

## **La gastronomie française : itinéraire fléché à travers quelques manuels scolaires européens**

**Catherine d'HUMIERES**  
**IUFM de Versailles**

En France, la gastronomie est plus que l'art de bien manger, elle est un résumé de l'art de bien vivre, celui du *savoir-vivre*. C'est pour cela qu'elle a été érigée en sujet d'orgueil national, et que les Français en tirent une légitime fierté, estimant sa réputation incontestable et sa qualité reconnue universellement. Mais on peut, à la lecture de manuels d'enseignement de français-langue étrangère, utilisés dans cinq pays européens (Allemagne, Angleterre, Espagne, Italie et Portugal) répartis sur une période de cinquante ans, de la fin des années 50 à 2005, s'interroger sur la permanence de cette reconnaissance universelle.

Enseigner une langue étrangère, c'est aussi enseigner les us et coutumes des pays où elle est parlée, et plus particulièrement du pays d'origine. La langue française est présentée chez nos voisins à travers une vision un peu stéréotypée de la France, y compris en matière de gastronomie.

La France, dans ces manuels, ce sont d'abord pêle-mêle des spécialités culinaires : fromage, crêpes, escargots, coq au vin, huîtres, cassoulet, salade niçoise, choucroute, bouillabaisse, bœuf bourguignon, poulet basquaise, tripes, etc... Les régions françaises sont présentes mais c'est la gastronomie parisienne qui sert de référence. Les auteurs des manuels s'attachent à comparer les habitudes alimentaires françaises avec celle du pays en question. Ces regards portés sur la gastronomie française par plusieurs pays proches de nous, renvoient par un jeu de miroir, l'image des habitudes et des préférences culinaires des pays étrangers, et dessinent ainsi une esquisse de la gastronomie “européenne”.

Synonyme de raffinement dans les années 1955-1970, la gastronomie française perd ensuite de son importance même si elle est toujours synonyme de bonne chère : les notions de diététique apparaissent dans les années 75-90. C'est aussi l'amorce du développement de la restauration rapide et de l'internationalisation des pratiques alimentaires, omniprésents dans les manuels actuels.