension de l'incrédulité », portée par le désir de nous en laisser conter comme consommateur ou mangeur »*[560]. La bouche apparaît ainsi comme le point d'articulation des arts de faire, de déguster et de dire la cuisine : *« peut-être moins une frontière qu'un seuil, qu'une porte entre deux domaines : le réel et l'imaginaire »*[561].

[558] PAYANY, Estérelle, « Critique culinaire : les mots à la bouche », « Arts culinaires, Patrimoines gourmands », revue 303, n°151, 2018, page 140.
[559] BACHELARD, Gaston, « Chapitre II : Feu et rêverie – Le complexe d'Empédocle » *La psychanalyse du feu*, Folio, 1992, page 26.
[560] BOUTAUD, Jean-Jacques, « Du goût des choses au goût des autres », *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, page 176.
[561] CLÉMENT, Marie-Christine, « Dire le goût : les enjeux de la dégustation », in *Nourrir de plaisir*, dir. CORBEAU, Corbeau, actes du colloque, avril 2008, page 13.

Bibliographie

OUVRAGES

APOLLINAIRE, Guillaume, « Le Cubisme culinaire », reproduit dans *Œuvres en prose I*, Paris, Gallimard, 1977.

APPADURAÏ, Arjun*, Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*, 1996, traduction française, Paris, Payot, 2001.

ARASSE, Daniel, *Le Détail. Pour une histoire rapprochée de la peinture*, Paris, Flammarion, 1992.

ARIÈS, Paul, *Les fils de McDo. La McDonalisation du Monde*, L'Harmattan, Paris 1997.

ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Odile Jacob, Paris, 2005.

AUGÉ, Marc, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Le Seuil, La Librairie du XX^{ème} siècle, 1992.

AUMONT, Jacques, *De l'esthétique au présent,* Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, « Arts & Cinéma », 1998.

BACHELARD, Gaston, « Chapitre II : Feu et rêverie – Le complexe d'Empédocle » *La psychanalyse du feu*, Folio, 1992.

BARTHES, Roland, *Le Bruissement de la langue*, Seuil, Paris, 1984.
BARTHES, Roland, « Cuisine ornementale », *Mythologies*, Seuil, 1957.

BARTHES, Roland, *Roland Barthes, par Roland Barthes*, 1975.

BAUMAN, Richard, « The Nature of Performance », *Verbal Art as Performance*, Waveland Press, 1984.

BAZIN, André, *Qu'est-ce que le cinéma ?*, Paris, éditions du Cerf, 7ème Art, rééd. 1985.

BEAUGÉ, Bénédict, *Aventures de la cuisine française. Cinquante ans d'histoire du goût*, Paris, Éditions Nil, 1999.

BENJAMIN, Walter, « L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique », 1939, in *Œuvres III*, Paris, Gallimard, 2000.

BONNAIN-MOERDYK, Rolande, « L'espace gastronomique », in *Espace géographique*, tome 4, n°2, 1975.

BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005.

BOUTAUD, Jean-Jacques, *Sémiotique et communication – Du signe au sens*, L'Harmattan, 1995.

CANDAU, Joël, *Mémoire et Identité*, Paris, PUF, 1998.

CANETTI, Elias, *Masse et puissance*, Gallimard, TEL, 1966.

CAPATTI, Alberto, *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire,* Albin Michel, Paris, 1989.

CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, 1994.

CHAMPÉRARD, Marc de, Introduction, *in* LUCAS, Rémy, *Mythologies gourmandes*, PUF, Le manger vrai, 2012.

CHAMPION, Caroline, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Editions Menu Fretin, 2010.

DELEUZE, Gilles, *Logique de la sensation*, Paris, La Différence, 1981.

DELEUZE, Gilles, in *L'Image-mouvement*, chapitre 6, « L'image- affection : visage et gros plan », Paris, Minuit, 1983.

DELVAU, Alfred, *Dictionnaire de la langue verte : argots parisiens comparés*, Editions Slatkine, 1867, page 507.

DEWEY, John, *Art As Experience,* Tarcher Perigee, 2005.

DURKHEIM, Émile, *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie,* Collection Quadrige, Presses Universitaires de France, 2015.

EPSTEIN, Jean*, Bonjour cinéma,* Éditions de la Sirène, Paris, 2001.

FAURE, Élie, *Mon périple*, suivi de *Reflets dans le sillage,* 10/18, 1994.

FAURE, Élie, « Vocation du cinéma », in *Fonction du cinéma*, Paris, Éditions Gonthier, 1964.

FAVRE, Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation. T. 1*, éditeur : l'auteur, 1905.

FERGUSON, Priscilla, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine,* University of Chicago Press, Août 2004.

FINK, Béatrice, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVII*ème *siècle,* Publications de l'université de Saint-Etienne, coll. « Lire le XVIII^{ème} siècle », 1995.

FISCHER, Mary Frances Kennedy, *Le Fantôme de Brillat-Savarin*, Le Serpent à plumes, collection Motifs, 8 juin 2006.

FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.

FLAUBERT, Gustave, « Lettre à Alfred Le Poittevin, Croisset, Septembre 1845 », *Correspondance : année 1845*, Édition Louis Conard, Éd. Danielle Girard et Yvan Leclerc, Rouen, 2003.

FOUCAULT, Michel, *Les Mots et les choses*, chapitre 1, « Les suivantes – II », Paris, Gallimard, 1966.

HETZEL, Patrick, *Planète conso. Marketing expérientiel et nouveaux univers de consommation*, Éditions d'Organisation, Paris, 2002.

HILDEBRAND, Adolf, *Le Problème de Informe dans les arts plastiques*, L'Harmattan, 2002.

JULLIEN, François, *Éloge de la fadeur*, Paris, Éditions Philippe Picquier, 1991.

KRAUSS, Rosalind, *L'originalité de l'avant-garde et autres mythes modernistes*, Paris, Macula, 1981.

LÉVI-STRAUSS, Claude, *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, Presses Universitaires de France, 1962.

LISTA, Giovanni, *Le Futurisme : création et avant-garde*, Édition L'Amateur, 2001.

MAINGUENEAU, Dominique, *Analyser les textes de communication*, Armand Colin, Broché, 31 octobre 2012.

MALLARMÉ, Stéphane, « Crise de vers », in *Œuvres complètes*, Paris, Gallimard, 1945, fragment publié pour la première fois dans une préface de Mallarmé au *Traité du verbe* de René Ghil, en 1886.

MARIN, Louis, *De la représentation*, Paris, Gallimard, Le Seuil, coll. Hautes Études, 1994.

MAUSS, Marcel, « Les techniques du corps », 1935, repris dans son recueil *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 3ème édition, 1966, pages 365-386.

MCLUHAN, Marshall, *Pour comprendre les médias. Les prolongements technologiques de l'homme*, Seuil, Points, 1977.

MONDZAIN, Marie José, *L'image peut-elle tuer ?*, Bayard, 2015.

MOULIN, Léo, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975.

NEGRONI, François de, *Le Savoir-Vivre intellectuel*, Delga, 2007.

OLIVER, Raymond, *Adieu Fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984.

PANOFSKY, Erwin, *L'œuvre d'art et ses significations. Essai sur les arts visuels*, trad. M. et B. Teyssèdre, Gallimard, 1969.

PERRET, Michel, *La cuisine est un langage*, Bibliothèque Peiresc 33, L'Harmattan, 2017.

POULAIN, Jean-Pierre, CORBEAU, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Édition Privat, Paris, 2002.

REINMANN, Raphaela, VAN DER MEULEN, Nicolaj, WIESEL, Jörg, *Culinary Turn: Aesthetic Practice of Cookery,* Transcript Verlag, septembre 2017.

ROGER, Olivier, *La cuisine en spectacle. Les émissions de cuisine à la télévision (1953-2012)*, Bry-sur-Marne, INA éditions, 2016.

SCHAEFFER, Pierre, *Traité des objets musicaux*, Paris, Seuil, 1966.

SCHAEFFER, Jean-Marie, *L'expérience esthétique*, Paris, Gallimard, 2015.

SPERBER, Dan, *Le symbolisme en général*, Paris, Hermann, 1974.

STENGEL, Kilien, *Hérédités alimentaires et identité gastronomique – Suis-je réellement ce que je mange ?*, Questions alimentaires et gastronomiques, L'Harmattan, 2014.

THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France. L'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'homme, 1997.

THOMAS, Jérôme, *Dire(s) d'urgence — La psychiatrie d'urgence comme structure de médiation. Statut de la parole et de la communication à l'hôpital*, thèse sous la direction de Bernard Lamizet, Université Lumière Lyon 2, 2010.

ARTICLES DE REVUES SCIENTIFIQUES

ABBAR, Sofiane, HADDADI, Hamed, MEJOVA, Yelena, « Fetishizing Food in Digital Age: #foodporn Around the World », Proceedings of the Tenth International AAAI Conference on Web and Social Media (ICWSM 2016), Mars 2016.

ABÉLÈS Marc, « M. Augé, Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la sur modernité », in *L'Homme*, 1994, tome 34 n°129, pp. 193-194.

ALLARD HUVER François, « De la *parrhesia* à la digital *parrhesia* : ethos numérique, identité et transparence en questions », *Itinéraires* [En ligne], 2015-3 | 2016, mis en ligne le 01 juillet 2016, consulté le 10 décembre 2017.

AMENGUAL, Barthélémy, « Le présent du futur (sur *La Jetée*) », *Positif*, n°433, mars 1997, pp. 96-98.

ARIÈS, Paul, « Le bon goût est-il soluble dans la modernité ? », *Le goût*, Presses littéraires et artistiques de Shangai, Desclée de Brouwer, Paris, 2000, pp. 61-115.

ARON, Jean-Paul, « Le dîner-spectacle au XIX^{ème} siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988.

ARON, Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », *Cultures Nourritures*, Paris, Internationale de l'imaginaire, Babel, Maison des cultures du monde, 1997, pp. 15-37.

BARTHES, Roland, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *in Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16^{e} année, N. 5, 1961, pp. 977-986.

BAUDIN, Marianne, « Polyphonies pour le travail du rire », *Champ psy* 2015/1 (N° 67), pp. 47-69.

BÉJA, Alice, « Top chef, l'excellence à la française ? », *Esprit* 2014/3 (Mars/Avril), pp. 214-218.

BÉJA, Alice, « Vivre pour manger. Les dessous de l'obsession gastronomique », *Esprit* 2016/6 (Juin), pp. 101-110.

BENSA, Alban, « Champs et contrechamps de l'anthropologie », *L'Homme* [En ligne], 185-186 | 2008, mis en ligne le 01 janvier 2010, consulté le 06 janvier 2018, pp. 213-228.

BERTON, Mireille, « Fonctions du regard et du miroir dans *Loft Story* », *Décadrages*, 1-2 | 2003, pp. 35-57.

BOCUSE, Paul, « De la gastronomie française comme point d'ancrage des relations internationales », *Géoéconomie*, 2016/1 (N° 78), pp. 133 à 150.

BOLENS, Lucie, « Le soleil pulvérisé sur les tables andalouses du Moyen-Âge – Viande et sorbets (XIII^{ème} siècle) », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988.

BONIFACE, Pascal, CHAOUAD, Robert, entretien avec Fatéma Hal, « Les recettes de l'émancipation », *Revue internationale et stratégique* 2013/2 (n° 90), pp. 7-15.

BOUTAUD, Jean-Jacques, CHAUMIER, Serge, « Scènes et scénographies alimentaires », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, pp. 13-25.

BOUTAUD, Jean-Jacques, MADELON, Véronique, « Présentation », *Communication & langages*, vol. 164, n° 2, 2010, pp. 33-40.

BOUTAUD, Jean-Jacques, LARDELLIER Pascal, « Pour une sémio-anthropologie des manières de table », in *Anthropologie et communication*, sous la direction de LARDELLIER, Pascal, Paris, L'Harmattan, 2002.

BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'invention de la cité. Label Unesco et identités gastronomiques », *Politiques de communication*, 2015/2 (N° 5), pp. 65-82.

BOUTAUD, Jean-Jacques, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), pp. 85 -97.

BORDRON, Jean-François, « Comment le son nous informe-t-il ? », *Communication & langages, 2017/3*, n°193, pp. 49-62.

BRACHET, Camille, « C comme convivial et culinaire C à vous *sur France 5* », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), pp. 73-85.

BRETEAU SKIRA, Gisèle, « Chronique du film sur l'art au Centre Georges Pompidou », in CHEVREFILS DESBIOLLES, Yves, *Le film sur l'art et ses frontières : actes du colloque*, *Cité du livre d'Aix-en-Provence, 14-16 mars 1997*, Publications de l'Université de Provence, Institut de l'image, 1998.

BULLOT, Érik, « À propos d'Élie Faure et de Jean-Luc Godard », in CHEVREFILS DESBIOLLES, Yves, *Le film sur l'art et ses frontières : actes du colloque*, *Cité du livre d'Aix-en-Provence, 14-16 mars 1997*, Publications de l'Université de Provence, Institut de l'image, 1998.

CAMPORESI, Piero, « La cuisine du regard au XVIII^{ème} siècle », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Aix-en-Provence, Édition de la Braconnière, 1988.

CAPATTI, Alberto, « Des fleurs de cire et deux œufs à la coque », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988.

CHAN, Andrew, « La Grande Bouffe – Cooking shows », *Gastronomica*, Academic Research Library, 2003, pp. 47-53.

CHEOK, Adrian David, MICHEL, Charles, OKAJIMA, Katsunori, PETIT, Olivia, SPENCE, Charles, « Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation », *Brain and Cognition*, 2015, pp. 53-63.

CITTON, Yves, « Beautés et vertus du faitichisme », *Revue Internationale des Livres et des Idées* n° 14 (novembre 2009), pp. 27-32.

CLÉMENT, Marie-Christine, « Dire le goût : les enjeux de la dégustation », in *Nourrir de plaisir*, dir. CORBEAU, Corbeau, actes du colloque, avril 2008.

COGNARD, André, « You eat what you are : manger, un lien avec la totalité », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, pp. 152-164.

COHEN, Évelyne, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), pp. 113 à 124.

COHEN, Évelyne, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), pp. 165-179.

COLOMBO, Fausto, D'ALOIA, Adriano, « Médias à la carte », *Questions de communication* [En ligne], 27 | 2015, pp. 151-162.

COMPTE, Carmen, « L'influence des *soap opera* sur les stratégies narratives des séries télévisées », *RIHM*, vol. 9, n◦ 2, 2009, pp. 4-24.

CORBEAU, Jean-Pierre, « Casser la croûte ! Pour une « incorporaction » jubilatoire », *Corps* 2008/1 (n° 4), pp. 79-83.

CSERGO, Julia, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle) », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pages 13-36.

DESBUISSONS, Frédérique, « Yeux ouverts et bouche affamée : le paradigme culinaire de l'art moderne (1850-1880) », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), pp. 49-70.

DIRKX, Paul, « Champ », dans GLINOER, Anthony, SAINT-AMAND, Denis, *Le lexique socius*, URL : http://ressources-socius.info/index.php/lexique/21-lexique/37-champ, page consultée le 18 mai 2019.

DUBIED, Annik, « Une définition du récit d'après Paul Ricœur », *Communication* [En ligne], vol. 19/2 | 2000, pp. 45-66.

DUCASSE, Alain, « Cuisine », *Les 100 mots de la gastronomie*, coordonné par Alain Bauer et Laurent Plantier, Que sais-je ?, Presses Universitaires de France, 2010, page 40.

DUPUY, Jean-Philippe, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations* 2012/2 (n° 34), pp. 99-111.

DUPUY, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Communication & langages* 2009/2 (N° 160), pp. 19-33.

DURIF-BRUCKERT, Christine, « « On devient ce que l'on mange » : les enjeux identitaires de l'incorporation », *Revue française d'éthique appliquée* 2017/2 (N° 4), pp. 25-36.

ÉTIEN, Marie-Pierre, TIBÈRE, Laurence, « Alimentation et identité entre deux », *Hommes et migrations* [En ligne], 1303 | 2013, pp. 57-64.

EVERAERT-DESMEDT, Nicole, « La sémiotique de Peirce », Signo – Site internet de théories sémiotiques, URL : http://www.signosemio.com/peirce/semiotique.asp, consulté le 12 mai 2019.

FERGUSON PARKHURST, Priscilla, « Médiatiser la France culinaire : identité, institutions, idéologie », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), pp. 13-25.

FICK, Nicole, « La cuisine, media culturel ou le festin de Trimalchion redégusté (Pétrone, *Satyricon*, 29-70) », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 1ère partie – Inventer la table, s'inviter à table.

FONTANILLE, Jacques, « Modes du sensibles et formes sémiotiques. Des goûts et des odeurs », *Éléments de synthèse*, Séminaire Intersémiotique, 1998.

FONTANILLE, Jacques, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? », in BOUTAUD, Jean-

Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 2ème partie – Le goût du partage.

FRIDMAN, Viviana, OLLIVIER, Michèle, « Taste/Taste Culture », *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences,* Ottawa, 2004.

GAILLARD, Françoise, « Roland Barthes : les mots, les choses », *Rue Descartes* 2001/4 (n° 34), pp. 15 -25.

GIANNETTI, Pierre, « Art en bouche », *La pensée de midi*, vol. 27, n 1, 2009, pp. 218-222.

GOMEZ-MEJIA, Gustavo, LE MAREC, Joëlle, SOUCHIER, Emmanuël, « Verón entre les mondes », *Communication & langages*, 2018/2, pp. 9-26.

GREIMAS, Algirdas-Julien, « La soupe au pistou », *Du Sens II*, Seuil, Paris, 1983, pp. 157-169.

HUY, Pierre d', « Manger des yeux », *Médium* 2011/3 (N° 28), pp. 109-116.

HONG, Seok-Kyeong, PARK, Sojeong, « Internet Mukbang (Foodcasting) in South Korea » *in* ILANA, Eleá and LOTHAR, Mikos, *Young & Creative. Digital Technologies Empowering Children in Everyday Life,* Gothenburg: Nordicom, 2017, pp. 111-123.

JEANNERET, Michel, « Dis-moi comment tu manges... », *Critique* 2015/10 (n° 821), pp. 751-761.

JEANNERET, Yves, « Etiquette de vin et étiquette de table – Pouvoirs de l'écriture et figures de la sociabilité », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 1ère partie – Inventer la table, s'inviter à table, pp. 79-106.

JOST, François, « Que signifie parler de « réalité » pour la télévision ? », *Télévision* 2010/1 (N° 1), pp. 13-30.

JOST, François, « Le feint du monde », in *Réseaux*, volume 13, n°72-73, *L'économie des télécommunications*, 1995, pp. 163-175.

KESSOUS, Aurélie, CHALAMON, Isabelle, « Représentations mentales de la consommation et des pratiques alimentaires : Approche par le carré sémiotique "bon/mauvais" », *La Revue des Sciences de Gestion* 2013/3 (N° 261-262), pp. 51-58.

KETCHUM, Cheri, « The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies », *Journal of Communication Inquiry,* 2005, pp. 217-234.

LALLIER, Christian, « Le corps, la caméra et la présentation de soi », *Journal des anthropologues*, 112-113, 2008, pp. 345-366.

LAMBERT, Emmanuelle, « Les médiations gustatives ou l'art de la mise en bouche », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, « Scènes et scénographies alimentaires », sous la direction de BOUTAUD, Jean-Jacques et CHAUMIER, Serge, pp. 49-70.

LARDELLIER, Pascal, « « Ronald et le steack caché... » - Métamorphoses et dégénérescences de la viande postmoderne », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2004, 3ème partie – la table post-moderne.

LARDELLIER, Pascal, « Télécuisine : pourquoi fait-elle recette ? », « L'ère culinaire - 15 questions sur l'alimentation », *Sciences Humaines*, Août/septembre 2013, page 15.

LAURET, Pierre, « Visages, portraits, gros plans », *Ligeia* 2008/1 (N° 81-84), pp. 86-91.

LE FOURN, Marie, « La rencontre de l'aliment, aliment de rencontre et représentations : comment questionner la construction du moi au travers de l'alimentation », *Cliniques*, vol. 6, no. 2, 2013, pp. 205-214.

LELEU-MERVIEL, Sylvie, « Montages culinaires, la partition du légume », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), pp. 53-71.

LÉVI-STRAUSS, Claude, « Le triangle culinaire : Cru, Cuit, Pourri », *Le Nouvel Observateur - Hors série,* Novembre-Décembre 2009, pp. 14-17.

MACDOUGALL, David, « Au-delà du cinéma d'observation », *Pour une anthropologie visuelle*, recueil d'articles publiés sous la direction de Claudine de France, Paris/La Haye/New York, Mouton, Paris, EHESS, Cahiers de l'homme, 1979, pp. 145-151.

MAINGUENEAU, Dominique, « L'ethos, de la rhétorique à l'analyse du discours », version raccourcie et légèrement modifiée de « Problèmes d'ethos », *Pratiques* n° 113-114, juin 2002, pp.1-18.

MARCHESI, Gualtiero, « L'assiette dressée et le style de la nouvelle cuisine » in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988.

MARION, Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en Communication*, n°7, 1997, pp. 61-88.

MARRONE, Gianfranco, « Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin », *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*, *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n°55-56, PULIM, Limoges, 1998, pp. 9-28.

MARTIN-JUCHAT, Fabienne, « Empathie et rites de table », in BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table - Convivialité, commensalité, et communication*, L'Harmattan, Communication, 2ème partie – Le goût du partage, 2004, pp. 133-150.

MCBRIDE, Anne E., « Food Porn », *Gastronomica*, Vol. 10, No. 1 (Winter 2010), University of California Press, pp. 38-46.

MELOT, Michel, « La cuisine est-elle un art ? », *Médium* 2011/3 (N° 28), pp. 6-30.

MERZEAU, Louise, « Le profil : une rhétorique dispositive », Itinéraires [En ligne], 2015-3 | 2016, pp. 2-11.

MICHAUD, Philippe-Alain, « Le film sur l'art a-t-il une existence ? », in CHEVREFILS DESBIOLLES, Yves, *Le film sur l'art et ses frontières : actes du colloque*, *Cité du livre d'Aix-en-Provence, 14-16 mars 1997*, Publications de l'Université de Provence, Institut de l'image, 1998.

OLIVESI, Stéphane, « Présentation du dossier. La fabrique du goût », *Politiques de communication* 2015/2 (N° 5), pp. 5-12.

PAGÈS, Dominique, « Figures du Chef Cuisinier », *Quaderni* [En ligne], 94 | Automne 2017, pp. 75-90.

PARIZOT, Anne, « Du mot à la bouche », *Politiques de communication* 2015/2 (N°5), pp. 13-34.

PAYANY, Estérelle, « Critique culinaire : les mots à la bouche », « Arts culinaires, Patrimoines gourmands », revue 303, n°151, 2018, pp. 136-157.

PUISAIS, Jacques, « La dégustation : un art », « Arts culinaires, Patrimoines gourmands », revue 303, n°151, 2018, pp. 158-163.

REGGIANI, Christelle, « L'ordre des signes : fixation de la référence et incipit romanesque dans La vie mode d'emploi », Semen [Online], 19 | 2005.

ROGER, Olivier, « Enseignement pratique, divertissement et invitation au rêve dans les émissions culinaires télévisées en France, années 1990 et 2000 », *Le Temps des médias* 2015/1 (n° 24), pp. 180-193.

ROZIN, PAUL, « La magie sympathique », « Manger magique », *Autrement* n° 149 – « Manger magique », novembre 1994, pp. 22-37.

SAINT-ARMAND, Denis, « Distinction », dans Anthony Glinoer et Denis Saint-Amand (dir.), *Le lexique socius*, URL : http://ressources-socius.info/index.php/lexique/21-lexique/62-distinction, page consultée le 28 mai 2019.

SAGOT, Stéphanie, « De l'apéricube au design culinaire – Quels imaginaires autour de la table ? », Rouen, *Actes des 6e Journées normandes de recherche sur la consommation : société et consommations*, 2007, 13 p.

SAGOT, Stéphanie, DUPONT, Jérôme, « Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià », in *Culture & Musées*, n°13, 2009, Scènes et scénographies alimentaires (Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud et Serge Chaumier), pp. 71-89.

SCHÄRER, Martin R., « L'Alimentarium, un musée pour la nourriture », in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988, pp. 115-129.

SCHLEGEL, Jean-Louis, « Faire bonne chère dans la crise », *Esprit* 2010/10 (Octobre), pp. 6-13.

SIMMEL, Georg, « La signification esthétique du visage », in *La Tragédie de la culture et autres essais*, traduction de l'allemand par Sabine Cornille et Philippe Ivernel, Paris, Rivages, 1988, pp. 103-119.

SOUAD, Redouane-Baba Saci, « La modalisation autonymique dans les manifestations dialogiques : hétérolinguisme dans *Origines* d'Amin Maalouf », *Multilinguales*, 5 | 2015, pp. 125-146.

SPIES, Virginie, « Cuisine et télévision, une relation presque parfaite ? », *Communication & langages* 2010/2 (N° 164), pp. 87-98.

STAGI, Luisa, « Mise en scène du genre dans les émissions culinaires italiennes », *Journal des anthropologues* [En ligne], 140-141 | 2015, pp. 73-92.

STERN, Radu, « Gasterea, la muse absente ou la cuisine comme art » in *À manger des yeux, l'esthétique de la nourriture - Actes du colloque de l'université et du musée des Arts décoratifs de Lausanne*, *le 7 février 1987*, Édition de la Braconnière, 1988.

WEYL, Dimitri « Analyse filmique et psychanalyse, une histoire de rencontre », *Topique* 2015/2 (n° 131), pp. 89-106.

ARTICLES DE PRESSE

BIENVENU, Julie, KRÉMER, Pascale, ROLLOT, Catherine, « Flemmards de la table », *Le Monde – L'Époque*, 27 mai 2019.

BOUTIN, Clément, « Les vidéos virales de recettes accentuent le phénomène de simplification de la cuisine », *Slate.fr*, 15 novembre 2018.

BRANCIARD, Juliette, « David Gelb : « Avec "Chef's Table", je ne veux pas montrer comment les chefs cuisinent mais pourquoi », *Le Monde*, 1er septembre 2016.

CORBIN, Aurélie, « Dingue de #Foodporn sur Instagram ? Netflix a un job pour vous », *Cosmopolitan*, URL : https://www.cosmopolitan.fr/,dingue-de-foodporn-sur-instagram-netflix-a-un-job-pour-vous,1965692.asp, consulté le 26 mai 2019.

CORIDIAN, Boris, « « Chef's Table » : la série qui aiguise les appétits », *Le Monde,* 23 mars 2017.

DEFABIO, Cara Rose, « Why millions of people watch videos of strangers eating huge amounts of food », Splinter, 25 août 2016.

DELERINS, Richard C., « L'art de « manger seule » (1/2) : mukbang et ASMR », *Food 2.0 Lab, Penser l'alimentation de demain*, URL : https://food20.fr/lart-de-manger-seul-mukbang-eenmaal-mindful-eating/, consulté le 26 avril 2019.

GIMENEZ, François-Jérôme, « *Recomposed* de Max Richter ou le nouveau *printemps* de Vivaldi », 2018, URL : https://www.ac-orleans-tours.fr/fileadmin/user_upload/mus/documents/baccalaureat/Bac_2018-2019_Richter_Vivaldi/Etude_sur_l_album_Recomposed_de_Max_Richter.pdf, consulté le 28 avril 2019.

JOB, Guy, « La télévision met les petits plats dans l'écran », *La Croix*, lundi 24 octobre 1996.

KESKIN, Pelin, « 'Chef's Table' Is Finally Doing the Work », *Eater,* 12 septembre 2018.

LECŒUVRE, Sarah, « Une candidate de *Cauchemar en cuisine* accuse l'émission de bidonnage, M6 réagit », 10 octobre 2018, URL : http://tvmag.lefigaro.fr/programme-tv/une-candidate-de-cauchemar-en-cuisine-accuse-l-emission-de-bidonnage-m6-reagit_7c86d86c-cc60-11e8-913b-46be04476de0/, consulté le 22 avril 2019.

MACHARD, Renaud, « TV - « Chef's Table », snob, irritante et passionnante », *Le Monde,* 5 mai 2018.

NEYRAT, Paule, « La tarte Tatin, un renversant dessert de légende », Académie du goût – Tous les secrets des grands chefs, 29 septembre 2017, URL : https://www.academiedugout.fr/articles/la-mysterieuse-histoire-de-la-tarte-tatin_3268, consulté le 20 mai 2019.

PAÏNI, Dominique, « Le film sur l'art », *Cahiers du cinéma*, n°411, septembre 1988, *Le Journal des Cahiers,* pp. 13-14.

PERRENOUD, Marc, « Epopée culinaire et renaissance entrepreneuriale », *Le Monde diplomatique*, 2013/5 (n° 710), URL : https://www.cairn.info/magazine-le-monde-diplomatique-2013-5-page-23.htm, consulté le 27 avril 2019.

PIQUARD, Alexandre, « Sur Facebook, Tasty met l'eau à la bouche des apprentis cuistots », *Le Monde*, 9 mai 2017.

TRUONG, Nicolas, « Marc Augé : « L'histoire s'accélère, Les non-lieux se multiplient » », entretien publié dans *Philosophie Magazine*, mis en ligne le 30 septembre 2010.

VON BARDELEBEN, Elvire, « « Top Chef » 2019 : dans l'arrière-cuisine de l'émission », *Le Monde*, 6 février 2019.

« Devenez photographe food porn pour Netflix ! », *Food Geek & Love*, 15 juin 2016, URL : https://foodgeekandlove.fr/foodnews/devenez-photographe-food-porn-netflix-10166/, consulté le 26 mai 2019.

« Les YouTubeurs à suivre : Alex, le "French Guy Cooking" qui va vous faire aimer la cuisine », *BFM TV*, 20 avril 2019, URL : https://people.bfmtv.com/actualite-people/les-youtubeurs-a-suivre-alex-le-french-guy-cooking-qui-va-vous-faire-aimer-la-cuisine-1671669.html, consulté le 25 avril 2019.

« Recomposed by Max Richter : Vivaldi, the Four Seasons », France Musique, Zoé Fernandez, 26 avril 2019, https://www.francemusique.fr/savoirs-pratiques/recomposed-max-richter-vivaldi-four-seasons-72097, consulté le 28 avril 2019.

Table des matières

Introduction ***7***

Mise en bouche - Décliner la cuisine sur nos écrans ***19***

Les médias, indispensables alliés des chefs 19

Les premières « assiettes télégéniques » : Georges Adet et Raymond Oliver 20

Mettre en scène la convivialité : *C à vous* et *Un dîner presque parfait* 22

« Il faut que ça saigne » : *Cauchemar en cuisine* et *Top Chef* 25

Les figures de chefs pédagogues : de Joël Robuchon à Julie Andrieu 29

L'Invention de la cuisine : *Chef's Table* avant l'heure ? 31

Tasty, des recettes relevant du #foodporn 33

De la dévoration - le cas des mukbangs 34

The Art Assignment – Leçons d'histoire de l'art à travers la cuisine 36

L'amateur éclairé : Alex The French Guy 37

La cuisine est un langage qu'il faut savoir filmer 39

Hors-d'œuvre - Figurer le goût et le « grand drame du dîner » ***40***

1er service : Le documentaire culinaire – Questions de dramaturgie 40

Chef's Table : une transsubstantiation esthétique 40

Sur scène et en coulisse – Le repas est un drame 42

Le documentaire, maillon légitimant du circuit médiatique 45

2ème service : Mémoire, mots et synesthésie – Les outils de figuration du goût 48

« La synesthésie est la règle » 48

En quête d'hypotypose(s) 50

Du vieillissement au « Cinq Âges du Parmigiano » : le phénomène de « liction » 52

Célébrer « les mets par les mots » 54

3ème service : Les tropes de l'écriture de *Chef's Table* – Étude des partitions visuelle et sonore 56

Avec l'œil haptique, on dévore avec les yeux 56

Gros plans et très gros plans : un autre rapport au sujet 57

Un régime asymétrique d'interfacialité 60

Virtuosité du point et vue d'oiseau – les morceaux de bravoure 63

Avec le ralenti, un « univers insoupçonné émerge de l'invisible » 65

L'oreille à l'affût des sons 67

Représenter le goût pour opérer des transcodages 70

Entrée - Brosser des portraits de chefs héroïques ***71***

Quelles voix pour brosser le portrait ? 72

Entre souvenirs et arts poétiques, le tissage narratif de la série 73
Je, nous, vous – Brève étude des modalités énonciatives 75
Les critiques : interprètes et opposants 77
De l'importance des mains dans la série 82
Les mangeurs, grands absents de *Chef's Table* ? 84
Les aliments-totems, points nodaux de l'identité des chefs 85
Les recettes, des programmes narratifs 87
Dire pour mettre en appétit 89
Les incipits des épisodes 90
Les invariants des récits héroïques 91
De l'importance des lieux 94
Le nom des restaurants, ingrédients du portrait 95
Faire, filmer, penser, c'est *raconter* la cuisine 97

Mets - Artifier et politiser la cuisine 98

1er service : La table, lieu d'incorporation(s) 98
La table et le geste, terreaux des souvenirs 98
Incorporer un monde pour s'incorporer au monde 100
Chef's Table, captation des temps de la nourriture 103
Le « terroir », territoire imaginaire et enjeu de pouvoir 104
Bon à manger, bon à penser, bon à partager 105

2ème service : Les enjeux politiques des artifications culinaires 106
Des chefs artistes 106
Le paradigme du pigeon 109
Surprise et nouveauté, valeurs centrales de l'idéologie des chefs 111
Créativité, ton univers impitoyable 114
Le goût, outil de distinction 115
Chef's Table, manifeste anti-néfaste-food 117
Friandise n'est pas dévoration 118
Manger des yeux n'est pas manger 120
Dans le politique... jusqu'au cou ! 122

Dessert – Se réapproprier la table des chefs 124

Chef's Table, un non-lieu ? 125
Food porn ou *food romance* ? 127
#mychefstable – Réappropriations sur Instagram 130
Les commentateurs de *Chef's Table* 134
La voie de la parodie 137
La création, nouvelle activité du « foodie » ? 142

Conclusion 143

Le paradigme de la tomate 143
La gourmandise des signes 145
La performance du repas gastronomique, invitation à la réflexivité 145
Cuisiner, un acte politique 147
La bouche, seuil entre réel et imaginaire 148

Bibliographie 149

Table des annexes 171

Table des annexes

Annexe 1 – Lexique illustré 172

Annexe 2 – Partitions macro-structurelles des épisodes 180

Annexe 3 – Partitions narratologique et énonciative des épisodes..... 183

Annexe 4 – Extraits des partitions micro-structurelles 187

Annexe 5 – Résultats obtenus sur Iramuteq..... 197

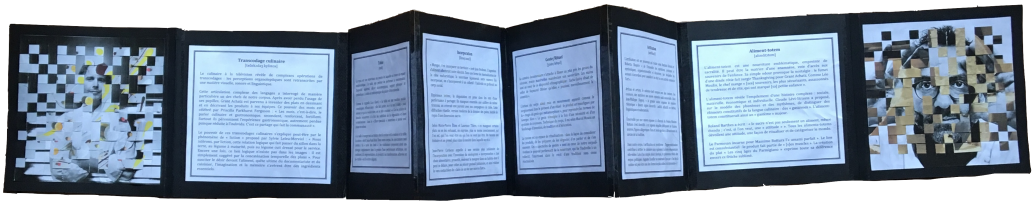
Annexe 6 – #mychef'stable 199

Annexe 7 – Corpus de commentaires 204

Annexe 8 – Liste de parodies 225

Annexe 1 – Lexique illustré

Lexique illustré – Vue d'ensemble - Recto



Lexique illustré – Vue d'ensemble - Verso

« When I say, in my blood there is balsamic vinegar, and my muscles are made by Parmigiano, it is true. It is true ».

Massimo Bottura

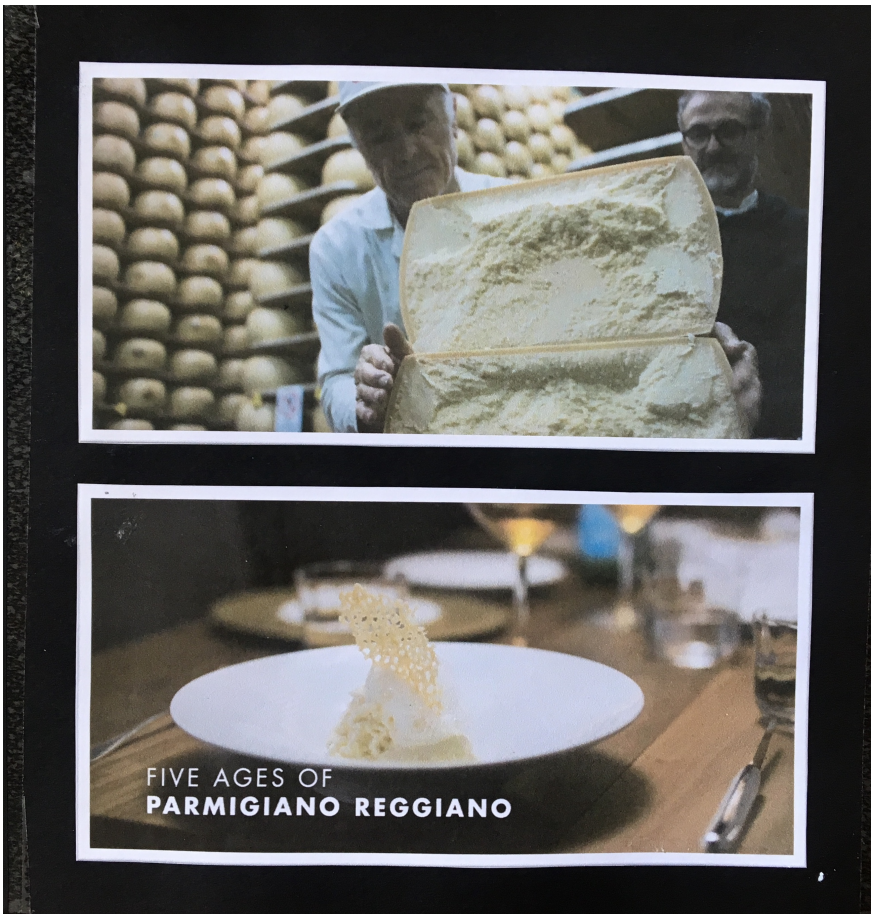
Aliment-totem
[alimɑ̃tɔtɛm]

L'aliment-totem est une nourriture emblématique, empreinte de sacralité. Il peut être la matrice d'une anamnèse, voie d'accès aux souvenirs de l'enfance. Sa simple odeur provoque la nostalgie : le fumet d'une dinde rôtie fait surgir Thanksgiving pour Grant Achatz. Comme Léo Moulin, le chef mange « [ses] souvenirs, les plus sécurisants, assaisonnés de tendresse et de rite, qui ont marqué [sa] petite enfance ».

L'aliment-totem révèle l'empilement d'une histoire complexe : sociale, matérielle, économique et individuelle. Claude Lévi-Strauss a proposé, sur le modèle des phonèmes et des mythèmes, de distinguer des éléments constitutifs de la langue culinaire : des « gustèmes ». L'aliment-totem constituerait ainsi un « gustème » majeur.

Roland Barthes a écrit : « le sucre n'est pas seulement un aliment, même étendu ; c'est, si l'on veut, une « attitude » ». Tous les aliments-totems dévoilent une attitude, une façon de ritualiser et de catégoriser le monde.

Le Parmesan incarne pour Massimo Bottura l'« umami parfait ». Le lien est consubstantiel : le produit fait partie de « [s]es muscles ». La création du plat « Les cinq âges du Parmigiano » exprime toute sa déférence envers ce fétiche sublimé.



Artification
[aʁtifikasjɔ̃]

L'artification est un processus qui résulte selon Nathalie Heinich et Roberta Shapiro « de l'ensemble des opérations, pratiques et symboliques, organisationnelles et discursives, par lesquelles les acteurs s'accordent pour considérer un objet ou une activité comme de l'art ».

Artisan et artiste, le cuisinier-chef compose avec des textures, des couleurs, des matières une œuvre éphémère multi-sensorielle. Selon Jean-Philippe Dupuy, « la grande cuisine organise de manière rhétorique » divers signes discursifs : auditifs, olfactifs ou tactiles, linguistiques et substantiels.

Émerveillé par une œuvre exposée à la Biennale de Venise, Massimo Bottura s'est identifié à ces pigeons empaillés déféquant sur d'autres œuvres, figures allégoriques d'un art avant-gardiste s'affranchissant du carcan de la tradition.

Dans notre corpus, l'artification est protéiforme : l'hyper-esthétisation contribue à artifier le culinaire mais également la forme documentaire elle-même. Loin d'un simple plaisir plastique, ce phénomène révèle des enjeux politiques. Auguste Escoffier ne soutenait-il pas que « l'art de la cuisine est peut-être une des formes les plus utiles de la diplomatie » ?

Geste/Rituel

[ʒɛstə/ʁitɥɛl]

La caméra documentaire s'attache à filmer au plus près les gestes du cuisinier, traces matérielles manifestant son savoir-faire. Les mains sont au cœur de ce dispositif ethnographique : Sacha Guitry disait de celles de Raymond Olivier qu'elles « jouaient merveilleusement la comédie ».

L'action du corps ainsi mis en mouvement apparaît comme le surgissement dans le présent d'un rituel : le produit est ainsi transfiguré par la « magie du geste qui métamorphose », pour reprendre les termes de Georges Klein ». Le geste témoigne à la fois d'une nécessité et d'un système de croyances. Technique du corps, il est selon Marcel Mauss un feuilletage d'invention, de tradition et d'éducation.

La cuisine est un espace de ritualisations : dans la façon de considérer les produits, de les préparer, de les déguster, d'en parler et de s'en souvenir. Ces « spectacles de gestes » sont au cœur de notre corpus, révélant le pouvoir performatif de la nourriture, liant l'individu à un collectif, l'inscrivant dans le récit d'une tradition sans cesse réactualisé.

Incorporation
[ɛ̃kɔʁpɔʁasjɔ̃]

« Manger, c'est incorporer un territoire » écrit Jean Bruhnes. L'ingestion d'aliment affecterait notre identité. Dans une forme de réactualisation de la cène eucharistique, la nourriture façonnerait notre essence. En incorporant, on s'incorporerait à un collectif : l'individu se grefferait au corps social.

Expérience intime, la dégustation est prise dans les rets d'une performance sociale à partager. En mangeant ensemble une cuillère du même tiramisu, on créerait une parenté avec nos compagnons de table. Cette diffraction rituelle, version moderne de la division des pains, habille le repas d'une dimension sacrée.

Selon Marie-Pierre Étien et Laurence Tibère, « en mangeant certains plats ou en les refusant, on exprime, plus ou moins consciemment, qui l'on est, qui l'on veut être ou qui l'on ne veut pas être. On raconte son histoire et on prend place dans la société dans laquelle on vit ».

Jean-Pierre Corbeau appelle à une version plus jubilatoire de l'incorporation avec l'invention du néologisme « incorporaction ». Les choix alimentaires, proactifs, insèrent le mangeur dans un habitus dont il peut se défaire, pour céder au plaisir gustatif jubilatoire, et ainsi réaliser le vœu nietzschéen de « faire de sa vie une œuvre d'art ».

Table
[tabl]

Le repas est une expérience au centre de laquelle on trouve un espace emblématique : le table, qui permet de performer la commensalité. Dispositif matériel, décor dramaturgique, support physique et symbolique, la table est métonymique du plaisir d'être ensemble.

Comme le rappelle Luce Giard, « la table est une machine sociale compliquée, efficace aussi : elle fait parler, on « se met à table » pour avouer ce qu'on voulait taire, on se fait « cuisiner » ». Car les plaisirs de bouche recouvrent à la fois les subtilités de la dégustation et leurs verbalisations : dans le « dîner-spectacle », nourriture et parole sont mises en scène.

« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène » écrit Jean-Paul Aron. Les spectateurs sont invités à la « table des chefs », comme l'indique le titre de la série documentaire de notre corpus : les réalisateurs proposent ainsi une plongée exploratoire dans la genèse de cette performance artistique, des coulisses à la représentation, du produit à sa transformation achevée sur la « table » où il va être dégusté.

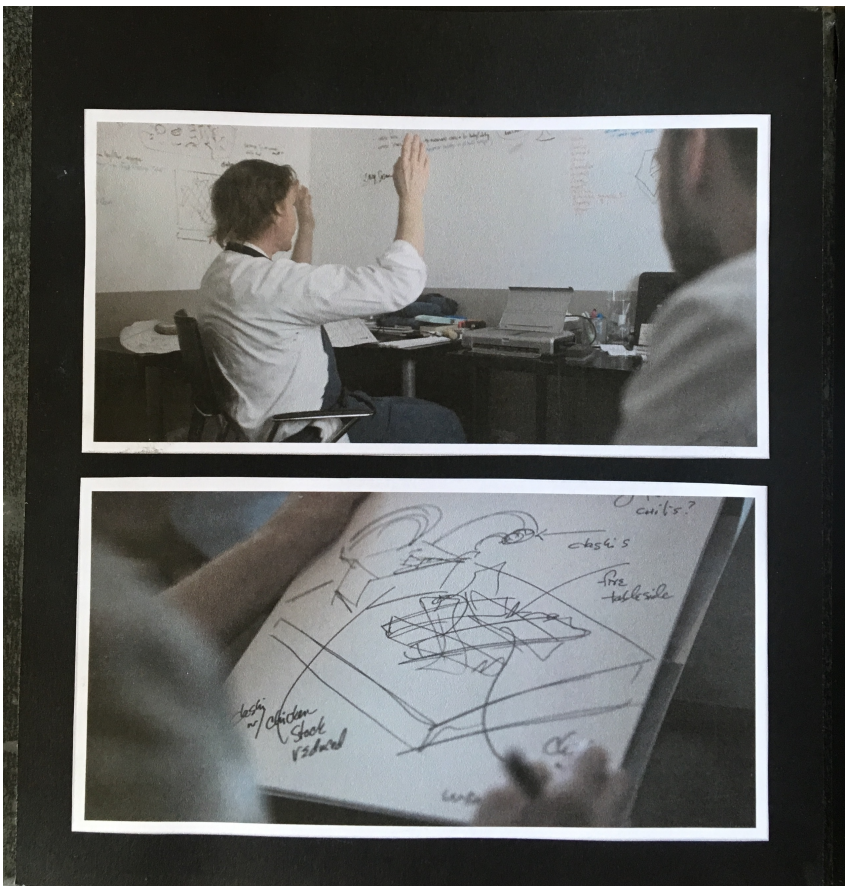
Transcodage culinaire

[tʁɑ̃skɔdaʒ kylinɛʁ]

Le culinaire à la télévision révèle de complexes opérations de transcodages : les perceptions organoleptiques sont retranscrites par une matière visuelle, sonore et linguistique.

Cette articulation complexe des langages a interrogé de manière particulière un des chefs de notre corpus. Après avoir perdu l'usage de ses papilles, Grant Achatz est parvenu à inventer des plats en dessinant et en décrivant les produits à ses équipes. Ce pouvoir des mots est célébré par Priscilla Parkhurst Ferguson : « Les mots, c'est-à-dire, le parler culinaire et gastronomique, secondent, renforcent, fortifient. Surtout ils pérennisent l'expérience gastronomique, autrement perdue puisque réduite à l'individu. C'est ce partage qui fait la communauté ».

Le pouvoir de ces transcodages culinaires s'explique peut-être par le phénomène de « liction » proposé par Sylvie Leleu-Merviel : « Nous inférons, par liction, cette relation logique qui fait passer du sillon dans la terre, au légume à maturité, puis au légume cuit dressé pour le service. Encore une fois, ce lien logique n'existe pas dans les images : il est simplement suggéré par la concaténation temporelle des plans ». Pour susciter le désir devant l'aliment, quête ultime du documentariste et du cuisinier, l'imagination et la mémoire s'avèrent être des ingrédients essentiels.



« Grant definitely did not want to exist without the ability to do what he viewed as his core personal identity : cooking ».

Nick Kokonas

Annexe 2 – Partitions macro-structurelles des épisodes

Partition macro-structurelle de l'épisode 1 du volume 1 – Massimo Bottura

N°	TC - In	TC - Out	Durée	Thème
1	00 : 00	00 : 05	5''	Générique « Netflix »
2	00 : 05	02 : 31	2' 26''	La recette du Risotto Cacio Pepe, un geste social
3	02 : 31	03 : 32	1' 1''	Générique
4	03 : 32	05 : 20	1' 48''	Au marché
T	*05 : 20*	*05 : 41*	*21''*	*En cuisine*
5	05 : 41	07 : 45	2' 4''	Un trois étoiles rock and roll
6	07 : 45	10 : 51	3' 6''	Massimo Bottura et la cuisine de Maman, trahison ou hommage ?
T	*10 : 51*	*11 : 37*	*46''*	*Dans le vignoble du Lambrusco*
7	11 : 37	13 : 18	1' 41''	Lara, l'interprète
T	*13 : 18*	*14 : 10*	*52''*	*Ferme Hombre*
8	14 : 10	18 : 17	4' 7''	Du vinaigre balsamique dans le sang et des muscles en parmesan
T	*18 : 17*	*19 : 36*	*1' 19''*	*Préparation de pâtes chez Lidia Cristoni*
9	19 : 36	21 : 27	1' 51''	Lidia, la figure maternelle
T	*21 : 27*	*22 : 02*	*35''*	*Chant chez Lidia*
10	22 : 02	25 : 10	3' 8''	Coup de foudre à Soho
11	25 : 10	27 : 38	2' 28''	Une proposition d'Alain Ducasse
T	*27 : 38*	*28 : 05*	*17''*	*Rue de Modène, la nuit*
12	28 : 05	30 : 07	2' 2''	« Oups ! J'ai fait tomber la tarte au citron » ou comment apprendre de ses erreurs
13	30 : 07	33 : 43	3' 36''	« On se marie, n'est-ce pas ? »
14	33 : 43	37 : 08	3' 25''	L'avant-gardisme ou le paradigme du pigeon
15	37 : 08	39 : 37	2' 29''	Respecter chaque tortellino
T	*39 : 37*	*40 : 01*	*24''*	*Massimo à moto*
16	40 : 01	40 : 46	45''	Déconstruire les lasagnes

17	40 : 46	44 : 05	3’ 19’’	Face à l’adversité, renoncer ou persévérer ?
T	*44 : 05*	*44 : 33*	*28’’*	*Marche dans la nuit de Modène*
18	44 : 33	48 : 45	4’ 12’’	Un critique gastronomique providentiel : enfin le succès
T	*48 : 45*	*49 : 17*	*32’’*	*Chez Massimo et Lara*
19	49 : 17	51 : 50	2’ 33’’	Osteria Francescana : plus qu’un restaurant, une famille
20	51 : 50	54 : 52	3’ 2’’	Générique de fin

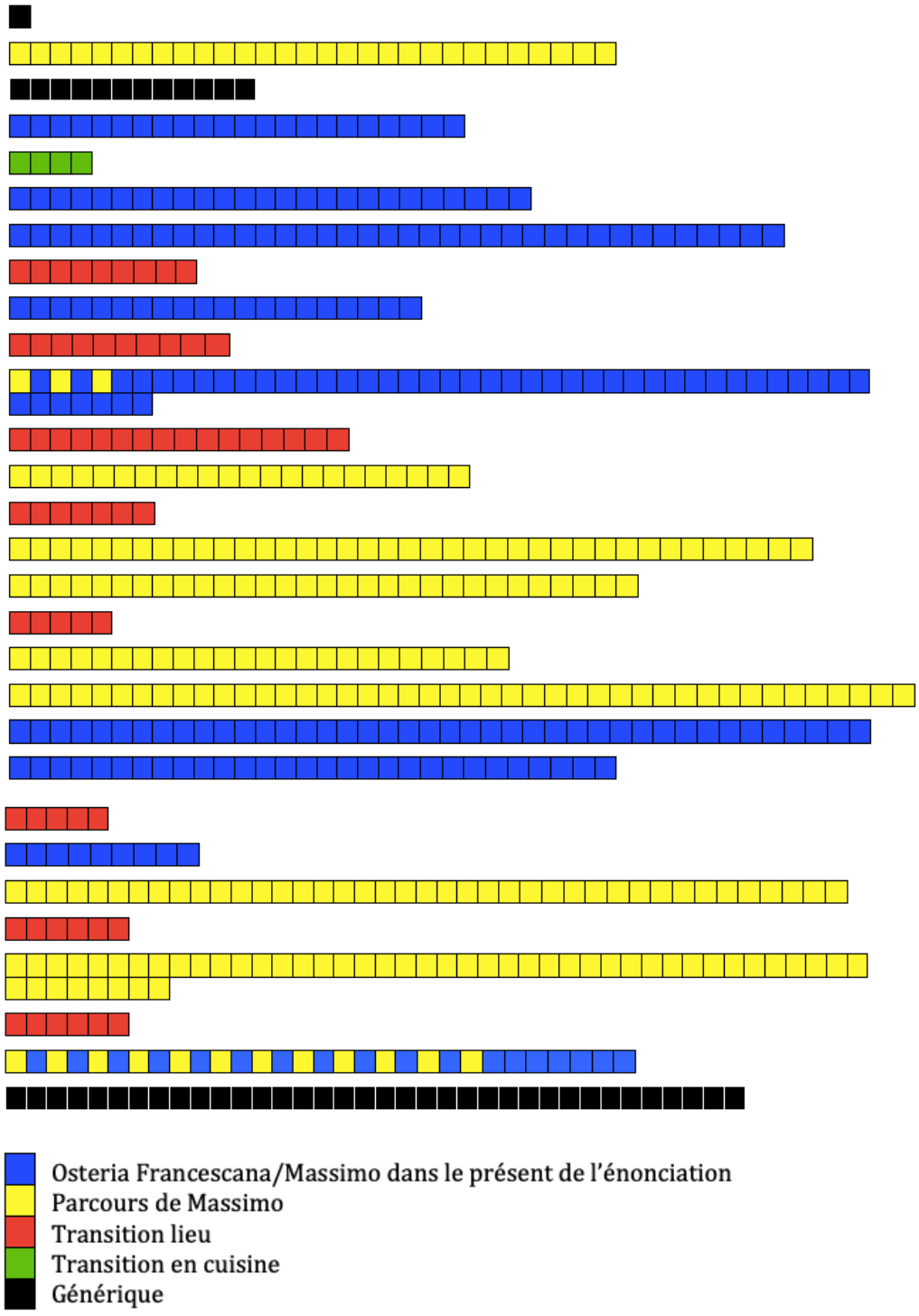
Partition macro-structurelle de l’épisode 1 du volume 2 – Grant Achatz

N°	TC - In	TC - Out	Durée	Thème
1	00 : 00	00 : 06	6’’	Générique « Netflix »
2	00 : 06	01 : 40	1’ 34’’	Cuisine, art et déconstruction
3	01 : 40	02 : 45	1’ 5’’	Générique de la saison 2
4	02 : 45	06 : 11	3’ 26’’	Alinea, un lieu « magique »
T	*06 : 11*	*06 : 23*	*12’’*	*En cuisine*
5	06 : 23	08 : 48	2’ 25’’	La nouveauté, pierre angulaire de la création
T	*08 : 48*	*09 : 06*	*18’’*	*Scène de famille au restaurant*
6	09 : 06	10 : 59	1’ 53’’	La figure du père ou la contre-créativité culinaire
7	10 : 59	14 : 40	3’ 41’’	Recherche du « A-ha moment »
8	14 : 40	16 : 41	2’ 1’’	Charlie Trotter ou la cruauté dans la haute cuisine
T	*16 : 41*	*17 : 15*	*34’’*	*Rue - cuisine*
9	17 : 15	19 : 44	2’ 29’’	Odeurs et souvenirs, ingrédients de la cuisine de Grant Achatz
T	*19 : 44*	*19 : 54*	*10’’*	*Route puis vignes*
10	19 : 54	22 : 12	2’ 15’’	Le maître Thomas Keller
T	*22 :12*	*22 :24*	*12’’*	*Rue puis salle de travail d’Alinea*
11	22 : 24	24 : 53	2’ 29’’	En recherche perpétuelle

T	*24 : 53*	*25 : 00*	*7''*	*Vignes et abeilles*
12	25 : 00	27 : 51	2' 51''	Vers l'émancipation : une semaine chez Ferran Adria
T	*27 : 51*	*27 : 59*	*8''*	*Métro*
13	27 : 59	32 : 05	4' 6''	Le commencement d'un nouveau fil de pensée : ouverture d'Alinea
T	*32 : 05*	*32 : 14*	*9''*	*Immeubles de Chicago*
14	32 : 14	33 : 45	1' 31''	Symptômes du cancer
15	33 : 45	36 : 46	3' 1''	Diagnostic et désespoir
16	36 : 46	39 : 16	2' 30''	L'avant-gardisme : la voie de l'espoir
17	39 : 16	42 : 13	2' 57''	La mue et la perte de goût : une nouvelle langue culinaire à inventer
T	*42 : 13*	*42 : 21*	*8''*	*En cuisine*
18	42 : 21	44 : 49	2' 28''	Faire flotter du sucre – histoire d'une transmission
T	*44 : 49*	*44 : 55*	*6''*	*En cuisine*
19	44 : 55	48 : 21	3' 26''	À trente-trois ans, la renaissance
T	*48 : 21*	*48 : 25*	*4''*	*Feuilles de dessin sur la table*
20	48 : 25	50 : 06	1' 41''	Dépasser l'image du « chef sans palais »
T	*50 : 06*	*50 : 19*	*13''*	*En recherche avec Mike*
21	50 : 19	52 : 17	1' 58''	Les risques du paradigme de la *tabula rasa* - Vers un nouvel Alinea
22	52 : 17	55 : 25	3' 8''	Générique de fin

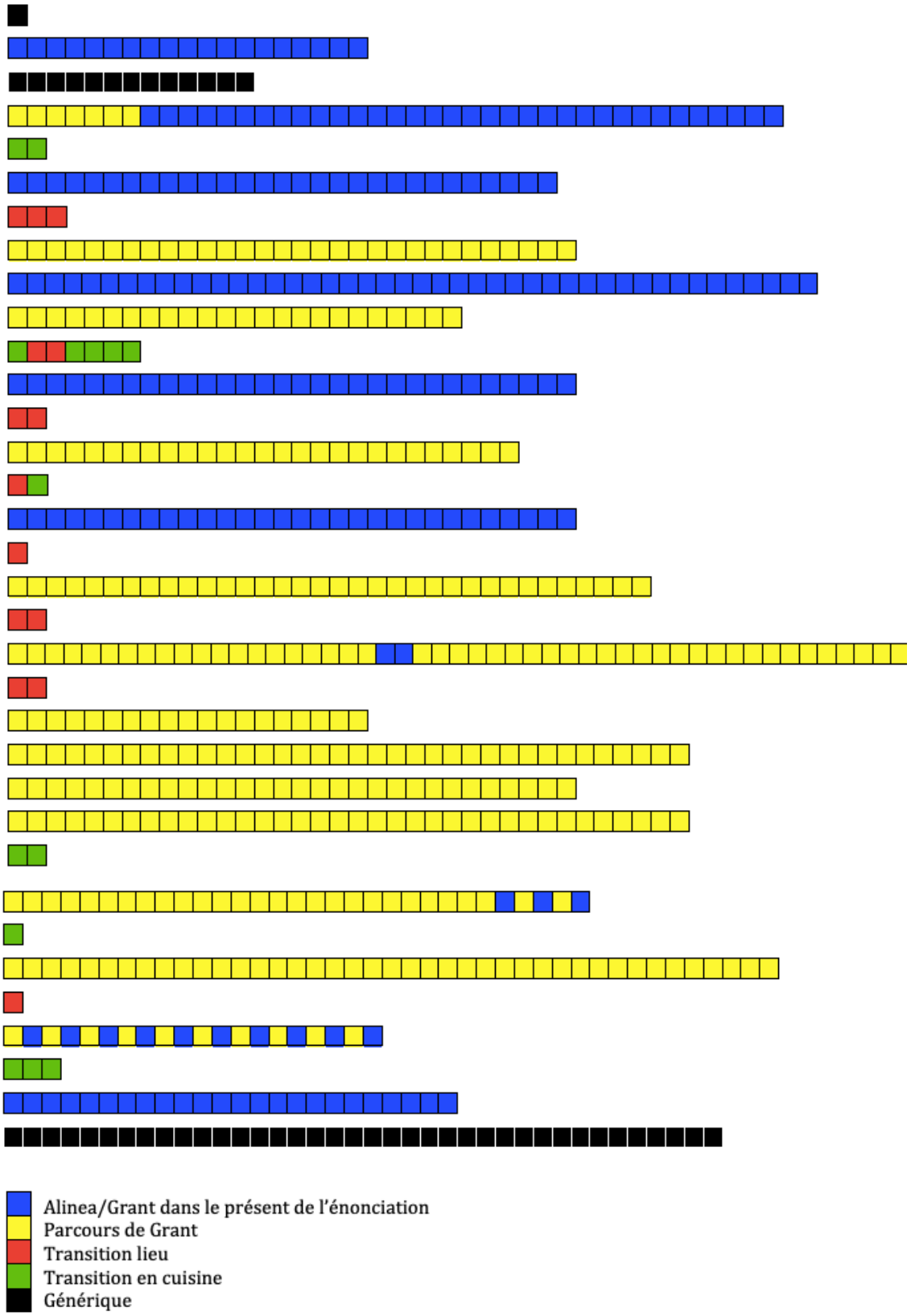
Annexe 3 – Partitions narratologique et énonciative des épisodes

Partition narratologique[562] – « Massimo Bottura »

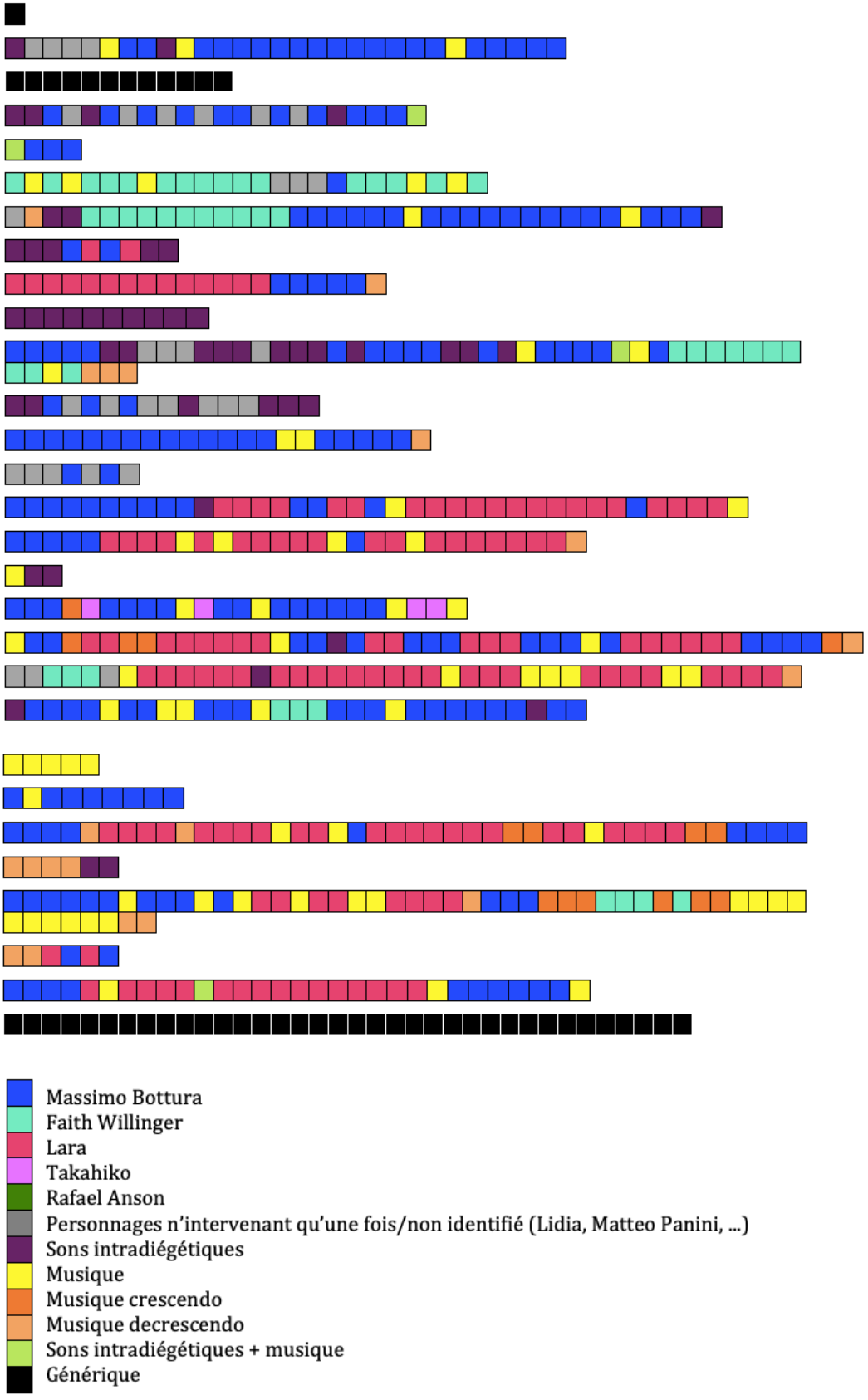


[562] Chaque carré représente cinq secondes, chaque ligne correspond à une séquence –distinguée dans le découpage macro-structurel-, et chaque couleur à un « fil » narratif distingué dans la légende.

Partition narratologique – « Grant Achatz »

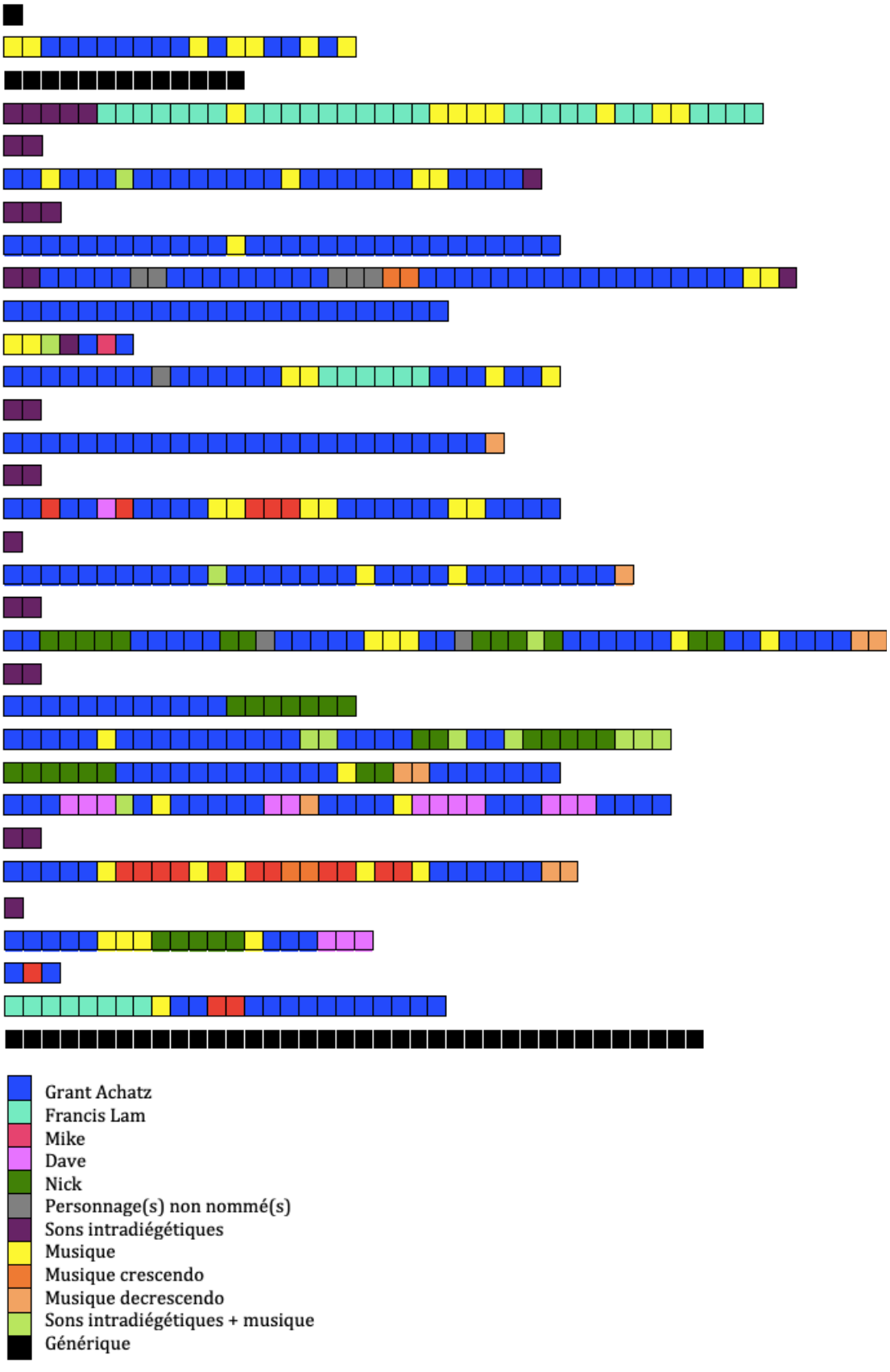


Partition énonciative[563] – « Massimo Bottura »



[563] Chaque carré représente cinq secondes, chaque ligne correspond à une séquence –distinguée dans le découpage macro-structurel-, et chaque couleur à une « source » sonore -musique ou personnage-.

Partition énonciative – « Grant Achatz »



Annexe 4 – Extraits des partitions micro-structurelles

Partition micro-structurelle – rapports son, énonciation et image

« Massimo Bottura » (Extrait)

N°	TC - In	TC - Out	Durée	Rapport son	Rapport image
1	00 : 00	00 : 05	5''	« Netflix »	Logo Netflix apparaissant en fondu + noir
2	00 : 05	00 : 11	6''	Sons extradiégétiques (tremblements de terre)	- Noir - Titre : « May 20, 2012 »
	00 : 11	00 : 31	20''	Journaliste (fondu) + musique	- Images d'archives montrant le tremblement de terre séparées par des fondus au noir - Drone montrant un clocher de Modène
	00 : 31	00 : 33	2''	Musique	Plan demi-ensemble montrant des bâtiments partiellement effondrés
	00 : 33	00 : 44	11''	Massimo + musique	- GP sur une assiette dorée - Plan demi-ensemble sur la salle du restaurant, la caméra imitant le mouvement

					du tremblement de terre - ITV Massimo (GP) - ITV Massimo, plan taille
	00 : 44	00 : 46	2''	Sons extradiégétiques	Plan sur la salle, mouvement imitant le tremblement
	00 : 46	00 : 47	1''	Massimo	ITV Massimo GP
	00 : 47	00 : 49	2''	Musique	Plan demi-ensemble, Massimo passe le balai devant le restaurant
	00 : 49	01 : 59	1' 10''	Massimo : AE : - Président du Consortium - Massimo du passé	- Fin du plan de demi-ensemble - ITV Massimo, GP - 5 photographie des meules de parmesan effondrées - ITV Massimo, GP - Plan dans une fabrique de parmesan, une meule au premier plan, l'arrière est flou - ITV Massimo, GP - Travelling gauche-droite en GP sur des meules de parmesan - ITV Massimo, GP - Plan Massimo en cuisine cadrage poitrine (ralenti) - Plan cuisine cadrage américain (ralenti)

					- GP sur une main mélangeant quelque chose dans une marmite (ralenti). La main est d'abord au centre du cadre puis sur le coin droit, en haut - ITV Massimo, GP - Plan taille Massimo, de dos, enfilant sa veste de cuisinier (ralenti), cadre dans le cadre avec l'embrasure de la porte de part et d'autre - ITV Massimo, GP
	01 : 59	02 : 01	2''	Musique	- Carlo, de dos, tirant un chariot sur lequel se trouvent des meules de parmesan (ralenti)
	02 : 01	02 : 13	12''	Massimo	- 4 photographies des risottos Cacio e Pepe - ITV Massimo GP
	02 : 13	02 : 15	2''	Musique	3 photographies des risottos
	02 : 15	02 : 31	16''	Massimo	ITV Massimo GP
3	02 : 31	03 : 32	1' 1''	Musique générique : - Les Quatre saisons de Vivaldi recomposées par Max Richter « Hiver », Concerto	57 plans découpés ainsi : - 1 timelapse de serveurs dressant une table - 1 TGP ralenti, pliage

				No. 4 in F minor, Op. 8, RV 297	d'une serviette - 1 GP, caméra au niveau du plan de travail, pliage de serviette - 1 TGP serviette nouée - 1 GP serviette ajoutée à la pile d'autres serviettes - 1 timelapse + travelling gauche-droite d'une équipe en cuisine - 1 TGP verre en train d'être épousseté - 1 GP verre ajouté aux autres sur la table - 1 TGP verre en train d'être versé - 6 portraits de chefs (ralenti) dont 2 en contre-plongée, 1 pano bas vers le haut, 1 GP - 1 GP coquilles Saint-Jacques - 1 GP braises chaudes - 1 TGP sur des branches de sapin - 1 plan vue d'oiseau sur le plat où sont déposées les branches de sapin

					précédemment filmées - 1 GP sur une main, floue, déposant une assiette - 3 plans de plat - Plan plus large en cuisine - 11 plans de plats dont : 2 en vue d'oiseau, 4 TGP, 1 au niveau du plan de travail, 2 GP - 1 TGP moules - 1 plat filmé en transparence du dessous, dressé sur une plaque de verre - 2 timelapses cuisine - 2 GP plats - 2 timelapses cuisine - 1 TGP sur une cuiller cassant une surface croustillante - 1 TGP fleurs - 1 travelling gauche-droite GP, des mains triant de la verveine - 1 TGP mains battant un œuf dans un puits de farine à la fourchette - 1 plan épaule-cuisse, caméra au niveau du

					plan de travail, Lidia roulant une pâte - 1 vue d'oiseau sur des mains manipulant des pâtes fraîchement coupées - 1 GP mains écaillant un poisson - TGP mains laquant des crevettes - 1 timelapse + travelling droite-gauche, plat « arceau » en train d'être dressé - 1 plan de biais sur ce même plat - 1 plan « beauties » sur un plat de Massimo - 3 plans sur des plats de Massimo dont 2 GP, 1 TGP - 1 timelapse de la table du plan 1 de cette séquence dont les lampes s'allument quand le titre « Chef's Table » s'affiche

Partition micro-structurelle – rapports son, énonciation et image

« Grant Achatz » (Extrait)

N°	TC - In	TC - Out	Durée	Rapport son	Rapport image
1	00 : 00	00 : 06	6''	« Netflix »	Logo Netflix apparaissant en fondu + noir
2	00 : 06	00 : 15	9''	Musique	- Plan général présentant Grant Achatz dans un musée. Effet ralenti. - Puis, plan rapproché de dos. Caméra portée
	00 : 15	00 : 55	40''	Grant + musique	- Plan rapproché, la caméra tourne autour de Grant - Plan poitrine de trois-quarts - Gros plan avec effet panoramique sur une toile - Plan rapproché, Grant de trois quarts - Plan général, changement d'échelle au moment où Grant prononce le mot « scale » - Plan rapproché, au premier plan Grant de dos, flou, le point est fait sur la toile au second plan
	00 : 55	01 : 00	5''	La musique s'accélère	La séquence est filmée du haut, un serveur déroule une nappe

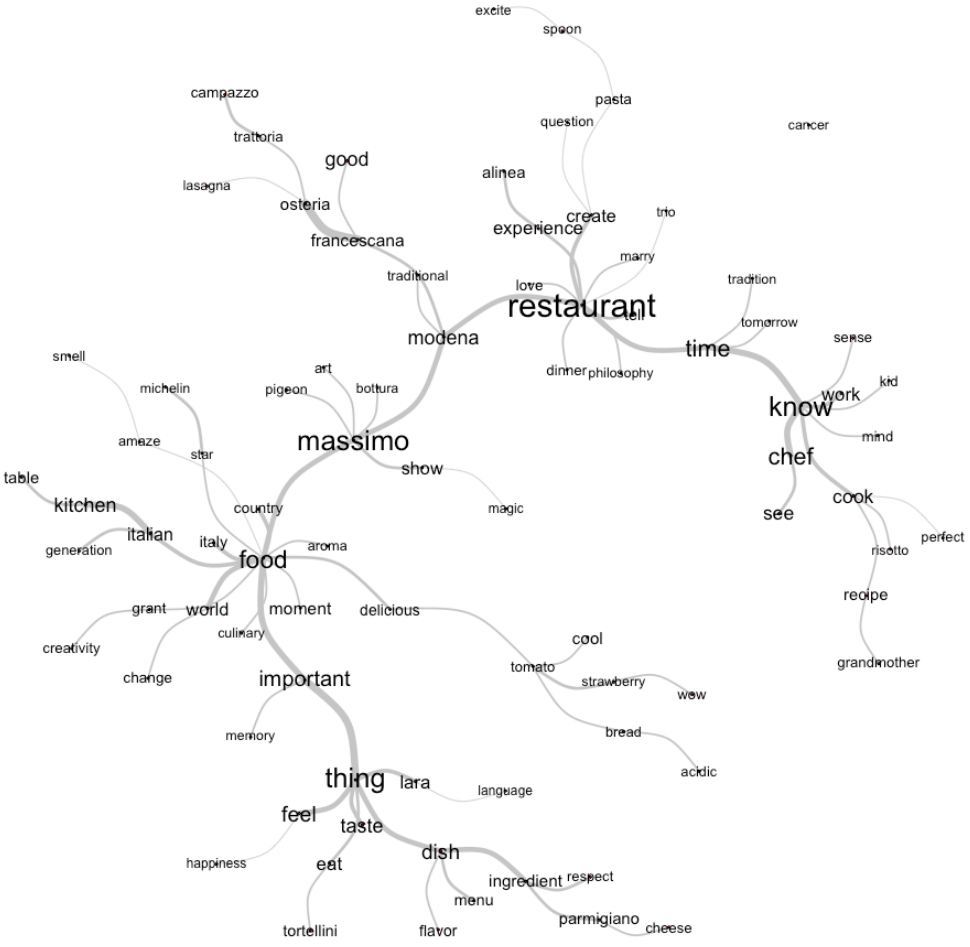
	01 : 00	01 : 07	7''	Grant + musique	Succession de gros plans sur la table qui vient d'être filmée. Effet travelling. Série de bols et d'assiettes contenant des ingrédients différents.
	01 : 07	01 : 17	10''	Musique	D'abord, plan sur une main qui dépose un liquide à la cuillère à la manière de Jackson Pollock. Puis, des plans « vue d'oiseau » alternant avec des plans rapprochés du visage de Grant, des éléments posés sur la table filmés en GP
	01 : 17	01 : 25	8''	Grant + musique	La caméra est au niveau de la nappe, en gros plan ou en très gros plan
	01 : 25	01 : 31	6''	Musique	Plan américain, Grant est devant une cliente en train d'apporter les dernières touches au dressage. Il saupoudre des cristaux de sucre
	01 : 31	01 : 35	4''	Grant + musique	Plan poitrine, Grant en ITV
	01 : 35	01 : 40	5''	Musique synchronisée avec le geste final du dressage	Une sphère qui ressemble à une meringue est cassée par un coup final de cuillère
3	01 : 40	02 : 45	1' 5''	Musique	59 plans découpés ainsi :

				générique : - Les Quatre saisons de Vivaldi recomposées par Max Richter « Hiver », Concerto No. 4 in F minor, Op. 8, RV 297	- 4 timelapses en salle - 1 timelapse en cuisine - 1 GP sur les filaments d'une ampoule qui s'allume - 1 GP sur un feu qui s'allume en cuisine - 1 GP couteaux qu'on aiguise - 6 GP visage des chefs avec des échelles légèrement différentes - 1 ralenti en cuisine avec de la fumée d'azote - 1 premier GP sur un plat d'où s'échappe aussi de l'azote liquide - 1 plat « vue d'oiseau » sur ce même plat - 1 GP sur des assiettes apportées en salle - 17 GP plats dont 6 où l'on voit une main intervenir (avec ou sans ustensile) - 2 timelapse cuisine - 3 GP plats (dont 2 plans « beauties » sur socle tournant) - 1 timelapse cuisine - GP sur ingrédient en train de frire - GP sur des huîtres

					dénotant la fraîcheur - 1 timelapse cuisine « vue d'oiseau » - 2 GP « gestes » : mortier, ouverture de noix de coco - GP panier de crevettes - 6 GP « gestes - GP sur quelque chose en train de griller - 4 GP sur des plats de Grant (seuls plans qui varient d'un épisode un l'autre au sein d'un même volume) - timelapse du plat dont on a parlé en introduction avec apparition de titre « Chef's Table »

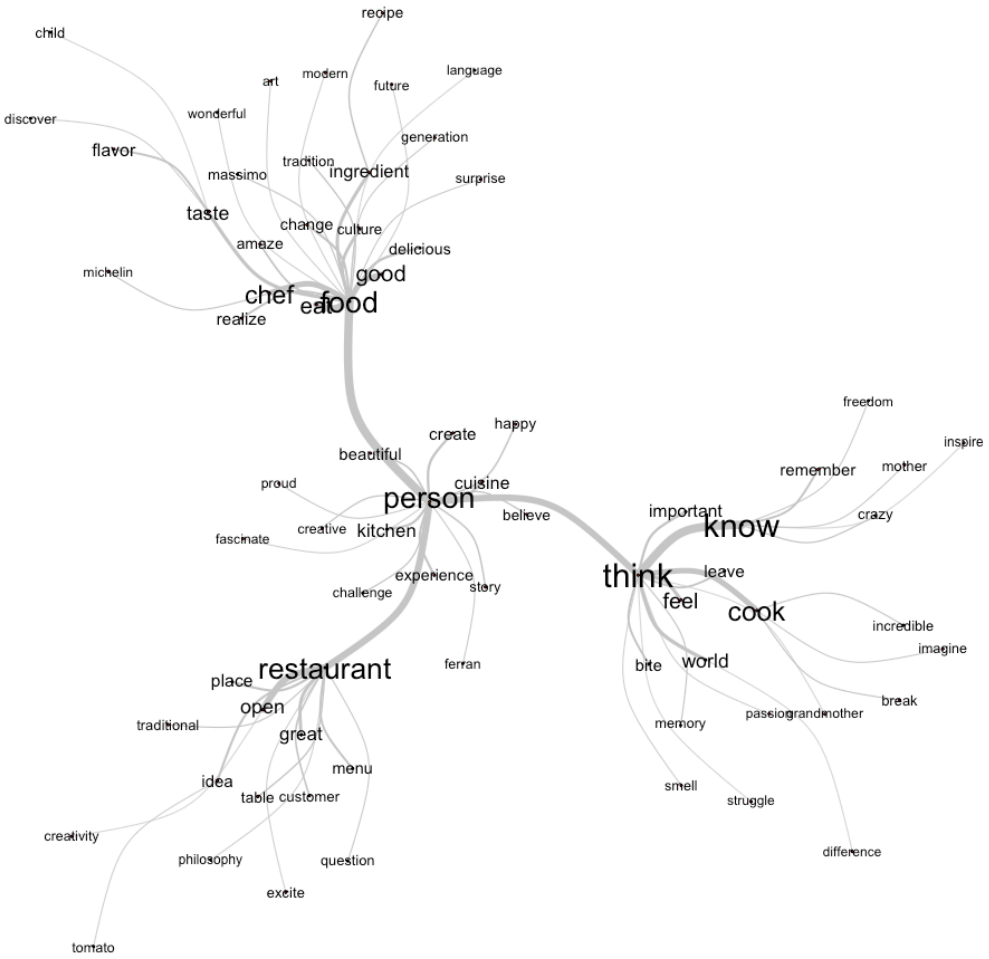
Annexe 5 – Résultats obtenus sur Iramuteq

Nuage de mots réalisé à partir du corpus du mémoire



Arbre des co-occurences réalisé à partir du corpus du mémoire

Nuage de mots réalisé à partir de la retranscription de tous les épisodes de la série (Volumes 1 à 5)



Arbre des co-occurences réalisé à partir de la retranscription de tous les épisodes de la série (Volumes 1 à 5)

Annexe 6 – #mychef'stable

HOW TO PARTICIPATE

1. Follow @NetflixPH on Instagram

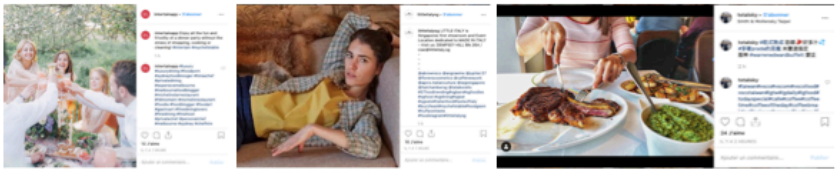
2. Add a food photograph you've taken to Instagram and include #MyChefsTable in the caption before March 6 2017

3. Ensure your Instagram account is set to public (or we won't see your entry)

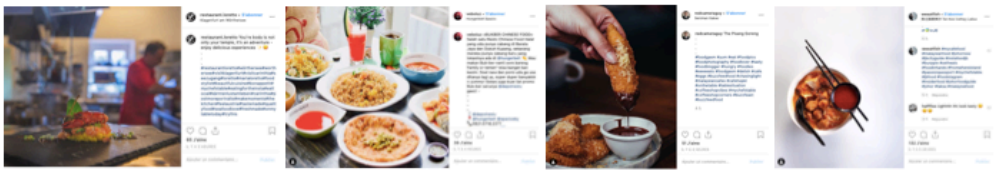
Three winners will be picked from Southeast Asia, plus one winner each will be picked from Taiwan/Hong Kong, India and Korea.

Good luck!

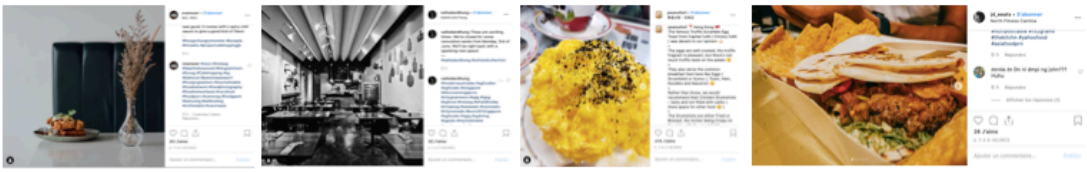
Terms and Conditions | Privacy Statement



#1 #2 #3



#4 #5 #6 #7

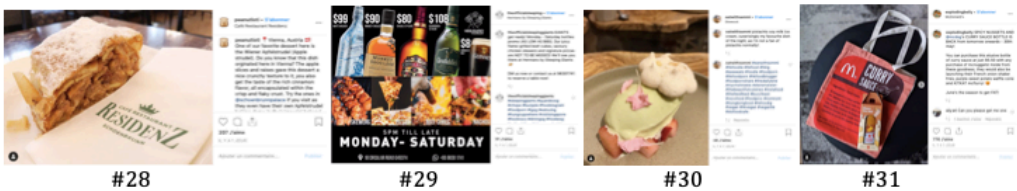


#8 #9 #10 #11

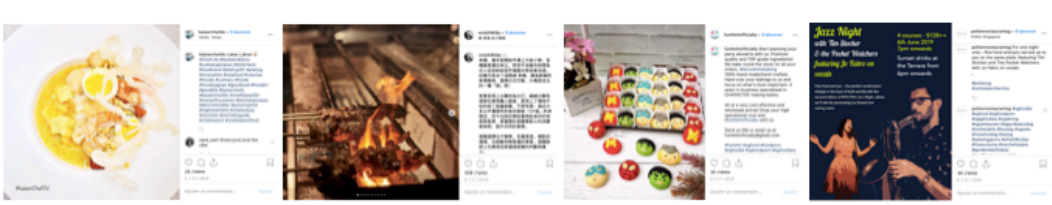
#12 #13 #14 #15

#20 #21 #22 #23

#24 #25 #26 #27



#28 #29 #30 #31



#32 #33 #34 #35

#36

#37

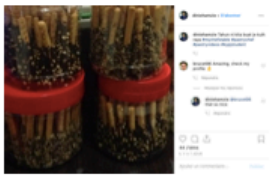
#38

#39

#40

#41

#42

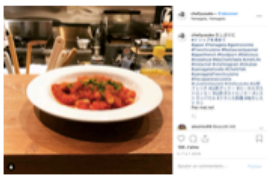

#43

#44

#45

#46

#47


#48

#49

#50

#51

#52

#53

#54

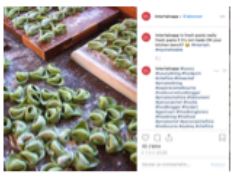
#55

#56

#57

#58

#59



#60

#61

#62

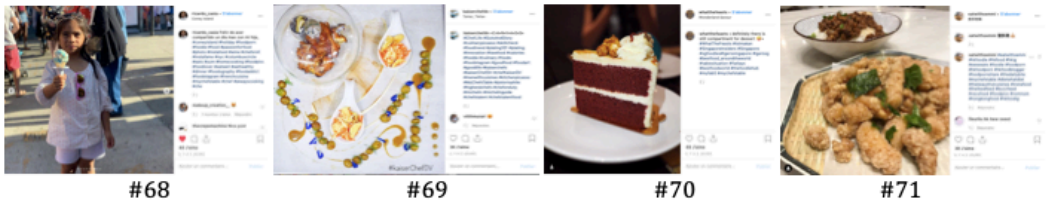
#63

#64

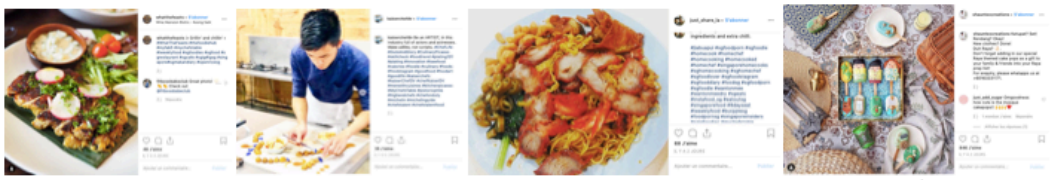
#65

#66

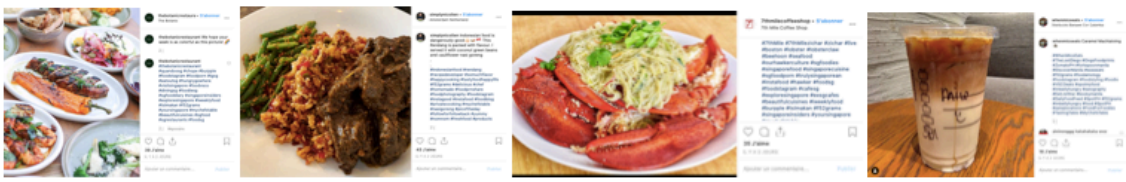
#67



#68 #69 #70 #71

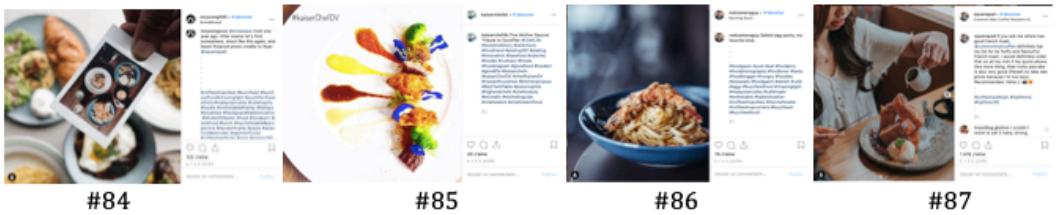


#72 #73 #74 #75

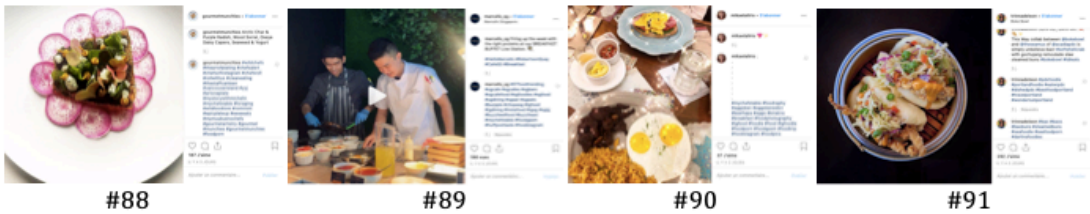


#76 #77 #78 #79

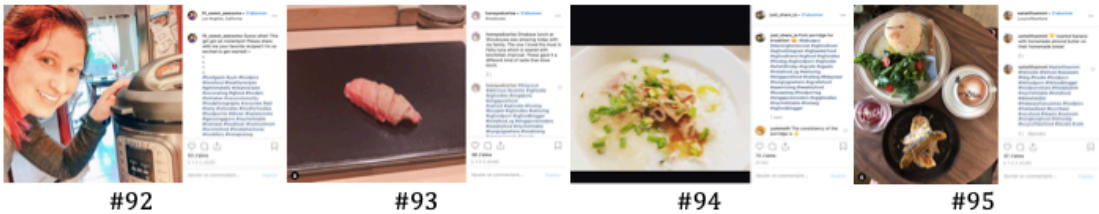
#80 #81 #82 #83



#84 #85 #86 #87



#88 #89 #90 #91



#92 #93 #94 #95

#96

#97

#98

#99

#100

Promotionnel	Amateur
43	57

Nourriture	Visage(s)	Main(s)	Lieu
78	13	5	4

Géo-localisé	Non géo-localisé
73	27

Dégustation	Dévoration
61	39

**Informations récoltées après observation des posts, de leur légende et des comptes de leur auteur.*

Annexe 7 – Corpus de commentaires

Performativité de la série – des récits inspirants
Dévoilement des coulisses
Isotopie de la créativité
Excellence des chefs
Qualité de la production
Dimension politique
Singularité de chaque épisode
Chef's Table, une émission pas comme les autres
Critique péjorative

Commentaire 1

10/10
Where the art of film meets the art of cooking
dennisvis - 7 May 2015
Netflix continues it's quest to fill their service with quality content. And again, they succeed. This time not with a drama series or movie, but a documentary series. All based around the same main theme; the best restaurants in the world and the great minds that created them.

The stories of the origins of these restaurants, and especially the chef's who created them, are moving and inspiring. The series successfully puts a human face on these places, which would otherwise be regarded as extravagant and out of reach by most. The passion and drive of the chef's, as well as the struggles they had to undergo to be where they are today, makes you feel glad for their success.

Never before have I seen a documentary with such vivid cinematography. The kitchen time-lapses, the environmental shots and the close-ups of the dishes are all phenomenal. Combine this with an excellent classical score, which fits the images perfectly, and you are left with near perfection.

This series is a must-see for cooking and food enthusiasts and I cannot recommend it more to anyone who is looking for an inspirational story or simply a quality documentary.

Quand l'art du documentaire rencontre l'art de la cuisine

Netflix poursuit sa quête pour offrir sur sa plateforme un contenu de qualité. Et une fois encore, ils réussissent. Cette fois, pas avec une série dramatique ou un film, mais avec une série documentaire. Tous les épisodes se fondent sur le même thème principal ; les meilleurs restaurants du monde et les grands esprits qui les ont créés.

Les histoires sur les origines de ces restaurants, et particulièrement celle du chef qui les a créées, sont émouvantes et inspirantes. La série donne avec succès un visage humain à ces lieux, qui seraient autrement considérés comme extravagants et inaccessibles par la plupart. La passion et le dynamisme du chef, ainsi que les difficultés qu'ils ont dû affronter pour être où ils sont aujourd'hui, vous rendent heureux du succès de leur travail.

Jamais auparavant je n'ai vu un documentaire avec une cinématographie aussi vivante. Les time-lapses dans les cuisines, les photos de l'environnement et les gros plans des plats sont tous phénoménaux. Combinez cela avec une excellente partition

classique, qui correspond parfaitement aux images, et vous êtes proche de la perfection.

Cette série est un incontournable pour les amateurs de cuisine et de gastronomie et je ne saurais le recommander davantage à quiconque recherche un récit inspirant ou tout simplement un documentaire de qualité.

Commentaire 2

10/10
What ANYONE truly creative has the power to teach us
soochef - 13 June 2015
Is a mere recipe really worth risking 'failure in life' over? Is food really something that can be meaningful and life-affirming?

I love the process of creating and serving food and people who devote themselves to making the world a better place one serving at a time. And as I watched the first episode of Netflix's production called Chef's Table featuring Massimo Bottura, I have never felt so utterly moved by a chef's ideas and philosophy about life.

I don't care whether Massimo Bottura's restaurant 'Osteria Francescana' has the envious rep of being the world's third best restaurant in the world as much as the man himself and what and how he thinks, because after all, history is littered with the corpses of people who never made it, despite being mindblowingly original and creative and bold and 'I'm gonna go out there and make a dent in the universe' attitude - qualities that I worship.

Yes, worship.

No, what takes me by the neck and inspires me to raise my own consciousness is Mr. Bottura's passion for life and being original while living it each day. What gives me goosebumps is his way of taking a failure and throwing it back on the wall and turning it into a metaphorical fresco when lesser people would have just slumped down and given up.

Steven Soderbergh, while accepting his Oscar for directing 'Erin Brockovich', dedicated his prize to "anyone who has ever created something - i don't care whether its a book or music or whatever".

I too reserve the greatest respect for anyone who has ever dared to create something that moves this world forward in ANY sense against the forces of disorder and apathy and emotional and physical entropy and brings order and energy back into our lives.

I will definitely be watching more of Chef's Table's episodes, and I hope you would too and spread the word. In this mostly sad, pathetic, morose, inert, world we need all the inspiration we can get. I know I do.

***Ce que N'IMPORTE QUI* de vraiment créatif peut nous apprendre**
Une simple recette vaut-elle vraiment la peine de risquer un « échec dans la vie » ? La nourriture est-elle vraiment quelque chose qui peut être signifiant dans son existence ?

J'aime le processus de création et de service de la nourriture et des personnes qui se consacrent à faire du monde un endroit meilleur, un plat à la fois. Et en regardant le premier épisode de la production de Netflix intitulée Chef's Table, mettant en

vedette Massimo Bottura, je ne me suis jamais senti aussi ému par les idées et la philosophie d'un chef à propos de la vie.

Peu m'importe que le restaurant « Osteria Francescana » de Massimo Bottura ait la réputation envieuse d'être le troisième meilleur restaurant du monde, autant que l'homme lui-même et comment et comment il pense, car après tout, l'histoire est encombrée de cadavres des gens qui n'y sont jamais allés, malgré leur originalité, leur créativité et leur audace stupéfiants, et l'attitude « je vais y aller et bousculer l'univers », des qualités que je vénère.

Oui, vénérer.

Non, ce qui me prend par le cou et m'inspire pour élever ma propre conscience, c'est la passion de M. Bottura pour la vie et son originalité en la vivant chaque jour. Ce qui me donne la chair de poule, c'est sa façon de prendre un échec et de le jeter au mur et de le transformer en une fresque métaphorique alors que des personnes de moindre importance se seraient effondrées et auraient abandonné.

Steven Soderbergh, tout en acceptant son Oscar pour la réalisation de "Erin Brockovich", a dédié son prix à "quiconque a déjà créé quelque chose - peu m'importe que ce soit un livre, une musique ou autre."

Je réserve moi aussi le plus grand respect pour tous ceux qui ont jamais osé créer quelque chose qui fasse avancer ce monde, de quelque manière que ce soit, contre les forces du désordre et de l'apathie et de l'entropie physique et émotionnelle, et ramène de l'ordre et de l'énergie dans nos vies.

Je regarderai certainement davantage d'épisodes de Chef's Table, et j'espère que vous aussi le ferez et que vous passerez le mot. Dans ce monde principalement triste, pathétique, morose, inerte, nous avons besoin de toute l'inspiration possible. Je sais que c'est mon cas.

Commentaire 3

10/10
What IS an "auteur"?
linkogecko - 16 May 2015
"Chef's Table", created by David Gelb (of "Jiro Dreams of Sushi" fame) might at first glance seem to be yet another show celebrating food but in retrospect its title makes it clear that its main theme is the chefs themselves. It certainly celebrates food in the way that no movie or show about an artist can't help but to celebrate their work (and does so magnificently with some of the sexiest "food porn" ever shot) but "Chef's Table" is almost entirely about the creators. What makes their creativity tick? Where do they come from? How does their personal past and present influence their work? How do they live? What does their artistic "voice" say about what food could and SHOULD be?

From an attempt to challenge the ultra-traditional notions of cooking in Italy to trying to find an identity for a still-being-defined Australian cuisine. From the oddly modern and crucial-for-the-future appreciation of the old ways of farming and foraging (which still can't help but be influenced by current advances in technology) to the almost unavoidable requirement of having at least some traditional studies in France or under French chefs (like at least half of the 6 chefs featured so far in this series have). From the importance of rigor and effort to achieve perfection to the importance of experimentation and relaxation to achieve, well... perfection; "Chef's

Table" shows us the many challenges, contradictions and impulses that these chefs have had to face in order to be recognized amongst the best in the world, but most importantly, to have a voice of their own.

While shows like Anthony Bourdain's tell us the wonders of food by means of traveling externally and seeing the infinite possibilities found around the world, "Chef's Table" shows us the wonders of traveling inwards, of finding infinite possibilities in one's own memories, origins and desires. The defining elements that tie all of these chefs together is that they all needed cuisine as a way to express themselves and that they've had to carve niches of their own to be able to feel comfortable and satisfied in being themselves, in saying what they WANT to say. Much like when one first knows of the existence of "film language" and in doing so begins understanding and appreciating the art form far more than before, "Chef's Table" is a series that makes one understand "food language" in the best way possible: directly from 6 of its most honestly individual voices, from 6 of its own "auteurs".

Qu'est-ce qu'un « auteur » ?

"Chef's Table", créé par David Gelb (du renommé "Jiro Dreams of Sushi"), pourrait sembler à première vue être un autre spectacle célébrant la nourriture, mais son titre révèle rétrospectivement que son thème principal est les chefs eux-mêmes. Il célèbre certes la nourriture de la manière qu'aucun film ou émission sur un artiste ne peut s'empêcher de célébrer (et le fait magnifiquement avec certains des "films culinaires les plus sexy" jamais tournés), mais "Chef's Table" est presque entièrement consacré aux créateurs. Qu'est-ce qui motive leur créativité ? D'où viennent-ils ? Comment leur passé et leur présent influencent leur travail ? Comment vivent-ils ? Que dit leur "voix" artistique sur ce que la nourriture pourrait et DEVRAIT être ?

D'une tentative de défier les notions de cuisine ultra-traditionnelles en Italie à la recherche d'une identité pour une cuisine australienne encore définie. De l'appréciation étrangement moderne et cruciale pour le futur des anciennes méthodes d'agriculture et de recherche de nourriture (qui ne peuvent toujours pas s'empêcher d'être influencées par les progrès technologiques actuels) à l'exigence presque inévitable d'avoir au moins quelques études traditionnelles En France ou sous la responsabilité de chefs français (comme au moins la moitié des 6 chefs présentés jusqu'à présent dans cette série). De l'importance de la rigueur et des efforts pour atteindre la perfection à l'importance de l'expérimentation et de la relaxation pour atteindre, bien... la perfection ; "Chef's Table" nous montre les nombreux défis, contradictions et impulsions auxquels ces chefs ont dû faire face pour être reconnus parmi les meilleurs au monde, mais surtout pour pouvoir se faire entendre.

Alors que des spectacles comme Anthony Bourdain nous racontent les merveilles de la nourriture en voyageant à l'extérieur et en découvrant les possibilités infinies du monde entier, "Chef's Table" nous montre les merveilles du voyage en intérieur, de la découverte de possibilités infinies dans ses propres souvenirs, origines et désirs. Ce qui caractérise tous ces chefs, c'est qu'ils ont tous besoin de la cuisine pour s'exprimer et qu'ils ont dû se créer des niches pour pouvoir se sentir à l'aise et satisfaits d'être eux-mêmes, de dire ce qu'ils veulent dire. Un peu comme lorsque l'on connaît l'existence d'un « langage cinématographique » et qu'on commence ainsi à comprendre et à apprécier l'art de manière plus approfondie qu'avant, "Chef's Table" est une série qui permet de comprendre le « langage alimentaire » de la meilleure façon possible : directement à partir de 6 de ses voix les plus honnêtes et personnelles, à partir de 6 de ses propres "auteurs".

Commentaire 4

10/10
Simply the best
wendi-spraker - 10 February 2016
I am almost finished watching the first season and I am feeling a little panicked that it will be over soon. I never watch TV because I am simply too busy. That said, I am a food enthusiast (food blogger, home cook, food photographer) and I simply can not resist a well done food show.

That said, we booted the cable and I was worried about losing my beloved food TV shows via that network.

Chef's Table is far and away superior to any other food related show I have ever seen - including full length movies. I LOVED the photography, the music, the way the stories are told and the voice given to the chefs.

I was hoping to discover if another season would be forthcoming by logging on here. Please tell me that it is, because this show is Simply the best.

Thank you, Wendi

Simplement la meilleure
J'ai presque fini de regarder la première saison et je me sens un peu paniquée à l'idée qu'elle soit bientôt finie. Je ne regarde jamais la télévision parce que je suis tout simplement trop occupé. Cela dit, je suis une passionnée de gastronomie (blogueuse culinaire, cuisinière à domicile, photographe culinaire) et je ne peux tout simplement pas résister à un spectacle gastronomique bien fait.

Cela dit, nous avons annulé notre abonnement au câble et je craignais de perdre mes émissions de télévision sur la nourriture bien-aimées via ce réseau.

Chef's Table est de loin supérieure à toute autre émission liée à l'alimentation que j'ai jamais vue, y compris les films complets. J'ai adoré la photographie, la musique, la manière dont les histoires sont racontées et la voix donnée aux chefs.

J'espérais découvrir si une autre saison sortirait bientôt en me connectant ici. S'il vous plaît dites-moi que c'est le cas, parce que cette série est tout simplement la meilleure.

Merci, Wendi

Commentaire 5

10/10
Beautiful cinematography, fascinating content
rivermerchant - 19 January 2018
I normally watch comedy on Netflix but I decided to give this show a try and I fell in love with the stories of these incredibly passionate chefs. The cinematography is breath taking. I feel like I'm watching a nature documentary. The food is beautiful and if it weren't for this show I would never see it because these restaurants are waaaaay outside my price range.

Cinématographie magnifique, contenu fascinant

Je regarde habituellement des comédies sur Netflix, mais j'ai décidé d'essayer cette série et je suis tombée amoureuse des histoires de ces chefs incroyablement passionnés. La cinématographie est à couper le souffle. J'ai l'impression de regarder un documentaire sur la nature. La nourriture est belle et s'il n'y avait pas ces documentaires, je ne le verrais jamais car ces restaurants sont biiiiiiien en dehors de ma fourchette de prix.

Commentaire 6

10/10
Feed my soul
leebythesea-20080 - 8 February 2016
This is the first review of a show I have ever done. I randomly found the Chefs Table searching through Netfix. This just might become a need instead of a want. Humanity, inspiration, beauty, passion, diversity all served artfully. I feel as if I have found home. As if I have been hydrated after a long summer. I fear that I have tasted and it may be taken away. May it not be a one night stand? Where is the next place, the next one, A film for TV? The food makes my mouth water, the stories cause me grow spiritually, the people challenge my purpose. To be so brave and live as they do. To sit at the chefs table again. I need. My soul thanks you ... bravo.

Nourrit mon âme
Ceci est la première critique d'une série que j'ai jamais faite. J'ai trouvé au hasard Chef's Table en naviguant sur Netfix. Cela pourrait devenir un besoin plutôt qu'un désir. L'humanité, l'inspiration, la beauté, la passion, la diversité sont tous servis avec art. J'ai l'impression d'avoir trouvé ma maison. Comme si j'étais hydraté après un long été. Je crains d'avoir goûté quelque chose qu'on pourrait me retirer. Ne peut-il pas s'agir d'un coup d'un soir ? Quelle est la prochaine destination, la suivante, un film pour la télévision ? La nourriture me met l'eau à la bouche, les histoires me font grandir spirituellement, les gens interrogent mon objectif de vie. Être si courageux et vivre comme ils le font. S'asseoir à la table des chefs à nouveau. J'en ai besoin. Mon âme vous remercie ... bravo.

Commentaire 7

10/10
Much more than simply a food review show, or even a show at all.
fernandomariosa - 10 December 2015
When Netflix began releasing titles I never expected them to turn to the streets for commercial venue. By the streets, I mean, are those which we come by naturally, on our everyday lives. Hotels, restaurants, plazas, touristic organizations represent some examples.

As it resonated with my cuisine interests, Chef's Table caught my eye as a way to kill an hour and a half.

Never have I experienced such emotional development or communicated elation through watching a food review show. It really becomes something much more than simply a show; instead, a reality one can fully connect with, as the people depicted are not actors, but unmasked human beings.

Bien plus qu'une simple critique de série culinaire, ou même d'une série tout court.
Lorsque Netflix a commencé à produire des séries, je ne m'attendais pas à ce qu'ils se tournent vers la rue pour faire de la publicité. Par les rues, je veux dire, celles que

nous rencontrons naturellement, dans notre vie quotidienne. Les hôtels, les restaurants, les places, les organisations touristiques en sont quelques exemples.

Chef's Table a attiré mon attention comme un moyen de tuer une heure et demie.

Jamais je n'ai eu un tel développement émotionnel ou ressenti une telle exaltation en regardant une émission de nourriture. Cela devient vraiment quelque chose de beaucoup plus qu'un simple spectacle ; au lieu de cela, une réalité avec laquelle on peut pleinement se connecter, car les personnes représentées ne sont pas des acteurs, mais des êtres humains non masqués.

Commentaire 8

8/10
An Interesting View Into the Lives of World Renowned Chefs!
henryshear - 26 November 2018
I am not your typical person who loves to watch documentaries, least of all on food. However, there is something truly unique about Chef's Table. Each episode stands on its own and it is amazing to see the different processes of different chefs. The show does such a great job of showing the true personalities of chefs that the audience is able to make comparisons and differences with each passing episode.

All of the chefs that are talked to have many common traits and it is so fascinating to see. All have a certain feverishness for cooking, an amazing work ethic, and have traveled abroad to expand their knowledge in hopes of becoming a food auteur.

Their souls are put into each meal that they make for their customers and they view the process of cooking as a beautiful art. Each chef is currently questioning the food landscape around them in hopes of changing the views of people and the way they see food.

My only complaint of the show is that it can be a little artsy, but it is amazing and I thoroughly enjoy the show. That is my only warning going in. Please watch the show, it is amazing!!!

Un aperçu intéressant des vies de chefs renommés !
Je ne suis pas une personne typique qui aime regarder des documentaires, surtout sur la nourriture. Cependant, Chef's Table a quelque chose de vraiment unique. Chaque épisode est indépendant et il est étonnant de voir les différents processus de différents chefs. La série montre si bien la vraie personnalité des chefs que le public est capable de faire des comparaisons et des différences avec chaque épisode.

Tous les chefs dont on parle ont beaucoup de traits communs et c'est fascinant à voir. Tous ont une certaine fièvre pour la cuisine, une éthique de travail incroyable et ont voyagé à l'étranger pour approfondir leurs connaissances dans l'espoir de devenir un auteur culinaire

Leur âme est mise dans chaque repas qu'ils préparent pour leurs clients et ils voient le processus de cuisson comme un art magnifique. Chaque chef s'interroge actuellement sur le paysage alimentaire qui les entoure dans l'espoir de changer le point de vue des gens et leur façon de voir les aliments.

Le seul reproche que je ferais au spectacle, c'est que ça peut être un peu artistique, mais c'est incroyable et j'apprécie vraiment le spectacle. C'est mon seul avertissement. Regardez le spectacle, c'est incroyable !!!

Commentaire 9

10/10
Great find!
liz-lindaur - 12 October 2015
My mom and I found this in one of those I-have-no-idea-what-I-want-to- watch-lets-wander-Netflix evenings. We were halfway through the first episode when my husband came in and he was so fascinated he asked if we could start over. The three of us binge watched all of the first season in a couple of days. I love how passionate and creative these chefs are. It makes you really think about your food. Where it comes from, how its grown and raised. It makes you want to cook something as beautiful as these chefs. It also made me go to the web to look up some of the restaurants and chefs to find out where they're located and how expensive it would be to dine in the 3rd best restaurant in the world. We cannot wait for another season

Belle trouvaille !
Ma mère et moi avons trouvé cela lors d'une de ces soirées Je-n'ai-aucune-idée-de-ce-que-je-veux-regarde-errons-sur-Netflix. Nous étions à mi-chemin du premier épisode lorsque mon mari est entré et il était tellement fasciné qu'il a demandé si nous pouvions recommencer. Nous avons dévoré tous les trois la première saison en quelques jours. J'adore la passion et la créativité de ces chefs. Cela vous fait vraiment penser autrement à votre alimentation. D'où elle vient, comment elle a poussé et grandi. Cela donne envie de cuisiner quelque chose d'aussi beau que ces chefs. Cela m'a également incité à consulter des restaurants et des chefs sur le Web pour savoir où ils se trouvent et à quel point il serait coûteux de dîner dans le 3ème meilleur restaurant au monde. On a vraiment hâte de voir une autre saison !

Commentaire 10

8/10
Good recipe.
paulcreeden - 29 May 2015
Warning: Spoilers
I liked the format and production values of this Netflix series. Each episode is like getting to know a new friend, who happens to be a culinary genius. The span across the planet is a good idea. It keeps it from feeling too formulaic. The cinematography is excellent and adds a travelogue quality. And, I even liked most of the subjects.

Like the overpriced eating experiences in these restaurants, the series felt like a guilty pleasure. As long as I focused on the artistic aspect of the episodes, I could forget about the insanity of gourmet meals on an ecologically challenged and overpopulated planet where only 10% of the population can afford to eat like this. Niki Nakayama is my favorite chef of the bunch. Ben Shewry's restaurant was my favorite setting. Magnus Nilsson gets my award for the most personable chef.

I hope Netflix has the wisdom to continue this series. Moving away from Michelin and more toward sustainable food genius would be a plus in my book.

Bonne recette.
Attention : divulgâchage.
J'ai aimé le format et la production de cette série Netflix. Chaque épisode équivaut à faire connaissance avec un nouvel ami, qui est un génie culinaire. La traversée de la planète est une bonne idée. Cela l'empêche de se sentir trop stéréotypé. La cinématographie est excellente et ajoute une qualité de carnet de route. Et j'ai même aimé la plupart des sujets.

À l'instar des expériences culinaires trop chères dans ces restaurants, la série est un plaisir coupable. Tant que je me suis concentré sur l'aspect artistique des épisodes, j'ai pu oublier la folie des repas gastronomiques sur une planète surpeuplée et sur le plan écologique où seulement 10% de la population peut se permettre de manger de la sorte. Niki Nakayama est ma chef préférée du groupe. Le restaurant de Ben Shewry était mon décor préféré. Magnus Nilsson reçoit mon prix pour le chef le plus charmant.
J'espère que Netflix aura la sagesse de continuer cette série. S'éloigner de Michelin et se tourner davantage vers le génie de l'alimentation durable serait un selon moi une bonne idée.

Commentaire 11

7/10
It used to be a delight
mhdreiling - 29 September 2018
I remember watching the first couple of seasons, and the French chefs' especial episodes, and being amazed by each story and the food that was created because of that stories, being the food the center piece of the whole show. The attention to details was outstanding. It was an A+ show. This last few seasons have turned into something else, a different kind of dish, maybe a little less about the food and about something else, even politics. I miss the way the "old show" felt more tightly focused, more surprising. I think it worked so much better and was far more exquisite. It used to feel especial, a rare treat. But if I have to grade it now, it would barely be a B-.

Avant, c'était un délice
Je me souviens avoir regardé les deux premières saisons et les épisodes spéciaux des chefs français, et avoir été émerveillé par chaque histoire et la nourriture créée à cause de ces histoires, avec la nourriture au centre de toute la série. L'attention portée aux détails était exceptionnelle. C'était un spectacle A +. Ces dernières saisons se sont transformées en autre chose, en un type de plat différent, peut-être un peu moins en ce qui concerne la nourriture et quelque chose d'autre, plus politique. La façon dont « l'ancienne série » était plus concentrée et plus surprenante me manque. Je pense que cela a fonctionné tellement mieux et que c'était beaucoup plus exquis. Avant, c'était une série spéciale, un régal rare. Mais si je dois le noter maintenant, ce serait à peine un B-.

Commentaire 12

8/10
The imperfection of perfection
imdb-487-881561 - 25 October 2016
The show deserves no more than a 7 but I cannot help but gift an extra point on account of its uniqueness.

The food is so well presented, contextualized, and explained. It takes us on a beautiful voyage. These dishes are pinnacles of gastronomic expression, nothing less than a consummate sensory blend of artistry. If you have been at such a table, you know what I mean. It is a painting and a sculpture and a literary journey and... a merging and submerging of taste, smell, texture, temperature, bliss.

And there is no small amount of genius than to showcase these culinary gems but on the gritty hands of the workers that mine them. Because, you see, almost without exception (although, there are exceptions), these chefs are conceited and self-important to the point of utter ridiculousness. The contrast is magnificent.

One could hope for a better lot of human beings, at least less vain, but the sprinkle of imperfection on perfection, the intimation that while we are so, so flawed, we are nonetheless capable of so much... it is inspiring.

There is a real need for more shows like this one.

L'imperfection de la perfection
Le spectacle ne mérite pas plus qu'un 7 mais je ne peux m'empêcher de donner un point supplémentaire en raison de son caractère unique.
La nourriture est si bien présentée, contextualisée et expliquée. Cela nous fait faire un beau voyage. Ces plats sont des sommets d'expression gastronomique, rien de moins qu'un mélange sensoriel accompli d'art. Si vous avez été à une telle table, vous savez ce que je veux dire. C'est une peinture et une sculpture et un voyage littéraire et ... une fusion et une submersion du goût, de l'odorat, de la texture, de la température, du bonheur.
Et il y a un certain génie à mettre en valeur ces joyaux culinaires, mais uniquement entre les mains des travailleurs qui les exploitent. Parce que, voyez-vous, presque sans exception (bien qu'il y ait des exceptions), ces chefs sont prétentieux et importants au point d'être ridicules. Le contraste est magnifique.
On pourrait espérer un plus grand nombre d'êtres humains, au moins... un peu moins vains, mais le pincement de l'imperfection sur la perfection, le sentiment que, même si nous sommes tellement, si imparfaits, nous sommes néanmoins capables de tant... c'est inspirant.

Il y a un réel besoin de plus de spectacles comme celui-ci.

Commentaire 13

7/10
Season 1-4 gets a 9
kristofferdelgado - 28 February 2019
Season 1-4 plus the French episodes are amazing and truly inspirational! One of the best things Netflix have put out.

I understand there's only a handful of extraordinary chefs, but there's gotta be some more interesting chefs than those they've included in the last two seasons. At least put more focus on the food rather than dragging it out. I used to turn on chefs table to be inspired, now I turn it on for sleep aid.

Les saisons 1 à 4 obtiennent un 9
La saison 1-4 et les épisodes français sont incroyables et vraiment inspirants ! Une des meilleures choses que Netflix a mises en ligne.
Je crois comprendre qu'il n'y a qu'une poignée de chefs extraordinaires, mais il doit y avoir des chefs plus intéressants que ceux qu'ils ont inclus au cours des deux dernières saisons. Au moins, concentrez-vous davantage sur la nourriture plutôt que de l'oublier. J'avais l'habitude d'allumer la table des chefs pour m'inspirer, maintenant je l'allume pour m'aider à dormir.

Commentaire 14

10/10
Television Art
josef-bulalaque - 3 April 2019
I just finished the first episode of the third season and this docu-series just keeps on getting better. I grapple for words to describe just how much of an impact this is

having on me. This is not a cooking show although this is about food. This is all about the artists behind the art of cooking. The motivations, pain, philosophy, culture, and events that spun the wheel of creativity of these geniuses and propelled them to greatness.

The show in itself is art. It begins with a fresh outlook, a unique personality changing the landscape of the culinary arts. Then it crescendoes into the journey, the history, and finally an understanding of the beauty of their creations.

For me the most beautiful aspect of the show is how it just lets the chefs talk spontaneously and how they open up and reveal themselves in their happiest and most vulnerable. There is always a lesson to be learned from every chef featured on each episode. The philosophy ranges from the out of this world to the simplest and most basic and it will leave you in awe every time the closing credits roll.

De l'art télévisuel

Je viens juste de finir le premier épisode de la troisième saison et cette série de documentaires continue de s'améliorer. Je cherche des mots pour décrire l'impact que cela a sur moi. Ce n'est pas une émission de cuisine bien qu'il s'agisse de nourriture. Il s'agit des artistes derrière l'art de la cuisine. Les motivations, la douleur, la philosophie, la culture et les événements qui ont fait tourner la roue de la créativité de ces génies et les ont propulsés vers la grandeur.
La série en soi est de l'art. Cela commence par une nouvelle perspective, une personnalité unique qui modifie le paysage des arts culinaires. Ensuite, l'épisode aborde le voyage, l'histoire et enfin la compréhension de la beauté de leurs créations.
Pour moi, le plus bel aspect de la série est de laisser les chefs parler spontanément et de voir comment ils s'ouvrent et se dévoilent sous leur visage le plus heureux et le plus vulnérable. Il y a toujours une leçon à tirer de chaque chef présenté dans chaque épisode. La philosophie va de l'extraordinaire au plus simple et au plus fondamental, et elle vous laissera bouche bée à chaque fois que le générique de fin défilera.

Commentaire 15

10/10
what a descent documentary about culinary journey!
s-parsi2005 - 17 May 2015
I am just loving this. I always had a different perspective about those having top restaurants in the world. They do live in luxury and just enjoy opening their new branches around but my image was totally ridiculous after seeing this documentary it is not only about culinary journey it is about how determination and hard work produces sth extraordinary. Creation, invention and doing sth completely denovo every time a high degree of pressure and stress as well. I only was hoping to see also a very very short instruction of one of those remarkably astonishing foods at the end but anyway this is absolutely recommended to watch to all ages. I was crying my eyes out how we never realized we could look at messed up things in another way.

Quel chouette documentaire sur des parcours culinaires !

J'adore ça. J'ai toujours eu une vision différente de ceux qui ont les meilleurs restaurants du monde. Ils vivent dans le luxe et aiment ouvrir leurs nouvelles succursales, mais mon image était totalement ridiculisée après avoir vu ce documentaire. Il ne s'agit pas uniquement d'un parcours culinaire, mais de la détermination et du travail acharné qui produisent l'extraordinaire. La création,

l'invention et le fait de créer complètement à chaque fois un degré élevé de pression et de stress. J'espérais seulement voir aussi un très bref enseignement d'un de ces plats remarquablement étonnants à la fin, mais en tout cas, ce programme est à faire voir à tout le monde, tout âge compris. Je pleurais à chaudes larmes sur le fait que nous n'avions jamais réalisé que nous pouvions regarder les choses gâchées d'une autre manière.

Commentaire 16

10/10
Farmer's Field
freshtownfarm - 22 February 2019
There should be a show that is done of equal quality about farmers. We are inventive, artistic and equally important. Without the farmers no one would eat and chefs would not have a medium for their art.

Champ d'agriculteurs

Il devrait y avoir un spectacle de qualité égale à propos des agriculteurs. Nous sommes inventifs, artistiques et tout aussi importants. Sans les agriculteurs, personne ne mangerait et les chefs n'auraient pas de médium pour leur art.

Commentaire 17

10/10
Best thing Netflix's ever done
bachi_2805 - 3 February 2019
I don't even want to describe it (so I don't spoil it). I saw every episode (including the french season) and even rewatched some. I'd rewatch it all many more times.

Astonishing shots that softly, tastefully and masterfully serve the purpose of cutting into the body and heart of the artist in the kitchen.

In every one of them, every different (very different) chef is analized and is given the chance to speak through words and actions and the soul filling works of art and science and alchemy that we call 'dishes'.

This is a show in which each piece does its part in the fashion of a ballet rehearsed till exhaustion. A documentary where the person behind the camera stretches their open hand and is then greeted with the exquisit fruit of the sweat and tears and blood and fire and brains and faith of the simple person that, day after day, peels potatoes and slices onions and then lets go of their ephimerous creations, entrusting them on the hands of waiters, resting assured that their masterpieces are off to the sea of tables and will burn in the mouths of the people and lie to rest deep within the waves of our unconscious. One may come to realize chefs are the most political artists to ever step on this little grape we call Earth.

La meilleure chose que Netflix ait jamais faite
Je ne veux même pas la décrire (pour ne rien révéler). J'ai vu tous les épisodes (y compris la saison française) et j'en ai même revu certains. Je reverrai tout cela à plusieurs reprises.
Des images étonnantes qui, délicatement, avec goût et maîtrise, ont pour but de disséquer le corps et le cœur de l'artiste dans la cuisine.

Dans chacun d'entre eux, chaque chef différent (très différent) est analysé et a la possibilité de parler à travers des mots et des actions, des œuvres d'art, mélange de sciences et d'alchimie que nous appelons « plats ».

C'est un spectacle dans lequel chaque partie joue son rôle à la manière d'un ballet répété jusqu'à épuisement. Un documentaire où la personne derrière la caméra étend sa main ouverte et est ensuite accueillie avec le fruit exquis de la sueur et des larmes et du sang et du feu et de la cervelle et de la foi de la personne simple qui, jour après jour, épluche des pommes de terre et coupe des oignons, abandonne ses créations éphémères en les confiant entre les mains de serveurs, en sachant que leurs chefs-d'œuvre sont sur la mer de tables et brûlent dans la bouche du peuple et s'allongent au plus profond des flots de notre inconscient On se rend compte que les chefs sont les artistes les plus politiques à avoir jamais marché sur ce petit raisin que nous appelons la Terre.

Commentaire 18

1/10
Omg, never been so bored
meydanbenm - 16 March 2018
Why must every chef present his/her life as a mystical journey. Just stop.
The most brilliant chefs? sure, but let us see some cooking, some dishes... pathetic.
Watched two episodes and now feel like i wasted my life.
AVOID AT ALL COSTS

Oh mon Dieu, je ne me suis jamais autant ennuyé
Pourquoi chaque chef doit-il présenter sa vie comme un voyage mystique ? Arrêtez, s'il vous plaît.
Les chefs les plus brillants ? bien sûr, mais voyons de la cuisine, des plats ... pathétique.
J'ai regardé deux épisodes et maintenant j'ai l'impression d'avoir gâché ma vie.
À ÉVITER À TOUT PRIX

Commentaire 19

7/10
Quality cooking, But...
dc87-52-12880 - 8 October 2018
Amazing Chefs! All episodes have amazing chefs with outstanding talent. The slow pace of the show is sometimes good, because you really get to know the "food artists" and their background. It is special and one of a kind. But is just over dramatic. After Some episodes it gets really annoying! Although the cooks are absolutely fantastic in what they do, it feels like an over dramatic ego show. the cinematography is good, the chefs are amazing, really good food! But over dramatic to a point it is annoying. It is like : my tears are running down my face when I chop up the lamb. And when I crush that oyster, my whole life flashes before my eyes. Like...please shut up and do ur thanggg! It is all so poetic and over acted. But still a 7. Because it is something fresh and new; and with heart.

De la cuisine de qualité, mais...

Chefs étonnants ! Tous les épisodes ont des chefs incroyables avec un talent exceptionnel. Le rythme lent de la série est parfois parfait, car vous apprenez à connaître les "artistes de la cuisine" et leur parcours. C'est spécial et unique en son genre. Mais c'est juste trop dramatique. Après quelques épisodes, ça devient

vraiment énervant ! Bien que les cuisiniers soient absolument fantastiques dans leur travail, cela ressemble à un spectacle d'ego dramatique. la cinématographie est bonne, les chefs sont extraordinaires, vraiment bonne nourriture! Mais trop dramatique à un point c'est agaçant. C'est un peu genre : mes larmes coulent sur mon visage quand je coupe l'agneau. Et quand j'écrase cette huître, toute ma vie se déroule devant mes yeux. Comme ... s'il vous plaît, tais-toi et fais ton truuuuc! Tout est si poétique et surjoué. Mais quand même un 7. Parce que c'est quelque chose de frais et de nouveau ; et fait avec le coeur.

Commentaire 20

10/10
Cooks up a storm
GeoffreyNewland - 29 March 2018
Inspirational stories applicable to any walk of life about having a vision / a dream and having the conviction and faith to pursue it, no matter the cost...most episodes bring me to tears and leave me feeling enthralled - truly exceptional and utterly compelling!

Fait des merveilles
Des histoires inspirantes applicables à tous les domaines de la vie, à propos du fait d'avoir une vision / un rêve et la conviction et la foi nécessaires pour le poursuivre, peu importe le coût. La plupart des épisodes me font pleurer et me captivent - vraiment exceptionnel et absolument convaincant !

Commentaire 21

9/10
Almost astonishingly perfect, with one major flaw.
papamalo - 28 May 2016
Beautiful, emotional, insightful, and evocative, the second season, has really refined and expanded on this theme and the emotionalism of the first season. The locations and their unexpected beauty, provide a beautiful, palate cleansing counterpoint, to what, in the hands of a lesser producer and director, could descend into a foodie travelogue. Not here. History, culture, and family, are at the heart of this series and heart is the operative word here I highly recommend this to any and all who want another look at our De facto global language, food.

Note: one critique I have here, is the stark and noticeable absence of African, African-American, and Middle Eastern chefs. This is something that the chefs interviews themselves reveal as a shortcoming, (in their own words), our commercialized (American and European) culinary biases, about what is delicious, or finely crafted.

Presque parfait, avec un défaut majeur

Belle, émotive, perspicace et évocatrice, la deuxième saison a vraiment affiné et développé ce thème et l'émotion de la première saison. Les lieux et leur beauté inattendue offrent un magnifique contrepoint au nettoyage du palais, ce qui, dans les mains d'un producteur et réalisateur de moindre importance, pourrait déboucher sur un carnet de route gastronomique. Pas ici. L'histoire, la culture et la famille sont au cœur de cette série et le cœur est le mot clé ici. Je le recommande vivement à tous ceux qui souhaitent se pencher de plus près sur notre langue mondiale, la nourriture, de facto.

Remarque: l'une des critiques que je formule ici est l'absence flagrante et évidente de chefs africains, afro-américains et du Moyen-Orient. C'est quelque chose que les chefs interrogés eux-mêmes révèlent comme une lacune (selon leurs propres mots), nos préjugés culinaires commercialisés (américains et européens), à propos de ce qui est délicieux ou raffiné.

Commentaire 22

10/10
Inspiring, authentic, human
big_marcelo - 8 June 2017
I'm not a foodie, not a chef, and although I like cooking, I"m not in interested in cooking shows.

I started to watch the series as someone told me the images of the show were brilliant, 4k HDR and I was checking out how it would look on my new 4k HDR TV..... expecting to watch 5-10 minutes and that's it.... oh boy... was I in for a treat!

Seriously .... amazingly creative people, talented / extremely hard working, absolutely focused, to an extreme.... most if not all have a single passion for creativity, freedom, pursuit of excellent.... whatever drives them is completely unique to each Chef... and vastly different from one another....

The way its filmed, the music, the angles, the perspectives of what drives them and the sacrifices they had to make to get there, some selfishly others in pursuit only of their craft and nothing else... extremely interesting, touching, moving...

Every single episode I find myself in awe by the amazing creations, hoping one they I would have the chance (and the money) to experience and savor one of the restaurants/chefs. But above all, I'm moved but why its filmed, the aspect, the human in the story, the journey it takes us the viewer to discover the Chef, its life, what drives them, the people around them to support and give them the structure they need to achieve their vision....

If you go in expecting great images, like I did, you will certainly find the best of what is available right now in 4K HDR streaming.... but, hopefully, you will stick around, and discover so much more....

Amazing show.... give it a go....

Inspirant, authentique, humain

Je ne suis pas un fin gourmet, ni un chef cuisinier, et bien que j'aime cuisiner, je ne suis pas intéressé par les émissions culinaires.

J'ai commencé à regarder la série quand quelqu'un m'a dit que les images étaient brillantes, en 4k HDR et que je vérifiais à quoi cela ressemblerait sur ma nouvelle télévision 4k HDR ..... s'attendant à regarder 5-10 minutes et c'est tout. .... oh je ne vous dis pas... je me suis régalé !

Sérieusement ... des gens incroyablement créatifs, talentueux / travaillant extrêmement dur, absolument concentrés, à l'extrême ... la plupart, sinon tous, ont une même passion pour la créativité, la liberté, la poursuite de l'excellence ... tout ce qui les motive est complètement unique à chaque chef ... très différent les uns des autres ....

La façon dont la série est filmée, la musique, les angles, les moment d'introspection de ce qui les motive et les sacrifices qu'ils ont dû faire pour y parvenir, certains un peu égoïstes ne poursuivant que leur art et rien d'autre ... extrêmement intéressant, touchant, émouvant. ..

Chaque épisode me laisse bouche bée devant les incroyables créations, en espérant que j'aurais la chance (et l'argent) d'expérimenter et de savourer l'un des restaurants / chefs. Mais avant tout, je suis ému par le film, son aspect, l'être humain dans l'histoire, le voyage que nous entreprenons en tant que spectateur pour découvrir le Chef, sa vie, ce qui les pousse, les gens autour d'eux qui les soutiennent et à leur donnent la structure dont ils ont besoin pour réaliser leur vision ....

Si vous vous attendez à de superbes images, comme je l'ai fait, vous trouverez certainement le meilleur de ce qui est actuellement disponible en streaming 4K HDR ... mais, espérons-le, vous resterez dans les parages et en découvrirez beaucoup plus ...

Spectacle incroyable .... essayez-le ...

Commentaire 23

2/10
Waste of time!
locornwall - 15 June 2018
People trying to make their lives sound interesting. Not really.

Une perte de temps !
Des gens qui essaient de faire croire que leur vie est intéressante. Alors que pas vraiment.

Commentaire 24

3/10
A creative curtail
kegbusterz - 24 February 2019
This show started with a bang throughout the first two seasons, maybe even three. Since it's moved along, the once creative gem displaying the results of artistic, emotional cooking from the kitchen and restaurant has gone sour and stale. It is now a "raw" attempt at cultural exposure through a biographical narrative and lacking any exposure to the actual creative work performed in the kitchen.

We want to know the details of how you developed such complex dishes, where the ingredients are harvested, how you bring them together. Yet all we get now is a short biography and then the name of the dish. Wow! Interesting! It's called "some supposed inspirational name". I guess we should deduce that name from the lengthy bio we just watched. We can reduce the show time by 30 minutes, let's just post the menus or names of the dishes.

Les limites créatives

Ce spectacle a commencé comme une explosion au cours des deux premières saisons, peut-être même trois. Depuis sa création, le joyau jadis créatif, affichant les produits d'une cuisine artistique et émotionnelle issue de la cuisine et du

restaurant, s'est détérioré. C'est maintenant une tentative "brute" d'exposition culturelle à travers une narration biographique et sans aucune exposition du travail de création effectué dans la cuisine.

Nous voulons connaître les détails de la façon dont vous avez élaboré des plats aussi complexes, où les ingrédients sont récoltés, comment vous les réunissez. Pourtant, tout ce que nous avons maintenant, c'est une courte biographie, puis le nom du plat. Hou la la! Intéressant ! Cela s'appelle "un nom supposemment inspiré". Je suppose que nous devrions déduire ce nom de la longue biographie que nous venons de regarder. Nous pouvons réduire la durée du spectacle de 30 minutes, affichons simplement les menus ou les noms des plats.

Commentaire 25

8/10
Beautifully filmed. No french chef its disappointing though.
valeria_glez - 22 July 2016
It's super interesting to see any of the chapters, it's more than just a show about food, its about art and life. Its about the lives of these chefs, what makes them unique, how they are changing cuisine and what being a chef means to them in a very different way.Its beautifully filmed, the plates, the ingredients, all the images you see transport you to their restaurants. Though i was disappointed not to see ONE french chef!!!!! , I mean at least one chapter should be filmed in France!!! It's only my point of view, because I have been there and what they are doing there its like nowhere else. There's definitely french chefs showing a new way to cook french food, and I feel not metion them, it doesn't make sense to me. Its like talking about arts like painting or literature, you have to talk about victor hugo or monet. Let's talk about the french young chefs that are working hard on the field too. In just 2015, from all the chefs with michelin stars in the world, in the top 10, you have 6 french chefs. How can this series not talk about ONE!!!!!!!!!

Magnifiquement filmé. Aucun chef français par contre, c'est déçevant

C'est super intéressant de voir n'importe lequel des chapitres. C'est plus qu'un spectacle sur la nourriture, ça parle d'art et la vie. Il s'agit de la vie de ces chefs, de ce qui les rend uniques, de la façon dont ils changent de cuisine et de ce que signifie être chef pour eux, chacun d'une manière très différente. C'est magnifiquement filmé, les assiettes, les ingrédients, toutes les images que vous voyez vous transportent dans leurs restaurants. Mais j'ai été déçu de ne pas voir un seul chef français !!!!! , Je veux dire, au moins un chapitre devrait être tourné en France !!! Ce n'est que mon point de vue, parce que j'y suis allé et ce qu'ils font là-bas, c'est comme nulle part ailleurs. Il y a bien des chefs français qui montrent une nouvelle façon de cuisiner des plats français, et je me sens mal pour eux, cela n'a pas de sens pour moi. Si on parle d'art comme la peinture ou la littérature, il faut parler de Victor Hugo ou de Monet. Parlons des jeunes chefs français qui travaillent dur aussi sur le terrain. En 2015, parmi tous les chefs étoilés au Michelin dans le monde, dans le top 10, vous avez 6 chefs français. Comment cette série peut-elle ne pas en évoquer UN SEUL !!!!!!!!

Commentaire 26

5/10
Very educational
zynpsolak - 19 October 2018

Chef's table is very educational yet very boring even for a chef. I don't need every aspect of the process to see the the finished product. It is clear that the show is very professional but I'm not sure I want to see that professionalism in a netflix show. I'm really sorry to say that it's too much. It just does not flow.

Très pédagogique

Chef's Table est très instructive et pourtant très ennuyeuse, même pour un chef. Je n'ai pas besoin de tous les aspects du processus pour voir le produit fini. Il est clair que le spectacle est très professionnel, mais je ne suis pas sûr de vouloir voir ce professionnalisme dans un spectacle Netflix. Je suis vraiment désolé de dire que c'est trop. Cela ne marche tout simplement pas.

Commentaire 27

Critique publiée par **mymojosodope** le 24 décembre 2015

C'est fin, très fin, ça se mange sans faim

Après *Jiro Dreams of Sushi*, **David Gelb** retourne en cuisine et consacre une série de documentaires, avec l'aide de **Netflix**, aux plus fins cordons bleus de notre époque. Chaque **épisode de 50 minutes** est dédié à un chef dont la renommée et le talent ne sont plus à discuter. Le gratin de la haute gastronomie mondiale se livre face caméra avec beaucoup d'humilité et d'émotions et revient sur des points importants de leurs carrières et vies personnelles. Mais, si les **six épisodes** qui constituent à ce jour la première saison illustrent très bien l'excellence des chefs il y a trop de longueurs, de ralentis, de redondances et d'égarements; Des problèmes dont souffrait déjà la réalisation de *Jiro Dreams of Sushi* pour moi.
Néanmoins *Chef's Table* se savoure avec facilité et beaucoup de plaisir, à condition de distiller les épisodes au lieu de n'en faire qu'une bouchée.
7 mymojosodope · 13 critiques ·

Commentaire 28

Critique publiée par **vincentB** le 16 août 2016

Le foodporn élevé au rang d'art

Cette chronique a été publiée initialement sur enlightenerds.com
En plus de produire de très bonnes séries telles que Daredevil, Narcos, The Killing ou encore Sense8, Netflix produit aussi de très bons documentaires, genre auquel je m'intéresse d'habitude assez peu. Etant très client de la nourriture japonaise traditionnelle, je m'étais régalé devant le très bon Jiro Dreams Of Sushi que m'avaient conseillé plusieurs amis. On y suit le parcours d'un des sushikas étoilés les plus réputés du Japon, Jiro Ono, qui cherche a perfectionner sans cesse ses sushis et tous leurs ingrédients depuis plus de quarante ans à la recherche de l'umami parfait. Ce qui est fascinant dans la tradition des sushis, c'est que contrairement à la nourriture européenne où la recherche des nouveaux goûts passe souvent par l'association d'une grande quantité d'ingrédients, le sushika recherche son umami plutôt avec des recettes simples qui vont sublimer un seul ou une très petite quantité d'ingrédients pour faire ressortir leur goût de manière pure et unique. Ce reportage est une ode au jusqu'au boutisme et la réalisation est très bien faite.
Fort de son succès, le réalisateur de ce documentaire, David Gelb, s'est lancé dans la création d'une série complète, faite de saisons de six épisodes, Chef's table. On y suit

dans chaque épisode le parcours d'un chef renommé. Loin d'être tous des stéréotypes du chef étoilé, ce qui est extrêmement intéressant dans cette série c'est que chacun a une vision, une philosophie et une mise en pratique totalement différentes. Leur seul point commun est de faire de la nourriture remarquable, mais dans la pratique les chemins empruntés sont incroyablement variés. L'un va revisiter une cuisine traditionnelle pour la remettre au goût du jour, l'autre reproduit une cuisine extrêmement rustique ancestrale au feu de bois ou en fosse en pleine nature. Certains se concentrent sur le fait de trouver les meilleurs produits au marché chaque jour. Un autre va essayer de maitriser ou d'assumer toute la production de tous les produits qu'il utilise, allant jusqu'à expérimenter sur les céréales à cultiver dans un champ entre deux récoltes de tomates pour en optimiser le goût, et offrant ainsi des expériences inédites comme goûter des beurres faits chacun à partir du lait d'une vache unique pour en sentir les variations, d'habitude perdues dans la production de masse.
La réalisation est incroyable, et pour moi qui m'y intéresse un peu, on sent qu'il y a dû y avoir des mois de travail en amont de chaque épisode pour en maximiser l'expérience. En dehors des plans photographiques magnifiques, on a le droit à une immersion totale qui n'est jamais ennuyeuse. On a l'impression que les restaurateurs et leur entourage nous racontent leur histoire de manière totalement fluide, sans jamais qu'il y ait de coupures entre les images documentaires et la narration, sans qu'on ait jamais l'impression de sentir la lourdeur d'interviews. Dès le premier épisode, on rentre chez Massimo Bottura par la petite porte en quelques secondes en partant de l'histoire de sa ville et de son investissement dans l'économie locale suite à une tremblement de terre pour utiliser au mieux des quantités astronomiques de fromage avant qu'il déperisse. Le format classique du documentaire culinaire est totalement sublimé, on est au cinéma.
Chaque épisode de Chef's Table est une gourmandise. Je n'ai pas pu binge-watcher cette série, je n'ai regardé les épisodes qu'au rythme d'un par jour, pour m'offrir une heure de rêve. Et je n'ai pas encore regardé la saison 2 qui vient de sortir, je me la réserve pour un moment adapté.
9

vincentB · 254 critiques ·

Commentaire 29

Critique publiée par **Christophe T** le 4 septembre 2018
Une série qui donne envie de cuisiner encore et toujours plus, d'expérimenter
Grand amateur de cuisine et de découvertes culinaire, cette série est un vrai régal !
Esthétiquement, ces documentaires sont magnifiques, et peu de productions ont le temps et les moyens de pouvoir avoir une telle identité.
Au travers des différentes figures des chefs étoilés de notre temps, nous explorons différentes cultures, différentes spécialités, c'est l'histoire de chacun que nous vivons l'espace d'une 50aine de minutes.
La cuisine n'est pas qu'un moyen d'assouvir sa faim, c'est toute une palette de gouts, d'associations, et une découverte sans fin. C'est également une œuvre d'art quand nous rentrons dans le domaine de la gastronomie.
Bien évidemment, il y a un aspect promotionnel à cette série, et une grande part de mise en scène, mais est-ce un mal ?
Préférez-vous une recette expliquée en 2 minutes entre la météo et la pub pour le produit miracle dont vous avez besoin, ou une série bien travaillée qui vous emmène directement sur le terrain et vous pousse à expérimenter par vous-même ?

Pour finir, je citerai un de ces chefs, qui explique très bien à quel point la cuisine est une des seules choses uniques en ce monde :
« Il y a de nombreux plats qui risquent de disparaitre, qui tombent peu à peu dans l'oubli. Ma mission est de maintenir cette cuisine en vie, et de la faire comprendre aux autres. Ce qui est intéressant avec la cuisine, et un peu effrayant aussi, c'est qu'à l'instant même où on arrête d'essayer, l'art culinaire s'éteint rapidement. Au bout d'une génération, il ne restera plus personne sachant faire quelque chose de ses mains. Au but de trois, il n'y aura plus que des photos, et c'est à peu près tout. Impossible de revenir en arrière pour essayer de comprendre comment quelqu'un s'y prenait pour préparer un aliment il y a un millier d'années. »
_Magnus Nilsson

Christophe T ·

Commentaire 30

Critique publiée par **DelphG** le 4 septembre 2016
Incursion vraiment intéressante dans ce monde de passionnés, chacun très bien mis en valeur avec sa personnalité unique, son histoire et son ambition. Chaque épisode est soigné, on sent qu'il y a du temps et de l'argent pour présenter au mieux, mais surtout il y a un documentaliste averti pour obtenir des témoignages en profondeur. Même si les décors posés à la pince à épiler semblent une manie commune à tous ces étoilés, leur originalité et leur rigueur impressionne. En plus la photo est super belle, léchée (heureusement !).
DelphG · 351 critiques ·

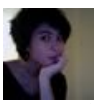
Commentaire 31

Critique publiée par **Léo Martineau** le 11 mai 2018
Montage délicieux, casting des grands cuistots fait avec soins et musique du générique incroyablement vivifiante (Max Richter sisi la famille).
Foncez!
Léo Martineau · 16 critiques ·

Commentaire 32

BabethWatson a écrit un statut à propos de la série Chef's Table
BRILLANT
J'aime · Commenter · 10 février 2016

Commentaire 33


Mathilde Gu a écrit un statut à propos de la série Chef's Table
De précieuses images mais bon sang, un peu vulgos dans la réal et faiblard journalistiquement.
J'aime · Commenter · 7 octobre 2016 ·

Commentaire 34

Confucius a écrit un statut à propos de la série Chef's Table
Et le prix des plats ?
J'aime · 26 janvier 2017

. **PFloyd** Bah c'est du gastro et de l'étoilé, tu sais direct que c'est pas pour nous haha. 26 janvier 2017 · Répondre

. **Confucius** Dans le premier épisode c'est assez rigolo, du genre, "les gens du coin viennent tous ici" (enfin, ceux qui ont un bon train de vie, et un goût pour cette forme de cuisine, donc une petite minorité de la minorité). 26 janvier 2017 · Répondre

. **PFloyd** Yep, mais bon faire un docu sur la brasserie qui fait des plats à 12 euros, ça ne vend pas du rêve tu comprends. 26 janvier 2017 · Répondre

. **Confucius** Sur un plat réchauffé ça va vite le docu ! 26 janvier 2017 · Répondre

Annexe 8 – Liste de parodies

• Parodie 1 – « AlineaChefsTable », postée le 4 juin 2016 sur le compte Cathy Chouinard-Hasmonek (6 abonnés), 2436 vues, 1’ 58’’.
URL : https://youtu.be/4Jx4uOmBuyg

• Parodie 2 – « Jeff’s Table Grilled Cheese », postée le 30 août 2016 sur le compte Foodbeast (152 000 abonnés), 59 651 vues, 1’ 07’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=6UJ-613TAJ0

• Parodie 3 – « Netflix's Chefs Table Student Parody », postée le 11 janvier 2017 sur le compte Voco Studios (106 abonnés), 13 320 vues, 0’ 59’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=pkcWHXVm3sA

• Parodie 4 – « Chef's Table Parody », postée le 4 mars 2017 sur le compte Tuncar Studios (166 abonnés), 696 vues, 0’ 59’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=AK448lkec0M

• Parodie 5 – « McCallie's Table - Chef's Table Parody », postée le 1er avril 2017 sur le compte McCallie School (2000 abonnés), 5 297 vues, 2’ 25’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=fF6rRA-GjFM

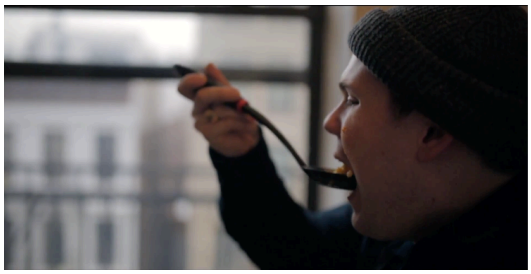
MCFLIX

• Parodie 6 – « Stoner Chef's Table », postée le 12 juillet 2018 sur le compte Naptime Comedy (194 abonnés), 25 151 vues, 2’ 24’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=1vcLzu5_Yb8

• Parodie 7 - « Cooks: "You won’t Instagram my food, but you’ll eat it." | CBC Radio (Comedy/Satire Skit) », postée le 25 mai 2016 sur le compte CBC Comedy (122 000 abonnés), 312 821 vues, 3’ 27’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=9kGtgBJKyZM

• Parodie 8 – « Chef's Table: Testing the Limits of Taste », postée le 10 août 2015 sur le compte Trevor Williams (104 abonnés), 29630 vues, 2’ 33’’
URL : https://www.youtube.com/watch?v=iLn1X5pKbcw

• Parodie 9 – « The Kraft – Chef's Table Parody », postée le 3 mars 2018 sur le compte Chris Meissner (6 abonnés), 346 vues, 2' 05''
URL : https://www.youtube.com/watch?v=U07eRoIVJJk



• Parodie 10 – « Tai Pei – Chef's Table Parody », postée le 18 avril 2017 sur le compte Dylan Catherman (0 abonnés), 23 vues, 33''
URL : https://vimeo.com/213713638

• Parodie 11 – « Chefs Table Parody », publiée le 15 février 2018 sur le compte Gabriel Dinardo (0 abonnés), 94 vues, 1' 38''
URL : https://vimeo.com/256003531

Résumé

« Chef's Table » est une série documentaire diffusée depuis 2015 sur Netflix. En pénétrant dans les « coulisses » d'un repas de restaurant, les réalisateurs questionnent l'articulation des arts de faire, de dire et de filmer la cuisine. Tous les agents du « champ gastronomique » sont mis en scène pour raconter ce qui se cache derrière la production d'un plat : derrière l'aliment, derrière le chef, quels récits se tissent ?

« Rendre invisible la mozzarella », « faire flotter le sucre » : au-delà de ces ambitions poétiques et farfelues, qui contribuent à artifier le culinaire, un véritable programme politique se dessine, interrogeant l'identité, la tradition -entre respect et subversion-, le partage, la nécessité de l'art.

Dans un paysage médiatique où les formats culinaires abondent, nous convoquerons des travaux de sémioticiens pour mieux mesurer l'originalité de la proposition de Netflix. Nous tenterons ensuite de comprendre les modalités de la figuration du goût : avec des images, des sons et des mots, comment traduire une création multisensorielle ? Nous nous appuierons sur la narratologie pour étudier l'héroïcisation des chefs, sujets d'un storytelling maîtrisé.

Les recherches anthropologiques éclaireront la question de l'incorporation et de la table, lieu de ritualisations par excellence. Nous terminerons ce parcours par une réflexion sur le public de la série : parlant depuis des « terroirs » locaux à des spectateurs de tous les pays, quel (non-)lieu est ici proposé ? Invités à participer et à ré-ancrer la cuisine dans leur quotidien, certains récepteurs choisissent l'esthétisation, quand d'autres révèlent leur humour dans de caustiques parodies.

Mots-clés : cuisine, gastronomie, artification, héroïcisation, récit, incorporation, rituel, parodie