

Histoire et patrimoine

Hors-série de **303** sur la cuisine et la gastronomie « Arts culinaires – Patrimoines gourmands »

En avril 2018, les éditions 303 ont sorti une volumineuse publication, au titre éponyme, consacrée aux arts culinaires et aux patrimoines gourmands (248 p., 28 euros). En cohérence avec la ligne éditoriale de la revue, les auteurs sont « *des spécialistes venus de multiples horizons* ». Ils sont historiens, sociologues, écrivains, journalistes, critiques d'art ou... chefs cuisiniers ! Ils oscillent entre des approches qui concernent la France ou plus précisément les Pays de la Loire.

En préambule, Loïc Bienassis pose la question de savoir si le cuisinier est un artiste : la revendication est ancienne ! Une première partie de l'ouvrage est consacrée à l'histoire et au patrimoine culinaire. Parmi les sept articles, on retient celui que Véronique Bignon, doctorante à l'université François-Rabelais, à Tours, consacre à l'alimentation dans la Mayenne au XVIII^e siècle.

L'auteure juxtapose des sources pour remarquer, en conclusion, que « *les élites bénéficient d'un régime alimentaire varié et peu marqué par une identité locale* », alors que « *l'alimentation du paysan mayennais est plus monotone et repose essentiellement sur la consommation du sarrasin* ».

Les premiers ont à la fois accès à des denrées importées et au meilleur des productions locales, alors que les seconds ont tout de même « *des moments d'abondance nécessaires pour supporter les privations habituelles* ». Bref, l'alimentation est aussi « *une marque distinctive de l'ordre social* ».

Grâce à Jean-Yves Reuzeau, auteur et éditeur né à Laval, lequel partage ses souvenirs, le Port-Salut fait partie des produits régionaux mis à l'honneur (p. 67). Retenant anecdotes personnelles et faits historiques, l'auteur survole l'histoire de la marque fromagère qui tire ses origines de l'ancienne activité agricole des moines trappistes de l'abbaye du Port-du-Salut. La communauté vend la marque et son « secret de Darfeld » dans les années 1950 à la Société anonyme des fermiers réunis, avant que la marque ne tombe en 2012 dans le giron du groupe Bel. Au fait, « *Le Port-Salut, c'est écrit dessus* », cela vous rappelle quelque chose ? Ou encore ce palindrome : « *Tu l'as trop écrasé, César, ce Port-Salut* » ?



La deuxième partie de 303 est une série de portraits d'hommes (exclusivement) qui ont fait ou font la gastronomie avec leur plume ou devant leurs fourneaux. Tel Nicolas Nobis, qui « *cuisine depuis huit ans en toute simplicité* » à L'Éveil des sens, à Mayenne, « *seul restaurant étoilé* » du département. En quatre pages de textes plus des photos, le chef cuisinier n'aura plus de secrets pour les gourmets. À vérifier sur site !



Nicolas Nobis (L'Éveil des sens, à Mayenne)

Les « pérégrinations » de 303 offrent d'autres haltes autour de l'activité du mangeur (la table, les lieux, les usages, la convivialité...) et des « *mises en scène du culinaire* » à travers l'écrit, la peinture et des œuvres de nature variée.