

11.12.2009

Institut de Culture Italienne
Hôtel de Gallifet
50, rue de Varenne
75007 PARIS



*Ambasciata d'Italia
Parigi*

AISA
THERAPEUTICS

RISTOMED
New e-Services for a Dietary Approach to the Elderly



FOR
INTERNAL USE
ONLY

[COLLOQUE FRANCO-ITALIEN]

PEUT-ON VRAIMENT SE TRAITER EN MANGEANT ?

[Le but du colloque consistait à la base à développer une réflexion sur l'alimentation et les compléments alimentaires dans leurs expressions récentes, dignes d'attention. Des phénomènes émergents dans le domaine des habitudes alimentaires nous ont fait percevoir l'existence d'un maillage entre les avancées biotechnologiques et le regard de l'être humain sur son corps qui ne tient pas que de la consommation. Ainsi, nous y avons convié des personnes impliquées dans la mutation de la perception de l'alimentation, et qualifiés dans divers domaines, de l'anthropologie à la biologie cellulaire, en passant par la psychologie et la gastronomie moléculaire.

Les intervenants ont débattu sur différents aspects de l'alimentation, et du rapport de celle-ci avec les sciences biologiques, chimiques et physiques, mais également avec l'agriculture, l'environnement, et l'évolution de nos sociétés.]

MATINEE

HERVE THIS, INRA ET FONDATEUR DE LA GASTRONOMIE MOLECULAIRE :



Le professeur This a commencé par rappeler que la gastronomie moléculaire est une science qui étudie les transformations culinaires et les propriétés physico-chimiques des aliments ; cette discipline a été créée à la fin des années 80 par Hervé This et feu Nicholas Kurti. Elle est à ne pas confondre avec la cuisine moléculaire, qui elle est une technique de cuisine utilisant le résultat des recherches de gastronomie moléculaire pour mettre au point de nouveaux plats, ou de nouvelles méthodes d'élaboration d'un plat.

« L'ambition c'est de faire de la physico-chimie en prenant la cuisine comme prétexte, donc vous comprenez bien que la cuisine moléculaire ne m'intéresse pas du tout. En vrai la cuisine moléculaire c'est une forme de cuisine, et donc ce n'est pas mon métier ; et cette cuisine fait utilisation de nouveaux ustensiles, de nouveaux ingrédients et de nouvelles méthodes. Donc c'est de l'application

de la science. L'application de la science c'est très simple, c'est-à-dire que si la science produit des connaissances nouvelles, il est très facile d'en trouver des applications.

Par exemple j'ai inventé le sel glace. C'est comme du sucre glace : vous prenez du sel, un pilon, un mortier, vous broyez, vous avez une poudre très fine qui s'appelle le sel glace. Il n'y a pas de brevet tout le monde peut le faire, et je vous assure que ça sale mieux les frites que le sel normal, parce que, pour ainsi dire, pour saler les frites il faut que le sel s'accroche dessus, et avec le sel normal, les grains de sel sont plus gros que les rugosités de la pomme de terre, et donc on retrouve le sel au fond du sachet. C'est tout bête, mais si vous avez du sel glace il va mieux coller à la surface. Alors ça c'est une petite invention, on n'aura pas le Prix Nobel avec ça.

*Alors maintenant que le tableau est posé, je voudrais revenir au thème de la table ronde ; il s'agit des **compléments alimentaires**, en gros. Nous avons eu à l'Académie de l'Agriculture, pas plus tard qu'hier, une séance sur les compléments alimentaires, et on était tous d'accord pour dire que l'on marche sur la tête.*

*D'abord parce qu'on mange des choses mauvaises en sachant qu'elles sont mauvaises. On a des prétentions de manger bien, mais quand viennent les beaux jours, on fait des barbecues ; et quand on fait des barbecues, on attend qu'il n'y est plus de flammes, on met une grille, on met la viande, et il y a plus de benzopyrènes cancérigènes déposés en un barbecue que respiré en un an à Paris. Alors arrêtons d'être hypocrite, c'est honteux : se préoccuper de compléments alimentaires, quand on se bourre de benzopyrènes, ça me paraît c*****... Ca c'est mauvais, nous le savons :*

épidémiologiquement, les populations du nord de l'Europe ont plus de cancers du tractus digestif que les autres, à cause des viandes fumées et des poissons fumés.

Maintenant, il y a aussi ce que l'on ne veut pas savoir ; par exemple le chocolat. Le chocolat, au premier ordre, c'est du gras et du sucre. Alors quand on veut manger du chocolat, quand vient 4h, on oublie tout, on oublie les graisses insaturées, les graisses trans-, etc, on mange du chocolat. Alors ne me parlons pas de compléments alimentaires, parce que si on mange du chocolat, du gras, du sucre, et qu'en plus on a la prétention de mincir, on se fout du peuple. Alors je ne parle même pas du vin, après que l'on nous ait abreuvé de l'idée que les polyphénols étaient bons pour la santé ; ça n'est pas vrai, et aujourd'hui même vient de paraître une nouvelle étude sur le resvératrol, avec des effets nocifs du resvératrol qu'on disait antioxydant, alors arrêtons ! De toutes façons, « **bon pour la santé** », je pense que ce mot devrait être condamné, parce que je pense qu'il est faux et trompeur.

Alors maintenant, il y a aussi **des choses qu'on ignore**, et là ça devient plus intéressant. Par exemple, une feuille de basilic pèse environ 0,6g. Dans une **feuille de basilic**, il y a 1% de ce qu'on appelle les huiles essentielles, et la moitié de ces huiles, dans le basilic, qui s'appelle l'estragol. Cette molécule est cancérigène, tératogène, à toutes doses même petites. C'est-à-dire que si on met une molécule d'estragol en présence d'ADN, on a une mutation et un cancer. Et si on donne de l'estragol à des rats, et qu'on mesure la DL50, il n'y a pas d'effet dose sur l'estragol. C'est absolument passionnant parce que les italiens mangent plein de basilic, et ils ne meurent pas plus. Alors pourquoi est-ce que l'estragol pur est si dangereux ? Il est présent aussi dans l'estragon (c'est pour ça qu'il s'appelle estragol), dans l'anis étoilé, dans le fenouil, et dans beaucoup d'autres plantes de cette famille. Pourquoi l'estragol est-il dangereux quand il est estragol, mais pas quand il est dans la feuille ? Voilà une question scientifique, complètement ouverte ; nous n'avons aucune idée, on a des hypothèses. Par exemple, pour être plus précis, ce n'est pas l'estragol qui est nocif c'est l'hydroxyestragol, qui est fabriqué par les cytochromes P₄₅₀ qui sont des enzymes du foie. Ces cytochromes sont très essentiels.

La belle découverte aussi, c'est de savoir que **nous ne sommes pas égaux devant les toxiques**. C'est-à-dire que si on prend les gens ici, ils n'ont pas les mêmes cytochromes P₄₅₀, ils n'ont pas les mêmes gènes, ils ne métabolisent pas de la même façon.

Donc premièrement nous ne connaissons pas l'effet matrice. Comment la feuille va nous libérer son estragol ? Nous ne le savons pas. Combien d'estragol passe dans la salive lorsqu'on mange une feuille de basilic ? Nous ne le savons pas. Et si nous ne le savons, nous ne pouvons pas savoir bien sûr combien passe dans l'organisme.

Je reviens donc sur les différents points : il y a donc ce qui est mauvais et que l'on sait, ce qu'on ne veut pas savoir, et ce qu'on ne sait pas. Les cuisiniers du monde entier se posent ce genre de questions, n'ont pas de réponses, et donc nous manquons cruellement de chimie et de toxicologie alimentaire, et nous faisons l'autruche, en disant « je veux mon foie gras, je veux mon chocolat, je veux mon vin, je veux mon basilic ». Donc les compléments alimentaires, je trouve le sujet complètement ahurissant, parce que notre comportement, au premier ordre, il est anormal.

Nous avons donc **besoin de science et d'éducation**. Parce que ces connaissances, il va falloir les retransmettre, à un public qui n'est pas en train de grandir du point de vue de l'information ; je vais beaucoup dans les écoles, je ne vois pas d'enfants qui soient très éclairés sur le sujet. Les cours

de cuisine ont disparu des écoles françaises ; ils étaient légitimes. Nous devons apprendre aux enfants à réfléchir, en leur donnant des informations qui soient modernes, qui soient justes, et ça c'est difficile.

Alors pour terminer, je voudrais vous proposer ce qu'il y aura après la cuisine moléculaire. Ca pose des tas de problèmes, nous le verrons, et c'est pour ça que c'est intéressant. Voyez, quand vous mangez un produit alimentaire, un fruit par exemple, cet objet est un mélange de composés : il y a de l'eau essentiellement, il y a de la cellulose, il y a des pectines, il y a des tas de choses. Bref, quand vous le mangez, vous mangez un mélange moléculaire. Donc si vous mangez du bœuf aux carottes, ou des pâtes au basilic, vous mangez un mélange, ce qui veut dire que la cuisine traditionnelle est opérée par mélange.

Maintenant, imaginons que ce fruit n'est pas assez sucré : je vais rajouter du sucre. Cette fois-ci, on a pris un mélange de molécule auquel on a ajouté un composé. Alors l'idée est évidente : pourquoi ne pas cuisiner composé par composé ? »

Tout en énonçant le paragraphe qui suit, Hervé This mélange au fur et à mesure, dans un verre à vin, sous les yeux du public, les différents composés qu'il énumère.

« Ce n'est pas très compliqué ; je prends un premier composé : de l'eau. Ensuite, j'ajoute de l'éthanol, du sel, de la vitamine C, et enfin du glucose – ça donne un goût délicieux, pas comme le saccharose qui est un sucré un peu vulgaire ; c'est un sucré un peu plus doux, il y en a beaucoup dans les vins, les fruits et les légumes. Et puis pour terminer, je vous ai apporté des polyphénols totaux extraits de la Sirah, un cépage qui est très intéressant.

Alors je ne suis pas en train de faire un vin artificiel, ça ne m'intéresse pas. Une photocopie de la Joconde ne sera jamais la Joconde ; donc il ne sert à rien de reproduire quelque chose qui existe déjà. En revanche, vous avez ici un objet qui a un goût totalement inédit. Je peux lui donner une consistance, je peux lui donner une odeur, je peux lui donner ce que je veux ; je peux construire le goût de cet objet. J'appelle ça de **la cuisine note à note** : au piano par exemple vous pouvez jouer par accords, c'est-à-dire par mélanges



de notes ; ici cela correspondrait à ajouter un nouvel aliment. Ainsi, lorsque je parle de cuisine note à note, je parle de cuisiner composé par composé. Cette cuisine vient d'être faite par Pierre Ganière, pour la première fois à Hong-Kong il a construit un plat note à note, c'est le premier plat à ma connaissance de l'histoire de la cuisine qui ai entièrement été réalisé composé par composé.

Alors ça pose des questions essentielles. D'abord, si on se débarrasse de l'agriculture, qu'est-ce qu'elle va devenir ? S'il n'y a plus d'agriculture, que va devenir l'environnement ? Ensuite, d'un point de vue nutritionnel, au fond, est-ce que je connais la toxicité d'un tel plat ? La réponse est non,

puisque je vous ai dis tout à l'heure que je ne la connaissais pas. Donc il y a un grave problème nutritionnel qui est posé.

Quelques questions de cuisine maintenant : d'abord, celle de la précision. Quand j'achète un fruit, je ne connais pas sa composition, il est comme il est, je ne sais rien. Là je peux mettre ce que je veux avec la précision que je veux. Ensuite, celle les possibilités culinaires : vous savez qu'avec du marron et du violet, je ne pourrais jamais faire des couleurs élémentaires comme le jaune, le bleu, le

*rouge. En revanche, si je prends les couleurs élémentaires, je peux alors faire n'importe quelle couleur. Donc le nombre de possibilités est immense, des milliards de milliards de fois plus abondant que ce que nous avons déjà. Il y a des choses qu'il ne faudra pas faire ; et donc la science doit pouvoir produire des réponses. Et enfin il y a la question artistique, qui est que le cuisinier, avec cette technique – parce que ce n'est pas de la science ça, c'est la technique, mélanger des produits c'est i*****, c'est de la technique – le cuisinier avec cette technique pourra préparer des plats. Mais moi je maintiens que **la cuisine c'est avant tout de l'amour que l'on donne aux autres, ensuite de l'art, et ensuite seulement de la technique.** Et donc la question que je pose aux cuisiniers c'est : « quel art vont-ils faire et pourquoi ? » et puis : « quel amour vont-ils donner et pourquoi ? »*

Voilà, donc les compléments alimentaires, vous aurez compris que ce n'est pas mon sujet et que ça ne m'intéresse absolument pas. »



PATRIZIA D'ALESSIO, FONDATRICE D'AISA THERAPEUTICS :

« Très bien, nous allons maintenant laisser la parole au professeur Montagnier... »

LUC MONTAGNIER, PRIX NOBEL :

*« Je commencerais par dire que nous avons un **héritage culturel de la cuisine, de l'alimentation.** Nous sommes les seuls êtres vivants sur Terre à **manger du cuit, depuis quelques dizaines de milliers d'années** maintenant grâce à l'invention du feu, et donc nous sommes habitués, notre estomac est habitué à digérer, M. This dirait : « des protéines tout à fait dénaturées. »*

Nous avons également reçu de nos ancêtres, pour ainsi dire, tout ce que nous mangeons, qui a été sélectionné, a été cultivé par eux. Tout ce qui est là, sur cette table – il y a peut-être quelques fruits sauvages, mais la plupart d'entre eux – a été sélectionné par nos ancêtres. Donc tout ce que nous mangeons, tout notre environnement alimentaire : le blé, les céréales, les viandes et les

animaux domestiques, les fruits... tout a été sélectionné, et nous bénéficions de cet énorme héritage. Tout cela a sans nul doute façonné notre cuisine.

*Plutôt récemment tout de même : il faut voir que jusqu'à l'invention du frigidaire, on mangeait des viandes qui, de manière générale, étaient putréfiées : il y avait des beaux faisans avec leurs plumes, des biches, etcetera, mais c'était de la viande conservée avec des épices – c'est pour ça qu'il y a eu tous ces grand voyages autour du monde d'ailleurs, c'était à la recherche des épices dans les pays tropicaux – tout ça pour **conserver la viande**. L'invention du frigidaire à changer tout ceci, et donc nous échappons à toutes les toxines qui étaient générées par la viande putréfiée.*

*Alors est-ce qu'on mange bien pour autant ? Bien sûr que cette cuisine peut s'améliorer, mais je crois que c'est très important que nous mangions avec de **l'appétit**, parce que l'appétit finalement c'est la stimulation des sucs digestifs, et si on n'a pas d'appétit, si on mange un régime très bien calculé et s'il n'a pas bon goût, ça ne sera pas bon pour l'organisme.*

*L'autre aspect culturel c'est effectivement que **les lipides** ne sont pas tout à fait les mêmes quand on va du Nord au Sud de l'Europe. Il est clair qu'il y a la cuisine au beurre au Nord, et même dans les régions du Nord de la France, et puis il y a la cuisine à l'huile, l'huile d'olive, dans les régions du Sud, dans la cuisine méditerranéenne ; et il a été observé que cette cuisine du Sud est meilleure. Si on regarde la durée de vie moyenne, **l'espérance de vie**, elle augmente dans les pays méditerranéens par rapports aux pays du Nord, et même en France on peut voir une différence entre le Nord et le Sud.*

Donc il est clair qu'il y a tout de même des habitudes alimentaires qui sont meilleures que d'autres, et la question est aussi de savoir pourquoi. C'est là que toute une recherche s'est greffée, et le fil conducteur dans cette recherche, c'est un phénomène biochimique essentiel qu'est le stress oxydant, ou stress oxydatif.



*Ainsi, dans nos cellules, nous avons un **équilibre redox** entre les molécules réduites et les molécules oxydatives, qui oxydent nos lipides, nos protéines, notre ADN, nos sucres, et leurs occasionnent donc des dégâts. Et par conséquent, ce **stress oxydant**, à mon humble avis, doit être corrigé, doit donc être pris en compte dans notre alimentation, sachant que c'est un stress biochimique, qui n'a rien à voir avec le stress psychologique, et qu'il dépend à la fois de notre fabrication propre d'antioxydants, mais aussi de notre apport d'antioxydants venant de l'alimentation. C'est donc un équilibre subtil, qu'il faut garder.*

*Entre autres, s'il y a un excès de ces produits oxygénés, et on a à ce moment là des phénomènes d'inflammation, d'activation anormale de gènes, ou encore de mutations sur l'ADN, associés aux cancers, aux maladies neurodégénératives, aux maladies articulaires, aux maladies cardiovasculaires. Donc **toutes les grandes maladies chroniques, en fait, sont***

associées au stress oxydant ; je ne dis pas que c'est la cause, mais c'est un symptôme qu'il faut corriger parce qu'il aggrave les choses. Notamment il entraîne un déclin du système immunitaire, et entraîne des changements, des mutations, des réarrangements de gènes. Il faut voir que les cancers ne sont pas dus seulement à des mutations ponctuelles de gènes, mais aussi à des changements de position ou d'expression de ces gènes selon leur position dans la longue molécule d'ADN.

Pour revenir à l'alimentation, le conseil c'est donc de manger équilibré, parce qu'il y a un certain apport d'antioxydants venant de l'alimentation. Bien sûr il y a les vitamines, vitamine C. Il y a eu des excès – il y a toujours des excès ; Linus Pauling recommandait des doses énormes de vitamine C. Mais on sait aujourd'hui que quand il y a trop d'antioxydants, ils deviennent pro-oxydants, et qu'on a donc le cas inverse. C'est aussi le cas du resvératrol qu'on a porté au nues, et dont on s'aperçoit maintenant qu'il n'est pas aussi fameux que ça. Les recommandations, c'est donc de manger des aliments avec des doses dites physiologiques de ces antioxydants, sachant également que nous en fabriquons.

Nous fabriquons des antioxydants très puissants, qui sont aussi des détoxifiants, et comme l'a dit M. This, nous ne sommes pas égaux. Nous avons un polymorphisme pour les gènes qui codent pour des enzymes antioxydantes ; certains ont donc des bons gènes et d'autres pas, ce qui explique d'ailleurs pourquoi un fumeur invétéré peut vivre jusqu'à 90 ans s'il a les bons gènes qui vont éliminer les produits cancérigènes et oxydants du tabac, alors que d'autres personnes qui sont simplement exposées passivement à la fumée de tabac vont faire un cancer bronchique. Il faut savoir que nous avons maintenant des moyens relativement simples, moléculaires, pour détecter ce polymorphisme, qui viendront probablement dans l'arsenal de la médecine assez prochainement.



Ce que l'on peut retenir de ceci c'est donc : premièrement, c'est que faire des régimes épouvantables ne sert à rien ; il faut **manger équilibré, avec de l'appétit, pas trop manger, ça c'est très important**. Et donc si possible prendre des vitamines, donc des légumes et des fruits frais ; on perd malheureusement beaucoup de ces vitamines dans les conservations à 4°C dans les chambres froides des supermarchés. L'idéal c'est donc d'avoir un petit jardin à côté, pour cultiver ses propres tomates, etc. Enfin, ce n'est pas donné à tout le

monde ! Et puis vérifier de temps en temps par des tests de laboratoires que nous ne sommes pas dans un état de stress oxydant ; le redresser, le diminuer, est très important, même quand les maladies chroniques évoquées précédemment sont déjà établies d'ailleurs. Mais c'est encore mieux évidemment de prévenir les phases irréversibles de ces maladies.

La deuxième chose : je voudrais insister sûr **le rôle important de notre flore intestinale**. Nous avons de l'ADN, qui est le même dans toutes nos cellules ; mais nous avons dans notre intestin

environ dix espèces d'ADN différents, qui sont dans des bactéries. Et la flore intestinale est très importante, puisque si elle est bonne, elle permet de finir la digestion, et si elle est mauvaise, elle peut contribuer également à la genèse de ces maladies chroniques.

Comment ? Là ce sont encore des hypothèses, mais il semble que cette muqueuse intestinale est très dépendante de ce qu'on appelle l'ischémie, c'est-à-dire de la vascularisation ; et par exemple une intervention chirurgicale fait souffrir cette muqueuse – notamment dans les opérations avec circulation extracorporelle – la moindre infection, la moindre inflammation...

Alors qu'est-ce qui se passe quand elle souffre ? Et bien elle va laisser passer des produits de cette flore microbienne ; et ces produits vont circuler dans le sang, et peuvent provoquer des petites dépositions au niveau des artères, notamment des artères cérébrales. On a donc **probablement un lien entre la muqueuse intestinale, sa flore, et la genèse des maladies chroniques**, notamment neurologiques – la maladie d'Alzheimer par exemple. Et effectivement on trouve, par des nouvelles technologies – que j'ai n'ai pas le temps de développer ici – les signaux, les signes de produits bactériens chez les malades d'Alzheimer, etc. Et ces produits bactériens, nous sommes en train de les identifier, mais très probablement viennent-ils de la flore intestinale.

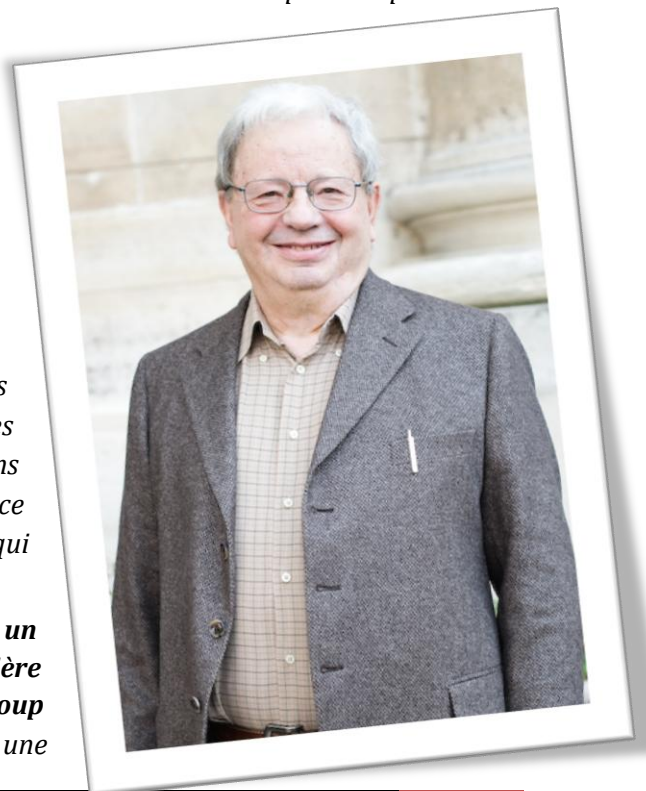
Il est très important donc d'avoir une bonne flore intestinale, de la corriger si elle n'est pas bonne, s'il y a des bactéries pathogènes – peut-être en prenant des **probiotiques**. Et j'aimerais ouvrir la discussion sur l'usage possible des probiotiques, usage pour l'instant empirique, mais qui peut-être un jour sera mieux contrôlé.

Voilà tout ce que je voulais dire. Je pense que l'alimentation est très importante ; la culture de l'alimentation est très importante – sachant que nous sommes tout de même des privilégiés. Des privilégiés parce que nous pouvons choisir ce que nous voulons manger, tandis que dans le Sud, les gens n'ont pas cette possibilité de choix. Cela entraîne une **malnutrition** très importante favorisant les infections et la dépression immunitaire, et c'est probablement une des raisons pour lesquelles le SIDA, par exemple, est beaucoup plus important dans les pays du Sud, sans oublier qu'il y a d'autres facteurs d'environnement bien sûr qui jouent un rôle, comme la pollution chimique, ou électromagnétique peut-être. »

EMILIO DEL GIUDICE, PRIX PRYGOGINE :

« La biologie moderne a eu un très grand succès en découvrant et énumérant les molécules importantes pour la vie, et a découvert les séquences des réactions chimiques qui ont lieu dans le corps. Le but de la science reste cependant de trouver des données additionnelles qui vont remettre en cause ce qui a déjà été trouvé.

Quand des molécules se rencontrent dans un réacteur chimique industriel, en dehors de la matière vivante, elles entrent en collision et produisent beaucoup d'autres molécules. Si vous êtes intéressé seulement par une



seule des molécules obtenues, alors vous l'extrayez du magma, de tout le produit final de la réaction ; le reste vous le baptisez « déchet chimique industriel » et le jetez dans un lieu adéquat. Est-ce le même mécanisme qui est à l'œuvre dans les organismes vivants ? Pas du tout, puisse que le problème des déchets chimiques est beaucoup plus petit dans la matière vivante que dans la matière non-vivante.

Ca veut dire que **dans la matière vivante, les molécules sont capables de se reconnaître mutuellement**, et d'éviter la production de molécules qui ne sont pas désirés. Par exemple, dans le réacteur chimique industriel, si la molécule A rencontre la molécule B, elle va réagir ; mais si elle rencontre la molécule C, elle va aussi réagir, parce qu'on a une polygamie chimique. Cependant, ce n'est pas du tout pareil dans la matière vivante : si vous prenez la molécule A, qui fait partie d'un cycle biologique bien particulier, alors elle est destinée à rencontrer uniquement la molécule B, pas la molécule C. Cela veut donc dire que dans la matière vivante, on a quelque chose en plus qui va s'ajouter à la dynamique.

Et cette chose en plus, c'est **le concept de la résonance** : les réactions biochimiques ont lieu dans un milieu principalement aqueux, et l'eau est capable de produire des signaux électromagnétiques spécifiques – j'entends par là qu'ils ont une fréquence bien définie. Il y a un principe en électrodynamique, qui dit que **si un champ électromagnétique oscille à une certaine fréquence, alors les particules qui oscillent dans la même fréquence vont s'attirer, et réagir de préférence**. En dehors de ce milieu, les réactions chimiques se résument à des collisions occasionnelles, aléatoires. Dans la matière vivante, les collisions ne sont pas aléatoires, mais elles sont gouvernées par l'attraction électromagnétique spécifique.

Les valeurs de fréquence qui gouvernent ces rencontres entre les molécules sont données par l'eau, et l'eau est capable de changer dans le temps la valeur de cette fréquence. En effet, l'énergie produite dans toutes les réactions chimiques va s'ajouter au champ électromagnétique et va en changer la fréquence. Par conséquent, les particules capables de s'attirer changent avec le temps ; c'est la vision d'une biochimie évolutive. **La réaction qui a eu lieu a un certain moment va changer la fréquence du champ électromagnétique, et va ainsi gouverner la rencontre d'autres molécules**. Cette vision de la biochimie est très récente, certainement pas encore connue par la majorité des chimistes, et je comprends la surprise du professeur This car cette vision est encore en train de se développer.

Le problème de cette vision vis-à-vis de la chimie traditionnelle, c'est la présence de codes spécifiques dans la matière chimique. Il est bien connu que les molécules obéissent à un régime polygamique. Quelle est la dynamique qui réduit la polygamie originelle à une monogamie au moins locale, à l'intérieur d'un certain cycle biologique ?

Nous en venons au problème alimentaire : vous comprenez que ce n'est pas ici la nature individuelle des molécules qui est essentielle pour le déclenchement d'une réaction biochimique, mais le régime de fréquence électromagnétique qui est présent à ce moment précis. Parce qu'une molécule spécifique peut osciller dans beaucoup de fréquences, mais la fréquence spécifique avec laquelle elle va osciller à un temps T est définie par l'eau qui va l'entourer. Ainsi, nous pouvons avoir différents régimes chimiques avec les mêmes molécules. Et cette vision nous aide à comprendre comment des molécules peuvent avoir certaines propriétés dans un certain milieu, où elles sont par exemple des poisons, et obtenir des propriétés différentes dans un autre milieu.

*Je vais conclure : le problème de l'alimentation est connecté au **régime d'oscillation collective** présent dans l'individu lorsqu'il mange. Pour faire un parallèle avec l'art, le fameux philosophe allemand Walter Benjamin disait que la question « Qu'est-ce qu'un chef-d'œuvre ? » est une question mal posée. La question bien posée serait : « Quand est-ce qu'un objet quelconque devient un chef-d'œuvre, et pour qui ? ». Dans l'alimentation, et en revenant sur un plan scientifique, cela veut dire que je préfère manger une chose ou une autre quand je vais entrer dans un régime résonnant avec cet aliment : le champ qui est dans mon corps va osciller avec la même fréquence que le ou les champs du produit alimentaire qui m'est offert. Ca veut dire que les goûts alimentaires, qui sont un problème objectivement subjectif, différent pour chaque sujet. Peuvent tous de même être décryptés de façon logique.*

*Comment décider de la bonne alimentation ? La bonne alimentation n'est pas décidée par le contenu moléculaire – naturellement, il y a des molécules que l'on doit éviter, par exemple l'arsenic – mais le plaisir que me donne l'aliment. Donc **le principe de plaisir est le plus important entre tous**, mais pas le plaisir à un certain moment. Je ne parle pas des plaisirs comme ceux obtenus dans la drogue, mais des plaisirs qui donnent une satisfaction, ceux qui vont exhausser les désirs de l'organisme et à la fin produire une sensation de paix. Ca veut dire que le cycle biologique a été conclut. Avec le besoin de drogue, il n'y a pas la satisfaction finale ; ça veut dire que le procédé biologique est incomplet, et que dans ce champ l'organisme est malade. »*

MARIA LUISA GANADU, PR. DE CHIMIE A L'UNIVERSITE DE SASSARI (TRADUIT DE L'ANGLAIS) :



*« Alors je ne saurais dire si les fréquences de l'eau et la reconnaissance de ces fréquences ont réellement un rôle dans le corps. Si l'on prend par exemple **le sens du goût** – la première information qui nous vient sur la qualité de notre nourriture – il implique des **récepteurs des sucres**. Ces récepteurs font partie de la famille des récepteurs couplés à la protéine-G (RCPG), et possèdent donc un domaine actif extracellulaire de reconnaissance, un domaine transmembranaire formé de 7 hélices alpha et comprenant également un site actif à la cystéine, et enfin un domaine intracellulaire activateur de la protéine G.*

*Nous avons une **grande diversité de sucres**, une nature des sucres, qui sont pour la plupart des sucres comme le fructose, le glycérol, le sorbitol, mais aussi certains peptides. Mais l'on a aussi des sucres artificiels, comme l'aspartame, qui sont reconnu par différents récepteurs.*

Dans la partie extracellulaire des récepteurs viennent se fixer les petites molécules, comme le steviol, et les plus grosses molécules se fixent à la partie transmembranaire, comme le rebodioside ou plusieurs molécules présentes dans la stevia. Donc pour ce qui est de la reconnaissance des molécules, elle se fait par l'interaction entre les molécules et leur récepteur. Au passage, la stevia est une plante que l'on trouve au Paraguay, au Brésil, au Japon, et qui est utilisée déjà depuis longtemps dans des boissons anti-obésité. En Europe elle était interdite, elle arrive sur le marché suite à son autorisation sur le sol français le 18 novembre dernier.

Pour revenir à l'idée du professeur del Giudice de cette dynamique de l'eau, il ne faut pas oublier qu'il y a aussi des histoires de taille et de conformation dans cette dynamique, peut-être aussi d'orientation.

E. Del Giudice : *Pour moi, le problème peut être divisé en 2 parties : premièrement, nous savons que le rayon d'action des forces chimiques est au plus de 2 diamètres moléculaires. La probabilité que deux molécules sensées interagir soient déjà à cette distance est faible. Donc quand les molécules sont séparées d'une distance de quelques dizaines d'Angstrœm, il y a **besoin d'une attraction à longue distance pour attirer les 2 molécules**. Lorsque les 2 molécules sont en contact, le problème devient de l'ordre de la chimie, du récepteur, etc. Le problème est donc le suivant : comment convaincre 2 molécules séparées de 20 Angstrœm de se rapprocher ? Ce 1^{er} problème est résolu par l'attraction électrodynamique à longue distance. Les deux mécanismes ne sont pas contraires entre eux. La théorie que j'avais expliquée précédemment était seulement un complément aux choses que l'on connaît très bien. C'est un **complément aux connaissances de la chimie** qui n'est pas du tout contesté, une addition, pas un remplacement. En 1957, il y a 50 ans, le prix Nobel pour la biologie Albert Szent-Gyozgyi disait : « la difficulté des biologistes à distinguer la matière animée de la matière inanimée est due à leur ignorance de deux choses fondamentales : l'eau et le champ électromagnétique. ». Ca c'est un biologiste, il y a 50 ans...*

L. Montagnier : *Moi je voudrais attirer l'attention sur **le danger** du remplacement des sucres naturels par **des sucres artificiels**, car même s'ils utilisent les mêmes récepteurs, ils ne sont pas métabolisés, contrairement au glucose par exemple ; et la situation de l'insuline par exemple en est tout à fait modifiée. Donc on peut créer des troubles métaboliques très importants par l'utilisation des sucres artificiels. Il vaut mieux utiliser les sucres naturels à faible concentration, plutôt que d'essayer de tromper l'organisme par des sucres artificiels.*

Pour revenir sur la théorie du professeur del Giudice, on n'épuisera le sujet, mais je pense simplifier les choses en disant que bien sûr il y a des interactions moléculaires par contact, par reconnaissance de forme, par libération de protéines ; qu'il y a des effets, des changements de conformation bien sûr quand la molécule entre en contact avec une autre. Mais il y a aussi des interactions à longue distance, que nous les utilisons tous les jours ; les interactions par les ondes, on y croit. Il faut savoir que dans la vie, dans la nature, ces interactions existent également, et que ces réactions sont guidées essentiellement par l'eau.

P. d'Alessio : *C'est très bien que tout cela sorte, parce que c'est un travail d'une très grande actualité ; ça ouvrira des chantiers, des groupes de travail. Il y a beaucoup de travail là dessus, beaucoup d'échanges possibles entre physique, biologie et médecine, puisqu'on touche de façon très*

proche le **mécanisme de fonctionnement d'un médicament**, je pense. Mais nous laissons la parole finale à Fabio Buccolini, qui est le coordinateur de Ristomed. Ristomed, c'est un projet européen qui, pour la première fois, essaye de comparer le rôle d'un régime et le rôle d'un complément alimentaire dans une population de personnes saines 65-85 ans, qui, dans la physiologie normale, ont un taux de stress oxydant et des facteurs inflammatoires élevés, ce qui est, comme le professeur Montagnier l'a très bien dit, un terrain pour que des maladies s'installent. »

FABIO BUCCOLINI, VOXNET ET RISTOMED :



« So, let me introduce myself: I'm Fabio Buccolini, I'm CEO and the project manager of Ristomed project, coordinated by a small medium enterprise, working in the ICT sector – information, communication technologies – in Italy, focused on telemedicine since its foundation. Basically, Ristomed project is financed under the 7th framework program in Capacities lines, reserved on small and medium enterprises, is an integrated vision focused on nutrition that started from the famous aphorism, probably of the first gastronomy in the world, M. Antoine Brillat de Savarin, who said : “tell me what you eat, and I would tell you what kind of man you are.”. Based on this aphorism, we integrated in this consortium eight partners: four SME, myself as ICT, three SME focused on biotechnology, and four research centers, 2 from Italy – University of Rome, University of Bologna –, one from Germany – Charité Hospital –, and one from France – Bordeaux Center – all focused on elderly people. Because the project is focused on trying to satisfy the needs for a

successful ageing of elderly people with an age between 65 and 85 years old. Obviously, here, probably the project, in this table, is representing one possible (...) integrate all the topics we discussed this morning, because here we have the chemistry, another vision of chemistry, of physiology and pathology represented here by Pr Montagnier, and also how it is possible to taste it, and specifically the sweet and so on. So, starting from the Brillat-Savarin vision, I think that gastronomy input in the middle also the pleasure, the emotion that we have when we eat, and from the food in general ; and trying to put all together in this new vision that is mainly represented by the e-services, so we would like to provide a service directly on-line; so despite the nutritional needs of the elderly people, it's very very complicated because at the first step, we have to satisfy the needs of the doctors basically focused on solving the typical problem that Pr Montagnier focused on, that are oxidative stress, inflamm-aging – especially focused on elderly people – and also gut microbiota – that is probably one of the most important think-tank, also very linked to immunology, and it's important obviously in elderly people. And on the other side, to manage correctly the nutrients, and micronutrients, so focusing perfectly on the food composition and on chemistry. The problem is that, at that moment, we put in the database all the foods basically, all

the ingredients, but unfortunately, is not clear at world wide level, the food composition. So the bromatological data of foods are not agreed at international level among the scientific community, because we have to dispose of the database of INRA from France, the INRAN that is the Italian institute, the same institute from Germany. So it's not easy to manage correctly the food composition, so the diet composition, for the elders. Moreover, putting all together in an ICT service might satisfy also the needs of the people who would like to eat what they usually to eat, and it's very very complicated, because during the configuration of the diet, we must decide what they would like to eat, what is the right frequencies of foods, split the different kinds of food : legums, fruit, vegetables, meat, fish, and so on ; and also select among 2 thousands – we hope at this moment only 2 hundred – recipes what kind of recipe you have to cook every day, in the protocol that you are using for not less than 2 months in the study. Moreover, it is very interesting around the table also from the vision of Pr del Giudice, how the cooking techniques could modify the recipes or the food components and the micronutrients, because on one side we have the chemical composition of food, and on the other side we have all the environment where these foods are produced, managed and organized. Obviously, this project –that is a small one because the budget is quit small, around 1300000€, although the EU Commission is putting another call for proposal for 9 millions € of European project – is focused on prevention. So basically the goal of the company – but I hope also the other companies that should increase their competitiveness on the market – is putting together a prevention action using correctly foods eventually supplemented or not with biotechnology products, or in any case 3 different molecules: one with an anti- inflammation effect by “AISA Therapeutics”, one with gut macrobiotic management by “Actial”, and also one with an anti-oxidative stress effect, basically a natural raw material that is the Argan oil from the Morocco region, by “Maison de l'Argan”. So in this case, we open the discussion also at environmental level, on biodiversity and so on, trying to understand the real chemical composition of foods. So going to conclude this first step of the round table, I think that it's very difficult to put together all the topics we are discussing this morning, but I think that probably in ten years also with the culture we can create, also these events, but also with the new research activities it will be possible to manage correctly along the life starting we are child to the elderly period, our health care managing correctly foods and nutrition, maintaining the pleasure and the emotion that we have every day having lunch and dinner.

P. d'Alessio : *Merci, tout cela était assez riche. On a bouclé un arc de l'évolution de la nourriture, de la domestication des plantes et des animaux par l'Homme pour ses besoins de nutrition, ce qui au cours du temps devient finalement extrêmement complexe ; au point que l'Homme s'y intéresse en tant que sujet désormais du point de vue médical – et non plus seulement culinaire. La seule exception à cela, ce sont des traités comme celui admirable de Galien sur la nourriture pour les malades ; mais là c'était des régimes à part qui étaient reconnus comme quasi-médicamenteux. Cela nécessite une approche transdisciplinaire, et il est évident que la physique et la chimie, qui ne se parlent pas, on des problèmes sémantiques à régler.*

H. This : *Excusez-moi mais ce n'est pas vrai ce que vous avez dis. D'abord il n'est pas vrai que la science ai commencé aujourd'hui à s'intéresser à l'alimentation. Lavoisier, déjà il y a 2 siècles, étudiait le bouillon. Il n'était pas le premier puisque Darcet et pleins d'autres l'on fait. D'autre part, Battista Platina a été publié un ouvrage en 1560 (la date exacte est 1470, ndlr.) où il est question*

d'alimentation et de santé à toutes les pages, et la théorie des humeurs était là tout le temps, et ensuite elle a été remplacée par une autre, donc ce n'est pas vrai. Il y a des foultitudes de livres sur le sujet, donc ce que vous avez dit n'est pas vrai.

De plus, je maintiens que ce n'est pas une question de la chimie et de la physique qui ne se parlent pas. La physique et la chimie se parlent. La liaison chimique de Linus Pauling, c'est le premier traité qui voulait regarder la liaison chimique du point de vue de la physique et de la mécanique quantique en particulier. Ça n'est pas vrai ! Simplement ce que je dis, c'est que là se soutient une théorie (celle d'Emilio del Giudice, ndlr.), que je n'ai pas vu encore dans des revues avec beaucoup de rapporteurs, que j'attends de voir, et je ne veux pas que le public considère que ce qu'on lui présente aujourd'hui est une vérité qui est très admise. Ce qui est très différent ! »



Interventions du public :

Peut-on mesurer exactement le stress oxydant, et comment ?

L. Montagnier : *« Alors effectivement il y a des mesures très précises de laboratoire pour mesurer différents paramètres du stress oxydant à partir d'une prise de sang. Ces analyses ne sont pas faites par les laboratoires de biologie clinique habituels, ce sont encore des techniques spécialisées, et le problème c'est justement qu'elles ne sont pas standardisées et qu'elles varient d'un laboratoire à l'autre dans le choix des paramètres et dans le choix des techniques pour les mesurer. Moi-même je m'efforce actuellement en ce moment de regrouper un petit groupe européen afin de standardiser ces techniques, qui pour l'instant ne sont pas remboursées par les assurances ou les sécurités sociales, et sont donc assez chères. Et une fois qu'elles auront été validées, standardisées, je pense qu'elles pourront être remboursées car effectivement elles portent sur des choses très fondamentales dans les pathologies chroniques. »*

Est-ce que tout le monde est soumis au stress oxydant ?

L. Montagnier : *« Alors d'une façon générale, il y a un stress oxydant qui arrive avec l'âge, un stress oxydant qui est probablement lié au déclin immunitaire, qui provoque des infections, qui elles mêmes génèrent des réactions oxydantes ; mais peut-être aussi au vieillissement prématuré des mitochondries, qui vont générer des radicaux libres. Mais si vous avez en plus une maladie chronique, le stress oxydant est encore plus important : c'est le cas d'Alzheimer, de Parkinson et des cancers. Il est important que les mesures du stress oxydant donnent une idée précoce du début de la pathologie. Ce que l'on cherche actuellement, c'est à prévenir les phases irréversibles de ces maladies, et donc à trouver des tests qui donnent des indications les plus précoces possibles sur cette évolution. Par exemple – ce sont des cas anecdotiques, dont je ne pense pas que les études aient porté sur d'avantage de patients, mais – s'il y a un stress oxydant important et qu'il n'est pas corrigé facilement par des antioxydants, on doit penser à une lésion interne importante, probablement à un cancer ; donc ça peut-être prédictif d'un cancer. D'autre part, il y a*

effectivement des personnes qui sont jeunes, en bonne santé, et qui ne savent pas qu'elles ont un stress oxydant ; elles ont un facteur de risque, ce n'est pas un facteur de maladie c'est un facteur de risque à certaines maladies. Donc c'est important effectivement que ces vérifications soient faites régulièrement, sachant qu'un peu de stress oxydant n'est pas forcément mauvais, car il y a un certain nombre de facteurs de transcription moléculaire qui sont activés par l'oxydation de leur inhibiteur. Ce qui est mauvais c'est donc trop de stress oxydant.

P. d'Alessio : Je reprends donc mon raisonnement, puisque visiblement je m'étais mal exprimée. Je voulais dire simplement que, bien sûr, nous avons même eu, mis à part le bouillon de Lavoisier, Galien, nous avons eu un doge du vénitien Cornaro, qui nous a expliqué comment vieillir par le régime, un ouvrage qui date du XVIème siècle et que Mr This connaît certainement. Mais je considère tout cela comme une production érudite. Disons que l'on a jamais vu, et je le répète, la population entière s'occuper de sa nourriture avec une préoccupation quasi-moléculaire d'ingérer les bons ingrédients. On n'a jamais vu cela dans le passé. Je pense que cette préoccupation de ce que l'on ingère, et des répercussions que cela aura sur l'organisme, c'est tout de même une donnée nouvelle. C'est quasiment une obsession collective désormais que de connaître l'origine du légume que l'on mange, par quel moyen il a été cultivé, avec quelle eau, si cette eau a été en contact avec une industrie, etc. Ce sont des questions que personne ne se posait avant. C'est je pense quelque chose qui mérite d'être mis en exergue, parce que ça me paraît très intéressant.

L. Montagnier : On a beaucoup amélioré notre alimentation ces dernières années, mais il y a quand même des problèmes d'environnement collectif qui sont inquiétants : ce sont les pesticides, les métaux lourds, les dioxines éventuellement. Et c'est un problème pour nous mais aussi pour notre descendance. On voit une augmentation du nombre d'enfants qui ont des asthmes et des allergies par rapport à autrefois, et que l'on peut corréliser avec le fait que leur mère, ou eux-mêmes dans leur petite enfance, n'ont pas été nourris comme on l'était auparavant, avec d'avantage de lait maternel par exemple. Et il y a aussi le problème de l'eau, qui contient des hormones et même de la cocaïne dans certains endroits, et c'est un grand problème aussi. Donc je crois qu'il est temps de réagir sur ces problèmes. »

Gloria Origgi, philosophe au CNRS et membre du public, avoue avoir été choquée par le mélange du Pr This, et lui demande son avis quant à cette réaction. Si on réussissait à reconstituer un grand vin par la cuisine moléculaire, l'expérience serait d'autant plus révoltante, et pourtant, comment expliquer cette réaction s'ils sont totalement semblables ?

Hervé This : « D'abord, ça n'a aucun intérêt de reproduire un vin. C'est extrêmement facile, je me suis amusé à ça en faisant un Haut-Brion 85, qui est sur mon bureau et que je sens de temps à autres. C'est très amusant pour un chimiste, mais ça n'a aucun intérêt, car au fond le vin a une définition sociale. Ce que je voulais vous montrer ici, ce n'était certainement pas du vin – c'était peut-être un peu maladroit de ma part d'utiliser des polyphénols rouges. Je voulais faire une création qui n'existe nulle part en cuisine ou en agriculture.

Pourquoi c'était choquant ? C'était choquant parce que ça évoquait le vin, et que le vin a une valeur symbolique. D'autre part, parce que je l'ai présenté comme étant de la chimie, et que manger de la chimie, dans l'imagerie collective, c'est poison. Mais c'est ne pas comprendre que l'eau

n'est rien de plus que de l'eau, et l'éthanol de l'éthanol. Nous vivons dans une sorte de fantasme où l'on confond la chimie – qui est une science – avec son application. La chimie est une science, c'est le produit des connaissances, donc ce que j'ai fait n'est pas de la chimie ; tout ce que j'ai fait c'est mélanger des ingrédients, et ça dans le fond c'est assez anodin, il n'y a pas eu de chimie, il n'y a pas eu un seul réarrangement atomique. C'était choquant parce que précisément, cette perspective de manger des choses que l'on aurait assemblé, mélangé, elle est très choquante.

P. d'Alessio : Merci d'avoir posé cette question, qui a ramené le débat sur la relation entre le plaisir que l'on a à manger un aliment, un plat, et sa recette. Nous savons très bien que la sensation de plaisir que nous envoient nos papilles conduit à terme à un profond effet anti-inflammatoire ; donc on pourrait résumer cela en disant que le plaisir obtenu par l'alimentation est salubre, voir même thérapeutique. Tout cela, ça a été étudié, publié ; c'est très intéressant de voir tout ce qu'une réaction de plaisir peut activer dans le corps comme mécanismes aboutissant à la réparation et au maintien de certaines fonctions, et sur le long terme à l'anti-sénescence, on le sait aujourd'hui. Et s'il y a une discipline qui est capable de façonner ça, c'est justement la tradition culinaire.

Il est désormais temps de conclure cette matinée. Je suis assez contente de vous avoir fait goûter à notre relative ignorance, impuissance, mais volonté de continuer, de créer des nouveaux modèles qui nous permettraient de répondre à certaines questions. Et nous allons, dans la table ronde de cet après-midi, ré-aborder tous ces sujets du point de vue de la philosophie, de l'anthropologie, et de la psychologie. »



APRÈS-MIDI

FABRIZIA LANZA, BOSTON UNIVERSITY :

« Cet après-midi, on va s'attaquer à un aspect tout à fait différent de ceux scientifique et strictement biologique évoqués ce matin, et on va donc parler de la nourriture en termes philosophiques, psychologiques, anthropologiques et finalement politiques, puisque vous savez qu'on peut faire beaucoup d'expériences – changer l'eau en vin, et tout ce qui a été fait ce matin – mais si la politique ne change pas sur l'importance de la nourriture, on aura beau parler on arrivera nul part. Alors je pense que le dernier discours de M^{me} Brembilla à propos du magnifique parc de la province de Milan montrera qu'il s'agit d'un acte politique très important, aussi important que le jardin potager de la plus célèbre M^{me} Obama, dont tous les journaux parlent.

Mais je veux commencer par un paradoxe dans le monde des idéologies alimentaires : je voudrais donc donner la parole au professeur Lestel, qui est philosophe de l'Ecole Normale, et qui est un grand défenseur de la viande, des mangeurs de viande. Il nous donnera des bonnes raisons éthiques pour manger autant de viande que l'on en a envie ; je laisse donc la parole au professeur qui nous donnera et nous expliquera sa théorie. »



DOMINIQUE LESTEL, PR D'ANTHROPOLOGIE, ENS-PARIS :

« Merci. Il ne s'agit cependant pas de manger autant de viande que l'on veut, mais je vais essayer de resituer un peu le contexte de cette réflexion que je conduis maintenant depuis quelques semaines sur les raisons éthiques de manger de la viande. Ca commence donc en Australie, à l'autre bout du monde, où je me suis retrouvé à un colloque qui s'appelait Minding Animals – qui signifie à la fois « l'animal qui pense » et « l'animal et l'animal qui donne à penser » – et dont le sous-titre était très significatif : « Where scientists and activists meet. ». Et donc c'était un colloque sur l'animal, et plus exactement sur les relations homme/animal, qui effectivement avait drainé beaucoup de philosophes et de scientifiques, et avait drainé aussi beaucoup de militants de la cause animale, plus ou moins fréquentables.

Une des caractéristiques de ce colloque était que toute la nourriture qui était proposée aux conférenciers, qui



étaient tous des *Homo sapiens* qui avaient besoin de se nourrir, était de la nourriture végétarienne, pour ne pas dire végane, ce qui veut dire excluant tout produit venant de l'animal. Une autre caractéristique, c'est que cette nourriture était proprement infecte, ce qui ne s'impose pas car la nourriture végétarienne peut être de bonne qualité. Je pense que dans ce colloque qui était au moins à 90% anglo-saxons, il y avait une dimension très puritaine, et que la qualité de la nourriture qui nous était proposée pendant ce colloque était symptomatique de ce point de vue puritain et éthique du rapport à l'animal.

Ces gens, autrement dit une grande partie d'entre eux, les plus militants, les plus engagés dans le rapport homme/animal étaient ce que je caractériserais comme étant **des végétariens éthiques, c'est-à-dire des gens qui non seulement vous disent qu'ils ne mangent pas de viande, mais qui en plus vous coupent l'appétit en vous culpabilisant de manger de la viande.** Alors personnellement on ne peut me faire culpabiliser, mais ça m'a quand même fait réfléchir sur **la relation entre les végétariens et les non-végétariens**, que j'appellerais, pour plus de commodité, les carnivores.

Les carnivores sont donc des gens qui, par définition, vont manger de la viande. Alors pas nécessairement beaucoup, mais qui mangent de la viande, et qui trouvent éthique de manger de la viande ; je m'explique sur ce point. Une grande différence entre les carnivores d'un côté et les végétariens de l'autre – et je pense que vous avez tous rencontré des végétariens ou vous êtes vous-même végétarien – une des grandes différences, pas chez tous mais chez beaucoup, c'est que **les végétariens vont mettre en avant des raisons éthiques pour lesquelles ils ne mangent pas de viande, alors que les carnivores vont mettre en avant des raisons diététiques pour lesquelles ils continuent à manger de la viande, malgré les tentatives culpabilisantes des végétariens.**

Alors j'ai rencontré déjà des végétariens qui m'expliquaient qu'ils n'aimaient pas la viande ; là je n'ai absolument rien à dire, **être végétarien d'un point de vue esthétique est tout à fait honorable.** En revanche, quand je rencontre un végétarien qui me dit « Moi je ne mange pas de viande parce que je ne veux pas faire mal aux animaux. », et qui me regarde, sous-entendant que si moi je mange de la viande, c'est que je suis un atroce tortionnaire qui prend plaisir à torturer les animaux, je pense que la situation est sensiblement différente.

Donc le point de départ important, c'est le végétarien qui est un végétarien éthique, et dont le carnivore va se défendre en disant « Mais je mange de viande parce que j'ai besoin de protéines, je donne de la viande à mes enfants parce que sinon ils vont manquer de protéines, ou de ceci ou de cela. ». Je pense qu'il n'y a aucune raison pour qu'il y ait cette disparité, et qu'il peut y avoir de bonnes raisons éthiques pour lesquelles on doit manger de la viande, c'est ce que je vais essayer d'expliquer ici.

Ces raisons proviennent directement de notre rapport à l'animal, c'est à dire qu'en fait on peut opérer un retournement qui est de considérer que le carnivore, fondamentalement, est celui qui va se trouver plus proche de l'animal que le végétarien. En effet, on peut développer une **vision du végétarien comme étant quelqu'un qui refuse de se laisser intoxiquer par la viande, de se laisser intoxiquer par l'animal.** Alors là le végétarien va naturellement protester, va dire que ce n'est pas du tout un refus de s'approcher de l'animal, que ce n'est pas un refus de converger vers l'animal, que c'est au contraire respecter l'animal que de ne pas le manger.

Mais vous savez, le discours raciste contemporain, le discours raciste un peu évolué, n'est pas de dire : « ces peuples là sont inférieurs pour des raisons génétiques ou autres », mais c'est de dire : « ils sont différents, il faut respecter leurs différences, et donc il ne faut pas se mêler ». Et donc **les végétariens proposent une sorte d'apartheid diététique** qui consisterait à dire : « d'un côté il y a les hommes, de l'autre côté il y a les animaux, on ne doit pas se manger les uns les autres, on ne doit pas converger au point que se manger fasse partie du menu, du quotidien », si j'ose dire.

Alors pourquoi est-il important de manger de l'animal ? Et bien parce que nous sommes faits d'animaux, nous sommes proches de l'animal. Manger de l'animal, **manger de la viande animale, revient à nous rappeler que fondamentalement nous sommes des animaux**, et que nous sommes des animaux comme les autres, qui sommes constitués d'autres animaux. Que l'une des raisons, l'une des façons que l'on peut avoir de se rapprocher des autres animaux est précisément de les transformer métaboliquement, de faire des autres animaux une partie de soit.



Alors la question me semble tout à fait importante, à une époque où on a un peu tendance à oublier ce qu'est l'animal. Je pense que l'une des caractéristiques de la société, de la culture occidentale est d'avoir établi un énorme fossé entre, d'une part les humains, et d'autre part les animaux, en particulier à travers des dispositifs intellectuels plus ou moins sophistiqués, qui renvoient en particulier au **propre de l'Homme**.

Et ce que font les végétariens aujourd'hui, c'est de réactiver ce propre de l'Homme, d'une autre façon que celle qui a été faite habituellement par les philosophes et les théologiens. Je pense qu'au contraire, aujourd'hui, l'un des grands problèmes que nous avons à penser, est d'essayer de comprendre dans quelle mesure nous sommes tributaires de l'animal, dans quelle mesure nos relations avec l'animal sont toujours actuelles. **Le darwinisme peut être perçu comme une façon de se démarquer de l'animal** en considérant que nous descendons du singe, que nous avons une origine commune avec les autres animaux, mais que tout cela c'est de l'histoire ancienne, qu'aujourd'hui nous sommes dans un contexte qui est un peu différent.

Je pense qu'aujourd'hui il n'y a rien de différent, nous sommes toujours tributaires de l'animal, qu'il y a une vision de l'évolution qui peut être donnée dans laquelle l'homme est devenu humain non contre l'animal, mais au contraire, tout contre l'animal, avec l'animal autrement dit ; dans nos relations avec l'animal, dans nos associations avec l'animal, dans l'agencement avec l'animal pourrait dire un deleuzien. Bref, dans notre vie partagée avec l'animal, et que ceci nous conduit à avoir, nous humains, une dette immense vis-à-vis de l'animal, infinie, qui ne pourra jamais être remboursée, en ce sens que **ce que nous ont donné les animaux c'est précisément notre humanité**. Et que, de manger, de continuer à manger un peu de viande régulièrement contribue à nous rappeler cette proximité fondamentale au plus haut niveau, à savoir au niveau

métabolique, que nous avons encore avec l'animal, et de nous rappeler cette dette infinie que nous avons vis-à-vis de l'animal, et que les végétariens pourraient nous faire oublier.

Alors il y a un certain nombre d'objections qui pourraient être faites contre cette vision ; je peux en donner rapidement quelques unes. La première c'est de dire que rien ne justifie de tuer un animal, un être vivant pour le manger, et qu'il faut protéger les animaux complètement. Ce qui signifierait que le fait de se nourrir de façon végétarienne n'implique pas de tuer des êtres vivants. Après tout, **un légume ou un fruit est aussi un être vivant ; quand je le mange, je suis aussi dans une situation qui est de l'ordre de la mort.** Holden, qui était un des pères de la génétique anglaise, caractérisait le végétarien comme étant « celui qui n'entend pas crier les carottes », et on se rend compte de plus en plus que les végétaux ont des capacités qui sont bien supérieures à celles qu'on imaginaient, en particulier en termes de sensibilité et d'intelligence.

On pourra me dire aussi que manger de la viande, ça pourrait se faire à une autre époque et dans un autre lieu, mais qu'aujourd'hui il y a **les élevages industriels**, que ces élevages sont tout à fait insupportables, et que par conséquent il ne faut pas manger de viande. Alors là sur ce point je suis tout à fait d'accord avec les végétariens, comme sur de très nombreux points d'ailleurs. Simplement, ce n'est pas le même problème. L'élevage industriel, qui est effectivement une ignominie, n'a rien à voir avec le fait de ne pas manger de viande. Ce que pourrait défendre le végétarien, c'est de manger de la viande qui a été seulement élevée dans de bonnes conditions, tuée dans de bonnes conditions, etc. Et pas de ne pas manger de viande.

Il y a une autre objection encore, qui pourrait être que mon idée que se rapprocher de l'animal par le fait de le manger, d'exprimer son amour de l'animal par le fait de le manger, pourrait tout aussi bien s'appliquer à l'humain et qu'on ne le fait pas, et que par conséquent on réintroduit encore une différence entre l'Homme et l'animal. Ce à quoi je répondrais que je n'ai aucune objection contre le cannibalisme, et que ça c'est aussi une position qu'on peut essayer de discuter, mais j'ai des arguments très logiques en faveur du cannibalisme. Alors vous allez peut-être me dire « mais quand même, c'est insupportable, à notre époque, de penser au cannibalisme, etc. ». Alors je vous dirais que **nous sommes des sociétés foncièrement cannibales** : il suffit de penser au don d'organe, c'est une forme de cannibalisme non-métabolique, et nous ne sommes absolument pas choqués par le fait d'avoir le cœur d'un autre, ou le rein d'une personne décédée. A partir de là, très franchement, je ne vois pas quelle serait la différence de le manger. Alors je ne parle pas de le manger vivant, on est d'accord ! Mais, une fois qu'il est réduit à l'état de cadavre, c'est-à-dire précisément à l'état de viande, aux vues des problèmes de nourriture dans le monde, après tout, pourquoi ne pas utiliser toutes les ressources à notre disposition ?

On dira qu'on détruit beaucoup l'environnement en mangeant de la viande, mais c'est un argument qui pourrait tout à fait être renvoyé aux végétariens. Sachez simplement qu'à Bornéo, pour ne prendre qu'un seul exemple, les forêts sont détruites pour faire des cultures, pas du tout pour élever des animaux. Donc vous voyez qu'on pourrait renverser complètement l'argument, en disant que **les végétariens sont extrêmement destructeurs sur l'environnement.**

On pourrait encore faire différentes objections de ce type, mais personnellement je pense qu'aucune autre objection ne peut véritablement nous culpabiliser sur le fait de manger de la viande, et qu'au contraire, il y a de très bonnes raisons éthiques de manger régulièrement de la viande.

F. Lanza : Merci. Donc on peut conclure que manger de la viande c'est un acte d'amour envers l'animal, en fait...

D. Lestel : C'est un acte d'amour, certainement, parce que : qui aime bien cuisine bien, qui aime bien mange bien, accommode bien. On peut même considérer qu'un végétarien véritablement conséquent serait prêt à manger de la viande, puisque manger de la viande avec des légumes augmente la qualité du repas qui est fait avec les légumes.

On pourrait aussi aller au bout de ce raisonnement en considérant que **si les végétariens croyaient vraiment aux arguments qu'ils mettent en avant, ils ne devraient pas se nourrir des produits de l'agriculture, mais uniquement des produits de la cueillette et de la chasse**. Et là vous voyez tout de suite le problème. Il y aurait un moyen de le résoudre – mais je suis sûr que la majorité des végétariens ne seraient pas prêts à s'y résoudre – ce serait les OGM. C'est-à-dire que un végétarien, véritablement conséquent, devrait être prêt à mettre en place industriellement des végétaux, des légumes et des fruits qui n'auraient aucune incidence sur l'environnement, qui ne tueraient pas des petits insectes, qui ne feraient pas disparaître toute une faune, qui vit dans des espaces sauvages qui sont remplacés par des espaces agricoles.



F. Lanza : Oui bien sûr. Le professeur Lestel a soulevé au moins 5 gros problèmes à propos de la nourriture. Premièrement, **le traitement industriel des viandes**, qui est assez épouvantable ; moi je comprends les végétariens qui partagent ce point de vue. Ce n'est pas évident de trouver un bon poulet, ou de la bonne chair de vache. Devant ce problème, moi-même je préfère ne pas manger de poulet si je sais comment il est traité, les choses immondes qu'on lui donne à manger.

D'un autre côté, je trouve ça très intéressant ce que vous avez dit à propos de cette sorte de puritanisme végétarien, un puritanisme qui se retrouve dans plusieurs **idéologies alimentaires**. L'une d'elle – je trouve – c'est la diète méditerranéenne, qui est aussi un paradigme, une diète que l'on conseille depuis les années 50, depuis que les USA ont envoyé des chercheurs en Europe, en Crète, en Italie, pour découvrir l'alimentation des gens autour de la méditerranée ; et finalement ont décidé que les gens qui mangeaient très peu de viandes, qui ingéraient très peu de graisses animales, et beaucoup d'huile d'olive, de légumes, des pâtes et du pain, étaient des gens qui présentaient moins de risques de maladies cardio-vasculaires. Je ne saurais trop dire s'il s'agit aussi d'une sorte de puritanisme, de fanatisme... Qu'est-ce que vous en pensez ?

D. Lestel : Il y a l'**idéologie du contrôle** aussi qui est sous-jacente à toutes ces questions, c'est-à-dire le fait qu'il faille optimiser sa vie, et que cette optimisation passe par le contrôle de sa vie sur tout.

On l'a dit ce matin, les gens sont hypocrites, parce qu'ils veulent maigrir, mais ils mangent néanmoins du chocolat qui est épouvantable. Mais le chocolat c'est bon ! C'est ça le problème : le chocolat c'est bon ! Et les gens ne sont pas hypocrites, les gens sont réalistes je dirais. Les gens se disent : « Bon, c'est mauvais de manger du chocolat d'un point de vue diététique, c'est bon d'un point de vue gustatif, spirituel. En plus, il paraît que ça a plein de qualités antidépressives, etc. Bon, pourquoi pas ? C'est mauvais mais j'aime ça... ». Et ça c'est quelque chose qui passe de plus en plus mal dans notre société, que de dire « Je reconnais que c'est mauvais, mais néanmoins, qu'est que c'est bon ! ». C'est-à-dire que c'est mauvais du point de vue de la santé, mais c'est bon du point de vue psychologique, émotionnel, etc.

*Et après tout pourquoi pas ?! **Pourquoi est-ce que je privilégierais ma santé, ma bonne santé, par rapport à ma qualité de vie ?** On doit faire des choix, des choix sur comment on aimerait vivre, et vivre dans les meilleures conditions le plus longtemps. Mais après tout, vivre dans les meilleures conditions le plus longtemps, ce n'est pas forcément la vie idéale.*

F. Lanza : *On pourrait conclure qu'au moment où on a, en quelques sortes, une apothéose de la nourriture – on en parle partout, tout le temps –, il y a en même temps une culpabilisation de ceux qui mangent. Même aujourd'hui, on a eu un déjeuner fantastique à l'ambassade, et moi je me sentais coupable si je prenais 10 gâteaux, si je prenais tout ce qu'on m'offrait. Et je sentais des discours similaires autour de moi : « Je veux reprendre de la nourriture, mais j'en reprends un tout petit peu ». Il y a une grande **culpabilisation à l'idée de s'abandonner à la nourriture**, tandis que de l'autre côté, il y a un grand battage sur la nourriture ; on voit des chefs faire la couverture de magazines comme des acteurs. »*

Interventions du public :

On pourrait ajouter à la théorie du Pr Lestel le concept de chasse, le fait que les animaux que l'on mange aient eux-mêmes mangé d'autres animaux...

D. Lestel : *« Sauf que ce n'est justement pas vrai ! Ce qui est une vraie question. C'est-à-dire que **la majorité des animaux qui sont mangés par l'Homme, ce ne sont pas des carnassiers**, ce sont des herbivores. Sont très rares les carnassiers que nous mangeons : les chiens en Chine, etc. Il y a de très rares animaux carnassiers que nous mangeons – à part les poissons, qui sont un peu à part –, nous mangeons surtout des herbivores. Ce qui d'ailleurs me donne un argument, quand je fais un exposé comme ça, et qu'un végétarien que lance l'argument émotionnel de base : « Mais alors, vous n'aimez pas les végétariens ? », j'ai une réponse toute faite, qui est de dire : « Bien au contraire, j'adore les végétariens, en tant que carnivore, parce que le végétarien se rend comestible. »*

Une psychiatre dans le public affirme que quand des jeunes lui disent qu'ils sont végétariens, elle est contente pour eux, car ça veut généralement dire qu'ils font plus attention à leur santé, et qu'ils sont donc moins enclins à consommer des drogues – au sens le plus large du terme. Autre chose, on voit que les gens qui ont un régime méditerranéen vivent plus longtemps, sont moins sujets aux maladies cardio-vasculaires : il est clair que les gens veulent vivre le plus longtemps, dans les conditions les plus décentes possibles. Les végétariens, au moins, ont envie d'être en bonne santé, et ce n'est pas quelque chose à mépriser.

D. Lestel : « Je ne méprise absolument pas ce point. Seulement, les deux arguments que vous mettez en avant peuvent être complètement retournés avec les carnivores. Si quelqu'un dit : « J'ai des problèmes de cœur, je ne veux pas accentuer ma mortalité possible à ma maladie en mangeant de la viande. », je n'ai strictement aucun problème avec ça. La cible de mon discours, ce sont les végétariens éthiques, ceux qui disent : « je ne mange pas de viande parce que c'est mal. » »

Il y a pleins d'études qui montrent que certains sucres qui sont dans les viandes rouges ne seraient pas métabolisés, ne seraient pas bon pour la santé.

D. Lestel : « Je ne suis ni biologiste ni médecin, mais admettons que ce soit vrai ; je suis prêt à penser que ce soit vrai. Et j'ai envie de dire : « Et alors ?! ». Il y a plein de choses qui sont mauvaises pour la santé, que je peux avoir envie de faire, parce que j'ai envie d'avoir une vie qui peut m'exposer à ces risques, et qui ne veut pas se laisser influencer par eux. Prendre une voiture c'est dangereux ; il y a plus de gens qui meurent d'un accident de la route qu'en mangeant de la viande rouge. Si on veut une vie qui n'est pas dangereuse, qu'elle vie va-t-on avoir ? Et je peux considérer pour des raisons éthiques, ainsi que pour des raisons esthétiques d'ailleurs, puisque c'est ici le noyau de mon argumentation, que, même si c'est mauvais pour ma santé – encore une fois je dis qu'il faut manger de la viande, pas manger beaucoup de viande – on a un devoir de manger de la viande, pour la proximité que ça nous rappelle et à laquelle ça nous amène avec les animaux. »

FRANCO LA CECLA, PR D'ANTHROPOLOGIE A L'UNIVERSITE DE PALERME :



« Je voulais intervenir un peu sur ce sujet. Je crois qu'il y a une espèce d'ambiguïté sur tout ça. L'ambiguïté c'est de continuer à parler de la nourriture comme si elle existait. Je crois que manger la viande ou ne pas manger la viande, ce n'est pas une question de nourriture. Il y a des questions symboliques, des questions culturelles, il y a l'anarchisme philosophique. Votre position philosophique, c'est une position d'anarchisme philosophique qui se veut contre le puritanisme, c'est un défi...

D. Lestel : Non non non, ma position n'est pas du tout une position d'anarchisme philosophique, au contraire ! Elle est éminemment respectueuse des traditions, mais des traditions qui sont phylogénétiques autant que culturelles.

F. La Cecla : Je veux dire que même votre position est une position symbolique. Alors là, la question au fond, c'est que l'idée de manger ou de ne pas manger la viande n'a rien à faire avec elle, mais avec la signification qu'on lui donne. La position que la viande a dans le système que

nous partageons.

*En plus, vous n'abordez pas la question de **la douleur**. Le vrai débat, c'est la question de la douleur. C'est-à-dire, comment est-ce qu'on peut répondre face à la douleur des animaux ? Avant vous parliez du cannibalisme. Mais là aussi, pour être cannibale, il faut avoir une position symbolique, sur la douleur des autres et la sienne. C'est-à-dire que même le cannibalisme, ce n'est jamais quelque chose de matériel. Parce que les gens cannibales ne cannibalisent pas pour des raisons diététiques, mais pour d'autres raisons. Il y a un peu le danger de simplifier la question...*

D. Lestel : *Oui, mais il y a aussi le danger de complexifier de façon un peu sophistiquée les questions qui pourraient être vues de façon plus simple. Quand vous me dites : « Dans la question de manger de la viande, la question ce n'est pas de manger de la viande. », je vous réponds : « Si, la question c'est justement de manger de la viande, c'est ce que je suis en train de vous expliquer ! ». Ce qui est important dans le fait de manger de la viande, c'est justement de la manger parce que c'est de l'animal.*

*J'ai des amis qui sont artistes en Australie, qui font du bio-art, et qui en particulier ont fabriqué ce qu'ils appellent un **steak pour végétarien**. C'est un steak qui est fait à partir de biopsies, donc de cellules d'un animal, cultivées en laboratoire ; il y a ensuite un steak que vous pouvez manger en regardant l'animal gambader à côté de vous. L'animal n'est pas mort, vous ne l'avez pas tué ; est-ce que ça résout le problème pour autant ? Non, ça ne résout pas le problème. Ça résout le problème des végétariens éthiques dont je parlais tout à l'heure. Maintenant, votre steak il est immangeable, mais vous pouvez toujours dire que la question culinaire, gustative, ce n'est pas important, parce que vous avez votre steak végétarien, donc vous manger éthique et sociétal. Mais ce n'est pas le problème, le problème est de manger vraiment de la viande, en tant que communauté de chair avec les animaux, dont on a toujours trop tendance dans nos sociétés de se séparer.*

*De ce point de vue, **la question des classes populaires** qui ne peuvent manger de la viande de bonne qualité, je trouve que ça c'est un vrai problème. Mais il faudrait essayer de donner accès à de la viande de bonne qualité aux classes populaires, plutôt que de dire « il ne faut pas manger de viande. ». Le gros problème avec la viande aujourd'hui dans notre culture, c'est l'élevage industriel, qui est une vraie ignominie. Ce n'est pas le fait de ne pas manger de viande pour tel ou tel raison, en particulier de douleur des animaux.*

P. d'Alessio : *Je voulais juste faire une parenthèse sur les solutions futures à ces problèmes, à savoir des **beefsteak de termites et de fourmis**, puisque les protéines qui sont contenues dans le bœuf le sont aussi dans ces organismes, qui sont déjà « élevés » en très larges quantités en Israël, en Afrique. Il y a maintenant des nouvelles technologies qui permettent de créer des steaks de ces insectes avec des valeurs nutritives identiques à celles des steaks de bœuf, et des nouveaux chefs cuisiniers qui travaillent déjà à rendre cette viande intéressante pour les papilles humaines. C'est une solution technologique qui court-circuite complètement cette problématique de l'accès à la viande pour les plus démunis.*

F. Lanza : *Bon, on va maintenant changer d'argument, on passe au professeur Franco La Cecla, qui a travaillé beaucoup sur la pasta et la pizza, et qui nous parlera de la nourriture comme*

appartenance à un groupe, à une réalité beaucoup plus grande que la nourriture en elle-même. Il a fait de grandes études sur l'émigration, et je crois que c'est l'émigration qui nous apprend, plus que tout autre chose, que la nourriture est un lien identitaire très fort. Je me souviens avoir fait l'interview de ces 3^{èmes} générations d'émigrés ; ils avaient tout oublié de leur culture, sauf la nourriture. **La nourriture comme appartenance** : Pr Franco La Cecla.

F. La Cecla : La question à laquelle je voudrais répondre, c'est : **est-ce que l'on peut se choisir une identité culinaire, un mode d'alimentation** ? Qu'est-ce que ça veut dire quand on dit « j'aime » ou « je n'aime pas » ceci ou cela ? Nous avons l'impression de vivre dans une société où la bouffe c'est une question de consommation. Nous sommes des consommateurs de nourriture. L'idée c'est : est-ce que le régime alimentaire est un régime arbitraire, calqué sur tous les autres régimes de la consommation ?

D'autre part le régime de **la nourriture fonctionne beaucoup comme la parole, la langue** ; on ne peut pas choisir le français comme langue natale, on ne peut pas inventer de nouveaux verbes, etc. Quand on parle, on partage un système, et avec l'alimentation c'est pareil. On a des histoires très intéressantes en Amazonie, où des tribus entières se laissent mourir de faim, par ce qu'elles ne veulent pas manger ce qui ne fait pas parti de leur culture. On a le cas des napolitaines qui se sont refusées à manger des tomates pendant trois siècles, parce qu'elles pensaient que c'était immangeable. C'est-à-dire que la nourriture ce n'est pas quelque chose qui comporte seulement un choix individuel. Il y a des choses que l'on commence à manger seulement quand on commence à les penser ; il y a un célèbre article de Lévi-Strauss sur le sujet, qui s'appelait « **Bon à penser, bon à manger** ». C'est-à-dire que l'on ne peut pas manger des choses que l'on ne pense pas. Les niveaux symboliques précèdent, même dans nos sociétés de consommations, les niveaux de simple consommation.

Je crois qu'il y a une sorte de malentendu sur le fait de manger. Manger c'est quoi ? C'est seulement consommer une chose qu'un chef vous prépare, ou c'est une activité ? La personne qui mange c'est un sujet ou un objet ? Dans toutes les cultures qui ont une idée développée de l'alimentation, **la personne qui mange est le sujet**. C'est lui qui fait l'acte, qui choisit, qui possède une compétence, qui juge si quelque chose a été bien cuit ou pas, si le plat a été fait selon ses traditions, etc.

Moi, en tant qu'italien, je sais que, quand un américain m'a raconté comment il avait préparé des pâtes pour ses amis en mélangeant des haricots avec des poivrons crus, j'étais vraiment scandalisé, c'était un blasphème total, quelque chose qui ne tombait pas du tout dans mon système, ma perception des pâtes. Même l'innovation dans la cuisine est quelque chose de très difficile, qui ne dépend pas de l'individu. Je répète toujours que **le système alimentaire c'est un système chauviniste**, qui n'aime pas l'innovation.



Dans l'idée d'être un sujet, justement, il y a une grande dimension d'implication identitaire ; en mangeant, on construit son identité. Ce que l'on fait en mangeant, c'est partager un système de compétence. Les français ont une grande capacité pour discerner un bon d'un mauvais fromage, pour observer de petites différences de goût entre ces fromages, alors que les italiens n'en sont pas capables. Ce qui est drôle justement, c'est que le goût, ça n'a rien à voir avec le fait d'aimer ; « J'aime », ce n'est pas du tout ça. Le goût c'est « Oui, je reconnais. ». Je reconnais que j'ai déjà croisé cet aliment dans ma vie. Je crois que la chose que je ne vois pas ici dans le débat, c'est cette question de **compétence dans l'alimentation**.

Et finalement, est-ce qu'on peut se choisir un **modèle d'alimentation** ? C'est un peu la question de la diététique, il y a un peu la question de s'élaborer son propre régime alimentaire. Là, quand je parle d'identité, c'est la question d'une collectivité, et pas seulement d'un individu ; c'est l'élaboration de la culture, ce n'est pas quelque chose que l'on peut complètement choisir. La problématique c'est que dans l'alimentation, il y a tout un système qui est en train de changer. Il y a un côté thérapeutique, il y a un côté « se soigner », mais aussi un côté d'appartenance à une culture.

Moi par exemple, je me trouve divisé entre deux choix : celui de manger bien, sain, de manger quelque chose qui soit pas lourd, et l'idée que si je mange un plat sicilien, c'est quelque chose qui me donne un sentiment que je ne trouve pas dans la bouffe bio. Ça ce sont 2 côtés complètement différents, je sais très bien que le côté santé c'est un côté très limité. On rejoint l'idée sur la viande de tout à l'heure. Il y a deux côtés dans l'alimentation : l'alimentation santé d'un côté, et l'alimentation identitaire, l'alimentation plaisir. Les deux côtés ont leur poids, et c'est vrai qu'il y a des gens parmi les émigrants qui ont du chagrin de ne pas pouvoir manger l'alimentation qu'ils ont connu dans leur pays, et qu'ils partageaient avec d'autres personnes.

Je n'ai pas de vraie réponse. Je crois que l'on est coincé aujourd'hui dans un double jeu. D'un côté, on essaye de se convaincre que l'on peut se créer une identité, aller chez un diététicien et ce créer un régime alimentaire bon pour la santé, un food design. A côté de ça, **l'alimentation c'est aussi une culture, un partage**.

P. d'Alessio : Je crois qu'on oublie une chose fondamentale, c'est quand Franco a dit : « régime alimentaire, régime de la parole. ». **On est influencés par nos tous premiers conditionnements alimentaires**, que nous avons vécus dans nos premiers mois de vie, et même encore au stade embryonnaire. La réaction de l'embryon vis-à-vis des molécules – pas uniquement alimentaires – venant de la mère, et plus tard du bébé vis-à-vis de celles que lui confère son alimentation, vont développer ces réseaux neuronaux qui vont lui faire reconnaître une certaine nourriture. Conditionné également par le comportement maternel, qui permet au jeune être de développer son goût.

L'analogie avec la parole est très bonne pour ça. Pendant que nous mangeons, nous développons une nature interne, une archive ; nous sommes des archives vivantes. C'est pour cela que quand on voyage beaucoup, quand on mange dans beaucoup de pays, quand on parle beaucoup de langues, on peut construire d'autres archives. Pour aller encore plus loin, il y a des études qui montrent que les neurotransmetteurs de l'anxiété maternelle peuvent forger la propension à la cocaïne de l'enfant, et que le rythme cardiaque de la mère est plus important pour sa capacité à apprendre des langues plus tard. »

Interventions du public :

On a beaucoup maintenant de restaurants dits « ethniques », qui donnent la possibilité, tout en restant dans un pays, de découvrir différentes cultures culinaires, et de forger la sienne différemment.

F. La Cecla : « Là, vous touchez un point très important. C'est-à-dire, l'ethnique que l'on trouve ici ou que l'on trouve à Londres, c'est déjà une traduction, et ce n'est pas la vraie cuisine du Vietnam, etc. C'est la version française – non, c'est la version chinoise pour les français – de cette cuisine. Et ça c'est très intéressant, parce que dans toute cette mondialisation, il y a un énorme **effort de falsification**.

*Une des choses que j'ai oublié de dire, c'est que dans le système alimentaire, il y a des limites, qui sont les confins du dégoût, de quelque chose que personne en dehors du système ne peut apprécier. Il y a des choses que je connais très bien, par exemple des abats dans la cuisine sicilienne que vraiment on ne donne jamais aux étrangers parce que c'est quelque chose de totalement dégueulasse, mais c'est dégueulasse même pour nous ! Par exemple dans la cuisine vietnamienne, il y a des bambous pourris ; c'est vraiment dégoûtant. Le vietnamien qui vous offre du bambou pourri, il sait très bien que c'est limite, même pour lui ; mais lui c'est un expert, c'est quelqu'un du pays, et ça c'est très intéressant. Ça montre que **les confins d'un goût alimentaire, c'est le dégoût**. Il y a toujours une partie de l'alimentation d'un pays qui n'est pas question de « j'aime, j'aime pas », mais de « je suis capable ». Vraiment il y a des pays où l'on mange des choses impossibles, mais qui sont pensées dans cette idée, de manger quelque chose qui est à la limite de son goût.*

F. Lanza : *C'est fascinant je dois dire. J'aimerais revenir à cette idée d'alimentation comme langue maternelle, parce que la nourriture est avant tout relation je crois. On n'est pas né blanc, on est déjà une page écrite, même pour la nourriture. Les premiers mots, les premiers goûts, sont conditionnés par ce que l'on entend et ce que l'on mange à la maison, les plats que notre mère fait pour nous. C'est là je crois, dans la maison, que naissent et se forment les premiers grands **conflits alimentaires**. C'est ce dont est expert le docteur Rosita Marinoni, qui est psychologue et qui a étudiée le système familial autour de la nourriture ; c'est ce dont elle va parler maintenant. »*

ROSITA MARINONI, PSYCHOLOGUE, FONDATRICE DU CENTRE BATESON MILAN :

*« En effet, en tant que psychologue thérapeute familiale, je me trouve confrontée à des familles qui viennent chez moi et me rapportent leurs problèmes. Souvent, il est assez facile de détecter comment se déroule l'action familiale, comment tout se passe à l'intérieur de ce système en fonction de la façon dont les gens se posent envers l'alimentation. En effet, l'alimentation c'est un fil rouge qui suit toute l'évolution du cycle de vie familial ; c'est une question tout à fait personnelle, mais aussi très relationnelle. Car dès la naissance, l'enfant mange avec quelqu'un – même avant la naissance, **l'enfant mange par sa mère – , et cela forge des souvenirs**. Ça se passe dans un domaine de relations plus grand ; il y a aussi le père qui fait partie de cette relation, où la mère se pose en plus ou moins bonne nourrice.*



J'aimerais parler simplement de deux moments qui à mon avis sont clés dans **le rapport à l'alimentation dans la vie**. Le premier, c'est le moment de **partage d'un amour naissant**. A ce moment là, les gens sont confrontés avec une autre culture de la nourriture. Ils se retrouvent avec quelqu'un qui vient d'une autre culture ; même s'il vient d'à côté, mais les familles ont une culture de l'alimentation qui leur est propre, qui donne une identité, et qui vit à travers des spécialités familiales. Au moment des fiançailles, de la rencontre ou de la mise en concubinage de ces deux personnes, ces deux cultures vont se rencontrer.

Et souvent c'est **une des premières façons de se mettre en jeu dans le couple**, en essayant de faire plaire notre culture à l'autre, de voir si l'on est assez courageux pour tenter des nouvelles choses, les choses de la culture de l'autre ; mais aussi, ensemble, des choses de l'extérieur de ces cultures. Cela me permet de voir si l'autre membre

du couple que je vais former est capable de me soutenir dans certaines situations de nouveauté, par exemple, mais aussi si le couple est capable de passer des statuts de fils et de fille au statut de parents, avec leur propre culture, qui n'est pas la culture de leur parents respectifs mais un brassage de ces cultures ; c'est la naissance d'une nouvelle culture, plus ou moins différente. Evidemment ça c'est quand l'amour est encore tout neuf, avant que chacun ne commence à dire « C'était meilleur la cuisine de ma mère... », « Pourquoi tu n'as pas fait tel plat comme cela ? », etc.

Et c'est cette culture qui va être léguée aux enfants. C'est de plus en plus discuté d'ailleurs aujourd'hui, puisque les enfants mangent de plus en plus à l'extérieur de la famille, et sont bombardés en permanence, on le disait tout à l'heure, de publicité pour l'alimentation, qui n'entre pas forcément dans la culture du cercle familial.

La deuxième situation sur laquelle j'aimerais attirer votre attention, c'est **la situation des gens âgés**. On ne réfléchit pas assez souvent à ce que veut dire manger pour les gens âgés. Par exemple, les femmes qui ont fait à manger pour les membres de leur famille pendant toute leur vie se retrouvent toutes seules, et elles **changent complètement leurs habitudes alimentaires, cessent de se faire la cuisine**. Souvent, elles changent de goûts, et n'aiment plus quantité de choses qu'elles aimaient auparavant.

A mon avis, la nourriture, c'est une question de relations : lorsqu'on a plus de relations, lorsque qu'on ne peut plus cuisiner pour quelqu'un, quand on ne se reconnaît plus dans un rôle de production de quelque chose de nourrissant, pour soi-même et pour les autres, ça amène une situation de dépression remarquable.

Que faire ? Quelque chose qui marche bien, c'est d'amener ces personnes au restaurant. C'est une fête, ça sous-entend « J'ai pensé à toi, à ce que l'on pourrait manger de bien ensemble. ». De même, amener des choses que l'on préparé chez soit, ou venir faire la cuisine, cela amène un nouveau goût, qui est aussi et surtout le goût de la relation.

*C'est un problème que l'on retrouve aussi dans le cas des personnes âgées qui sont hospitalisées, et qui mangent très peu, ou seulement quand elles sont obligées. Et c'est le problème des diététiciens des hôpitaux et des maisons de repos. Souvent ces personnes sont très exigeantes, trouvent beaucoup de choses trop chaudes, trop salées, etc. Mais plus qu'un problème avec la qualité de la nourriture, c'est un problème avec la qualité de la relation qui est proposée. **La qualité de la relation fait le bon repas.***

P. d'Alessio : *Qu'est ce que tu fais en tant que thérapeute familiale ? Tu nous as dit au début que tu comprends beaucoup de choses sur l'équilibre familial à partir de la description de leur alimentation, de leur relation alimentaire. Alors si une mère vient te voir, et te dit : « Mon nourrisson vomit tout, je ne comprends pas. », qu'est-ce que tu fais ? Tu en déduits tout de suite qu'il y a un problème entre la mère et le nourrisson ?*

R. Marinoni : *Pas seulement. Je cherche à comprendre quel est **le climat relationnel de la famille**, parce que le nourrisson réagit à ce climat. Ce n'est pas seulement une question diététique, on va au-delà. Peut-être que la mère est très anxieuse, parce qu'elle a une belle-mère qui vérifie tout le temps si elle est une bonne mère, parce qu'elle réagit au fait que son mari est toujours loin, etc. Et ça ce sont des choses qui affectent un nourrisson.*



P. d'Alessio : *Et selon toi, **l'anorexie**, dans ce cas là, c'est la résultante d'une série de mauvaises relations familiales ?*

R. Marinoni : *Non, ce n'est pas seulement ça. **A l'adolescence, la nourriture devient un moyen d'affirmation de son indépendance.** Le jeune commence à manger dehors, à se préparer ses propres plats, commence à vraiment pouvoir choisir ce qu'il mange. Ensuite il y a aussi le problème de l'acceptation de soit. L'adolescent met en relation, de façon tout à fait logique, l'alimentation et le changement de son corps. Puisque forcément, si je mange plus, je vais grossir en conséquence ; en ne mangeant pas, je calme mon anxiété due à la peur de ce changement, de cette évolution.*

L'anorexie c'est une pathologie très complexe, mais il faut tenir compte des relations familiales. On ne peut pas penser que c'est seulement une question individuelle, personnelle, et pas aussi une question diététique, et des relations qui vont avec. L'erreur, avant, dans les années 70, c'était de penser que c'était seulement une question familiale, ce qui a mené à une culpabilisation des familles ; on est anorexique quand on a une mauvaise famille, alors que ce n'est pas systématique. Parfois, la famille ne pouvait pas faire mieux que ce qu'elle a fait, et de même

l'adolescent essaie de jouer son rôle dans ce jeu. Il faut essayer de trouver comment casser la boucle, finalement.

F. Buccolini : *Dans le projet Ristomed, on met en place un système de télé-nutrition pour les personnes âgées. Comment peut-on faire pour introduire un aspect relationnel à ce projet ?*

R. Marinoni : *Je pense que **la limite de la télé-nutrition soit justement le fait que l'on n'ai pas de relation avec une personne physique**. C'est difficile d'imaginer, surtout avec une personne âgée, qu'elle puisse vraiment entrer en relation avec une machine comme cela, qui n'a pas une personnalité humaine. J'ai eu une autre expérience, dans un autre domaine, concernant une formation à distance, où l'on s'est posé cette question, parce que le nombre de connexions des étudiants chutait vertigineusement après leur première connexion. On a essayé de rencontrer les gens en personne, par petits groupes, pour leur expliquer comment fonctionnait le site, et ils ont donc connu les gens qui postaient les cours et les réponses à leurs questions sur internet. Ça a permis de stabiliser le nombre de connexions dans le temps. Je pense que ça pourrait être une solution.*

*Il y a aussi des médecins qui se demandent en ce moment s'il y a pas possibilité d'utiliser les nouveaux moyens de communication, internet principalement, pour donner des consultations par mail ou par webcam. Beaucoup de collègues font des consultations par mail, même SMS ; c'est une question actuellement. Il y a beaucoup de questions déontologiques, éthiques qui se posent et qui sont complexes. A mon avis, **la relation reste indispensable**.*

F. Lanza : *Moi j'ai une question un peu farfelue : tu as dit auparavant qu'au moment où le couple entre en crise, c'est toujours : « Ma mère faisait des polpette meilleures que les tiennes. ». Alors je voulais savoir, concernant les hommes italiens... (rires) Non parce que c'est vrai, les hommes italiens sortent de la maison maternelle pour entrer dans celle de leur femme, et ils ne sortent jamais de ce cercle – et ça c'est quand ils ont de la chance, sinon ils ne sortent même jamais de la maison de leur mère. Est-ce que c'est typiquement italien, ou est-ce que ça se répand ?*

R. Marinoni : *Je ne connais pas assez les autres cultures pour répondre à la question, mais je pense que les hommes italiens changent aussi aujourd'hui. Maintenant les mères italiennes sont moins présentes, parce qu'elles ont moins de temps. Et c'est une autre question de la **modification des relations familiales** : les mères – et les pères aussi, pour ceux qui font la cuisine – ont moins de temps, et souvent maintenant, ils donnent de l'argent aux enfants pour qu'ils s'achètent à manger. Souvent aussi ils les laissent manger ce qu'ils veulent, parce qu'ils ont un sentiment de culpabilité pour ne pas avoir fait un bon repas, etc. Ça entraîne des situations qui amènent parfois à des questions d'anorexies, à des conflits alimentaires familiaux, qui sont finalement une métaphore de la question relationnelle.*

*Pour revenir sur votre idée, je pense que les jeunes hommes italiens ont de plus en plus la cuisine de leur mère, et apprennent à faire la cuisine, parce que les jeunes filles n'ont pas envie de la faire. La transmission des traditions s'est perdue, et **maintenant ce sont plus souvent les garçons qui font à manger que les jeunes filles**. Les clients pour les cours de cuisine sont en majorité des jeunes hommes, et c'est une façon aussi d'attirer les jeunes filles. »*

Intervention du public :

Le brassage des cultures culinaires ne conduit pas nécessairement à des conflits, et les produits qui naissent de ces brassages sont très importants pour la cuisine future, les cultures futures.

F. Lanza : « Justement, je pense que l'on a beaucoup dénigré tous les italo-américains, mais c'est une nouvelle culture ; ils ne sont ni italiens ni américains, ils ont inventé une 3^{ème} chose qui est tout à fait à eux.

R. Marinoni : *Moi je ne pense pas qu'il faille maintenir soit ce métissage, soit la tradition ; à mon avis, il faut avoir les deux. Parce que le danger, c'est d'une part de perdre complètement la tradition dans ce brassage, et d'autre part de refuser chaque introduction nouvelle en sauvegardant la tradition à tous prix.*

F. Lanza : *Tout à fait.*

*Et bien nous voilà arrivés au discours de Bruna Brembilla, qui est conseillère de la province de Milan, et conseillère également du **parc agricole de la province de Milan**. C'est un parc immense, qui a été très sagement employé. Comme je vous le disais au début c'est une expérience ; il n'y a pas grand-chose de similaire en Italie. Il y a des projets Slow Food très intéressants, des projets potagers dans les écoles. Et demain s'ouvre à Milan la première journée de la Terra Madre, qui est faite par le parc agricole de la province de Milan, en collaboration avec Slow Food, dont Mme Brembilla va vous parler. »*

BRUNA BREMBILLA, CONSEILLERE A L'ENVIRONNEMENT AU CONSEIL GENERAL DE MILAN (TRADUIT DE L'ITALIEN) :

« C'est un parc très spécial dont j'ai la direction, puisse qu'il ne possède pas de frontières exactes, il n'est pas clôturé. C'est un parc immense, de 47 000 hectares, dont 39 agricoles, qui regroupe 3 000 000 d'habitants sur 61 municipalités, et au milieu duquel est la ville de Milan. C'est une des communautés économiques majeures d'Italie, et c'est souvent une étendue qui est ressentie par le public comme vouée à la finance, alors que c'est en réalité une étendue agricole.

*En 2015, la province de Milan logera un grand événement qui s'appelle **l'Expo, qui est voué au thème « Comment nourrir la planète ? »**. C'est un thème écologique, et nous présenteront ce projet de parc agricole à cette occasion en 2015. Selon Carlo Petrini, le fondateur de Slow Food : « C'est d'un gymnase idéal où joueront leurs*



rôles les producteurs, les gens qui cultivent la terre, et les citoyens en tant que consommateurs. »

Un des projets les plus importants est **le Marché de la Terre**, qui est fondé sur l'idée de rouvrir la ville à la campagne. Comme je vous le disais, Milan est une ville de la mode, de la finance, et personne ne pourrait se dire qu'elle est tellement liée à la campagne. Alors pour faire comprendre ça aux citoyens, ils ont organisé cet événement dans une des maisons historiques de la ville de Milan, où anciennement les paysans y apportaient leurs légumes à vendre. Et donc demain s'ouvrira ce marché avec les produits du parc agricole, comme ça les citoyens auront, d'une certaine façon, **une fenêtre ouverte sur la campagne en plein milieu de la ville.**

Un autre projet, plus ancien, consistait à rouvrir les vieilles maisons paysannes qui étaient dans le parc, pour que les enfants puissent venir et y faire des activités agricoles : traire les vaches, etc. Les produits du parc ainsi produits étaient revendus dans lesdites maisons. De plus, il était possible de composer des groupes d'achats solidaires, c'est-à-dire de former des groupes qui achètent en gros à des prix plus intéressants. Ces groupes étaient par la suite plus attentifs sur les lieux et les moyens de production de leurs aliments. C'est le concept de Slow Food que d'aider les petits cultivateurs territoriaux, ce qui permet également d'économiser des coûts de transport.

Le problème, c'est que les gens qui venaient acheter ces produits se comportaient comme s'ils étaient au supermarché. Et toujours dans le but de former les gens à un achat responsable, ils ont organisé des jardins potagers, appelé « ortho in conducta » (jeu de mots entre ortho signifiant jardin, et orto in conducta, signifiant 8/10 de conduite, bonne conduite) qui sont normalement confiés à une classe d'enfant. Chaque classe d'enfants « adopte » un bout de terrain, et s'organise pour faire son jardin potager du début à la fin ; ils préparent la terre, ils sèment, ils récoltent. C'est une idée merveilleuse car **les enfants comprennent d'où viennent les légumes, les efforts qu'il faut fournir pour les cultiver.**

Et puis il y a aussi des jardins potagers urbains qui ont été établis, et dont la ville de Milan s'est arrangée pour que ce ne soit pas seulement les personnes âgées qui s'en occupent, comme souvent, mais des familles plus jeunes avec des enfants, qui comme ça acquièrent une fois encore une conscience de ce qu'ils plantent et de ce qu'ils mangent.

Il y a un prix pour tout ce travail, et le prix c'est **un certificat pour les fermes**, car la communauté européenne donne très difficilement ces certificats, et la province de Milan s'arrange pour obtenir le certificat à ces petites fermes qui jouent le jeu de l'éthique du parc : pas de pesticides, le respect des animaux, l'utilisation d'énergies propres, etc. Il y a certaines fermes qui ont réactivé des moulins à eaux.

Une chose très belle a été remarquée : **beaucoup de jeunes gens ont repris des exploitations agricoles.** Ce sont des gens avec des degrés en économie, des gens cultivés qui sont allés à l'université, et qui maintenant préfèrent retourner à la terre, et à ce projet de biodiversité. Et avec ces jeunes, ils ont réalisé le projet de ressemer des bleuets et des coquelicots, que les fermiers avaient arraché pour les cultures et qui avaient complètement disparus des champs, qu'ils ont maintenant recolonisé.

La note plus préoccupante, c'est que 70% des propriétaires de ce parc – qui est privé – ne sont pas les propriétaires des fermes, qui ne font rien dans le parc, et qui se contentent de louer leurs terrains. Avec l'Expo 2015, les propriétaires pourraient vouloir revendre leurs terres, ce qui

pourrait conduire à la fermeture du parc. La seule solution, c'est de donner beaucoup de publicité à ce projet, de le médiatiser au maximum, pour qu'il soit plus difficile à détruire.

*F. Lanza: Je voulais conclure rapidement, en vous disant que je possède **une école de cuisine en Sicile**, où on fait de la cuisine traditionnelle sicilienne, et quand j'ai commencée à m'occuper de cette cuisine, fondée par ma mère il y a 20 ans, je me suis retrouvée face à un terroir incroyablement préservé du point de vue des traditions, des rituels liés à la nourriture.*

Et alors j'ai commencée à faire des vidéos, à filmer comment ces femmes font la nourriture. Car je me suis aperçu aussi que beaucoup d'anthropologues en Italie et en Sicile sont des hommes, et ont donc une vue masculine de la nourriture et de la cuisine, et presque personne n'est jamais allé dans ces cuisines, voir vraiment comment ces femmes organisent ces immenses plats – parce qu'en Sicile, pour la nourriture, il s'agit toujours de démesure. Et si j'ai commencé à filmer ces fantastiques femmes, c'est aussi parce que je suis convaincue que dans 20 ans probablement, ça n'existera plus. Comme on le disait avant, les techniques, la patience, le temps, le rythme se perdent. Les filles de ces femmes vont faire l'université à Palerme ou à Rome, et même si elles reviennent ensuite elles n'ont plus le temps de rester dans les cuisines pendant des heures pour faire les pâtes, etc.

Alors j'ai eu cette idée de faire cette archive des techniques de manipulation de l'aliment traditionnel, et chaque fois que je peux, je me ballade dans la campagne – parce que la Sicile est un peu un continent du point de vue culinaire – et je filme ces femmes, comme elles bougent et parlent, comme elles interagissent avec la nourriture.

A côté de ça, j'ai commencé aussi mon petit jardin potager, mais dont je n'ai pas osé parler avant, dans ce contexte très académique, très sophistiqué, très scientifique, parce que moi, ma seule pulsion, c'est la gourmandise ! C'est-à-dire que moi j'adore les légumes et les

herbes sauvages dont nous avons une quantité folle ; la Sicile a au moins ça : il y a le Soleil, la pluie qu'il faut, et qui nous donnent des ingrédients fabuleux presque toute l'année. Ce que je fais dans ce jardin potager c'est de chercher à cultiver des herbes qui sont en train de disparaître, des herbes que l'on utilise dans la cuisine, qu'on utilise pour des tisanes médicinales, etc. Et l'idée, c'est que les étudiants qui viennent là peuvent voir et cuisiner directement à partir de la terre ; j'aime leur montrer le parcours de la terre jusqu'à la table. Voilà, ça c'est mon expérience, c'est en Sicile, à 1h30 de Palerme.



P. d'Alessio : Alors on n'est pas très nombreux cette après-midi, mais je pense qu'on a fait une percée, comme on dit. A vrai dire, j'ai un peu oublié le sentiment de gourmandise que je partage avec Fabrizia et qui m'avait motivé à faire ce colloque, et je suis passée à un sentiment de très grande estime pour les personnes qui ont parlé, parce que toutes ont sorti des choses intéressantes, ce qui était la quintessence de leur travail, et ce n'était pas une réunion académique à proprement dit – d'ailleurs ce n'était pas comme ça qu'elle était conçue. Je trouve que nous avons pu voir, de l'écémage qu'à réalisé Luc Montagnier, qui est quand même un virologue de années 30 si on peut dire, à quel point on peut arriver, avec la pensée, à entrevoir des choses qui étaient inconcevables dans le corps humain, comme le lien entre la muqueuse du colon et le cerveau. Je trouve qu'il faut reconnaître cette beauté de la pensée. C'est-à-dire, « à partir d'une formation de base, rigoureuse de médecin virologue, je peux aujourd'hui, 50 ans après, n'ayant jamais arrêté de penser bien entendu, je peux concevoir certaines choses qu'autrefois il m'était impossible de concevoir. ». Et ça c'est une première chose fantastique qui me tient terriblement à cœur. C'est-à-dire cette capacité de voir la nouveauté au sein de ce que je connais déjà ; c'est un exercice terriblement difficile.

Et puis j'ai beaucoup aimé la génialité d'Emilio qui nous met tout, tranquillement, de travers. Ca, pour un biologiste, d'écouter Emilio del Giudice, c'est vraiment très très choquant, et très sain finalement, parce qu'on travaille pendant des années dans des systèmes clos, dans des modèles prédéfinis, et du coup on se rend compte que l'on a jamais regardé des aspects qui si fondamentalement régissent la relation entre 2 molécules. Et là je parle du travail du biologiste. Donc ça, c'est vraiment quelque chose de tellement rafraichissant, « la pièce d'à côté » finalement, « l'autre moitié du monde, que je n'avais pas vue ».

J'ai beaucoup aimé la douceur de Maria Luisa Ganadu qui, c'est vrai, est une copine de 30 ans, mais qui a essayé de composer entre la réaction agressive, virulente, excitante, excitée d'Hervé This, et Emilio del Giudice. Et c'était là aussi intéressant dans le sens où Hervé This n'a pas critiqué Emilio del Giudice pour ce qu'il disait, il l'a attaqué du point de vue de l'autorité de ce qu'il disait. Et ça démontre la faiblesse de notre système académique : c'est-à-dire il faut être capable de prendre position par rapport à ce que dit l'autre en l'absence d'éléments d'autorité. Ca c'est encore une fois très intéressant.

Et puis évidemment inutile de dire ce que je pense du projet qui est conduit avec une expertise extraordinaire par Fabio Buccolini, notre projet européen. Ca fait 20 ans que je soumetts des projets européens et je n'ai jamais vu une telle conduite d'une problématique, tellement spirituelle, et qui ne parle que de nourriture. Mettre ensemble l'expérience réelle de la nourriture est aussi une expérience culturelle. Agencer les intérêts des petites entreprises qui commercialisent des compléments alimentaires et ceux des académiciens, qui sont des grands professeurs et qui ont fait des découvertes majeures au niveau du vieillissement... Ce sont des tellement différents ! C'est ça qui a lieu en miniature dans ce colloque, où l'on avance par la discussion.

Il a été évoqué la notion de la limite du goût, du dégoût, de la l'auto-définition par rapport à cette limite, qui existe également dans la pratique politique que Bruna Brembilla a présenté. Ces petites cultures, dans une réalité si violente qu'une ville dont on n'est pas propriétaire, cela oblige à naviguer dans la contradiction, beaucoup de gens l'ont déjà dit aujourd'hui, et l'exemple même est notre carnivore, cannibale, Dominique Lestel, qui a bien failli tous nous dévorer.

J'ai beaucoup aimé l'humilité de Rosita, qui s'installe en réalité dans une très grande tradition qui est celle des groupes Bateson, des gens fantastiques qui ont fait faire des bonds en avant à tout ce qui se passe dans une famille autour de la nourriture. Et là c'était très intéressant

de voir à quel point on peut, avec quelques mouvements, sauver la vie d'une personne, et ça j'ai trouvé que c'était quand même une représentation très touchante de la nourriture dans nos existences personnelles, c'est-à-dire comme système de représentation des relations familiales, et la possibilité d'interagir, de soigner, de changer. »

Je remercie tous les intervenants et les nombreux participants du public pour leur présence, et la qualité du débat et des questions qu'ils ont abordés. Mais également l'Institut de Culture Italien pour son hospitalité, le Pr Grasso chargé des affaires scientifiques de l'Ambassade pour son aimable collaboration. Merci à Massimo Mori, pour le temps qu'il a consacré à la conception de ce menu et à ses explications aux convives, riches d'anecdotes. Et enfin, tous mes remerciements à SA l'Ambassadeur d'Italie, Giovanni Caracciolo di Vietri.



11 Décembre 2009

Accueil
Ramato bollicinato Bertino Beghi

marquise pallavicina

Rare jambon cru de cochons noirs, élevés par Massimo Spigaroli sur les terres de la Corte Pallavicina, affiné dans les caves du château comme depuis 1280. Il vous est proposé selon la tradition avec une moutarde de pomme et de poire. La Buca

.....

mondragon

recette ancestrale d'aigre doux d'oie de Mondragon
Polenta minute de blave de Morteau
ou

rosada di merluccie

Gran baccalà mantecato selon l'amiral Piero Querini. Recette historique de 1432 sur polenta tiède de Morteau, cèpes et truffe uncinatum

.....

tortelli celsina

Beaux tortelli fait main comme à la Cour des Gonzague de Mantou
Potirons baruk de la bassa, aux fruits moutardes, amaretti, beurre baratte, et sauge
ou

trevisana

Risotto Vialone Nano delle Abbadesse mantecato à la salade tardive de trévis, fromage d'alpage « Cansiglio ».

.....

belfritto

Cornetto de poissons frits à la vénitienne, langoustines, calamaretti, petits éperlans et médaillons des courgettes
ou

musetto

Gesus de cochon noir frais cuit, purée de pommes de terre écrasé à la truffé et radicchio.tardivo

.....

zabaglione

Sabayon chaud fouetté au blanc Grillo Marco De Bartoli et Sbrisolona anisé

Vin blanc :

manzoni 2008

Cépage Incrocio Manzoni de Conegliano. Couleur jaune paille, parfum fin et délicat aux aromes de poire, ananas et kiwi mûr

Vin rouge :

carmenère 2008

Cépage du rare Cabernet Carmenère di Vazzola. Rouge aux senteurs des fruits de bois de longue persistance