

CONFERENCE BENJAMIN DELESSERT

Remise du Prix Jean Trémolières – 21 juin 2017



La Table, entre santé et art culinaire

CONFERENCE BENJAMIN DELESSERT

Remise du Prix Jean Trémolières

Mardi 21 juin 2017

Espace Hamelin, 17 rue de l'Amiral Hamelin, 75116 Paris

La Table, entre santé et art culinaire

Modérateur : **Claude Fischler**

14h00 : Introduction

Claude Fischler (*EHESS-CNRS, Centre Edgar Morin, Paris*)

14h15 : Le manger et la santé

Georges Vigarello (*Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales*)

14h45 : Chine : Diététique et Nutrition à l'heure de la réforme économique

Françoise Sabban (*Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales*)

15h15 : Effets du contexte sur l'appréciation d'un repas. Du laboratoire à la vie réelle

Adriana Galiñanes Plaza (*Institut Paul Bocuse*)

15h45 : Œuvre de chef ou cuisine d'artiste : les deux artifications de la cuisine

Frédérique Desbuissons (*Université de Reims Champagne-Ardenne, laboratoire de recherche HiCSA de l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne*)

16h15 : La représentation de la table en images du Moyen Âge au XIXe siècle

Patrick RAMBOURG (*Université Paris 7 Denis-Diderot et Université François-Rabelais de Tours*)

16h45 : Remise du **Prix Jean Trémolières** à **Patrick RAMBOURG** pour son ouvrage publié aux éditions Citadelles & Mazenod : « **L'Art et la table** »

17h00 – 17h30 : Cocktail

Le manger et la santé

Georges VIGARELLO, *Directeur d'études, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.*

Le manger est historiquement et culturellement en rapport avec la représentation du corps.

Les humeurs et leur épurement ont longtemps joué un rôle central. Des visées d'énergétisation ont ensuite dominé. Aujourd'hui, le manger se partage entre un strict respect des lois sanitaires toujours plus rigides et étroites et un plaisir qui s'individualise autant qu'il se légitime.

Chine : Diététique et Nutrition à l'heure de la réforme économique

*Françoise SABBAN, Directrice d'études, École des Hautes Études en Sciences Sociales
Centre d'études sur la Chine moderne et contemporain.*

Contrairement à ce qui est souvent avancé, on ne peut dire qu'il ait existé en Chine une diététique savante constituée en une théorie. L'ensemble des savoirs diététiques étaient liées à des pratiques dont les fondements s'inscrivaient dans un ensemble de principes comme l'alternance des principes féminin et masculin, yin et yang, les souffles qi, la succession des cinq éléments et d'autres correspondances d'ordre cosmologique ou saisonnière. Les taxinomies des différents aliments et produits comestibles répertoriés dans les codex étaient organisées en fonction des propriétés et des qualités qui leur étaient attribuées, notamment une saveur, qui constituaient un corpus des connaissances sur l'alimentation et son action sur la santé, connu d'une partie de la population au titre de médecine populaire. Un axiome universel résumait en quelque sorte la question des liens entre maladie et alimentation : « la maladie entre par la bouche », bing cong kou ru 病从口入。

Si le « souci de soi » par l'entretien du principe vital yangsheng 养生 est une notion qui a traversé les siècles, les 30 années qui ont suivi la fondation de la République Populaire de Chine en 1949 ne lui furent guère favorables. La période maoïste fut un temps de pénuries et de rationnement qui ne laissait guère le loisir ni de se nourrir convenablement ni de prêter attention à la composition nutritionnelle de son régime.

4

Avec la Réforme économique lancée à la fin de 1978 par les autorités chinoises, le mode de vie des Chinois va progressivement changer et leur alimentation évoluer considérablement. Ils eurent enfin le loisir de se préoccuper de la qualité nutritionnelle de leur alimentation, et en même temps d'exprimer leur gourmandise, en enrichissant leurs menus quotidiens et festifs. Étant ignorants pour la plupart d'entre eux des principes de la nutrition moderne, des apprentissages furent nécessaires, comme le suggère l'ensemble des publications éducatives dédiées à ces questions dès le début des années 1980, et cela durant toute la décennie.

En moins de 30 ans, la situation sanitaire du pays témoigne d'une augmentation sensible de l'incidence des maladies chroniques non transmissibles et d'une diminution corrélative des maladies infectieuses. Cette évolution très rapide est essentiellement due, semble-t-il, à un profond changement du régime alimentaire de la population chinoise dont la composition est quasi équivalente à celle des régimes occidentaux, notamment pour les urbains. On peut noter en particulier dans les menus ordinaires l'introduction régulière de produits carnés, et une consommation également répandue de lait et de yaourts, des produits, qui s'ils étaient bien connus, étaient rares et d'un accès difficile pour la majorité de la population.

Effets du contexte sur l'appréciation d'un repas. Du laboratoire à la vie réelle

Adriana GALIÑANES PLAZA, Doctorante en Sciences du Consommateur, UMR Ingénierie Procédés Aliments, AgroParisTech, INRA, Université Paris-Saclay (Massy) ; Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse (Ecully). Thèse financée par la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire (SSHA).

Dans la vie réelle, le comportement alimentaire des consommateurs a lieu dans des contextes divers où différents facteurs externes aux aliments interagissent et contribuent au plaisir pris à manger (Giboreau, 2017). Il est aujourd'hui largement reconnu (Jaeger *et al.*, 2017; Meiselman, 2013) que le contexte est l'un des aspects majeurs de la recherche en sciences du consommateur pour lequel les évolutions importantes sont à attendre. Selon Meiselman (2006), le contexte est une dimension fondamentale de l'alimentation, où des facteurs physiques (localisation, environnement), sociaux (culture, interactions humaines) et individuels (physiologie, psychologie) doivent être considérés.

Dans le domaine des études consommateurs, plusieurs travaux (Edwards *et al.*, 2003; King *et al.*, 2004; Stroebele & De Castro, 2004) ont considéré le rôle du contexte en montrant un impact sur l'appréciation des repas ainsi que sur les comportements des consommateurs. Cependant, ces résultats peuvent être expliqués non seulement par les effets du contexte, mais aussi par des croyances individuelles, ou encore l'implication des participants dans les tests qui varient également en fonction des variables contextuelles. Il est donc nécessaire de définir les complémentarités entre la recherche classiquement effectuée en laboratoire pour les tests consommateurs et celle conduite en situations réelles de consommation. Cette question représente l'un des principaux défis pour les scientifiques afin d'augmenter la validité écologique et la capacité prédictive des études consommateurs (Korzen & Lassen, 2010).

5

Les laboratoires sont, à l'heure actuelle, les contextes utilisés majoritairement pour mesurer le degré d'appréciation des produits puisqu'ils offrent une grande fiabilité des résultats en ayant le contrôle des variables contextuelles. Cependant, les résultats obtenus en laboratoire ne peuvent généralement pas être extrapolés aux conditions usuelles de consommation, car ceux-ci sous-estiment les interactions sociales, les effets de présentation du plat (Cruwys *et al.*, 2015; Michel *et al.*, 2015), et prennent peu en compte les intentions, conscientes ou non, des consommateurs (Köster, 2003). En effet, on peut faire l'hypothèse que, dans les laboratoires, les participants sont focalisés sur la réalisation d'une tâche spécifique donnée, généralement très éloignée de la situation naturelle de consommation (Bangcuayo *et al.*, 2015; Hersleth *et al.*, 2015).

À l'inverse, les études en situation réelle de consommation visent à travailler dans des environnements variés (supermarchés, restaurants, cafétérias) où les comportements des consommateurs sont étudiés dans leurs conditions habituelles. L'avantage de ce type d'approche est de pouvoir étudier les interactions entre de multiples variables contextuelles et le consommateur, sans que ce dernier ne soit conscient du but de l'étude. On peut ainsi recueillir des données purement observationnelles ou des questionnaires renseignés une fois que les consommateurs ont sélectionné ou terminé leur repas (Lin & Mattila, 2010). Cependant, la validité écologique offerte par ce genre d'approche comporte également certaines limites logistiques et

financières d'un point de vue pratique, mais également au niveau scientifique, car le manque de contrôle sur les variables contextuelles qui se présentent au cours de l'étude, entravent l'interprétation des données.

Une pratique en développement, celle du Living Lab (Laboratoire en situation d'usage), propose un équilibre entre ces deux approches afin d'étudier la perception et le comportement des consommateurs (Allirot *et al.*, 2014; Iborra-Bernad *et al.*, 2012) dans un cadre unique permettant de tester des situations alimentaires réelles tout en maintenant le contrôle de certaines variables contextuelles. Une telle plateforme d'étude existe au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse (Lyon) sous la forme d'un restaurant expérimental, laboratoire d'usage dédié à l'innovation et à la recherche sur l'alimentation.

Références

- Allirot, X., Seyssel, K., Saulais, L., Roth, H., Charrié, A., Draï, J., ... Laville, M. (2014). Effects of a breakfast spread out over time on the food intake at lunch and the hormonal responses in obese men. *Physiology & Behavior*, *127*, 37–44.
- Bangcuyo, R. G., Smith, K. J., Zumach, J. L., Pierce, A. M., Guttman, G. A., & Simons, C. T. (2015). The use of immersive technologies to improve consumer testing: The role of ecological validity, context and engagement in evaluating coffee. *Food Quality and Preference*, *41*, 84–95.
- Cruwys, T., Bevelander, K. E., & Hermans, R. C. J. (2015). Social modeling of eating: A review of when and why social influence affects food intake and choice. *Appetite*, *86*, 3–18.
- Edwards, J. S. A., Meiselman, H. L., Edwards, A., & Leshner, L. (2003). The influence of eating location on the acceptability of identically prepared foods. *Food Quality and Preference*, *14*(8), 647–652.
- Giboreau (2017, in press) Situational factors and the design of in situ evaluations: Living Lab and Real-life approaches in G. Ares & P. Varela (Eds) *Advances in Methodological Approaches in Consumer Research*. Elsevier.
- Hermans, R. C. J., Herman, C. P., Larsen, J. K., & Engels, R. C. M. E. (2010). Social modeling effects on snack intake among young men. The role of hunger. *Appetite*, *54*(2), 378–383.
- Hersleth, M., Monteleone, E., Segtnan, A., & Næs, T. (2015). Effects of evoked meal contexts on consumers' responses to intrinsic and extrinsic product attributes in dry-cured ham. *Food Quality and Preference*, *40*, 191–198.
- Iborra-Bernad, C. Wathélet, O., & Giboreau, A. (2012). Measuring Bread Use in a French Restaurant. A Naturalistic Approach: Grid Analysis for the French Culture. In *Measuring Behaviour* (p. 28–31 August). Utrecht.
- Jaeger, S. R., Hort, J., Porcherot, C., Ares, G., Pecore, S., & MacFie, H. J. H. (2017). Future directions in sensory and consumer science: Four perspectives and audience voting. *Food Quality and Preference*, *56*, 301–309.
- King, S. C., Weber, A. J., Meiselman, H. L., & Lv, N. (2004). The effect of meal situation, social interaction, physical environment and choice on food acceptability. *Food Quality and Preference*, *15*(7–8), 645–653.
- Korzen, S., & Lassen, J. (2010). Meat in context. On the relation between perceptions and contexts. *Appetite*, *54*(2), 274–281.
- Köster, E. P. (2003). The psychology of food choice: some often encountered fallacies. *Food Quality and Preference*, *14*(5–6), 359–373.
- Lin, I. Y., & Mattila, A. S. (2010). Restaurant Servicescape, Service Encounter, and Perceived Congruency on Customers' Emotions and Satisfaction. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, *19*(8), 819–841.
- Meiselman, H. L. (2006). The role of context in food choice, food acceptance and food consumption. In R. Shepherd & M. Raats (Eds.), *The Psychology of Food Choice* (pp. 179–199). London.
- Meiselman, H. L. (2013). The future in sensory/consumer research:evolving to a better science. *Food Quality and Preference*, *27*(2), 208–214.
- Meiselman, H. L., Johnson, J. L., Reeve, W., & Crouch, J. E. (2000). Demonstrations of the influence of the eating environment on food acceptance. *Appetite*, *35*(3), 231–237.
- Stroebele, N., & De Castro, J. M. (2004). Effect of ambience on food intake and food choice. *Nutrition*, *20*(9), 821–838.

Œuvre de chef ou cuisine d'artiste : les deux artifications de la cuisine

Frédérique DESBUISSONS, maître de conférences en histoire de l'art moderne et contemporain, université de Reims Champagne-Ardenne / HiCSA.

« La cuisine est-elle un art, et quel art ? ». Cette double question posée avec insistance dans les médias n'est pas nouvelle. L'interrogation apparaît dès l'époque moderne sous la plume de cuisiniers et d'érudits, en particulier dans les textes programmatiques placés en ouverture des livres de recettes, rejoints après la Révolution par les « chefs » (l'expression est attribuée à Carême), les hommes de lettres et les gastronomes ayant contribué à la vulgarisation de la culture du « bien manger ». Au siècle suivant, ce sont les artistes, les intellectuels et les journalistes qui s'en emparent à leur tour et qui, depuis lors, n'ont jamais cessé d'en débattre. Qu'il ait été explicitement convoqué au travers des formulations d'« art de la cuisine » ou d'« art culinaire », qu'il ait été âprement revendiqué ou, au contraire, évoqué pour n'être qu'immédiatement disqualifié, le statut d'« art » de la cuisine fait depuis des siècles l'objet de débats inextinguibles.

Cette question pour le moins problématique était au centre du programme de recherche intitulé *L'Art de la cuisine : artificiation et patrimonialisation du culinaire*, que Julia Csergo et moi-même avons mené de 2012 à 2015 dans le cadre du Laboratoire d'excellence (Labex) « Créations, Arts et Patrimoine » (COMUE HESAM), avec le soutien de l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, de l'Institut national d'histoire de l'art et de l'Université du Québec à Montréal. Je présenterai dans le cadre de cette conférence une partie de nos travaux, qui visaient à comprendre comment, et au terme de quels processus, l'activité consistant à rendre les aliments comestibles a pu être envisagée comme une pratique artistique. J'insisterai en particulier aujourd'hui sur les deux « voies » de ce qu'il est désormais convenu de qualifier d'« artificiation » de la cuisine.

C'est en effet le terme d'« artificiation » qui s'est depuis quelques années imposé dans les sciences humaines pour désigner les mécanismes par lesquels une activité humaine et ses productions sont considérées comme relevant de la catégorie « art ». Il a pris le pas sur celui d'« artialisation », un néologisme que le philosophe Alain Roger avait emprunté dès 1997 à Michel de Montaigne et par lequel il désignait la double élaboration, matérielle et culturelle, du paysage en objet d'art. C'est ce nouveau terme qu'a retenu l'équipe de l'université d'Alto, qui a mené de 2009 à 2012 un programme de recherche sur « l'artificiation et son impact sur l'art ». C'est encore à celui-ci qu'ont eu recours Évelyne Cohen et Julia Csergo lorsqu'elles ont jeté les premières bases de notre réflexion sur le statut de la cuisine dans le numéro de la revue *Sociétés & Représentations* qu'elles ont coordonné en 2012. C'est encore cette notion qu'ont employée Nathalie Heinich et Roberta Shapiro dans leurs « Enquêtes sur le passage à l'art », issue des séminaires qu'elles avaient consacrés à l'académisation de pratiques culturelles aussi variées que la magie, le graffiti ou la mode. Toutefois, force est de constater que si ce mot s'est imposé, il désigne, selon les auteurs, des phénomènes bien différents.

À la différence des travaux menés par les philosophes, les sociologues et les anthropologues préalablement cités, j'aborderai la cuisine en tant que pratique située ; j'envisagerai son artificiation non comme une opération qui lui serait imposée de l'extérieur, sous

la conduite d'une autorité ou d'une institution venant, comme en surplomb, favoriser son « passage à l'art », mais comme une *interprétation* de cette situation par les acteurs que sont les chefs et les artistes, dans le cadre du milieu professionnel dont ils tirent revenus et statut. Cette perspective me permet ainsi distinguer deux interprétations de l'artification de la cuisine, *l'œuvre de chef* et *la cuisine d'artiste*, qui répondent à des représentations différentes des conditions selon lesquels son statut d'art est considéré (lequel reste, rappelons-le, toujours problématique). La première conçoit la cuisine comme une activité de création conduisant à la production d'une œuvre originale ; au même titre que la peinture, la sculpture, la musique ou la littérature, la pratique culinaire est pensée comme un art à part entière, reposant comme les autres arts sur l'innovation à partir d'une interprétation personnelle des usages et de l'histoire de leur médium. La seconde est une activité de création menée dans le cadre du monde de l'art contemporain, selon des modalités propres à ce milieu : relais de la critique d'art et de la presse spécialisée, interactions avec le public à l'occasion d'expositions et de foires...

Si ces deux logiques distinctes possèdent chacune une histoire différente, elles sont aujourd'hui de plus en plus susceptibles de métissages. C'est le cas bien connu de Ferran Adrià, invité en 2007 à l'une des plus importantes expositions internationale d'art contemporaine européenne, la Documenta de Cassel, ou sa participation récente à un colloque consacré à Picasso à Barcelone. C'est l'exposition *Cook Book, l'art et le processus culinaire* organisée en 2013-2014 par le critique d'art contemporain Nicolas Bourriaud à l'École nationale supérieure des Beaux-Arts, à Paris. C'est encore le cas du chef Alain Passard, dont l'œuvre plastique qu'il développe en marge de sa cuisine a été exposée cette année au Palais des Beaux-Arts de Lille. Il est en outre de plus en plus courant qu'un chef étoilé soit partie prenante d'un projet muséal : ce fut le cas de Gérald Passédat au MUCEM de Marseille, qui communiquait dès avant son ouverture sur l'association étroite entre cuisine, art et culture.

La représentation de la table en images du Moyen Âge au XIXe siècle

Patrick RAMBOURG, Historien des pratiques culinaires et alimentaires, chercheur associé au Laboratoire ICT (Identités Cultures Territoires) de l'Université Paris 7 Denis-Diderot et à Léa (l'Equipe Alimentation) de l'Université François-Rabelais de Tours.

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours », écrit Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût* (1826). Il est aussi de toutes les époques, tant la table concerne l'histoire des hommes. Sa représentation dans l'art depuis la plus haute Antiquité témoigne de son importance historique et de sa place dans la société. Les artistes n'ont cessé de figurer des aliments, des pratiques de cuisine et des manières de manger. Au travers de leurs œuvres, c'est la culture alimentaire de leur époque que l'on observe, notamment la commensalité et la fonction sociale du repas, ses rites et ses symboles¹. L'image appartient autant à l'art qu'à l'histoire. Si elle traduit le projet de l'artiste, ce qu'il a voulu faire ou montrer, elle s'inscrit aussi dans un contexte historique, et renseigne sur la période qui l'a produite. Pour l'historien l'image est un document et l'art figuratif peut donner « un aperçu direct du passé », s'il est contemporain de ce qu'il représente². Sans nier le langage de l'art, l'historien interprète les images en les confrontant à d'autres sources ou à des témoignages des époques concernées, et au regard des sociétés qui les entourent et de leur évolution.

Le Moyen Âge connaît une « culture des images » que le christianisme a marquée de son empreinte. Le repas sacré y est régulièrement représenté. Si les Evangiles évoquent « pas moins de douze repas du Christ³ », les artistes figureront le plus souvent la Cène et les Noces de Cana. Ils s'appuieront sur les textes bibliques pour traduire en image les grands moments de la vie de Jésus, tout en s'inscrivant dans le contexte artistique de leur époque et dans la société dans laquelle ils vivent. La représentation de la Cène suit ainsi les mutations de la table et des manières de manger, depuis la position couchée à la romaine jusqu'à la position assise qui s'impose dans le courant du Moyen Âge, en passant par l'usage du tranchoir ou l'assiette. Alors que les Noces de Cana deviennent de plus en plus gastronomique sous les pinceaux des peintres, comme en témoigne le célèbre tableau de Véronèse (1563). Mais les artistes réalisent aussi des images profanes à l'adresse d'un public laïc. La table figurée met principalement en scène celle des élites, et montre la manière dont celle-ci était dressée et les codes que l'on employait pour fixer l'étiquette du banquet. Les images de l'époque nous permettent ainsi de comprendre le fonctionnement de la table médiévale qui est généralement traitée de façon réaliste.

Les artistes portent aussi intérêt aux petites gens en représentant le repas des humbles. L'alimentation s'inscrit à l'époque dans un système de valeurs sociales où « l'ail, l'oignon, les poireaux, les légumes secs, les fromages, la bière, la viande de bœuf, les salaisons, les bouillies sont essentiellement populaires et paysans⁴ ». Dans les peintures, les aliments figurés sont généralement en adéquation avec la position sociale du mangeur, comme dans *Le Mangeur de haricots* d'Annibal Carrache (vers 1583-1584). Mais c'est le pain qui constitue la nourriture de base du plus grand nombre. Il est au centre des peintures des frères Le Nain représentant des paysans à table au XVIIe siècle. Des scènes de repas qui sont probablement moins réalistes qu'on a bien voulu le croire, mais où la miche de pain trône sur la table. La pomme de terre prendra le relais dans le courant du XIXe siècle pour figurer la nourriture des humbles.

Mais la table populaire est aussi celle des fêtes, des périodes de bombance qui permettent d'oublier la dure réalité de la vie. Nombre d'artistes ont ainsi préféré montrer le côté festif des campagnes plutôt que celui de la misère, Pieter Bruegel l'Ancien est l'un des plus célèbres d'entre eux. Le repas de noces est bien souvent au cœur des réjouissances et c'est là un thème récurrent chez les peintres. Selon les époques, le contexte et le groupe social figurés, la fête est plus ou moins cérémonieuse et la table plus ou moins garnie de mets. En 1887, *Un repas de noces à Yport* d'Albert Fourié fait ainsi sensation et rencontre rapidement le succès auprès du public. Au XIXe siècle, la famille bourgeoise devient le modèle du bien être à table. Les artistes la représentent bien souvent dans la salle à manger ; la table met alors en scène le bonheur familial, pour affirmer un idéal où la nourriture et la convivialité jouent les premiers rôles⁵. Elle se couvre de vaisselle, de cristallerie et de couverts, et montre la sophistication des manières de manger. Le déjeuner devient un thème majeur des peintres des Lumières (Jean-François de Troy, Nicolas Lancret, Carle van Loo, etc.) et des Impressionnistes (Edouard Manet, Claude Monet, Gustave Caillebotte, etc.). Pour les premiers, les joies de la table se font plus gastronomiques et les images plus savoureuses ; pour les seconds, la sociabilité bourgeoise symbolise un art de vivre à table qui se diffuse dans la toute société.

Références

1. Patrick Rambourg, *L'Art et la table*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2016, p. 12.
2. Francis Haskell, *L'Historien et les images*, Paris, Gallimard, 1995, p. 484.
3. Dominique Rigaux, *A la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens 1250-1497*, Paris, éditions du Cerf, 1989, p. 24.
4. Jean Dupèbe, « La diététique et l'alimentation des pauvres selon Sylvius », *Pratiques & discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 52.
5. Patrick Rambourg, *L'Art et la table*, op. cit., p. 234.

Qui était Jean Trémolières ?

Né le 5 décembre 1913 d'une famille originaire du Doubs, il fait ses études au lycée Janson de Sailly puis à la faculté de médecine de Paris. Docteur en médecine et docteur es Sciences, il est successivement Interne des Hôpitaux de Paris en 1936 et médecin-assistant des Hôpitaux de Paris en 1946. A la libération, il travaille au sein des groupes chargés de la renutrition des déportés. En 1958, il crée et dirige le premier groupe de recherche en nutrition à l'Institut national d'hygiène (l'INH). En 1964, il ouvre la première unité Inserm ("Nutrition et diététique humaine" : Unité 1) qu'il dirige jusqu'en 1976. Il est également responsable à l'hôpital Bichat d'une unité hospitalière permettant la mise au point de méthodes diagnostiques et thérapeutiques et titulaire d'une chaire de Biologie (en vue des applications à l'agriculture et à l'industrie) au CNAM dès 1964 où il enseigne jusqu'à la fin de sa vie. Fondateur de la Société de Nutrition et de Diététique de Langue Française (actuelle SFN), il meurt le 30 juillet en 1976

Quelques citations

"L'homme obéit en mangeant à un ensemble complexe de facteurs internes et externes qui interdisent d'assimiler son fonctionnement à celui d'un moteur thermique [...] Quelle devrait être l'étendue de la science qui voudrait étudier le comportement alimentaire de l'homme ? [...] [Les] disciplines qu'il faudrait posséder synthétiquement vont de la paléozoologie à l'anthropologie culturelle et englobent en particulier la psychosociologie, l'étude des réflexes conditionnés, la nutrition physiologique." (J. Trémolières, 1953)

"Mon métier est de soigner des femmes qui souffrent de ne pas se sentir belles, des hommes anxieux de perdre leur place au soleil des affaires, les catastrophes d'une chirurgie digestive où la nature continue de défier notre science." (J. Trémolières, 1958)

"En se consacrant aux maladies du savoir-vivre, du savoir-manger, on finit par se rendre à cette évidence: obésités, maladies dégénératives du cœur et des vaisseaux, maladies alcooliques, anorexie, dépressions, troubles fonctionnels digestifs ou vasculaires [...] sont des maladies de l'anxiété, des blessures de l'unité ou de l'équilibre de l'être lui-même. [...] Les approches spécialisées organe par organe, les drogues touchant électivement tel mécanisme spécifique n'y peuvent rien. C'est le comportement dans son ensemble, corps et âme, qui est en cause." (J. Trémolières, 1975)

"Pour goûter, il faut désirer. Or, que désirer quand les besoins sont scientifiquement établis, hygiéniquement enseignés, économiquement distribués à tous, psychanalytiquement expliqués ?" (J. Trémolières, 1975)

"En pratique, le poids idéal est celui pour lequel on se sent bien dans sa peau. [...] Les patients confondent l'idéal, le souhaitable avec le standard c'est-à-dire ce qui est fait par la majorité" (J. Trémolières)



AGENDA

Appel à candidatures pour les Prix de projets de Recherche

Date limite : 30 septembre 2017

Appel à candidatures pour le Prix Jean Trémolières

Date limite : 30 novembre 2017

Journée Annuelle Benjamin Delessert

Vendredi 2 février 2018

Maison de la Chimie, Paris 7e