



« Comment redonner du sens à l'acte de manger ? »



Entretien avec Hervé FLEURY, Directeur de l'Institut Paul Bocuse

●●●Propos recueillis par Emile HOOGE le 6 mars 2006

Pouvez-vous nous parler de votre projet de création d'un centre de recherche à l'Institut Paul Bocuse ?

L'Institut Paul Bocuse est aujourd'hui une des écoles les plus réputées à l'échelle nationale et internationale pour la formation aux métiers de l'hôtellerie et des arts culinaires. Ce pôle universitaire de l'hôtellerie et de la restauration propose des formations de niveaux Licence et Master et accueille 300 étudiants de 37 nationalités. Il est constitué par des collectivités territoriales (Région Rhône-Alpes et Commune d'Ecully) et l'Université Lyon 3.

Dans le cadre de notre stratégie de développement nous avons souhaité créer un centre de recherche pour compléter et renforcer encore la qualité de notre enseignement. Ce Centre de Recherche sera basé à Ecully dans le Parc du Vivier et sera spécialisé dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, de l'agro-alimentaire et de la santé. Le projet a pour but d'accueillir des doctorants, dont les travaux concerneraient la recherche des moyens de transmission des codes alimentaires et du « savoir bien manger ». Son originalité sera de favoriser les rencontres entre le monde de la recherche scientifique et celui de la cuisine et des arts de la table. Dans une approche multidisciplinaire, l'axe de recherche envisagé est le comportement lié au goût, à la production alimentaire, et à la santé.

Le projet sera réalisé en partenariat avec les CRNH (Centres de Recherche en Nutrition Humaine) combinant ainsi les compétences et les savoir faire de nos deux structures pour accueillir des chercheurs et des doctorants de différentes disciplines et leur permettre de mener des travaux appliqués et en relation avec les pratiques professionnelles des chefs et des restaurateurs.

Et d'où vient l'idée de créer ce centre ? A quelles opportunités répond votre projet ?

Aujourd'hui de nombreux pays du monde, y compris les puissances émergentes comme la Chine et l'Inde, voient leurs comportements alimentaires se transformer. Pour répondre à ces enjeux qui deviennent de plus en plus visibles avec le développement de l'obésité et la déstructuration des pratiques alimentaires, l'assemblée de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) a adopté en mai 2004 une stratégie globale sur les questions d'alimentation et d'activité physique. C'est dans ce contexte que Mme Legales-Camus, sous-directeur général en charge des maladies non transmissibles et de la santé mentale, est venue à l'Institut Paul Bocuse en février 2005 et nous a



proposé de devenir centre collaborateur de l’OMS sur ces questions. Elle nous a notamment interrogés sur les points suivants :

- Comment valoriser les dimensions culturelles du goût, les valeurs traditionnelles ? Comment promouvoir cette notion de goût au service de la santé, alors que la nourriture tend à devenir de plus en plus un produit de consommation banalisé, purement fonctionnel, vidé de tout contenu symbolique, rituel, affectif ?
- Comment mettre en place des pôles de nutrition dans les différents pays du monde face à ces transformations des comportements alimentaires ?
- Finalement, comment redonner du sens à l’acte de manger, reconstruire un discours sur la nourriture ?

Comme vous le voyez notre projet pourrait apporter une contribution intéressante à des enjeux planétaires. Mais d’un point de vue plus pragmatique, je reçois aussi des demandes venant des industriels agro-alimentaires et des acteurs de l’hôtellerie ou de la restauration pour une prise de recul et une réflexion en amont sur les pratiques alimentaires de leurs clients, sur les qualités nutritionnelles de leurs produits et sur le rôle qu’ils peuvent jouer en matière de santé publique et d’éducation nutritionnelle. Nous pourrions aussi probablement apporter un nouvel éclairage à ces questions concrètes de praticiens.

Votre centre de recherche devrait donc développer une approche vraiment pluridisciplinaire pour répondre à tous ces enjeux ?

Selon moi, les politiques alimentaires et nutritionnelles doivent nécessairement inclure une réflexion sur les manières de table et l’art de vivre. Et c’est justement pour répondre à ces enjeux que le centre de recherche pourrait mettre en lien des connaissances nutritionnelles, des approches de sciences humaines, d’économie, de sociologie, d’anthropologie avec les savoir-faire de la restauration et des arts de la table. Ces compétences pourront être mobilisées pour étudier les codes alimentaires, leurs conséquences sur les comportements et leurs effets sur la santé.

Nous souhaitons que ce centre devienne un véritable carrefour de réflexions, ouvert aux chercheurs venant d’horizons et d’institutions très divers : les universités lyonnaises, l’Université de Bourgogne, de Paris VI, VII, XIII mais aussi des CNRH, de l’INRA, de l’INSERM, des hôpitaux et même d’universités internationales. La principale originalité c’est aussi qu’il associera aux travaux des professionnels, des restaurateurs et des chefs qui pourraient même co-diriger des recherches doctorales...

Nous pourrions ainsi traiter des questions aussi diverses et complexes que :

- Quelles sont les influences respectives des caractéristiques sensorielles des aliments et des différents éléments de contexte sur les choix et sur le plaisir éprouvé lors de la consommation ?
- Comment modifier certains comportements alimentaires pour créer de nouvelles manières de manger et redonner sa place au plaisir ?



- Comment concilier les nouvelles technologies de production alimentaire, les réglementations d'hygiène et de sécurité, les impératifs économiques et les principes de respect des produits, des gestes du métier et des traditions culinaires ?
- Comment bien manger pour être en bonne santé, maintenir son équilibre énergétique ?
- Comment redonner à l'acte de manger une place privilégiée dans la vie quotidienne ?
- Quelle est la place des rituels de sociabilité, de la convivialité et de la commensalité dans les pratiques alimentaires et quelles sont leurs conséquences sur l'équilibre nutritionnel ?

Quelles sont les prochaines étapes de mise en œuvre de votre projet ?

Afin de répondre à tous ces défis l'Institut Paul Bocuse doit bien sûr mobiliser ses partenaires et les collectivités locales qui peuvent soutenir ce projet. Gérard Péliçon qui est le président de notre conseil d'administration joue d'ailleurs un rôle important de soutien dans ce sens mais nous comptons aussi sur les grandes entreprises membres de ce conseil comme Unilever, Danone et Malongo qui s'impliquent de plus en plus dans nos différentes actions.

Aujourd'hui nous sommes en train de formaliser notre projet et d'élaborer un business plan pour apporter des réponses concrètes sur les questions des aménagements, du fonctionnement et du financement de notre futur centre de recherche.

Selon vous, qu'est ce qui fait la pertinence d'installer ce centre de recherche à Lyon ?

Je crois qu'à Lyon, nous avons justement une tradition et une culture de la table riche et intéressante tout en étant ouvert à la modernité. Nous devons trouver les moyens de la transmettre, de l'expliquer et d'aller à la rencontre d'autres cultures. Sans faire de prosélytisme, je pense que nous devons contribuer à transmettre aux jeunes générations des repères à partir de notre culture de la table. Il faut mettre en tension, de manière positive, la modernité et les traditions, sans les opposer. Les codes et les repères c'est moderne, ce n'est pas dépassé, comme en musique d'ailleurs, Chopin n'est pas dépassé !

Et c'est cette démarche qui rejoint le projet de notre centre de recherche où nous comptons travailler sur cette transmission culturelle des repères liés à la table. Le centre de recherche devrait donc trouver à Lyon un riche socle culturel à explorer, à analyser et à transmettre. Je crois que c'est assez naturel que nous nous installions à Lyon.

Et que pensez-vous de la stratégie à développer à Lyon en matière de gastronomie ?

Je crois que nous devons mettre en avant nos points forts : notre culture de la table et de la convivialité qui font partie de nos racines identitaires mais aussi « Lyon place de marchés » afin de valoriser la richesse de nos produits et de nos terroirs.



Enfin, je suis sûr que nous devons trouver un moyen de capitaliser durablement sur l'image et le « phénomène » Paul Bocuse. Il convient de s'appuyer sur ce formidable vecteur pour renforcer et développer les chefs lyonnais et l'image de bonne cuisine de notre métropole.

Nous devrions réfléchir à la manière d'accompagner les nombreux chefs talentueux de Lyon et des environs pour qu'ils développent leurs qualités, leur renommée. Paul Bocuse joue un rôle important pour les pousser mais cela ne doit pas nous empêcher de développer d'autres moyens pour les aider à franchir le cap ; bien au contraire.