

Cuisiner face caméra est devenu la nouvelle mode télévisuelle. Cordons-bleus et gâte-sauces se succèdent sur nos écrans, au gré de programmes faisant alterner pédagogie épicurienne, convivialité goûteuse ou télé-crochets culinaires, stressants en diable. Revue de détail, par le menu...



La « télé-cuisin e » fait recette...

Les programmes télévisés culinaires se sont multipliés depuis quelques années sur nos écrans, comme jadis les pains à Cana. Les Français se révèlent « toqués » de cuisine. Ce vaste mouvement traduit une aspiration profonde, exprimée par de plus en plus de nos concitoyens : manger mieux, retrouver le temps et le goût de la vraie cuisine, réapprendre à déguster des « mets maison » avec famille et amis ; redécouvrir aussi la créativité, la sociabilité paisible et l'épicurisme dont marmites et fourneaux sont les sésames quotidiens. A cette lumière, l'engouement pour ces émissions culinaires est logique, tant elles constituent des écrans de projection d'une cuisine rêvée et d'une table française sublimée (et « panthéonisée » par l'Unesco en 2010). A l'avenant, les numéros spéciaux de magazines, les livres de cuisine (plus de 4000 édités en France l'an dernier !), les forums et sites dédiés à la gastronomie (comme *Marmiton.org*), les écoles et cours de cuisine croissent. Et l'on se souvient du triomphe du *Ratatouille* de Disney en 2007 ! Bref, une lame de fond, dont la « télé-cuisine » est la vitrine médiatique.

Mais c'est dans les vieux pots qu'on fait les bonnes soupes, et ce genre en vogue appartient à l'histoire de la télévision. Dans les années 1950, Raymond Oliver (chef au Grand Véfour) animait *Art et magie de la cuisine*. Aux fourneaux, il donnait des conseils péremptifs à une Catherine Langeais faussement naïve. D'un Oliver à l'autre, et de Raymond à Jamie (le chef-star-beau-gosse anglais), les émissions culinaires ont cependant bien évolué.

Longtemps, cuisiner à l'antenne a relevé d'un folklore « bien français », incarné par les truculents Jean-Pierre Coffe et Maïté. Si



Pascal Lardellier, professeur à l'université de Bourgogne et auteur, détricote les rites, les mythes et les modes.

Jean-Luc Petitrenaud fait de la résistance dans la veine rabelaisienne et régionaliste, le genre s'est urbanisé et modernisé. Et désormais, on est branché à l'antenne, entre la gazinière, l'évier et la planche à découper. La télé propose des émissions culinaires à toutes les sauces. Télé-réalité, recettes réalisées face caméra, dîners filmés, concours, les formules varient, mais il y a toujours cette assiette à remplir et à déguster en bonne compagnie. Et souvent, par la grâce de l'alchimie culinaire, on transforme les ingrédients autant que les personnes. A la télévision, les nourritures terrestres se révéleraient-elles des baumes pour le corps et l'âme ? Petit tour d'horizon des émissions en lice.

Un dîner presque parfait, friandise sociologique

Un Dîner presque parfait a ouvert la voie de la « télé-réalité culinaire » en 2008. Il offre sur plateau(-télé) des tranches de vie autant que de

gigot. Dis-moi ce que tu cuisines, et je saurai qui tu es. Chaque soir, celui ou celle qui ouvre sa table bénéficie de ce « quart d'heure de gloire » cher à Warhol. On y dévoile des facettes de sa personnalité, via le métier exercé, les confidences du cercle amical, l'assistance zélée et bienveillante des (petits) commerçants préférés, complices de la soirée. Mirage culinaire, *Un dîner presque parfait* est en réalité un miroir sociologique, dans lequel chacun se regarde et se projette. « Et moi, que cuisinerais-je ? Avec quelle « déco » et quelle ambiance ? ». On n'apprend pas à cuisiner dans cette émission, les recettes étant à peine esquissées. C'est davantage la course contre la montre de la journée et l'organisation séquencée de la soirée qui sont mises en scène, bref, ce qu'on vit au quotidien quand on reçoit des amis à dîner. L'essentiel n'est donc pas dans l'assiette, mais dans le jeu de relations se nouant, et dans ce que chacun pense de l'hôte d'un soir. Car ce programme est un révélateur qui

permet d'adhérer (ou pas) à un programme général de convivialité, toujours évalué depuis sa propre place.

Cendrillon aux fourneaux...

Dans un autre registre, *Oui chef!*, *Top Chef* et *MasterChef* sont des concours chapeautés par des toques qui passionnent des millions de téléspectateurs. Ils révéleront, au terme des épreuves, une Cendrillon des fourneaux, un anonyme métamorphosant sa vie, par la grâce de ses dons cuisiniers. Au prix d'une bonne dose de stress, de sueur et de larmes, un candidat sortira du lot, pour gagner le droit d'ouvrir son restaurant, avec l'assentiment de chefs devenus des pairs ; auparavant, ils se seront tout permis, remarques humiliantes, reproches perfides, et bien sûr, satisfecit onctueux au final. Et les recettes dans tout ça ? Elles ne sont techniquement pas à la portée de toutes et tous. La dramaturgie réside dans la maîtrise du temps, des

alliages, de la cuisson séparée des aliments, autant que dans la créativité des candidats. Mais un dos de saumon laqué au miel de soja accompagné d'un croquant de pois gourmands au gingembre, un boudin avec crème de foie gras et chips de pomme, une crépinette de râble de lapin à la tomate, avec panisse et flan d'ail de Lautrec, un pain perdu noisette et lait à l'huile d'argan (recettes parmi d'autres réalisées durant ces émissions), on ne les choisit pas spontanément lors de dîners familiaux ou amicaux. Si ? Alors n'hésitez pas, et candidatez pour la prochaine saison ! Dans un genre plus cool, sur France 5, *C'à vous* « cartonne » tous les soirs. Julie Andrieu, Babeth de Rozières et Luana Belmondo, entre autres, réalisent en direct, toujours face caméra, une recette relayée sur le Web. Le dîner qui suit voit l'invité(e) du jour « passer à table », se confiant entre deux bouchées à la sémillante Alessandra Sublet. *Cauchemar en cuisine*, enfin, fait subir à des restaurateurs sans ta-

Au prix d'une bonne dose de stress, un candidat sortira du lot pour gagner le droit d'ouvrir son restaurant...

lents ni envie, un coaching d'enfer, via les conseils virils de Philippe Etchebest. Bref, de la cuisine télévisuelle à foison, on frôle presque l'indigestion.

Finalement, ces émissions de cuisine ont autant de succès car toutes, elles remettent au goût du jour le sens du « fait maison », les saveurs retrouvées des « bons produits de nos régions », mâtinées d'une touche de saveurs ethniques, globalisation oblige. Elles réapprennent à respecter le temps, celui qu'imposent saisons, ingrédients et cuissons. On entre dans le jardin secret des stars ou des quidams, entre plats préférés avoués à l'antenne et recettes favorites réalisées en direct. Entre la préparation à la fois stressante et conviviale et la dégustation gourmande empreinte de la fierté « d'y être arrivé », ces programmes permettent à tout un chacun de voir comment faire des choses que l'industrie agroalimentaire tenait à distance depuis un peu plus de deux décennies.

En ce sens, elles sont un contre-poids au triomphe de la malbouffe, des fa(s)t-foods, des steak houses, du « livré en 30 minutes » et du « à emporter », qui se sont imposés dans nos assiettes. Ces programmes sont des petites confiseries télévisuelles, qu'on déguste souvent avec son plateau-télé sur les genoux, en « prenant des idées », « au cas où »... Certaines regretteront que les hommes cuisinent bien plus à la télévision qu'à la maison, trompe-l'œil médiatique d'une fausse parité. Mais ça, c'est un autre débat. Pour le reste, le soufflé de la « télé-cuisine » n'est pas près de retomber.