

▼ PUBLICITE



frac.com Découvrez toute la sélection à petit prix sur Frac.com ! Cliquez ici !

Point de vue

Non à la "fracture gastronomique", par Olivier Gergaud et Vincenzo Verardi

LE MONDE | 04.01.07 | 13h42 • Mis à jour le 04.01.07 | 13h42

Comme la Semaine du goût (17^e édition en 2006), l'Université populaire du goût d'Argentan, dans l'Orne, s'est donné pour objectif de rendre l'accès à la haute cuisine et à la culture gastronomique plus démocratique ; de faire en sorte que celle-ci ne soit plus uniquement synonyme de produits de luxe générateurs de coûts exorbitants. Michel Onfray, philosophe et initiateur de cette université, a déclaré récemment qu'il s'agissait de réduire la "fracture gastronomique", pas moins.



Comment en est-on arrivé là ? Pourquoi les restaurants cotés dans les principaux guides gastronomiques sont-ils devenus à ce point inaccessibles ? Comment se fait-il que l'on assiste, depuis le milieu des années 1980 environ, à l'émergence d'une cuisine aristocratique et bourgeoise ? Du point de vue de la théorie économique, une telle flambée des additions pourrait avoir pour origine soit une hausse de la demande, soit une baisse de l'offre, voire une conjonction de ces deux phénomènes. Qu'en est-il réellement ?

Au cours des dix dernières années, la demande pour les prestations gastronomiques a tout d'abord connu une phase d'expansion jusqu'en 2001, puis une stabilisation. La hausse des prix constatée serait donc en partie imputable à une hausse de la demande, mais pas seulement. D'autres éléments, côté offre, semblent à l'oeuvre.

Trois facteurs peuvent être envisagés pour justifier un éventuel recul de l'offre de prestations gastronomiques : la diminution du nombre de restaurants, une sélection trop sévère de la part des principaux guides gastronomiques, et enfin une augmentation des coûts de production.

Pour ce qui est du premier facteur, on constate que l'offre, estimée par le nombre de cafés, hôtels et restaurants, a diminué depuis 2003. La raison principale de ce récent recul tient à des défaillances

d'entreprises plus nombreuses que les créations, qui sont restées à un niveau à peu près stable. Cependant, cet effet reste marginal.

Pour ce qui est du second facteur potentiel, on peut se demander si les guides sélectionnent correctement tous les restaurants appréciés par les consommateurs. Et c'est en partie sur ce plan que le bât blesse. Il suffit pour s'en convaincre de comparer les évaluations du guide Michelin avec celles de Zagat (zagat.com), le célèbre guide américain, construit sur l'opinion des consommateurs. A partir de cette comparaison, on obtient pour le marché parisien que 21 % des restaurants appréciés par les consommateurs (note Zagat pour la cuisine supérieure à 15 points sur un maximum de 30) ne sont tout simplement pas répertoriés dans le Michelin. Il semblerait donc que le *Guide rouge* envoie un signal excessivement pessimiste quant à l'offre de restaurants de qualité en présence sur le marché.

RENTES ÉCONOMIQUES EXTRÊMES

Les conséquences vraisemblables de telles pratiques sont une hyperconcentration de la demande sur un nombre restreint de restaurants - un système qui tend à garantir aux heureux élus des rentes économiques extrêmes. Mais qui sont au juste ces restaurants ou ces cuisiniers négligés par le guide Michelin ? Dans le cas du marché parisien, ce sont d'une part toutes les cuisines exotiques (asiatique ou africaine) ou les restaurants installés dans les arrondissements populaires à Paris, les bistrot-brasseries ou encore les femmes cuisiniers. Pour ces chefs et leurs établissements, la probabilité d'obtenir une étoile, et par voie de conséquence celle de prospérer, est beaucoup plus faible.

Pour ce qui est du dernier facteur potentiel - hausse des prix consécutive à une augmentation des coûts -, celui-ci est validé par plusieurs études économiques récentes. Ces études montrent que les notes de cuisine les plus influentes du marché (étoiles Michelin et points Gault-Millau) sont en partie influencées par le cadre de l'établissement. Cela signifie qu'il est incontournable, pour atteindre le sommet de la hiérarchie, de se doter d'un cadre luxueux, et pour cela d'investir des sommes considérables. Les pratiques de ces guides, conscientes ou inconscientes, ont pesé lourd sur les coûts de la prestation et ont rendu les hausses de prix inévitables.

Il serait tentant de penser que les guides consommateurs sont la solution aux maux évoqués plus haut. C'est en partie vrai et en partie faux. En y regardant d'un peu plus près, on s'aperçoit que la sélection Zagat est certes plus éclectique que celle du Michelin, mais tout aussi déterminée, voire plus encore, par le cadre de la prestation. De tels guides posent en fait le problème de la représentativité de l'échantillon des évaluateurs. Qui juge ? Les touristes américains, ceux-là mêmes qui visitent Paris Michelin en poche ?

Pour conclure, la hausse des prix résulterait donc d'une conjonction de plusieurs facteurs : hausse récente de la demande, sélection trop rigoureuse de la part des guides et enfin fortes incitations à investir dans le cadre du restaurant pour progresser dans les principaux classements. Le guide aristocratique et partisan existe, c'est à peu près prouvé ; le guide démocratique, lui, reste à inventer. Des initiatives intéressantes (voir lefooding.fr ou encore omnivore.fr) se font jour, mais restent d'une influence encore trop marginale. Nombreux sont en effet les guides et magazines qui font commerce des écueils du Michelin. Il serait de notre point de vue plus efficace de composer avec les principaux guides plutôt que contre, en les aidant notamment à évoluer vers plus de démocratie, moins de discrimination et de luxe, plus d'éclectisme et d'audace. C'est à ce prix notamment que l'on réduira la "fracture gastronomique".

Olivier Gergaud est maître de conférences en économie à l'université de Reims, membre de la Société de gastronomie quantitative.

Vincenzo Verardi est chercheur en économie à l'Université libre de Bruxelles et à l'université de Namur.

Olivier Gergaud et Vincenzo Verardi

Article paru dans l'édition du 05.01.07