



# L'intégrale

**8 janvier 2007**



p. 1

Retrouvez le programme du Plateau du J'Go sur le site de la Mission Agrobiosciences [www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)

Contact : Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50 - [sylvie.berthier@agrobiosciences.com](mailto:sylvie.berthier@agrobiosciences.com)

Visitez le site du Restaurant le J'Go - [www.lejgo.com/](http://www.lejgo.com/)

La Mission Agrobiosciences et le Restaurant le J'Go présentent, depuis le 6 novembre 2006, un nouveau rendez-vous sur l'actualité de l'Alimentation et de la société, le premier lundi de chaque mois, de 17h45 à 19h30 au bistrot du J'Go - 16, Place Victor Hugo, à Toulouse.

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicale, et toujours une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponse dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de rééclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences et le Restaurant le J'Go invitent, à chaque séance, des chroniqueurs, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Mais aussi des producteurs qui dévoilent l'histoire de produits emblématiques du Sud-Ouest comme le porc noir gascon, le foie gras, l'agneau du Quercy, la tomate, la truffe ou l'ail qui, entre tradition et modernité, allient recherche de pointe et savoir-faire ancestraux. Histoire de science, d'hommes et de territoires...

Et ce n'est pas tout. Bistrot du J'Go oblige, l'ambiance festive est au rendez-vous : les chroniques et tables rondes, animées par des membres de la Mission Agrobiosciences, sont ponctuées d'interludes musicaux et la soirée s'achève sur une dégustation de produits de qualité.

Conçu et rythmé comme une émission, le Plateau du J'Go est enregistré par une équipe de Radio Mon País et rediffusé sur ses ondes (90.1) les 3èmes mardi (de 17h30 à 18h30) et mercredi (de 13h à 14h) de chaque mois. Elle peut aussi être écoutée sur podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet : [http://tv-radio.com/espace\\_client/radio/index.html?ID2=mon\\_pais](http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais)

## Au menu du 8 janvier 2007

- Mise en bouche ..... p. 3  
Une revue de presse de l'actualité alimentation-société, par Stéphane Thépot.
- Chronique Grain de sel ..... p. 4  
*Peurs alimentaires : Maïs attacks ?*, par Sylvie Berthier, suivie d'un entretien avec Maryse Cararreto, anthropologue (EHESS).
- Les pieds dans le plat ..... p.6  
*Entre hygiénisme et snobisme, l'ivresse oubliée*, par Jean-Marie Guilloux, suivi d'une table ronde avec Jean-Pierre Rozon, oenologue (Inra), et Christian Escafre, psychiatre, alcoologue.
- Chronique Sur le pouce.....p. 9  
*Design culinaire : manger aussi des yeux*, par Lucie Gillot, suivie d'une réaction de Stéphane Tournié, chef cuisinier des Jardins de l'opéra.
- Les petits plats dans les grands ..... p. 10  
*Le vin de Gaillac*, une table ronde animée par François Delpla, avec Robert Plageole, viticulteur, et Jean-Paul Azam, économiste, (UT1).
- À emporter. Une sélection d'ouvrages par Jacques Rochefort..... p. 12

**À vos agendas !  
le Plateau du J'Go en 2007 : 8 janvier, 5 février, 5 mars, 2 avril et 4 juin.**

p. 2

Retrouvez le programme du Plateau du J'Go sur le site de la Mission Agrobiosciences [www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)

Contact : Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50 - [sylvie.berthier@agrobiosciences.com](mailto:sylvie.berthier@agrobiosciences.com)

Visitez le site du Restaurant le J'Go - [www.lejgo.com/](http://www.lejgo.com/)

**Jean-Marie Guilloux** : Bienvenue au Plateau du J'Go, organisé conjointement par le restaurant le J'Go et par la Mission Agrobiosciences dont l'activité consiste, principalement, de permettre l'échange et le débat public sur les questions de transformation de l'alimentation, de l'agriculture et du monde rural, ainsi que sur les avancées des sciences du vivant. Cette structure, totalement indépendante, est financée par la Région Midi-Pyrénées et le ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

## Mise en bouche

### Revue de Presse de l'actualité alimentation-société

Par Stéphane Thépot

**J.-M. Guilloux** : Stéphane Thépot, vous avez retenu pour ce soir deux sujets : le premier concerne un éminent scientifique britannique, coupable d'avoir vendu sa réputation aux industriels de la chimie ; et le président de l'association Stop Gavage qui a écrit un livre accusant l'Inra d'être financé par le lobby du foie gras.

**S. Thépot** : Oui, ce sont deux histoires relevées dans la presse ces dernières semaines. Deux histoires de conflits d'intérêts. La première se déroule en Angleterre, au mois de décembre, où le cancérologue britannique Richard Dole est accusé par le Guardian d'avoir été financé pendant toute sa carrière par l'industrie chimique, notamment l'entreprise Monsanto. Le Guardian attaque la réputation de ce scientifique, qui était très connu au Royaume-Uni, car il avait démontré que le tabac avait des effets directs sur le cancer. L'inconvénient est que Sir Richard Dole, qui avait été anobli par la Reine pour ses travaux, est décédé depuis plusieurs années et ne peut donc pas se défendre. Cela a donc déclenché toute une polémique sur le financement de la recherche en Grande-Bretagne. On a peu parlé en France de cet épisode. Je suis tombé sur une petite lettre confidentielle, la lettre Bioservice, publiée à Barsac en Gironde, le 10 mai 2004 : au détour d'un article consacré à un colloque, *Cancer, environnement et société*, j'ai trouvé une ligne où les militants de cette lettre accusaient le professeur Dole d'être le « *consultant secret du secteur industriel de l'amiante entre 1970 et 2001* ». Ainsi l'information de cette petite lettre ressurgissait dans le Guardian quelques années plus tard.

L'autre sujet de conflit d'intérêt est apparu dans la presse française à la fin de l'année dernière et au début de cette année autour de la sortie d'un livre dont l'auteur, Antoine Comiti, est président de l'association Stop Gavage. Il n'est pas "copain" avec les gens qui gavent les canards et les oies. Il publie un livre *L'Inra au secours du foie gras* chez un petit éditeur<sup>1</sup>. L'événement aurait pu passer inaperçu mais le Figaro s'intéresse à cet ouvrage... Le journaliste du Figaro a rencontré Daniel Guéméné, un scientifique de l'Inra qui est mis en cause, dont je vous livre une des réponses : il est prêt à recevoir les financements de Stop Gavage car il est établi qu'il a reçu des financements du Cifog, qui est l'outil de promotion du foie gras en France. Le Monde rebondit et parle également de ce livre quelques jours plus tard. Ce qui est intéressant, c'est que Le Monde a choisi de ne pas rencontrer Daniel Guéméné mais donne la parole, en revanche, à l'auteur du livre Antoine Comiti qui dit que, au-delà du foie gras et du problème du gavage, c'est toute la question du bien-être animal qu'il souhaite poser en France.

---

<sup>1</sup> Ed. Sentience, novembre 2006

## Peurs alimentaires : Maïs attacks ?

Par Sylvie Berthier et Maryse Carraretto, anthropologue (EHESS)

**J.-M. Guilloux** : Nous passons maintenant à un sujet qui fait régulièrement polémique : le maïs. Sylvie, entre fascination et répulsion, il semble bien que l'histoire de cette plante, qui est balisée par de nombreuses controverses, vient révéler en bien des endroits l'histoire de nos peurs alimentaires.

**S. Berthier** : Effectivement, Jean-Marie, et on peut même dire de notre histoire sociale et culturelle. Tout le monde en a fait l'expérience, les étals des marchés et des supermarchés regorgent aujourd'hui de fruits exotiques et de légumes oubliés. Aux côtés de nos bons vieux poireaux, choux-fleurs et autres radis trônent désormais d'un côté les lychees, les chayotes, les papayes, et de l'autre les topinambours, panais et rutabagas, comme un symbole du retour au goût de terroir, pour tenter de contrer la perfide mondialisation qui s'inviterait à notre table.

C'est un peu vite oublié que dans l'histoire des végétaux, rares sont les espèces dont l'origine est européenne. La plupart d'entre elles ont été introduites au fil des siècles par les migrations et les guerres entre les peuples. Les plantes voyagent depuis toujours, mais ce qui est plus intéressant, c'est que leur histoire raconte aussi celle de nos peurs alimentaires.

Ainsi, avant de s'installer durablement dans nos assiettes, la tomate, d'origine aztèque, fut d'abord jugée toxique et assimilée à la mandragore aux relents de soufre et de sorcière. Quant à la pomme de terre, originaire des Andes, on a dit qu'elle était une plante du Diable et qu'elle pouvait donner la lèpre. Tout juste bonne pour les cochons. Mais finalement face au risque alimentaire le plus grave, qu'est la disette ou la famine, les farines à cochons ont fini dans la gamelle des hommes.

Dans nos sociétés, la peur de manquer n'existe plus, mais les peurs persistent. Comme le dit M. Ferrières dans son *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XXI<sup>ème</sup> siècle*<sup>1</sup>, il est de bon ton de parler de malbouffe et de nous servir le mythe du bon vieux temps.

Aussi, nous allons prendre un peu de recul historique et anthropologique, non pas pour nous rassurer, mais pour donner quelques clés et mieux comprendre nos comportements alimentaires d'aujourd'hui.

Et c'est aux turbulences de l'histoire d'une de ces plantes, dont nous allons parler avec Maryse Carraretto, qui est anthropologue, auteur de *Histoires de maïs. D'une divinité amérindienne à ses avatars transgéniques*<sup>2</sup>.

**S. Berthier** : **D'abord vénéré, puis diabolisé, il a fallu au maïs de longs chemins de traverse et de très nombreuses controverses, pour que la petite graine puisse éclater en flocons blancs dans les casseroles de l'Ancien monde. Le maïs n'en a pas fini, pour autant, d'attiser les convoitises et les rejets... Pour commencer, cette céréale a toujours été une plante étrange et étrangère.**

**M. Carraretto** : Oui, c'est une plante très particulière dans la mesure où elle a connu un développement extraordinaire sur le continent américain, puisque quand les Espagnols découvrent le Nouveau Monde, le maïs est présent du Nord jusqu'au Sud du continent. Il existe une infinie variété de maïs, de différentes tailles, de différentes couleurs, qui poussent en différentes altitudes. Et il suffit de regarder la mythologie des mondes maya et aztèque, par exemple, pour se rendre compte qu'il existe une infinie variété de déesses et dieux spécialement dédiés à cette plante, qui correspondent quasiment à tous les états de croissance de la plante.

Alors, c'est une plante parfaitement domestiquée mais, ce qui est très étonnant, c'est que quand les Espagnols, en particulier, et plus tard les Portugais mais aussi les Français au Nord du continent vont rapporter le maïs en Europe, dans les premiers temps, en tout cas, au cours des 16<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècle, ce maïs va avoir du mal à être accepté, simplement parce que la plante est méconnue. Parce que lorsqu'on transfère une plante d'ailleurs, on ne transfère par forcément son mode d'emploi, ses usages, sa symbolique... Il va donc falloir apprendre

à connaître cette plante, à savoir sous quel climat elle pousse, comment elle pousse et ce qu'on peut en faire. Sans oublier que cette céréale païenne a du mal à se faire une place, à côté du blé qui est la céréale chrétienne, la céréale reine...

**On voit bien cette première rupture dans l'histoire du maïs. Pourtant, lorsqu'il le découvre en 1492, Christophe Colomb écrit « qu'il a trouvé une sorte de blé qui est très savoureux, cuit au four ou bien séché et réduit en farine ». Quand il est introduit en Europe à la fin du 15<sup>ème</sup> siècle, certes la culture du maïs est compliquée pour toutes les raisons que vous avez invoquées. N'empêche, il finit par pousser formidablement bien au point que dans certaines régions du Nord de l'Italie, elle devient la monoculture, dont la mono consommation entraîne une maladie très grave, la pellagre, due à une carence en vitamine B3 et en tryptophane<sup>3</sup>. C'est une plante ambiguë : aujourd'hui, céréale la plus cultivée dans le monde (et très répandue dans le Sud-Ouest), après le blé et le riz, elle reste l'aliment du bétail. On en mange très peu dans nos sociétés. C'est effectivement paradoxal, mais le maïs n'est pas une plante panifiable. On n'en fait pas du pain sauf si on mélange sa farine avec une autre farine, de blé par exemple, on obtient, comme au Portugal, la broa. Mais dès son arrivée en Europe, le maïs a été essentiellement destiné à la consommation des animaux et, effectivement, quand on l'a donné aux hommes, c'est en raison des grandes famines qui jalonnent tout le 18<sup>ème</sup> siècle, et au-delà. Parmentier est l'un de ses promoteurs, pour pallier ces crises dues aux disettes.**

**On aurait pu alors penser que l'histoire du maïs s'était bien installée en Occident mais, après la Seconde guerre mondiale, les Américains mettent au point des hybrides...Ça n'a pas été aussi simple qu'on aurait pu le penser. Il y a eu des discussions tendues entre les anciens et les modernes pour cultiver ces nouvelles variétés...**

On va dire que jusqu'à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, le maïs va chercher ses marques culturellement et

culturellement et qu'à partir du 19<sup>ème</sup>, au contraire, on en trouve partout en Europe. Partout où le maïs peut pousser, comme en Béarn, dans le Nord du Portugal ou de l'Italie, on a véritablement une culture du maïs. Quand les variétés hybrides arrivent des États-Unis, après la Seconde guerre mondiale, non seulement on demande aux cultivateurs de maïs de laisser tomber leurs variétés, celles qu'ils ont patiemment réussi à acclimater, mais on leur demande aussi de ne plus réserver, comme ils le font depuis toujours, les semences pour l'année suivante, mais désormais de les acheter, à des semenciers. Cela va énormément changer leur manière de cultiver la plante. Ces nouvelles variétés modifient le travail de la terre. Désormais, ils doivent investir, s'endetter, acheter des outils et du matériel nouveaux. C'est la seconde rupture. De là à dire que l'ensemble du monde des agriculteurs s'y est opposé, non ; reste que tout ne s'est pas fait du jour au lendemain, et qu'il y a eu dans certaines régions d'importantes résistances à adopter ces nouvelles variétés.

**Aujourd'hui, le maïs fait encore régulièrement la Une des journaux, soit pour des raisons écologiques, quand il est accusé d'assécher les cours d'eau, soit à cause des Ogm. C'est la troisième rupture dans l'histoire du maïs. Que vient-elle révéler de notre société ?**

Certes, certaines de ses variétés sont génétiquement modifiées, mais d'autres plantes le sont également. C'est ce que j'ai trouvé intéressant d'étudier : pourquoi se focalise-t-on ainsi sur la transgénèse du maïs et pas de la tomate, de la pomme de terre ou du soja ? Je crois que le maïs devient l'emblème de tous ces changements technologiques liés à la génétique et que, finalement, il faut dans l'histoire des hommes et des plantes alimentaires, une plante bouc émissaire qui sert à cristalliser toutes ces peurs.

---

1 Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XXI<sup>ème</sup> siècle*, Ed. du Seuil, 2002

2 Maryse Carraretto, *Histoires de maïs. D'une divinité amérindienne à ses avatars transgéniques*, Ed. du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2005

3 tryptophane : acide aminé dit essentiel car non synthétisé par l'organisme et dont dérivent plusieurs composés biologiques importants.

## **Entre hygiénisme et snobisme, l'ivresse oubliée**

Par Jean-Marie Guilloux, suivi d'une table ronde avec Jean-Pierre Rozon, oenologue (Inra), et Christian Escafre, psychiatre, alcoologue

**J.-M. Guilloux** : En matière de vin, il y avait jusque là deux écoles... celle du goût et celle de l'ivresse. Tout était simple. Aujourd'hui, une nouvelle forme de langage ne nous parle plus ni de l'ivresse, ni du goût, ni même du boire, mais de bien d'autres ingrédients tels que le savoir-faire traditionnel des hommes, les vertus du terroir, le tout coloré d'un zeste d'histoire, d'une goulée de paysage, de deux doigts de patrimoine architectural ou encore d'une gorgée de tourisme et de routes champêtres. Une nouvelle astuce de la communication publicitaire, depuis que la loi réglemente strictement la publicité du vin afin de lutter contre l'alcoolisme. Résultat : comme on ne peut plus vanter le breuvage lui-même, le vin n'est plus un simple bien de consommation, ni même une boisson. C'est devenu un phénomène culturel complexe. Un coup très dur pour ceux, dont je suis, qui aiment siroter un petit verre sans façon, sans prétexte et sans rien y connaître.

Déjà, le langage œnologique citadin avait surtout appris aux ignorants à se taire : boire serait avant tout une affaire de connaisseurs, d'initiés, qui ont les bons gestes, le regard affûté et le jargon adéquat. A ce jeu-là, on ne boit plus, on ne déguste même pas, on contemple la robe, on hume les arômes et on... recrache ! Le vin est hissé au rang d'œuvre d'art, dont il faut apprécier les valeurs, ou de simulacre de la science, dont il faut acquérir les connaissances à coups d'ateliers et autres stages en vogue.

Reste que les ignorants ont toujours su déjouer les contraintes. Pour boire peinarde en société mondaine, il existe tout de même des petits manuels qui nous apprennent à éviter sans peine le ridicule avec quelques astuces et une dizaine de mots-clés.

Mais voilà qu'en plus, il nous faut aujourd'hui subir un cours magistral de géographie, d'ethnologie, de pratique culturelle et de sociologie des émotions, sur fond pernicieux d'arguments identitaires, avant de prétendre enfin tremper humblement nos lèvres dans l'auguste boisson : « Buveur, sache qu'au creux de ton verre des hordes de producteurs te contemplent,

encore en sueur, leurs bras et leurs mains portant encore les stigmates d'un rude métier par lequel ils ont tout créé, tout donné pour te servir cet élixir à nul autre pareil ».

Où est passé le temps où boire était une affaire de simple euphorie ? Il est toujours là, mais masqué. D'ailleurs, tout le monde peut remarquer que c'est au moment où ils ont un verre dans le nez que les œnologues deviennent passionnants. La langue se délie, le verbe s'arrondit, les yeux pétillent... La griserie l'emporte, dans l'ombre de Dionisos qui se profile enfin. Sauf que de cela, on n'en dit rien. Seuls les anthropologues osent l'affirmer : le véritable socle de l'élaboration de la culture du vin, c'est l'horizon de l'ivresse. Les mêmes s'insurgent d'ailleurs au passage contre l'idée selon laquelle on pourrait combattre l'alcoolisme par une culture du goût et des paysages... Ils dénoncent cette confusion entre alcoolisme et alcoolisation, un retour à l'hygiénisme qui empêche tout apprentissage du dosage, du risque calculé, de l'approche de l'ébriété, alors même qu'on ne connaît pas de culture qui ne comble pas ce besoin : celui de modifier les états de conscience. Et cela personne ne pourra l'empêcher. Pire, à taper sur les représentations symboliques organisées autour de l'alcool, ils affirment que l'on déculturalise un produit qui avait le mérite d'être entouré d'un ensemble de significations et de rituels. Résultat, dit l'un d'eux dans un raccourci saisissant : « La consommation de vin diminue à mesure que décolle celle des antidépresseurs ».

Pour discuter de cette question, j'ai invité, ce soir, Jean-Pierre Rozon, oenologue, et Christian Escafre, psychiatre et alcoologue.

**J.-M. Guilloux** : **Jean-Pierre Rozon, comment l'alcool est-il métabolisé par l'organisme ?**

**J.-P. Rozon** : Le vin ne contient pas que de l'alcool, mais il contient aussi de l'alcool, et pour cette raison, sa consommation est quelquefois contestée et, de toute façon, elle doit être raisonnée.

Lorsque l'alcool est consommé modérément, c'est un aliment comme un autre, source de calories. La

dégradation de l'alcool implique alors l'intervention d'une enzyme, l'alcool déshydrogénase ; l'alcool est métabolisé en gaz carbonique et eau.

Si la quantité d'alcool ingérée est trop élevée, l'alcool est oxydé selon une autre voie ou "système microsomal", qui accélère la vitesse d'oxydation de l'alcool et aboutit à la formation de radicaux libres oxygénés, éléments très réactifs susceptibles de détruire les membranes cellulaires.

Quelles sont les doses d'alcool admissibles ? On admet généralement que la quantité d'alcool pouvant être consommée sans gêne par une personne, est de 100 mg par kg de poids corporel et par heure. Cela correspond à environ un demi verre de vin de contenance habituelle, pour une personne de 70 kg et pour un vin de degré moyen. On peut aussi observer que l'alcool passe dans le sang plus rapidement si l'on est à jeun (de 15 à 30mn) que si on l'absorbe au cours d'un repas (de 1 à 3 heures). Dans ce dernier cas, la quantité consommée peut être modérément augmentée sans gêne.

### **L'alcool absorbé lors de la consommation de vin a-t-il une toxicité comparable ou différente d'autres boissons alcoolisées ?**

Plusieurs études ont montré effectivement que l'alcool n'avait pas le même effet sur l'organisme selon qu'on le consommait en dilution alcoolique ou dans le vin. Par exemple, si on fait ingérer à deux lots de jeunes souris, soit une solution hydroalcoolique, soit un vin de même degré alcoolique, on observe des perturbations de la croissance chez les premières et aucune altération de la croissance chez les secondes.

Par ailleurs, à la fin des années 1970, l'OMS a entrepris une grande enquête, portant sur plusieurs millions d'individus, pour évaluer le nombre d'hommes âgés de 55 à 65 ans décédés d'un infarctus du myocarde dans les principaux pays développés d'Europe, aux Etats unis et en Australie. Cette enquête a montré que les taux de mortalité par infarctus du myocarde étaient les plus faibles dans les pays méditerranéens (la France étant en tête), alors qu'ils étaient les plus élevés (3 fois plus) dans les pays nordiques, Finlande, Ecosse, Irlande...

Des scientifiques américains se sont emparés de cette étude et ont cherché à déterminer les éléments du mode de vie propres aux différents pays pouvant expliquer ces résultats ; ils ont

calculé les corrélations entre les taux de mortalité et certains paramètres, comme la densité de la population, le nombre de médecins, la consommation de tabac, la consommation d'alcool sous forme de vin, de bière, de spiritueux, etc. Au total, 16 paramètres. La seule corrélation indiscutable, qu'ils ont mise en évidence, est une corrélation négative entre le taux de mortalité et la consommation habituelle d'alcool sous forme de vin : les populations les moins sujettes à l'infarctus du myocarde sont celles qui consomment le plus de vin. (Étude publiée dans la revue The Lancet). Ce résultat, inattendu pour les auteurs, est à l'origine de ce qui a été appelé le "French paradox".

### **A quels constituants du vin peut-on attribuer ces résultats ?**

C'est le professeur Masquelier de la Faculté de pharmacie de Bordeaux qui a montré le rôle des procyanidines, qui sont des polyphénols constituants des tanins des vins rouges. Il a mis en évidence, en particulier, leur effet antioxydant vis-à-vis des radicaux libres oxygénés qui, on l'a vu, peuvent se former au cours du métabolisme de l'alcool. Depuis, d'autres travaux ont confirmé ces résultats et ont montré aussi l'effet inhibiteur des procyanidines vis-à-vis de la formation des dépôts athéromateux, donc riche en cholestérol, dans les artères.

Les procyanidines existent aussi dans d'autres végétaux, en particulier dans le thé, mais à des concentrations plus faibles que dans le vin. Ces composés, extraits généralement des pellicules et surtout des pépins de raisin, entrent maintenant dans plusieurs préparations pharmaceutiques.

**Quand on parle de vin, la question de l'alcoolisme est présente. Je rappelle qu'il touche officiellement deux millions de personnes en France. Sur la question de la prévention, on entend deux points de vue parfois opposés : beaucoup préconisent qu'il ne faut pas parler de vin, interdire sa publicité et réglementer sévèrement sa consommation ; d'autres indiquent qu'elle doit passer par une meilleure diffusion de cette culture du vin, une histoire de savoir boire collectif à même de faire sens sur l'individu afin de pouvoir mieux se situer dans l'ordre social et de modérer sa consommation. Reste que de passer de la culture au sujet ce n'est pas évident. Pour instruire et mieux appréhender cette question de l'alcoolisme nous avons invité Christian Escaffre. Vous avez une longue expérience du traitement des personnes alcooliques que vous rencontrez régulièrement.**

**En regard de cette expérience, une première question : cette affirmation d'une prévention par la culture vous paraît-elle sensée ?**

**C. Escaffre :** L'alcool, l'alcoolisme, le vin sont tout entier inscrits dans la culture et l'on ne voit pas comment on pourrait faire une prévention sans parler d'aspect culturel. Ceci dit, la consommation excessive de vin ne saurait résumer tous les problèmes d'alcoolisme. L'alcoolisme est une rencontre singulière entre la boisson alcoolisée et un sujet. Toute intervention passant par le problème de la culture n'empêcherait pas la survenue de problème d'alcool.

**Beaucoup parlent de la convivialité au vin. La solitude de l'alcoolisme est-elle une vraie ou une fausse question ?**

Tout dépend à quel stade de l'histoire du sujet alcoolique on se place. Au départ, le sujet alcoolique se met à boire à cause des effets psychotropes, euphorisants, sociaux, désinhibiteurs ; donc cela se passe en couple, en famille, en société. Ceci dit, quand la personne devient alcoolique au bout de quinze ou vingt ans de consommation excessive d'alcool, à ce moment là, la question de la solitude se pose et les alcooliques sont seuls. Y compris ceux qui vivent en communauté, en famille, en couple.

**Dernier argument en faveur de la prévention, celui qui passe par une série d'interdictions de la publicité des produits alcoolisés. Cela vous paraît-il approprié, d'interdire la publicité ?**

En tant que médecin, j'ai deux fonctions : une fonction politique, normalisatrice, normalisante ; et une fonction qui consiste à accueillir quelqu'un afin de créer un dispositif pour qu'il puisse parler : qu'est-ce qui a fait qu'à un moment donné il s'est mis à consommer de l'alcool, de façon suffisamment conséquente et excessive pour que ça se retourne contre lui ? Donc, esthétiquement je dirais que la question de l'interdiction n'est pas satisfaisante. Et je pense que cela ne marcherait pas du fait de cette histoire singulière entre un individu qui rencontre une boisson alcoolisée. Un alcoolique peut être alcoolique avec du vin, un autre avec du scotch... Je comprends que les politiques financent des campagnes et qu'ils aient imaginé quelque chose qui va pouvoir réduire les problèmes de santé publique. Et le médecin va participer à ce dispositif qui est assez engagé, la loi. Mais en tant qu'alcoologue, je suis convaincu que

l'interdiction n'empêchera pas la survenue, le passage à l'alcoolisme.

**Que disent ou quelles difficultés ont à dire les personnes alcooliques qui viennent vous voir pour la première fois ?**

Tout dépend des questions que pose l'alcoologue. Si le professionnel se fixe sur la question de l'alcool, il va créer des barrages. Il va empêcher l'individu de parler. Si l'alcoologue crée un espace, alors l'individu va commencer à dire « je suis malheureux », « je ne m'en sors pas », « je fais des choses qui se retournent contre moi », « ma vie est un enfer », « pourquoi j'ai tout ce qu'il faut pour vivre et je n'y arrive pas », « pourquoi je bois et je ne peux pas m'arrêter »...

**Quels sont les espaces ou les mots-clés pouvant nous faire sentir ce que vous mettez en place d'un point de vue technique de médecin psychiatre ou d'un point de vue théorique pour engager des soins avec une personne dépendante de l'alcool ?**

En tant que médecin alcoologue, je l'ai déjà dit, j'ai deux fonctions : une fonction normalisante qui consiste à ramener sur la médiane des individus qui s'en écartent et qui mettent en danger le fonctionnement de la société ; et une fonction qui consiste à accueillir une personne singulière pour qu'elle me parle de sa vie.

Plusieurs axes guident notre démarche. Le premier axe est le contexte thérapeutique qui va soutenir le fil rouge de l'entretien, du dialogue. Le deuxième axe serait d'ordre épistémologique. Un problème, un symptôme a une fonction, une utilité. Même si cela paraît incongru, il faut savoir le respecter et essayer d'en comprendre le sens. Le troisième axe, éthique, consiste à "refuser" d'aider ou de soigner un individu afin de créer un espace lui permettant de réfléchir, de mettre du sens sur sa vie. Pourquoi ce produit a-t-il pris à un moment donné une place aussi importante ? Que va-t-il faire de sa vie ? Enfin, l'axe esthétique, important dans mon métier, va consister à étudier les émotions, les sentiments qui vont naître en moi dans la rencontre avec cette personne qui souffre et qui est malheureuse.



## **Design culinaire : manger aussi des yeux !**

Par Lucie Gillot et Stéphane Tournié, chef cuisinier des Jardins de l'opéra

**L. Gillot** : L'actualité récente vient de confirmer l'importance du design en cuisine puisque, le 9 novembre 2006, Ferran Adrià, le chef catalan d'El Bulli (Le Bulldog), a reçu le Prix de la Fondation Raymond Loewy, la plus grande distinction du design européen.

Cet événement est remarquable car il s'agit de la première incursion de cette Fondation sur le terrain de la gastronomie. Les membres du jury soulignent ainsi que ce chef « *apporte à la gastronomie, une nouvelle dimension jamais atteinte dans la sensualité et l'esthétisme* »<sup>1</sup>. Une distinction qui offre un nouveau sens à la gastronomie, élevée au rang d'art à part entière.

Précisons d'emblée ce qu'est le design. A l'inverse du stylisme, qui s'attache uniquement à l'esthétisme, le design s'intéresse également à l'usage, la fonction et la faisabilité – les impératifs de production – d'un objet. Pour ce qui concerne plus précisément le design culinaire, initié en 2002 par le designer Marc Brétilot, on travaille sur la forme, la couleur, la texture d'une préparation mais aussi sur son usage et/ou sa valeur. Un exemple tiré de l'exposition Bouchées doubles conduite par le Centre de création art et design appliqués à l'alimentation (La Cuisine<sup>2</sup>) : la palette, six morceaux de pain assemblés les uns à la suite des autres, fabriqués avec trois farines différentes. Ce pain offre différentes saveurs en bouche et tient, dans le même temps, le rôle d'ustensile de dégustation éphémère.

Parallèlement au développement du design culinaire, l'esthétisme tient une place croissante dans la cuisine, ne serait-ce que pour son rôle dans l'appétence. Mais, à en croire certains, on en ferait parfois un peu trop : cette cuisine très décorative, très photogénique, ce délice pour les yeux, serait, une fois en bouche, quelque peu décevante, pas toujours à la hauteur des espérances...

La recherche d'esthétisme serait-elle devenue l'objectif premier de la gastronomie ? C'est ce que nous allons voir avec Stéphane Tournié, chef cuisinier des Jardins de l'Opéra<sup>3</sup>, qui a reçu récemment deux étoiles au Bottin Gourmand.

**L. Gillot** : **Stéphane, vous accordez une place importante au design culinaire puisque vous avez mis en place, dans votre établissement, un système de dégustation appelé trilogie. Qu'est-ce qui vous a amené à mettre en place ce concept ?**

La trilogie est une assiette de dégustation où sont présentés trois saveurs, trois produits différents. Nous avons mis en place ce principe, qui se décline de l'entrée au dessert, pour donner un côté plus ludique au restaurant et permettre à tous, notamment ceux qui n'ont pas la possibilité de fréquenter régulièrement ce type d'établissement, de goûter en une seule fois l'ensemble de nos préparations. Dans le cadre de cette trilogie, nous attachons bien sûr une grande importance à la mise en valeur visuelle de chaque préparation. Mais cette recherche esthétique n'est pas l'objectif premier de notre démarche : c'est d'abord le goût.

**Quelle place accordez-vous à l'esthétisme dans la conception d'un nouveau plat ?**

Pour moi, le bon prime toujours sur le beau. Certes le plaisir des yeux a toute son importance. Mais n'oublions pas que l'on se rend d'abord au restaurant pour manger. De fait, pour élaborer un nouveau plat, nous allons commencer par définir, en fonction de la saison, les produits à travailler. Ensuite, nous entrons dans une phase d'essai, d'association avec d'autres éléments (épices, herbes...). Et ce n'est qu'une fois cette étape terminée, que nous allons réfléchir à sa mise en espace, sa disposition dans l'assiette ou tout autre contenant (verre, ardoise...) à partir de croquis, d'esquisses. Arrive alors la phase de réalisation concrète du plat qui réserve encore quelques surprises notamment au niveau technique. Parfois, cela peut être joli mais pas forcément bon ou plus simplement irréalisable avec les techniques dont nous disposons.

**Plus généralement, quelles sont, selon vous, les limites du design et le juste équilibre entre les stimulations visuelle et gustative ?**

La saveur du produit et sa mise en valeur sont essentielles. C'est notre principal objectif en cuisine, le plaisir des sens. Plaisir gustatif comme visuel. Il faut effectivement que ce soit beau dans son ensemble, d'où l'attention portée aussi à la

décoration de la table, de la salle. Mais on ne peut pour autant privilégier l'esthétisme au goût, pour la simple raison que les gens n'accepteront jamais de payer un prix certain pour une cuisine plus décorative que savoureuse.

A cela s'ajoute une contrainte de temps. Dès l'instant où les gens commandent un plat, ils veulent être servis dans la demi-heure ou le quart d'heure suivant. En cuisine, nous disposons donc de très peu de temps pour soigner la saveur et l'esthétisme d'un plat. Or notre métier consiste avant tout à mettre en valeur un produit. Nous ne

sommes pas des sculpteurs ; nous n'en avons pas le temps. Enfin, certains produits sont plus difficiles à travailler que d'autres... Esthétiquement parlant, on ne fera jamais quelque chose de formidable avec une coquille Saint-Jacques.

1 Le blog gourmand

[http://gourmand.blogs.com/le\\_blog\\_gourmand/2006/11/ferran\\_adria\\_lv.html](http://gourmand.blogs.com/le_blog_gourmand/2006/11/ferran_adria_lv.html)

2 La cuisine, <http://www.la-cuisine.fr/>

3 <http://www.lesjardinsdelopera.com/www/>

## Les petits plats dans les grands

### *Le vin de Gaillac*

Une table ronde animée par François Delpla, avec Robert Plageole, viticulteur, et Jean-Paul Azam, économiste, Université de Sciences sociales, Toulouse

**F. Delpla** : Au cours du 19<sup>ème</sup> siècle et durant la première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, la viticulture française a traversé de nombreuses crises. Des crises endogènes, oïdium, phylloxera, mildiou, black-rot, et exogènes, notamment les deux guerres mondiales. Cela dit, une fois la crise passée, la consommation individuelle de vin qui avait baissé, on le comprend, remontait aussitôt. Ainsi de 1800 à 1950, la consommation de vin en France a largement progressé. Mais, depuis 1965, on assiste à une baisse régulière de la consommation et, ce, en l'absence de crise majeure susceptible de l'expliquer.

Au début des années 60, chaque Français consommait en moyenne 100 litres de vin par an. Ce chiffre était tombé à 56 litres en 2002. En 1980, les consommateurs réguliers représentaient 60% des consommateurs, ils ne sont plus qu'un tiers en 2005.

Le vin n'est plus la boisson d'accompagnement des repas, il devient un produit festif et convivial. Au niveau mondial, la consommation a baissé d'un tiers entre 1980 et 1995, passant de 300 millions d'hectolitres à 215. Depuis, elle remonte lentement pour s'établir à 235 millions d'hectolitres en 2004. Elle a fortement baissé dans les pays traditionnellement producteurs (France, Espagne, Italie, etc...) et augmenté dans les autres.

La concurrence internationale progresse. En effet, un quart des volumes consommés en exportation proviennent des pays du Nouveau monde, alors

qu'ils ne représentaient quasiment rien en 1980.

Alors, face à ce bouleversement, le vin en France est-il en crise ? S'agit-il d'une crise durable ? Quel avenir pour nos terroirs dans la mondialisation ?

Nous allons aujourd'hui en discuter avec Jean-Paul Azam, professeur d'économie à Toulouse, et Robert Plageole, viticulteur en vins de Gaillac.

### **F. Delpla : Robert Plageole, comment vivez-vous cette nouvelle donne ?**

C'est une crise qui, je l'espère, sera passagère mais qui est, aussi, due aux vigneron. Le vigneron est quelqu'un qui est habitué à travailler d'une certaine manière, qui est complètement encadré par une administration de plus en plus tatillonne. Il est coincé dans ce système et il se demande ce qu'il va lui arriver s'il innove. Il faudra pourtant bien que les vigneron français innover. Comment ?

Il faut changer de cap, mais forcément de manière technologique. Un exemple : nous nous trouvons avec des vins aux degrés de plus en plus élevés, parce que les vigneron se sont laissés aller à cette climatologie de plus en plus chaude qu'ils ne maîtrisent pas et qui va les conduire à des vins titrant 12, 13, 14, 15 voire 16 degrés. Et face à ça, le problème de la lutte anti-alcoolique. Donc le vigneron français est tétanisé, d'autant que l'on a diabolisé le vin, que tout s'est précipité sur lui et il se demande comment il va bien pouvoir faire pour s'en tirer.

J'ai quelques idées que j'ai exprimées dans un livre<sup>1</sup> que j'ai écrit avec Fernand Cousteaux, bien connu

ici, sur l'histoire des vins de Gaillac, et dans un autre ouvrage<sup>2</sup>, qui est sans doute un bouquin d'avenir, car je pense que le monde qui nous entoure ne détient pas le pouvoir économique absolu, le pouvoir technique absolu, ni le pouvoir du vin absolu. Nous, les Français qui avons traversé de nombreuses crises, nous devrions nous en tirer. Et c'est en cela que je suis optimiste.

### **J.-P. Azam, comment allons-nous nous situer dans cette compétition internationale ?**

Ce qui est clair, c'est que l'on a un marché très fluctuant. On avait une crise viticole quotidienne, au cours de ces dernières années, l'Union Européenne a mis en place un système de lutte contre les capacités excédentaires, et puis, il y a une ou deux semaines sur Internet, on se rend compte que les exportations de vins ont extraordinairement augmenté : pour le bordelais 27,2% en valeur, pour le Champagne, 16,2 % etc. Qu'est-ce que cela veut dire ?

On a du mal à comprendre, dans les instances qui interviennent sur le marché du vin, que ce n'est pas une crise structurelle du marché du vin mais un marché qui devient de plus en plus fluctuant, de plus en plus concurrentiel, de plus en plus compétitif... Et si on veut y intervenir, peut-être vaut-il mieux trouver des mécanismes de protection des individus que simplement arracher, car l'arrachage est irréversible, alors qu'il s'agit d'une crise qui ne va durer que quelques mois.

Face aux risques, qui émergent avec des fluctuations violentes de marché, la réponse de n'importe quel marché, de n'importe quelle économie, c'est la diversification pour diversifier... les risques, pour être moins affecté. Qu'est-ce que la diversification dans le vin ?

Un même vigneron va pouvoir faire un blanc effervescent, un vin blanc doux, un rouge... car à un certain moment le rouge marche, puis le blanc à un autre moment. Actuellement, dans le Gaillacois, la méthode traditionnelle, la bulle gaillacoise, dont Robert est un des créateurs, fonctionne très bien. En revanche, des produits qui se vendaient très bien il y a quelques années, ne font plus recette. Pourquoi ? Fluctuation des goûts des consommateurs... Par la diversification, par la personnalisation des produits, beaucoup de producteurs s'en sortent très bien. Certains jeunes producteurs manquent de capacités. Dommage, car s'ils avaient davantage de vin, ils le vendraient. Pour résumer, face à un marché de plus en plus concurrentiel et fluctuant, la réponse

n'est pas forcément structurelle - de type on arrache et puis on replante -, mais dans une réponse graduée des producteurs. Il faut faire confiance aux producteurs, leur donner la possibilité d'innover et supprimer cette espèce de tétanisation dont parlait Robert pour que, précisément, la méthode gaillacoise, qui date du Moyen Âge, ait à nouveau sa place sur le marché, bien que cette innovation n'ait pas été approuvée au départ. Des jeunes abandonnent le Coca-Cola pour boire de la méthode gaillacoise !

### **R. Plageole, dans ce cadre, la politique des terroirs et des AOC, est-elle une arme ou un frein ?**

C'est simple : dans certaines régions viticoles, 90% des terroirs sont morts. Depuis des décennies, on emploie des désherbants et d'autres produits extrêmement dangereux, à la fois pour la vigne et pour le terroir. Il va falloir se retrousser les manches et se mettre à "bosser" autrement, penser autrement. Je suis d'ailleurs ravi que l'Europe ait un programme qui va en ce sens, parce que cela fait des lustres que certains utilisent ces produits qui ont complètement dénaturés les terroirs. Alors, parler des terroirs c'est très bien, mais encore faut-il parler des vrais terroirs, de ceux revenus à l'état normal. Et pour faire revenir un terroir à l'état normal, il faut au minimum 15 ans. Voilà pour le premier point.

Le deuxième point concerne les cépages. Nous, à Gaillac, nous avons copié les autres. Moi, je fais partie de ceux qui ne les ont pas copiés. Nous sommes un pays de singes et de perroquets, alors on imite l'autre, parce que cela se vend bien : des cépages comme des merlots, des cabernets, des gamays, une quinzaine à peu près que tout le monde connaît, qui se sont mondialisés. Que va-t-il se passer ? On va produire des merlots à l'autre bout de la planète à des prix défiant toute concurrence et des vins extrêmement technologiques et nous, qui sommes les pères du merlot, nous allons nous retrouver sacrifiés sur cet autel là. Il ne nous restera plus alors qu'à revenir à ce qu'était la France : un pays avec des vins sains, des terroirs sains et la possibilité de se battre sur la question de la santé, en expliquant ce que sont les composants de nos vins. J'aimerais savoir aujourd'hui quel vigneron signe un chèque en blanc à des laboratoires d'analyses en disant : « Analysez mon vin, que je sache si ses résidus contiennent des produits toxiques. » Il faudra peut-être arriver à ce comportement car sinon la France ne mériterait pas d'être un des pays au monde les plus riches en matière viticole, riche de variétés, riche de qualité, riche d'originalité.

**J.-P. Azam, on ne consomme pas tous nos produits, donc nous exportons, mais les nouveaux pays consommateurs ont tendance à préférer les cépages aux appellations... Comment peut-on agir en ce sens ?**

On voit une évolution. On a développé très longtemps une conception étroite du terroir, et les grands gourous du marché mondial du vin on dit : « On n'en a rien à faire. Si on prend vos cépages, on fait la même chose que vous. » Or, ils n'ont pas fait la même chose. Ils ont fait un autre produit, globalisé, avec des cépages de chez nous, au départ, et puis un produit qui a évolué au cours du temps. Aujourd'hui, si on veut vendre du vin sur la planète, il faut qu'il ait 40 % de cabernet sauvignon, 40 % de merlot, 20 % de cépage local, et une année en barrique de fût de chêne. Et, là, vous avez toujours le même goût et ça se vend très fort ! Il y a quelques années, c'était la mode des cépages purs, et puis le marché a commencé à travailler sur les assemblages. Alors que faut-il faire ?

Je vais continuer sur l'idée de la diversification des produits comme une stratégie commerciale, une stratégie agressive de compétitivité. Il s'agit de se dire que face à la concurrence et à des vins

qui sont tous identiques et moins chers, on n'arrivera pas à gagner la bataille si on cherche à produire les mêmes vins. Forcément nous serons plus chers. On va gagner avec des produits fabriqués sur des terrains sains, comme le disait Robert. Mais au-delà de cette idée, il y a un point central : cette notion de terroir a été trop simplifiée. On a conçu le terroir comme étant la terre, mais ce n'est pas ça le terroir ! Le terroir ce sont des gens, pas qu'un vigneron. Le terroir, c'est toute une communauté dans la région de Gaillac, dont je suis originaire. Ce qui est clair, c'est que nous avons une communauté qui vit avec une culture du vin, une mémoire du vin. Les consommateurs boivent un certain type de vin et c'est toute une culture qui se transmet de génération en génération et dans le respect de cette culture-là. Je pense précisément que des "terroirs", au sens plein du terme, peuvent trouver leur place dans un marché globalisé et s'en sortir très bien. Comme je l'ai déjà dit, dans le territoire de Gaillac, des gens vendraient davantage s'ils en avaient davantage. C'est cette idée de produits qualitativement différents qui est la clé de la solution.

1 Le vin de Gaillac, 2000 ans d'histoire, Ed. Privat, 2001  
2 Saga des cépages gaillacois et tarnais en 2000 ans d'histoire, Ed. Rocher, 2006

## À emporter

### **Une sélection d'ouvrages, par Jacques Rochefort**

Ce soir nous avons évoqué le design culinaire et les peurs alimentaires. Pour conjurer nos peurs et décomplexer ceux qui aiment bien manger, nous ferons appel à Gustave Flaubert. On mange beaucoup dans les romans de Flaubert écrit J.-P. Richard dans *Littérature et sensations* (Ed. du Seuil) : énormes tablées normandes de Madame Bovary, ripailles carthaginoises dans Salambô, dîners mondains de l'Education sentimentale.

On peut se reporter au célèbre *Dictionnaire des idées reçues* où au terme café il est dit ceci : « l'avalier sans sucre, très chic, donne l'air d'avoir vécu de conversation à table. » L'appétit de Flaubert est immense : faim de l'esprit et du corps : « Je m'empiffrerai, ça me distraira » écrit-il à sa nièce. Savourer et digérer nourrissent la force d'écriture de Flaubert. *L'éducation gourmande de Flaubert*, illustré de 60 recettes du 19<sup>ème</sup> s. par E. Fréchon, célèbre chef étoilé du palace parisien Le Bristol, aux éditions Minerva.

Ce soir aussi nous beaucoup bu : de façon chic, de façon snob. Nous avons atteint les sommets de

l'ivresse. Nous en avons évoqué les dangers.

Mais savons-nous que le vin ce peut être la guerre. Rappelons-nous le quart que l'on donnait aux poilus avant de monter en ligne et de sortir de la tranchée. Le vin n'a pas toujours été symbole de paix et de convivialité. Témoin un ouvrage de Georges Ferré aux éditions Loubatières : *1907 la guerre du vin*.

Au printemps 1907, 87 vignerons d'Argeliers guidés par Marcelin Albert crient leur misère sur la mévente du vin qui les menace de la ruine. Organisant des meetings impressionnants par le nombre, cette révolte va enflammer tout le Languedoc et se muer en désobéissance civile : grève de l'impôt et démission des maires.

Clémenceau, qui n'est pas encore le Tigre, va réprimer féroce la révolte : des morts à Narbonne, des mutineries, à Béziers le 17<sup>ème</sup> de ligne, des élus bafoués... Le Midi allait-il faire sécession ? Dans cet ouvrage, G. Ferré a lu toute la presse de l'époque pour reconstituer cette guerre du vin et révéler la conscience méridionale face à un état centralisateur.