

**« Pommes frites » ou « freedom fries »,
des perspectives américaines
sur la revue américaine *Gourmet* (1941-2005)**

**Bertram M. GORDON
Mills University, California.**

Depuis sa création par Earle MacAusland, en 1941, *Gourmet* est le plus prestigieux magazine américain consacré à l'art culinaire et au vin. Ce fut la première revue à publier systématiquement des critiques de restaurants, dans sa rubrique intitulée jusqu'en 1999 « spécialités de la maison » (en français !). On relève plusieurs articles sur la gastronomie des régions de France, tel cet article de Samuel Chamberlain sur les vins de Bourgogne dans le premier n° de janvier 1941. En réalité à cette époque, on avait déjà en Amérique du Nord une tradition culinaire préférée, loin des goûts français, mais ne constituant pas une injure contre la France elle-même. Ce n'est qu'à la fin des années 40, que l'influence du système culinaire français a commencé à influencer la gastronomie américaine d'une façon reconnue. Cette influence, en outre, a été adaptée afin de se transformer en quelque chose qu'on peut appeler « cuisine nouvelle américaine. »

En étudiant les couvertures de ce magazine de 1941 à aujourd'hui, on voit comment l'Amérique perçoit la culture française, mais aussi comment le goût a évolué outre-Atlantique. Un quart des couvertures annuelles en moyenne a une connotation française, avec des fluctuations sur la période : la rareté des motifs français dans les premières années s'explique par le contexte défavorable de la seconde guerre mondiale. En 1948, leur nombre augmente avec la reprise du tourisme ; les années 50 sont en outre marquées par une attitude très critique envers la cuisine américaine. Le nombre de couvertures « françaises » culmine en 1965, pour retomber ensuite, dès 1966, avec plusieurs années creuses : dans les années 1970, les images se détournent de la haute cuisine parisienne. Une annonce de 1981 invite le lecteur à voyager dans le midi français pour y apprendre comment faire la nouvelle cuisine de Roger Vergé, chef trois étoiles du restaurant *Le Moulin de Mougins*. Les images de la haute cuisine ou de la cuisine classique qu'on pense parisiennes sont remplacées progressivement par celles du midi et du monde méditerranéen. Il y a de plus en plus d'images des styles provençaux, italiens, espagnols et parfois grecs, de plus en plus internationaux donc et de moins en moins français, bien qu'on utilise toujours le français comme langue de la gastronomie.