

La gastronomie française dans le discours sur la cuisine nationale en Hongrie (1880-1914)

Eszter BALÁZS
EHESS Paris et Université de Budapest

A partir de la deuxième moitié du 19^e siècle, la cuisine française devient un sujet de débats et un enjeu politique parmi la « classe moyenne » en formation. C'est aux Français qu'on attribue le mérite que la cuisine hongroise soit devenue jusqu'à la fin du XIX^e siècle plus raffinée, plus adaptée au « goût international » tout en gardant son caractère spécifique. Cependant, on assiste alors très vite à une sorte de nationalisation de la cuisine hongroise afin de contrebalancer l'influence prédominante française et autrichienne, surtout en mettant l'accent sur des plats populaires sans graisse ni épices.

Par exemple, dans ses ouvrages, Lipót Schalkház (1858-1901), célèbre restaurateur magyar, souligne sans cesse que la cuisine est partout un élément primordial de l'identité nationale. Du déclin de la cuisine traditionnelle, il accuse essentiellement les « élites », alors qu'il considère les paysans garants de celle-ci. Sans que la cuisine perde son caractère national il est possible, selon lui, de s'approprier des plats étrangers. L'un des principaux modernisateurs de la ville de Budapest, Frigyes Podmaniczky, tente de son côté de populariser des plats hongrois débarrassés des traditions culinaires étrangères ; dans son esprit, cette opération ne pouvait passer qu'en affaiblissant la réputation de la cuisine française.

En revanche, d'autres gastronomes hongrois à cette époque sont beaucoup plus francophiles, tel Ágost Greguss, qui se veut un disciple de Brillat-Savarin ; à l'image de « *l'Allemand barbare* », il oppose celle du Français gourmand. Peu après, au début du 20^e siècle, la balance a nettement penché dans le sens de cette tendance. En effet, les livres de cuisine et les premières revues culinaires relient fortement la « *modernité* » à la « *cuisine française* ». Ainsi une vision plus universaliste et plus démocratique de la cuisine s'impose-t-elle en Hongrie. En 1912, la *Physiologie du goût* est finalement traduite en hongrois. Après 14-18, son auteur devient une référence constante, dans le contexte plus large de la consécration de la cuisine française, malgré les relations politiques franco-hongroises peu chaleureuses à la suite du traité de Trianon et de la formation de la Petite Entente conduite par la France.