



Hélène Strohl. Une énarque atypique, amoureuse des terroirs et de leurs richesses culturelles... dont la cuisine fait partie !

Enracinement territorial, lien social et gastronomie : le regard d'Hélène Strohl

Si *Interest* a choisi de donner la parole à Hélène Strohl en cette veille de fêtes assombrie par la crise sanitaire et son cortège de restrictions, c'est que son œuvre – et sa vie même – campent aux antipodes de la morosité ambiante.

Inspecteur général honoraire des Affaires sociales, connaisseuse sans faille des dynamiques économiques de nos territoires, cette énarque atypique n'a jamais perdu de vue l'imaginaire qui les irrigue. Passionnée d'histoire – son premier métier –, cette Alsacienne enracinée est aussi une cuisinière hors pair qui, tout en régaland ses amis et en faisant partager ses recettes au grand public, ne cesse de réfléchir à l'importance du lien social sous toutes ses formes, la bonne chère n'étant pas le moindre.

C'est dire combien est originale sa vision de l'intelligence territoriale, qu'elle a pratiquée comme technicienne avant d'en parler comme esthète. Puisse cet entretien faire comprendre à ceux qui en douteraient encore que le métier d'aménageur est aussi une affaire de (bon) goût !

Pourquoi INTEREST

Concevoir l'aménagement du territoire avec comme perspective le développement économique, en usant du formidable levier de l'intelligence territoriale – l'intelligence économique appliquée aux territoires – tel est l'objectif stratégique que se fixe aujourd'hui SEBL Grand Est. Dans cet esprit, la lettre INTEREST – L'Intelligence territoriale Grand Est – a vocation à être une plate-forme de réflexion où des experts de premier plan, issus d'horizons différents, livrent leurs analyses et proposent des pistes d'action pour optimiser les ressources de notre région.

Plus que jamais, il s'agit d'approfondir notre réflexion, de créer de nouveaux réseaux, d'être agiles et proactifs dans une démarche stratégique sur le long terme... Dans la guerre économique planétaire, l'enracinement local et la mise en valeur des identités comme des ressources constituent des critères différenciants et positifs, à même d'optimiser nos atouts vis-à-vis de nos partenaires, sur nos territoires comme à l'international.

Comment conciliez-vous l'expérience administrative de haut niveau qui est la vôtre – un univers voué tout entier à la rationalité – avec l'exploration des imaginaires collectifs qui vous ont toujours passionnée ?

Ce sont deux univers très différents, mais que j'ai vécu de manière non clivée. Avant d'intégrer l'administration, j'ai commencé ma vie universitaire en étudiant la théologie, puis l'histoire, que j'ai enseignée. Ce n'est qu'*in fine* que j'ai intégré l'ÉNA. Autant vous dire que j'avais acquis l'essentiel de mon bagage intellectuel et sensible avant d'être confrontée à l'univers très technocratique de l'administration. Le fait que Michel Maffesoli, le chantre du "et - et" et non du "ou bien - ou bien", soit mon mari depuis cinquante-et-un ans n'a pas été pour rien dans cette vaccination contre le prêt-à-penser ! Une autre chance fut pour moi d'intégrer l'Inspection générale des Affaires sociales, qui est un service de terrain par excellence. La fonction d'une Inspection générale est

de s'assurer, par des contrôles et des audits, de la qualité de la mise en œuvre des politiques publiques. J'ai pu, grâce aux missions que j'ai exercées, appréhender la politique au sens premier du terme : la gestion commune de la vie de la cité. J'ai aimé ce métier. Sans doute l'ai-je exercé à ma manière, en privilégiant le point de vue des usagers – en me disant toujours : "si c'était mon fils, ma mère" etc. – plutôt que celui des partisans de règles uniformes. Dans tous les établissements, une vision au cas par cas, parfois dans les détails les plus anodins – conditions de couchage, qualité de la cuisine, degré d'implication des personnels – est toujours préférable aux prescriptions d'ordre général énoncées dans le code de la famille et de l'action sociale.

Vivre immergée dans la sociologie a dû vous aider dans cette démarche...

Bien évidemment. Cette cohabitation m'a incontestablement aidée à développer une vision compréhensive de la réalité plutôt

que de l'analyser au travers des filtres des enquêtes statistiques. D'autant que, dans le domaine de l'action sociale, celles-ci ne sont pas très rigoureuses, les variables ne sont pas bien définies. On mélange souvent des torchons et des serviettes. Il faut d'abord mener une analyse qualitative, en enquêtant, en construisant des parcours types pour évaluer les effets d'une politique. La statistique ne doit venir qu'après. Pour quantifier les problèmes une fois qu'on les a bien analysés. Ne nous trompons pas : je suis adepte d'une démarche d'enquête rigoureuse, toute affirmation doit être prouvée par un recueil de faits, d'indicateurs, une évaluation des objectifs et des résultats. Mais on travaille sur un terrain et non pas sur des tableaux statistiques.

Pour moi, l'intelligence d'un territoire réside dans la capacité de ses forces vives à prendre conscience des besoins et des atouts spécifiques qui lui permettent de progresser.

Interest traite, depuis sa naissance, de l'intelligence territoriale. Nous avons donc rencontré au fil des ans, ce qui est logique, beaucoup de spécialistes de l'intelligence territoriale. Qu'est-ce pour vous que l'intelligence d'un territoire ? Comment insérez-vous le domaine de l'imaginaire dans votre approche des réalités territoriales ?

C'est d'autant plus une question clé que l'administration centrale... ne se la pose pas suffisamment ! Dans une logique technocratique, le territoire n'est que la partie d'un tout, un sous-ensemble de l'État auquel les mêmes principes d'action doivent s'appliquer sans discernement excessif. Surtout, le territoire n'existe pas ou peu s'il diffère trop du modèle en vigueur, ce qui conduit trop souvent les politiques publiques à nier, et parfois même à abolir les spécificités régionales. Ma manière de voir est toute différente : pour moi, l'intelligence d'un territoire réside au contraire dans la capacité de ses forces vives à prendre conscience des besoins et des atouts spécifiques qui lui permettent de progresser, à son rythme et suivant des méthodes arrêtées de conserve, pour le plus grand bien de l'ensemble. Je

Qui peut nier que la cuisine est inséparable de l'esprit des peuples ? Pensons à l'importance des plats rituels... La manière de manger est aussi cette part de culture qu'emportent avec eux les exilés.

ne prendrai qu'un exemple, celui du réseau. C'est un modèle de développement qui correspond parfaitement à l'intelligence territoriale telle que je l'entends. J'ai examiné de près, voici quelques années les premiers réseaux dits périnataux. Il s'agissait de faire travailler ensemble tous les acteurs impliqués dans la gestion de la grossesse et de la naissance, des sages-femmes libérales aux CHU en passant par les médecins de ville, avec pour but ultime de faire prendre conscience à chacun de son périmètre d'action et du moment où il devait passer le relais à l'échelon supérieur. Le principe est universel, mais sa mise en application ne peut pas l'être, puisqu'elle tient compte de spécificités démographiques, géographiques, et même culturelles qui, par définition, diffèrent d'un point du territoire national à un autre. Mais quand l'administration centrale s'en mêle pour

généraliser et standardiser la procédure, en définissant l'organisation *a priori* et non pas en fonction des situations, la dynamique se grippe. Pour faire comprendre le principe du réseau territorial, j'use d'une comparaison qui n'est pas très énarchique mais que quiconque ayant des enfants peut comprendre : le réseau doit être comme un *Barbapapa*, ce personnage de dessins animés qui change de forme selon les situations : de "gros bateau", il devient filiforme pour passer à travers un grillage. La forme institutionnelle, l'organisation des ressources doit être congruente aux situations, aux territoires.

Et c'est ici, évidemment, qu'intervient la dimension culturelle de l'intelligence territoriale, inséparable d'un imaginaire collectif : on ne peut établir de consensus sur des priorités locales que si chacun se réfère à un substrat partagé. Un substrat géographique et matériel, mais aussi la vision d'un ancrage particulier dans l'histoire, dans les traditions. L'administration française pense trop souvent qu'il faut du passé faire table rase et que le progrès c'est de faire du neuf. Je pense que beaucoup d'échecs de projets de développement local sont dus à ce progressisme abstrait.

Dans ces Cahiers européens de l'imaginaire fondés par Gilbert Durand et Michel Maffesoli, vous tenez notamment la rubrique cuisine. La gastronomie est une autre de vos passions. Vous dites aussi que "la vraie cuisine est celle qui fait rêver". Pourquoi ?

Quand on aime faire la cuisine, ce qui est mon cas, on ne peut éviter de réfléchir sur ce que signifie "manger ensemble". Ni s'empêcher de se demander pourquoi, en effet, la cuisine fait rêver. La réponse ne fait aucun doute : parce qu'il y a autant de matière tangible que de spiritualité dans la cuisine bien faite. La cuisine contribue à structurer nos imaginaires. Qui peut nier que la cuisine (je ne parle pas des McDo, bien évidemment) est inséparable de l'esprit des peuples ? Pensons à l'importance des plats rituels pour marquer les fêtes, à l'alternance jeûne et bombance. La manière de cuisiner et de manger est également cette part de culture qu'emportent avec eux les exilés, enrichissant alors la culture de leur pays d'accueil. Manger ce n'est pas simplement se nourrir. On est vraiment-là dans une dimension onirique qui aide à vivre et à espérer.

Pouvez-vous nous en dire plus sur le concept de "gastrosophie" que vous développez ?

La gastronomie est pour moi la grammaire de la cuisine. C'est la cuisine des grands chefs, à la fois prescriptive et normative. La "gastrosophie", ce serait plutôt la sagesse du faire et du manger ensemble en même temps qu'une manière concrète d'exprimer une part de son imaginaire. Cette sagesse est d'ailleurs très souvent inséparable des terroirs, en France, bien sûr, mais aussi dans beaucoup d'autres pays à grandes traditions culinaires, comme l'Italie ou la

Chine. Je dirais même qu'on n'apprécie vraiment la cuisine de l'autre que lorsqu'on connaît bien la sienne. Je fais beaucoup de cuisine alsacienne, puisque mes origines sont en Alsace, mais cela ne m'en fait que plus apprécier la cuisine cévenole, que j'ai apprise grâce à ma belle-mère. Et il m'arrive d'emprunter aux deux traditions pour élaborer des recettes originales, suivant en cela à un phénomène très ancien, décrit dans mes *Recettes d'hier et d'aujourd'hui, le livre de la jeune mariée*, qu'Edgar Morin m'a fait l'amitié de préfacer. On est là dans le cadre d'un double enracinement originel. Car la cuisine, qu'on le veuille ou non, doit beaucoup à la nostalgie de l'enfance. La gastronomie est essentielle, elle fixe les règles et permet l'excellence. Mais manger au quotidien ressortit de ce que je nomme "gastrosophie", une sagesse du manger. Quand vous mangez une Béarnaise particulièrement réussie avec un très bon beurre, elle vous paraît excellente aussi parce qu'elle vous remémore les tartines beurrées que vous mangiez enfant.

Entre la tradition et l'innovation culinaire, où se place votre curseur personnel ?

J'aime bien les deux, à condition que l'innovation jaille d'une grammaire bien maîtrisée. Quelqu'un qui ne s'est jamais exercé à faire ses gammes ne sera jamais un bon créateur. Seule une solide expérience et une bonne connaissance des traditions peut permettre d'inventer de nouvelles recettes. Dans le dernier numéro des *Cahiers européens de l'imaginaire*, consacré au Voyage, j'ai écrit un article qui développe ce thème (lire page suivante). L'idée d'une recette "métissée", par exemple, ne sera réussie que si, dans la cuisine à laquelle vous empruntez quelque chose, vous avez reconnu une saveur authentique. En bonne Alsacienne, je vois une analogie entre la choucroute qui m'est familière et le chou lacto-fermenté qui sert de base à certains plats coréens. Un ingrédient étranger typique peut, de même, parfaitement rehausser une recette traditionnelle. Quand je fais une viande en sauce – par exemple une pintade aux trompettes de la mort – il m'arrive souvent de rajouter, pour que celle-ci se tienne, un peu de *mole* mexicain, qui est un mélange de cacao et de poudres de piments. Pour moi, la pluralité culturelle ne saurait gommer les mémoires particulières : chaque plat s'inscrit dans l'expérience accumulée de chacun. Le mélange culinaire ne doit pas être sans foi ni loi.

En 2018, vous avez rédigé la postface au livre de Michel Maffesoli, *Être postmoderne* (éditions du Cerf). Qu'entendez-vous par ce terme ? Est-ce que, pour vous, être enraciné dans son terroir est, d'une certaine façon, s'afficher comme postmoderne dans un univers globalisé ?

Sans aucun doute ! Dès lors que vous admettez que certains concepts issus de la modernité sont devenus inadéquats aux temps que nous vivons, vous êtes forcément postmoderne. Je pense notamment

L'analyse du Président de SEBL Grand Est La face noble de l'administration



Qu'il est réconfortant, pour un élu local confronté aux défis quotidiens de l'aménagement territorial, de dialoguer avec Hélène Strohl ! J'ai suffisamment regretté, ici même, le peu de cas que les administrations centrales font parfois des spécificités régionales pour ne pas rendre hommage à une femme qui durant, toute sa carrière, a servi l'État sans jamais perdre de vue ce que celui-ci devait à

la diversité des talents locaux.

Issue d'un grand corps d'Inspection – celui des Affaires sociales – cette native du Grand Est incarne en effet ce que l'administration française peut produire de mieux : une femme d'action soucieuse de contrôler l'application des politiques publiques à l'aune du seul critère qui vaille, celui des usagers. Mieux, en ne jugeant jamais

Oui à la diversité, non au hors-sol ! C'est le credo d'Hélène Strohl, en matière territoriale... comme au fond de nos assiettes !

d'une situation sans se demander concrètement : "Qu'en penserais-je si c'était mon fils, ou ma mère" ?

Cette manière infiniment humaine d'appréhender "l'esprit des lois", Hélène Strohl ne la doit qu'à elle-même, dont la formation – historique avant d'être administrative – n'est pas celle de tout le monde. Et puis, dit-elle, on ne vit pas un demi-siècle au côté d'un esprit aussi original que Michel Maffesoli sans partager la manière si particulière d'appréhender le monde du grand sociologue : par ses réalités sensibles plus que par le prisme "constructiviste" des idéologies.

Comment s'étonner, après cela, de l'amour qu'Hélène Strohl porte à la cuisine et de la passion qu'elle met à le faire partager ? Écoutez-la en parler, lisez ses recettes – et surtout goûtez-les ! – et vous comprendrez en quoi, pour elle, sont liés les plaisirs de la table et le génie des lieux. Parce qu'il n'est de bon plat qu'enraciné dans une tradition, cette gastronome-philosophe, loin de limiter ses gammes, n'hésite pas à tirer parti de toutes les cuisines du monde pourvu qu'elles soient authentiques. Oui à la diversité, non au hors-sol, voilà son credo... en matière territoriale comme au fond nos assiettes !

Thierry HORY

à l'individualisme qui constitue la marque de fabrique de tous nos textes législatifs à un degré jamais atteint. Ou encore, ce qui en est la conséquence, la méfiance affichée envers les solutions différenciées élaborées à partir du terrain, auxquelles on préfère une uniformité de principe bien que celle-ci s'avère de plus en plus souvent inefficace. Si le centralisme fonctionnait, croyez-vous qu'il faudrait 10 jours pour obtenir les résultats d'un test anti-covid ? L'État omnipotent est devenu impuissant, beaucoup le disent. Mais cela implique d'admettre que les règles ne doivent pas être uniformes, que l'équité ne signifie pas l'égalitarisme. Nous vivons dans un monde complexe et plutôt que de trancher sans cesse, il faut apprendre à rechercher des équilibres entre des intérêts contradictoires, sans vouloir les réduire au même. Les solutions empiriques sont à construire territoire par territoire, pour préserver les diverses forces en présence, pour faire de cet équilibre une dynamique. L'enracinement dynamique cher à Maffesoli.

Au fond, je me rends compte en répondant à vos questions combien l'ancrage dans un territoire a de l'importance pour moi, du point de vue professionnel et du point de vue de mon intérêt pour la cuisine ou pour la littérature. D'une certaine manière, l'administration centrale moderne est hors-sol, comme la cuisine standardisée (industrielle) est sans odeur et sans saveur. ■

Le goût vient toujours du terroir

"La cuisine du métissage inscrit en quelque sorte le voyage dans la continuité du périple de la vie : chacun part en voyage avec un bagage de goûts, ceux acquis jusqu'alors dans sa vie. Il n'y a donc pas, quand on goûte une cuisine étrangère, un goût universel de celle-ci.

Chaque plat s'inscrit en quelque sorte dans l'expérience accumulée de chacun et pour le dire vite, un Français du midi et un Alsacien ne réagiront pas de la même façon en goûtant le kimchi (chou pimenté) coréen. L'un se référant à l'expérience du piment de tout méditerranéen, l'autre à sa choucroute natale. Goûter un plat ou un produit nouveau, c'est l'intégrer dans sa bibliothèque personnelle de goûts, le comparer, le ranger et le tenir prêt à être intégré dans de nouveaux mélanges. C'est pourquoi la cuisine du voyage n'est pas l'essai jamais concluant de "refaire" le plat goûté en voyage, mais plutôt l'utilisation de quelques produits ou procédés étrangers permettant de revisiter une assise traditionnelle bien maîtrisée".

Extrait de *La Création culinaire, l'ailleurs familier*, par Hélène Strohl, in *Cahiers européens de l'imaginaire*, n° 9, *Le voyage*, CNRS Editions, 2018.



Biographie

Directrice des *Cahiers européens de l'imaginaire*, créés en 1988 par Gilbert Durand et Michel Maffesoli, Hélène Strohl a étudié la théologie et l'histoire avant d'intégrer l'ENA. Elle a mené l'essentiel de sa carrière dans la haute administration comme Inspectrice générale des Affaires sociales, ce qui lui a donné l'occasion de rédiger des rapports remarquables sur les politiques publiques en matière de psychiatrie, de protection de l'enfance et de handicap, non sans une incursion de deux ans à la Cour des Comptes et une autre de trois au Commissariat général au Plan. Intellectuelle éclectique, Hélène Strohl ne limite pas sa réflexion aux rapports entre l'Etat et la société mais, comme le démontre sa bibliographie (voir ci-dessous), elle s'efforce de faire partager au grand public sa passion pour la cuisine. Elle s'est également fait connaître comme romancière.

Pour en savoir plus

Pour comprendre l'univers qu'Hélène Strohl partage avec son mari, Michel Maffesoli (interrogé ici même en décembre 2018), il n'est pas inutile de se promener sur le site des *Cahiers européens de l'imaginaire* (<http://www.lescahiers.eu/>), rendez-vous annuel où, sur un thème précis, les meilleurs sociologues des cinq continents viennent confronter leurs points de vue. Du baroque au luxe en passant par le voyage, l'amour ou les *fake news*, cette publication de haut vol est aussi un très bel objet, magnifiquement illustré. Surtout, on lira avec intérêt les ouvrages signés par Hélène Strohl. Le plus important est sans doute *L'Etat social ne fonctionne plus* (Albin Michel, 2008) sur le phénomène de l'exclusion, sans oublier les trois ouvrages qu'elle a cosignés avec Michel Maffesoli : *Les nouveaux bien-pensants* (Editions du Moment, 2014), *La France étroite. Face à l'intégrisme laïc, l'idéal communautaire* (Editions du Moment, 2015) et *La faillite des élites*, (Editions du Cerf, 2019). Sur sa passion pour la gastronomie, un classique s'impose, préfacé par Edgar Morin : *Recettes d'hier et d'aujourd'hui, le livre de la jeune mariée*, publié en 2012 chez l'éditeur alsacien Jérôme Do Bentzinger, de même que ses chroniques culinaires dans les *Cahiers européens de l'imaginaire*. Du côté des romans, Hélène Strohl a publié chez Albin Michel, *Le placard à confitures* (1995) et à la Table ronde, *Un amour menaçant* (2006).