

# Création culinaire d'une française en Bohême



**Valexia**

# **Création culinaire d'une française en Bohême**

Étude de la question du goût au regard  
d'une attitude créatrice confrontée  
à une réalité sociétale

LES ÉDITIONS DU NET  
126, rue du Landy 93400 St Ouen

© Les Éditions du Net, 2021  
ISBN : 978-2-312-08640-8

# Avant-propos

Le texte que je présente ici est un travail réalisé après une formation pluridisciplinaire proposé par les Hautes Etudes du Goût, un institut chapeauté par Le Cordon Bleu Paris, qui a permis la validation en 2016, du Diplôme Universitaire du Goût de la Gastronomie et des Arts de la Table, dirigé par l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Dans ce mémoire je propose une relecture de mon histoire personnelle avec un regard aiguisé de ces nouvelles connaissances acquises et en même temps avec une réflexion sur la question du goût comme fil conducteur du chemin parcouru. J'étais artiste plasticienne avant de me lancer dans l'aventure culinaire et je le suis restée. Ce n'est pas une fonction ou un métier que l'on quitte, c'est avant tout un regard, d'un point de vue souvent à la marge, d'un ressenti en dehors de soi paradoxalement ancré en soi. Dans la présentation de mon univers de travail, j'écris que j'ai construit ma façon de pâtisser comme je peins. En poussant plus loin la réflexion, je dirais que mes pâtisseries ont quelque chose à voir avec mes peintures. Si aujourd'hui j'ai quitté le navire commercial pour ne garder qu'un pied sur le bateau ivre de la pâtisserie, en demeurant uniquement responsable des créations dans notre nouvelle boutique, c'est que je souhaite me réinvestir dans des projets exclusivement artistiques.

En toute logique, je souhaite commencer par celui qui pourrait être à la fois un aboutissement à mes interrogations sur le goût et une continuité à ma dernière recherche plastique avant l'aventure pâtissière, qui interrogeait avec l'olfaction la mémoire des corps. Intitulée « Mémoire du futur », il s'agissait de peintures de très grands formats réalisées exclusivement de pigments naturelles et

d'huiles végétales, imprégnées de pures essences de plantes. J'alliais les propriétés thérapeutiques des plantes aux sujets de mes peintures. Le basilic tropical (*Ocimum basilicum*) aide par exemple à l'équilibre de la pensée, à la tranquillité de l'esprit. La Palmarosa sauvage (*Cymbopogon martinii*) aide à la régénérescence des cellules, elle ralentit le vieillissement, et d'autres encore. Cela créait une micro-diffusion dans l'atmosphère. Ces œuvres se voulaient plus olfactives qu'odorantes car le parfum se volatilise rapidement mais la mémoire prend le relais et donne forme à l'idée de ce qui reste. Elles s'étendent alors dans l'espace du spectateur, dans son imagination et dans sa réalité.

Le projet actuel a pour ambition de créer un dialogue entre une œuvre picturale et une autre culinaire et de mettre en perspective la question du goût comme un sens créateur, à la source de l'imaginaire. Il s'agit d'instaurer une relation entre peinture et pâtisserie, où le spectateur de l'œuvre doit aussi être le gourmet interprète du sens. Et en créant avec la même émotion, la même intention, une œuvre picturale et une autre culinaire, j'interroge aussi bien le processus de création, c'est-à-dire l'image mentale où l'émotion et la mémoire se confondent, que la réception et l'interprétation de l'œuvre par le public.

En effet, j'ai dans l'idée de présenter des installations qui accueilleraient le public dans un espace dédié à la découverte de cette relation culino-picturale, en ayant à chaque fois pour source commune une image mentale collectée dans ma mémoire. Et cela en proposant trois différentes formes d'inspiration : individuelle, sociétale et historique. C'est à dire mettre en espace une interrogation sur le goût et proposer une implication du public en partant, selon l'œuvre présentée, soit d'un souvenir particulier qui caractérise l'individualité, la spécificité de mon histoire, soit d'un vécu d'un événement sociétal, vécu par une très grande majorité des individus, qui fait en quelque sorte partie du chemin de vie dans la société, soit d'un événement historique, vécu par tous et en même temps. Une invitation à un voyage sensoriel à la découverte de sa propre fiction racontée

par le dialogue entre la représentation picturale et la dégustation culinaire. En attendant de vous voir un jour expérimenter ces installations, je vais m'inspirer de Jean-Benoît Patricot dans *Darius*<sup>1</sup> qui utilise comme déclic émotionnel, pour permettre au parfumeur d'accepter de composer des odeurs de souvenirs d'un autre, cette phrase de Proust qui relève du célèbre texte de la madeleine<sup>2</sup> : « Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. »

Prague, septembre 2017.

---

1. Jean-Benoît Patricot, *Darius*, Archimbaud éditeur, Riveneuve Editions, Paris, 2016.

2. Marcel Proust, *Du côté de chez Swann* (1913), Volume 1, Gallimard, Paris, 1946, p. 68.



# Introduction

Issue d'une formation artistique universitaire à Aix-en-Provence, et d'un enseignement chez un maître verrier de Saint-Paul-de-Vence, je me suis expatriée en République Tchèque en l'an 2000, pour m'installer comme artiste plasticienne et avoir également la possibilité de côtoyer les plus grands sculpteurs de verre. Mon attention était alors portée sur l'idée d'énergie, la plasticité de l'espace, l'équilibre des forces et la justesse du geste.

La question du goût s'est imposée quelques années plus tard, au cours d'une expérience professionnelle à Prague. Elle est au cœur d'une aventure, l'installation d'un établissement de gastronomie française proposant principalement de la pâtisserie<sup>1</sup>, sous la double casquette de chef pâtissier et de gérante. Mon univers avant cette apprentissage se constituait principalement du domaine des arts, avec une petite connaissance en œnologie. Autodidacte dans le domaine culinaire, je devais, en plus des bases que j'ai apprises avec acharnement, me fier à mon goût pour juger, pour composer, parfois même de façon abstraite, mon allergie à la fraise par exemple m'interdisant formellement d'en consommer. Le goût, aux sources de la création, m'a insufflée une inspiration artistique.

Mais, qu'est ce que le goût ? Comment peut on le définir ? Il semble nécessaire de relever tout d'abord ces différentes acceptions, pour par la suite, préciser le sens du goût dont on parle, et enfin, tenter d'explicitier comment il peut se révéler artistique. Dès lors,

---

1. L'établissement créé en 2008 était à l'origine une Pâtisserie-Boulangerie-Salon de thé, puis par la suite, après différentes transitions, est devenu une Pâtisserie-Salon de thé-Restaurant.

quand la forme est posée, l'œuvre culinaire demande à être partagée. Le gastronome rentre en scène. Le goût devient un récepteur-interprète qui pose la question de la lecture de l'œuvre, de sa représentation. Ce sera l'occasion de présenter quelques expériences qui souligneront notamment que cette préoccupation du goût, comme plaisir à partager, est empreinte d'une identité façonnée par les principes de la gastronomie française, avec ses codes et ses particularités. S'il est admis en effet que le goût n'est jamais universel, on aura tendance à penser qu'un produit réalisé avec un souci de qualité l'emportera sur un autre médiocre. Or, en cuisine comme dans les Beaux-Arts, il arrive que l'on ne « trouve pas son public ». En comprenant qu'il s'agissait de se confronter à une société où la question du goût est anecdotique, on tâchera d'expliquer les raisons possibles et d'en analyser les conséquences comportementales. Face à cette résistance au goût, on pourra distinguer une niche gustative dans la gastronomie tchèque et évoquer enfin, une évolution de l'attitude face à l'alimentation, qui donne l'espoir de revenir dans ce *monde de goût* de la Première République Tchécoslovaque.

# I – Qu’entend on par goût et de quelles manières peut-on le définir comme un sens artistique

## A) QU’EST CE QUE LE GOÛT ?

### 1 – Les différentes acceptions du mot

La première définition du goût donnée en règle générale et de manière conventionnelle, est celui d’un des cinq principaux sens qui permet d’analyser la saveur des aliments mise en bouche par le sujet.

En ouvrant à la page du goût un *Petit Larousse*<sup>1</sup>, on peut lire les autres significations dans l’ordre suivant :

2 – Saveur d’un aliment.

3 – Attirance pour un aliment.

4 – Discernement, sentiment de ce qui est bon, beau, etc. ; sens intuitif des valeurs esthétiques.

5 – Penchant particulier ; prédilection, préférence.

Aucune surprise pour un lecteur francophone, même si deux choses se révèlent essentielles et à retenir. Il s’agit tout d’abord de la connotation positive du mot. C’est à dire une charge positive du goût qu’il soit physiologique, psychologique, philosophique ou littéraire. Puis, également, la complexité du terme, qui allie le sens qui permet de percevoir, avec la sensation perçue ; et ce, aussi bien dans le domaine de la nature que dans celui des idées.

---

1. Le Petit Larousse 2003, Editions Larousse, 2002

Il faut également ajouter à cette liste une précision scientifique, que le goût au sens large, pour pimenter le tout, c'est finalement surtout de l'odeur<sup>1</sup>. En effet, l'activité gustative se compose de l'olfaction et du goût. L'essentiel de sa perception est l'odeur, pour environ 80 %. Ce qui permet d'en donner une définition de type encyclopédique tirée de l'enseignement de la Physiologie du goût de M. Frédéric Brochet :

Le goût utilise les neuro-récepteur olfactif pour traduire la perception, c'est à dire que l'ensemble des composés chimiques détectés sont re-codés pour transcrire le message chimique en message électrique, message que peut comprendre le cerveau. La spécificité de ce sens du goût est qu'il est physico-chimique et qu'il additionne plusieurs organes sensorielles pour finalement trouver une unité dans l'image mise en forme par notre cerveau.

Ce qui veut dire que le goût s'incarne non pas, par un mais par plusieurs de nos sens, cela signifie aussi qu'il doit toujours faire appel à un arbitrage pour se présenter et se représenter à notre esprit.

## **2 – De quel goût parle t-on ? Notre définition du goût**

Il paraît nécessaire d'apporter des précisions concernant la perception du goût en essayant d'y inclure tous les capteurs possibles et surtout en clarifiant le vocabulaire. On peut citer alors une définition donnée par Hubert Richard : « L'ensemble des composés chimiques que nous détectons par notre épithélium olfactif, nos bourgeons du goût (cavité buccale) et par nos terminaisons nerveuses trigéminales fournit à notre cerveau une image, la "flaveur", que dans le langage courant, nous appelons goût<sup>2</sup>. » Le goût est bien une image mentale produite par le regroupement d'informations recueillies par nos différents détecteurs de goût.

Mais le goût ce n'est pas encore tout à fait ça, ou plus précisément, c'est plus que ça. La perception consciente du goût est une

---

1. Physiologie du goût, cours de M. Frédéric Brochet, HEG 2015

2. *La chimie des arômes et gastronomie moléculaire*, cours de M. Hubert Richard, HEG 2015

image multi-sensorielle, produite par la conjonction ou l'addition de l'émotion, du plaisir et de la mémoire. Le goût, ou plutôt la « perception de la sensation générale du goût » qu'Hervé This et Pierre Gagnaire proposent de nommer « gustation », est définie comme « l'ensemble des sensations, de saveurs, d'odeurs, mécaniques, proprioceptives, thermiques (...) qui, une fois perçu de façon physiologique, et interprété par le cerveau, lui associe des qualités d'après les expériences individuelles ou sociales (souvenir, émotion, apprentissage, etc)<sup>1</sup> ».

Il s'agit d'un processus d'intégration. L'organe sensoriel produit une image brut qui est mise en forme par nos centres inconscients (dont le centre du plaisir), à laquelle se greffe la mémoire (le vécu), pour devenir la représentation multi-sensorielle consciente d'un objet identifié et à valeur hédonique. Cette définition du goût intègre finalement à la sensation, d'autres réactions que sont l'émotion et le plaisir. Le goût, comme la faculté philosophique qui permet une reconnaissance des choses esthétiques (le bon, le bien, le beau), la prise de conscience de la beauté, la reconnaissance de l'art, ne semble alors pas si éloignée de la perception du goût neuro-physiologique.

## B) EN QUOI LE GOÛT PEUT-IL ÊTRE QUALIFIÉ DE SENS ARTISTIQUE ?

### 1 – *Sens artistique* une expression commune à dépasser

Le goût est un sens artistique par définition puisqu'il peut se déterminer comme une propriété de l'esprit à discerner, montrer, juger ce qui est fait avec art et de reconnaître les belles choses. C'est à dire le sens nécessaire à la connaissance sensible, l'outil de la recherche esthétique. Par extension, il caractérise également la chose belle ou agréable, une propriété originelle de l'objet artistique. Pour

---

1. Hervé This et Pierre Gagnaire, *La Cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Odile Jacob, Paris, 2006, p. 205.