



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

**« LA GASTRONOMIE »
La sensorialité dans tous ses états**

DOSSIER JP

Par Jacques Puisais

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33(0) 4.90.70.41.00. – Fax
33(0) 4.90.70.41.19

Siège Social : 1 . quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

La Gastronomie selon la définition du dictionnaire est « *l'acte de faire bonne chère* » en conséquence des savoirs boire et manger
De ce fait, cet art place l'homme dans une globalité quotidienne dont le palpable conduit à l'impalpable –le poulet goûté puis avalé conduit à un immatériel se traduisant par plaisir ou déplaisir ressenti

Mais avant d'aller plus loin un préambule incontournable !

Pour apprécier les choses il faut être « branché », c'est-à-dire que l'homme va se brancher sur l'instant où il s'alimente, éloignant les sources de « pollution », tels le bruit, les conversations sur la politique, la religion ou les affairesqui vont brouiller la réception de l'émission de l'émetteur.

Il faut avoir faim pour recevoir sinon comment apprécier le message.

Il faut aussi que l'environnement soit adapté aux besoins que celui-ci soit humain pour favoriser un partage ou matériel comme un décor accordé avec les mets et les vins proposés ou tout simplement prendre le temps de ne pas avaler « tout rond » comme on le dit familièrement. Donnez de son temps pour ne pas le perdre.

Ceci est valable pour le goûteur récepteur que nous sommes mais encore faut-il que l'émetteur « aliment » ait quelque chose à transmettre, à confier, il faut qu'il soit porteur de sensorialité ce qui lui donne un sens, une histoire, une notoriété, la nourriture ou la boisson muette n'ayant aucune espérance de vie sociale et culturelle.

Si ce que nous mangeons s'arrête aux seules conséquences de nourrir et d'hydrater notre corps, il n'y a pas de sensorialité, donc la gastronomie est la grande absente. Nous demeurons vides nous nous robotisons –l'homme devient une machine à ingérer au détriment de sa santé aussi bien physique que mentale.

La Gastronomie se vit sensoriellement, ce qui explique sa nature immatérielle, c'est-à-dire qu'elle utilise tous nos sens s'agit-il d'une simple tartine de pain ou d'un plat amoureux préparé et cette sensorialité ne peut être présente si l'émetteur est muet ou sophistiqué.

Face à l'acte de faire bonne chère, trois aspects sont solidaires et complémentaires

1. L'homme est UN- UNIQUE face aux éléments solides ou liquides qu'il va porter à sa bouche pour s'alimenter
2. ses sensations sont poly sensorielles, instantanées et éphémères
3. la situation est trinitaire

I -Oui l'homme est seul car personne ne peut goûter à sa place, d'où la nécessité élémentaire de lui apprendre à goûter comme on lui apprend à lire, à écrire, à chanter, à danser, à jeuner....car sans cela il risque de ne pas ou de mal se « brancher » c'est-à-dire d'avalier sans communiquer.

Le fait d'analyser le paysage sensoriel qu'il va rencontrer motive son activité sensorielle, le place dans la position de Goûteur. L'effort de goûter, d'utiliser ses propres sens, de construire sa propre mémoire « alimentaire », lui permet de devenir sensoriellement non dépendant – son droit d'homme « goûteur » n'est pas remis en cause.

Ainsi l'homme branché

- écoute	et	sait entendre
- regarde	-	- voir
- touche	-	- palper
- sent	-	- flairer
- avale	-	- goûter

Il est libre de se construire par ses acquis et non pas par ceux des autres, lui permettant d'aller vers sa personnalité et de ne pas devenir l'ersatz de quelque chose ou de quelqu'un.

Si la nature a placé en nous les 5 sens, c'est pour que nous nous en servions. On ne les achète pas, ils nous sont offerts, c'est notre capital relationnel permanent grâce à une communication multi sensorielle. Et ainsi 2, 10, 20....*GOÛTEURS* vont former un réseau de partage, d'échange alors que sans goûteur pas de réseau, un désert, un vide des proies faciles pour les profiteurs qui vont se repaître de leur ignorance pour les exploiter.

Sans goûteur, pas de Gastronomie, car le goût des choses n'existe pas, c'est l'homme en utilisant ses aptitudes sensorielles qui révèle celle-là.

La vie n'est pas compliquée, alors, arrêtons de trouver des excuses pour avaler sans goûter, écouter sans entendre.....car ainsi on abandonne, on jette au diable toutes les beautés de la vie.

II- L'acte gastronomique est éphémère – instantané

Éphémère se dit de ce qu'à une durée très courte et *instantané* exprime ce qui se produit subitement en un instant.

Un autre aspect incontournable : « on ne revit jamais le même instant »

Comme l'homme est plutôt conçu pour garder en mémoire ce qui lui apporte du plaisir, l'absence de ce vécu plaisant conduit immanquablement à une ignorance, une pénibilité, une infirmité le conduisant vers le négatif, n'ayant pas su profiter des acquis du positif. On en veut à tout et à tous car on n'a pas su penser son intérieur et le faire fructifier puisqu'il n'a pas été fécondé.

Le fait de posséder ses acquis gastronomiques de nature poly sensorielle, unique et éphémère garnit progressivement le cerveau, cette mémoire qui va nous permettre non pas de revivre les instants mais de se préparer à retrouver l'atmosphère des instants vécus en essayant de les rendre encore plus attrayants, plus enrichissants en les polissant (comme ce vigneron qui, d'année en année épure l'expression de ses crus pour arriver à une plus grande noblesse)

C'est ainsi que l'éphémère que l'on a su sensoriellement s'approprier conduit à la culture.

III- Position trinitaire

La Gastronomie se place dans une dimension trinitaire. Elle est la résultante de 3 ensembles

- le Goûteur branché, pièce unique en son genre
- l'émetteur alimentaire humide ou sec chargé de vie sensorielle authentique
- l'environnement physique et humain qui associe, éclaire, soutient, accompagne.

Cette situation m'a amené à dire que chacune de ces dimensions n'existe que par rapport aux deux autres.

L'environnement mal adapté est bien souvent la cause d'une mauvaise écoute de l'émetteur et les défauts imputés à l'émetteur de bonne chère devraient l'être à l'environnement.

Buvez un bon vin dans un verre de cuisine, il devient quelconque, versez-le dans un verre en cristal, il brille, il vous invite à le sentir, à l'admirer et votre plaisir à le boire devient évident.

Essayez de déguster un bon plat dans une salle où le bruit brouille tous vos sens. Que restera-t-il de ce moment ? Un souvenir désagréable et ce plat sera lié dans votre mémoire à une sorte de désenchantement. Et ainsi de suite.....

En conséquence, il faut dépasser la vision binaire

- refuser la marchandisation du corps humain qui conduit à celle de son esprit
- celui qui avale, enfant ou grand, une molécule, une particule du vivant, du monde de la terre (cellule organique ou minérale.) sans ressentir le besoin de la révéler dans son instant devient lentement sourd, muet, aveugle, amnésique, agénésique – il répète le ressenti des autres sans se servir de ses dons qui sont là pour lui permettre de grandir.

Ces réflexions vont m'amener à parler du vin, un émetteur qui est le plus grand pédagogue qui nous ait été donné., .

Comme nous l'avons dit plus haut, pour apprendre et en ressentir le besoin il faut de bons émetteurs et de bons enseignants.

Et là, le vin appartient à cette université de l'immatériel, à celle des sens. Ce n'est pas avec l'eau même fraîche et pure que je vais apprendre la vie. Et ceci nous ramène bien à la notion du vin noble telle que nous l'avons définie à la création de notre Académie, nous l'évoquons et pourtant régulièrement j'entends dire « il faut réécrire, on n'avance pas, sa définition » Pourquoi ces questions qui traînent ? Tout simplement parce qu'il n'y a rien à réécrire.

La recherche sur le vin noble a été établie à partir d'un seul point – le PLAISIR vécu, renouvelé confirmé en goûtant puis en avalant un vin né en un lieu bien précis d'où a découlé une histoire, conduisant à une notoriété.

Le point de départ est uniquement sensoriel. La délimitation de nos terroirs viticoles est essentiellement sensorielle même si après on mesure, on analyse

pour « valider ». Si vous regardez nos premiers travaux sur le vin noble et sa définition, on est parti d'une fiche de dégustation révélant les traits de caractères du vin – puis, ensuite on décline ce qui a entouré physiquement cette obtention depuis la nature et les travaux du sol, le climat, le choix des cépages et leur sélection, leur protection, les modes de vinification, d'élevage.

Ainsi, le vin noble ne se définit pas, il est. Et par son devenir immatériel prend-il part à la Gastronomie : l'immatériel : bonté qui se mérite et qui ne peut être trahie.

Nous avons la chance de côtoyer un grand éducateur. En sommes-nous dignes ? Certes pas lorsque je constate le peu d'intérêt porté à ces merveilleuses molécules assemblées par le temps et le travail de l'homme qui donnent leur vie pour la nôtre au cours des repas.

La nature nous a dotés de 5 sens pour être en phase avec les éléments de la vie

- branchez-vous !

- goûtez avant d'avaler

- faites renaître par le verbe vins et mets en partageant l'image cérébrale de ce vécu sensoriel, ce plaisir ressenti avec les autres. Parler, oui, c'est faire renaître, c'est ressusciter.

C'est par cette voie sensorielle que la Gastronomie, l'art de faire bonne chère, s'est définie et a progressé devenant un art total sans oublier de dire qu'il est également vital. Aussi quelle sottise de vouloir le ranger dans la catégorie élitiste, observation qui m'a été faite dernièrement au Parlement Européen en proposant d'en changer le terme.

La sensorialité est alors dans tous ses états car comment se peut-il que devant cet art permanent et de plus vital qui rassemble pratiquement tous les arts et les hommes qui en ont la maîtrise, on veuille seulement nommer, expliquer, imposer, médicaliser ce besoin de manger et boire pour vivre, occultant, voire refusant la place du sensoriel qui est déterminant.

Comment en sommes-nous arriver à ce point ?

Pratiquant cette démarche de l'apprentissage au goût de par le monde qui conduit à la Gastronomie depuis plus de 40 années, je peux dire que le fossé, en particulier en France, n'a cessé de se creuser face à une urbanisation folle, une industrialisation prédominante et à une médicalisation des attitudes alimentaires. Certes, ce que nous mangeons et buvons doit répondre aux recommandations nutritionnelles et hygiéniques (plus ou moins teintées de politique), mais de là à oublier le goût des choses, c'est-à-dire leur vie, leur moelle, leur source d'éloquence, quelle tristesse ! Ou plutôt quelle tromperie !

En conséquence, cela m'a amené à l'observation suivante :

Le monde décideur politique ou économique que je contacte ou qui me contacte reconnaît le bien fondé de la démarche « apprendre à goûter » donc à maîtriser l'art de faire bonne chère, mais au moment de passer à l'acte, ces Messieurs au col blanc et ventre plat ne savent pas comment s'y prendre et donc abandonnent.

Un exemple m'est arrivé dernièrement où à la demande de l'ensemble des enseignants d'un Lycée à Chinon que j'avais formés pour introduire le goût dans leur enseignement, un mois après revinrent vers moi pour m'avouer qu'ils ne savaient pas goûter ! et ceci explique bien cela. Les générations de décideurs ont évolué vers la mécanisation à outrance et aujourd'hui, quel désert !

Alors comment s'investir dans une action que l'on ne sait pas appliquer à soi-même et qui n'empêche ni de courir ni de taper sur un clavier. Oui, on nous a fabriqué une société d'aveurs et nous sommes là devant un véritable lavage de cerveau qui s'est insidieusement installé derrière le paravent politique de normes nutritionnelles et hygiéniques

La Gastronomie est en grand danger. Et c'est là que le vin noble prend toute sa place en étant le reflet d'un lieu et porteur d'un message silhouetté par le climat de l'année. Il nous apprend qu'un homme de la terre peut vivre dans l'esprit d'une agriculture de proximité au service d'une gastronomie rythmée par les saisons et offrir à la société une boisson, reflet d'un milieu, d'un rythme ciselé par le ferment, un authentique discours.

C'est donc par le vin noble et son écrin, sa couronne, la bonne chère, que l'immatériel peut être enseigné par la voie sensorielle à chacun ;

Commencé par les enfants, c'est mieux car cela est fait pour la vie, le faire pour les adultes c'est possible, voire nécessaire puisqu'ils on fait l'impasse sur cet apprentissage d'utiliser leurs sens pour que vive leur corps, demeurant des enfants.

Le vin noble par sa nature peut et même doit contribuer à cet apprentissage du goût afin que la gastronomie s'embellisse, s'hédonisme, s'humanise et alors notre société se regorgera d'humanisme.

Le 30 novembre 2008