



Les blogs au secours de la gastronomie

La cuisine comme sa critique tentent via les blogs de s'adapter au monde d'aujourd'hui. Sans éviter tous les écueils...

L'édification de livres culinaires se porte à merveille, mais les journaux de gastronomie comme les guides de restaurants sont en pleine crise existentielle. Les journaux sont devenus l'empire des stylistes culinaires, qui inventent des plats toujours nouveaux et plus photogéniques, tendant à déclasser la gastronomie du statut de culture à celui de pure technique décorative. Quant aux guides de restaurants, leur doute est bien résumé dans *Bon appétit, messieurs*, de Léo Fourneau (pseudonyme du journaliste Thierry Wolton, qui a officié en secret pendant quinze ans pour *Elle*) : l'atomisation de la cuisine française classique dans la mondialisation du goût a rendu absurde l'exercice de la notation, tandis que l'impossibilité à tout tester régulièrement, autant que les liens d'argent entre chefs et critiques, ont transformé ce métier en un numéro de funambulisme aux conclusions souvent contestables.

Dans ce paysage, les blogs culinaires permettent aux cuisiniers amateurs de se réapproprier les recettes, en racontant leur histoire, en mettant en scène leurs inspirations sans cacher leurs hésitations et maladresses. Ce qui permet à leurs lecteurs de s'identifier à eux, et aux gourmands de partager leur plaisir. Les blogueurs sont d'autre part très animés par l'esprit des médias gastronomiques anglo-saxons, de Jamie Oliver à Nigella Lawson en passant par *Surfing the Menu*, adeptes d'une cuisine très ouverte d'esprit et très intuitive, loin des plateaux figés de *Bon appétit, bien sûr*. La bonne porte d'entrée vers ce monde est l'agrégateur Blog-appétit (www.blog-appetit.com), qui recense chaque jour les nouveaux posts de 1 200 sites francophones. On y découvrira le blog dans tous ses styles, introspectif chez *aturtleinakitchen* (aturtleinakitchen.blogspot.com), sympa et inspiré chez numnum-

blogs web collaboratif
cuisine **restaurants**
agrégateur

birdy (numnumbirdy.blogspot.com), un peu bougon mais assez drôle sur l'estran (estran.canalblog.com). Quant aux critiques de restaurants, il existe quelques initiatives (chezpim.typepad.com, chroniquesduplaisir.typepad.fr) qui donnent une impression riche des endroits visités, avec de nombreuses photos, des descriptions de plats, d'ambiance que les magazines ne peuvent se permettre, faute de place. Mais la critique sur le net reste tout de même l'apanage de professionnels (adrianmoore.blogspot.com, chazallet.com, francoissimon.typepad.fr). Et la véritable innovation d'internet reste le guide Zagat (www.zagat.com), qui fonctionne par agrégation d'avis de particuliers envoyés par mail. L'avantage de Zagat sur tous les guides en ligne (cityvox.fr, restosaclermont.com), c'est qu'une rédaction fait émerger de la masse des commentaires une impression synthétique. Tout l'inverse des balades dilettantes, pleines de name-dropping, de favoris malmenés et d'ennemis enfoncés dont est cousu l'étonnant blog de Georges Poirot (restaurants.blog.lemonde.fr), qui fait un peu figure de dinosaure de l'esprit critique français. Ces blogs tendent donc à combler dans un fourmillement réjouissant les manques des médias gastronomiques. Mais s'ils ont la fraîcheur de l'innocence, quelques dérives commencent à se faire jour. L'importance stratégique de la photo pour la fréquentation du site, déjà funeste pour les journaux, n'épargne pas certains blogueurs, qui se contentent de reproduire les pages des livres culinaires ou de copier les photos de leurs petits camarades, parfois sans les citer. Plus menaçant, l'attrait croissant des publicitaires pour des sites qui génèrent des trafics importants. Si certains risquent d'y perdre leur âme pure, d'autres sont loin d'être dupes, comme *anaikuisine.canalblog.com* (post du 9 juillet). **Egmont Labadie**