

**GUILLAUME GOMEZ
GABRIELLE HALPERN**

**Philosopher
et cuisiner:
un mélange exquis**

Le Chef et la Philosophe

HYBRIDATIONS



l'aube

PHILOSOPHER ET CUISINER :
UN MÉLANGE EXQUIS

Collection *Prémices*
dirigée par Jérémie Peltier

Série *Hybridations*
dirigée par Gabrielle Halpern

© Éditions de l'Aube, 2022
www.editionsdelaub.com

ISBN 978-2-8159-4827-2

Guillaume Gomez
Gabrielle Halpern

**Philosopher et cuisiner :
un mélange exquis**

Le Chef et la Philosophe

éditions de l'aube

À tous les centaures qui me sont chers.

Gabrielle Halpern

*Épicure écrivait que
« la philosophie est une activité qui,
par ses discours et ses raisonnements,
nous procure la vie heureuse »...*

*On y ajoute le geste, c'est la définition
de la bonne cuisine !*

Guillaume Gomez

Préface

Philosophie et cuisine n'ont-elles vraiment rien à voir l'une avec l'autre ? Si leur mariage peut sembler improbable, il constitue toutefois une illustration saillante pour appréhender le concept d'hybridation en tant que grande tendance de notre temps¹. Il semble en effet que nous assistons à un phénomène d'hybridation accélérée² de notre monde qui se traduit par une hybridation des métiers, des méthodes de travail, des modèles économiques, des lieux ou des secteurs. Des hybridations fécondes qui pourraient bien apporter des solutions aux fractures qui divisent notre société.

Nous nous sommes rencontrés en 2014 au ministère de l'Économie et des

1. Gabrielle Halpern, *Penser l'Hybride*, Thèse de doctorat en philosophie, 2019 : <http://www.theses.fr/2019LYSEN004?>

2. Gabrielle Halpern, *Tous centaures ! Éloge de l'hybridation*, Paris, Le Pommier, 2020.

Finances, à l'occasion d'une réunion préparatoire de la Fête de la gastronomie. L'un était chef des cuisines de l'Élysée, l'autre était conseillère à la prospective et aux discours en cabinet ministériel le jour et, la nuit, doctorante en philosophie, sur le thème de l'hybridation. La conversation a commencé et une amitié est née. Depuis ce jour, cela fait des années que nous échangeons sur mille et un sujets – chacun passionné par sa matière et par la matière de l'autre, la cuisine, la philosophie –, et nous avons eu l'envie de creuser plus précisément des thèmes qui nous tiennent à cœur : l'alimentation, notre rapport à la Nature, notre relation aux autres, le vieillissement, le handicap ou encore l'éducation. Admiratifs l'un de l'autre, nous nous sommes essayés dans cette longue conversation à une métamorphose réciproque, à une forme d'hybridation de la cuisine et de la philosophie...

Gabrielle HALPERN
& Guillaume GOMEZ

Faire dialoguer un chef et une philosophe est ce que vous appelleriez, Gabrielle Halpern, un « mariage improbable ». Quel est, à vos yeux, le lien entre la philosophie et la cuisine ?

Gabrielle Halpern. – Effectivement, la cuisine et la philosophie n'ont *a priori* pas grand-chose à voir ensemble, mais, si on y réfléchit bien, leurs liens sont beaucoup plus forts qu'on ne le croit. Il y a d'ailleurs un certain nombre de philosophes qui s'y sont intéressés de près : Platon ou Nietzsche, pour ne citer qu'eux ! Si la cuisine est une forme de chimie entre les aliments, la philosophie est une forme d'alchimie entre les idées, entre les concepts. L'ingéniosité du cuisinier réside, entre autres, dans les mariages qu'il va réussir à réaliser entre les aliments, entre les saveurs ; celle du philosophe réside dans sa capacité à créer des ponts entre des mondes, entre des idées. Le philosophe et le cuisinier sont des

marieurs, si j'ose dire ! Sans compter qu'ils sont tous les deux au service de la société et que chacun à sa manière lui apporte une nourriture qui lui permet de survivre et de vivre. Ne dit-on pas que l'estomac est comme un deuxième cerveau ? Cela est d'ailleurs prouvé scientifiquement, puisque les laboratoires de recherche ont mis en évidence l'existence de tout un réseau de neurones situés sur les parois du tube digestif et qui régule les fonctions digestives... Cela me fait penser à une phrase de Nietzsche qui me revient souvent en tête : « Tous les préjugés viennent des intestins¹. » Au-delà de cela, la cuisine est un sujet philosophique en tant que tel, puisqu'elle interroge le rapport au corps, le repas pose la question de la relation à l'autre, l'alimentation soulève le rapport à la Nature, à la terre, à l'animal. Sans compter les questions de société ou de politique qui sont sous-jacentes ! Oui, on pourrait philosopher pendant des heures sur la cuisine ! Cuisine et philosophie, qui peuvent sembler éloignées, ont donc énormément en commun et leur mariage improbable peut être très fécond ; les faire résonner

1. Friedrich Nietzsche, *Ecce homo*, Paris, Flammarion, 1999 [1908].

et les entrecroiser est précisément ce que j'entends par « hybridation » – mon grand thème de recherche en philosophie depuis de nombreuses années.

Guillaume Gomez. – De mon côté, je dirais qu'il y a de la philosophie dans la cuisine ! En tant que chef, ma philosophie est de ne surtout pas tomber dans la routine, de ne pas avoir d'idées figées. Il faut savoir s'intéresser à tout et penser que la vérité est toujours ailleurs... Ce n'est pas parce que tu as toujours fait quelque chose comme ça et qu'un autre va la faire différemment que ce ne sera pas intéressant et que cela ne mérite pas ton attention. Le principe même d'une brigade est construit comme ça. La cuisine, c'est de l'esprit critique, de l'empathie, un sens de l'autre, du partage, et donc une forme d'éthique. Le cuisinier porte ces valeurs ! C'est aussi de la créativité, de la remise en question de soi ; en un mot, c'est de la philosophie ! Cela montre qu'un chef, un cuisinier, a un rôle particulier à jouer dans la Cité : le cuisinier est celui qui nourrit la population, qui nourrit l'Autre. Bon, bien sûr, notre métier n'est rien sans toutes les matières premières, c'est-à-dire sans l'éleveur, sans l'agriculteur : nous, on ne sait ni élever,

ni faire pousser. Mais nous sommes là pour nourrir la population... Peu importe le chef d'ailleurs, peu importe la passion qu'il y met et peu importe le temps qu'il y passe, dans une société, dans une communauté, dans une Cité, il y a toujours le rôle d'un cuisinier. Même quand les armées partaient faire la guerre, il y avait toujours un cuisinier !

Gabrielle Halpern. – Ce que tu dis me fait penser à une phrase de Marcel Mauss : « L'homme est un animal cuisinier. » Finalement, la singularité de l'être humain serait-elle dans le fait qu'il cuisine ?

Guillaume Gomez. – C'est là qu'on a évolué, parce qu'on a commencé à cuire nos aliments. On est la seule espèce à cuire les aliments. Il y a deux ou trois espèces où il y a quelque chose qui se fait, mais on est les seuls, en tout cas, à cuisiner vraiment et à ne pas juste manger dans un but nutritionnel, mais pour le plaisir. Le cuisinier ne fait pas que nourrir : dans son restaurant, dans son univers, il crée un lien social entre les gens. Qui peut se passer de cet endroit très hybride qu'est le restaurant où chacun peut venir chercher autre chose que le simple fait de s'alimenter ? En effet,