



AGENDA

Vacances des académiciens

Séances à huis-clos

Lundi 4 janvier 2021

— 15h : Ouverture du cycle « Santé et Société », sous la présidence d'**André Vacheron**.
Jean Baechler, membre de l'Académie : « La santé : à quelles fins ? » (grande salle des séances)

Lundi 11 janvier 2021

— 15h : **Jean-Noël Fabiani**, membre de l'Académie de médecine : « L'histoire des hôpitaux en France » (grande salle des séances)

Lundi 18 janvier 2021

— 15h : **Chantal Delsol**, membre de l'Académie : « Qu'est-ce que l'Homme ? » (grande salle des séances)



LUNDI 14 DÉCEMBRE

Le Président de l'année 2020, **Pierre Delvolvé**, ouvre la dernière séance de son année de présidence, placée sous le thème « Le pouvoir ». Cette année aura été profondément bousculée par la crise du COVID-19 et les suspensions de séances liées aux confinements. Cette séance tient lieu de séance de clôture. Pierre Delvolvé commence en rappelant que l'Académie, comme la civilisation, mais aussi la liberté et le pouvoir sont mortels. Il évoque les décès des membres, correspondants et associés qui ont marqué l'année : **Christian Poncelet** le 11 septembre, l'ancien Secrétaire Perpétuel **Jean Cluzel** le 12 septembre, **Javier Perez de Cuellar**, associé étranger, les correspondants **Sir Roger Scruton**, **L.- E. Hamelin** et **le Général Forget** mais aussi Patrick Devedjian qui devait prononcer une communication au printemps dernier.

Après avoir évoqué les différents moments de flux et de reflux qui ont marqué l'histoire de l'Académie dont la raison d'être – les sciences morales et politiques – a été inscrite dès la création de l'Académie française en 1635, en l'article 22 de son règlement, Pierre Delvolvé, citant Paul Valéry, rappelle que les civilisations elles aussi sont mortelles. Même si nous l'avons peut-être oublié depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, la fin du communisme, avec le développement économique des « Trente Glorieuses », l'épanouissement de l'individu, placé au cœur de toutes les réformes sociales voire sociétales, et l'essor de la démocratie donné comme modèle universel. Notre civilisation occidentale a été atteinte de plein fouet ces dernières années : atteintes systémiques avec le changement climatique, atteintes politiques dans l'ordre international avec l'émergence de nouvelles puissances, notamment turque ou chinoise, atteintes terroristes récurrentes depuis le 11 septembre 2001, et atteintes sanitaires avec la crise du coronavirus en 2020. Face à ces ébranlements divers, les pouvoirs publics se sont mobilisés dans l'ordre sécuritaire et sanitaire.

Toutefois, ces crises ont montré que le pouvoir lui-même peut mourir. Il peut mourir lorsqu'il est déplacé ou lorsqu'il est dépassé. On assiste ainsi aujourd'hui à un déplacement du pouvoir législatif vers le pouvoir exécutif, quand le Parlement lui délègue le pouvoir de prendre des mesures par ordonnances ; et au sein même du pouvoir exécutif, on assiste à un déplacement lorsque ce n'est plus le gouvernement ni même le Président qui décident mais des autorités administratives indépendantes. Enfin, le pouvoir est également déplacé vers le pouvoir judiciaire, devenu tout puissant, lorsque le juge ordonne par exemple des perquisitions au domicile de certains ministres en exercice. Et le pouvoir est également dépassé : dépassé dans l'ordre international quand les compétences nationales sont transférées à un niveau international – sur le plan monétaire par exemple, avec la Banque centrale européenne ; le pouvoir est dépassé par des entreprises multinationales comme les GAFAM, qui par leurs réseaux et leur puissance économique et financière prennent le pas sur la puissance des États ; le pouvoir est dépassé par certains mouvements sociaux, comme celui des Gilets Jaunes, qui le contestent dans sa légitimité.

Mais si le pouvoir peut être attaqué et mourir, le pouvoir peut aussi faire mourir, ainsi que l'affirme Alain en soulignant que « tout pouvoir est absolu ». Le pouvoir peut faire mourir car il englobe, il étire, il absorbe. Le pouvoir englobe en s'étendant à des domaines qui sont de moins en moins de son ressort : ainsi de l'extension de l'État providence ; ou encore, dans le domaine spirituel, avec le développement d'une laïcité, qui de simple principe de neutralité devient parfois une véritable religion d'État avec son catéchisme, ses prêtres et même un nouveau temple - le Panthéon, dernièrement désigné comme une « cathédrale laïque » par le président de la République, à l'occasion de l'entrée de Maurice Genevoix. Le pouvoir étire par la multiplication de règles et de dispositifs de plus en plus contraignants, faisant passer d'un État de droit à un État de réglementation, de manière encore plus visible en temps de crise avec les décrets pris successivement en mars, mai, novembre de l'année 2020. Enfin, le pouvoir absorbe : il absorbe les corps intermédiaires, les corps sociaux et jusqu'aux corps physiques avec cette fameuse attestation que chacun a dû se délivrer à lui-même au mépris de l'article du Code civil interdisant à quiconque de se constituer un titre à soi-même.

Par là-même, le pouvoir tue la liberté et la liberté est menacée. La liberté est menacée par autrui mais elle l'est aussi par elle-même. Même si la liberté peut se décliner en différents objets, la liberté est une ; aussi, porter atteintes aux libertés quelles qu'elles soient c'est porter atteinte à la liberté. La liberté est menacée quand des sociétés particulières portent atteinte à la liberté des femmes, lorsque des points de vue divergents du « politiquement correct » n'ont plus droit de cité à l'université et que des conférences sont annulées. Enfin, dans la « société d'exposition » (B. Harcourt) qui est la nôtre et où chacun consent à livrer des informations personnelles à chaque sollicitation qui lui est faite, la société devient une menace pour la liberté et la liberté se retourne contre elle-même. Enfin, la liberté est menacée par son extension même lorsque cette institution, au fondement même de la nature humaine et de la société, est transformée en un droit subjectif et que sont revendiqués des droits à la liberté. Ce glissement concerne notamment la liberté d'expression, si radicalement mise en cause. On atteint ici ce qui peut s'apparenter *in fine* à un abus de droit. N'y a-t-il pas des limites à respecter ? C'est à cette notion de respect, comme limite à la liberté qu'il faut peut-être prêter attention et qui nous fait passer du domaine du droit à celui de la morale et de la conscience. La crise économique, sociale, intellectuelle que nous traversons nous ramène au cœur même de la raison d'être et des missions de l'Académie des sciences morales et politiques. Un champ immense de travail et de réflexions est devant nous, mobilisant déjà en partie les énergies de certains. Le Président conclut en invitant l'Académie à s'en saisir : c'est ainsi qu'elle assurera sa survie et qu'elle sera au cœur de ce qui fonde sa vie.

Le vice-président de l'année 2020, **André Vacheron**, a procédé ensuite, en l'absence des lauréats, à la lecture du palmarès des prix et médailles décernés cette année par l'Académie et ses sections.

Le Secrétaire Perpétuel de l'Académie, **Jean-Robert Pitte**, a ensuite prononcé, à l'occasion du dixième anniversaire de l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité à l'UNESCO, un discours sur « **Un trait distinctif de la géographie culturelle de la France : la passion gastronomique** ».

S'il y a bien un aspect du patrimoine culturel français qui est partagé par tous nos compatriotes c'est bien celui de la gastronomie, au-delà des clivages économiques, sociaux, politiques, religieux, régionaux. Par ailleurs, ce patrimoine est bien vivant, en constante évolution et d'une certaine manière en danger – menacé qu'il est par une certaine conception de la mondialisation, par la puissance de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution dont les effets uniformisants atteignent les goûts et les pratiques, mais aussi par certaines tendances culinaires de notre époque.

Ainsi, l'ensemble de ces aspects justifiait pleinement une candidature à l'inscription sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, bien qu'au départ le ministère des Affaires étrangères, chargé de la présentation des dossiers de candidature, mais aussi le ministère de la Culture ou celui de l'Agriculture aient estimé le projet futile. Les positions ont beaucoup évolué depuis lors. Le Quai d'Orsay accorde aujourd'hui une grande attention à la diplomatie gastronomique et proclame tous les ans depuis 2016 la liste des mille meilleurs restaurants du monde. Grâce à l'engagement du chef de l'État de l'époque, Nicolas Sarkozy, et après trois années de travail intenses, le « repas gastronomique des Français » a été inscrit le 16 novembre 2010 sur la liste du patrimoine immatériel mondial. La démarche ne vise en rien à affirmer une quelconque supériorité de la gastronomie française par rapport à d'autres cuisines mais à rappeler aux Français que le bien-manger et le bien-boire font partie de leur identité et que cultiver cette facette de leur identité collective peut les rendre plus épanouis, plus sociables, en meilleure santé et contribuer aussi au bon fonctionnement des filières agricoles et agro-alimentaires, aux paysages, au tourisme etc. La gastronomie est une sublimation du terroir et ce que l'on mange ou boit doit bien évidemment exalter les cinq sens mais aussi la pensée et accroître l'intelligence ainsi que l'empathie pour autrui. Si le patrimoine renvoie à la conscience et au respect de l'héritage des pères, cela n'implique pas une absence de liberté et de fantaisie. L'art sous toutes ses formes n'est jamais figé : il absorbe et magnifie les influences extérieures ; tout autant qu'il va enrichir les arts d'ailleurs. Au cours des siècles derniers, la gastronomie française a bénéficié des influences venues d'Italie et du monde méditerranéen mais aussi de Chine ou du Japon ; et inversement, des restaurants de cuisine française adaptée se sont ouverts sur tous les continents, utilisant avec brio les produits et les tours de main locaux. La cuisine française est un monument historique mais qui ne restera vivante que si elle continue à s'enrichir sans craindre de perdre son âme, c'est-à-dire en connaissant sur le bout des doigts son histoire, ses traditions, ses tours de main.

Certes, la haute cuisine joue tout son rôle dans le rayonnement de la France mais préparer un bon repas n'est pas réservé à une élite fortunée. Depuis toujours, le banquet est une pratique collective de toutes les régions, de tous les milieux sociaux. Comme il est écrit dans le préambule du dossier présenté à l'UNESCO : « *Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature* ».

Les origines de la passion gastronomique des Français sont peut-être à chercher dans les valeurs spirituelles du catholicisme qui dans l'ensemble a considéré que les excès de bonne chère étaient licites et le péché de gourmandise pas vraiment mortel. L'autre explication relève de la politique : les rois de France ont développé l'étiquette monarchique et tous les arts afin de magnifier le pouvoir central, et à travers lui, l'unité de la Nation. À partir de la Renaissance, les rois de France ont cherché à s'imposer par leur puissance économique et militaire mais aussi par la culture, et notamment l'art de vivre et le savoir-faire gastronomique français. Le règne de Louis XIV fut à cet égard décisif, avec l'édition de nombreux livres de cuisine afin de promouvoir une cuisine nouvelle qui allait se répandre sur toutes les tables aristocratiques et bourgeoises de France et d'Europe. La fin du XVIII^e siècle et les conséquences de la Révolution française voient l'apparition du restaurant et l'installation à leur compte de nombreux cuisiniers, mis au chômage forcé par l'émigration ou la disparition de la noblesse française. Le développement du tourisme et de l'automobile permettra l'ouverture de restaurants dans de petites villes et la montée en gamme des cuisines du terroir.

Pour l'heure, on peut déplorer que la gastronomie française soit touchée par la tendance au minimalisme voire à la pure provocation comme nombre de courants artistiques. Toutefois, cela ne signifie pas que tout cuisinier soit condamné à reproduire indéfiniment les recettes d'antan. Cette question renvoie à celle des bases classiques que tout artiste doit

posséder à la perfection avant d'oser se lancer dans la création originale. C'est de cette manière que le chef de Collonges, Paul Bocuse, a pu réaliser sa prodigieuse soupe VGE en février 1975, à l'occasion de la remise de sa légion d'honneur ; parce qu'il maîtrisait à merveille les techniques du double consommé de volaille, de la matignon de légumes et du feuilletage qui lui permettaient de concentrer avant de le libérer l'exquis parfum de la truffe noire.

La gastronomie des Français est une belle manière de faire de la géographie car elle exalte la diversité des sols, des climats, des traditions, des personnalités et des goûts des producteurs et des amateurs. La grandeur de la bonne cuisine, c'est de mettre en valeur la saveur authentique des produits. Le vrai produit du terroir ne ressemble à rien d'autre : il est porteur du génie du lieu d'où il provient et l'art du cuisinier consiste à ne pas l'étouffer, le dénaturer, mais au contraire à le mettre en valeur pour lui-même. Les sciences gastronomiques, leur défense et l'illustration de cette facette de la culture humaine, relèvent pleinement de l'Académie puisqu'elles touchent à toutes les spécialités : la philosophie, la morale, la sociologie, la psychologie, le droit, l'économie, la science politique, l'histoire ou encore la géographie.

ÉLECTION

Lundi 14 décembre, il a été procédé en séance au vote en vue de l'élection d'un membre au fauteuil laissé vacant par le décès de **Jacques Boré** (Fauteuil 3, section Législation, Droit Public et Jurisprudence). Trois candidats se présentaient : Jean Barthélemy, avocat à la Cour de cassation, Jean-Marie Burguburu, avocat président de la Commission nationale des droits de l'homme, Laurent Cohen-Tanugi, avocat spécialisé dans les dossiers internationaux à caractère stratégique. Aucun des trois candidats n'ayant obtenu la majorité absolue au terme des cinq tours de scrutin, l'élection a été déclarée blanche.

DANS LA PRESSE ET SUR LES ONDES

Vendredi 27 novembre, **Jean-Claude Trichet** a donné une interview à Nicolas Beytout aux [@ssises de l'Afer](#), le rendez-vous annuel de l'Association Française d'Épargne et de Retraite (AFER) qui fait le point sur l'assurance vie, ses grands enjeux aujourd'hui et ses défis pour demain. Cette interview a été diffusée jeudi 10 décembre [▶](#). Mercredi 2 décembre, il a été auditionné par le Parlement Européen sur la question de la responsabilité de la Banque Centrale Européenne et mercredi 9 décembre, il a donné une interview (4'05) à Geoff Cutmore, Steve Sedgwick et Karen Tso à Londres pour l'émission Squawk Box de [CNBC](#) [▶](#) : « **ECB faced with tough balancing act** » (*La BCE confrontée à un équilibre difficile*) et vendredi 11 décembre, il a donné une interview à Francine Lacqua à Londres et Tom Keene à New York pour [Bloomberg](#) [▶](#) : « **Cancelling european debt : a recipe pour catastrophe** », estimant que l'hypothèse selon laquelle la dette européenne pourrait être annulée serait une catastrophe.

À SAVOIR

La *World Policy Conference* a tenu une édition spéciale dédiée aux questions de santé, la [WPC Health](#) (vidéo [▶](#)), le 2 décembre. Elle a été ouverte par **Thierry de Montbrial** et le Docteur Tedros Adhanom Ghebreyesus, Directeur général de l'OMS. **Daniel Andler** a participé à la session « technologie, économie et éthique ».

Jean-Robert Pitte a lancé l'ouverture de l'année du bicentenaire de la Société de Géographie, mardi 15 décembre 2020, lors d'une [conférence de presse](#) [▶](#). Cette société savante, pionnière dans le monde, dont il est Président, fondée le 15 décembre 1821, fêtera ses 200 ans en 2021. Une cérémonie solennelle aura lieu le 15 décembre 2021 dans le Grand Amphithéâtre de la Sorbonne, sous le haut patronage du président de la République. L'année sera rythmée par différents événements, dont, en partenariat avec l'Académie, le Colloque « À quoi sert la géographie ? » les 8,9 et 10 avril 2021 et le concours « [L'amour de la géographie](#) » ouvert à tous dès à présent ([▶](#)).

VIE DE L'ACADÉMIE : DES ACADÉMICIENS EN SORBONNE

De la rencontre entre **Jean-Robert Pitte** et Christophe Kerrero, Recteur de l'académie de Paris et de la région académique Île-de-France, est né le projet d'un cycle de conférences-débats permettant à des académiciens de rencontrer des élèves et leurs professeurs, une fois par mois dans le Grand Amphithéâtre de la Sorbonne. Le programme en a été élaboré par l'Académie en choisissant des notions transversales qui structurent la formation des élèves, comme le parcours citoyen, ou des questions complexes inscrites au programme des nouvelles spécialités du lycée qui préparent l'orientation des lycéens. Il s'agit d'incarner, dans la diversité des personnalités des académiciens, la puissance de la transmission et le rôle que les Humanités peuvent et doivent jouer dans un monde de plus en plus incertain et digitalisé. Chaque rendez-vous sera placé sous le signe de la rencontre, en cultivant la curiosité et le plaisir d'apprendre et d'échanger. Y participeront, outre **Jean-Robert Pitte**, **Jean-David Lévitte**, **Haïm Korsia**, **Claudine Tiercelin** et **Olivier Houdé**. [▶](#)

À LIRE

Jean-Claude Trichet a rédigé la [préface](#) [▶](#) de *La dette, potion magique ou poison mortel ?* sous la direction de Philippe Dessertine (Cercle Turgot), aux éditions Télémaque. **Jacques de Larosière** y signe également une contribution.

Jean Tulard dirige *L'Europe au temps de Napoléon* (Éditions du Cerf, 640 p.) chronique et bilan de l'épopée napoléonienne. **Jean Vitoux** publie *Le Bouquin de la gastronomie* (Robert Laffont, 1088 p.), une plongée riche, gourmande et rigoureuse dans notre imaginaire culinaire à travers les textes fondateurs de la gastronomie française.