

**Acte Académique tenu au Pavillon Eastman du Parlement Européen**  
**Synthèse de l'intervention de Mr Jacques Puisais**  
**Bruxelles, le 6 novembre 2008**

**LA GASTRONOMIE EN 2009**

La Gastronomie, selon la définition du dictionnaire, est «l'acte de faire bonne chère», c'est-à-dire du savoir boire et du savoir manger.

De ce fait, cet art place l'homme dans une globalité quotidienne dont le palpable conduit à l'impalpable – le poulet goûté, puis avalé, conduit à un immatériel se traduisant par plaisir ou déplaisir ressenti.

Pour apprécier les choses, il faut être « branché », c'est-à-dire que l'homme va se brancher sur l'instant où il s'alimente, éloignant les sources de « pollution », tels le bruit, les conversations sur la politique, la religion ou les affaires... qui vont brouiller la réception du message émis par l'émetteur.

Il faut avoir faim pour recevoir ; sinon, comment apprécier le message.

Il faut aussi que l'environnement soit adapté aux besoins, que celui-ci soit humain pour favoriser un partage, ou matériel comme un décor accordé avec les mets et les vins proposés. Il faut tout simplement prendre le temps de ne pas avaler « tout rond » comme on le dit familièrement : donner de son temps pour ne pas le perdre.

Ceci est valable pour le goûteur-récepteur que nous sommes ; mais encore faut-il que l'émetteur « aliment » ait quelque chose à transmettre, à confier ; il faut qu'il soit porteur de sensorialité, ce qui lui donne un sens, une histoire, une notoriété. La nourriture, ou la boisson, muette ou fardée, n'a aucune espérance de vie sociale et culturelle.

Si ce que nous mangeons s'arrête aux seules conséquences de nourrir et d'hydrater notre corps, il n'y a pas de sensorialité, donc la gastronomie est la grande absente. Nous demeurons vides, nous nous robotisons – l'homme devient une machine à ingérer au détriment de sa santé.

La Gastronomie se vit sensoriellement, ce qui explique sa nature immatérielle, c'est-à-dire qu'elle utilise tous nos sens, qu'il s'agisse d'une simple tartine de pain ou d'un plat amoureuxment préparé, et cette sensorialité ne peut être présente si l'émetteur est muet ou sophistiqué.

Face à l'acte de faire bonne chère, trois aspects sont solidaires et complémentaires :

- 1) L'homme est un **UN – UNIQUE** face aux éléments solides ou liquides qu'il va porter à sa bouche pour s'alimenter
- 2) Ses sensations sont polysensorielles, instantanées et éphémères : « on en revit jamais le même instant »
- 3) La situation est trinitaire :
  - le Goûteur branché, pièce unique en son genre
  - l'émetteur alimentaire humide ou sec, chargé de vie sensorielle authentique
  - l'environnement physique et humain qui associe, éclaire, soutient, accompagne.

Cette situation m'a amené à dire que chacune de ces dimensions n'existe que par rapport aux deux autres.

La nature nous a dotés de 5 sens pour être en phase avec les éléments de la vie

**Alors !**

- Branchez-vous !
- Goûtez avant d'avaler !
- Faîtes renaître par le verbe vins et mets, en partageant l'image cérébrale de ce vécu sensoriel, ce plaisir ressenti avec les autres. Parler, oui, c'est faire renaître, c'est ressusciter.

C'est par cette voie sensorielle que la Gastronomie, l'art de faire bonne chère, s'est définie et a progressé, devenant un art total, sans oublier de dire qu'il est également vital. Aussi, quelle sottise de vouloir le ranger dans la catégorie élitiste, observation qui m'a été faite dernièrement au Parlement Européen en proposant d'en changer le terme.

La sensorialité est alors dans tous ses états, car comment se peut-il que devant cet art permanent qui rassemble pratiquement tous les arts et les hommes qui en ont la maîtrise, on veuille normer, expliquer, imposer, médicaliser ce besoin de manger et boire pour vivre, occultant, voire refusant la place du sensoriel qui est déterminant.

**Celui qui mange mal fait tout mal**