

EDITORIAL

A l'occasion de la rentrée académique, nous lançons le message qu'au troisième âge on pouvait donner du sens à sa vie en s'intéressant aux réalités qui changent lentement : les mythes, les légendes, les épopées, les rites, les croyances, la sagesse populaire... Cet intérêt, nous le manifestons déjà en Belgique et à l'étranger, (principalement avec des collègues de Barcelone, Luxembourg, Montréal, Sudbury, Lyon, Milan et Vannes, en conduisant des recherches en parémiologie (étude de la sagesse populaire), et en gérontagogie (la *pédagogie* adaptée aux étudiants du troisième âge).

C'est dans ce cadre-là que nous publierons prochainement un ouvrage sur *L'Europe à table dans la sagesse populaire*. Que l'éditorial d'aujourd'hui vous en donne un aperçu.

Fast-food ! Deux mots qui en disent long... Le plaisir tout de suite ! Dans le cas du *Fast-food*, qui est loin de mériter le sobriquet de " néfaste food ", dont certains l'affublent, c'est notre société, c'est le socle socioculturel du passé, qui sont remis en question par le succès foudroyant de ce mode d'alimentation (...).

Tout et tout de suite. Plus d'heures de repas mémorablement fixées d'avance ; pas d'obligations vestimentaires, sinon bien sûr celles de porter l'uniforme des non-conformistes ; un lieu à deux pôles, familiers et reçus avec plaisir : un pôle sur-déterminé (le bruit, la musique de fond, le plus souvent anglo-saxone, l'éclairage, la disparition des tables, pas de pourboire) et un pôle sous-déterminé (l'absence de couverts, la proximité et la visibilité des cuisines) ; une commande précise, un service rapide (*fast-food*, *schnell Imbiss*, *quick* : l'idéal du *vite fait, bien fait*) : que le client ne s'attarde pas plus de x minutes (...)" (Léo Moulin).

Certes, le *fast-food* a surtout du succès auprès des jeunes générations qui peuvent ainsi manger exactement la même nourriture sur chacun des cinq continents. Certes aussi la cuisine familiale subsiste mais le besoin de manger bien et dans la joie et de rencontrer la diversité régionale à table est-il toujours présent ? Cela, c'est une autre histoire. L'évolution technique acceptée comme une fatalité nous propose le surgelé, le four à micro-ondes et les plats tout préparés comme des manifestations évidentes du progrès destiné à nous faire gagner du temps.

Est-il donc si important de gagner du temps ?

Dans la première lettre qu'il écrit à son disciple Lucilius, Sénèque lui recommande de devenir propriétaire de toutes ses heures, de ne pas se les laisser voler : " Ton temps, jusqu'à présent, on te le prenait, on te le dérobait, il t'échappait. Récupère-le et prends-en soin ".

Sommes-nous propriétaires de toutes nos heures ? Ou nous les laissons-nous voler, par exemple, en mangeant devant la télévision ?

Trois fois par jour, la cloche sonne et commémore l'Annonce... *Angelus Domini nuntiavit Mariae* (...) *L'ange du seigneur annonça à Marie* (...).

L'extrême popularité de ce rite quotidien, qui célèbre la bonne nouvelle, comme la vogue énorme du tableau de Millet, en son temps, ne peuvent se comparer, aujourd'hui, qu'à l'obligation universelle de voir ou d'ouïr, les nouvelles (...). Matin, midi et soir, mieux que jadis et naguère faisaient les croyants, nous ne manquerons pas d'entendre et de voir les Nouvelles du monde. Nous ne mangeons plus sans elles" (Michel Serres).

La table comme lieu d'une *naissance qui, régulièrement recommence, le repas qui répare la vie* ont donc connu un changement d'annonceurs : De l'Archange qui sonnait la cloche, aux journaux télévisés pour lesquels furent filmés en direct les meurtres et les jeux du stade.

Pourquoi dans ces conditions (manger vite, et ne plus voir dans la table un lieu où on se rencontre et où on se raconte) attacher de l'importance à toute cette sagesse populaire qui voit dans la table *l'entremetteuse de l'amitié* et pour laquelle *La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont* (Anthelme Brillat-Savarin) ?

Il y a plusieurs bonnes raisons pour cela :

- Montrer que la querelle des Anciens et des Modernes est présente dans toutes les disciplines, y compris dans l'art culinaire, surtout lorsque le passage d'une façon de faire à l'autre a quelque chose de foudroyant.

- Montrer que nous participons sans toujours nous en rendre compte, souvent sans prendre position, au passage du présent à un autre présent. Ce qu'on appelle passé est en quelque sorte une *terre étrangère* où *l'on fait les choses autrement qu'ici* (Leslie Poles Hartley) mais cette terre est encore dans une certaine mesure visitable si nous le voulons. N'assistons-nous pas aujourd'hui à la naissance d'un mouvement *Slow-Food*, fondé à Paris en 1989 et qui cherche à combiner le plaisir de la consommation avec la volonté de respecter les cuisines locales et de développer un modèle d'agriculture moins intensive ?

- Montrer que le passage d'une cuisine traditionnelle à une cuisine nouvelle peut être compris comme un exemple de créativité : *La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile* (Brillat-Savarin). Mais montrer aussi que le choix des produits qui doivent se trouver sur nos tables est de plus en plus confisqué par les producteurs au détriment des consommateurs. Ces produits retenus ne sont-ils pas de plus en plus méconnaissables, dénaturés, irrationnels, insipides, supposés répondre à un goût universel ? Il est bon dans ces conditions qu'on se souvienne du temps où l'on citait le proverbe attribué à l'écrivain Colette *Si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.*

- Montrer également que le passage brutal de l'une à l'autre peut être de nature à ébranler un des socles sur lesquels reposent une société et sa culture propre.

- Montrer surtout, en ce qui nous concerne qu'une relative uniformité d'attitudes à l'égard de la cuisine et de la table constitue un des fondements les plus anciens de la culture européenne.

Il faut appeler Grecs, ceux qui participent de notre culture plutôt que ceux qui participent de notre race enseignait l'orateur athénien Isocrate (436-338 av. J.-C.). Le comportement sociétal de *L'Europe à table* traduit une de ses attitudes fondamentales à l'égard de la vie. Il n'est pas inutile de nous en souvenir afin que l'Europe riche de traditions ne devienne demain *le négatif inachevé dont l'Amérique est l'épreuve* dont parle Mary Mc Carthy.

Voilà la cause que nous voulons servir.

Au lecteur du livre ainsi annoncé de dire si l'UTAN, à la tête d'une équipe internationale, a raison de mener une telle croisade.

Paulin Duchesne

Président.