

# La table renversée

Le repas gastronomique des Français à peine inscrit – en 2010 – au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, est-il en train de mourir ? Au-delà de cet emblème hexagonal, le repas festif, fait pour célébrer la vie familiale, amicale ou sociale, a du souci à se faire. Car il faut prendre son temps pour partager les plaisirs de la table et de la convivialité, pour choisir les produits et les mets ; les vins pour les accompagner. Il faut même prendre du temps pour soigner la décoration de la table et l'ambiance, laisser la conversation s'installer. Mais prendre son temps aujourd'hui, c'est le perdre, surtout pour des choses aussi futiles que manger. Attention d'ailleurs : les menus exemples qui suivent vous prendront quelques minutes de lecture.

TEXTE : **FABIEN DUNAND**

PHOTOS : **SP**

Jacques Attali, plus connu jusqu'ici pour vanter les mérites de la modernité technologique et nomade, tire la sonnette d'alarme dans son dernier livre, *Histoires de l'alimentation*, qui vaut la peine d'être lu. « La plupart des gens, écrit-il, partout dans le monde, quand ils ne souffrent pas de famine et dans la limite de leurs moyens, aiment partager avec d'autres un repas sain, en prenant leur temps (...) Prendre le temps de la conversation que rend possible le repas, vivre pleinement cette pause bienvenue ans des journées souvent si dures. Et pourtant, partout dans le monde, les gens prennent de moins en moins souvent ce temps-là.

« Pourquoi nous privons-nous ainsi d'un plaisir simple, essentiel, vital ? Pourquoi les repas sont-ils de moins en moins pris en commun ? (...) Pourquoi ne mangeons-nous

plus, en quelques minutes (sauf les plus riches des humains), que des aliments industriels, bourrés de sucre et de gras ? La disparition des grandes tablées, des salles à manger, des cuisines même, est-elle un signe de la dislocation des relations humaines ? » (Jacques Attali, *Histoires de l'alimentation, De quoi manger est-il le nom ?* Paris, Fayard, 360 p.)

Au début de l'humanité, explique-t-il, on a mangé n'importe où et n'importe quand, lorsque la nourriture était disponible. Néandertal et Homo Sapiens n'avaient guère le choix. Avec le développement de l'agriculture, l'homme a commencé à se nourrir à des heures de plus en plus stables, puis à se mettre à table au moment du repas. Les Egyptiens ont ainsi été les premiers à s'asseoir pour manger, imités par la suite par les Grecs et les Romains. La nourriture est devenue source de plaisir et de relations sociales. Les rendez-vous



Jacques Attali, *Histoires de l'alimentation, De quoi manger est-il le nom?* Paris, Fayard.

quotidiens avec la famille se sont élargis aux cercles des amis, des rencontres marchandes et associatives au sein de la cité. Toute une culture de la table, de la conversation et de la convivialité a fini par régler la vie.

Aujourd'hui, nous sommes comme revenus à l'époque de Néandertal. Dans les sociétés occidentales, le repas de famille a presque disparu. On mange de nouveau n'importe où et à n'importe quelle heure. « On mange vite et seul, poursuit Jacques Attali. Surtout à midi. Le soir, on mange plus autour d'un écran que d'une table », même si c'est un peu moins vrai dans le sud, en particulier en France, que dans le nord de l'Europe. Selon un rapport de l'OCDE, qui réunit une petite quarantaine de pays, la France est celui où les gens passent le plus de temps à table, environ 2 h 10 au total par jour. C'est 1 h 30 en moyenne dans les autres pays membres.

#### FOODTRUCKS ET COMPAGNIE

Quand la table ne disparaît pas totalement du paysage, tout ce qui tourne autour change, bouge, déménage. Il n'est plus question de

gastronomie, ou simplement de bien manger et de bien boire. Il s'agit de vivre de nouvelles expériences, où l'assiette n'est plus qu'un prétexte, un accessoire de l'évènement.

Pour le Street Food Festival Vevey du 17 au 19 mai dernier, baptisé « Carrefour du bien manger » par *Le Régional*, trente foodtrucks ont envahi le quai Perdonnet. Parmi ces gargotes ambulantes (excusez l'usage du français), celle de l'Hôtel de Ville de Crisier, l'enseigne de Franck Giovannini. Pour accueillir la foule, une table de 370 m de long. Plus loin, une autre table carrée où l'on peut déguster les spécialités de huit restaurateurs de la région. Mais pour la première fois, la manifestation propose une Silent Party. « Les visiteurs pourront flâner au travers du festival avec un casque sur les oreilles, en attendant leur burger ou en le mangeant, explique Lou Matthey, coordinatrice de l'évènement fondé par l'Hôtel des Trois Couronnes et Léguriviera Group à Vevey. » Tout comme les menus, poursuit le journal, la musique diffusée dans les casques est à choix. Des beats électroniques du moment aux vieux tubes pour évacuer l'énergie protéinée d'un bon steak ou des sons latinos pour danser langoureusement comme deux coccinelles sur une feuille de salade. » (*Le Régional*, 16-22 mai 2019).

Pour qu'on puisse manger n'importe quand, comme aux Etats-Unis ou dans de nombreuses métropoles à travers le monde, encore faut-il que des échoppes soient

**Foodtruck.**





ouvertes à tout moment. C'est bon, la Suisse s'y met. Dès ce printemps, Genève a autorisé l'exploitation de deux foodtrucks nocturnes au centre-ville. Toute l'année, ils serviront la clientèle de 23 h 30 à 5 h du matin, du jeudi soir au dimanche. Pour la conseillère municipale Albane Schlechten, elle-même active dans le milieu de la nuit, c'est une bonne nouvelle. «La demande de mets à l'emporter une fois les lieux de restauration traditionnels fermés est réelle. La preuve, les boulangeries qui ouvrent vers 3 h ou 4 h du matin sont prises d'assaut.» (20 minutes, 3 février 2019).

### «UNE CUISINE SANS TOIT NI LOI»

Le restaurant lui-même se déstructure. Comme dans cet exemple «innovant» à Paris. «Il n'y a ni adresse fixe, ni sommelier, ni chef attitré, mais des cuisiniers du monde entier qui se succèdent aux fourneaux. Avec le concept restaurant Tontine, Julien et Céline Pham parient sur l'éphémère.» Ce phénomène baptisé *Le Perchoir* est à découvrir à Paris jusqu'à la fin 2019, au sixième étage d'un immeuble industriel du côté de Ménilmontant, 14 rue Crespin-du Gast, pour être précis, dans le XI<sup>e</sup> arrondissement.

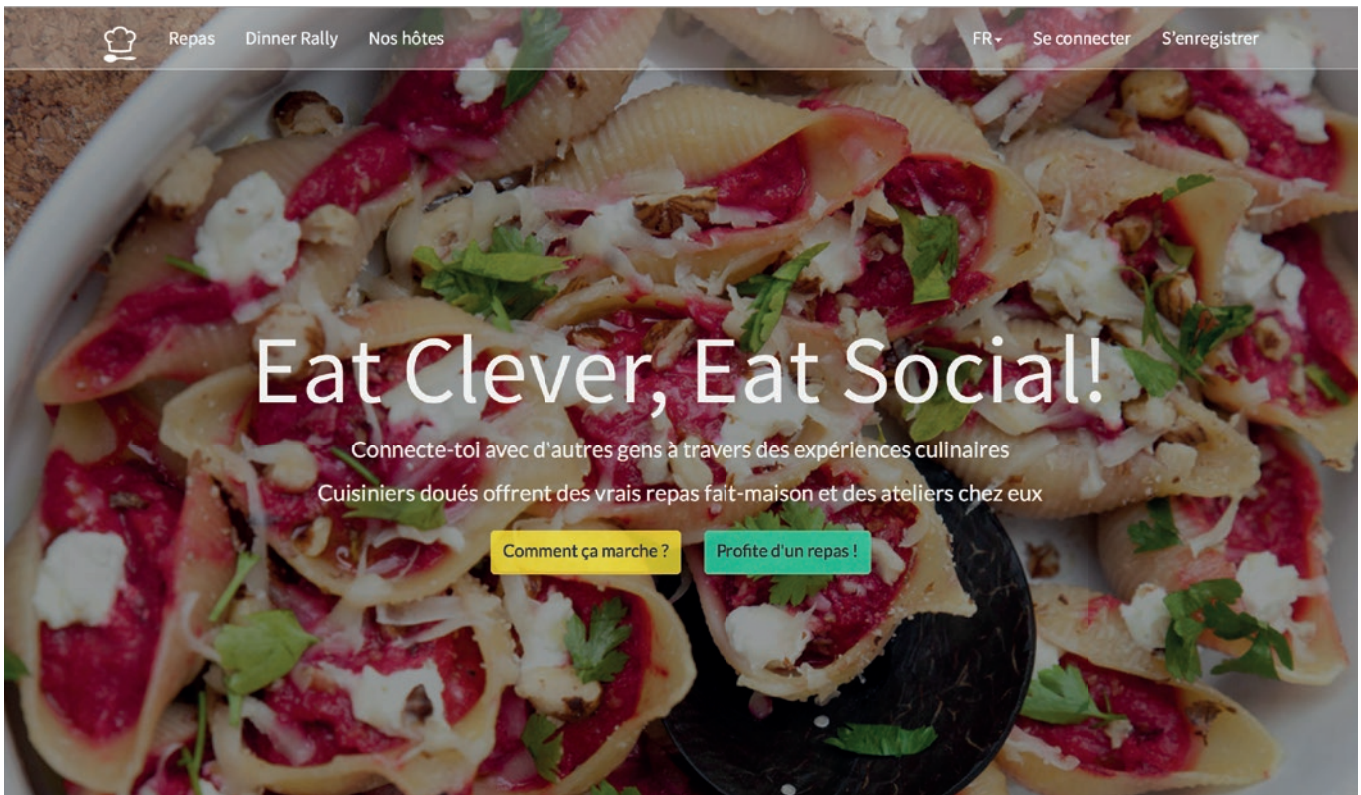
**Le Perchoir à Paris.**

Un restaurant, aujourd'hui, ce n'est plus nécessairement ce que vous croyez: c'est nomade, ça voyage en trois dimensions. Ça n'a plus besoin d'être lié à un site déterminé. Un resto peut avoir la bougeotte, comme les marchands ambulants du Moyen Age ou les foodtrucks du moment. Il n'a même plus besoin d'être associé à un chef particulier. Chez Tontine, les cuisiniers qui vont se succéder sont «hypertalentueux» mais ils «n'ont pas le temps, le courage ou les moyens de se lancer». C'est un «food director» qui assurera le lien entre eux. A vrai dire, on pourrait même s'en passer puisque «l'établissement» n'affiche pas davantage de style de cuisine. Une semaine, c'est cuisine africaine, la suivante, cuisine chinoise. Tout ici est évanescent. Le lieu n'est même pas réservé à la cuisine. Pour son concepteur, Julien Pham, un franco-vietnamien de 35 ans, «on pourrait en faire un showroom, une salle de conférences ou de dégustation de vins...»

Julien Pham travaille «dans la bouffe» depuis une dizaine d'années – le mot gastronomie ne fait pas partie de son vocabulaire. Lui, c'est le business qui l'intéresse. Il s'occupe de positionnement, de conseil, de stratégie.



© Studio Cui Cui



Il organise des événements. Avec lui, ce n'est pas la cuisine qui doit donner envie de revenir, c'est l'ambiance. «On n'est pas rebelles, dit-il. On ne fait pas manger les gens par terre. Mais on fait les choses à notre manière.» Pour cela, il a fondé une agence qui propose ses services à des particuliers, à des restaurants, à des marques. A Nike, par exemple, pour organiser un dîner parisien réunissant du beau monde, dont l'attaquant brésilien du PSG Neymar.

Pour ne pas rester sur notre faim, parlons quand même un peu «bouffe». Depuis le 26 avril dernier et pour trois mois – un début d'éternité – c'est la sœur de Julien, Céline, qui tient les fourneaux du Perchoir. Et *Le Monde* ne tarit pas d'éloges sur les mets stratosphériques qu'elle propose, des entrées aux desserts. «Quand c'est aussi bon», conclut l'article, quelle frustration de savoir que Céline cèdera bientôt sa place. Qui sait, on pourra peut-être la retrouver ailleurs à Paris, ou pourquoi pas à Amsterdam ou à Tokyo (*Le Monde*, 2 mai 2019).

### PRIVILÉGIER LES INCONNUS

La table familiale, le dîner entre amis, c'est ringard. Banal, déjà vu : zéro «event». Le fun, c'est le «social dinner». En plein boom,

paraît-il, sur l'arc lémanique. Le concept ? C'est le Airbnb des tables d'hôtes. Des particuliers s'inscrivent sur une plateforme qui garantit leur sérieux, par exemple [surfingdinner.com](http://surfingdinner.com), pour proposer un repas et tout ce qu'il faut savoir à son sujet : le lieu, la date, l'heure, le prix et le nombre de place disponibles. Ce que vous ne saurez pas, c'est qui viendra s'asseoir à table à vos côtés. Car c'est ça le truc : vous allez partager un repas avec de parfaits inconnus. La formule comporte donc deux avantages évidents. D'un côté, elle permet de se sentir quelques instants très proches de personnes que l'on ne reverra peut-être jamais. Ce qui facilite les échanges et les confidences, comme on pouvait le constater à l'époque des voyages au long cours en train ou en paquebot. On en apprenait parfois davantage en quelques heures sur son voisin de wagon ou de cabine que sur ses proches en plusieurs années de compagnonnage. De l'autre, la formule répond à un besoin qui semble obsessionnel chez nos contemporains : être toujours en contact avec les autres, mais en privilégiant les autres justement, au détriment de nos proches que nous avons peut-être l'impression de connaître par cœur. Le tableau est devenu courant de ces couples, jeunes et moins jeunes, qui passent un repas au

**Le site**  
**[surfingdinner.com](http://surfingdinner.com).**





### Partager un dîner entre amis.

restaurant scotchés sur leurs portables, quel qu'en soit le prétexte, en relation avec l'ailleurs plutôt qu'avec leur partenaire.

Mais ne soyons pas trop critique. Le «social dinner» a au moins le mérite de privilégier les plaisirs de la table, de la convivialité, de la conversation, de renouer à sa manière avec les banquets qui ont, depuis toujours, nourri les échanges d'expériences et d'idées, et pas seulement de recettes de cuisine (Coopération, 7 mai 2019).

### «FLEMMARDS DE TABLE»

C'est sous ce titre que *Le Monde* présentait récemment une nouvelle tendance culinaire à domicile : «Livrés en pièces détachées ou déjà préparés, achetés en flacons, des repas d'un nouveau genre s'invitent à la maison.» Le cuisinier est une start-up. En France, on compte déjà plusieurs dizaines de ces entreprises qui vous livrent à la maison des repas en kit, à monter comme une étagère IKEA. Ces boîtes à manger contiennent tous les ingrédients du mets à confectionner. La marche à suivre vous permet de réaliser en un rien de temps un curry thaï de légumes ou une tarte fine aux champignons. Car le but, vous l'aurez compris, est de gagner du temps, ce temps «perdu» à faire des courses, à doser des aliments, à les préparer...

La livraison de denrées alimentaires ou de repas sur le lieu de travail ou chez soi explose : plus 21% en 2018 par rapport à l'année précédente, selon une enquête réalisée en avril 2019.

Il y a même des proches bien intentionnés pour vous faire cadeau d'un abonnement à l'une ou l'autre de ces entreprises pour vous offrir du temps. Toujours cette même course obsessionnelle contre la montre, qui est passé du boulot aux fourneaux. Et tant pis, si vous n'avez plus jamais le contact avec les produits, leur aspect naturel, leur prix de base... Puisqu'on vous dit, pour compenser, que c'est frais, que c'est bio, que c'est local. Il suffit d'y croire et de trouver ça bon et pratique. Car selon les acteurs de ce nouveau marché (façon de parler, évidemment), le truc est addictif. Il suffit d'y avoir goûté, et d'en avoir les moyens, pour en faire son quotidien (*Le Monde*, 26-27 mai 2019).

### COUPABLES ET RESPONSABLES

Pour Jacques Attali, cette évolution s'explique par la volonté de l'industrie agroalimentaire de nous voir consacrer le moins de temps possible à table afin de nous rendre plus facilement dépendants de ses fabrications, et davantage disponibles aussi pour d'autres produits de consommation. Son analyse est largement fondée. Mais le capitalisme occidental n'est pas seul coupable. Son avatar chinois l'est tout autant, comme toute forme de productivisme. Dans les années 1980, j'avais été frappé par la visite d'une usine de la région chinoise de Shenzhen, qui venait d'obtenir le statut de zone économique spéciale. Le régime de Pékin y testait une certaine ouverture à l'économie de marché et aux investisseurs étrangers.

A l'heure du repas de midi, tous les employés avaient quitté leur poste en même temps pour se rendre en file indienne, et bol en main, à la cantine. Une fois leur bol rempli par les serveuses de la cuisine, ils étaient repartis vers leur place de travail, en mangeant tout en marchant. Tant et si bien qu'arrivés à leur poste, ils pouvaient reprendre le job immédiatement, sans avoir à se soucier plus longtemps du repas.

J'avais vu cette séquence comme une forme d'esclavage. Mais je n'imaginai pas que, quelques années plus tard, les employés des start-up de la Silicon Valley, beaucoup d'entre eux en tout cas, se feraient livrer leur repas à leur place de travail pour ne pas avoir à la quitter. Au fond, dans ces sociétés-là, on est prié de ne plus laisser de temps au temps. • FD