

Voyages des aliments

Suzanne Cervera

Du Nord vers le Sud : ainsi vont les grands flux économiques et technologiques mondiaux, tandis qu'une bonne partie des flux culturels se déplacent en sens inverse. Que cherchent les Occidentaux dans les cuisines du monde qu'ils appellent à leur table ?

Quelle est la place de la cuisine au cœur des flux qui semblent inéluctablement uniformiser la planète ? Quel rôle joue-t-elle dans les rapports Nord-Sud ? Ne semble-t-elle pas - l'exotisme des nouvelles enseignes culinaires est là pour le prouver - conquise par les Suds qui imposent pacifiquement la variété de leurs recettes quand le Nord dominant leur dicte ses conditions économiques ? N'est-ce pas l'éternelle histoire du conquérant vaincu par sa conquête, du cavalier mongol assouvi par le raffinement chinois, du Romain couché à la table de l'Orient, qui recommence ?

En fait rien n'est plus fluctuant que la cuisine. L'alimentation de base se fonde sur l'utilisation du milieu naturel par une société humaine. La cuisine est ce plus qu'elle apporte le cuit au cru, un « langage » que pratique le groupe et dont le « vocabulaire » révèle la singularité, les habitudes, les rapports sociaux, mais aussi la créativité et l'adaptabilité de ses membres. En effet, l'homme est un omnivore et goûte particulièrement la variété. Son intelligence et son pragmatisme lui font s'approprier les nouveautés alimentaires et pratiques qui rendent l'alimentation plus agréable, plus saine et plus facile. La « carte » actuelle des modes alimentaires et des cuisines reflète l'élargissement de la connaissance au monde entier,

par le jeu des découvertes, des impérialismes et des échanges. Il se trouve que cette connaissance s'est faite essentiellement par le Nord et au profit de ce dernier.

L'humanité, en petits groupes autarciques, a d'abord assuré sa survie en maîtrisant des milieux différents, et de difficultés inégales. La domestication des espèces animales, puis végétales locales a permis l'usage d'un certain mode d'alimentation. Celui-ci s'est peu à peu modifié au gré des conquêtes d'espaces conjoints, puis des découvertes d'espaces plus lointains et des impérialismes. Jusqu'à la seconde moitié du XIX^e siècle, la rapidité des évolutions a été fonction de celle des transports et des échanges ; le sens allait de l'espace dominé ou découvert au conquérant ou à l'inventeur.

Ainsi l'Europe, relativement pauvre après les glaciations en espèces animales et végétales, a-t-elle pu s'enrichir au contact des populations méditerranéennes et caucasiennes venues par le sud ou la vallée du Danube et amenant aussi bien le mouton que le bœuf et ses laitages, le blé, les pommes, la courge. La cuisine romaine, relativement limitée aux soupes de légumineuses - fèves ou pois chiches -, à très peu de viande, au poisson, aux galettes de céréales, et à l'usage parfois abusif, même sur la viande, du garum -un condiment à base de poisson séché - s'est ainsi enrichie au double contact des mondes barbares au nord, de l'Orient au sud et, à l'est, de la Méditerranée, laitages, fromages frais et de garde, charcuterie gauloise d'une part, parfums et épices, fruits et légumes de l'autre. Déjà, l'intensité du commerce maritime en Méditerranée favorise les échanges et fait naître des besoins : Caton montre une figue fraîche aux sénateurs romains pour révéler l'imminence et la proximité de la menace carthaginoise. Déjà, la présence des esclaves et affranchis, originaires des « périphéries » de l'Empire romain, et des « Suds » de l'époque, induit une puissante demande locale, du fait de la mode et de la curiosité des maîtres pour les innovations de leurs cuisiniers.

Cheminements

L'éventail culinaire s'élargit aussi lorsque la conjoncture est bonne, car les produits nouveaux sont rares et chers. Le haut Moyen Âge se caractérise par un repli sur soi, un retour à l'autarcie et

à une cuisine fruste et lourde dont les fondements sont la viande rôtie pour les riches, avec des sauces fortes et épicées, et les bouillies de céréales, seigle ou épeautre pour les pauvres. La reprise des échanges élargit l'alimentation, mais toujours dans le sens sud-nord. Les régions qui bénéficient d'une grande diversité climatique ou d'interfaces culturelles jouent le rôle de pionnières : le Moyen-Orient, novateur depuis la Préhistoire (domestication des animaux et des céréales, premiers récipients culinaires qui révèlent des mijotages au coin du feu), continue de jouer ce rôle grâce aux recherches de ses jardiniers, botanistes de talent, que favorise la chaleur humide des oasis bien irriguées. Le choix de légumes et de fruits, le raffinement des condiments expliquent la fascination des Croisés que des épouses d'origine locale eurent vite fait de convertir à l'usage des desserts sucrés en fin de repas et aux sorbets à la neige du Liban. Par les chemins de la conquête arabe, des pèlerinages, des Croisades et du commerce, la cuisine de l'Orient chemine vers l'Italie et l'Espagne, véhiculant en même temps les influences de l'océan Indien et de la Chine. A l'époque de la Renaissance, la France se trouve géographiquement et politiquement à la croisée des chemins. Les cuisines du Nord, plus riches en viande et en laitages, y rencontrent l'Orient et la Méditerranée que les reines Médicis apportent en dot via l'Italie, avec les pâtes chinoises devenues italiennes, le goût des douceurs, des cuissons plus mijotées.

Après les rudesses climatiques du temps de la grande peste, la population européenne augmente. Les besoins alimentaires se font plus grands, ainsi que la curiosité des mondes nouveaux que stimule la cupidité. Les grandes découvertes ont pour prétexte le contrôle de la route des épices. A son tour, après l'Asie puis l'Afrique, l'Amérique met à la disposition de l'Europe l'éventail de ses productions végétales. Les autres continents avaient surtout apporté fruits, légumes, condiments et savoir-faire. Les légumes et les « coupe-faim » végétaux marquent l'apport américain ; le maïs, la pomme de terre vont peu à peu barrer la route à la famine en Europe, qui connaîtra la dernière grande alerte en 1847 lors de la maladie de la pomme de terre. À partir de la seconde moitié du XIX^e siècle et jusqu' en 1914, l'Europe domine nettement le monde par le jeu des impérialismes. L'évolution des techniques (conservation, réfrigération) et les progrès des transports facilitent les échanges. Pour l'Occident, le spectre de la famine s'éloigne. Le « cuisinier »

européen ou nord-américain nanti fait son marché dans le monde entier. La Seconde Guerre mondiale, si elle rompt une partie des courants commerciaux, met de nouveau l'accent sur l'importance du bien-manger et prépare esprits et estomacs au luxe des « trente glorieuses ». La hausse extraordinaire des niveaux de vie occidentaux, l'accessibilité des contrées les plus reculées de la planète, les progrès biologiques et techniques rendent dès lors tout possible en matière d'alimentation et de cuisine.

L'humanité est partie du berceau africain pour occuper toute la planète. Par un retour surprenant, les hommes témoignent depuis d'une curiosité jamais assouvie envers tous les « Suds ». Terreur au moment des « invasions barbares », sentiment de supériorité des uns, réticence de principe de certains devant les métissages cèdent du terrain devant la gestation d'une culture des mélanges.

La mode exotique que reflètent les brochures des voyageurs embrasse aussi l'art culinaire. Des Antilles au Viêt-nam, de l'Afrique au monde arabe, des recettes étranges viennent évincer jusque dans l'intimité des foyers ce reflet consacré du moi profond, du terroir et de l'identité nationale. La gastronomie française elle-même, art majeur, doit laisser une place à cet afflux de parfums et de couleurs. Point de tentation protectionniste, ou presque pas, devant cette conquête pacifique des goûts par le Sud.

Le bon sauvage

Ce succès exprime quelque chose de plus profond qu'une curiosité blasée pour de nouvelles saveurs. Privés par la « civilisation » de la lutte pour la vie dans ses formes primitives, les hommes d'aujourd'hui cherchent inconsciemment à s'inscrire dans la chaîne, à se ressourcer. Aujourd'hui, leur rapport avec le monde animal libre n'existe plus. Les cuissons au feu de bois d'Amérique ou d'Afrique, que veulent imiter les « barbecues », font d'eux des chasseurs du paléolithique, dansant autour de proies durement capturées, dans des odeurs de viande grillée que les techniques du froid et la génétique font tendre, et de bonne conservation... Ils se muent en éleveurs devant les laits aigres d'Orient, les beurres avec garantie de fraîcheur des couscous touaregs, les « nouveaux » fromages qui ne sont souvent que des variantes pasteurisées de recettes mon-

goles ou turques. Les *chorbas* et les potages aux herbes parfumées, déjà associés aux rivages proches de la Méditerranée, en font des cueilleurs et des sorciers. Les femmes des temps anciens les mijotèrent au coin des braises, dans les grossières et primitives poteries que veulent évoquer les grès artisanaux ou les fontes émaillées plus industrielles. Les légumes insolites et colorées des Suds, des tomates aux aubergines, des courgettes aux poivrons, ont conquis assez tard nos marchés du Nord, stimulés par les coloniaux qui, après les indépendances, ont répandu la mode des plats espagnols ou maghrébins. L'agriculture industrielle s'empresse de répondre à cette demande : serres, culture hors sol, génétique, techniques de conservation ont banalisé ces raretés, affranchies désormais de la saisonnalité.

Ne voit-on pas le consommateur français aller jusqu'à boudier le pain quotidien sanctifié, remplacé parfois par le riz, considéré comme plus digeste et plus immédiatement nutritif, plus adapté à l'accompagnement de sauces relevées, ou par la pomme de terre frite, devenue plat national identitaire du modèle atlantique ?

Ce « retour » à ses sources et à sa mémoire renforce l'homme du Nord dans sa conviction biologique d'exister par les actes et les choses, ce qu'une enfance de nourrissage anonyme ou un présent d'« aliment-nécessité » ne lui ont pas appris. La réussite est plus complète s'il la partage avec son « clan ». Le rituel raffiné des cuisines d'« ailleurs » diffère complètement du modèle occidental. Convivialité des sexes, des générations, animation des préparatifs, commensalité joyeuse renvoient au cadre familial et en partie rêvé de la « tribu » que le quotidien urbain a fait éclater. Manger avec les doigts ou avec des baguettes, se servir dans des petits bols ou des plateaux personnels, « faire son trou » bien beurré dans une montagne de couscous, « quitter » une « table » qui n'existe peut-être même pas pour participer au dépeçage animé du mouton rôti en méchoui, créent des contacts plus chaleureux que la découpe réglementaire d'une volaille ou d'un gigot suivant des préséances complexes. Nostalgiques d'un passé qu'ils n'ont probablement même pas connu, les hommes d'aujourd'hui se démarquent ainsi d'une routine, d'une uniformisation des produits qu'ils refusent. Le contact physique avec la nourriture, cette affectivité, cette exubérance, ce retour à des valeurs plus rêvées que réelles que l'Occidental, homme des villes, croit avoir perdues, ajoutent au bonheur qu'a cet éter-

nel Ulysse d'explorer à travers les cuisines du Sud un immense espace géographique inclus dans l'imaginaire et le symbole.

La richesse végétale de l'Orient fit rêver Rome, la Germanie, le monde féodal. Aujourd'hui cette « corne d'abondance » évoque, par ses parfums et ses formes insolites, la palette de ses couleurs éclatantes.

Bien nourris, et après ?

Ce parcours initiatique bouscule une tradition de mortifications et de Carême coupés de ripailles festives lourdes et indigestes. Les cuisines du Sud satisfont un désir moins brut, une sensualité totale plus absolue que l'appétit : l'odorat, stimulé par les surprenants mélanges, la vue que comble la luxuriance des couleurs, l'ouïe, caressée par la magie des noms dans cette fête du goût et des papilles. Alors s'ouvre un espace imaginé plus vaste, moins banal que l'espace touristique, le grand large, le dépaysement, l'ivresse du « toujours nouveau » : on nargue les régularités calendaires en recherchant la « méridionalité » et ses signes, l'éternel printemps de la nature, les « grandes bleues » tant désirées. Le « riz nouveau », les pousses de soja, viennent du même élan relayer les lentilles qui germent au nouvel an provençal, accompagner la publicité des « vins nouveaux ».

La « recette » est vraiment chose reçue : le monde « visite votre assiette » est plus qu'un slogan publicitaire. Comment ne pas être dépaycé ? Les horaires, les boissons, l'usage différent du sucré le disputent pour cela aux mets. Comment ne pas se sentir un aventurier qui intériorise son goût du risque, un routard après une longue quête ? Le mangeur occidental se place au cœur des symboles que véhicule l'aliment depuis son origine. Nul Dieu, nul ancêtre ne lui est étranger. Involontairement, il retrouve le processus par lequel les Romains s'approprièrent les dieux des peuples conquis. Issu d'une culture à dominante carnivore, il va jusqu'à nier la nécessité des protéines animales : par un régime pseudo-végétarien, il tente de s'introduire dans le monde hermétique du bouddhisme, pour accéder à cette austérité mystique. Ne pas se « gaver », découvrir en s'alimentant un nouveau mode d'être, devenir autre en méditant sur le sens secret d'un mets rare, le symbo-

lisme de sa présentation, le simple acte de se nourrir peut contenir tout cela.

La nécessité diététique, inhérente au fait de se nourrir, mais redécouverte dans l'individualisme et l'hédonisme de notre fin de siècle, rejoint précisément ces goûts exotiques dans une quête de pureté et d'écologie. Au Nord, se dit-on, les socs multiples, les pneumatiques géants des machines agricoles, violentent la terre abandonnée de ses cultivateurs traditionnels, les engrais gonflent les fruits, la chimie et la physique les conservent et les rendent plus attractifs sur les linéaires des grandes surfaces. Les paysans du Sud, eux, soulèvent leur houe, poussent leur araire, encouragent leur buffle dans le vert glauque des rizières mises en eau, tandis que leurs femmes aux pieds nus repiquent dans la boue les tiges nourricières. Leur ténacité résignée ne donne-t-elle pas le produit le plus « naturel », le plus « biologique » qui soit ?

Après le « meilleur » puis le « trop », ce retour à la simplicité, c'est le retour au rapport naturel au végétal, c'est le choix de l'aliment-médecine, l'accès aux secrets du monde entier en même temps qu'une avancée vers des pays difficiles, une façon de se donner bonne conscience, même si sauces et viandes n'accompagnent pas le riz ou les patates douces dans les mêmes et sobres proportions que dans le pays d'origine.

Due au hasard, aux voyages, à une quête gastronomique ou intellectuelle, cette appétence pour le Sud, cette ouverture sur le monde rend en retour plus curieux des cuisines régionales qu'auparavant on côtoyait sans y prendre garde, comme un monument que l'on voit tous les jours sans même reconnaître son style. Ainsi, les guides gastronomiques ont-ils de plus en plus de succès, qui sanctionnent de toques ou d'étoiles les meilleures tables locales, de même que les séjours à thèmes qui apprennent à mieux goûter, ou à faire soi-même, cassoulet, foie gras ou beurre. L'investissement de notre cuisine par celle du Sud se révèle donc comme un stimulant qui développe la « pratique » gastronomique et ouvre davantage les goûts, sans pour autant perdre l'attachement au terroir.

Mais, en fait, a-t-on encore le loisir, dans nos riches pays du Nord, et bientôt dans ceux du Sud où se précipitent les évolutions, de se livrer aux joies de la gastronomie, sinon à titre de passe-temps ou d'exception hebdomadaire ?

Les géants de l'agroalimentaire dictent les menus en fonction

de la matière première à écouler, sucre, viande et son corollaire, le soja, céréales. Les producteurs, le regard fixé sur leurs débouchés, standardisent leurs cultures, et perdent le goût de jardiner, car ce qui est rare et goûteux est plus difficile à obtenir et à vendre. La distribution de produits alimentaires en grande surface, internationalisée, met à la disposition des consommateurs des produits standardisés, les mêmes du Nord au Sud.

Certes, la carte alimentaire du monde montre, et c'est satisfaisant, l'extension des bien-nourris à certains pays du Sud. Mais eux-mêmes ne sont-ils pas en train de perdre leur originalité ? Ne va-t-on pas vers un syncrétisme alimentaire, en rapport avec la globalisation du « village planétaire » ? A Tahiti ou en Afrique francophone, la baguette remplace le *'ipo* ou les galettes, le bœuf quitte les congélateurs européens ou argentins pour relayer le porc ou la pintade ; le soja vert destiné au bétail supplante la variété des millets ou des ignames qui évitait aux sols tropicaux la latéritisation. L'organisme des Japonais, tentés par le chocolat et les crèmes glacées, stocke des graisses. Les cultures culinaires du monde entier, précieux patrimoine, s'appauvrissent par l'élimination des produits les plus vulnérables et les plus coûteux en travail humain, par une coupure brutale dans la transmission des traditions familiales et professionnelles.

Peut-être faut-il trouver des limites à la plasticité des consommateurs, qualité qui autrefois permit la survie de l'espèce. Le Nord par ses techniques et son savoir peut mieux nourrir le Sud. Puisque ce dernier met au menu la palette des goûts du reste du monde, la cuisine, depuis toujours lieu magique d'échanges, devrait pouvoir rester tout à la fois curiosité, miroir du monde, innovation.

Suzanne Cervera