



Christophe AURIAULT,  
Professeur de philosophie,  
Lycée La Hotoie, Amiens

## DES CONCEPTS DANS NOS ASSIETTES

Cours et échanges inter-lycéens franco-européens  
diffusés sur la plateforme de visioconférence  
du Projet *Europe, Éducation, École*  
**le 21/11/2024, 10h15 – 11h45** (à confirmer)

En direct : <https://projet-eee.eu/diffusion-en-direct-564/>

En différé : <https://www.projet-eee.eu>

En podcast : <https://soundcloud.com/podcastprojeteee>



Jean-Luc GAFFARD,  
Diffusion et production  
Czeslaw MICHALEWSKI  
Réalisation et communication

### Présentation

*Quels sont les concepts qui peuvent être opératoires pour comprendre ce qui se joue au coeur de la cuisine, de nos assiettes, de notre table, de nos appétits et de nos dégoûts ? Cette question est-elle philosophiquement légitime ? Le mot « concept » n'est-il pas employé à toutes les sauces jusqu'à perdre toute consistance philosophique ? Ne faut-il pas ici rejoindre la prudence deleuzienne ? Sans doute faut-il être prudent et ne pas délivrer à tout chef de cuisine, aussi talentueux soit-il, le titre de philosophe... pas un chef aujourd'hui qui ne prenne la plume pour évoquer sa « philosophie » ; la cuisine devient un « laboratoire de concepts » : elle devient une des branches de la pop'philosophie... Mais enfin, doit-on prendre tout cela au sérieux ou au contraire s'en indigner comme le signe d'une imposture intellectuelle, la marque d'une époque où le mot concept est utilisé à tout va, hors de propos ? Y-a-t-il des concepts philosophiques véritablement opératoires pour comprendre ce qu'est la cuisine ? Qu'est-ce que la philosophie a bien à faire dans la cuisine ? Deleuze, cette fois dans *Pourparlers*, ouvre des rencontres possibles entre la philosophie et des lieux, des pratiques qui *a priori* en sont coupés ; cet espace Deleuze l'inaugure précisément comme « pop philosophie » (« la philosophie est dans un rapport essentiel et positif avec la non-philosophie : elle s'adresse directement à des non-philosophes ») ouvrant la philosophie à un *ailleurs* (dans une fidélité à la pensée de Canguilhem). Dès lors la question initiale sur la cuisine reprend sa pertinence et dessine un champ de problèmes qui convoquent des concepts. Lequel est le plus opératoire ?*

Le concept de relation m'a semblé le plus pertinent pour problématiser philosophiquement ce qui s'opère dans les processus alimentaires et culinaires. Relation au réel alimentaire que j'incorpore dans une nécessité vitale au risque de la mort. Manger, c'est incorporer (« L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi » Mikhaïl Bakhtine, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la renaissance*), c'est intérioriser un élément extérieur, se mettre en relation avec un autre que soi (un animal, une plante) ; dialectique hégélienne, opération par laquelle un organisme surmonte l'extériorité pour en faire « une unité propre à soi » (§363, *Encyclopédie des sciences philosophiques*) ; processus vital qui nous fait pourtant prendre un risque lui aussi vital : celui de l'intoxication, de l'empoisonnement. Le cuit n'est pas si loin du pourri et la digestion peut être vue, c'est ce qu'affirme Sénèque, comme un processus de putréfaction. Incorporer c'est mettre sa vie, son intégrité physique, physiologique, psychique, en danger. Ce risque encouru était vrai pour le néanderthalien, c'est encore vrai pour nous.

Se dessinent dans le rapport que l'omnivore entretient à son alimentation deux perspectives : celle de l'angoisse et de la culpabilité et donc de la méfiance, de l'inhibition, de la répulsion ; Ces deux perspectives, on les retrouve d'une certaine manière au cœur même de l'histoire de la philosophie. On peut suivre cette histoire en allant dans les cuisines : celles de Platon, de Kant, de Nietzsche. Finalement on peut ajouter au « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » de Brillat-Savarin, « dis-moi ce que tu manges, et je te dirai ce que tu penses »... Métaphysique et cuisine ne sont pas loin. *Manger du bout des doigts* dans une méfiance pour les plats en sauce ou au contraire à *pleines dents* renvoient à des choix métaphysiques, éthiques et politiques. L'objet de cet exposé sera justement d'aller regarder dans les assiettes et dans les estomacs de Platon, Kant, Diderot, Nietzsche pour éclairer la relation problématique qu'a depuis l'antiquité la philosophie avec la cuisine.

Christophe AURIAULT

Contact : [europe.education.ecole@gmail.com](mailto:europe.education.ecole@gmail.com) - Site internet : <https://projet-eee.eu>

Le 15 juin 2024