

Préface

L'impact de l'implantation d'un restaurant sur son environnement est rarement étudié, et pourtant, il est majeur.

On peut même parler d'une synergie totale, et les exemples sont légion : que serait la ville de Roanne (et même, la gare de Roanne !) sans les frères Troisgros ? Que serait la ville de Saulieu sans la *Côte-d'Or* de Bernard Loiseau, Valence sans les Pic, Laguiole sans les Bras, Saint-Bonnet-le-Froid sans les Marcon, Fontjoncouse sans Gilles Goujon, etc. ?

Des endroits perdus, inconnus, se retrouvent en haut de l'affiche par la grâce d'un restaurateur qui draine amateurs, touristes, curieux...

Les régions viticoles ont d'ailleurs bien compris cet impact de la gastronomie sur leur territoire et elles développent l'œnotourisme à vive allure et avec un grand succès. Car, en fait, qu'est-ce l'ADN de la France, sinon l'association des mets, des vins et des paysages ?

Je suis ravi qu'un ouvrage soit désormais consacré à ce sujet, j'en remercie Olivier Etcheverria et je souhaite bon voyage à tous les lecteurs !

Guy SAVOY
Cuisinier
Restaurant Guy Savoy
11, quai de Conti, Paris 6^e

Introduction

« À la limite, tant que la bistronomie cultivait son jardin en ses arrondissements de prédilection, cela ne mangeait pas de pain. Aller ailleurs, c'est une autre histoire. S'attaquer en l'espèce au huitième arrondissement n'est pas une mince affaire. C'est sans doute le plus difficile de Paris, le plus paradoxal. À la fois indigent en culture gastronomique, mais d'une exigence hystérique ; fortuné, accessoirement dispendieux, mais régulièrement pingre ; braillard ou exténué, il y a de quoi dévisser la tête, avaler sa toque. Cuisiner cet arrondissement exige des nerfs d'acier, un thorax en béton, un mental de sumo. C'est pour cela que l'arrivée de Nicolas Chimot et Manon Fleury (*ex-Astrance*, *ex-Semilla*) donnait un peu les chocottes. C'est un vrai choc thermique, culturel, limite râteau. Il fallait sans doute pour accueillir ce duo la peau d'un bon vieux crocodile (*Le Mermoz*), vrai rade parisien, avec son bar à coudes, ses mosaïques et les réverbérations sonores d'un public hyper huitième : fort en gueule, en sonneries de téléphone, et de moi-en-mieux. Il faut espérer que des assiettes aussi bien tournées clouent les becs locaux. Car de ce côté-là, la partition claironne, transperce. Elle ne fait pas tapisserie, ni la mijaurée. Elle tombe la veste, relève les manches et se lance dans l'arène. C'en est cocasse, tant il y a une célérité à vouloir prouver, comme ces coques et fèves en bouillon frais à la menthe. Et surtout ce saisissant plat d'épinards apparemment anodin et prévisible, tapant fort avec un blé vert et une crème de cumin renversante. Le reste bistrote avec soin : asperge blanche rôtie-lait caillé-orange sanguine ; poulet du Perche-navets nouveaux-pomme vinaigrée ; merlan de Saint-Gilles, poireaux crayons-sabayon au beurre d'herbes. Desserts alanguis dans une horizontalité bienveillante : rhubarbe confite-sirop d'hibiscus-streusel ou panacotta-pamplemousse rose-anis d'Iran. Le coup de cœur du mois. » [SIMO 18]

Cette critique de François Simon du restaurant *Le Mermoz*, 16, rue Jean-Mermoz, dans le 8^e arrondissement de Paris, constitue une délicieuse démonstration du fait que le restaurant est un objet géographique. Elle soulève en effet les enjeux des logiques et des stratégies de sa localisation et des rapports entretenus avec son espace d'implantation. L'énonciation des plats révèle des choix d'approvisionnement et met en exergue le jeu des discours et des imaginaires gastronomiques qui positionne symboliquement le restaurant entre ancrage et voyage.

Le restaurant est né en ville. Et, plus précisément, au centre de la ville. Il s'installe en effet au cœur des pleins, dans le contexte spatial de la densité et de la diversité. La localisation et la diffusion géographiques des restaurants sont à mettre en relation avec les qualités différentielles des lieux urbains, les dynamiques de croissance et les aménagements-réaménagements urbanistiques. Le restaurant tire une grande partie de ses caractéristiques de celles de l'urbain. Son organisation, son fonctionnement et son développement nécessitent des proximités et des accessibilités qui se traduisent par des concentrations.

Corrélativement, les restaurants qualifient, distinguent et participent à la hiérarchisation des villes. Ils jouent un rôle dans le positionnement géographique relatif d'une ville et dans sa place dans les réseaux de villes. Les restaurants sont essentiellement fréquentés par des mangeurs urbains. À la fois des habitants permanents et des habitants temporaires, des touristes. La fréquentation des restaurants est une pratique d'urbains qui marque singulièrement la ville ou les lieux présentant des qualités urbaines. Aussi, les restaurants montrent-ils des effets sur la ville, son organisation et ses dynamiques. Ils alimentent les propriétés urbaines de la ville. Ils jouent un rôle dans son rayonnement et son attractivité.

Les restaurants tiennent une place importante dans le façonnage de l'image touristique et la construction de la notoriété touristique d'une ville. Les touristes y déploient de manière privilégiée leurs pratiques touristiques de récréation. Ils jouent un rôle dans la mise en tourisme des lieux et dans l'émergence de formes de tourisme gourmand. Ils constituent parfois des destinations touristiques gourmandes. Le rôle du restaurant dans la mise en place des conditions nécessaires au développement local est réel. Les cuisiniers ont une effectivité sur les lieux et sur la fabrique de nouveaux lieux, en milieux urbains comme en milieux ruraux. Cette influence sur les lieux conduit à poser la question de la caractérisation du restaurant comme patrimoine.

Ainsi, l'étude de l'implantation, du fonctionnement et du développement des restaurants mobilise des thématiques d'ordre géographique : logiques de localisation, de répartition et de diffusion spatiales ; dynamiques de mondialisation, de touristification

et de patrimonialisation ; processus de construction d'identité voire d'emblématisation territoriale ; valorisation-revalorisation des relations ville-campagne ; émergence-réémergence de la question de la nature dans la ville. Les saillances, l'originalité, la notoriété et la vitalité des restaurants jouent un rôle dans l'organisation et la dynamique des espaces. Symétriquement, les qualités des espaces et des mangeurs influencent les caractéristiques des restaurants, la cuisine servie, le service, le décor, le mode de gestion, les discours et les imaginaires gastronomiques qui y infusent et s'y diffusent.

Il s'agit également d'interroger-réinterroger la place des mangeurs dans la localisation et le fonctionnement des restaurants et leur rôle géographique. Le restaurant n'existe que s'il est fréquenté par des mangeurs, que si des pratiques gourmandes d'habitants permanents et temporaires s'y déploient. Le choix et la fréquentation d'un restaurant sont liés aux qualités de l'espace d'implantation. C'est en cela qu'une approche géographique des restaurants se distingue d'une géographie des restaurants. Elle fait du mangeur le co-inventeur et l'acteur central du restaurant en s'efforçant d'analyser ses pratiques, son rapport sensible, ses préférences, ses discours et ses imaginaires gastronomiques du restaurant. En effet, les pratiques de restaurant dépendent des ambiances géographiques et des aménités paysagères les plus agréables pour les déployer, dans lesquelles naît l'envie de manger et de boire. Il n'y a pas de prédisposition gourmande de tel lieu à accueillir tel restaurant et les choix et les pratiques des mangeurs déterminent la localisation de tel restaurant dans tel lieu.

Cet ouvrage ne traite pas des « grands » restaurants. Cependant, l'étude des localisations, des rapports qu'entretiennent les restaurants avec leurs espaces d'implantation, de leurs effets géographiques, conduit à la mise en exergue de l'exemplarité des « grands » restaurants. Rappelons à ce titre que pour le *Guide Michelin*, l'attribution des étoiles entre en résonance avec des logiques géographiques : restaurant 1 étoile : une cuisine d'une grande finesse – vaut l'étape ! – ; restaurant 2 étoiles : une cuisine d'exception – vaut le détour ! – ; et restaurant 3 étoiles : une cuisine unique – vaut le voyage !

Cinq parties structurent cet ouvrage. La première vise à montrer l'origine urbaine et, plus précisément, parisienne du restaurant. Les logiques de localisation et les rapports du restaurant avec ses lieux et ses espaces seront abordés dans la deuxième partie. Dans la mesure où une partie non négligeable des urbains qui fréquentent les restaurants sont des touristes, la troisième partie abordera les dynamiques de touristification du restaurant, le restaurant comme outil du tourisme gourmand et, parfois, comme destination touristique gourmande. La quatrième partie aborde le rôle du restaurant dans la mise en place des conditions nécessaires au développement

local en milieux urbains et en milieux ruraux. Enfin, la cinquième et dernière partie pose la question de la monumentalisation et de la patrimonialisation des restaurants.

Cet essai d'une approche géographique du restaurant est passionnant, riche mais risqué en raison de la dimension pluridisciplinaire de l'objet. C'est pourquoi l'indulgence des historiens et des spécialistes des thématiques abordées est sollicitée.