

Nostalgies du terroir

Julia Csergo

Quel sens donner à l'engouement des Français pour les cuisines de terroir ? Moins récent qu' on ne le pense, ce phénomène puise ses racines dans les craintes qu'engendre l'internationalisation des échanges et des pratiques.

En France, culture et gastronomie sont intimement liées : on ne traverse pas le Périgord sans s'intéresser aux truffes, la Normandie sans goûter aux « tripes à la mode de Caen » ; de Guémené on rapporte forcément des andouilles, du pain d'épices de Dijon et des bêtises de Cambrai. Autant de gloires locales qui au cours des siècles ont été « monumentalisées » au même titre que châteaux et cathédrales et, plus récemment, « muséifiées » dans des écomusées ou, comme le camembert et le Champagne, sur les sites mêmes de production.

Le phénomène n'est pas nouveau¹. Toutefois, il s'est considérablement amplifié depuis le début des années 80, à la faveur du développement d'un discours médiatique relayé par une importante production éditoriale : délaissant soudain la nouvelle cuisine, celui-ci orchestre une nostalgie de la tradition, de la qualité et de l'authenticité, des saveurs perdues et des légumes oubliés, des nourritures d'enfance devenues nourritures d'en France, des spécialités d'un ter-

1. Signalons à cet égard notre ouvrage en cours, *Tourisme et gastronomies régionales en France, fin XVIIIe-XXe siècle*, à paraître dans le courant de l'année 1995.

roir menacés par une multiplication des ersatz conduisant inévitablement à l'uniformisation des goûts².

Étant donné l'impossible délimitation chronologique de l'« autrefois³ » et le bornage confus des terroirs, des pays et des régions administratives, ce discours favorise, dans un raccourci saisissant, la rencontre du raffinement culinaire de la riche province bourgeoise (celle de la poularde demi-deuil, par exemple) et de l'« heureuse » nécessité de l'accommodement impromptu des plus pauvres (celle par exemple des gaudes⁴ francs-comtoises).

Les chefs, et parmi eux ceux-là mêmes qui, cédant aux séductions de la modernité, avaient délaissé les racines de leur terroir, rejoignent le mouvement⁵. Mieux que quiconque, ils savent combien la tradition culinaire est mouvante, se perpétuant d'abord dans l'adaptation, et objet de multiples retranscriptions.

L'exploration de la géographie culinaire de la France les conduit à présenter des préparations revisitées par l'esprit d'innovation et les nouvelles techniques de cuisson, l'utilisation des produits de l'agroalimentaire et les enseignements de la nouvelle cuisine, des préparations allégées et esthétisées où les ingrédients de la rustique potée du Sundgau, soumis à une savante découpe, se voient réunis dans une recherche chromatique qui avoue son actualité. À son tour, l'industrie agroalimentaire emboîte le pas à travers un « marketing de la madeleine » : cédant à la précipitation des temporalités parisiennes prises comme références, il autorise la modernité urbaine à renouer avec ses attaches provinciales et avec le plat consacré par le souvenir⁶.

Dans le secteur de la production comme dans celui du conditionnement, les technologies de pointe trouvent avec la perpétuation de la tradition culinaire un terrain d'expérimentation. Par la mise en œuvre de stratégies anonymes qui ne consentent au terroir

2. Par exemple les ouvrages de J.-P. Coffe ou encore « France, ton terroir est en danger .. dossier *EDJ*, 7-13 octobre 1993.

3. Cf. à ce propos les questionnements de Maurice Agulhon, *La société paysanne et la vie à la campagne*, in Ci Duby et A. Wallon (éd.), *Histoire de la France rurale*, éd. Point/Seuil, 1992. vol. 3, p. 286-328.

4. Bouillie ou galette à base de farine de maïs,

5. Le propos est à nuancer concernant les grands restaurateurs de la région Rhône-Alpes qui n'avaient pas tous succombé à la nouvelle cuisine. Actuellement, de nombreux chefs se réunissent dans une association au nom évocateur de SOS Racines.

6. Peu d'études de marketing portent à notre connaissance sur les dichotomies Paris/province en matière de rapport budget/temps à l'alimentation.

que la valeur anecdotique de la dénomination, ou par des démarches plus élaborées, parfois même « griffées » par les plus grandes toques⁷, les groupes de l'agroalimentaire déversent, dans l'anonymat de la grande surface, « le terroir de chacun mis à la portée de tous⁸ », un terroir standardisé, désormais appertisé, congelé ou « frais sous vide ».

L'engouement de ces dernières décennies pour le terroir, qui marquera sans doute davantage l'histoire des représentations que l'histoire des pratiques alimentaires, s'inscrit dans le mouvement général repérable depuis les années 70 dans une France où s'exprime une importante demande d'histoire. La problématique de la « mémoire » envahit dès lors le champ économique et social⁹, notamment autour des notions de commémoration (quand se construit et se déconstruit la mémoire collective) et de patrimoine. Désignant à l'origine « les choses du passé transmises à la postérité en raison de leur intérêt historique ou esthétique », cette dernière s'étend alors de la sphère artistique ou architecturale vers tout objet ayant perdu sa valeur d'usage¹⁰. L'ouvrage publié en 1991 sous l'égide du ministère de la Culture, qui recense, sous le titre d'*Apologie du périssable*, les politiques de protection du patrimoine conduites au cours des années 80, est caractéristique de cette tendance.

C'est en 1985 que le secrétaire d'État auprès du ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme lançait « Le plat du terroir », une opération qui dit tous les enjeux économiques et culturels du patrimoine culinaire : « La France dispose de richesses culinaires incomparables, annonce la charte. Sa cuisine est l'une des plus variées, des plus typiques, et pourtant elle demeure mal

7. À propos de stratégies industrielles sophistiquées, citons le partenariat entre Régis Marcon, restaurateur à Saint-Bonnet-le-Froid, et l'entreprise William Saurin sur l'opération Les chefs de nos régions (1992) qui fut à l'origine de l'AOC obtenue par la lentille du Puy.

8. J.-M. Bouguereau in *EDJ*, 24-30 octobre 1991.

9. Cf. sur la recomposition d'une identité symbolique de la France à partir d'identités éclatées, dans *Les Lieux de mémoire* publié sous la direction de Pierre Nora chez Gallimard (1985-1992), « Une histoire dont la France acruelle a besoin ». Signalons aussi la vogue de la mémoire et de l'histoire d'entreprises qui a caractérisé les années 80.

10. Cf. Jean-Michel Leniaud, *L'Utopie française. Essai sur le patrimoine*, Mengès, 1992. Dans sa préface, Marc Fumaroli l'analyse comme notion invoquée au fur et à mesure que se dissipent les mythes du XXe siècle et leur crédibilité.

connue, tant de nos hôtes étrangers que, souvent, des Français eux-mêmes. Accueillir autrui, c'est avant tout lui faire l'honneur de découvrir la diversité de notre patrimoine, de notre culture, et parmi celle-ci, la palette variée de notre table. »

C'est toujours au cours de cette décennie que seront créées, dans le domaine culinaire, à l'issue du rapport Ferniot¹¹, deux entités réunissant, autour d'un projet de « préservation », pouvoirs publics et intérêts privés : l'Association pour le patrimoine culinaire (aujourd'hui défunte), et le Conseil national des arts culinaires, dont l'une des premières initiatives sera de lancer, en liaison avec le ministère de l'Agriculture et les conseils régionaux, l'inventaire du patrimoine culinaire de la France¹².

Légitimée par le recours à l'approche historique et ethnologique, qui, dans l'évaluation de l'intensité du lien unissant un produit au terroir¹³, conduit aux procédures de reconnaissance (AOC, labellisations, etc.), la tradition gastronomique constitue donc un enjeu décisif pour une France désireuse d'exporter l'image de ses visages régionaux et soucieuse de maintenir l'équilibre d'un tissu rural fortement compromis.

Le parti pris d'historicisation de la gastronomie locale, apparemment si contemporain, s'inscrit pourtant dans une tradition historique de la nostalgie où les usages culinaires ancestraux semblent menacés de façon récurrente. En 1882 déjà, Lucien Tendret confie son inquiétude de voir qu'à Belley, patrie de l'illustre gastronome Brillat-Savarin, « les saines traditions et les précieuses recettes sont oubliées ou perdues » ; une situation imputée aux femmes modernes qui ne savent plus diriger le travail des cuisinières, lesquelles ne savent elles-mêmes plus rien des choses de leur métier¹⁴. En 1901, dans la préface qu'il rédige pour *L'Art de bien manger*, André Theuriet se désole de voir s'éloigner « la gaye science qu'on est en train de désapprendre » car c'est dans un « autrefois » d'avant l'industrialisation (« qui s'est emparée des spécialités culinaires dont

11. C'est en 1985 que le ministre de la Culture confie au journaliste Jean Ferniot la mission de réfléchir à l'élaboration d'une politique de développement des arts culinaires en France, en termes de marché intérieur et de marché à l'exportation.

12. *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* est publié chez Albin Michel.

13. Qu'il s'agisse des produits du sol, des produits nés d'un savoir-faire local ou d'un accomplissement spécifique à une région.

14. Lucien Tendret, *La Table au pays de Brillat-Savarin*, 1882.

on gardait le secret jaloux ») et d'avant le nivellement des consommations alimentaires, que « chaque canton de notre pays de France possédait alors la spécialité et le secret de quelque friande gueular-dise... Strasbourg avait ses pâtés de foie gras, Metz ses mirabelles, Nancy son boudin et ses macarons ». Le 21 janvier 1907, *Le Journal* de Fernand Xau donne son premier dîner du terroir en l'honneur de... la Lorraine, alors que d'autres souhaitent « réhabiliter » le goûter français, « nos bons quatre-heures régionaux d'autrefois », détrônés par la mode du thé à l'anglaise qui devient ici expression de l'internationalisation d'une cuisine devenue « cosmopolite et chimique¹⁵ ». Et, dans l'optimisme d'une Belle Époque qui danse sur un volcan, le journaliste Louis Forest crée en 1912 le très élitiste Club des Cent qui, avouant toute la démoralisation culinaire du moment, forme le projet de « conserver les traditions culinaires du pays » face « aux hôteliers internationaux, par définition sans patrie, qui vont d'un pays à l'autre, ignorant l'âme des provinces et capables, s'ils passaient en Bresse, d'ouvrir pour leurs clients des boîtes de fer blanc garnies de poulets de Chicago¹⁶ ».

Enfin, contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce n'est pas un des chantres contemporains de la défense du patrimoine culinaire ou du goût qui s'exclame : « Nos traditions gastronomiques sont en danger [...] L'éducation du goût se perd ; on mange vite et mal » et stigmatise « [la] cuisine uniforme et en série, [le] mépris des originalités savoureuses, [l']ignorance des ressources du terroir ». Nous sommes en 1924. Et c'est le théoricien du régionalisme, Charles Brun, qui, se référant, déjà, à une tradition gastronomique en voie de perte - à une époque que nous nous donnons pourtant comme référence -, déplore la perte des traditions culinaires et l'uniformisation du goût qui en résulte.

Les exemples abondent qui disent cette nostalgie pour la tradition culinaire et les spécialités du terroir ; nous savons comment elle trouvera son expression la plus extrême et la plus sommaire dans l'idéologie nationaliste et les slogans identitaires du régime de Vichy, qu'il n'est pas de notre propos de traiter ici. Toutefois, s'il se donne à lire comme une réaction à l'installation de la France dans la modernité, ce discours trouve aussi son ancrage dans le statut

15. Selon Austin de Croze.

16. Prononcé par Louis Forest au Salon d'automne de 1923.

emblématique que prennent, dès le siècle dernier (et au même titre que paysage et architecture), la tradition culinaire et la spécialité gastronomique locale.

Alors que le pays s'est engagé dans un processus d'industrialisation et d'urbanisation qui favorise le nivellement des modes de vie et de consommation (y compris à travers la standardisation naissante de la production agroalimentaire), s'annonce la « fin des terroirs ». Rappelons que c'est en 1931, à la faveur de l'intensification de l'exode rural, que s'opère le basculement définitif d'une France rurale vers une population en majorité urbaine¹⁷.

Dans le temps même où se dessine ce bouleversement qui marquera durablement la conscience collective, le perfectionnement des techniques de transport provoque un considérable rétrécissement de la dimension espace-temps ; facilitant les mouvements d'échange et les circulations, il modifie aussi le rapport des hommes à leur espace. Cette maîtrise progressive du temps et de l'espace induit une dilatation des repères coutumiers, un changement d'échelle et un désarroi engendré par le gigantisme de la dimension internationale qui favorisent sans doute l'aspiration à la relocalisation, au retour à l'archaïsme et à la familiarité du sol natal, du clocher, qui se donne comme référence identitaire.

Cette nostalgie d'une ruralité perdue trouve son terrain privilégié dans un discours gastronomique qui cristallise l'illusion d'une possible réversibilité du processus de modernisation.

À la faveur du développement de la pratique touristique qui contribue à la découverte de l'étendue des richesses patrimoniales du pays, qu'elles soient naturelles, artistiques ou gastronomiques, ce discours fait la promotion d'une tradition culinaire rurale menacée par le mode de vie urbain, la tertiairisation des activités, le triomphe de la technicité et la mondialisation des circulations. Ainsi, c'est à travers l'incorporation par le mangeur du produit originaire du sol natal ou du savoir-faire de la communauté de référence que la tradition culinaire se fait lieu d'enracinement symbolique, lieu de mémoire et lieu d'identité culturelle. Au siècle dernier, ainsi que le font aujourd'hui encore toutes les populations migrantes,

17. Cf. Eugen Weber, *La Fin des terroirs. La Modernisation de la France rurale, 1870-1914*, Fayard, 1983.

l'Auvergnat, ou le Limousin, récemment débarqué à Paris, reconstitue d'abord son identité villageoise autour des produits et des traditions culinaires du pays¹⁸.

Dès 1850, les livres de recettes traditionnelles et les ouvrages plus généralement consacrés à la culture, aux coutumes et à l'inventaire des produits du terroir et des traditions culinaires locales se multiplient. Inscrits dans le processus de valorisation patrimoniale du pays déjà engagé depuis le début du siècle¹⁹, ils contribuent à organiser une mémoire nationale autour de la commensalité et de la convivialité des tables régionales, désignées comme lieux identitaires.

C'est cette mémoire fabuleuse et mythique du terroir ainsi recréé qui avive et garantit le sentiment d'appartenance et de pérennité d'une population urbaine qu'elle rend à ses racines et à son identité. Dans cette réappropriation et cette revalorisation des cuisines traditionnelles et des savoir-faire locaux, le discours contribue à l'élaboration de stéréotypes culinaires où la ruralité se voit désormais intimement associée à une « qualité » apte à symboliser l'excellence de la France dans toutes ses composantes, dans son sol comme dans ses hommes.

18. Georges Duby (éd.), *Histoire de la France urbaine*, vol. 4, « La ville de l'âge industriel », Le Seuil, 1983.

19. C'est dans une visée à la fois pédagogique et patriotique que le patrimoine naturel et artistique de la France a fait, au début du XIXe siècle, l'objet d'un inventaire destiné à favoriser la connaissance et la mémoire du territoire national.

Julia Csergo