

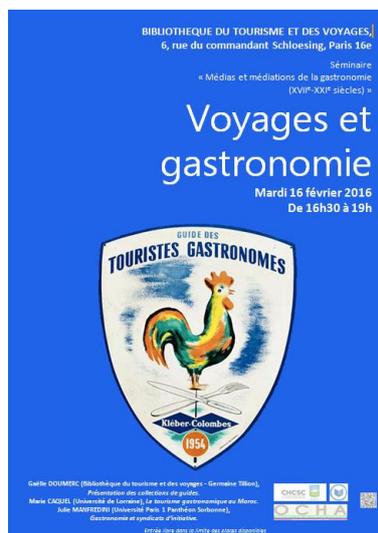
Compte-rendu de la séance 5 de la troisième saison du séminaire

« Médias et médiations de la gastronomie XVII^e- XXI^e siècles »

Mardi 16 février 2016, 16h30-19h

Bibliothèque du tourisme et des voyages

« VOYAGES ET GASTRONOMIE »



Introduction

Comme tout être humain, un touriste doit se sustenter. Néanmoins la nécessité ne dicte pas toujours, loin de là, ses choix gastronomiques. Il est souvent confronté à la question de la découverte de mets et de produits alimentaires inconnus ou peu familiers. Les notes et autres carnets de voyage que des voyageurs publient font d'eux des médiateurs de la cuisine des régions et nations visitées. Constituent-ils des témoignages fiables ? De nombreux chercheurs ont démontré qu'il n'en était rien et que les récits de voyage véhiculaient souvent des stéréotypes. L'histoire culturelle ne peut s'arrêter à cette considération et délaisser cette source si imparfaite puisque les représentations constituent l'un de ses principaux objets. Mais il va de soi que la connaissance des pratiques gastronomiques d'une contrée doit passer par l'examen d'autres documents.

Voyageurs et touristes ne sont pas les seuls médiateurs gastronomiques pour le domaine qui nous concerne aujourd'hui. Le tourisme devenant, à l'époque contemporaine, une activité économique de plus en plus importante et diversifiée, la gastronomie, dont la présence ne cesse de croître dans la communication valorisant un espace donné, représente également un enjeu de taille. D'où le développement de multiples publications, à commencer par des guides ! Elles émanent de publicistes, d'institutions locales, régionales ou nationales, ou encore de médias (télévision, magazines, ...). Ce champ nous est mieux connu désormais grâce à un joli bouquet d'études académiques récentes, en France, aux Etats-Unis et au Québec notamment (Cf. la bibliographie ci-dessous).

Les trois communications inscrites à notre programme, respectivement de Gaëlle Doumerc, Marie Caquel et Julie Manfredini, nous permettront de mettre en relief quelques-unes des principales

problématiques concernant la médiation de la gastronomie dans le contexte particulier du tourisme. Pendant la Belle Epoque et l'entre-deux-guerres la réflexion, plus ou moins théorique, sur les rapports entre tourisme et gastronomie prend corps en France. Elle est étroitement liée avec « l'invention » des régions gastronomiques. En 1930, le maire de Dijon Gaston-Gérard devient le premier haut commissaire puis sous-secrétaire d'Etat au tourisme, mais il faut également de tenir compte du fait que la réflexion sur « tourisme et gastronomie » inclut, comme nous le montre le texte qui suit, les colonies, ce qui accroît encore son importance historique.

« Brousses et broutilles. Le devoir des "fines-gueules" », article des *Annales coloniales*, 7 novembre 1929, repris dans *La Revue culinaire*, 1929, p. 341.

« [M. Carton¹ a écrit :] « Dans ce film parlant qu'est le tourisme, la cuisine est l'accompagnement, la basse obligatoire, la voix même du pays » [...] Mais ce sympathique représentant du trône et de l'hôtel nous permettra de lever, à propos de tourisme, un lièvre colonial qu'il se doit, croyons-nous, d'accommoder au mieux des intérêts de la plus grande France.

« La cuisine préférée du tourisme, écrit-il, est la cuisine régionale : chaque terroir possède ses ressources et ses recettes originales et savoureuses. »

Il a mille fois raisons, mais s'il recommande, à l'appui de cette vérité, le poisson de la Meuse, la Quiche lorraine, le soufflé au fromage du Jura, s'il n'omet pas d'exhorter le voyageur à boire, près de Pau, du Jurançon et, en Touraine, « cet amboise fruité qui inspira Ronsard », il oublie, dans sa belle évocation de technicien-poète, le couscous, par exemple, et la cheurba et le méchoui.

Oubli volontaire, peut-être, car ces mets africains n'ont pas encore mérité la même renommée que ceux de nos provinces.

Mais, il faut, justement, qu'ils le méritent. Beaucoup de visiteurs de l'Algérie, en 1930, voudront goûter à ses « spécialités ». Comme le couscous est parfois un peu fruste [sic], la cheurba singulièrement farouche, le méchoui sans élégance, il appartient à un Pétrone culinaire de civiliser, d'ennoblir ces nourritures et de les transformer en œuvres d'art.

J'irai plus loin. Sans souhaiter la formation d'un « Sous-Secrétariat d'Etat au bien-manger », je voudrais qu'une « Société d'études de plats exotiques » se constituât pour méditer, puis expérimenter d'indispensables raffinements, capables – soyons-en bien persuadés – de doubler les recettes du Centenaire de l'Algérie comme celles de l'Exposition de Vincennes.

Que ne pourrait-on attendre de la subtilité d'un Escoffier, de la sagesse d'un Bouillard, de la fantaisie de Cunrinsky, unies à l'expérience pratique d'un Carton ou de quelqu'un de ses pareils, pour élaborer une volupté nouvelle !... »

Gaëlle DOUMERC,

Responsable de la bibliothèque du tourisme et des voyages

La bibliothèque du tourisme et des voyages : ses collections de guides touristiques

Installée dans les locaux de la bibliothèque Germaine Tillion, près du Trocadéro à Paris, la bibliothèque du tourisme et des voyages fait partie du réseau de bibliothèques spécialisées de la ville de Paris. Son fonds ancien provient de la bibliothèque du *Touring-club de France*, créée en 1899 neuf ans après la fondation de cette association, et revendue à la Ville de Paris en 1984. Cette association, fondée en 1890 avait pour objectif « le développement du tourisme sous toutes ses formes » et avait

¹ Francis Carton, directeur-gérant de la Société des cuisiniers de Paris à partir de 1912.

donc réuni, à l'intention de ses adhérents, une large documentation sur le tourisme pédestre, automobile, culturel, naturel, gastronomique, etc.

La bibliothèque conserve 12 000 documents en libre accès et empruntables dans le fonds actualités (atlas, cartes, DVD, guides, littérature et récits de voyages, revues...) et 35 000 consultables à la place, sur demande, dans le fonds patrimonial et spécialisé (cartes anciennes, livres et revues, guides, diapositives), à 95% francophone (XVIII^e → début XX^e siècle). Un vaste chantier de numérisation est en cours, en collaboration avec Gallica.

Le fonds du *Touring-club de France* est régulièrement enrichi par des achats en Antiquariat, des dons de particuliers ou d'institutionnels et la relégation de documents du fonds actualité. On y trouve différentes collections : certaines peu connues comme les publications du TCF : les annuaires généraux ville par ville ou lieu par lieu (47 vol. de 1891 à 1931) qui étaient remis à tous les adhérents, des annuaires étrangers (11 vol. de 1900 à 1914), des guides de route (8 vol. de 1932 à 1939), des guides touristiques à l'usage des canoéistes, édités avec le *Canoë-club de France* dans les années 20 (47 fascicules), des guides cyclistes Bertot (1895→) et Baroncelli (1900→).

La bibliothèque possède aussi les premières cartes Michelin et Taride pour cyclistes et automobilistes, ainsi que quelque 1 500 brochures et guides régionaux édités, souvent hors dépôt légal, par des syndicats d'initiative et des sociétés d'histoire locale du début du XIX^e siècle aux années 1980. On trouve aussi dans ce fonds des collections de guides emblématiques : étrangères, comme le *Guida d'Italia del Touring Club Italiano*, une série en 23 vol. éditée par l'alter ego italien du TCF à partir de 1924, les célèbres guides allemands Baedeker de 1839 aux années 1950 (69 titres, principalement en français), les guides Murray, 5 volumes de l'*Official guide to Eastern Asia*, publié par l'*Imperial Japanese Government Railways* entre 1913 et 1917.

La majeure partie du fonds est toutefois constituée de collections de guides français ou issus de la francophonie : les guides Joanne, première collection française d'importance et de grande qualité, publiée de 1860 à 1919, avec ses nombreuses sous-collections (474 titres) ; les guides bleus de Hachette qui leur ont succédé en 1919 et existent toujours aujourd'hui (175 titres avant 1950 et 624 depuis) ; les guides Madrolle, édités par Claudius Madrolle de 1904 à 1932 avec des destinations peu traitées par les autres guides français, l'Inde et l'Extrême-Orient, ce qui en fait une source intéressante sur la politique coloniale en Indochine. (17 titres) ; les guides Conty, publiés par Henri de Conty de 1861 à 1896 (49 titres), fourmillant de publicités d'hôtels et s'adressant à un public bourgeois, moins aristocratique que celui des guides Joanne, ; les guides POL, des guides pratiques consacrés aux villes ou régions du sud-est de la France et à la Suisse publiés début XX^e (61 titres).



La bibliothèque possède aussi une centaine de guides rouges distribués gratuitement par Michelin, à partir de 1900 aux cyclistes et automobilistes à titre publicitaire, puis vendus à partir de 1920 qui, de guide pratique évolueront peu à peu vers des guides gastronomiques ; ainsi que les tout premiers guides verts régionaux Michelin publiés à partir de 1926, à l'intention des automobilistes ; et même *Les Guides illustrés Michelin des champs de bataille* et *Guida dei campi di battaglia*, des collections publiées dès 1917 (et jusqu'en 1937) pour visiter les champs de bataille de la Première Guerre mondiale en France, en Belgique et en Italie.

On peut encore citer les guides Nagel, ces guides érudits créés par Louis Nagel en 1949 qui couvraient des destinations parfois inattendues : Iran , puis URSS en 1969... et même la Lune en 1970 et tous les autres : les Baneton-Thiolier, Fodor, Routard, Curnonsky, etc. Enfin signalons la présence de nombreux guides qui n'appartenaient pas à des collections.

En dehors de ces guides, la bibliothèque possède également de nombreux récits de voyages du XVIII^e siècle ainsi qu'une jolie collection, plus contemporaine bien entendu de DVD.

Le catalogue des bibliothèques spécialisées de la ville de Paris permet de retrouver toutes les collections de la Bibliothèque du tourisme et des voyages :

<http://bibliotheques-specialisees.paris.fr/catalogue/recherche-avancee.dot>

Le compte Facebook :

<https://www.facebook.com/pages/Biblioth%C3%A8que-du-Tourisme-et-des-Voyages/504104166388040>

Le portail Netvibes :

<http://www.netvibes.com/bib-tourisme#ACCUEIL>

Une plaquette de présentation de la bibliothèque :

<https://api-site.paris.fr/images/76413>

Marie CAQUEL

(Université de Lorraine),

<http://www.ihce.eu/fr/marie-caquel.html>

Gastronomie et tourisme au Maroc (1912-1956)

Le développement du tourisme au Maroc est lié à la pacification du pays (1912-1935), c'est-à-dire aux avancées militaires des Français. Aussi, dans un premier temps, le tourisme est-il concentré dans les grandes villes du Nord du pays jusqu'à Marrakech. Le premier circuit est organisé en 1920 de Bordeaux à Alger en passant par Casablanca, Meknès, Marrakech et Oujda. Les circuits prennent appui sur les centres urbains, plus sûrs et disposant d'une capacité d'hébergement suffisante, puisqu'avant d'être touristiques, ces villes possèdent déjà une activité commerciale, administrative, militaire. La Seconde Guerre mondiale ralentira ensuite considérablement cette évolution. Comme le commerce, le tourisme constitue un instrument de légitimation de la colonisation, de même qu'un argument pour conduire la patrimonialisation des richesses archéologiques et historiques marocaines.

La gastronomie marocaine ne fait toutefois pas vraiment partie de ce patrimoine à montrer aux touristes. On préfère leur offrir un confort équivalent à celui qu'ils pourraient trouver en France, c'est-à-dire une nourriture rassurante française, ou internationale. La nourriture marocaine relève d'un exotisme encore trop lointain mais son image commence pourtant à évoluer. Quelle cuisine exactement est proposée aux touristes visitant le Maroc pendant le Protectorat (1912-1956) ?

Des guides touristiques qui ne s'intéressent à la cuisine qu'assez tardivement

Contrairement à aujourd'hui, les guides touristiques du début du XX^e siècle font très peu allusion à la gastronomie, aux restaurants et à leurs menus. Les guides touristiques étant, aux yeux du Protectorat, des instruments destinés à justifier la colonisation et mettre en valeur « l'œuvre de la France au Maroc », les thématiques dans lesquelles la France a pu intervenir, comme l'agriculture, l'industrie, « les réalisations sociales », la construction de barrages, etc., sont de préférence décrites. De 1919 à 1954, les différentes éditions du *Guide bleu du Maroc*² consacrent une seule page - quasi inchangée - à la cuisine marocaine et européenne au Maroc. Les restaurants indiqués dans chaque ville ne donnent que leurs adresses et non pas le type de cuisine. La cuisine mise à l'honneur dans ce texte est la gastronomie marocaine des grandes fêtes, plutôt de type curial donc, alors que la cuisine de la population générale est résumée en une ligne.

Le guide *Dunlop* publié en 1925, consacré au tourisme automobile ne fait aucune allusion au ravitaillement des usagers et donc à la nourriture, pas plus que le guide touristique historique de Rabat-Salé et sa région, édité en 1931 par le syndicat d'initiative et de tourisme. Une liste de restaurants est tout de même donnée ; ils portent tous des noms français, et le guide ne fournit aucun renseignement sur le type de cuisine proposé : *Brasserie du belvédère*, *Restaurant Palace-Hôtel*, *Restaurant de l'Apollo*, *Restaurant de la Palmeraie*, *Restaurant Saint-James*, *Restaurant du Petit Rosbif*, etc.

² La première édition est préparée à partir de 1916 .

La première édition du *Guide Michelin Algérie Maroc Tunisie* publiée en 1929 mentionne les hôtels et restaurants en les classant en différentes catégories, mais l'introduction de l'ouvrage ne contient pas de renseignements sur la cuisine du Maroc. Les menus des restaurants ne sont pas décrits. Pour Fès, la spécialité mentionnée est : « gâteaux arabes (kaabrezel) ». Quant au *Guide de route du Touring-club de France* de 1938, qui concerne la France métropolitaine mais également ses colonies d'où un volume comptant plus de 700 pages, il ne se désintéresse pas complètement de la cuisine, dans la mesure où il précise, pour certaines localités, les « mets » et vins spéciaux du pays. Mais en ce qui concerne le Maroc, seule la ville de Casablanca a mérité une description de sa gastronomie, qui, de plus, n'est pas spécifique à la ville, mais au Maroc en général : « Mets : Tadjine, Pestila, Kouskous, Choua. Crus : Beni Amar, La bissa, Sidi Larbi ».

Dans le *Guide Michelin* de 1939, consacré uniquement au Maroc, on trouve un paragraphe sur l'alimentation des Marocains. L'auteur fait ensuite deux descriptions : les mets consommés chez les pauvres, chez qui on mange « beaucoup de légumes, pas de fromage, des dattes » et une « diffa », c'est-à-dire « un grand repas » : pastilla, tajines, méchoui, couscous et pâtisseries. Le thé à la menthe et le couscous semblent être les deux éléments consommés par la haute société comme par les classes inférieures. Le *guide Michelin* comporte également un supplément « Hôtels et restaurants » dans lequel ils sont nommés par localité, ce qui donne une idée de l'éventail de l'offre gastronomique au Maroc en 1939 et de la répartition géographique des restaurants. Comme pour l'édition de 1929, on ne trouve aucune indication sur les menus de ces restaurants, néanmoins, lorsque la cuisine est « arabe », cela est mentionné, ce qui ne représente que deux cas : au *Café maure* de Tanger où l'on ne sert pas de vin et où le décor intérieur est arabe ; à *La Maison du touriste* à Fès où l'on peut consommer du vin.

Quelle place pour la cuisine marocaine ?

Les principales informations sur l'offre en restaurants dans les guides touristiques ne proviennent pas des textes des auteurs ou des listes d'hôtels-restaurants mais des publicités présentes dans certains guides. Même si celles-ci n'incluent jamais de menus, elles indiquent, en plus du nom du restaurant et de son adresse, le nom du propriétaire et parfois le type de cuisine que le touriste y trouvera. Ainsi, le *Guide touristique illustré, Maroc*, publié en 1952, comporte des dizaines de publicités qui permettent de brosser un panorama des restaurants au Maroc quelques années avant l'indépendance. On compte 123 enseignes dans le guide Vattier, dont 30 hôtels, un bar, 13 bar-restaurants, 3 brasseries, un cabaret, deux salons de thé, 44 hôtels-restaurants et 29 restaurants.

La très grande majorité des adresses de restaurants répertoriés dans les guides sont tenus par des Européens, en particulier des Français et des Espagnols. Il est également possible à Casablanca de manger asiatique. La catégorie de restaurants « à spécialités chinoises », ont des enseignes évocatrices de l'Asie : *Le dragon d'or*, *Le nid d'hirondelle*.

Dans le guide Vattier, on retrouve quelques références aux cuisines régionales françaises qui sont probablement liées aux origines des propriétaires des restaurants. *Le Deauville* à Aïn Diab propose ses spécialités normandes (sans toutefois préciser lesquelles) ; au *Clapotis*, toujours à Aïn Diab, dirigé par un certain L. Bartolani et où « si parla italiano », on peut manger des spécialités provençales, notamment la bourride ; sa cousine, la bouillabaisse, peut se déguster à Mehdiâ Plage,

près de Kénitra, à la brasserie de la plage, *Chez Boniface*, ainsi qu'au restaurant *La mer*, à Casablanca. Dans un autre registre, la *Brasserie Colbert* à Casablanca cuisine de la choucroute alsacienne.

Les mets cuisinés sont peu décrits, à part à l'hôtel-restaurant Beauséjour, où sont servis coq au vin, ballottine de volaille, poule au riz espagnol. Pour garantir aux touristes qu'ils pourront « manger comme chez eux » malgré le dépaysement et ne pas être tributaires de la cuisine « indigène », certains restaurants donnent des précisions sur les chefs cuisiniers. Ainsi, les publicités pour les hôtels-restaurants *Les Lilas*, à Ifrane, et *Le chalet du lac*, à Daït Aoua, précisent que le chef est français, et le restaurant de *L'hôtel du Panorama*, à Azrou, est « sous la direction d'un chef européen ». Un article de *L'Echo d'Alger* datant de mai 1943 indique que le personnel d'origine européenne est important dans les grands établissements.

Le seul menu de restaurant rencontré, celui du *Casino des Roches noires* de Casablanca, provient d'archives personnelles d'un ancien habitant de la ville mis en ligne sur un site personnel, L'auteur du site internet indique que la carte postale qui lui est adjointe, montrant le casino, date « d'environ 1920 ». On imagine donc, mais sans certitude, que la carte du restaurant lui est contemporaine. Quoi qu'il en soit, son contenu correspond à ce que les guides de l'époque décrivent, c'est-à-dire une cuisine française avec des spécialités de poisson : bouillabaisse, crustacés, fruits de mer, et carte des vins, destinée à une population française, en vacances ou en voyage d'affaires. Aucune allusion à un mets marocain n'est faite, et si l'adresse à Casablanca n'était pas écrite, cette carte aurait pu être celle d'un restaurant se trouvant en France, sur la côte, étant donné ses spécialités de poisson.

La cuisine française reste donc majoritaire dans les restaurants sous le Protectorat. Il ne faut toutefois pas toujours se fier aux noms des restaurants afin de savoir s'ils présentent de la cuisine française ou marocaine. Le restaurant *Le Coq d'or* à Casablanca annonce sur sa publicité dans le guide de Charles Penz³, que l'on peut consommer « toutes les spécialités marocaines : pastilla, couscous, tajine, etc. ». À Fès, il est précisé que le *Restaurant du Belvédère* sert de la cuisine marocaine. À partir des années 1950, on voit apparaître de nouveaux restaurants se revendiquant davantage de la cuisine marocaine. Parmi les trois publicités de restaurants à Fès du guide Vattier, le *Palais du touriste*, propose de la cuisine « arabe » dont le menu est détaillé : « pastilla, poulet farci aux olives, m'hancha, couscous, dessert, thé, thé à la menthe » et ceci « dans un cadre marocain ». À Rabat, le restaurant Ali Baba propose également des spécialités marocaines, même si ce n'est pas spécifié sur la publicité.

Le rôle du Protectorat pour faire du Maroc un pays gastronomiquement attractif

Lorsque le tourisme commence à s'organiser et que les infrastructures hôtelières sont prêtes, des cuisiniers français, choisis au sein de la Société des cuisiniers de Paris, sont appelés à venir exercer au Maroc, non seulement comme chefs cuisiniers mais également comme hôteliers. Il s'agit pour eux d'une opportunité de carrière puisqu'ils deviennent par là même directeurs d'hôtels. Ils laissent derrière eux des établissements prestigieux comme le *King George* pour Lucien Gouin qui s'installe à

³ Non daté ; il semble avoir été édité dans les années 1950.

Casablanca, *Les Ambassadeurs*, restaurant de l'hôtel du Crillon, pour P. Mignault qui vient à Marrakech, le *Café Riche* pour J. Lindaeur qui exerce à Fès. L'objectif est d'amener la gastronomie française sur place afin d'attirer les touristes les plus riches, y compris même ceux originaires d'Amérique du Nord. Il faut qu'en visitant l'Afrique du nord, le touriste sache qu'il se trouve dans l'Empire français. À l'ouverture de la *Mamounia*, construite de 1918 à 1923 par la Compagnie générale transatlantique, Lucien Gouin, propose des foies gras en brioche, les chefs Agnely et Gautier serviront, à l'occasion de la venue du président de la République Gaston Doumergue (1924-1931), une poularde de Bresse à la Vendôme. Un restaurant de Paris, le Prunier (du nom de son chef né en 1848 et mort en 1925) propose hebdomadairement le « *couscous* » sur sa carte ; transféré dans un restaurant aussi réputé que le Prunier, le couscous, choisi comme « représentant » de la cuisine marocaine ou du moins d'Afrique du Nord acquiert un certain prestige et devient un plat gastronomique.

La cuisine marocaine, quand on y fait référence, est abordée en introduction dans les guides comme une curiosité du pays mais il n'en est plus question dans les adresses des restaurants indiqués ; elle fait l'objet en revanche de fort longues descriptions dans les récits de voyage. Quant à la cuisine française ou internationale, les récits de voyage ne l'abordent jamais et elle est mise en valeur dans les guides touristiques à travers les publicités dans l'objectif de rassurer le touriste sur ses conditions de voyage.

Cette vision a tendance à évoluer à la fin de la période et surtout après le Protectorat. Ainsi, l'ouvrage *Gîtes et bonnes tables au Maroc*, publié en 1967, consacre une quinzaine de pages « A la gloire de la cuisine marocaine » écrites par un certain Beney-Brillat Savarin, qui après avoir livré les recettes des sempiternels plats marocains (couscous, tagine, thé à la menthe, pastilla), ne peut résister à l'envie de nous donner la recette de l'aïoli qu'il a dégusté chez une dame retraitée originaire de Nîmes et de nous conter le magnifique foie gras des Landes qu'il a dégusté chez un ami. Ainsi, malgré l'apparition de livres de cuisine marocaine (*Fès vue par sa cuisine* de Zette Guinaudeau, 1956) et sa mise à l'honneur plus fréquente dans les guides, les critiques et commentateurs ont encore beaucoup de difficultés à la considérer comme une gastronomie en soi et à en percevoir toute la palette (soupes, crêpes, nourritures de rue, spécialités juives comme la dafina, etc.) ; ils ne peuvent d'ailleurs s'empêcher d'y intégrer des éléments de la cuisine française. Le fossé culturel entre colons et colonisés, l'élitisme de la gastronomie française à l'étranger, le fait que la publicité pour l'Afrique du nord soit organisée depuis la France, ainsi que la composition sociale des touristes français comme étrangers (diversifiée mais appartenant plutôt au monde des affaires et à l'administration) constituent les principaux éléments de l'incompréhension et de la quasi impossible appropriation de la cuisine marocaine dans la vision touristique.

Julie MANFREDINI

(Université Paris 1 Panthéon Sorbonne),

<http://histoire-sociale.univ-paris1.fr/spip.php?article163>

Gastronomie et syndicats d'initiative

Le premier syndicat d'initiative est fondé à Grenoble en 1889. Il y en a plus de deux cents dès la fin du XIX^e siècle. Ils prennent donc dès la Belle Époque une place de plus en plus importante et deviennent même la clé de voûte du système touristique français alors que l'État reste très nettement en seconde ligne. Il s'agit d'associations, animées par les élites culturelles locales, dont les statuts sont réglementés par la loi de 1901. Un très grand nombre des archives de ces sociétés privées ont disparu, ce qui rend souvent leur histoire difficile à retracer avec précision et continuité. Dédiés initialement à l'accueil et à l'information, les syndicats d'initiative voient très vite leurs missions évoluer. Elles s'étendent à la région ou à la province et prennent en compte la préservation des patrimoines matériel et immatériel, dont la gastronomie. Les syndicats d'initiative commencent assez vite aussi à émettre des publicités pour fixer les représentations, recenser les spécialités régionales, avec leurs recettes et établir des cartographies. Ils accompagnent le développement des auberges régionales au XX^e siècle, alors que l'essor de l'automobile et la multiplication des clubs gastronomiques, comme Le Club des Cent, fondent un « tourisme de gueule ».

La place de la gastronomie : une lente prise de conscience 1900-1930

C'est à la Belle Époque que les syndicats d'initiative connaissent leur âge d'or, profitant de l'essor des transports ferroviaires puis automobiles, favorables au développement des voyages et du tourisme. La prise de conscience que la cuisine régionale est un atout, un lieu de mémoire, se fait graduellement : les syndicats d'initiative participent au recensement des plats, produits, boissons ; par exemple les syndicats de Bourgogne et du Bordelais, souvent présidés par des producteurs de vins, publient des listes des crus locaux. L'établissement d'un véritable inventaire patrimonial est par conséquent amorcé. L'on crée ou revisite des recettes. Les affiches publicitaires des syndicats d'initiative sont très codifiées : l'objectif est de forger un imaginaire même si la difficulté consiste à faire coïncider avec la réalité. Les produits régionaux occupent une place importante dans les commissions spécialisées, des circuits touristiques avec des arrêts dégustations sont organisés. Toutes les initiatives ne rencontrent pas le succès, ou alors pas immédiatement ; les cochons en pâte d'amande de Crépy-en-Valois créés dans les années 20 ne deviennent populaires qu'après la Seconde Guerre mondiale. Toujours est-il que, globalement, la cuisine acquiert alors une dimension touristique.

Les produits, y compris les vins, à eux seuls peinent pourtant à attirer les touristes. Les manifestations vigneronnes (défilés de chars, exposition des outils, ...) se multiplient dans le contexte de la crise de surproduction de l'entre-deux-guerres, mais elles revêtent souvent un caractère répétitif. Des efforts particuliers sont consentis pour essayer de varier la mise en scène des produits gastronomiques. On réinvente alors souvent la tradition afin d'ancrer la production dans les imaginaires français. Des moments de convivialité sont organisés via les confréries ; en Bourgogne par exemple, des membres de la Confrérie du Tastevin font également partie de syndicats d'initiative.

Le rôle de la sociabilité se révèle en effet fondamental : les conseils d'administration ou l'accueil de délégations étrangères offrent autant d'occasions de repas pris en commun. Jules Lafon, maire de Meursault et président de l'office de tourisme, réinvente ainsi de toutes pièces dans sa commune la fête des vendanges en 1923, avec « la Paulée de Meursault », manifestation élitiste réunissant 300 invités. L'intérêt pour la gastronomie ira croissant dans les années 30. On organise des salons et des concours culinaires, auxquels les syndicats d'initiative sont associés : le salon national de la Gastronomie au Grand Palais à Paris, en 1931 ; le Salon gastronomique du Dauphiné à Grenoble, l'année suivante ; etc.

Le tournant des années 1935-1937

En 1935, le critique culinaire Curnonsky décerne à Lyon le titre de « capitale mondiale de la gastronomie ». Dans le même temps, on se prépare activement à la préparation de l'Exposition internationale de 1937. Les offices du tourisme jouent un rôle essentiel dans l'organisation des pavillons qui composent le village des régions françaises construit sur la colline de Chaillot. Plusieurs manifestations gastronomiques connexes ont lieu en province comme cette fête des vins angevine du 3 au 6 juillet 1937, tandis que des timbres publicitaires (Champagne par exemple) et des fascicules régionaux sont imprimés afin de laisser des traces durables de la manifestation. L'objectif du « village » consiste à rassembler les symboles les plus représentatifs et la cuisine des terroirs occupe évidemment une place centrale, chaque pavillon donnant la vedette à des spécialités gastronomiques. Quitte, si aucun plat n'existe, à en inventer, mais dans la plupart des cas ce sont des spécialités en quelque sorte attendues par le public ; soit parce que leur réputation est établie depuis quelque temps déjà, soit parce que leur présence à l'Expo de 37 a été préparée les années précédentes par des campagnes de promotion. C'est le cas de la truffe, qu'on a pris récemment l'habitude d'appeler « l'or noir » ; or au centre du pavillon Limousin-Marche-Quercy-Périgord trône le restaurant ... « La Truffe ».

Il s'agit, par tout ce dispositif, de mettre en valeur l'identité française à travers celle de ses « petites patries ». La gastronomie est désormais un enjeu identitaire important ; c'est aussi un outil de rassemblement. Le pavillon de l'Alsace constitue un bon exemple pour comprendre la signification du village des régions de France. Il faut que les visiteurs, étrangers, notamment ressentent qu'ils ont affaire là à une province française et que tous les Français y sont très attachés. Un grand restaurant de cent places est installé dans le pavillon ainsi qu'un atelier de fabrication de saucisses de Strasbourg.

La dégustation de produits et notamment de vins sur des comptoirs, voire dans des « caves » reconstituées dans certains pavillons (Bourgogne), peut se faire presque partout. La presse a d'ailleurs souvent été critique sur cette dernière configuration. Loin de l'élitisme et de la distinction des confréries, comptoirs et « caves », fort achalandées, furent des lieux particulièrement bruyants pendant toute la durée de l'Exposition. Seul apparemment le pavillon champenois échappa à ces reproches en ayant installé sa dégustation à l'étage dont l'accès était filtré. Toujours est-il que globalement l'Exposition de 1937 a ouvert la voie à un nouveau tourisme gastronomique régional, dont la montée en puissance, bien entendu, n'aura lieu qu'après la Seconde Guerre mondiale.

1950-1970 : la naissance du tourisme gastronomique

Au cours de ces années-là, il s'agit pour les organismes locaux de tourisme de retrouver le succès d'avant-guerre, dans un contexte de concurrence accrue, avec notamment l'apparition en 1942 des comités régionaux du tourisme. Avec la Reconstruction, la consommation repart à la hausse et on passe assez rapidement à un tourisme de masse qui draine d'importants enjeux économiques. Les touristes deviennent des consommateurs, à la recherche de nouveauté et de qualité. Pour redynamiser la cuisine, les offices de tourisme s'associent avec des professionnels et des restaurateurs, développent les foires gastronomiques ; celle de Dijon, créée en 1922, a de plus en plus de succès et multiplie les « paniers de bienvenue » comme tout un matériel promotionnel (ainsi l'édition de cartes touristiques mêlant monuments remarquables et spécialités gastronomiques), investissant même l'art postal, avec timbres et flammes, organisant diverses campagnes, comme celle de « l'amabilité » et mettant de plus en plus souvent l'accent sur la qualité alimentaire, thème devenu à la mode. Les différents syndicats d'initiative recherchent l'originalité car il existe une véritable concurrence dans le « marché touristique » régional. Désormais la radio est également utilisée pour ce type de campagnes de promotion. Le territoire national devient de plus en plus un espace chargé de représentations. Le tourisme de groupes se développant, des circuits touristiques sont organisés (Anjou, Beaujolais), de plus en plus spécialisés, avec des dégustations sur les lieux de production. On trouve même des croisières gastronomiques à thèmes, autour d'un plat. Des collaborations européennes se mettent également parfois en place, notamment avec des régions allemandes.

Au vingtième siècle, la cuisine est devenue un marqueur identitaire pour les syndicats d'initiative, un outil au service de la promotion du territoire. Le recours à l'événementiel accélère cette mise en scène. Il faut souligner que l'on perçoit bien dans la documentation sur les syndicats d'initiative que leurs responsables sont très souvent embarrassés par les aspects commerciaux de plus en plus importants que revêt le tourisme gastronomique. D'où la multiplication de conflits avec les administrations municipales et la substitution progressive des syndicats d'initiative par des offices de tourisme.

SOURCES et BIBLIOGRAPHIE

(N.B. Ces pistes bibliographiques ne peuvent viser à l'exhaustivité)

Plusieurs bibliographies sur le tourisme sont disponibles sur le Web mais elles ne s'intéressent pas particulièrement à la gastronomie. Citons par exemple :

Le tourisme en France – Bibliographie sélective - BnF :
http://www.bnf.fr/documents/biblio_tourisme.pdf

Une bibliographie des voyages, sur le site du Centre de recherche sur la littératures des voyages :
<http://www.crlv.org/index/bibliographie-des-voyages>

Une recension d'ouvrages récents sur les « gourmands voyageurs » :
<http://happy-apicius.dijon.fr/gourmands-voyageurs/>

TOURISME ET GASTRONOMIE

- Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy (dir.), *L'Assiette du touriste, Le goût de l'authentique*, Rennes/Tours, PUR / PUF, 2013.
- Jacinthe Bessière (dir.), « Gastronomie de terroir & tourisme », *Espaces*, n° 242, novembre 2006.
<http://www.tourisme-espaces.com/doc/5061.gastronomie-terroir-tourisme.html>
- Jacinthe Bessière, *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Quae, 2012.
- Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, coll. "Mutations/Mangeurs", n°154, 1995.
- Priscilla Boniface, *Tasting Tourism. Travelling for Food and Drink*, Londres/New York, Routledge, 2003.
- Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir.), *Voyages en gastronomies*, Paris, Autrement, « Mutations », 2008. <http://www.cairn.info/voyages-en-gastronomies--9782746712188.htm>
- Frédéric Duhart, « Manger aux eaux. Réflexions sur les pratiques alimentaires et culinaires dans les contextes thermaux (XVI^e-XX^e siècles) », en ligne sur le site de l'OCHA
<http://www.lemangeur-ocha.com/texte/manger-aux-eaux-reflexions-sur-les-pratiques-alimentaires-et-culinaires-dans-les-contextes-thermaux-xvi-xxemes-siecles/>
- Sally Everett, *Food and Drink Tourism. Principles and Practice*, Londres, Sage, 2016.
- Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago et Londres, The University of Chicago Press, 2004 ; voir notamment le chap. 5 « Consuming Passions », p. 149-186.
- Philip Sloan, Willy Legrand et Clare Hindley (dir.), *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, Abingdon/New York, 2015, chap. 7 « Culinary tourism », dont par exemple Sonia Ferrari et Monica Gilli, « Authenticity and experience in sustainable food tourism », in p. 315-325.
- Didier Francfort et Denis Saillard (dir.), *Le Goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIII^e –XXI^e siècles)*, Presses universitaires de Nancy / Editions universitaires de Lorraine, 2015.
- M. Gibson et C. Tang, « Indigenous people and their foods. A valuable contribution to tourism destination development. Evidence from Lijiang, China », in Norzuwana Sumarjan et al. (dir.), *Hospitality and Tourism*, Londres, CRC Press, 2014, p. 385-389.
- Anne-Mette Hjalager and Greg Richards (dir.), *Tourism and Gastronomy*, Londres/New York, Routledge, 2002 et 2011 dont G. Richards, « Gastronomy. An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption », p. 3-20 et A-M. Hjalager, « A typology of gastronomy tourism », p. 21-35.
- Jean-Pierre Lemasson (dir.), « Tourisme gourmand », *Teoros. Revue de recherche en tourisme*, 25-1, 2006. <http://teoros.revues.org/114>
- Lucy M. Long (dir.), *Culinary Tourism. Eating and Otherness*, numéro spécial de *Southern Folklore*, vol. 55, n° 3, 1998, dont Lucy M. Long, « Culinary Tourism. A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness », p. 181–204.
- Lucy M. Long (dir.), *Culinary tourism*, Lexington, University Press of Kentucky, 2004.
- C. Michael Hall et Richard Mitchell, « Gastronomic tourism. Comparing food and wine tourism experiences », in Marina Novelli (dir.), *Niche tourism. Contemporary issues, trends and cases*, Oxford, Butterworth-Heinemann, 2005, p. 73-88.
- C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis et Brock Cambourne (dir.), *Food Tourism around the World. Development, management and markets*, Londres/New York, Routledge, 2003.
- Victor T. C. Middleton et Jackie R. Clarke, *Marketing in Travel and Tourism*, Oxford, Butterworth-Heinemann, 2001.
- Philippe Poirrier, « Dijon, ville d'art et capitale de la gastronomie. L'invention d'une image urbaine (1919–1935) », in *French Cultural Studies*, August/November 2014, vol. 25, p. 357-365.
- Nicolas Raduget, *La mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine au XX^e siècle*, thèse sous la dir. de Jean-Pierre Williot, Université de Tours, 2015.
- Erik Wolf, *Culinary Tourism. The Hidden Harvest*, Dubuque, Kendall/Hunt, 2006.

LES GUIDES DE VOYAGE

- La revue du *Touring-club de France* numérisée sur Gallica :
Revue mensuelle. Touring-club de France (1891-1919) – 302 numéros

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34350057f/date>
La Revue du Touring-club de France (1920-1939) - 228 numéros
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34350058s/date>

- Accessibles à partir du portail thématique « Récits de voyages » de la BNF
http://bnf.libguides.com/recits_de_voyages
trois dossiers thématiques de Gallica sur les récits de voyageurs :
Voyages en France (du Moyen-Age à 1914) et notamment le parcours thématique sur la naissance du tourisme qui comprend une section « les guides touristiques »
<http://gallica.bnf.fr/dossiers/html/dossiers/VoyagesEnFrance/>
Voyages en Italie, avec un parcours thématiques « les genres du voyage » qui comprend une section « les guides, les itinéraires »
<http://gallica.bnf.fr/dossiers/html/dossiers/VoyagesEnItalie/>
Voyages en Afrique
<http://gallica.bnf.fr/dossiers/html/dossiers/VoyagesEnAfrigue/>
- Martine Breuillot et Thomas Beauvils (dir.), *Les Guides de voyage. Au fil du Rhin et ailleurs...*, Actes de la journée d'études du 19 mars 2004, Université Marc-Bloch, Strasbourg, 2005.
- Gilles Chabaud, Évelyne Cohen, Natacha Coquery, Jérôme Penez (dir.), *Les Guides imprimés du XVI^e au XX^e siècle. Villes, paysages, voyages*, Paris, Belin, 2000.
- Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage. De la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle », *In Situ. Revue des patrimoines*, 15 | 2011, <https://insitu.revues.org/722>
- Marc Francon, *Le Guide Vert Michelin. L'invention du tourisme culturel populaire*, Paris, Economica, 2001.
- Evelyne Cohen, Bernard Toulhier et Joanne Vajda (dir.), « Le patrimoine des guides. Lectures de l'espace urbain européen », *In Situ. Revue des patrimoines*, 15 | 2011, <http://insitu.revues.org/111>
- Priscilla P. Ferguson, « Michelin in America », in *Gastronomica. The Journal of Critical Food Studies*, Vol. 8/1, Winter 2008, p. 49-55.
- Claire Hancock, *Paris et Londres au XIX^e siècle. Représentations dans les guides et récits de voyages*, Paris, CNRS éditions.
- Lucien Karpik, « Le Guide rouge Michelin », *Sociologie du Travail*, 42(3), 2000, p. 369-389.
- Héléne Morlier, *Les Guides-Joanne. Genèse des Guides Bleus. Itinéraire bibliographique, historique et descriptif de la collection de guides de voyage (1840-1920)*, Paris, Les sentiers débattus, 2007.
- Daniel Nordman, « Les guides-Joanne ancêtres des Guides Bleus », in Pierre Nora (dir.), *Les Lieux de mémoire*, II. *La Nation*, 1. Paris, Gallimard, 1986, p. 529-567.
- *La saga du guide Michelin, de 1900 à aujourd'hui, un formidable voyage à travers le temps*, Michelin, 2004.
- Stefano Pivato, *Il Touring Club Italiano*, Bologna, Il Mulino, 2006.
- Marion Raimbaut, « Le voyage au Mexique rencontre avec l'altérité. La perception de l'Autre dans les premiers guides de voyage francophones sur le Mexique », in RITA (en ligne), n° 3, avril 2010 <http://www.revue-rita.com/traits-dunion-thema-51/le-voyage-au-mexique-thema-140.html>
- Jean-Claude Ribaut, *Rouge de honte. Biographie non autorisée de Bibendum*, Chartres, Menu Fretin, 2011.
- Christian Barrère, Quentin Bonnard et Véronique Chossat, « Democratization in the Gastronomic Market. From Michelin Stars to Michelin "Bibs" », in 4^{es} *Journées de recherche en sciences sociales*, AgroCampus-Ouest, Rennes, 2010. www.sfer.asso.fr/content/.../A5+-Chossat-Barrere-Bonnard.pdf
- Claude-Valia Filloz, *La médiation touristique*, thèse, Université Lumière Lyon 2, 2012.

Littérature/témoignages

* Pascal Rémy, *L'inspecteur se met à table*, Équateurs, 2004.

Cinéma

- * *Mardi, c'est donc la Belgique (If it's Tuesday, this must be Belgium)*, Mel Stuart, 1969.
- * *L'Aile ou la Cuisse*, Claude Zidi avec Louis de Funès et Coluche, 1976.
- * *Sideways*, Alexander Payne, 2004.
- * *The Trip*, Michael Winterbottom, 2010.
- * *À vif ! (Burnt)*, film américain de John Wells avec Bradley Cooper, 2015.

Télévision

- « Guide Michelin France 1993 », *Un livre, un jour*, 1993.
<http://www.ina.fr/video/CPC93004714/guide-michelin-france-1993-video.htm>
- « Le guide Michelin sort sa 100^e édition », 2009.
<http://www.ina.fr/video/VDD09007394/le-guide-michelin-sort-sa-100eme-edition-video.html>
- « Le guide Michelin 2009 lève le voile lundi sur sa 100^e édition », 2009.
<http://www.ina.fr/video/VDD09007892/le-guide-michelin-2009-leve-le-voile-lundi-sur-sa-100e-edition-video.html>
- « Hachette : Guide bleu France », *Un livre, un jour*, 1997.
<http://www.ina.fr/video/CPC97102530/hachette-guide-bleu-france-video.html>

Expositions

- * « Suivez le guide » à l'Institut Mémoires de l'édition contemporaine, Caen, Abbaye d'Ardenne, 2007.
http://www.caen.maville.com/actu/actudet_-Voyage-dans-le-temps-avec-les-guides-Hachette_16-432815_actu.Htm
<http://www.imec-archives.com/carnets/guides-voyage/>

Sur le tourisme et la gastronomie au Maroc

- « Maroc », *Theoros. Revue de recherche en tourisme*, 24-1, 2005.
<http://teoros.revues.org/217>
- Marie Caquel, « L'impact du protectorat français sur la production et la consommation de poisson au Maroc », in *French Cultural Studies*, vol. 26/2, 2015, p. 197-208.
- Zineb Charai, *Les effets du tourisme sur l'identité culturelle : le cas de la médina de Fès*, thèse, Nice, 2014.
- Mimoun Hillali, *La politique touristique marocaine*, Liège, 2000.
- Tarik Jabri, *Approche régionale du développement du tourisme au Maroc*, thèse, Perpignan, 2010.
- Stéphanie Leroux, *Le rapport à l'autre à travers le rapport à l'espace. L'exemple du tourisme français à Marrakech*, thèse, Lille, 2008.
- Sophie Mise, *Le rôle de la gastronomie dans le tourisme*, cr par des étudiants de master 1 d'une conférence de la commissaire générale de la fête de la gastronomie.
http://www.univ-paris1.fr/fileadmin/IREST/Colloques/CR_Le_role_de_la_gastronomie_dans_le_tourisme.pdf

Documentaires, vidéos

- * Fred Chesneau, *Le globe-cooker. L'explorateur des cuisines du monde : Maroc*, DVD, Canal+, 2006.
- * *10 recettes de cuisine du Maghreb*, 1994, DVD, TF1 vidéo, 2005.

Télévision

- * La Méditerranée, aujourd'hui le Maroc : Les briouates, *La cuisine du soleil*, France régions 3, 1981.
<http://www.ina.fr/video/RAC02003497/la-mediterranee-aujourd-hui-le-maroc-les-briouates-video.html>
- * Un camp au soleil, *Seize millions de jeunes*, ORTF, 1964
<http://www.ina.fr/video/CPF86651407/un-camp-au-soleil-video.html>
- * Maroc : le Maroc en boîte, BDDP & fils, 2008.
<http://www.culturepub.fr/videos/maroc-tourisme-le-maroc-en-boite/>

Livres de cuisine marocaine

<http://data.bnf.fr/documents-by-rdt/12008792/a/page1>

LE DEVELOPPEMENT DU TOURISME EN FRANCE et les OFFICES DE TOURISME

Les premiers syndicats d'initiative

<https://www.histoire-image.org/etudes/premiers-syndicats-initiative>

- * Catherine Bertho-Lavenir, *La roue et le stylo. Comment nous sommes devenus touristes*, Paris, Odile Jacob, 1999.
- * Annie Bleton-Ruget, *La Bresse bourguignonne. Les dynamiques d'un territoire, XVIII^e-XXI^e siècle*, Paris, L'Harmattan, collection « Historiques », 2014.
- * Marc Boyer, *Histoire du tourisme de masse*, Paris, P.U.F., coll. « Que sais-je ? », 1999.
- * Georges Cazes, *Le Tourisme en France*, Paris, P.U.F., coll. « Que sais-je ? », 1995.
- * Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », in Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 828-841.
- * Julia Csergo, « Du discours gastronomique comme "propagande nationale" : le Club des Cent, 1912-1930 », in F. Hache-Bissette et D. Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française*, Nouveau Monde éd., 2007 et 2009, p. 177-201.
- * Alain Corbin (dir.), *L'Avènement des loisirs (1850-1960)*, Paris, Aubier, 1995.
- * Paul Goujon, *Cent ans de tourisme en France*, Paris, Éditions du Cherche-Midi, 1990.
- * Patrick Harismendy, *Initiateurs et entrepreneurs culturels du tourisme 1850-1950*, Rennes, PUR, 2011.
- * Olivier Jacquet et Gilles Laferté, « La route des vins et l'émergence d'un tourisme viticole en Bourgogne dans l'entre-deux-guerres », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 57, n°162, 2013, p. 425-444.
- * Gilles Laferté, « La mise en folklore des vins de Bourgogne : la Paulée de Meursault », *Ethnologie française*, 2003/3, p. 435-442.
- * Julie Manfredini, *Le rôle des syndicats d'initiative et des offices de tourisme dans la construction de l'identité française de la fin du XIX^e siècle aux années 1970*, thèse d'histoire sous la dir. de Pascal Ory, Université Paris 1, 2015.
- * Victoire Moinard-Barbier, *Naissance du tourisme. Les journaux périodiques des syndicats d'initiative à la Belle époque*, master 1, Université Paris 1, 2009.
- * Philippe Poirrier, « Dijon, ville d'art et capitale de la gastronomie. L'invention d'une image urbaine (1919-1935) », *French Cultural Studies*, vol. 25, Aug./Nov. 2014, p. 357-365.
- * Nicolas Raduget, *La mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine au XX^e siècle*, thèse d'histoire sous la dir. de Jean-Pierre Williot, Université de Tours, 2015.
- * André Rauch, *Vacances en France de 1830 à nos jours*, Paris, Hachette, 2001.

Cf. aussi la « Bibliographie indicative 1990-2010 » sur « Les guides de voyages et de tourisme » établie par Evelyne Cohen : <https://insitu.revues.org/726>