"SERVICE À LA FRANÇAISE, SERVICE À LA RUSSE" ET LE CHANGEMENT DE PARADIGME ALIMENTAIRE ET CHIMIQUE AU XVIIIE SIÈCLE

Allen Grieco
Centre d'études de la renaissance italienne de l'Université d'Harvard - Florence, Italie

Docteur de l'EHESS, Allen Grieco est chercheur associé à la Villa I Tatti. Il a coédité plusieurs ouvrages collectifs parmi lesquels : *Excès et contraintes alimentaires en Europe, édition spéciale de la revue Food and History (2006), Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana nel medioevo (Bologne, 1994) et Le Monde végétal (XIIe–XVIIe siècles) : savoirs et usages sociaux (Vincennes, 1993).* Actuellement co-rédacteur en chef de Food and History (Turnout, Brepols), il dirige également un projet bibliographique sur l'histoire de l'alimentation en Europe (http://www.foodbibliography.eu/index_en.asp) financé par la fondation Mellon et la Bibliothèque Nationale de France. Ayant enseigné à Harvard, Florence et Bologne, il a créé un Master en langue anglaise à l'Università delle Scienze Gastronomiche

Le passage étonnamment rapide du service dit à la française permettant à chacun de suivre son propre régime alimentaire au service dit à la russe offrant à tous le même plat est un phénomène bien connu qui a déferlé sur les salles à manger européennes au début du 19e siècle.

C'est une transition mentionnée dans bon nombre de sources qui exige d'être analysée au delà de sa dimension quelque peu anecdotique. Car cette restructuration apparemment simple des repas, habituellement considérée comme se réduisant à une nouvelle mode qui aurait eu un succès particulièrement facile, cache en fait un important changement de paradigme. Elle caractérise entre autres l'abandon des théories nutritionnelles énoncées d'abord sous l'Antiquité puis cristallisées au cours du Moyen Age pour une vision totalement différente de l'alimentation, fondée sur les notions médicales et chimiques développées tout au long du 18e siècle qui seront finalisées dans la conceptualisation des substances alimentaires de William Prout.

On passe alors d'un classement des aliments produit par produit d'une variété infinie à un nouveau système basé sur un nombre limité de nutriments. Ce faisant, on se défait du système hiérarchique très diversifié qui sous-tendait encore les conceptions alimentaires aussi bien de *l'Encyclopédie* que de *Emile* ou de *l'Education* de J.J. Rousseau au profit d'un système déterminé par la chimie. Les banquets du 18e ordinairement composés d'un grand nombre de plats y perdent leur raison d'être et un nouveau mode d'alimentation fait son entrée.

Le nouveau mangeur devient consommateur de "substances alimentaires" et de nutriments de plus en plus difficiles à différencier ou hiérarchiser, évinçant ainsi le mangeur du passé. Si, comme le dit Jean-Louis Flandrin, le début de l'époque moderne a vu les théories nutritionnelles fondées sur le médical être remplacées par un "principe de plaisir", il serait peut-être alors plus exact d'y voir le remplacement d'un vieux paradigme médical par un nouveau.

NOTES