

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE

PENSER LA NATURE

GASTRONOMIES PROCHES DE LA NATURE

17 ET 18 OCTOBRE 2024



WWW.CONVERSATIONSSOUSLARBRE.FR / SEMINAIRE@DOMAINE-CHAUMONT.FR

Pour la
Science

philosophie
magazine

RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE





RENCONTRES DE CHAUMONT-SUR-LOIRE LES CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE

Après avoir multiplié les événements célébrant la nature, le Domaine de Chaumont-sur-Loire a créé l'an dernier son Centre de réflexion Arts et Nature pour laisser s'exprimer les convictions et les engagements qui soutiennent l'ensemble de ses actions. À l'heure de la multiplication des catastrophes écologiques et humaines, de l'emprise toujours plus grande de la technologie et de la vitesse sur nos vies, il nous faut plus que jamais prendre le temps d'une réflexion collective et décalée, ouvrir des pistes vers un meilleur équilibre entre les différentes composantes de la nature et participer à une transformation positive de nos sociétés. Tel est le credo des *Conversations sous l'arbre*. Si "Penser la nature" suggère à la fois une conscience de ce que nous sommes, des éléments de nature, une idée des enjeux cruciaux qui touchent notre environnement contemporain, et une détermination farouche à ne pas baisser les bras face à tous ces défis, nous pouvons aussi puiser dans cette nature force et joie. Ce pourquoi, après avoir aborder deux préoccupations environnementales majeures, l'eau et la biodiversité, nous explorons des thèmes plus artistiques qu'écologiques : la musique, les fleurs et la gastronomie.

Pour ces *Conversations* sur le thème des « Gastronomies proches de la nature », nous accueillons quatre personnalités aux disciplines et parcours différents et complémentaires : la philosophe **Gabrielle Halpern**, le directeur de la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires **Pierre Sanner**, l'ingénieur agronome **Roland Salesse** et le chef cuisinier **Olivier Roellinger**. Avec eux, nous allons voyager à travers les saveurs et les géographies pour explorer ce lien si privilégié avec la nature, qui nous nourrit et nous enchante.

Chantal Colleu-Dumond
Directrice du Domaine



GASTRONOMIES PROCHES DE LA NATURE

« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie,
ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine »

Colette, *Prisons et paradis*, 1932

Cette citation illustre à peu de frais cet art subtil et complexe qu'est la gastronomie. Loin de se limiter à des recettes et à des gestes répétitifs, la cuisine est une expression culturelle à part entière, reflet de la nécessité universelle de se nourrir et de la volonté d'appartenir à un groupe, reflet encore d'innombrables traditions, innovations, techniques et tendances. Le tout diversifié par chaque géographie, époque, classe sociale ou communauté.

Depuis l'Antiquité, les textes, qu'ils soient récits de voyage, précis de philosophie ou poèmes, s'attachent à nous transmettre la manière dont nous et les autres traitons, consommons et fantasmons les aliments. Si les dieux de l'Olympe se repaissent d'ambrosie et de nectar, Ulysse et ses compagnons goûtent, quant à eux, pain, viande, poissons, oiseaux, lait, fromage, miel... Sans oublier que, s'il leur faut manger, ils doivent aussi boire. Le vin (coupé d'eau) étant déjà le fidèle compagnon d'une table qui se respecte. Se nourrir implique donc de puiser dans les entrailles de la terre, les eaux limpides et les forêts généreuses.

Non seulement les voyageurs décrivent ce que les autochtones se mettent sous la dent, mais aussi s'intéressent au choix, à la collecte et à la préparation des aliments ainsi qu'à la transmission des savoir-faire culinaires. L'étonnement est souvent de mise. Car si tous les hommes mangent, la pluralité des cultures se manifeste dans la diversité des pratiques alimentaires. La littérature regorge de descriptions de denrées



étranges, de façons inédites de les accommoder, de les présenter, mais aussi de tous les rituels qui président à la chasse, la récolte, le passage à table, la fin du repas...

Dans ce domaine, partout d'autres manières d'élever l'animal, d'assaisonner un légume, de tenir une fourchette, d'utiliser des baguettes, ou de manger avec ses doigts. Toutes soulignent une distinction entre ceux qui mangent et ceux qui savent manger, entre les consommateurs ordinaires et les connaisseurs. La gastronomie est ainsi à la fois un art et un art de vivre, un ensemble de pratiques et de savoir-faire qui nous distinguent. Les premiers travaux d'ethnologie culinaire, bien que tardifs, ont permis de structurer notre compréhension des pratiques alimentaires. Citons parmi eux, ceux d'Audrey Richards (1899-1984), consacrés à l'alimentation africaine, et ceux de Claude Lévi-Strauss (1908-2009) visant à établir un modèle des relations entre les différentes formes de cuisine selon le mode de cuisson des aliments adopté [cru, cuit ou transformé naturellement]. En France, la gastronomie vue traditionnellement à travers les écrits des gastronomes Brillat-Savarin (1755-1826) et Grimod de La Reynière (1758-1837) s'envisage comme une science multidisciplinaire, issue de l'histoire naturelle, la chimie, ou encore l'économie politique, manière d'ériger certaines pratiques en marques distinctives. « Dis-moi à quelle gastronomie tu t'adonnes et je te dirai qui tu es, quelle société tu fréquentes ».

Comme tout art, la gastronomie reflète son époque, ses vicissitudes et ses engagements aussi. À la fin des années 1980, elle est friande d'exploration et d'innovation. Bientôt le web et son cortège de technologies numériques déferlent. Il est de bon ton de ringardiser les pratiques classiques. C'est ainsi qu'arrive sur le devant de la scène une cuisine ultra sophistiquée, moléculaire, dont le mantra est sphérification, émulsion et gélification. L'azote liquide a le vent en poupe ! Des volutes de fumée blanche s'échappent de n'importe quel mets. La science est à la manœuvre et permet de jouer avec les mécanismes de transformation des produits. Gélifiants, arômes chimiques et



autres colorants se répandent comme une nouvelle passion. L'heure est à l'artifice. La nature n'a plus trop son mot à dire.

Nous sommes désormais au début du XXI^e siècle et les certitudes face à l'avenir de la planète se fissurent. Une prise de conscience émerge : ses ressources ne sont pas inépuisables. Notre garde-manger ancestral est en péril. La gastronomie se doit d'aider l'homme à comprendre ce qu'il est en train de perdre et aussi à envisager un nouveau pacte avec son environnement naturel. Il faut désormais recréer une harmonie, s'efforcer de préserver la simplicité et l'intégrité des produits tout en exaltant leurs qualités intrinsèques. Cette approche culinaire met en avant une philosophie du respect et de la durabilité, où tout plat raconte une saison et une certaine histoire du terroir. Pour y arriver, les chefs cuisiniers se doivent alors d'avancer main dans la main avec les agriculteurs et les producteurs, de privilégier les produits locaux et de saison, cultivés de manière responsable et récoltés au pic de leur maturité.

Les marchés redeviennent des lieux où le choix des légumes, fruits, viandes et autres herbes se fait avec une minutie quasi rituelle, chaque produit étant une promesse de goût et de bien-être. Les champignons sauvages, les baies, les épices, et même les fleurs comestibles transforment le repas en une célébration des dons de la terre mère et ravivent des saveurs oubliées. Pont entre passé et futur, la gastronomie se transforme en une invitation à ralentir, à observer et à considérer les cycles naturels. Chaque plat devient alors un rappel de notre lien indéfectible avec le monde vivant qui nous entoure. Cuisiner et se nourrir en harmonie avec la nature ne serait donc pas seulement un nécessaire acte de plaisir, mais surtout un engagement à respecter notre planète et à nous permettre d'y vivre durablement.

LES INVITÉS

GABRIELLE HALPERN

Et si l'on réinventait l'avenir ?

« Il est tout de même bizarre que ces hommes qui se sont donné du mal pour fabriquer la nourriture que tu manges, les vêtements que tu portes ou la maison que tu habites, toutes ces choses essentielles pour ta vie, soient tous de parfaits inconnus », écrivait l'auteur japonais Genzaburô Yoshino, en 1937... En réalité, la crise que nous traversons n'est pas seulement économique, financière, sociale, écologique, institutionnelle, territoriale ou politique ; ce que nous vivons, c'est avant tout une crise de notre rapport à la réalité, comme si les liens avaient été rompus entre la nature et la société. Combien d'enfants pensent-ils que les carottes râpées poussent dans les placards ? Il suffit de se rendre au Salon de l'agriculture pour le constater chaque année : si ce Salon annuel n'existait pas, beaucoup de gens n'auraient pas vu une vraie vache de leur vie. Or, c'est une question éminemment civique : Friedrich Nietzsche n'écrivait-il pas que « tous les préjugés viennent des intestins » ? Il faut réinventer notre rapport à l'agriculture, à l'alimentation, à la cuisine...



© Frédérique Toutou

Gabrielle Halpern est philosophe. Docteur en philosophie, diplômée de l'École Normale Supérieure, Gabrielle Halpern a travaillé au sein des cabinets du Ministre de l'Économie et des Finances, de la Secrétaire d'État au Commerce, à l'Artisanat, à la Consommation et à l'Économie Sociale et Solidaire, du Secrétaire d'État à la Recherche et à l'Enseignement Supérieur et du Garde des Sceaux, Ministre de la Justice, en tant que « Conseillère Prospective et Discours », avant de co-diriger un incubateur de startups et de conseiller des entreprises et des institutions publiques. Ses travaux de recherche portent en particulier, depuis près de quinze ans, sur la notion de l'hybridation. Elle est l'auteur de plusieurs ouvrages dont l'essai *Tous centaures ! Éloge de l'hybridation* (Le Pommier, 2020), *Cuisiner et philosopher* (coécrit avec Guillaume Gomez aux Éditions de l'Aube, 2022), *Penser l'hospitalité* (coécrit avec Cyril Aouizerate aux Éditions de l'Aube, 2022) et de *Créer des ponts entre les mondes* (Fayard, 2024).

ROLAND SALESSE

Nature de la neurogastronomie

L'odorat et le goût, qui fonctionnent dès avant notre naissance, sont tellement « naturels » que nous n'y accordons qu'une importance pratique pour nous nourrir. Seuls quelques spécialistes ou amateurs considèrent la gastronomie, comme un art, bref un fait culturel. Pourtant, sentir comme goûter sont des sens indispensables à la survie des individus et des espèces puisqu'ils président aux comportements sociaux, sexuels, reproducteurs, alimentaires ou de repérage dans l'environnement. Mais l'odorat est, parmi tous les sens, d'être celui qui « parle » directement au système limbique du cerveau, celui de nos passions et de la mémoire. Or, avec le système de la récompense, ces centres forment un support neuronal des émotions esthétiques. De plus, l'anatomie oro-nasale spécifique aux humains prédispose à augmenter les saveurs des mets par la « dégustation » concomitante des arômes volatils. Si nous avons développé une gastronomie, c'est sans doute grâce à ces aptitudes physiologiques.



Roland Salesse est ingénieur agronome et docteur ès Sciences. Il a dirigé l'unité de Neurobiologie de l'Olfaction au Centre INRAe de Jouy-en-Josas. Ce laboratoire travaillait sur la perception olfactive et gustative. Les études sur les récepteurs olfactifs débouchèrent sur la conception de nouveaux nez-bioélectroniques, avec des applications allant du diagnostic médical à la surveillance environnementale. Roland Salesse s'intéresse aux perspectives sociétales de l'olfaction et du goût, au croisement des sciences, des arts et de l'industrie : alimentation, diagnostic olfactif des maladies, olfactothérapie, nouveaux champs de la création olfactive (notamment sur le théâtre olfactif). Roland Salesse participe à la culture scientifique, avec des conférences, des animations, des livres et des interventions dans les médias. Il fait partie de plusieurs comités scientifiques (dernièrement, « Le Banquet » à la Cité des Sciences et de l'Industrie et « Parfums d'Orient » à l'Institut du Monde Arabe).

PIERRE SANNER

Pierre Sanner est directeur de la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA). Diplômé de Sciences Po,

Pierre Sanner débute sa carrière professionnelle aux éditions du Centre Pompidou. Il a mené en France et à l'étranger de nombreux projets culturels dans le domaine de la diffusion artistique et de la valorisation patrimoniale. Il a notamment été directeur du développement de Revue Noire, chercheur invité à l'Université de Western Cap et fondateur du festival de photographie « Eye Africa » (Le Cap, Afrique du Sud) et a fondé et dirigé le festival de photographie et patrimoine « Images au Centre ». Depuis 2008, il dirige la MFPCA, organisme qui a porté la candidature du « repas gastronomique des Français » et obtenu en novembre 2010 son inscription par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La MFPCA anime et coordonne les travaux de programmation culturelle et scientifique du Réseau des Cités de la Gastronomie qui réunit les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Pierre Sanner préside l'association France-PCI qui réunit les éléments français inscrits par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il est chevalier des Arts et Lettres et du Mérite agricole.



OLIVIER ROELLINGER

Olivier Roellinger est chef cuisinier et homme d'affaires français.

En 1982, il crée une table d'hôte dans la demeure familiale (une malouinière nommée « Maison de Bricourt » à Cancale) et est distingué six mois plus tard par deux toques et un 15/20 attribué par le guide Gault et Millau. En 1984, il obtient sa première étoile au guide Michelin, et la deuxième en 1988, suivie d'un 19/20 au guide Gault et Millau de 1990. En 2006, il est le seul promu à la troisième étoile. Avec Michel Bras ou Pierre Gagnaire, il est devenu un des grands représentants de la cuisine française contemporaine, et un promoteur du métissage culinaire. Le 7 novembre 2008, âgé de 53 ans, il décide de fermer son restaurant 3 étoiles pour entamer « une nouvelle vie ». Olivier Roellinger se consacre alors essentiellement aux épices. Il écrira des livres et participera à des documentaires. En 2016, il reprend les cuisines des Maisons de Bricourt avec son fils Hugo, tandis que deux ans plus tard, sa fille Mathilde le rejoint pour prendre la direction des Epices-Roellinger.



© Ben Teillet

DÉROULÉ DES DEUX JOURS DE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

L'accueil des participants a lieu le jeudi 17 octobre en fin de matinée au *Bois des Chambres*. L'ouverture des *Conversations sous l'arbre* est célébrée en toute convivialité par un déjeuner pris en commun. L'après-midi débute à 14 h 30 par la conférence de la philosophe **Gabrielle Halpern**. À la pause du milieu d'après-midi succède l'intervention du directeur de la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, **Pierre Sanner**. Ensuite, invités et participants partent à la découverte de la Saison d'art du Domaine et du Festival International des Jardins. À la nuit tombée, un dîner est servi au *Grand Chaume*.

Le lendemain, la journée débute par la conférence à 9h30 de l'ingénieur agronome **Roland Saless** et se poursuit par celle du chef cuisinier **Olivier Roellinger**. Une séance de dédicace s'ensuivra. L'après-midi est consacrée à la table ronde, qui rassemble les invités et est animée par Christophe Rioux, journaliste, critique d'art et enseignant à Sciences Po Paris.

À 16 h 30, les *Conversations sous l'arbre* prennent fin autour d'une collation.

PROGRAMME DES CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE 2025

24 ET 25 AVRIL 2025

PARFUMS DE NATURE

22 ET 23 MAI 2025

LES CONTES AU JARDIN

19 ET 20 JUIN 2025

L'APPEL DE LA FORÊT

11 ET 12 SEPTEMBRE 2025

DE LA VIGNE AU VIN

16 ET 17 OCTOBRE 2025

BÊTES ET COMPAGNIE



Photos : couverture : Firefly / © C. Diaz / E. Sander

Chou, potager du biologique du Domaine de Chaumont-sur-Loire.

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS

seminaire@domaine-chaumont.fr

www.conversationssouslarbre.fr