

La gastronomie à L'Exposition Universelle de 1867.

Bernard Thaon
CHCSC - UVSQ.

L'Exposition Universelle de 1867 accorda à la gastronomie une place importante. Les déplacements d'un visiteur virtuel devaient, dans l'esprit des organisateurs, aller de la périphérie (produits de l'alimentation) vers le centre de l'Exposition (objets singuliers des beaux-arts) ; il aurait donc dû cheminer selon une gradation spirituelle, c'est-à-dire s'élever du ventre à l'esprit. Dans la réalité, le visiteur fut plutôt livré à un labyrinthe, et il faut insister sur son passage quasi obligé par la couronne des restaurants, glaciers, brasseries et autres lieux de dégustation, car elle était située entre le parc et le palais, les deux espaces majeurs de l'Exposition.

En effet, la visite des restaurants de l'Exposition constitua un tour du monde des usages alimentaires des peuples. La nouveauté résida dans la multiplication des occasions offertes et dans la muséification de l'espace du gastronome : le caviar fut russe comme l'anchois, européen ; etc... De plus, elle révèle une géographie recomposée du restaurant parisien. On relève ainsi l'opposition entre le restaurant des ouvriers, situé côté ville au pied de l'Ecole Militaire, et le restaurant de l'élite sociale situé au bord de la Seine. D'un côté la nécessité, de l'autre les plaisirs, symbolisés notamment par le cadre architectural mauresque. Cependant, ici, les distances tendent à se réduire. En effaçant l'espace traditionnel de la ville, le jardin crée un environnement vertueux où l'ouvrier oublie le cabaret qui devient lieu de dégustation.

D'autre part, en incluant les aliments dans son classement, l'Exposition s'est interrogée sur leur capacité à entrer dans un cycle industriel. Mais cette industrialisation était-elle compatible avec la gastronomie ? Plusieurs produits exposés tentèrent de répondre par l'affirmative alors qu'une opinion inverse prévalait avant 1867. Enfin, autre innovation, cette gigantesque manifestation valorisa les objets de la table, évolution d'ailleurs dénoncée par un « disciple » de Brillat-Savarin, Charles Monselet, pour qui la gastronomie risquait de se perdre en devenant un art du regard.

L'Exposition de 1867 nous dit que le lieu de la gastronomie s'est déplacé ou plutôt s'est étendu vers la table et vers le musée. La relation triangulaire gourmet – table – musée permet de formuler l'hypothèse que cette Exposition universelle a pu être la matrice du processus de patrimonialisation des spécialités culinaires.