



Plateaux télé De g. à dr., *Les Recettes de Monsieur X*, présentées par le comédien Georges Adet (1953-1954); *Art et magie de la cuisine*, avec Raymond Oliver et Catherine Langeais (1954-1967); *La Cuisine des mousquetaires*, avec Micheline et Maïté (1983-1997).

La grande régalade sur le petit écran

Les émissions culinaires sont presque aussi vieilles que la télévision.

Un succès qui ne se dément pas de nos jours, quels que soient

les recettes plébiscitées et les défis à relever. **PAR GUILLAUME DEMUTH**

En octobre 1953, les Français oublient peu à peu les privations de l'Occupation. Les nouveaux logements ont connu une révolution architecturale, et les cuisines un véritable big bang : lignes épurées, fonctionnalité, équipements tout droit sortis du Salon des arts ménagers. La ménagère, pour sa part, subit une pression accrue : comment en effet préparer des repas dignes de ce nouvel environnement, de ce nouveau standing ?

La première émission culinaire, *Les Recettes de Monsieur X*, tente de former à distance les ménagères qui découvrent le début de la consommation. Surtout, elle établit un canon de la gastronomie télévisuelle : les hommes apprennent aux femmes à cuisiner. En 1954, c'est Raymond Oliver qui fixe la définition de l'émission culinaire « à la française » avec *Art et magie de la cuisine*. Le décor télévisuel, les gros plans sur les gestes techniques, la verve du chef et la réalisation de l'émission en temps réel permettent de se projeter. Le paradoxe de ce succès de télévision tient au fait qu'un professionnel hors pair s'adresse à des néophytes. Même si les recettes sont impossibles à repro-

duire telles quelles chez soi, l'essentiel est ailleurs. Le rêve de la grande gastronomie est à la portée de chacun. On veut se faire plaisir en mangeant plutôt que manger pour vivre.

Au tournant des années 1970, les surgelés font irruption dans la vie des Français. La gastronomie s'oppose aux micro-ondes. Dans *La Grande Cocotte*, Marthe Mercadier est une assistante-concive qui moque gentiment le chef. Nouveau paradoxe. Les Français mangent des plats tout faits en même temps qu'ils érigent les chefs télévisuels en référence absolue. La consommation est en train d'absorber la culture gastronomique.

Hamburger au foie gras

En 1973, le premier choc pétrolier brise les certitudes sur l'avenir. Les Français recherchent originalité, simplicité et une cuisine plus proche de leur pratique quotidienne. Dans *La Cuisine légère* (1977-1981), la relation chef-présentatrice est plus équitable, une collaboration remplace le cours magistral. Puis le féminisme, le souci de sa santé, le besoin de caser le repas dans des journées bien remplies imposent à la gastronomie de se plier aux besoins des téléspectateurs.

En 1986 survient la révolution de *La Cuisine des mousquetaires*. Plus d'homme, mais deux femmes. Maïté [Marie-Thérèse Ordonez, de son vrai nom, ndlr] transmet à Micheline [Banzet-Lawton] les secrets de la cuisine de terroir. Elle rejoint José Bové dans son combat contre le fast-food avec sa mémorable recette de hamburger français au foie gras. La cuisine devient affaire de convictions et de patrimoine. Et les téléspectateurs ont pris le pouvoir sur la gastronomie.

Cette évolution aboutit en 2010 au programme *Top chef*. Les anonymes deviennent les héros. La cuisine est un enjeu de réorientation professionnelle ou de réalisation de soi. Les chefs sont réduits au rôle de juge, leur art est conquis par les foules. À ce jour, la cuisine a investi YouTube et Instagram. Avec, pour objectif, se distinguer des autres en maîtrisant raffinement et savoir-faire pour montrer au monde entier et à ses abonnés la vie rêvée des gens de goût.

La prochaine fois que vos amis américains s'esbaudiront de la gastronomie française, répondez-leur : « Notre gastronomie est un art de vivre plus qu'un art culinaire. » Et presque un soft power? ☞