

2018

LES CAHIERS DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

CUISINES D'EUROPE, CUISINE EUROPÉENNE ?



iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

www.iehca.eu

SOMMAIRE

Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé “Manifestation de culture humaniste” dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l’Éducation nationale.

Direction de publication : Francis Chevrier, directeur de l’IEHCA
Kilien Stengel, coordinateur des Rencontres François Rabelais

A contribué à ce numéro Laurent Geneix, journaliste

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans l’autorisation écrite de l’éditeur est illicite et constitue une contrefaçon (loi du 11 mars 1957, art.40 & 41 et code pénal art.425).

Éditos	page 5
Le regard du monde sur la cuisine européenne	pages 7-8
L’invention des cuisines nationales	pages 8-9
Cuisine télégénique et recettes européennes	pages 10-11
Les goûts et les dégoûts en Europe	pages 12-13
Le patrimoine alimentaire, enjeu juridique commun des Européens	pages 14-15
Comment l’agroalimentaire se saisit du patrimoine culinaire européen ?	pages 16-17
L’incroyable succès de la cuisine italienne en Europe	pages 18-19

Les Rencontres François Rabelais sont un formidable outil au service de la Diffusion de la Culture Scientifique Technique et Industrielle (DCSTI) dans le domaine des Food Studies (cultures et patrimoines alimentaires).

L'une des missions les plus nobles de l'université est de s'ouvrir vers d'autres publics que ceux vers lesquels elle se tourne habituellement, à savoir les chercheurs et les étudiants.

Ces autres publics, autrement dit le grand public, doivent pouvoir bénéficier des savoirs et des connaissances universitaires dans les domaines les plus divers.

Il est à porter au crédit de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) d'approfondir ce champ particulier riche en ramifications multiples depuis plus de 15 ans en offrant à tous, chaque année à l'automne avec les Rencontres François Rabelais, la possibilité de bénéficier des connaissances universitaires sur l'alimentation et sur les pratiques alimentaires des êtres humains, sujets ô combien importants.

L'une des missions essentielles de l'IEHCA est d'oeuvrer en faveur de la diffusion de la connaissance universitaire auprès du grand public et d'être par conséquent un véritable acteur de la vie culturelle de notre ville et de notre région.

La Villa Rabelais dont le Maire de Tours vient de confier la responsabilité à l'IEHCA sera bientôt une véritable « Maison des Cultures Gastronomiques » où tous ceux qui veulent apprendre ce qu'est l'excellence en matière gastronomique pourront le faire comme on s'initie à l'excellence dans les lieux culturels que sont les théâtres, les musées ou les salles de concert.

L'université de Tours est heureuse de s'associer à cette belle perspective aux côtés de la Région Centre-Val de Loire, de la Ville de Tours et de Tours Métropole Val de Loire.

Philippe Vendrix

Président de l'université de Tours



En 2014, le Parlement européen adoptait à l'unanimité une résolution proclamant que « la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain ».

Ce texte admirable, malheureusement resté lettre morte, invitait la Commission et les États membres à prendre toute une série de mesures, dans les domaines de l'éducation et de la culture, afin de promouvoir les gastronomies européennes, qu'elles soient nationales ou régionales.

Il est vraiment dommage que ce texte magnifique n'ait pas été suivi d'effets car les Européens avec leurs gastronomies détiennent une richesse extraordinaire en termes de savoir-faire, de techniques et de pratiques artisanales. Cette richesse peut être un formidable outil de développement économique tant dans le domaine du tourisme que celui du bien-être quotidien des citoyens. C'est également un facteur d'ouverture à la différence qui permet le rapprochement des peuples.

C'est évidemment toutes ces questions qui seront abordées lors de cette 14e édition des Rencontres François Rabelais consacrée au thème « Cuisines d'Europe, cuisine européenne ? ».

Cette manifestation s'inscrit dans le cadre de « L'année européenne du patrimoine ». Elle est placée sous l'égide du ministère de la culture.

Francis Chevrier

Directeur de l'IEHCA



LE REGARD DU MONDE SUR LA CUISINE EUROPÉENNE

Modérateur

Peter SCHOLLIERS, professeur d'histoire contemporaine, *Vrije Universiteit*, Bruxelles, Belgique

Intervenants

Fatéma HAL, cheffe cuisinière, *Mansouria*, Paris

Léa LINSTER, cheffe cuisinière, *Frisange*, Luxembourg. Première femme au monde à remporter le *Bocuse d'Or*

Özge SAMANCI, historienne, *université d'Ozyegin*, Istanbul, Turquie

Yu ZHOU, professeur de chinois, conférencier, Paris

Cuisine européenne ou cuisines européennes ? La question se pose d'autant plus que l'Europe a des frontières floues dès lors que l'on parle de cultures et de traditions. Et donc, d'alimentation. Vampirisée par la cuisine française, locomotive historique sur bien des plans, cette cuisine européenne présente néanmoins quelques caractéristiques immédiatement reconnaissables. Caractéristiques qui varient sensiblement selon d'où l'on vient et des références dont on dispose.

La nation semblant être le découpage territorial dominant chez beaucoup de personnes, il serait difficile pour un découpage supranational de sortir du lot. C'est pourquoi de prime abord, on pense «cuisine italienne» ou «cuisine française» (mais pas «cuisine anglaise», ce mythe ayant la dent dure) avant de penser «cuisine européenne». Sauf bien sûr si on vit au fin fond des Etats-Unis ou de la Chine par exemple et qu'on ne connaît pas sa géographie européenne : dans ce cas toutes les cuisines nationales s'effacent naturellement au profit de cette cuisine européenne, que l'on vient découvrir lors de voyages thématiques transnationaux.

Europe : carrefour migratoire, métissage culinaire assuré !

Depuis des siècles, la cuisine française est «une éponge» comme le décrit Peter Scholliers, ce à quoi répond Fatéma Hal «C'est une très belle éponge !». Ainsi l'un des ses piliers, le foie gras, est né en Egypte mais n'aurait été «sublimé» que par les Français, selon Fatéma Hal. Et on trouverait aux Etats-Unis des «French couscous» ! Il en va de même de la cuisine grecque, dont beaucoup d'éléments proviennent de la cuisine ottomane, région qui ne fait pas partie de la cuisine européenne pour des questions géopolitiques. Mais comme le nuage de Tchernobyl, les cuisines n'obéissent à aucune règle géographique et ne

s'arrêtent pas aux frontières.

Siècle après siècle, découverte après découverte, la cuisine européenne importe de nouveaux ingrédients et de nouvelles pratiques et les intègre. Mais c'est la codification de ce métissage qui le grave parfois dans le marbre comme étant européen (même si le terme demeure rarement utilisé), et aussi les nombreux écrits, le fait que des chercheurs travaillent sur l'alimentation, les guides gastronomiques comme le célèbre Michelin désormais présent dans le monde entier, ou presque. Dans ces différents processus qui mènent à la suprématie de la cuisine européenne aux yeux de nombreux peuples du reste du monde, la France a non seulement été un précurseur, mais donne aussi encore aujourd'hui l'image du principal détenteur du prestige culinaire européen. Parfois à l'excès d'ailleurs : la cuisine française est perçue comme «une cuisine de chefs» (diffusée dans des restaurants où la plupart des Français ne mettent jamais les pieds), qui serait inaccessible au quotidien au commun étranger comme français au quotidien, celui-ci mangeant au final plus souvent des plats aux origines internationales (pizzas, pâtes, hamburgers, frites, nems...) que des plats issus de recettes traditionnelles de son propre pays.

« de nombreuses cultures ont leurs rites autour de l'alimentation »

Produits de qualité et cérémonial particulier

Même si de nombreuses cultures ont leurs rites autour de l'alimentation, ceux d'une éventuelle «cuisine européenne» (encore une fois fortement influencée par les différents codes exigeants imposés par la gastronomie française) auraient quelques caractéristiques uniques comme l'ordre des mets, «la façon de servir», «l'expérience de la table pour le dîner», «le savoir-vivre», rappelées ici par Özge Samanci.

Sans parler de recettes spécifiques, la cuisine européenne induit cette image de recherche de qualité

dans les denrées de base comme dans les différents processus de fabrication, même au quotidien à la maison. Le temps de préparation, mais aussi le temps de dégustation participe eux aussi d'une approche particulière de la cuisine et de l'alimentation.

«On ne parle pas de plats spécifiques, mais quand c'est européen on sait que cela répond à une certaine qualité, aussi la façon dont c'est fait et la cuisine française est la première qui a été écrite au gramme près», résume Léa Linster.

Une diffusion internationale tronquée ?

Mis à part le petit-déjeuner dit «continental» (mais jamais qualifié d'«européens») que l'on trouve dans les grands hôtels aux quatre coins de la planète qui rassemble de nombreux éléments caractéristiques de beaucoup de pays européens (pain, fromage, beurre,

confiture...), peu de supports véhiculent l'idée d'une cuisine européenne. Les écoles de cuisine à travers le monde par exemple proposent principalement soit une cuisine internationale soit une cuisine française (très rarement des cours de cuisine méditerranéenne ou européenne), les principaux guides papier ou internet, les ouvrages de références traduits dans de nombreuses langues font tous la part belle aux nations ou parfois aux régions.

A contrario, on parle souvent de «cuisine orientale» ou «cuisine asiatique» alors que cela décrit quelque chose d'encore moins unitaire et défini que la cuisine européenne. Comme le rappelle Peter Scholliers, «la construction de l'identité se fait aussi à travers le regard de l'autre» : en d'autres termes, si personne ne parle de cuisine européenne, ni en Europe, ni ailleurs, cela peut-il signifier qu'elle n'existe pas vraiment ? ●



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

L'INVENTION DES CUISINES NATIONALES

Modérateur

Pascal ORY, professeur d'histoire contemporaine, université Paris 1 Panthéon Sorbonne

Intervenants

Gilles LAFERTE, sociologue, INRA, Dijon

Léa LINSTER, cheffe cuisinière, Frisange, Luxembourg

Florent QUELLIER, professeur d'histoire moderne, université d'Angers

Françoise SABBAN, présidente du Conseil scientifique de l'IEHCA, directrice de recherche EHESS, Paris

Peter SCHOLLIERS, professeur d'histoire contemporaine, Vrije Universiteit, Bruxelles

«Invention» plutôt qu'«apparition» : les cuisines espagnole, italienne, hongroise seraient donc fabriquées de toutes pièces comme l'ont été les nations ? Alors que les spécialités régionales occupent une place prépondérante, le concert des nations repose sur un découpage culturel global dont les chantres de l'identité n'ont de cesse de renforcer : l'alimentation participe souvent de cette identité, entre atout touristique, revendication d'appartenance culturelle et fierté chauvine débridée. La cuisine apparaît comme un point de convergence intéressant entre géopolitique et vie quotidienne.

Ce lien entre nationalisme et alimentation est un sujet d'études relativement récent. Du côté des historiens, anthropologues et sociologues qui travaillent sur la nation et l'identité nationale, comme de celui des spécialistes de l'alimentation, il existe très peu de travaux sur ce lien avant les années 1990, et encore peu aujourd'hui. Il semble que seule une remise en question de la définition du nationalisme permette à l'alimentation de s'inviter dans le débat : l'introduction de la «banalité quotidienne» dans l'identité nationale ne peut qu'intégrer ce que l'on mange et comment on le mange.

L'Unesco a distingué «le repas gastronomique des Français» qui déborde par rapport à la bière belge par exemple, car on sort de la simple recette. D'ailleurs, beaucoup d'inscriptions au PCI (Patrimoine Culturel Immatériel) sont liées à des nations plus qu'à des régions et contribuent donc à renforcer ce concept de «cuisine nationale». La géopolitique a son rôle à jouer également dans sa naissance et sa croissance : plus une nation est puissante, plus il y a des chances que sa cuisine s'impose à ses voisins. On le voit dans les relations entre la France, l'Espagne et l'Italie après la Renaissance, puis l'Angleterre, concurrent puis adversaire, puis ennemi juré aux XVIII^e et XIX^e siècles : son image de non-cuisine encore prégnante

aujourd'hui a été en grande partie construite par un long travail de sape des Français.

Des stéréotypes comme étendards

On associe de manière automatique certaines nations à des spécialités, dont certaines sont culinaires. On appelle cela la «tradition», autre produit manufacturé dans bien des cas. Cela fait partie des mythes, un storytelling global souvent davantage véhiculé par les étrangers que par les habitants du pays concerné... si on exclut les professionnels du marketing territorial et touristique, qui ont tout intérêt à entretenir le mythe, quant ils ne l'inventent pas purement et simplement. On en arrive d'ailleurs parfois à des écarts de perception importants entre le quotidien concret des habitants d'un territoire et ce que des touristes informés sont venus chercher.

Sur l'invention de denrées alimentaires ou de recettes, la compétition entre quelques nations peut aller loin : il est important pour certains, même des siècles plus tard, de chercher à prouver que son pays était plus avancé que d'autres. Un phénomène auquel on est plus habitué sur les innovations techniques, mais l'alimentation n'est pas en reste.

Un seul individu peut-il fabriquer une «cuisine nationale» ?

L'exemple de Léa Linster est éloquent : une cuisinière luxembourgeoise récompensée par un Bocuse d'Or eut une opportunité unique de devenir l'ambassadrice de la cuisine de son pays. Mais comme les contours de cette cuisine n'étaient pas clairement définis et peu valorisés, elle l'a tout bonnement «réinventée». Et à travers cette démarche, elle a créé chez certains de ses compatriotes une fierté qui n'existait pas, autour de leur cuisine, et chez le touriste lambda, cela génère

automatiquement cette demande de «goûter la cuisine locale». Pourtant, un peu comme le bourgeois gentilhomme qui fait de la prose sans le savoir, les Luxembourgeois avaient des spécialités culinaires de qualité mais qui ont été dévoyées notamment par l'utilisation de produits industriels de mauvaise qualité et, surtout, jamais identifiées comme étant de possibles marqueurs identitaires nationaux.

La réinvention ou la pure invention sont plus répandues qu'elles n'en ont l'air. Il y a eu des concours d'invention de plats régionaux dont certains grands classiques de la gastronomie française seraient issus. On produit du folklore à tour de bras encore aujourd'hui : un rite alimentaire né d'un comité des fêtes d'un village dans les années 1980 et couronné de succès année après années peut tout à fait apparaître 40 ans après comme un pilier d'une gastronomie locale connue à l'échelle nationale.

La cuisine en France : un marqueur identitaire historique majeur

Référence internationale depuis le XVII^e siècle, la cuisine française, sa codification, ses avancées (précuisine, séparation salé/sucré, aromates, beurre, contrôle de l'acidité...) et ses exigences ont répandu en Europe, puis dans le reste du monde, un niveau d'exigence qui a sans doute joué un rôle dans la construction de nombreux récits alimentaires nationaux, mais aussi régionaux. La force de la cuisine française s'appuie également sur sa capacité à avoir intégré dans son image

globale toutes ses cuisines régionales (le cassoulet, le Roquefort ou la choucroute par exemple sont pour la plupart des étrangers, et même pour certains Français, d'abord des spécialités françaises alors qu'elles émanent toutes de lieux bien précis), mais aussi sur l'intégration de cuisines étrangères, la France ayant toujours été un carrefour migratoire de premier plan en Europe.

Enfin, c'est l'aristocratie européenne toute entière qui a construit cette forte identité nationale en exigeant depuis plusieurs siècles des chefs français ou ayant été formés en France : cette publicité gratuite et durable a contribué au prestige culturel de la cuisine française, faisant vraisemblablement naître cette idée de cuisine nationale. Car forcément, par la suite, chaque nation va vouloir riposter pour avoir sa part du gâteau !

« La force de la cuisine française s'appuie (...) sur sa capacité à avoir intégré (...) toutes ses cuisines régionales »

La force de l'écrit

«Verba volant, scripta manent» ; alors qui dit récit national, dit publications : guides de restaurants, magazines, journaux, revues culinaires, ouvrages techniques, livres de recettes, ouvrages de recherche... La création et la confirmation d'identités culinaires nationales reposent sur de très nombreux et réguliers écrits, dont certains font référence. Le discours est au moins aussi important que la réalité de spécialités nationales et la large diffusion en plusieurs langues d'ouvrages culinaires français à travers l'Europe, puis le reste du Monde, a scellé pour longtemps la suprématie de la cuisine française.



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

CUISINE TÉLÉGÉNIQUE ET RECETTES EUROPÉENNES

Modérateur

Jean-Jacques BOUTAUD, professeur en sciences de l'information et de la communication, université de Bourgogne

Intervenants

Evelyne COHEN, professeure des universités en histoire et anthropologie, université de Lyon

Olivier ROGER, chargé de mission, Conseil supérieur de l'audiovisuel, Paris

Eva TOQUEBIOL, doctorante, université Paul-Valéry, Montpellier

Même s'il semble qu'il y ait une baisse d'audience après l'engouement international du début des années 2010, les émissions culinaires demeurent un phénomène télévisuel important et durable, avec notamment une offre pléthorique sur Netflix. Elles ne datent pas d'hier et ont évolué vers une diversification, ou peut-être même une division, entre d'un côté un passage à la moulinette de ce que l'on nomme la télé-réalité et de l'autre côté une approche plus documentaire (et moins spectaculaire) autour des produits, des chefs et des recettes. Dans les deux cas, la narrativité et la mise en scène jouent un rôle majeur et il semblerait que la «dictature de l'image» influe sur la vraie vie, avec une recrudescence du jugement d'autrui et du «risque commensal».

«Esthétiser» : le mot est lâché et ne quittera plus ce débat. La recette serait une histoire à raconter et pour capter son auditoire, il faut non seulement savoir raconter (quitte à omettre certains aspects pour gagner un peu de temps et enjoliver l'ensemble), mais aussi se mettre dans des conditions particulières pour que chaque plat naissant sous nos yeux soit une belle histoire.

Aux origines de l'émission culinaire, notamment la mythique «Art et magie de la cuisine» lancée par Raymond Oliver en 1954, on était plutôt dans l'idée de «faire des recettes», une rubrique vie pratique à destination des ménagères, alors qu'aujourd'hui on «raconte des recettes», mais aussi des produits et surtout des chefs, qu'ils soient amateurs ou jeunes professionnels comme dans les émissions de télé-réalité, ou déjà des «stars», pour employer un terme si cher à la télévision.

Cependant, dans cette émission (pré)historique, on note l'emploi du mot «art» - repris aujourd'hui par l'un des participants qui parle «d'artification» - et du mot «magie» qui n'aura pas échappé quelques décennies plus tard aux producteurs des différentes émissions à succès dans toute l'Europe, et notamment deux piliers que sont la Britannique «The Great British Bake Off» («Le Meilleur Pâtissier» en adaptation française) et la française «Top Chef», toutes les deux nées en 2010 : la

cuisine est un art et, comme la magie, il donne à rêver.

De la vie pratique à la télé-réalité : un chemin vers l'esthétisation

Si l'enjeu principal des premières émissions culinaires était sans doute plus d'expliquer des recettes, on a depuis ajouté divers ingrédients pour faire beaucoup plus d'audience, avec les résultats que l'on connaît. Pour la forme : mise en valeur par de beaux éclairages, cadrages serrés, rythme assez rapide, montage très sélectif. Pour le fond : compétition, émotion, «hors-champs» sur le parcours de chaque cuisinier, l'histoire des recettes, l'origine des produits.

Il est évident que la cuisine étant liée à l'appétit et au plaisir, elle doit donner envie. Et malgré ces différents à-côtés qui attirent et fidélisent l'audience, le cœur du sujet, dans la plupart des émissions reste la beauté du plat, qu'on aimerait bien dévorer à travers l'écran. Car la beauté du geste c'est très bien (et elle est aussi soignée : l'acte de cuisine doit lui aussi susciter des envies), mais le geste ne se mange pas en salade.

Même s'il existe d'autres émissions culinaires moins «esthétisantes» (comme «Cauchemar en cuisine»), globalement dans la plupart des émissions un plat doit d'abord être beau (c'est-à-dire bien passer à la télé) car le message sous-entendu auprès des téléspectateurs c'est que s'il est beau, il est forcément bon. Ce qui est sa finalité.

Attention malgré tout à ne pas considérer cette esthétisation comme une nouveauté inventée par la télévision et la course à l'audience. Comme le dit Jean-Jacques Boutaud, «on peut faire l'hypothèse que depuis l'origine, les hommes ont doté leur rapport à la nourriture d'une dimension esthétique».

Des émissions aux titres évocateurs

Beaucoup d'émissions récentes comportent le mot

«chef» dans leur nom. Alors qu'auparavant, la star c'était la cuisine. Même si la beauté du geste est mise en valeur, c'est autant celui qui l'accomplit que l'on filme que ce qui en découle. «Top chef» plutôt que «Top plat», donc. Les émissions de télé-réalité accordent d'ailleurs beaucoup d'attention aux castings, avec parfois la mise en avant de personnalités stéréotypées.

Le côté compétitif (le «top» de «top chef»), pilier de la télé-réalité, apporte une dimension nouvelle à l'approche culinaire : la télé-génie de la cuisine passe par cette pression pour la réussite, par du suspense. La structure des émissions repose en partie sur cette obligation de résultat qui est jugée et notée et peut amener à «l'excommunication». «Ce qui prime, c'est le dispositif de divertissement et de compétition, la cuisine est en quelque sorte un prétexte» résume Olivier Roger.

Dans un autre registre, on trouve des divertissements plus documentaires qui par exemple commencent par raconter un terroir, puis la cuisine intervient et enfin on termine par une dégustation conviviale, comme dans *Les Carnets de Julie* (depuis 2012), adaptation française d'une émission allemande née en 2007. Enfin on trouve de purs documentaires sans aucune notion de format type répété chaque semaine à l'infini, ni de jeu, ni de divertissement.

Transmission, tradition et modernité

On revisite beaucoup dans les émissions de télé-réalité : pas question d'innovation pure et dure, mais plutôt d'innover autour de recettes très connues. On transmet d'abord des traditions : celle de prendre le temps de bien cuisiner d'abord, spécialité française mais plutôt bien présente aussi dans la plupart des pays européens, puis celle de recettes qui participe de l'identité culturelle d'un pays. Ce format de télé-réalité est à la fois très contraignant et homogénéise beaucoup l'acte culinaire : la

« les hommes ont doté leur rapport à la nourriture d'une dimension esthétique »

dramatisation l'emporte régulièrement sur le contenu et le temps est compté, alors que toute personne qui cuisine sait que cette activité s'inscrit dans une temporalité conséquente et qu'une partie non négligeable est occultée car peu ragoûtante (vaisselle, ménage, épluchage...). Une déformation de la réalité qui peut provoquer des déceptions chez de nombreux jeunes qui se trouvent une vocation pour la profession à la suite de visionnages répétés de ce type d'émission.

Cette accélération des recettes et cette nécessité de «revisiter» sont des besoins purement télé-géniques : les producteurs et réalisateurs partent du principe que le téléspectateur s'ennuierait à regarder toujours les mêmes personnes faire exactement les mêmes recettes et en temps réel. Il s'agit donc bien plus de «télé» que de «réalité».

Télé-génie ou «blogogénie» ?

Avec le récent avènement des réseaux sociaux, la télévision n'a plus le monopole de la représentation médiatique des recettes : des centaines de milliers de blogs, chaînes YouTube et comptes Instagram se sont spécialisés dans ce domaine, chaque individu se prêtant à ce jeu devenant dans une certaine mesure une sorte de journaliste culinaire.

Là encore, même si la mise en scène appétissante des plats et/ou de leur confection domine le genre, on trouve parfois des codes esthétiques différents et souvent une absence de scénarisation, l'expérience est livrée brute : une approche inimaginable à la télévision. On trouve aussi par exemple le «food porn» qui met en avant de manière exagérée des plats riches, gras et sucrés qui font très envie. Là encore il y a une place de choix pour la personne et non juste du plat, mais cette fois-ci la personne importante n'est plus forcément celle qui confectionne le plat, mais plutôt celle qui filme ou prend les photos.



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

LES GOÛTS ET LES DÉGOÛTS EN EUROPE

Modérateur

Laurent ARON, sémiologue, professeur à Ferrandi, l'école française de la gastronomie, Paris

Intervenants

Cristina BADULESCU, maître de conférences, université de Poitiers

Larissa CERZER, cuisinière et chercheuse en sciences humaines, université de Tours

Tim JOHNSON, restaurateur, Le Juvenile, Paris

Florent QUELLIER, professeur d'histoire moderne, université d'Angers



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



«Chacun ses goûts» dit l'adage, valable à l'échelle de la planète, d'un continent, d'un pays, d'une région, à l'intérieur d'une même famille parfois et chez chacun d'entre nous au fil de notre évolution personnelle, car comme le dit un autre adage, «il n'y a que les imbéciles qui ne changent pas d'avis». Ainsi, des aliments qui nous dégoûtent un jour, dans des circonstances particulières, pourront nous faire très envie en compagnie d'autres personnes, dans un autre endroit et à un autre moment de notre histoire. Religion, éducation, culture, imaginaire, bien-être digestif, gourmandise : les raisons pour le goût comme pour le dégoût sont aussi multiples que complexes.

Insectes, cuisses de grenouilles, escargots, champignons, abats, choux de Bruxelles, viande saignante, huîtres... Les déclencheurs de dégoût alimentaire ne manquent pas et revêtent différents aspects selon les époques. A l'autre bout de l'échelle, ces mêmes aliments (ou d'autres) font saliver des millions d'amateurs, parfois à la limite de l'un des péchés capitaux catholiques : la gourmandise.

Entre ces deux extrêmes, on trouve bien entendu la simple notion de «préférence», plus mesurée, comme par exemple ce désintérêt (et non ce «dégoût») à l'égard de la pomme de terre de la part des paysans européens quand elle débarque en force aux XVI^e et XVII^e siècles : ceux-ci, habitués aux châtaignes, aux choux ou aux navets, trouvent la chose un peu fade et la boudent à juste titre. Inversement de nos jours, cette fadeur séduit la plupart des enfants qui ont tendance à fuir ce qui a un goût fort.

L'aspect des plats joue également un rôle important : ce qui n'est pas «beau» donne inévitablement l'idée que ce n'est pas «bon», même si bien entendu la subjectivité visuelle est sans doute aussi forte que l'olfactive et la gustative.

La viande : une grande variété d'appréciation

Appréciée saignante dans la tradition culinaire française, qui impose sa vision du bon goût en Europe dès le XVII^e siècle, elle est l'un des aliments les plus emblématiques de l'expression de différences culturelles parfois radicales, comme le mouvement vegan, en pleine expansion actuellement. La cuisson est elle-même une variable d'ajustement dans le goût ou le dégoût pour la viande, tout en constituant parfois un marqueur social qui peut influencer le goût : ainsi le peuple, en période de pénurie alimentaire, fait bouillir la viande pour en garder tout le gras, alors que la haute société affirme sa puissance en faisant rôtir, quitte à perdre pas mal de gras au passage ! Ainsi, un membre de l'aristocratie ou de la bourgeoisie à qui on n'aura jamais servi de viande bouillie et qui ne l'aura vue que chez des classes inférieures pourra être «dégoûté» de celle-ci surtout par convention sociale et par habitude alimentaire. Cette dernière pouvant parfois être déterminante dans ce que l'on nomme «nos goûts».

Au-delà de notre rapport à l'alimentation, c'est notre rapport à l'animal qui est en jeu. Dans la plupart de nos sociétés modernes, on a peu à peu supprimé du champ de vision du citoyen la mise à mort de l'animal qui va être consommé. On note d'ailleurs qu'au Moyen Âge, il était courant que l'animal entre dans la cité et soit abattu aux yeux de tous avant d'être dépecé et vendu. Conséquence : fraîcheur assurée, alors qu'on perçoit souvent cette période historique comme «sale». La viande alimente encore aujourd'hui cette «peur d'être malade» (qu'on retrouve notamment vis-à-vis des champignons et de certains autres végétaux à d'autres époques) si elle n'est pas fraîche. Alors que la viande faisandée ou à tout le moins maturée, demeure de mise dans certaines cultures ou chez certaines personnes à l'intérieur d'une même culture. Quant à la puanteur, elle évoque souvent la bête morte depuis plus ou moins

longtemps, or l'Homme prétend notamment s'élever au-dessus de la bestialité en refusant d'être un charognard : il tue lui-même (ou il fait tuer la bête) qu'il va manger, il ne mange pas une bête trouvée morte.

Par ailleurs, l'opposition entre cru et cuit peut s'avérer clivante. Par exemple, la tradition japonaise de la consommation de poisson cru ne s'est immiscée qu'assez récemment dans les autres cultures alimentaires suite à la mondialisation et elle suscite encore beaucoup de rejet dans certains pays.

Enfin, le goût pour une viande plus ou moins salée peut avoir des origines simplement logistiques : ainsi les Portugais qui ont colonisé le Brésil et voulaient manger comme chez eux, ont été obligés de saler la viande pour la conserver et la transporter pour la consommer longtemps après l'abattage. C'est ainsi qu'un certain nombre de personnes à travers le monde trouvent la cuisine européenne globalement fade.

Vaches, cochons, volailles : interdits religieux, prestige social et «paradis alimentaires».

Le type d'animal consommé varie considérablement d'un continent à l'autre, d'une religion à l'autre, d'une époque à l'autre. Ainsi, la vache sacrée en Inde ne sera pas plus consommée que le porc dans les pays musulmans, considéré comme impur. Le poisson sera consommé à certains moments de la semaine et de l'année par les catholiques (notamment en raison du carême). Il est à noter que certaines interprétations des textes religieux hasardeuses voire erronées ont pu mener (voire mènent encore) à des habitudes ou interdits alimentaires d'une certaine manière «injustifiées».

Jusqu'au milieu du XVII^e siècle, les tables aristocratiques servaient de grandes volailles comme les cygnes et les grues, peu à peu remplacées par la dinde, longtemps considérée comme signe extérieur de richesse. Mais pas seulement : la viande blanche a cette image tenace d'être plus saine que la viande rouge. Dans ces deux cas encore, on voit bien que le mot «goût» n'a rien à voir avec son acception purement sensorielle.

Le thème du Pays de Cocagne, qui remonte au Moyen Âge, a été l'une des premières utopies européennes et on remarque non seulement que, globalement, la graisse était un aliment très prisé et mis en valeur (alors qu'elle est très nettement dévalorisée aujourd'hui). On remarque dans les textes qu'il existe des disparités au sein des déclinaisons de ces paradis : en Italie du veau à profusion plutôt que du porc, des fleuves de vin en France mais de bière en Flandre, etc... Et surtout pas de chèvre dans ce monde idéal : c'est considéré

comme «la viande du pauvre» (mais est-ce pour cette raison qu'elle n'a pas «bon goût» ?).

Le goût et le dégoût... des autres

Fermentation, odeur, amertume, aspect, préparation ne sont pas les seuls critères de dégoûts. Il en existe un parfois encore plus fort : la manière qu'ont les autres cultures de manger. En faisant du bruit, en mangeant avec les mains, en trempant le pain dans le thé, en rotant à table... on peut déclencher le dégoût et, par association d'idées, pas seulement le dégoût des personnes, mais de ce qu'elles consomment.

De manière plus globale, «le goût des autres n'est pas forcément le nôtre». Laurent Aron le pose en préambule et on constate que les importations de certains modes alimentaires dans certains pays ont parfois su s'adapter afin de séduire petit à petit de nouveaux consommateurs qui, à la base, n'étaient au mieux pas intéressés, au pire écœurés par ces mœurs alimentaires étranges. Étonnamment, l'origine géographique de certains produits joue sur leur acceptation : ainsi beaucoup de Britanniques se pincent le nez devant les fromages français, alors qu'ils produisent notamment le Stilton, un fromage persillé assez fort.

Sur un autre registre, la politesse, l'éducation et plus précisément «les bonnes manières à table» contribuent dans beaucoup de cultures à l'acceptation d'aliments qui ne sont pas «à notre goût» au départ : il est souvent inacceptable, ou à tout le moins compliqué socialement, de refuser un mets que l'on vous offre. En poussant ce point de vue à l'extrême «tout le monde doit manger de tout».

Ce qui d'un côté contribuerait à une uniformisation du goût basé sur la primauté du «bon goût» sur les préférences personnelles de chacun, mais d'un autre permet un jeu social qui consiste à faire plaisir à autrui en lui offrant quelque chose dont on est sûr que ça va plaire.

L'exemple de la Roumanie

Au carrefour des cultures ottomane, balkanique et méditerranéenne, la gastronomie roumaine est aussi sous influence catholique et ce mélange la rend assez complexe dans ses goûts et dégoûts. Dans ce pays, la nourriture a une symbolique traditionnelle et/ou religieuse souvent forte et implique certains rites (de passage, funéraires ou autres), tout en nourrissant un certain nombre d'interdits (pas de gluant, pas de viande saignante...) et des connotations automatiques (choux farcis lors de baptêmes, mariages et enterrements). Une spécificité qui n'existe quasiment pas en Europe de l'ouest. Dans ce cas aussi, le goût est avant tout une affaire de culture. ●

LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE, ENJEU JURIDIQUE COMMUN DES EUROPÉENS

Modératrice

Isabelle HANNEQUART, maître de conférences en droit public, université de Tours

Intervenants

Daniele BIANCHI, enseignant et expert en droit alimentaire, Paris

Yannick BIYONG, directeur général, Logique Publiques, Paris

Marine FRIANT-PERROT, maître de conférences en droit privé, université de Nantes

Sabine THILLAYE, députée, Présidente de la commission des affaires européennes, Assemblée nationale, Paris



Le droit et l'alimentation font-ils bon ménage ? Pas simple : comme le patrimoine alimentaire, le domaine juridique est un métissage complexe qui peut reposer sur différents critères. Et à l'échelle européenne, on se heurte aux mêmes obstacles dans les deux domaines : comment passer par-dessus les spécialités nationales, chaque état membre ayant ses codes, sa culture, ses traditions «intouchables» et ses principes ? Le défi est de taille, mais quelques textes qui touchent à l'alimentation existent déjà et des recommandations de l'OMS et certains classements Unesco peuvent éventuellement servir de repères. La PAC peut déjà faire office de point de départ, mais entre traçabilité, garantie des origines géographiques, normes d'hygiène, sécurité alimentaire et surtout la sacro-sainte garantie d'approvisionnement pour l'ensemble de la population, il n'est pas évident de définir si, ni comment, le droit pourrait dessiner ou s'adapter aux contours d'un patrimoine commun.

L'Europe s'est d'abord bâtie sur le libre-échange, c'est-à-dire sur un projet économique reposant notamment sur la circulation fluide des biens entre les états membres. Et dans «biens», il y a «denrées alimentaires». Le patrimoine alimentaire ne se résume bien évidemment pas à des chargements de fruits, de viande ou de céréales qui circulent chaque jour par milliers sur les voies européennes : il intègre aussi les agriculteurs, les éleveurs, les transformateurs (qu'ils fassent partie de l'industrie agroalimentaire ou de l'artisanat), les chefs, les cuisiniers amateurs, les habitudes alimentaires, la restauration collective... Bref, un mélange de concret et d'immatériel, dans des secteurs variés et 27 états : un casse-tête déjà complexe à définir, donc encore plus complexe à légiférer.

Et puis d'abord, faut-il vraiment légiférer ? Pour protéger ? Pour sécuriser les consommateurs ? C'est

dans la tourmente de la crise de la vache folle que l'Europe a proposé l'une de ses premières grandes réglementations autour de l'alimentation : la «*food law*» de 2002. Pour citer deux autres avancées majeures par la suite, on peut évoquer la résolution du 12 mars 2014, portant notamment sur le «*droit à l'alimentation*», et le règlement INCO de 2011 qui permet d'avoir un étiquetage particulièrement détaillé sur la composition des produits.

Il est à noter qu'on a inventé des systèmes de qualité comme, pour ne citer que la France, le Label Rouge et des appellations d'origine comme les AOC, AOP et IGP, qui sont des formes de législations qui permettent à leur manière de protéger le patrimoine alimentaire, mais qui n'existent qu'à l'échelle des états et non de l'Europe.

La fiscalité est l'un des autres exemples concrets de législation européenne autour de l'alimentation, puisque les taux varient d'un produit à l'autre et parfois même d'une forme à l'autre du même produit, comme le chocolat.

Opposition droit public/droit privé

L'alimentation est, d'un côté, un savant mélange de pratiques individuelles, collectives, locales, régionales, nationales et (peut-être) européennes et, d'un autre côté, un secteur économique privé majeur, constitué de milliers de grandes entreprises agroalimentaires dont certaines sont très puissantes.

Autant les Américains ne se posent pas trop de questions sur le sujet et légifèrent dans un esprit de libre échange total et de défense de la propriété intellectuelle privée, avec une prédominance des marques et des brevets, autant l'Europe alimentaire

se construit à petits pas dans un état d'esprit plus institutionnel basé sur des politiques publiques déjà existantes dans la majorité des états membres, même si bien entendu, ce sont principalement les grandes entreprises privées qui, au final, régulent l'essentiel du marché.

Cadres juridiques et libertés individuelles

Dans des vieilles démocraties encore plus qu'ailleurs, dès lors que les autorités commencent à vouloir encadrer d'une manière ou d'une autre les pratiques populaires, les choses se compliquent. Or, s'il y a bien quelque chose qui touche particulièrement chaque citoyen tous les jours et tout au long de sa vie, c'est l'alimentation. Alors réguler l'alimentation au sens production et approvisionnement du terme pourquoi pas si c'est pour y gagner en qualité et en sécurité, mais vouloir légiférer d'une manière ou d'une autre sur le patrimoine alimentaire au sens large, qui recouvre beaucoup plus de choses, cela paraît délicat et risque d'entraîner des tensions dans toute la société.

Différents ingrédients juridiques sont récemment venus perturber quelques éléments du patrimoine alimentaire européen, on pense notamment aux problèmes avec les fromages aux laits crus et à l'interdiction du foie gras aux Etats-Unis, conséquences de réglementations existantes ou à venir autour du bien-être animal et des normes d'hygiène. Légiférer pourrait ainsi revenir non pas à protéger le patrimoine alimentaire mais à le dénaturer en normalisant des pratiques ou des recettes qui devraient rester «libres», voire en interdisant purement et simplement certains de ses aspects. Une opposition frontale entre valeurs inconciliables car, comme le dit Daniele Bianchi, «*il n'y a aucun lien entre la gastronomie, la bonne préparation et le bien-être animal.*»

Au-delà d'une menace sur les libertés individuelles, on imagine aisément les crispations collectives, voire les résistances, face à ce qu'on peut considérer comme des attaques anti-patriotiques, le nationalisme

pouvant rapidement déchaîner les passions face à une Europe souvent accusée de tout réguler et de priver les citoyens d'une partie de leur libre-arbitre.

Bonne nouvelle cependant : impossible de faire rentrer dans un cadre juridique simple la notion de patrimoine (qu'Isabelle Hannequart appelle «*OJNI, objet juridique non identifié*» !) et encore moins de patrimoine alimentaire. Il faudra donc inventer un droit nouveau, construit comme l'Union Européenne, sur «*des arbitrages et des compromis*», et adapté à ces spécificités.

Le risque de l'uniformisation

Trop de législations européennes pourraient venir compléter le travail de sape des industriels de l'agroalimentaire qui, à grands coups de cahiers des charges hyper-contrainants, éliminent petit à petit des producteurs de taille intermédiaire ou des artisans, tout en s'appropriant les grandes normes nationales et européennes existantes, souvent en les détournant à leur profit (le fameux «*transformé en France*» par exemple). Imposer à l'échelle européenne des normes de différents types sur la production alimentaire irait inévitablement dans le sens d'une dangereuse réduction de la «*biodiversité alimentaire*» européenne. On peut proposer, mais sans doute pas imposer. C'est le cas aujourd'hui avec les appellations et les labels : de nombreux producteurs font un travail qualitatif remarquable sans adhérer à aucun cahier des charges, sauf ceux, obligatoires, liés à l'hygiène.

« Il faudra donc inventer un droit nouveau, construit sur des «arbitrages et des compromis» »

Si les institutions européennes partent du principe que le patrimoine alimentaire fait partie du patrimoine culturel (ce que l'Unesco a décidé de faire), alors il y a un espoir que celui-ci (et aussi «*ceux-ci*»,

si on prend également en considération le patrimoine alimentaire de chaque état individuellement) soit bien protégé puisque dans l'article 3 du Traité de Lisbonne on parle explicitement de respect de la richesse de la diversité culturelle de l'Union et de «*la sauvegarde du patrimoine culturel européen*».



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

COMMENT L'AGROALIMENTAIRE SE SAISIT DU PATRIMOINE CULINAIRE EUROPÉEN

Modérateur

Laurent TERRASSON, rédacteur en chef du magazine *L'autre cuisine*

Intervenants

Angélique DELAHAYE, députée européenne, *Parlement européen*, Bruxelles

Edwige DACHEUX, enseignante en hôtellerie, Amiens

Alain FRANCK, chef cuisinier, Allérot

Sophie JAYET-CREUSOT, directrice de communication, *Unilever*, Paris



L'Union Européenne régleme toute une partie de l'alimentation dans ses états-membres et la sécurité alimentaire est devenue primordiale : sécurité sanitaire d'abord, mais sécurité d'approvisionnement aussi. Ces deux critères sont en faveur de l'industrie agroalimentaire qui d'une part sait produire et diffuser en continu de grandes quantités de nourriture et d'autre part répond à des normes d'hygiène drastiques à grande échelle. Ajoutons à cela le fait que la population passe de moins en moins de temps en cuisine et que les labos de recherche & développement savent uniformiser les produits pour plaire au plus grand nombre et il apparaît évident que l'industrie agroalimentaire répond à quasiment toutes les demandes actuelles. Forte de cette position, elle s'approprie sans difficulté recettes et produits du terroir. Avec quels résultats et quelles conséquences ?

«On voit le citoyen manger de plus en plus à l'extérieur, se distancer de la cuisine, d'un savoir-faire, des produits alimentaires», résume Laurent Terrasson en préambule. Qu'ils soient servis dans des «restaurants» qui se contentent de décongeler du tout-prêt ou consommés à la maison, les produits transformés tiennent actuellement le haut du pavé.

Un effritement de la transmission

Pour diverses raisons comme l'augmentation des familles monoparentales, le fait que de plus en plus de femmes travaillent autant - si ce n'est plus - que les hommes, le temps passé au travail, dans les transports, sur les écrans, la transmission culinaire classique généralement effectuée par les mères semble être en déclin en Europe. La pratique de la cuisine à la maison reposant sur l'utilisation de matières premières, sa baisse entraîne automatiquement la hausse de consommation de produits transformés. Ce «geste»

ancestral est parfois réintroduit dans certains produits industriels qui vendent une base dans laquelle il faut ajouter un ou deux ingrédient(s) pour terminer le plat, histoire d'avoir l'impression de cuisiner un peu.

Un nivellement du goût et une recherche de prix bas

Attention cependant à ne pas résumer l'agroalimentaire aux plats cuisinés et aux produits transformés : cette industrie, aidée de son bras armé la grande distribution, s'accapare depuis longtemps beaucoup de produits de base, à l'origine récoltés ou transformés dans une région particulière et/ou par des petites structures.

Même si cette démarche peut parfois respecter certains aspects culturels et patrimoniaux du produit ou de la spécialité originelle, il en résulte inévitablement une uniformisation de la qualité et du goût : il faut plaire au plus grand nombre pour vendre de très grandes quantités et éviter de surprendre le consommateur une fois qu'il s'est habitué au produit. Les déclinaisons des spécialités pour s'adapter aux goûts de telle ou telle cible sont une autre dérive et on s'éloigne parfois de la recette d'origine, mettant ainsi en danger le patrimoine culinaire d'origine. «On mange trop souvent des produits qui veulent plaire à tout le monde», résume Alain Franck.

Par ailleurs, en raison de la concurrence, les marques cherchent presque toujours à obtenir le prix le plus bas. Or, en baissant la qualité des matières premières, on baisse inévitablement la qualité gustative, voire nutritive, de l'ensemble, même si certaines grandes marques font le pari de gammes plus élevées.

Enfin, Alain Franck pense que l'industrie agroalimentaire est toujours à l'affût de tendances et n'hésite pas,

pour faire du chiffre, à s'engouffrer dans telle ou telle mode pour proposer une spécialité régionale revisitée et produite en quantités astronomiques. Sa force de frappe est évidemment décuplée par le fait d'avoir un service R&D, ce dont les productions artisanales ne peuvent pas disposer. En celà, le patrimoine est menacé car la production limitée, dans un territoire limité, fait partie intégrante de ce patrimoine.

La marque versus la spécialité

«Certaines marques d'Unilever sont dans le quotidien des Français depuis déjà presque 100 ans» rappelle Sophie Jayet-Creusot. Des produits et des recettes sont depuis longtemps en effet tombés dans le domaine de l'agroalimentaire, car interprétés et accaparés à un moment donné par une marque puissante qui, à grand coup de campagnes publicitaires dans les mass médias, impose durablement son produit à très grande échelle.

Heureusement il arrive que la spécialité originelle et la marque fassent bon ménage : ainsi l'exemple de la moutarde Maille, dont l'usine a toujours été à côté de Dijon, berceau de cette spécialité, et dont les graines sont traitées selon la recette ancestrale. Cependant, il est intéressant de voir que Maille «se retient» de prendre toute la production de graines locale afin d'en laisser à d'autres marques plus artisanales. Le pouvoir de l'agroalimentaire va donc potentiellement jusqu'à confisquer une production régionale ancestrale.

L'industrie peut avoir un rôle à jouer dans l'évolution des goûts et le respect de certaines traditions. Par exemple les petits cornichons croquants ne pouvant venir que d'Inde, même si certaines marques cultivent l'ambiguïté qu'il pourrait s'agir d'une marque de terroir (en utilisant par exemple une marque comme Maille qui jouit grâce à la moutarde d'une belle image de marque), on pourrait imaginer que l'agroalimentaire pourrait peu à peu habituer les Français à des cornichons plus gros et plus mous, dans le but de

réintroduire à grande échelle une production française.

Le rôle de l'Union Européenne

La politique agricole commune n'est pas directement rattachée à une politique alimentaire communautaire «que chaque pays pourrait décliner en fonction de sa culture alimentaire» déplore Angélique Delahaye, pour qui l'agriculture et l'alimentation devrait être traitées conjointement. L'obligation de l'étiquetage des origines des ingrédients apparaît comme un critère essentiel, non seulement pour protéger le patrimoine alimentaire européen, mais aussi pour faciliter la vie du consommateur qui n'a pas les outils, ni le temps de lire en détail toutes les étiquettes de tout ce qu'il achète.

Par ailleurs, le manque d'éducation à l'alimentation et à la diététique et la disparition pure et simple des cours de cuisine au collège posent question à travers l'Europe : si la transmission n'est plus toujours assurée dans les familles, l'école pourrait combler une partie de ce manque, autant pour des raisons sanitaires que culturelles.

Angélique Delahaye rappelle par ailleurs que l'Europe dispose de l'agriculture «la plus sûre au monde», avec «des régions du monde qui s'arrachent nos produits» et qu'il paraît déplacé de «s'auto-flageller sur le niveau qualitatif de nos produits», corroborant ainsi l'idée que la production de masse, si elle limite les produits phytosanitaires et accorde de l'importance au goût et aux valeurs nutritives, et a fortiori si elle laisse un peu de place aux petites productions artisanales et aux véritables spécialités régionales, n'est pas une mauvaise chose.

Au final, quoi qu'il en soit, c'est le consommateur qui reste maître de son choix et avec le développement actuel du concept de «consom'acteur», il n'est pas certain que la menace de l'agroalimentaire sur le patrimoine alimentaire soit plus important qu'avant. ●

« Si la transmission n'est plus toujours assurée dans les familles, l'école pourrait combler une partie de ce manque »



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

L'INCROYABLE SUCCÈS DE LA CUISINE ITALIENNE EN EUROPE

Modératrice

Françoise SABBAN, présidente du Conseil Scientifique de l'IEHCA, directrice de recherche EHESS, Paris

Intervenants

Alberto CAPATTI, professeur d'histoire, université de Pavie, Italie

Silvano SERVENTI, historien spécialisé dans les pratiques alimentaires italiennes, Paris

Laura ZAVAN, cuisinière et auteure de livres de cuisine

Si la cuisine française est souvent perçue comme complexe et comme la «cuisine des chefs», la cuisine italienne connaît depuis plusieurs décennies un engouement international exceptionnel (et particulièrement en France justement !) de par sa simplicité et sa capacité unique à sublimer les (bons) produits. Viande en retrait, appétence pour les petits producteurs et les circuits courts, régime méditerranéen (donc bon pour la santé), facilité de réalisation, de service et de dégustation : les grandes tendances des sociétés européennes de notre époque font que leurs citoyens, et en particulier les jeunes, ne peuvent qu'adhérer à la cuisine italienne.

Françoise Sabban date «d'une vingtaine d'années» l'avènement d'une nouvelle cuisine italienne dans les restaurants d'Europe : une cuisine variée qui prône la simplicité, les bons produits, le goût et s'affranchit enfin de la trilogie pizza-pâtes-panini, pizzas la plupart du temps surgelées et panini interprétés très librement avec des produits industriels de base.

En finir avec la suprématie de la pizza

Importée aux Etats-Unis par les millions d'émigrés italiens au fil des décennies, la pizza y est aujourd'hui consommée à raison de 13kg par an par habitant, soit presque trois fois plus qu'en Italie ! Dans la plupart des pays européens, la pizza est l'un des fers de lance de l'industrie agroalimentaire, un symbole de globalisation alimentaire (l'Italie apparaissant alors surtout comme une image marketing) alors qu'en Italie, elle ne devient «plat national» qu'après la Seconde Guerre Mondiale (donc assez récemment) et qu'aujourd'hui elle s'achète principalement chez le restaurateur du coin ou se fait à la maison. Avant de circuler dans tout le pays, elle n'a même été qu'une spécialité régionale (le Nord), comme pas mal de «classiques» de la cuisine italienne : le tiramisu, la burrata et les pâtes elles-mêmes (dans certaines régions, comme à Côte par exemple, on ne mange

quasiment pas de pâtes...). On rappelle au passage que le riz tient aussi une place importante depuis un bon moment : le fameux risotto, autre spécialité plutôt simple, le rappelle.

La diaspora italienne championne du monde du marketing ?

Cette reconnaissance nouvelle de la cuisine italienne sort du schéma habituel, avec notamment comme conséquence en Europe plus de restaurants italiens (aux noms italiens) et moins de «pizzerias». Cette nouvelle étape dans le succès de la cuisine italienne dans son ensemble semble être d'abord due à la vitalité de ses ambassadeurs : une quinzaine de millions d'émigrés aux Etats-Unis entre la fin du XIX^e et le début du XX^e, dont certains ont embarqué des spécialités dans leurs valises qu'on trouve aujourd'hui aux Etats-Unis, mais quasiment plus en Italie ! Malgré tout, on a assisté à un véritable retour d'une certaine cuisine italienne en Italie : cette diaspora américaine qui a joué un rôle si important dans la valorisation culinaire, après avoir un peu tourné le dos à ses origines, semble aujourd'hui en être fière et la cuisine participe de ce rapprochement.

Enfin, la diffusion de la cuisine italienne passe souvent par des noms, des mots, dont la consonance suffit parfois à lancer un mythe, le tout bien valorisé dans des épiceries fines installées à travers le continent !

Le produit, héros et héraut de la cuisine italienne

Parmi les clés de ce succès se trouve la manière de choisir et de traiter les produits, en particulier les légumes. Adeptes du «piccolo e bello» («petit et bon»), les cuisiniers italiens (on parlera plutôt de «cuisiniers» que de «chefs») privilégient naturellement

et depuis toujours les petites productions locales (on cuisine ce qu'on trouve à côté de chez soi), le produit au bon goût qu'on cuira et assaisonnera assez peu. Les combinaisons de produits restent elles aussi assez basiques, ce qui d'une part permet d'apprécier le goût particulier de tel ou tel produit et d'autre part signifie que la grande majorité des recettes italiennes sont faciles à réaliser.

On remarque d'ailleurs que cet amour des produits s'accompagne d'un nombre pléthorique d'appellations d'origine contrôlée ou protégée (avec environ 300, l'Italie est sans doute championne du monde en la matière), un moyen de préserver un patrimoine ancien mais aussi de valider des inventions culinaires récentes qui participent à leur manière au développement de l'image de marque générale.

Une cuisine qui évoque une sorte de paradis terrestre ?

Il y a chez les consommateurs européens et plus lointains, un certain «désir d'Italie» qui dépasse plus ou moins consciemment le simple faire de cuisiner ou de manger : en mangeant un plat italien, on se projetterait un peu dans ce beau pays ensoleillé, dans sa culture et ses paysages. Quand la France brille principalement par ses chefs et ses grands restaurants, l'Italie intrigue avec ses petits restaurants isolés qui ne paient pas de mine, perdus dans un décor de rêve.

Avec une cuisine familiale, de ménagère, économique, souvent véhiculée par des personnages hauts en couleurs et prônant la convivialité spontanée autour d'une table simple, l'Italie continue plus que jamais à remporter la palme de cuisine la plus populaire du monde.

« Cet amour des produits s'accompagne d'un nombre pléthorique d'appellations d'origine contrôlée ou protégée »



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Les cahiers des Rencontres François Rabelais sont publiés par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation avec les soutiens de :



université
de TOURS



VILLE DE
TOURS



Tours
métropole
Val de Loire



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Midi-Pyrénées
Culture
Direction régionale
des affaires culturelles
Centre-Val de Loire



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE