

« A déguster des yeux. Notes sur la « mise en assiette », à propos de la cuisine de Michel Bras », in *La diversité du sensible*, Anne Beyaert, dir., coll. *Visible*, Limoges, Pulim, 2006.

À DÉGUSTER DES YEUX

*Notes sémiotiques sur la « mise en assiette »
À propos de la cuisine de Michel Bras*

À Jean-Marie,
pour la *métis* de la cistre¹.

Préambule

Le corpus de cette étude est (provisoirement) limité aux photographies des mets créés par Michel Bras, et qui ont été publiées dans *Bras*, ouvrage consacré à sa cuisine, à ses recettes, mais aussi à son lieu de vie, où il accueille ses hôtes, à l'équipe qui l'assiste dans son travail, et à l'Aubrac, son pays et son environnement². Certes, ce ne sont que des photographies, et non les mets eux-mêmes, mais elles rendent parfaitement compte de la mise en espace de chaque composition : toutes cadrées en faible plongée, à la même distance, elles adoptent le point de vue du dégustateur, au moment où il se penche sur son assiette.

On ne peut évidemment confondre l'empreinte lumineuse et planaire de l'image des plats avec la disposition tri-dimensionnelle et d'emblée poly-sensorielle du mets lui-même. La première nous propose un ensemble de stimuli sensoriels déjà homogénéisés et émanant d'une seule surface d'inscription, alors que la seconde nous impose d'opérer nous même l'homogénéisation de toutes les sensations de contact, et par conséquent de solliciter notre propre « surface d'inscription ». En outre, le travail du photographe (éclairage, cadrage, focale, notamment), ainsi que celui de l'équipe de cuisine en vue de la présentation photographique, ne peuvent être si facilement mis entre parenthèses : mais on peut au moins supposer qu'ils rendent justice aux compositions gastronomiques de Michel Bras, et notamment qu'ils en restituent l'essentiel des propriétés visuelles.

¹ Jean-Marie Floch a écrit une étude sur le logo et l'univers sémantique de Michel Bras, le chapitre « l'Eve et la cistre », *Identités visuelles*, Paris, PUF, 1995. L'héroïne de cette étude est la *cistre*, une sorte de fenouil sauvage de montagne, qui prête aussi bien son dessin délicat au logo de Michel Bras que sa pointe d'arôme anisé à quelques unes de ses compositions culinaires.

² Ouvrage collectif, *Bras. Laguiole-Aubrac-France*, Rodez, Éditions du Rouergue, 2002. Les recettes sont de Michel et Sébastien Bras, les photographies des mets, de Christian Palis et Jean-Pierre Trébosc. L'ouvrage comporte également, entre autres, des textes et des photographies de Michel Bras, et des commentaires de Patrick Mialon.

De fait, en tant qu'artefact de second degré, la photographie opère une réduction à laquelle le dégustateur aurait bien du mal à se résoudre devant le mets lui-même : la réduction du mets à sa seule dimension visuelle.

C'est pourtant de cette réduction dont nous avons besoin pour tenter de répondre, par l'analyse de ce corpus³, à la question que nous nous posons très précisément : comment une sémiotique-objet reposant sur la vision peut-elle représenter et « faire voir » d'autres modes sensoriels. La sémiotique-objet photographiée est à l'évidence polysensorielle, mais nous n'examinerons que le parcours qui conduit de la saisie visuelle à l'appropriation gustative. Nous n'analyserons ni les recettes (sauf par allusion rapide, pour expliquer telle texture ou telle disposition) ni les mets eux-mêmes, et encore moins la complexité polysensorielle de la cuisine. Nous ne tenterons pas non plus de décrire exhaustivement les compositions visuelles proposées. Des unes comme des autres, nous n'examinerons qu'un des aspects, et une relation : la capacité de la « mise en assiette » (comme on dit « mise en discours », ou « mise en scène ») à nous faire sentir les saveurs et partager les impressions gestuelles, motrices et matérielles de la dégustation.

Il nous faut pour cela aller à l'encontre de la position d'illustres devanciers, qui refusaient à l'art culinaire un quelconque statut sémiotique, et particulier toute possibilité figurative, Leroi-Gourhan, notamment :

« Tout est théoriquement symbolisable, mais, en gastronomie, la chose n'est possible que par une véritable prothèse : [...] l'odeur du thym peut être le symbole de la garrigue à l'aube, mais il s'agit d'un reliquat chez l'homme de l'olfaction comme référence spatio-temporelle ; un plat peut être un tableau, il entre alors dans le champ des références visuelles, mais sa présentation n'est pas figurative de son goût. Ce qui, dans la gastronomie, relève d'autre chose que du développement esthétique de la reconnaissance alimentaire n'est plus gastronomique⁴. »

L'anthropologue qualifie même la cuisine d' « esthétique sans langage ». La cause est difficile, mais le problème en est mieux circonscrit : ce que nous avons à rechercher ne relève pas d'une esthétique secondaire (un « développement » élaboré à partir de la « reconnaissance alimentaire »), mais d'une sémiotique « primaire », un langage, notamment visuel, qui nous parle du goût et de la dégustation.

Jean-Marie Floch a déjà montré la richesse sémantique et mythique de l'univers intellectuel et culinaire de Michel Bras. Il a en outre tout particulièrement insisté, après

³ L'ouvrage présente quatre-vingt mets, chacun étant présenté sur une double page : à gauche les ingrédients et la recette, à droite la photographie de la composition. Nous avons sélectionné pour illustration trente de ces photographies, qui nous semblaient les plus représentatives des principes de la « mise en assiette » selon Michel Bras. La recette analysée par Jean-Marie Floch dans « L'Eve et la cistre », le loup au petit-lait, extraite d'un recueil antérieur (M. Bras, A. Bourdier et Ch. Millau, *Le livre de Michel Bras*, Rodez, Editions du Rouergue, 1991), n'est pas présentée dans ce recueil plus récent.

⁴ André Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole : la mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel, 1965, p. 113.

Greimas⁵, sur les matrices et les potentiels narratifs qui sont impliqués dans une recette et un mets :

« ...cette notation gastronomique confirme la dimension fondamentalement narrative de la dégustation que suggérait déjà le premier propos de Ch. Millau, quand celui-ci parlait des goûts complexes qui, dans la cuisine de M. Bras, se détachaient les uns des autres comme les étages d'une fusée. Ainsi, les plats 'réels', si l'on peut dire, ceux qui sont effectivement consommés et dégustés [...], ces plats réels peuvent être abordés comme de véritables récits : les divers composants du plat sont dotés de rôles et de compétences, ils se révèlent des sujets agis, ou des sujets agissants⁶. »

Nous y ajouterons une touche complémentaire, qui est particulièrement mise en évidence dans cet ouvrage, tant dans les textes du chef lui-même, que dans ses recettes : le jeu avec l'hôte, la manipulation délicate de qu'il faudrait appeler son « entrée » dans l'assiette, qui peut aller parfois jusqu'à la farce espiègle. Michel Bras a inventé, presque par dérision, un « concept » pour caractériser sa cuisine : le *niac*. Laissons-lui la parole :

« Avec Sébastien [son fils], nous aimons la cuisine gaie, qui dispense étonnement et joie. C'est pourquoi nos assiettes sont animées d'une multitude de combinaisons que je qualifie de *niac*. Structures d'éléments visuels, odorants, goûteux, texturés, qui éveillent les sensations pour de nouvelles découvertes. Le *niac* anime, dynamise, tonifie, interroge par des provocations. Glissés en marge du centre de la présentation des mets, je les désigne par les termes de touches, de traces.⁷ »

Le *niac* est donc défini par Michel Bras selon trois aspects :

- (i) le premier est *plastique* et *compositionnel*, et caractérise le mets dans l'assiette : ce sont des « structures », des « touches » et des « traces », des choix de mise en assiette, et notamment par l'exploitation de la catégorie « centre / périphérie » ;
- (ii) le deuxième est *narratif* et *énonciatif*, et il concerne la relation entre l'auteur du plat et son consommateur, car il s'agit d'une structure de manipulation, qui vise à faire sentir, à « éveiller » des sensations, à « interroger » et à « provoquer » ;
- (iii) le troisième est *affectif* et *sensible* (disons : pathémique), et caractérise la réaction de l'hôte : « étonnement » et « joie », essentiellement.

Là aussi, nous saurions reconnaître, dans les éléments qui composent le mets, des rôles et des compétences, mais inscrits plus particulièrement sur la dimension plastique, en raison de la réduction visuelle que nous avons décidée. Mais ces rôles et ces compétences ne sont pas au service, comme dans la perspective retenue par Floch, d'un récit mythique, interne au mets lui-même (disons : dans l'énoncé narratif), mais ils sont exploités dans une relation de manipulation énonciative (disons : dans l'énonciation énoncée).

Le cadre de l'analyse est donc tracé : les éléments visuels de la composition dans l'assiette, qui ont ici le statut de traces et marques énonciatives énoncées, servent en quelque sorte d'adjuvant médiateur, entre d'un côté un énonciateur qui veut « faire sentir », « faire

⁵ A. J. Greimas, « La soupe au pistou », in *Du Sens II*, Paris, Seuil, 1983.

⁶ Jean-Marie Floch, op. cit., p. 90.

⁷ Op. cit., p. 41.

partager », « provoquer » et de l'autre un énonciataire qui connaît telles sensations, telles émotions ou telles rêveries.

La mise en espace des saveurs et des textures

Nous proposons d'aborder cette question par l'aspect plastique et compositionnel : il devrait en effet nous délivrer la clé des stratégies de manipulations, et en outre, c'est le seul qui s'offre à nous dans la dimension visuelle. La manipulation consiste donc, dans sa dimension plastique, en l'attribution de places précises et relatives aux différentes saveurs et textures.

Sur l'ensemble du corpus, nous pouvons en distinguer, intuitivement, quatre sortes différentes, qui peuvent éventuellement se combiner entre elles, mais qui suffisent à rendre compte de toutes les recettes : la répartition en profondeur, la combinaison répétitive, la déclinaison figurative, et la composition distributive.

Quatre types de mise en espace

LA RÉPARTITION EN PROFONDEUR

La très grande majorité des assiettes de Michel Bras, notamment pour les plats principaux, organisés autour d'une pièce de viande ou de poisson, sont composées de plusieurs ingrédients clairement dissociés, séparés par des bandes blanches, et disposés en profondeur, soit dans l'axe du regard (devant / derrière), soit en lignes parallèles obliques (disposées comme des fuyantes), le plus souvent les deux à la fois.

Les « correspondances » gustatives des propriétés plastiques

Ce principe de répartition ne vaut que si les propriétés plastiques permettent d'inscrire chaque saveur en une place précise. Ces propriétés sont nombreuses, mais les plus fréquentes sont la couleur, la texture, la tenue et les effets de lumière. La couleur et la texture sont les plus banales et les plus couramment utilisées ; la tenue et les effets de lumière sont plus rares, et peut-être caractéristiques du style visuo-gustatif de Michel Bras.

La tenue est un effet plastique qui conjugue une forme et une résistance à la déformation : plus la ligne est régulière et tendue, plus la matière est mince, plus la tenue est importante ; inversement, plus la ligne est irrégulière et molle, plus la matière est épaisse, et plus la tenue est faible. Le correspondant gustatif de la tenue maximale est le croquant, parfois même l'*al dente*, comme disent les Italiens pour les spaghettis qui se tiennent tous seuls et tous raides dans le plat. Mais Michel Bras utilise aussi très fréquemment des feuilles ou des lames de légume souples et/ou légèrement froissées, qui procurent une tenue intermédiaire, et

correspondent, sur le plan gustatif, à une version plus tendre du croquant⁸. La tenue répond par conséquent à une structure tensile, dont les axes directeur sont la régularité de la ligne et la densité de matière : dès que la régularité de la ligne diminue et/ou que la densité de matière augmente, la tenue s'affaiblit.

La densité de matière joue aussi en deux autres sens, en raison de la force de gravitation (sensori-motricité) qui est toujours associée à l'axe vertical (visuel), et en raison de son interaction avec la lumière. Le « poids » visuel (orientation, masse, position sur le support), tout comme le caractère opaque, translucide, diaphane ou ajouré d'un élément, peuvent être traduits en qualité gustative : la raréfaction visuelle vaut alors comme *promesse* de légèreté gustative ; aussi Michel Bras use-t-il si fréquemment des découpes en lames minces, en général séchées et raidies. Mais la « promesse », en l'occurrence, reste évasive, car l'effet gustatif de la rareté ou de l'évidement de la matière peut être (ou pas) perturbé par la texture et la résistance de cette matière sous la dent.

Deux exemples de répartition en profondeur

On peut ici se contenter de deux exemples, qui combinent les deux principes (profondeur dans l'axe, et disposition en oblique).

Le « *feuille à feuille d'aubergine pour une tomate rôtie longuement aux parfums de l'été* » (p. 117) oppose ainsi violemment la tomate, masse rouge informe et écrasée, au centre, et les lames d'aubergine, aériennes, formant un rempart autour de la tomate, ou formant une aile en équilibre, sur un méplat au premier plan, et sur la tranche en arrière-plan. Les trois pièces sont disposées en ligne oblique, mais avec une prééminence pour le plan intermédiaire, où se trouve la pièce principale. La trace de vinaigrette à l'hydromel confirme cette dualité, puisqu'elle souligne à la fois la pièce centrale en l'encerclant, et l'alignement oblique en s'y étirant en ligne de fuite. Quelques folioles anisées font contraste avec leurs lignes emmêlées, mais elles confirment elles aussi la disposition en obliques de profondeur.

Le « *filet de bœuf fermier Aubrac – pure race – lardé, rôti à la broche ; des chips, des échalotes au beurre* » (p. 135) est composé lui aussi d'une pièce de viande dont on voit au second plan la tranche rouge et légèrement texturée (un frémissement de la surface rouge), et de part en d'autre, à l'arrière-plan et au premier plan, les feuilles dorées des chips, et les formes arrondies des échalotes brun clair. Les traces étirées du beurre de confisage des échalotes suivent les alignements obliques de chacun des trois plans de profondeur.

Dans ce cas, comme dans le précédent, la répartition en profondeur, dont les expressions sont nombreuses et redondantes, ne vaut que parce que les propriétés plastiques de chaque élément de saveur (ici : la couleur, la tenue et la lumière) sont clairement

⁸ Comme l'ingrédient culinaire est un objet complexe, dont toutes les propriétés composées sont plus ou moins fortement corrélées l'une à l'autre, la difficulté, pour une feuille de légume, est d'obtenir la « bonne tenue », sans pour autant sacrifier la réaction à la lumière : une feuille « blanchie » à l'eau sera plus tendre, mais terne. Michel Bras choisit donc de « tomber » les feuilles au beurre : la feuille est plus croquante, froissée sans être molle, et brillante comme si elle était crue.

contrastées, et obéissent à la même répartition ; trois valeurs de brun : foncé pour la viande, moyen pour les échalotes et clair mordoré pour les chips ; le rouge qui met l'accent sur la pièce centrale ; et enfin les positions d'équilibre (la tenue) : la pièce de bœuf allongée, les échalotes, couchées, et les chips, verticalement sur la tranche⁹.

Mais ces contrastes plastiques, qui traduisent les contrastes gustatifs¹⁰, sont pris en charge par la structure énonciative qui leur procure en quelque sorte une syntaxe visuelle explicite destinée, justement, à les faire voir comme contrastes « de traduction ». Il nous faudra revenir tout à l'heure sur le rôle de la topologie et de l'organisation plastique dans le parcours de dégustation, pour confirmer cette suggestion. Mais on voit bien ici que tout est mis en suspens (sur le plan temporel) par une *promesse* qui s'inscrit visuellement (sur le plan spatial) dans l'assiette. Tout comme un rythme exprime inévitablement, en raison de sa structure accentuelle et de la forme qu'il impose au flux temporel, une intentionnalité immanente, l'armature formelle d'une signification en attente de contenu, de la même manière, la structure de répartition en profondeur des propriétés plastiques de couleurs, de texture, de lumière et de tenue, fournit l'armature formelle d'une signification qui ne pourra s'exprimer et se « remplir » qu'au moment de la dégustation.

Il faut bien en effet préciser tout de suite que les correspondances ne sont ni des correspondances terme à terme (le « raide » peut être aussi bien cassant, friable, croquant ou tendre sous la dent) ni des correspondances absolues entre des rapports visuels et des rapports gustatifs, mais bien des correspondances entre des relations, et limitées à une assiette particulière. En effet, dans une assiette donnée, la relation entre une feuille « tombée » et souple et une feuille crue et dressée correspondra à la différence entre deux valeurs de l'axe « croquant / tendre », mais, d'une assiette à l'autre, une feuille tombée dans l'une peut être plus croquante qu'une feuille crue et dressée dans une autre, en raison notamment de différence de chair entre les légumes, mais aussi de traitement culinaire.

On fait donc ici l'hypothèse que chaque assiette constitue une énonciation autonome, à l'intérieur de laquelle les contrastes et les équivalences visuels signifient des contrastes et des équivalences gustatifs, sur le principe de systèmes semi-symboliques bi-modaux, dont la portée est limitée à une énonciation particulière. En outre, comme la relation gustative ne peut pas faire l'objet d'un commentaire gustatif, c'est dans l'expression visuelle qu'on trouvera le « guide » de construction des contrastes, sous la forme de la répartition en plans de profondeur et/ou en obliques fuyantes. Ces dernières font même fréquemment l'objet d'un soulignement (un « accent » visuel), grâce aux filets de jus et de sauce.

⁹ La recette est explicite sur ce point, comme sur bien d'autres : « Agrémenter des chips croustillantes posées verticalement. » (p. 134)

¹⁰ Faut-il le préciser : notre perspective est structurale, voire semi-symbolique et non symbolique ; en conséquence, il ne sera jamais question ici, comme pourrait nous y inviter par provocation la dénégation de Leroi-Gourhan, de faire signifier telle saveur particulière par tel trait visuel. Il est toujours question de rapports et de contrastes, et non de sensations isolées et associées terme à terme.

LA COMBINAISON RÉPÉTITIVE

L'assiette « répétitive » est composée de plusieurs unités semblables, disposées à distance, et qui reprennent les mêmes ingrédients, avec ou sans variantes dans les combinaisons. La « *compression de pommes et de boudins* » (p. 23) ou la « *salade de pommes terre aux truffes de la Saint-Jean* » (p. 27) ne comportent aucune variante, puisque chacune des unités de la composition rassemblent les mêmes éléments : des cylindres composés de trois couches (une de pain, une de pomme, une de boudin) dans un cas, et des îlots où s'entremêlent lames de truffes et fils de pommes de terre, dans l'autre. La « *coque-mouillettes* » (p. 19) complique en revanche le principe de répétition par deux variantes : chaque œuf à la coque est accompagné d'une mouillette, mais qui peut être posée soit sur l'œuf soit à côté, et chaque mouillette est doublée d'un fromage différent.

La répétition est un mode de composition, mais qui ne nous dit rien des saveurs. En revanche, elle participe de la manipulation gustative, puisque chaque unité est elle-même, dans tous les cas et sans exception, une combinaison de saveurs et de textures. C'est alors le mode d'assemblage qu'il faut interroger : compression en cylindre, entremêlement de matières et de formes, saupoudrage ou tartinage unité par unité, tout est conçu pour qu'il soit impossible de « manquer » l'alliance des saveurs et des textures, pour que nul ne puisse défaire ce que l'énonciateur a voulu réunir.

Le mode le plus ordinaire de l'assemblage des saveurs est le *mélange* ; mais dans le mélange, les différences de textures gustatives se perdent, et les saveurs se confondent. Et surtout, l'assemblage n'est plus visible, puisque les ingrédients perdent leurs formes et leurs couleurs propres. Il faut donc que l'on puisse encore distinguer visuellement les ingrédients pour que, au moment de la dégustation, les parties soient encore perceptibles ; mais il faut en même temps que l'assemblage ne puisse être défait au moment de la saisie. Nous touchons là à une tension sur laquelle nous aurons à revenir, entre la saisie et la mise en bouche, un problème à résoudre dont la structure visuelle donne la clé : un montage irréversible, mais dont les parties sont encore distinctes, grâce aux contrastes de couleurs et/ou de formes¹¹.

Nous reviendrons sur ce type de manipulation ultérieurement, mais on peut d'ores et déjà observer que, si la répétition ne constitue pas en elle-même un code topologique d'organisation des saveurs, elle indique en revanche où doit être recherchée cette organisation : à l'intérieur de chaque unité, sous une contrainte modale (« ne pas pouvoir ne pas faire », et dans une perspective axiologique : le tri plutôt que le mélange.

¹¹ Les mouillettes sont à cet égard très révélatrices de l'objectif de ces montages : le fromage est posé et tartiné sur le pain, et suffisamment fondu pour qu'on ne puisse les dissocier, mais pas assez pour que le fromage soit entièrement imprégné dans le pain : on voit donc les deux couches, alors même que la saveur du fromage est déjà en partie passé dans le pain.

LA DÉCLINAISON FIGURATIVE

La déclinaison figurative est le type de « mise en assiette » qui va, sans doute, le plus clairement à l'encontre de la position défendue par Leroi-Gourhan, selon laquelle la gastronomie n'aurait aucune capacité à se figurer elle-même visuellement. Le principe de base repose sur une déclinaison¹² de propriétés plastiques dont l'ensemble forme une figure stable, de type iconique : même si cette figure n'est pas dénommable, elle est néanmoins reconnaissable parce qu'elle est soumise à une organisation qui subsume les différents composants et les fait signifier globalement.

La déclinaison suppose une propriété commune : une tonalité, une matière, une forme. Cet élément commun va fournir l'axe sémantique sur lequel opéreront les contrastes, ainsi qu'un premier caractère homogène pour la stabilisation de l'ensemble. Les variantes vont procurer les éléments de la composition, à partir duquel se formera le caractère figuratif iconique.

Nous nous contenterons ici de deux exemples encore.

La « *lotte de Méditerranée pochée à l'huile d'olive noire ; côtes et feuilles de moutarde* » (p. 75), sous-titrée « *Ombre et lumière* », est conçue pour mettre en scène la déclinaison des valeurs chromatiques : le blanc lumineux et nacré de la chair de lotte¹³, en haut, le brun irrégulier de la pièce de lotte sautée à l'huile, et la coulée d'huile noire et opaque en bas.

Globalement, cette assiette est organisée par répétition (en plusieurs morceaux de lotte), et par répartition en profondeur (la pièce de lotte se tient droite et ferme sur une oblique centrale, et les feuilles de moutarde vertes, froissées et couchées, au premier et à l'arrière-plan). Mais chaque unité est une déclinaison de valeurs chromatiques et de valeurs lumineuses : à chaque valeur, sa correspondante gustative ; en outre, de même que la série est homogène sur le plan visuel, du blanc de la chair au noir de l'huile d'olive, elle l'est également sur le plan gustatif, puisque le goût de l'olive doit être, dans les mêmes proportions que la couleur et l'absorption de la lumière, faible dans la chair, plus fort sur la surface de la pièce de lotte, et très puissant dans l'huile de présentation¹⁴.

La figure obtenue est stable parce qu'elle ne manipule pas seulement des degrés de couleur et de luminosité, mais des extrêmes, qui autorisent une catégorisation figurative : d'un côté le blanc et le reflet, de l'autre le noir et l'opacité totale ; le jour et la nuit, en somme. Du côté des effets de lumière, la chair blanche repousse la lumière et la restitue entièrement et immédiatement, alors que l'huile noire l'engloutit définitivement. Entre les deux, la pièce

¹² Une « déclinaison » est un principe morphologique de variation progressive, dans une série homogène, chacune des variétés étant dédiée à un support ou à une substance particuliers.

¹³ La recette insiste sur ce point : « Refendre la lotte afin de visualiser le côté nacré » (p. 74)

¹⁴ Dans la recette, il est précisé pour l'huile de présentation : « Le résultat sera encore meilleur si vous multipliez les proportions par 4 ou plus. » On pourrait ajouter : si vous multipliez les proportions, le résultat sera encore plus « noir », mais pour Michel Bras, cela va sans dire...

brune, par son modelé et ses irrégularités, est une zone d'ombres variables, qui capture et restitue inégalement la lumière qu'elle reçoit.

Le « *tronçon de saint-pierre grillé ; le jus de saint-pierre traité comme un jus de viande, gâteau de sarrasin et parcell* » (p. 89) est un ensemble organisé selon le principe de la répartition en obliques parallèles (une pour le gâteau de sarrasin, une pour la pièce de saint-pierre, et une autre pour le jus et ses morceaux d'ail et d'oignon), mais c'est ici seulement l'organisation des deux obliques centrales qui retiennent notre attention. L'oblique réservée au gâteau est composée de trois éléments : le gâteau cylindrique en tête, un autre plus petit, enlevé à l'emporte-pièce dans le précédent, et un amas linéaire de kasha brunie à l'huile (la kasha est une sorte de sarrasin présenté en grains). Cette déclinaison, sur le fond d'une identité de matière et de couleur, repose sur la relation « partie-tout » : (i) les grains dont on a fait les flocons et le gâteau, (ii) la partie plus petite et détachée, et (iii) le gâteau lui-même, forment une série homogène, selon un principe d'intégration successive : les grains dans le gâteau, et le petit cylindre dans le gros ; mais la disposition procure à l'ensemble une forme stable : une « tête » massive, un « corps » plus petit et une queue allongée : la décomposition (littéralement : la « dés-intégration ») du gâteau en partie fournit donc le principe de variation, mis au service d'une figuration iconique.

En écho figuratif, sur l'autre oblique, est disposée la pièce de saint-pierre, de forme allongée, mais avec une extrémité épaisse et une autre allongée ; l'extrémité épaisse est en outre segmentée par un fouillis vert de parcell : la tête, le corps et la queue sont encore identifiables.

La déclinaison figurative prend ici pour référence la forme d'un poisson, mais ce serait donner raison à Leroi-Gourhan que de s'arrêter là : le plat ne figurerait pas en effet directement la saveur, mais l'objet, et ce serait forcer l'interprétation que d'affirmer que cette composition nous fait « sentir » le goût du saint-pierre ; elle en évoque tout au plus la forme, et, faisant cela, elle stabilise visuellement quelque chose qui est à découvrir gustativement. En effet, si on revient au gâteau de sarrasin, on s'aperçoit que cette forme figurative est le support d'une analyse gustative, dans la mesure où elle nous invite, par décomposition visuelle, à retrouver le goût et la texture de la graine dans le gâteau, qui, à la suite d'une série de transformations (graines > flocons ; flocons cuits au lait ; collage par gonflement ; cuisson à température de rôtissage) doit procurer l'alliance du sec et du croquant qui caractérise la graine originelle.

La correspondance gustative prend donc à rebours l'interprétation figurative : selon celle-ci, c'est la forme de la pièce de saint-pierre qui stabilise la figure iconique, et le gâteau qui, en écho, en commente la structure ; selon celle-là, c'est la forme du gâteau qui permet de retrouver le principe des saveurs et des textures, et la pièce de poisson qui, en écho, en commente la déclinaison morphologique.

LA COMPOSITION DISTRIBUTIVE

A la carte de Michel Bras, on trouve quelques plats directement inspirés de la cuisine familiale, et des préparations traditionnelles de l'Aubrac, notamment le *gargouillou*. Le chef développe dans ses propres commentaires une véritable « mythologie » du gargouillou :

« Imaginez un mois de juin, quand les pâtures sont inondées d'une myriade de fleurs, de parfums alentour. [...] Quand les architectures des fleurs, des tiges, des fruits, les sculptures des branches touchent à l'imaginaire » (p. 107)

Cet imaginaire de la profusion appelle alors le thème de la « générosité saisonnière » de la Nature » :

« Au fil des saisons, les jardins, les marchés et la nature nous offrent une multitude de légumes, d'herbes, de feuilles et de graines. Ces formes, ces couleurs, ces saveurs différentes, le gargouillou les compose, les marie en toute liberté. Autour d'un automne, ou pour un deux juillet, quand la nature est la plus généreuse. » (p. 108)

La cause est entendue : le « gargouillou de jeunes légumes » doit manifester non pas l'intention d'un énonciateur humain, mais une structure temporelle bien spécifique : la saison. D'un côté, la nature, qui propose des « myriades » et des « multitudes », une variété et une quantité illimitées (M. Bras précise que le gargouillou ne peut pas être « exhaustif ») ; de l'autre, le cuisinier, qui, « selon son inspiration », sélectionne et assemble ; entre les deux : la saison, qui à toutes les propriétés du *kairos*, une sorte de proposition profuse qui doit être saisie quand elle se présente, et non quand on l'a décidé. On suppose alors qu'il y a un rythme de la profusion, avec des périodes fastes et des périodes de latence et de renouvellement, et que le plat obtenu manifeste une période faste, dont le cuisinier a su saisir l'occasion.

« *Un gargouillou autour d'un automne ; feuilles, racines, champignons et fruits* » (p. 129) est composé, selon la recette, d'au moins une quinzaine d'éléments, sans compter la purée de potimarron et les filets de vinaigre sucré. La gamme de formes et de couleurs est encore plus étendue, puisque chaque élément peut associer plusieurs d'entre elles : le blanc et le vert, le rouge et le rose, l'arrondi et l'allongé, le massif et le découpé¹⁵. Enfin, la recette introduit même la plus grande diversité dans les tenues : les feuilles sont les unes raides et dressées, les autres « tombées », froissées et couchées ; les champignons sont les uns plantés et droits, les autres couchés sur la tête ; les racines sont entières ou en lames, etc.

Le principe est donc celui de la distribution maximale : faute de pouvoir être exhaustif, au moins peut-on procurer l'impression de diversité extrême, et de profusion généreuse. L'assiette semble en désordre, certes, mais dans un espace suffisamment étendu pour que les multiples contrastes restent lisibles, pour que, d'une certaine manière, la multitude apparaisse intentionnelle et pas chaotique et insignifiante. Un examen plus attentif montre même que, pris deux à deux, ou en petits groupes, les éléments forment des contrastes élémentaires, qui

¹⁵ Dans la recette, les indications qui vont en ce sens sont nombreuses, puisque, par exemple, il faut laisser un bouquet de fanes aux navets et aux carottes, séparer les feuilles et les moelles des laitues, tailler les moelles sur une partie de leur longueur, présenter les champignons en entier, queue et chapeau, etc.

peuvent même être répétés plusieurs fois, pour des éléments différents ; c'est le cas, par exemple, pour les contrastes « dressé / couché », « posé / planté », « vert / rouge ». On devine même, au premier et au deuxième plan, des alignements approximatifs, commentés et soulignés par deux traits de jus, qui indiquent une ébauche (ou un reste) de répartition en profondeur.

Le gargouillou met donc en scène une tension entre les excès incontrôlables de la générosité et de la profusion et les tentatives de contrôle d'un énonciateur ; pour ce faire, l'assiette doit obéir d'une part à quelques procédés de diversification à plusieurs degrés et sous tous les aspects de la composition plastique, et d'autre part à des motifs de disposition locale qui rendent les contrastes lisibles, pour que le résultat reste signifiant. Là encore, l'organisation visuelle ne dit rien de chaque saveur ou de chaque texture prise séparément, mais énonce en revanche le modèle organisateur de leurs contrastes, et le schéma d'ensemble de leur syntaxe.

Hierarchies et tensions

DEUX STATUTS DIFFÉRENTS

En chaque assiette, on a pu remarquer l'association de deux ou plusieurs des modes d'organisation décrits ci-dessus : la combinaison répétitive, comme la composition distributive acceptent de se soumettre en partie, parfois, à la répartition en profondeur, et notamment aux obliques parallèles ; la répartition en profondeur accueille elle-même localement des expressions de la déclinaison figurative.

On pourrait alors distinguer deux niveaux d'organisation différents : (i) l'organisation topologique, en relation avec le point de vue adopté : c'est le cas de la répartition en profondeur, et (ii) l'expression plastique des contrastes gustatifs : c'est le cas des trois autres types.

En effet, les contrastes gustatifs, une fois traduits visuellement, sont traités sur le mode de (i) de la dispersion profuse (dans l'espace de distribution), (ii) de la figuration d'une syntaxe des saveurs (dans les séries en déclinaison), et (iii) de la combinaison figée (dans les unités de la répétition). L'enjeu apparaît maintenant plus clairement : le premier mode (la dispersion) propose une multitude de contrastes locaux, mais sans isoler ni fixer la relation entre les éléments, qui restent donc dissociables ; le deuxième (la figuration) fait reconnaître une organisation du contraste grâce à la stabilité d'une forme : les éléments sont toujours dissociables, mais un parcours de dégustation est indiqué ; le dernier (la combinaison), enfin, ajoute une contrainte en proposant une combinaison dont les éléments ne peuvent être dissociés, et devront être consommés ensemble et en même temps.

La structure visuelle informe alors explicitement de la syntaxe du parcours de dégustation, et même de sa forme temporelle : (i) *ad libitum*, (ii) l'un après l'autre, (iii) d'un seul coup et plusieurs fois. Du côté de la mise en image, c'est la force ou la faiblesse du lien

entre les éléments qui s'affiche ; du côté de la dégustation, c'est la figure temporelle dominante qui est proposée : selon le cas, (i) l'hésitation et la fluctuation, (ii) la succession et le parcours transformateur, et enfin (iii) l'instant et la concomitance réitérés.

Chacun de ces modes est exclusif de l'autre, mais tous trois sont plus ou moins conjugués avec la répartition en profondeur : la composition distributive neutralise tout ou partie de la profondeur en obliques, et décompose la profondeur en plans successifs ; la déclinaison figurative actualise ou pas, selon le cas, les obliques de profondeur ; enfin, la combinaison répétitive use presque systématiquement des alignements sur les obliques fuyantes.

On observe par conséquent une certaine autonomie entre la répartition en profondeur et les autres modes d'organisation, en même temps que des tensions variables : selon le cas, en effet, la répartition en profondeur est affaiblie (par dispersion et décomposition), renforcée (par alignement des parties ou des unités), localisée (par une déclinaison) ou généralisée (par répétition).

LA DEICTISATION ET LA MODALISATION

L'enjeu de ces tensions apparaîtra plus clairement si on peut préciser le statut énonciatif de ces différentes organisations.

La manipulation déictique

A l'évidence, la répartition en profondeur est liée à la composante *déictique* de l'énonciation : c'est en effet le point de vue attribué à l'observateur (et au consommateur) qui sert de référent aussi bien à la stratification des plans qu'aux effets d'obliques fuyantes. En outre, on est en droit de se demander si cette organisation est parfaitement stable, et si, à la limite, elle n'a pas été retenue uniquement pour la photographie¹⁶. Quoiqu'il en soit, il faut nécessairement un point de vue, et dès lors que le point de vue retenu est celui de la demi-plongée à proximité, celui du consommateur, un axe de profondeur traverse de fait la composition de l'assiette ; la question qui se pose alors n'est pas de savoir s'il y a une répartition en profondeur, puisqu'elle est obligée, mais si cette répartition est soumise à des règles et à des alternatives, touchant à la représentation de la syntaxe des saveurs et des textures. Il apparaît que c'est bien le cas et, que, avant même de se demander comment parcourir et s'appropriier ces saveurs, l'observateur peut en contempler les conjonctions et des disjonctions dans l'assiette.

Au-delà des deux modes observés, dont on a dit qu'ils n'étaient peut-être que de circonstance, la *déictisation énonciative* ne peut jouer que sur trois types de propriétés élémentaires :

¹⁶ On peut remarquer par exemple, sans que ce soit pour autant une preuve définitive, que la répartition en profondeur, soit par plans, soit sur des fuyantes, n'est jamais mentionnée dans les recettes, alors que les autres modes d'organisation sont soigneusement précisés.

- (i) les propriétés topologiques des éléments matériels : positions relatives, type méreologique des groupes d'éléments (série, amas, etc.), et orientation des formes adoptées par ces groupes (ligne, strates, cercles, etc.) ;
- (ii) la taille, le nombre et la forme des vides, dont Michel Bras use tout autant que des éléments du plat ;
- (iii) des procédés d'emphase ou de commentaire méta-sémiotique, notamment par l'usage de traces, de tâches, de semis de matières, ou d'échos figuratifs, qui commentent les orientations dominantes.

Ce sont ces propriétés qui, une fois combinées, non seulement assignent à l'observateur une place déterminée, mais en outre, une place dont il peut supposer, en raison des règles affichées et de leur commentaire méta-sémiotique, qu'elle a été voulue et proposée par le cuisinier. L'organisation déictique participe donc à l'installation du *contrat fiduciaire* initial de la dégustation : le mets est adressé à quelqu'un, dont la place est prévue, inscrite en creux dans la disposition de l'assiette.

La manipulation modale

Les autres modes d'organisation, avons-nous précisé, manifestent visuellement le type de contrainte (ou de liberté) qui s'applique à la dégustation des éléments du plat, jusqu'à la figure temporelle qui en régit la syntaxe et l'aspect. Les combinaisons, les déclinaisons ou les dispersions permettent de figurer visuellement, sinon toujours l'ordre de la dégustation, du moins les modes, préférentiels ou obligés, d'association entre les saveurs et les textures.

Nous avons donc affaire dans ce cas à la *modalisation énonciative*. Du côté de l'objet (le plat) ces associations sont de l'ordre du « pouvoir être » (pouvoir être & ne pas pouvoir ne pas être, pour l'essentiel) ; du côté du sujet (le dégustateur), elles sont de l'ordre du « pouvoir faire » (pouvoir faire & ne pas pouvoir ne pas faire).

Les associations observées dans le corpus relèvent toutes d'un principe général de *montage figuratif*¹⁷, qui renvoie lui-même au « bricolage » lévi-straussien, cher à Jean-Marie Floch. Mais, entre les éléments figuratifs disparates dont dispose le bricoleur, d'une part, et la signification mythique ou symbolique de l'objet nouveau qu'il en tire, d'autre part, s'insèrent les procédés (une rhétorique du montage) qui nous concernent ici, et qui participent de la manipulation de la dégustation.

Si l'on considère maintenant non plus les types d'organisation topologique, mais les figures d'assemblage qui nous sont proposées, on s'aperçoit que le montage connaît des degrés, et que ces degrés connaissent eux-mêmes des seuils critiques, qui séparent des positions modales.

¹⁷ Les recettes comportent toutes une dernière partie de « montage » du plat, sous la rubrique « Au dernier moment », et le terme même de « montage » est utilisé une fois ; parmi les verbes d'opérations, reviennent le plus souvent : « déposer », « disposer », « ranger », ...et « monter ».

Par exemple, la « compression » qui associe trois couches de pain, de pomme et de boudin est de l'ordre du « ne pas pouvoir ne pas faire » : les saveurs se mêleront inévitablement ; il en est de même de l'œuf et des mouillettes, en l'absence d'autre instrument pour consommer l'œuf, et, concernant les mouillettes elles-mêmes, du fromage légèrement fondu sur la tige de pain. A l'autre extrémité de l'échelle des contraintes, on trouve la disposition dispersée des gargouillous, qui offre la liberté la plus grande : un « pouvoir faire » et un « pouvoir ne pas faire » généralisés. Entre ces deux extrêmes, on trouvera des montages qui ne sont, tout au plus, que des propositions ou des suggestions : au « pouvoir » s'associe alors un « vouloir », puisque la proposition ou la suggestion sont des formes de manipulation qui permettent de sélectionner, parmi tous les parcours que pourrait choisir le dégustateur, une association gustative préférentielle, celle qui serait, selon l'énonciateur, la plus désirable¹⁸.

Une fois dégagées de la classification empirique en « modes de mise en espace » de l'assiette, les deux procédures énonciatives, la déictisation et la modalisation de la dégustation doivent être examinées pour elles-mêmes. Sans prétendre à l'exhaustivité, la tâche qui reste maintenant à accomplir consiste donc à repérer des configurations dominantes, dans le *style visuel* de Michel Bras, de ces procédures.

Figures de la déictisation et de la modalisation

La conjugaison des deux procédures : le parcours des plaisirs et des joies

Pour aller à l'essentiel et échapper en même temps à la première terminologie de cette étude, nous parlerons désormais, pour la déictisation, des modes de la *disposition*, et, pour la modalisation, des modes du *montage*. Ce choix de termes est en partie arbitraire, mais leur définition peut être très claire (i) la *disposition* est faite en relation avec la position de référence définie par le point de vue, alors que (ii) le *montage* est conçu pour inscrire dans l'objet même les degrés de contrainte et de liberté proposés au consommateur. Pour l'hôte, face à l'assiette, la différence s'impose : il y a d'un côté, celui de la disposition, les contraintes et libertés de l'*attaque* et de la *saisie* des éléments (y compris l'instrument de la saisie : avec la fourchette, la cuillère ou les doigts), et de l'autre, celui du montage, les contraintes et libertés de la dégustation en bouche.

Mais les figures visuelles qui manifestent ces deux procédures ne les représentent pas toujours séparément. Nous avons rencontré quelques cas de séparation claire : par exemple, dans les combinaisons répétitives, la répétition participe à la *disposition*, alors que la combinaison participe au *montage* ; ou, dans la composition distributive, le *montage* semble avoir disparu, pour laisser place exclusivement à la *disposition*. Mais la déclinaison figurative avoue son ambiguïté, puisqu'elle repose à la fois sur un principe de *disposition* ordonnée, et à

¹⁸ Dans les recettes, Michel Bras ajoute parfois un commentaire en ce sens, signalant sa préférence pour la combinaison de tel ou tel ingrédient-saveur avec tel autre.

un *montage* précis : d'un côté une indication sur les modalités de l'attaque, et de l'autre, une suggestion d'association des saveurs.

Quelques exemples seront utiles pour expliciter cette conjugaison des deux procédures.

La « *gaufrette à la crème moka/beurre demi-sel accompagnée d'un café arrosé d'un vieux rhum comme autrefois* » (p. 175) se présente comme un empilement vertical, qui est à l'évidence un *montage*, qui alterne et lie la pâte sèche et la crème au beurre et au café, le croquant et le moelleux ; pourtant, il s'agit aussi d'une *disposition*, qui impose une attaque par le haut, et probablement avec les doigts. En outre, l'alternance du « collé » et du « friable », qui est affaire de montage, n'est pas sans effet sur le mode d'attaque, dont la vigueur ou la brusquerie pourrait avoir quelques conséquences déplaisantes. La conjugaison entre le montage et la disposition n'est donc pas sans risque : une tension apparaît, qui peut être source d'effets passionnels : la surprise, notamment.

A cet égard, la « *poire Williams du Ségala pochée au beurre-noisette ; cornet de crème glacée au caramel-beurre* » (p. 177) est une réalisation exemplaire. Le *montage* est limpide : le cornet, rempli de crème, est fiché dans la poire ; il invite d'autant plus à une association des saveurs que, visuellement, les deux pièces présentent exactement la même tonalité et la même surface grumeleuse ; pourtant, vu la taille de la pièce, il est forcément déceptif, et il ne permet pas une association des saveurs lors de la mise en bouche. La *disposition* est tout aussi claire, à la fois verticale et oblique, mais elle est contraignante, quelle que soit l'attaque choisie : ou bien on attaque par le cornet, ou bien on doit dégager le cornet pour attaquer la poire, ou pour alterner les saveurs. Mais elle se révèle elle aussi déceptive, sur un autre registre : le cornet est si fragile qu'il éclate si l'on s'en saisit un peu vivement, et inévitablement dès qu'on le met en bouche. Une dissociation (véridictoire) apparaît alors entre ce qui se voit et ce qui se déguste : l'apparente homogénéité du montage (la stabilité de l'implantation et de l'équilibre, ainsi que la continuité des matières, des couleurs et des textures), dissimule un contraste de résistance (compact / fragile) et prépare quelques surprises. Michel Bras parle lui-même, dans son introduction à la section « desserts », d'« espièglerie » :

« Comme je pense qu'une tablée doit respirer le bonheur et la joie, parfois j'aime égayer son ordonnancement, celui des mets, d'espièglerie. [...] Le cornet en pâte sèche explosait littéralement lorsqu'on le croquait ! » (p. 165)

La tension entre montage et disposition est ici à son comble : la disposition invite à défaire le montage, et le montage dissimule un piège qui n'apparaîtra qu'au moment de l'attaque, c'est-à-dire en raison de la disposition adoptée. En somme, plus la tension entre les deux est grande, et plus la charge affective potentielle du plat est importante. Mais cette charge affective, potentielle dans l'organisation visuelle, ne pourra s'exprimer que par la dégustation. On peut retrouver des tensions comparables, mais moins spectaculaires, dans la « *tarte nougatine aux nèfles du Japon* » (p. 181).

Tous les exemples qui précèdent appartiennent au chapitre « desserts ». En voici deux qui appartiennent au chapitre « poissons ». Dans « *le tronçon de sole poêlé au beurre et au citron confit, potimarron cuit en coque...* » (p. 91), les lames de potimarron posées sur la pièce de sole forment un montage sans contrainte, dont la disposition (devant / derrière, dessus / dessous) s'accommode d'une attaque qui reste libre. On a donc affaire ici à une suggestion. Dans « *sur des noix et du pain caramélisés, le filet de turbot étuvé* », la contrainte est plus forte, mais elle n'induit aucune tension : le montage et la disposition vont dans le même sens modal, l'une confortant l'autre ; et le mode d'attaque proposé garantit l'association des saveurs recherchée au montage.

La plus grande récurrence dans les desserts des conflits entre montage et disposition, et par contraste, leur conjugaison apaisée dans les autres plats, dessine une tendance : l'humour et le jeu, les énigmes et les surprises seraient plutôt réservés à la fin du repas. Par ailleurs, on constate la prééminence, dans les chapitres « mises en bouche » et « entrées », de la disposition par répétition et/ou du montage par combinaison, où les deux principes sont clairement dissociés et hiérarchisés, dans une détente maximale.

Il y aurait donc une véritable séquence des tensions entre montage et disposition, entre les manipulations modale et déictique : la déliaison et la détente pour commencer, la liaison et la collusion pour continuer, la tension et le conflit pour finir ; du côté des effets affectifs, on commence par ceux de la libre découverte (l'« invitation »), on continue par ceux de la contrainte cohérente par suggestion (la « séduction »), et on finit par ceux de la contrainte paradoxale, de la surprise et de l'humour (l'« espièglerie »).

Deux de ces figures complexes vont maintenant retenir notre attention, car leur récurrence et leur rôle dans la structure visuelle de la cuisine de Michel Bras sont remarquables. Ce sont respectivement le « dressé » et le « feuilleté »

Le dressé

Les figures « dressées » sont présentes dans un grand nombre de préparations, et elles concernent principalement les feuilles et tiges de légumes. Le dressé est à la fois un *montage*, puisqu'il se présente comme une forme d'association des saveurs et des textures, une « mise en volume » des ingrédients de la composition, et aussi une *disposition*, puisque, faisant appel à la dimension verticale, il sollicite directement le rapport entre l'organisation de l'assiette et l'observateur humain, pour qui la verticalité est toujours une direction prégnante et organisatrice. Cette conjugaison des deux modes énonciatifs permet d'intégrer à l'organisation de l'assiette une manipulation particulièrement subtile et spectaculaire.

Le « foie gras de canard au naturel » (p. 43), est agrémenté de « feuilles insolites et de pistils de fleurs » qui sont plantés verticalement, soit soutenues par un autre élément, soit collés à la base par une tache de sauce. A côté du « médaillon de langouste royale au jus de pomme et à l'huile d'amandon » (p. 61), se dresse une liasse de tranches de pomme. En arrière-plan du « ventre de thon de Méditerranée mi-cuit assaisonné de sésame, d'huîtres et

d'anchois », deux bulbes de fenouil très allongés sont également plantés verticalement. Avec les « filets de truite fario de Minana juste raidis » (p. 95), ce sont des feuilles de laitues légèrement froissées qui jouent le même rôle. Dans le « poivron doux sweet-banana farci » (p. 123) c'est un des poivrons qui disposé verticalement. Avec la « côte de veau des Lucs poêlée », les fonds d'artichauts avec leur tige vers le haut. Avec la « pièce de rumsteck de bœuf fermier Aubrac » (p.147), deux croustillants de lard et des côtes de blettes.

La liste n'est pas close : le même motif se rencontre encore dans le « filet de maquereau » (p. 47), le « blanc de poulet » (p. 55), ou le filet d'agneau Allaiton rôti » (p. 155). Deux conditions matérielles sont requises : (i) la *tenue*, qui est soit propre à la pièce (par exemple des tiges de feuilles, ou des queues d'artichauts), soit obtenue par le traitement (par exemple, les feuilles seulement « tombées », ou les tranches de lard ou d'aubergine traitées « croustillantes »), et (ii) le *maintien*, qui assuré soit par un soutien latéral, ; soit par une base plus large et tranchée, soit par collage au pied.

On a donc affaire à une véritable architectonique de l'assiette, un « montage » qui a de nombreux effets visuels.

Le premier est de procurer à l'assiette une troisième dimension, un volume¹⁹ qui transforme la préparation en spectacle : en effet, l'observateur d'une préparation en deux dimensions en contemple qu'un « tableau », des éléments disposés sur un plan, alors que celui qui est face à un montage dont la dimension verticale est ainsi soulignée est un spectateur devant une scène potentielle.

Le deuxième est de multiplier les lieux de capture de la lumière. Les pièces disposées horizontalement ne peuvent en effet la capter que par leur modelé et leur surface, plus ou moins luisante, alors que les pièces dressées constituent des pièges à lumière qui surmontent la composition. En outre, ces pièces sont soit claires, soient prolongées par une partie plus claire (les tiges et les queues ont une faible teneur en chlorophylle), soit même suffisamment fines pour jouer de la transparence, ou d'un mode de capture opalescent quand elles sont translucides : c'est le cas des tranches de pomme, d'aubergine ou de croustillants de lard²⁰.

Les deux premiers effets se conjuguent alors en un seul : la scène constituée par les acteurs « à déguster » est disposée pour le jeu d'un acteur additionnel qui est seulement « à voir », la lumière, avec tous ses effets secondaires d'éclairage, de valeurs chromatiques et de matières.

Le troisième effet concerne cette fois directement la manipulation de la dégustation. Face à de tels montages, l'hôte est en effet soumis à une *suggestion* ; non pas une obligation

¹⁹ Les recettes, pour de telles dispositions, indiquent souvent et seulement « arranger en volume autour de la pièce principale ».

²⁰ La recette de la « pièce de bœuf fermier Aubrac » précise explicitement : « Disposer verticalement les croustillants de lard afin qu'ils prennent la lumière par transparence » (p. 147). Mais le mode de préparation insistait déjà fortement sur la technique à employer pour obtenir à la fois la planéité, la raideur et la transparence : « Poser une tranche de lard dans une sauteuse et glisser sur cette pièce de lard une autre sauteuse qui sera imbriquée dans la première afin de maintenir bien à plat la tranche de lard. » (ibid.) Même si la tranche elle-même n'est pas un « montage », elle en est, de toute évidence, le résultat.

(ne pas pouvoir ne pas faire), mais une invitation (pouvoir + vouloir faire) à saisir ces pièces dressées avec les doigts et à les croquer directement, sans précaution ni préalable. La mise en scène lumineuse participe évidemment de cette manipulation, puisque les forts contrastes de la capture lumineuse, entre les pièces principales et leur décor planté, invite aussi à une différenciation de la procédure de dégustation. Qu'il s'agisse d'une tige ou d'une feuilles soigneusement raidies pour se tenir droite, ou d'une lame croustillante et translucide, les propriétés gustatives (finesse, croquant, fragilité) sont mises en scène de telle manière par la composition visuelle que l'hôte est enclin à respecter celle-ci de manière à profiter de celles-là. En d'autres termes, la manipulation en question pourrait être glosée ainsi : dégustez ces pièces de la manière que vous suggère leur disposition verticale, car c'est la seule manière de savourer dans toute leur plénitude les propriétés gustatives que vous promettent leurs propriétés visuelles.

Ces trois effets articulent donc explicitement la manipulation déictique (la *disposition*, en vue de la saisie) et la manipulation modale (le *montage*, en vue de la dégustation des associations gustatives). Prenons le cas des croustillants de lard : le goût salé et grillé de la pièce de lard fondue doit absolument être apprécié en même temps que le croquant de sa texture, et si la tranche était posé à plat, elle devrait être coupée et brisée pour être saisie à la fourchette : l'association serait alors rompue.

Mais la composition la plus spectaculaire à cet égard est « sur l'idée d'un vacherin – meringue et pain – crème glacée au touron – croûtes de sucre – » (p. 195) qui comporte deux types de pièces dressées, et qui en cela résume l'ensemble des traits observés jusqu'ici : des cônes allongés aux noisettes sont plantés sur une base aplanie, et collées sur l'assiette avec de la crème fraîche, autour d'une boule de glace dans laquelle sont plantées les fines croûtes de sucre dorées et translucides. Il est à la fois impossible d'accéder à la glace sans ôter les croûtes de sucre, et impossible d'ôter celles-ci sans les saisir avec les doigts ; en outre, les cônes aux noisettes ne peuvent être attaqués qu'avec les doigts, car, comme le précise la recette, le montage des noisettes, de la meringue et du sucre doit rester très friable, et se défait si on s'en saisit autrement²¹. On est ici au-delà de la suggestion, avec un montage qui tient du piège et de l'« espièglerie » : des lames trop fragiles qui encombrant la seule partie dont on peut se saisir à la cuillère, et des cônes apparemment solides et bien campés, qui sont conçus pour se défaire dès qu'on les malmène.

Dans un premier temps, le traitement culinaire et le *montage* vont alors procurer à la pièce dressée des propriétés visuelles (la planéité, la raideur, la transparence) qui traduisent l'association gustative des textures et des saveurs. Dans un second temps, la *disposition* va à la fois mettre en scène ces propriétés visuelles (faire reconnaître la raideur, la fragilité et la

²¹ La recette dit : « Il est important de ne pas trop tasser l'appareil au fond des moules, car l'objectif est d'avoir un ensemble très friable. » Et comme si cette précaution ne suffisait pas, on fait en sorte que tout ce qui pourrait « lier » les ingrédients entre eux disparaisse ensuite : « Faire sécher les cônes au four à 130°, le temps qu'ils soient totalement déshydratés. » (p. 194)

transparence), et sélectionner le mode de saisie qui est souhaité grâce au dressage vertical. Le montage et la disposition conjugués constituent en somme une ébauche de « mode d'emploi » visuel pour la saisie et la dégustation ; faire savoir quelle est l'association gustative recherchée, et faire savoir quelle est la meilleure manière de respecter et de savourer cette association sans la défaire. Mais le « mode d'emploi » n'est pas obligatoirement fiable, et le principe du « niac » et de l' « espièglerie », jouant de la véridiction des apparences visuelles, laisse là aussi une marge d'incertitude et de surprise au moment de la saisie et de la dégustation. A la limite, cette « proposition » de saisie concerne des ingrédients qui ne sont pas nécessairement comestibles : le plus bel exemple se rencontre dans « sur des noix et du pain caramélisés, le filet de turbot étuvé » (p. 101), dont la pièce de poisson est accompagnée en arrière-plan, et disposé sur une oblique de profondeur, par l'alignement d'un tronçon de colonne vertébrale, qui porte haut une série d'arêtes dressées.

Le feuilleté

Le feuilleté entre d'emblée dans la catégorie des « montages », qui contraignent la dégustation, mais il fonctionne aussi comme disposition, ainsi qu'on va le voir. Le principe du feuilleté est simple : une succession de deux types de couches, qui alternent le dur et le mou, le friable et le compact, le croquant et le moelleux, ainsi que les saveurs propres aux éléments alternés ; le montage est clos, car la première est la dernière couches sont toujours des couches dures, friables et croquantes. A cet égard, c'est une spécification de la « compression », en ce sens que, celle-ci alterne aussi des couches d'ingrédients, mais qui ne sont pas limitées à deux, et qui n'obéissent pas à la règle de contraste entre les textures.

Les feuilletés sont plus nombreux en desserts qu'ailleurs, mais ce type de montage est d'usage courant pour la fin du repas. Le gâteau qui accompagne les « figures rôties et tapées » (p. 171) est monté avec des croûtes de caramel épicées, qui contiennent entre elles de la crème de lait caillé. Le montage des « feuilles au cacao maigre » (p. 197) est comparable, à deux détails près : (i) les feuilles caramélisées et croquantes sont ondulées, grâce à une période de séchage et de cuisson sur des tubes de cuivre ; et (ii) la crème est insérée entre les « vagues » de cacao à la douille, pour former de longs cylindres sinueux.

Plus étonnant est le feuilleté de foie gras (« foie gras de canard au naturel », p. 43), où les tanches de foie sont glissées entre des feuilles de pommes de terre claires, dorées et transparentes, et traitée pour être raides, croustillantes et friables. Plus subtil et atypique est le feuilleté qui accompagne « la pièce d'agneau Allaiton sautée à l'huile d'olive » (p. 143), puisqu'il est composé de feuilles d'aubergine séchées, dressées sur la tranche, et entre lesquelles on a glissé de la purée d'aubergine à l'orange : le montage est extrêmement délicat, puisque c'est la purée qui permet aux feuilles séchées de tenir dressées sur la tranche, et qui les tient assemblées, en même temps que celles-ci contiennent l'épanchement de la purée dans l'assiette. La subtilité de l'équilibre visuel et architectonique permet de mesurer à l'avance la difficulté qu'il y aura à se saisir de ce montage.

Les montages sont conçus pour rendre obligatoire l'association des saveurs au moment de la dégustation, mais ils contraignent également la saisie : comme le contraste de texture entre les deux types de couches interdit l'utilisation d'un autre instrument que les doigts, la disposition devra donc indiquer quel doit être le mode de saisie. Tous ces feuilletés sont disposés sur la tranche, les feuilles intercalaires disposées verticalement, et l'ensemble formant un bloc dressé pour être saisi à la main, ce qui fait du *feuilleté* une variante du *dressé*. Là encore, nul ne peut prévoir l'effet d'une saisie indélicate, et la surprise est au rendez-vous...

Conclusion : le geste et l'assiette

L'analyse de la « représentation » visuelle de la dégustation a mis en évidence une véritable grammaire plastique des assiettes de Michel Bras, qui se construit en trois ensembles :

- (i) l'ensemble des *traits plastiques* proprement dits : la tonalité, les valeurs chromatiques, les textures, les effets de lumière et la tenue ;
- (ii) l'ensemble des formes de montages : feuilletés, compressions, amas, semis, coulées, et déclinaisons figuratives, qui permettent de construire à partir des traits plastiques des *syntagmes plastiques*
- (iii) l'ensemble des formes de composition : les plans de profondeur, les alignements et les obliques, ainsi que les dispositions horizontales et verticales, et qui permettent d'établir des *textes plastiques*.

Les traits et les syntagmes plastiques participent à ce que nous avons appelé la « manipulation modale » de la dégustation. La première phase de cette manipulation est assurée par les contrastes de traits plastiques, dont on peut dire qu'ils constituent la « promesse » des qualités gustatives, par un jeu de correspondances fonctionnant peu ou prou sur le principe des systèmes semi-symboliques. La seconde phase est assurée par les syntagmes plastiques (les montages) qui dictent de manière plus ou moins contraignante les associations de textures et de saveurs à respecter au cours de la dégustation : selon les cas, imposées ou suggérées, ces associations couvrent tous les degrés des modalités « pouvoir » et « vouloir ».

Le texte plastique, enfin, organisé autour de la position de référence d'un observateur-consommateur, participe à ce que nous avons appelé la « manipulation déictique », et qui est une sorte de proposition de contrat fiduciaire : comment entrer dans le plat, comment se saisir des ingrédients pour rester conforme à la « promesse », à la « suggestion » ou à l'« imposition » gustatives.

Mais le style visuel et culinaire de Michel Bras débouche pour finir sur une autre manipulation, de type passionnel, celle que recouvre le concept de « niac ». La promesse, la suggestion et la proposition de contrat sont souvent, en effet, plus ou moins trompeuses, ou au moins déroutantes : ce qui se donne à saisir n'est pas obligatoirement à consommer, ce qui se donne comme solide est conçu pour se désagréger, et certains montages, conçus comme des pièges, sont destinés à provoquer l'émotion avant même la dégustation, ou en son début. Nous avons vu que ces effets, apparemment destinés à décontenancer les hôtes, résultent des tensions et des conflits entre les montages et la disposition, c'est-à-dire entre les manipulations de base. Une manipulation complexe et globale se met donc en place, et qui vise à, et à mettre les hôtes dans l'état affectif approprié à la dégustation de cette cuisine très particulière ; certes, il y a la surprise et l'humour ; mais plus généralement, cette manipulation complexe installe un type d'interaction très particulier entre l'énonciateur et l'énonciataire : les stratégies pour décontenancer et pour piéger appellent en effet des contre-stratégies pour éviter les pièges et minimiser les surprises. Nous avons remarqué en effet qu'au fur et à mesure que le repas avance, les tensions critiques sont de plus en plus vives, et que, par conséquent, cette progression ménage, pour l'hôte attentif et perspicace, le temps d'un apprentissage. Dès lors, la saisie se fait de plus en plus délicate, l'attaque, précautionneuse, et la prise, retenue et ralentie. La boucle est alors fermée, et l'hôte prend tout son temps pour aborder le mets, et notamment le temps de la contemplation visuelle.

Car la contemplation visuelle de ces compositions délivre bien d'autres dimensions et appellerait bien d'autres commentaires que ceux que nous avons faits, dans les limites de notre propos. Et notamment la construction des plats en forme de paysages : des collines et des vallées, des ruisseaux et des bouquets végétaux dressés, des reliefs et des parois abrupts et des plaines vides, le tout traversé par une lumière qui joue différemment sur chacun de ces éléments. Le « gargouillou » est à cet égard exemplaire : élaboré à partir des produits de la saison dans un pays donné, il restitue dans sa composition la forme et l'esprit de ce paysage. Mais je n'insisterait pas plus sur cette figurativité-là, qui ne dit rien de la dégustation, car ce serait donner raison à Leroi-Gourhan...