

Saveurs pour tous

Elisabeth Rozin

Il est chez lui partout et appartient à tous. Le hamburger, une nourriture primaire ? En le diabolisant sans l'étudier, ses adversaires n'ont pas saisi les causes de son succès.

Le fast-food n'a rien d'une nouveauté. Le phénomène existe depuis que les gens se réunissent dans des endroits publics pour des raisons commerciales, sociales ou rituelles, sans avoir accès aux cuisines des maisons privées. Les marchés, les foires, les lieux de pèlerinage, les rues des villes sont autant de sites traditionnels où s'est développé un mode d'alimentation destiné aux étrangers de passage. Dans l'expression « fast-food », on insiste sur l'idée de rapidité, mais peut-être vaudrait-il mieux parler d'une alimentation « pratique » qui s'efforce de répondre à une demande sans toutefois offrir la plupart des dispositions des repas traditionnels - les couverts, la vaisselle, les tables et les chaises. Et comme il concerne la majeure partie d'entre nous, ce type d'alimentation ne se contente pas de satisfaire la faim : en même temps, il se veut familier, apprécié et agréable.

Qu'on le qualifie de « rapide » ou de « pratique », il a une longue et vénérable histoire. Depuis toujours, il s'exprime dans les termes des cultures qui le produisent et le consomment, comme une part repérable et proche du contexte ethnique qui l'engendre. C'est seulement au XX^e siècle, en particulier dans les décennies qui ont

suivi la Seconde Guerre mondiale, que le fast-food a acquis un caractère plus universel, moins localisé, pour apparaître comme une sorte de cuisine « globale » qui transcende la plupart des barrières culturelles et se réfère à une immense variété de goûts et de traditions.

Manger avec ses doigts

Quelle que soit l'origine géographique des grands classiques du fast-food contemporain, il provient le plus souvent du *melting-pot* américain et possède un certain nombre d'attributs essentiels. D'abord, tout est conçu pour que l'on puisse saisir sa nourriture avec ses mains et la porter à sa bouche sans avoir besoin d'intermédiaires. Bien que cette pratique trouve sans doute ses racines dans le monde des voyageurs ou des ouvriers agricoles, son principal attrait dépasse de loin ces considérations matérielles : on aime à tenir sa nourriture entre ses mains parce que l'on éprouve une incomparable intimité avec ce que l'on mange, on ressent une stimulation olfactive beaucoup plus intense qu'en s'aidant d'une cuiller, d'une fourchette ou de tout autre instrument. Les règles du savoir-vivre interdisent de flairer ouvertement son assiette alors que, contradiction intéressante, la dégustation du vin prône justement ce type de comportement. Quand on n'utilise que ses doigts, on décrit un arc de cercle qui place la nourriture sous le nez et offre un prélude riche en sensations olfactives, sorte de prologue aromatique. Ce puissant stimulus, combiné avec une importante mobilisation du toucher et de la vue, semble indiquer une régression vers (ou un rappel de) certaines habitudes plus enfantines, moins sophistiquées, où le contact avec la nourriture s'opère d'une manière plus directe et plus sensorielle. En cela, le fast-food vise à combler les sens, loin de toute excitation intellectuelle ou esthétique, et il ne s'en cache pas.

Le fait que l'on se serve de ses doigts implique une autre particularité : l'aliment présentera une surface sèche, souvent recouverte d'une croûte. A l'évidence, des consistances plus liquides, comme les soupes, les plats mijotes ou en sauce, ne conviendraient pas, puisque, dans la mesure du possible, il faut éviter de se salir

les mains. Pour cela, on procède de deux façons. La première consiste à étaler la nourriture sur un pain ou une pâte ou à l'enrober. C'est là une technique extrêmement répandue de par le monde, qui est apparue en Europe dès le Moyen Âge sous la forme d'une tranche de gros pain rassis que l'on trempait dans les plats : en absorbant la sauce et la graisse des préparations, il devenait lui-même un aliment à part entière. L'usage a survécu à travers une quantité de variantes, tel le très populaire sandwich - quasiment un repas complet -, où divers éléments se conjuguent à l'intérieur de plusieurs tranches de pain pour donner une multiplicité de textures et de saveurs superposées. Le sandwich peut aussi être ouvert : une unique couche de pâte cuite sur laquelle on étend le reste. Ainsi la pizza, triangle que l'on replie en partie avant de le porter à sa bouche¹. La pâte peut également tenir lieu d'enveloppe : par exemple, le *taco* où une tortilla arrondie se referme sur toutes sortes d'aliments. Dans sa forme la plus banale, le sandwich se compose de deux tranches de pain, ou encore d'un *roll*, ou d'un *bun*, coupé en deux² : le pain se trouve à la base et au sommet. Tel est, bien sûr, l'aspect du hamburger.

La seconde méthode veut que l'on enrobe la nourriture dans une pâte à frire. Plus récente que le sandwich, cette technique n'en est pas moins répandue et appréciée. Brillat-Savarin reconnaissait les mérites des aliments frits, « toujours bienvenus dans les réceptions ; ils introduisent une diversité plaisante, ils sont agréables à regarder, ils conservent leur saveur d'origine et on peut les manger avec les mains, ce qui enchante toujours les femmes ». Quand on les prépare dans les règles de l'art, leur surface croustillante et sèche ne laisse filtrer ni la graisse ni le jus ; en même temps, ils offrent un goût d'une qualité exceptionnelle ainsi qu'une consistance des plus séduisantes. Des mets relativement maigres, comme la volaille, le poisson, les fruits de mer, les légumes, gagnent beaucoup en saveur grâce à la croûte dorée et croquante qui caractérise cette variété de fast-food.

1. Il s'agit ici de la pizza telle qu'on la trouve aux Etats-Unis : de forme ronde mais en général plus grande qu'en France, elle est découpée en portions triangulaires. Rectangulaire en Italie, elle est aussi vendue en portions (NdT).

2. Petits pains ronds à la farine de froment. Le *bun* n'est autre que le pain du hamburger (NdT).

Gras à souhait

Sans doute le succès universel de la friture vient-il surtout de l'attrance que nous éprouvons pour le gras. La friture répond ici à un besoin. La mythologie contemporaine peut raconter ce qu'elle voudra à notre génération suralimentée et sédentaire, elle peut nous parler de ses conséquences désastreuses, le gras a toujours excité notre convoitise : il s'agit à la fois d'un nutriment essentiel et d'un additif qui enrichit et rehausse le goût. De tout temps, nous lui avons accordé une grande valeur. Partout, le gras relève les aliments à base de céréales, de fécule ou d'hydrates de carbone, partout il améliore des légumes fades ou farineux, sous forme d'huiles, de produits laitiers ou de graisses animales. Non seulement la friture nous fournit une abondante quantité de gras mais elle le fait d'une manière attrayante : une texture croustillante, une grande diversité de saveurs et une couleur dorée qui, depuis des siècles, est reconnue comme un signe de richesse culinaire. La frite est la réalisation quasi parfaite d'une tendance universelle. Cette technique, ajoutée à une consistance idéale - celle d'un féculent, la pomme de terre -, donne un minuscule aliment en forme de doigt, qui renverse la plupart des barrières ethniques et culturelles parce qu'il est aussi amusant que délicieux.

Or le fast-food nous apporte ce gras ; c'est l'un de ses buts, sans ambiguïté.

Si le fast-food satisfait notre besoin de gras sous différents aspects - la saveur du jus de viande, le croquant des féculents frits, l'onctuosité du fromage fondu -, il nous offre également, à profusion, les deux agents d'assaisonnement les plus communs, le sucre et le sel. Le sodium est un minéral nécessaire à l'alimentation de l'homme mais l'usage que l'on en fait aujourd'hui dépasse de beaucoup sa fonction diététique. Partout dans le monde, on l'a toujours employé de préférence à d'autres produits, souvent au détriment d'ingrédients plus raffinés ou plus luxueux, parce qu'il comble la bouche d'une manière totale et qu'il est peu coûteux et facilement accessible. En fait, l'association du gras et du sel suffit à rendre presque tous les aliments agréables au palais et c'est leur omniprésence dans le fast-food qui explique ce succès auprès d'un éventail quasi infini de consommateurs.

La question du sucre apparaît un peu plus complexe car sa pré-

sence est fréquemment déguisée. En général, le sucre sert à relever le goût, comme dans la pâte à frire ou la sauce tomate des pizzas. Il se dissimule moins dans les sauces, les *pickles*³ et les divers condiments qui sont souvent l'un des charmes du fast-food. Et, bien sûr, le sucre est le premier constituant des sodas qui l'accompagnent inévitablement. Masqué ou flagrant, le sucre est un élément essentiel du fast-food. Là encore, comme pour le sel, il s'agit d'une saveur universellement appréciée qui submerge le palais, le flatte et l'envahit jusqu'à le rendre indifférent à des arômes plus subtils.

Stratégie du fast-food

Tout se passe comme si le triomphe du fast-food venait de ce qu'il offre d'une façon directe et efficace des stimuli fondamentaux et séduisants, des substances, des goûts, des textures et des arômes qui s'adressent à un dénominateur commun. En examinant quelques-unes de ses réussites, on pourra comprendre sa stratégie. Voici le cheeseburger, un mince beefsteak haché, braisé ou grillé, surmonté d'une tranche de fromage « américain » pasteurisé, le tout arrosé de ketchup, garni d'oignons et de *pickles*, et introduit dans un *bun* coupé en deux. Un *bun* blanc, à la farine de froment. On le sert avec une portion de frites et un soda glacé, le plus souvent un Coca. Chacun de ces éléments indique qu'il sollicite au niveau le plus sommaire une clientèle large et indifférenciée.

Le steak haché a beau être chétif et de médiocre qualité, il joue néanmoins un rôle central. Il rappelle que la viande, la viande rouge, a toujours été au centre des préoccupations humaines. Ce morceau de viande présente tous les attributs positifs - il est rissolé, tendre, juteux, gras, savoureux - sous une forme accessible et économique. Or le bœuf, avec sa forte teneur en graisse et son goût puissant, spécifique mais sans connotation ethnique, est la viande la mieux acceptée et la plus appréciée à travers l'histoire, toutes cultures confondues.

Le *bun*, quant à lui, marque l'apogée de plusieurs siècles de savoir-faire, puisqu'il est le pain le plus raffiné que l'on ait jamais

3. Légumes conservés dans du vinaigre (cornichons, carottes, etc.) et souvent découpés en tranches fines (NdT).

fabriqué, le plus blanc, le plus tendre, purifié de tout arrière-goût de levure et doté d'une texture moelleuse à souhait. Il est l'indispensable complément du steak et de sa garniture mais, en dehors de sa teinte dorée, il n'évoque guère les pains traditionnels. C'est cette absence de caractéristiques trop précises qui lui permet de remporter l'adhésion d'un vaste public.

Autant le steak et le *bun* sont ronds, autant le fromage est carré. Ainsi, lorsqu'on le place sur la viande chaude, il fond légèrement et ses quatre pointes débordent, amollies, en s'affaissant d'une manière appétissante. On n'aperçoit que ces quatre triangles de fromage doré mais cela suffit à signaler la présence d'une autre strate, d'une opulence supplémentaire. Homogénéisé et pasteurisé, il ne comporte pratiquement aucune des saveurs typiques du « vrai » fromage ; un critique américain le traite d'« encaustique solidifiée ». On lui a retiré ce qui séduit les pays accoutumés aux produits laitiers mais rebute ceux qui n'y voient qu'un aliment d'origine animale, fermenté et plus ou moins avarié. En revanche, il garde deux attributs grâce auxquels on peut l'admettre partout : cette onctuosité du gras qui fond peu à peu dans la bouche et cette nuance d'or, héritage des fabricants de cheddar anglais, qui coloraient leur fromage artificiellement pour qu'il paraisse contenir plus de matières grasses riches en carotène.

Le cheeseburger est agrémenté de légumes et de sauce. Ces légumes, des *pickles* en lamelles et des oignons frits ou grillés, comptent depuis longtemps parmi les garnitures les plus habituelles. On les rencontre sous des formes similaires à travers le monde : les oignons, robustes, caramélisés, et les *pickles*, avec leur goût aigrelet, rehaussent les plats tout en les décorant. Ces *pickles* correspondent plutôt à la tradition anglo-américaine, avec une saveur plus suave, une acidité moins prononcée, bref un côté aigre-doux. D'un goût comparable, le ketchup - authentique innovation américaine - s'inspire au départ de condiments épicés et aigre-doux, de *chutneys*⁴ et de divers assaisonnements en provenance de l'Orient. (Le mot « ketchup » vient d'un terme indonésien, *kecap*, qui désigne une sauce de soja piquante.) Né du modèle asiatique, le ket-

4. D'origine anglo-indienne, le *chutney* est typique du « sucré-salé ». Plus ou moins acidulé selon ses variantes, il possède une consistance et parfois un goût proches de la confiture (NdT).

chup utilise la tomate, un fruit d'un rouge éclatant, originaire du Nouveau Monde, qui donne à la sauce un bon « corps » et un aspect plaisant. Cependant, ce qui domine, dans le ketchup, est plus affaire de sucre que d'arôme. Sa popularité semble donc indiquer qu'il s'adresse à des consommateurs très jeunes.

Nous avons déjà parlé des frites ; ne reste plus que le soda, le Coca, boisson chargée de carbonate, sucrée, glacée et de couleur sombre. Des siècles de tradition enseignent que l'on préfère boire froid ou brûlant, et non chaud ou tiède ; le froid donne une impression de pureté et de fraîcheur. Le carbonate accroît cette sensation et la double d'un stimulus fort agréable : ce pétilllement, ces picotements qui réveillent la bouche et confèrent une impression particulière à l'acte de boire. Le sucré convient à tout le monde, notamment aux jeunes, dont la culture acquiert aujourd'hui une place prépondérante. Par ailleurs, il semble que l'on attende de la boisson certaines qualités pharmacologiques : on peut songer à des excitants comme le café, le thé ou le chocolat, aux propriétés narcotiques du vin, de la bière et des alcools distillés, ou encore aux vertus médicinales des tisanes et des infusions. Quand on a inventé le Coca, à la fin du siècle dernier, on n'a pas mis l'accent sur ses mérites gustatifs : ce n'était qu'un remède facile à avaler, contre la migraine et la dyspepsie. Il a un arrière-goût de médicament, une couleur qui évoque des plantes infusées et, grâce à la caféine, un effet légèrement excitant. En raison de sa richesse en carbonate et de son arôme à la fois sucré et piquant, il nettoie le palais et le rafraîchit à la manière d'un sorbet.

Une extraordinaire trouvaille

Le cheeseburger et tout ce qui l'entoure, symbole du fast-food contemporain, présente un grand nombre d'avantages pour un prix relativement modique. Tout se conjugue pour aboutir à un repas complet qui flatte des tendances constantes, immémoriales. Dégagé de références culturelles ou ethniques, il offre ses agréments à profusion, non pas isolément, dans une succession de petits plaisirs, mais comme un grand tout : il est massif, excessif. Rien n'est retranché, rien n'est relégué à l'arrière-plan ; il propose une satisfaction immédiate, totale, et tient sa promesse avec générosité.

Même si quelques variétés de fast-food géographiquement plus marquées connaissent aujourd'hui une certaine vogue, leur structure équivaut à celle du cheeseburger. Il s'agit toujours de plats chauds que l'on mange avec ses mains ; construits par strates, ils laissent suinter le gras ; ils procurent un plaisir primaire. Leur spécificité culturelle, diluée, presque réduite au silence, ne s'exprime qu'à travers une approximation simpliste. Par exemple, la pizza est italienne par son aspect - une galette ouverte et garnie de différents ingrédients -, sa sauce tomate relevée d'une pointe d'origan et sa mozzarella fondue, mais elle contient rarement des éléments traditionnels comme l'ail frais, l'huile d'olive fruitée ou le puissant basilic. De la même façon, le *taco* n'est mexicain que par un lointain rapport avec sa forme originelle. C'est une tortilla de maïs plutôt quelconque, enveloppant des composantes dont l'arôme de cumin et de chili n'est plus guère qu'un souvenir ; comme la pizza, la tortilla est nappée d'une sauce tomate anonyme et d'un fromage douceâtre. D'une consistance agréable, ces variantes « ethniques », elles aussi, donnent tout d'un seul tenant, en une seule bouchée, avec leur habituelle quantité de gras, et les saveurs caractéristiques d'ingrédients authentiques se retrouvent balayées par le raz-de-marée du sel et du sucre.

Les gastronomes ont tendance à voir dans le fast-food un exemple de la mode « crade ». Seulement, il convient à la majeure partie d'entre nous. Sans équivoque, sans détour, il nous propose des aliments et des sensations que le genre humain recherche depuis toujours sans avoir pu les obtenir jusqu'à présent, sauf exception. En ce sens, le fast-food représente l'une des innovations culinaires les plus spectaculaires de l'histoire - un type d'alimentation destiné à tous, sans considération d'âge, de sexe ou de culture. C'est par excellence un produit du *melting pot* et sans doute ne pouvait-il naître qu'en Amérique, terre d'accueil du plus gigantesque déferlement d'immigrants jamais rassemblés en un seul endroit : une cuisine de l'abondance, conçue dans un foyer pluriethnique mais dépouillée de tout particularisme culturel et élaborée jusqu'à atteindre le dénominateur commun de l'humanité.

Traduit de l'anglais par Isabelle di Natale

Elisabeth Rozin