

La culture dans l'assiette

Certains pensent que la géographie se rapporte uniquement, aux cartes, Etats, régions, climats... Bien plus, le géographe peut aussi s'intéresser à ce qui repose dans nos assiettes, aux contextes dans lesquels ont été préparés nos plats et à ce qui socialement et symboliquement entre dans nos ...ventres !

Par Gilles Fumey*

La Cène
*Ils sont à table
Ils ne mangent pas
Ils ne sont pas dans leur assiette
Et leur assiette se tient toute droite
Verticalement derrière leur tête*
Prévert, Paroles, 1949

Que viennent faire les géographes sur la table, eux qui ont leur « terrain » dans les villes, les campagnes, qui aiment les périmètres tracés par les frontières politiques ? Pourtant, la table est un lieu d'observation extraordinaire de ce qui se passe dans le monde. De ce que les hommes disent d'eux-mêmes, et pas seulement de leurs productions agricoles, de leurs volumes consommés... Mais les géographes ne sont pas seuls : avec les anthropologues comme Claude Fischler, les sociologues comme Jean-Pierre Poulain et Jean-Pierre Corbeau, les historiens comme Jean-Louis Flandrin ou Madeleine Ferrières, même avec le chimiste Hervé This, ils sont en quête du sens que donnent les hommes trois fois par jour lorsqu'ils cherchent à satisfaire ce qui est l'un de leurs besoins premiers, celui de se nourrir. Cette quête-là prend tout son sens pour les géographes qui pointent qu'à l'échelle mondiale, c'est l'inégalité la plus criante avec près de 900 millions d'êtres humains qui ont faim et autant qui souffrent d'obésité, ou tout simplement, du surpoids.

Dans nos cuisines, ce sont non seulement des rites qui se répètent, mais aussi des manières de travailler les légumes, les céréales, les viandes, les fruits et des centaines d'ingrédients, qui se transmettent de génération en génération, par oral mais aussi par les livres de cuisine, depuis l'invention des premières recettes par les Mésopotamiens (Jean Bottéro). Le paradoxe est que jamais les cuisines domestiques n'ont été aussi équipées et jamais... elles n'ont aussi peu servi : 90% des femmes étatsuniennes ne font jamais la cuisine.

On pourrait mener une « critique (géographique) de la raison culinaire » pour aller au-delà des simples géographies des produits qui ont été faites à partir des Grandes découvertes, ne montrant d'ailleurs jamais vraiment ce que l'Europe a apporté au continent américain (viande et graisse, sucre). On pourrait aller au-delà d'une cartographie des tonnages de production pour s'intéresser à la manière dont les populations consomment les produits, quelles sont les saveurs qu'elles privilégient, dans quels contextes (technologies, interdits alimentaires, gastronomies, par exemple) et quelles cuisines sont autant de lieux pour étudier les brassages de goûts, les modes, les tendances, les perspectives. Cela pose la question du lien entre les producteurs-agriculteurs et les mangeurs, qui se sont distendus avec l'industrie agro-

alimentaire mais que les terroirs revivifient, comme le montre une association italienne comme Slow Food ou, plus médiocrement, un film comme *Mondovino*.

1. Nous sommes ce que nous mangeons

Les anthropologues ont insisté sur le fait que si nous ne consommons pas tout ce qui est comestible alors que nous sommes omnivores, c'est que nous avons besoin, comme l'a souligné Lévi-Strauss, de sens pour classer nos aliments, d'être rassurés sur leur comestibilité dans notre culture propre. Ainsi, la progressive disparition du lapin de nos tables françaises est-elle liée à l'intégration dans la sphère des animaux de compagnie d'une bête qui était, encore il y a peu, élevée pour sa viande et sa peau. Nos grammaires alimentaires changent et une carte mondiale du dégoût alimentaire¹ peut en donner l'idée. L'autre aspect développé par l'anthropologie est que nous incorporons tout un imaginaire avec nos aliments : nous sommes (presque) sûrs que manger de la viande rouge nous transmet une part de la vigueur de l'animal. Ainsi, nos nourritures sont identitaires, elles nous agrègent à une société, un pays, une tradition mieux que le meilleur d'une politique. De ce fait, les terroirs sont une manière privilégiée de rétablir ce lien entre le producteur et nous, donnant du sens au repas, pas seulement utilitaire, mais culturel, à la manière des Grecs qui appelaient *koinos* ce repas dont les Romains (et les Italiens) baptisaient la *cena*, qui a donné aussi le mot communion.

2. Penser une géographie des cuisines

Les cuisines en Occident se sont organisées à partir du discours de la médecine grecque qui a construit un idéal gustatif stable pendant près de deux mille ans. Son principe essentiel est que chaque être vivant possède une « nature » particulière due à la combinaison de quatre facteurs : chaud et froid, sec et humide, expression à leur tour des quatre éléments (feu, air, terre, eau) constitutifs de l'univers. L'homme peut se dire en bonne santé si ces quatre éléments s'accordent de manière harmonieuse dans son organisme : si l'un d'eux prévaut sur les autres, soit à cause d'un état maladif, soit à cause de l'âge (les jeunes étant plus « chauds » et « humides », les vieux plus « froids » et « secs »), du climat, du milieu dans lequel on vit, de l'activité que l'on exerce ou pour quelque autre raison, la cuisine vise à rétablir alors l'équilibre.

A la fin du 19^e siècle, la médecine porte son attention sur les tissus et les fibres conductrices. Les qualités motrices du corps humain se déplacent des liquides humoraux vers la force musculaire. La bonne santé réclame alors un régime carné et fortifiant. La médecine passe du côté des riches mangeurs de la noblesse, relayés au 19^e siècle par la bourgeoisie, le régime des campagnes perd de sa valeur, les paysans sont vus comme des « mangeurs d'amidon ». En même temps, le discours sur la nutrition se met toujours en place depuis les travaux de Lavoisier et Laplace (1780) établissant la « destruction » des aliments dans l'organisme au cours de la digestion comme une combustion. En 1840, trois grands types de nutriments sont identifiés : protides, lipides et glucides. Mais en Chine, la diététique ancienne reste forte, protégée en quelque sorte par une profusion d'ingrédients qu'elle utilise pour sa cuisine ordinaire (gingembre, sésame, poivre, anis étoilé, vinaigre de riz, produits dérivés de la fermentation du soja). Toutefois, la Chine pense l'alimentation et la santé un peu comme en Occident, du temps de la médecine galénique. La médecine chinoise pense la maladie comme un déséquilibre. D'autres conceptions philosophiques font place à des essences, des énergies qui animent l'être vivant, une sorte de fluide conceptuel qui doit être nourri, car les activités,

¹ Voir la carte dans l'*Atlas mondial des cuisines et gastronomies*

les sensations et les passions diminuent sa force. La nourriture est ainsi vue comme une source de vie. D'où l'importance de la fraîcheur des aliments : les animaux vivants sont choisis par le client à l'entrée du restaurant ou tués devant l'acheteur sur le marché.

3. Des pratiques sociales qui comptent

Lire les pratiques culinaires et alimentaires par la sociologie, nous le faisons tous en sélectionnant le foie gras comme un mets de choix, ou tel grand vin pour les fêtes. Mais d'autres lectures opposant la cuisine (et l'alimentation) bourgeoise à la cuisine paysanne prévalent aussi comme « marqueurs » identitaires vis-à-vis de l'extérieur et qu'exploitent certains as du marketing... jusque dans la grande distribution.

Il est resté des cuisines princières un goût de l'excellence, de la rareté cultivée par la classe aisée, qu'on retrouve dans toutes les sociétés qui ont toléré cette fracture. Ces princes ont, les premiers, fait de la publicité pour le café, le thé, les bières, les vins de qualité, la viande et les fromages d'appellation géographique : Henri IV aimait le vin jaune du Jura, Pierre-le-Grand exigeait du *tokay* hongrois. Avec les marchands, une autre cuisine naît qui reprend quelques caractéristiques des nourritures nomades de l'Antiquité : gâteaux secs (biscuits) dans les villes portuaires, produits « exotiques » issus des colonies et qui font rêver les bourgeois, fromages et charcuteries de l'Europe latine qui furent dans le giron de villes aux clientèles riches et aisées. Ce sont les bourgeois, en Europe du moins, qui récupéreront l'héritage des grandes cuisines d'Ancien régime grâce aux restaurants qu'ils ont contribué à créer au moment de la Révolution. De leurs salles grand luxe, on comprend mieux la condition paysanne alimentaire, faite de soupes, de ragoûts, de plats rustiques dont certains ont leur origine dans l'ancienne Egypte.

4. Une alimentation devenue industrielle ?

La tendance est aujourd'hui au découplage entre les producteurs et les mangeurs, du fait de la prise en charge par l'industrie de nos aliments. Le processus a démarré au 18^e siècle mais s'est emballé au 19^e siècle. Autour des villes, les ceintures laitières se constituent et, avec elles, leur cortège de fromages. Dans les régions chaudes, les maraîchers cherchent l'optimum de culture tout comme les éleveurs dans leurs remues de la transhumance. Les saisons sont annulées par les ponts aériens entre l'Europe et l'Afrique sub-saharienne pourvoyeuse de légumes toute l'année : une autre géographie fruitière et légumière se met en place à l'échelle mondiale qui supplante celle des périmètres périurbains ou des régions tempérées spécialisées.

Mais c'est surtout le taylorisme qui transforme et conditionne l'alimentation en série. Appert sait déjà stériliser les produits par la chaleur en 1790 et les conserver dans des milieux anaérobies mais c'est l'invention de la boîte en fer-blanc cinquante ans plus tard qui étend le bénéfice de cette technologie à une gamme très vaste de produits. De l'emballage au contenu, l'industrie bâtit une chaîne de fabrication dont les systèmes les plus efficaces vont toucher les poissons et crustacés, les légumes qui supportent une précuisson, les soupes qui sont pasteurisées. L'autre exemple fameux est celui de la charcuterie avec l'embossage standardisé des saucisses à l'origine de l'alimentation rapide comme le snack. A ce stade, l'industrie agroalimentaire récupère les valeurs des pionniers, des marins, des travailleurs à la dure qui cherchent ces produits nomades simples, s'accommodant d'une consommation rustique (pain, boisson alcoolisée) sans assiette, ni couverts. Sur le modèle du *corned beef* américain, les Néerlandais et Danois conditionnent le hareng en boîte tout comme les Allemands qui

affectionnent les épices consomment la *rote Wurst* en toute circonstance. D'un autre point de vue, les sardines, foies de morue, calamars, moules, thons (en miette), mais aussi les tomates (en purée ou en concentré), poivrons, aubergines, oignons crus ou cuits en boîte accroissent le potentiel de travail du cuisinier de restaurant ou de l'industrie.

La deuxième invention du froid qu'est le surgelé offre un coup de fouet à l'industrie d'autant que la diffusion du four à micro-ondes dans les dernières décennies du 20^e siècle en atténue les contraintes de l'usage. Avec le surgelé domestique et de restauration collective dans les années soixante-dix, ce sont les plats exotiques qui vont se banaliser. Les plats « cuisinés » saisis à – 18°C vont ainsi garder la plupart de leurs propriétés et de leurs qualités à une échelle de temps qui recule encore. Tout comme la dessiccation extrême de certains produits tel le café lyophilisé ou les céréales avaient déjà offert, dans les années 1950, des opportunités de consommation déconnectées de la cuisine. L'industrie du froid extrême, s'approchant au plus près des consommateurs, fabrique le « prêt-à-consommer » dont les restaurateurs et les grands cuisiniers ont compris tout le parti qu'ils pouvaient tirer pour enrichir leur carte. Les plats d'une « haute couture » gastronomique passés, au 19^e siècle, de l'aristocratie à la bourgeoisie, *via* le restaurant, sont en passe de gagner la plus modeste des tables grâce à la surgélation. L'industrie se réapproprie les valeurs élitistes de la gastronomie du Grand Siècle par un marketing astucieux mêlant les valeurs de la distinction (logos et photos appropriés sur les emballages) et celles de la diététique.

Car aucune innovation culinaire en Europe ne passe sans l'aval du corps médical. Si l'on veut pister les valeurs des modes alimentaires européennes, il faut exploiter deux registres qui se rejoignent dans l'idéal d'un plaisir gratuit et absolu :

- la recherche d'une bonne santé qui est le corollaire d'une crainte archaïque permanente que les anthropologues (Fischler, 1990) ont nommé « néophobie ». La valeur de la santé s'accroît au fur et à mesure que les crises sanitaires comme celle de l'ESB détériorent l'idée de sécurité alimentaire à laquelle tout consommateur de pays riche souscrit. Ce nouvel hygiénisme fabrique des mythes comme celui du *french paradox* qui soutient fortement la vogue actuelle de la cuisine méditerranéenne.
- l'exotisme qui se nourrit d'une recherche de la nouveauté (« néophilie » chez Fischler), d'un goût pour la différence à condition que le consommateur identifie, sur le menu ou dans l'assiette, les qualités de ce qu'il mange. La vogue de viandes « exotiques » comme le bison ou l'autruche en Europe, la mise en mots de nouveaux plats comme les « soupes de fraises au persil » et autres « crumbles d'agneau » ne disent pas autre chose.

Présente sur le marché de la cuisine aussi bien domestique qu'hors domicile, l'industrie agroalimentaire accroît depuis deux siècles, innovation après innovation, le brassage du fond européen : par la mise à disposition à tout moment de l'année de plats saisonniers (la choucroute d'hiver qui devient une choucroute de poissons dans une station balnéaire au mois d'août), mais aussi par la marchandisation des valeurs des cuisines princières, bourgeoises ou paysannes. Les grandes signatures gastronomiques tout comme les grandes valeurs sûres d'un produit bourgeois labellisé par le temps (le thé Mariage, le café Maxim's, le biscuit nantais) sont diffusées avec autant d'efficacité que les valeurs du terroir, incorporées progressivement par le biais des boissons ou des marques fleurant bon l'appellation d'origine. C'est ainsi que la pizza est devenue le plat le plus consommé en Europe et en France (*L'Expansion*, juillet-août 2002) où l'on en fabrique, depuis l'an 2000, trois milliards par an : car la pizza porte, sur

son frêle support, toutes les vertus de la Méditerranée, la fraîcheur et le goût, assortis de fantaisies individuelles qu'y ajoute chaque consommateur.

Ainsi, la révolution de palais européenne est-elle moins profonde qu'on ne l'imagine, l'industrie capitalisant les saveurs et les plats, les noms de la gastronomie et les qualités des terroirs par les labels, appellations d'origine et garanties de qualité. Mais avec l'industrie agroalimentaire, les Européens deviennent ethnivores et cherchent l'exotisme autant dans l'origine régionale des plats, estampillés « anglais », « suédois » ou « grec » que dans des goûts plus complexes qui mêlent plus de saveurs. Les forces de brassage ont accru leur rayon d'action à l'échelle mondiale et offrent, pour le quotidien des villes, aussi bien des *sushis* japonais que des tortillas mexicaines.

Conclusion

Le système alimentaire mondial est une construction sociogéographique qui brasse une quantité considérable de produits et de cuisines, de manières de tables fixées par des cultures largement ouvertes. Sa géographie montre le rôle déterminant joué par des acteurs aux ressources culturelles hétérogènes qui se transmettent de manière continue des façons de boire et de manger, des produits et des plats, des goûts et des saveurs, le capital de saveurs étant réinvesti par une industrie agroalimentaire en quête de nouveaux marchés. Le succès de l'acteur industriel tient sans doute au fait qu'il pratique des formes d'homogénéisation qui sont dans sa nature mais en consentant à exploiter aussi des symboles identitaires puisés dans les saveurs et les terroirs. Une forme d'alliance subtile entre forces de brassage *verticales* et *horizontales*. Aujourd'hui, on peut dire que l'expansion des cultures culinaires est dans une phase active :

- en Amérique du Nord, en Europe (pour une grande part), mais aussi en Asie enrichie et dans le Pacifique : les savoir-faire culinaires locaux régressent devant l'industrialisation de la production. La France a abandonné sans regret les vieux gestes techniques de sa cuisine des sauces devenue invendable.
- l'Amérique du Sud sort affaiblie du métissage espagnol, s'est faite envahir par des habitudes de consommation venues du Nord.
- L'Afrique noire qui s'est urbanisée arrange maintenant à la mode locale les surplus alimentaires mondiaux dont elle est dépendante.
- La Chine retrouve son rayonnement après s'être débarrassée de ses réfectoires populaires mais elle se fait attaquer par la restauration industrielle américaine.

On peut s'en tenir à un jeu à trois :

- un centre asiatique, rayonnant autour de la Chine, de plus en plus présente, aussi bien dans la restauration populaire, rapide que dans la gastronomie. C'est une alternative à la cuisine industrielle car, précisément, elle ne s'industrialise que très peu
- un centre en Europe du Sud qui offre une résistance par le modèle français et ses épigones, même si les cuisines décoratives du XVIIIe siècle sont pratiquement abandonnées (sauces antidiététiques, cuissons raccourcies, service à l'assiette, passage d'une architecture de maçonnerie à de la sculpture asiatisée – Calder !)
- un centre américain, industrialisé et organisé en filières avec plusieurs obstacles à franchir : énorme monde rural en Asie, forteresse domestique dans l'Islam, obligations religieuses dans le monde indien. La nutrition scientifique remplace des pratiques collectives par des recommandations souvent inapplicables (légumes à consommer,

produits frais chers, etc.), largement médiatisées (régimes qui ont montré leurs limites).

A LIRE :

Christian Boudan, *Géopolitique du goût*, PUF, 2004

Claude Fischler, *L'omnivore*, O. Jacob, 1990

Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2004

Gilles Fumey, Peter Menzel, « Le tour du monde de l'alimentation humaine », *GéoMagazine*, n° 321, novembre 2005

Gilles Fumey, « Le monde à table », *Sciences humaines*, septembre-octobre 2004.

* Université Paris-IV Sorbonne. A publié en 2004 un *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Autrement, 2004. Il est aussi l'animateur des Cafés géographiques (ses articles sont publiés sur www.cafe-geo.net)