



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 27/03/2025, 10h15 – 11h45**

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



La raie, tableau de Jean-Siméon Chardin, peint avant 1728, exposé au Louvre



Repas de noce, Pieter Bruegel, peinture de 1567 ou 1568

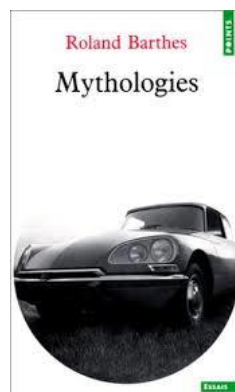
>>> Voir à la page suivante un extrait de texte de Roland Barthes :  
« Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin. »



Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin. C'est le coeur de la viande, c'est la viande à l'état pur, et quiconque en prend, s'assimile la force taurine. De toute évidence, le prestige du bifteck tient à sa quasi-cruidité : le sang y est visible, naturel, dense, compact et sécable à la fois ; on imagine bien l'ambrosie antique sous cette espèce de matière lourde qui diminue sous la dent de façon à bien faire sentir dans le même temps sa force d'origine et sa plasticité à s'épancher dans le sang même de l'homme. Le sanguin est la raison d'être du bifteck : les degrés de sa cuisson sont exprimés, non pas en unités caloriques, mais en images de sang, le bifteck est saignant (rappelant alors le flot artériel de l'animal égorgé), ou bleu (et c'est le sang lourd, le sang pléthorique des veines qui est ici suggéré par le violine, état superlatif du rouge). La cuisson, même modérée, ne peut s'exprimer franchement ; à cet état contre-nature, il faut un euphémisme : on dit que le bifteck est à point, ce qui est à vrai dire donné plus comme une limite que comme une perfection.

Manger le bifteck saignant représente donc à la fois une nature et une morale. Tous les tempéraments sont censés y trouver leur compte, les sanguins par identité, les nerveux et les lymphatiques par complément. Et de même que le vin devient pour bon nombre d'intellectuels une substance médiumnique qui les conduit vers la force originelle de la nature, de même le bifteck est pour eux un aliment de rachat, grâce auquel ils prosaïsent leur cérébralité et conjurent par le sang et la pulpe molle, la sécheresse stérile dont sans cesse on les accuse...

Comme le vin, le bifteck est, en France, élément de base, nationalisé plus encore que socialisé; il figure dans tous les décors de la vie alimentaire : plat, bordé de jaune, semelloïde, dans les restaurants bon marché ; épais, juteux, dans les bistrotts spécialisés; cubique, le coeur tout humecté sous une légère croûte carbonisée, dans la haute cuisine ; il participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire ; c'est la nourriture à la fois expéditive et dense, il accomplit le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité, la mythologie et la plasticité de sa consommation. »



Contact : [europe.education.ecole@gmail.com](mailto:europe.education.ecole@gmail.com) -

Site internet : <https://projet-eee.eu> - Le 22 mars 2025