

**Gastronomie et identité culturelle française :
Discours et représentations, XIXe – XXe siècle
17-19 mars 2005, Paris**

Compte-rendu par Christy Shields-Argelès

Organisé à l'occasion du 250ème anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin, ce colloque a eu pour objet la gastronomie française en tant que discours et son lien avec l'identité culturelle française à travers les deux derniers siècles. Ce qui suit consigne les réactions (à vif) d'une auditrice fortement intéressée (en tant qu'anthropologue et franco-américaine) mais ne prétend à aucun moment être un résumé exhaustif du colloque. Pour cela, il faudra attendre la publication des actes du colloque, qui représentera à coup sûr une contribution importante à l'étude de l'alimentation en France.

A mes yeux, ce colloque a été non seulement intéressant, mais peut-être même fondateur, en ce qu'on a pu voir s'y juxtaposer, au fil des présentations, le discours gastronomique français tel qu'on le connaît (et qu'on l'aime, bien sûr) – c'est-à-dire la gastronomie en tant qu'art et science où se retrouvent des notions comme raffinement des sens, plaisir, etc. – et le discours gastronomique français tel qu'on le connaît moins – comme discours et ensemble de représentations qui excluent des individus ou des pans d'histoire ou véhiculent une propagande politique.

Construction et déconstruction du discours

Prenons les deux premiers interventions comme exemple : Pascal Ory a ouvert le colloque avec une analyse critique de l'œuvre de Brillat-Savarin, puis Julia Abramson (Université de l'Oklahoma) s'est livrée à une re-contextualisation historique et critique de l'œuvre de Grimod de la Reynière.

Résumons d'abord ces interventions. Selon Ory, La Physiologie du Goût de Brillat-Savarin, bien que maintes fois rééditée, semble relever encore d'une forme d'écriture méprisée. Ory note, par exemple, que parmi les nombreuses rééditions de cet ouvrage, aucune n'est critique et plusieurs sont incomplètes. Pourtant, pour Ory, l'œuvre de Brillat-Savarin est non seulement digne du qualificatif de "littérature", mais aussi de "philosophie". Il situe l'ouvrage dans la généalogie des sensualistes et des idéologues, plaçant Brillat-Savarin à côté d'auteurs illustres comme Stendhal et Balzac. Ory termine son intervention en proposant le concept d'"hédonisme textuel" pour caractériser La Physiologie du Goût qu'il définit comme une synthèse entre littérature et philosophie où le plaisir de texte est central ; ce qui, selon lui, explique l'apparent paradoxe relevé au début de son intervention, à savoir le mépris pour cette forme d'écriture et le grand succès de cet ouvrage.

"Le Traité de la dissection des viandes à tables" du "Manuel des Amphitryons" (1808) de Grimod de la Reynière fait l'objet de l'intervention d'Abramson. En s'appuyant sur la théorie du "processus de civilisation" de Norbert Elias, Abramson commence par montrer, à travers des textes et des images de manuels des 16e, 17e et 18e siècles, comment le travail de "l'écuyer tranchant aristocratique" (celui qui découpait les viandes pour la noblesse) était peu à peu devenu un travail extrêmement civilisé : les diagrammes du découpage étaient de plus en plus techniques, la violence de l'acte peu à peu effacée. Ensuite, Abraham contraste ces images avec des extraits de textes et d'iconographies des années 1790 pour démontrer comment les mots "trancher" et "couper", jusqu'alors associés à l'écuyer, deviennent fortement associés aux massacres de la Terreur et comment, de ce fait, l'acte de découper les viandes devient une entreprise "*non civilisée, inculte ou barbare*". Si Grimod choisit "*la rhétorique de la dissection*" pour son traité, c'est donc parce que cette dernière appartient au champ

médical et sert, selon Abramson, d’*“intermédiaire entre les traditions nobles d’un côté et la hantise des massacres de la terreur de l’autre”*.

L’analyse d’Ory est immanente au discours gastronomique. Autrement dit, il reprend certaines catégories qui appartiennent au discours gastronomique pour faire l’analyse de l’œuvre de Brillat-Savarin ; la notion de plaisir, par exemple, qui y est centrale, tout comme les arts littéraires et philosophiques (liés à une représentation de la gastronomie comme le plus grand des arts). Abramson, en revanche – et c’est là une tendance forte aux Etats-Unis depuis une dizaine d’années – “déconstruit” le discours gastronomique (ainsi que le personnage mythique de Grimod). Autrement dit, elle expose certaines catégorisations propres au discours gastronomique comme “construites” en faisant apparaître la part d’histoire oubliée (ou refoulée) par le discours dominant et identitaire. Par exemple, elle parle de civilisation et de barbarie (opposition souvent récurrente dans le discours gastronomique), mais la barbarie, ici, ne renvoie pas à un Autre extérieur à la nation (comme c’est souvent le cas) mais aux fondements mêmes de cette nation. De même, le personnage mythique de Grimod est ici représenté comme personne qui essaie, par son œuvre, à la fois de survivre après la révolution (il est sans le sou) et de se remettre de l’expérience “traumatisante” de la barbarie révolutionnaire (on apprend que la guillotine lui a enlevé un oncle – très proche – de 73 ans à la guillotine).

On retrouve cette même coexistence de deux approches (entre construction et déconstruction) dans l’ensemble d’interventions suivant, intitulé *“Vecteurs du discours gastronomique français au 19^e siècle”*. Ici, c’est l’Américaine Michelle Cheyne (de l’Université de Princeton) qui a ouvert les débats en nous montrant que les Lettres sur la cuisine de Dumas, souvent considérées comme des sommets d’une gastronomie et littérature française « *pure, rustique et franche* », sont en fait des répliques à un discours conservateur de l’époque qui se servait de comparaisons culinaires pour attaquer Dumas, traitant ses œuvres de *“ragoûts épicés qui pervertissent le goût français au grand détriment du public et des écrivains français”*. Comme Abramson, Cheyne procède à une recontextualisation historique d’une des figures mythiques du discours gastronomique français et nous amène ainsi à considérer comment ce dernier peut être un centre d’enjeux et de stratégie importantes.

Cette même session s’est conclue sur la présentation de Jean-Claude Yon (CHCSC), qui analyse l’usage de l’alimentation chez Offenbach (l’alimentation apparaît dans la moitié de ses oeuvres), un répertoire qui participait, selon Yon, à la construction d’une certaine image de la France à l’étranger dans la mesure où elles y connaissaient un certain succès. On retrouve encore une fois ici les représentations du non-civilisé et du civilisé propres au discours gastronomique, mais en restant dans une analyse immanente au discours gastronomique, le but étant de montrer comment ces catégories du discours gastronomique ont été reprises par Offenbach. Une première utilisation de l’alimentation dans ses œuvres consiste à l’associer aux personnages – souvent issus des classes sociales inférieures – qui s’abandonnent aux besoins ou pulsions primaires. La deuxième participe plutôt du contraire : de nombreuses séances de souper du 18^{ème} siècle (considéré comme l’apogée de la civilisation française par Offenbach) sont caractérisées par le raffinement, la séduction, le plaisir. L’air des côtelettes illustre le premier cas, l’air des truffes le deuxième...

On pourrait commencer à croire que, dans le cadre de ce colloque, le rôle des Américains a été de déconstruire ou démystifier le discours gastronomique français en tant que discours identitaire national, et celui des Français de se concentrer sur la construction de cette identité en appuyant leur analyses sur le discours dominant de l’époque. Denis Saillard notait d’ailleurs, au début du colloque, qu’il est parfois plus facile pour les étrangers de parler de la “Francité” (« Frenchness ») du discours gastronomique et donc justement du rôle qu’il joue dans les constructions identitaires nationales.

La première intervention du samedi matin dans la session *“Le discours gastronomique à l’écran dans la seconde moitié du XXe siècle”*, aurait d’ailleurs eu tendance à le confirmer. Ruth Cruickshank (cette fois-ci une Anglaise du Queen’s College, Université d’Oxford) observe la façon dont les cinéastes français des Trente Glorieuses *“remettent en question des traditions alimentaires comme discours constitutif de l’identité culturelle française.”* Selon Cruickshank, certains cinéastes de cette époque ont essayé de démystifier le discours gastronomique. Prenons son premier exemple comme illustration. Selon Barthes, le vin est une forme liquide de « francité » (Frenchness) et la façon de le boire, avec modération et non pas pour s’enivrer, une manière de pratiquer un savoir-vivre tout français. Or ce mythe, selon Cruickshank, les cinéastes des Trente Glorieuses ne l’ont pas “avalé” : le vin et sa consommation, dans un certain nombre de films, apparaissent plutôt liés aux misères de la vie où l’on boit (beaucoup) pour oublier. Selon Cruickshank, le discours gastronomique français exclut ou oublie certaines catégories sociales.

Les Anglo-saxons, cependant, n’ont pas systématiquement recouru à une approche critique dans ce colloque, comme l’a montré la présentation suivante, celle de Pricilla P. Ferguson (sociologue américaine de l’Université de Columbia, dont un livre, *Accounting for Taste*, vient de sortir aux Etats-Unis). Dans son analyse du film *Le Festin de Babette*, Ferguson avance que ce film, à l’heure de la mondialisation, offre une véritable défense et illustration de la cuisine française (et de sa “francité”). Entre autres choses, elle montre comment les caractéristiques de la cuisine française (exigence de qualité, assimilation de produits étrangers, lien avec les terroirs etc.) sont mis au service de la table et donc de la convivialité (voire communion) des convives. Loin d’être démystifié, le discours gastronomique est ici (indirectement) célébré.

Exploitation politique et économique du discours

Face aux analyses qui dessinent les contours du discours gastronomique et sa construction à travers le 19ème siècle, on trouve aussi des analyses qui se penchent plutôt sur la manière dont ce discours est utilisé, voire instrumentalisé par divers acteurs à des fins politiques et économiques.

La session “Régions et Nations” du vendredi matin, par exemple, s’est ouverte sur deux interventions, celle de Karin Becker (Université de Stuttgart) sur le roman français du 19e siècle et celle de Francis Lacoste (Université de Bordeaux III) sur le discours gastronomique d’Eugène le Roy. Tous deux ont décrit avec finesse la construction du discours gastronomique au 19ème siècle, se concentrant surtout sur les représentations d’une France rurale ou régionale (par opposition à Paris) qui entre alors dans le discours gastronomique et l’imaginaire français (terroir, naturel, etc.).

Dans un deuxième temps, Julia Csergo (Université de Lyon II) et Denis Saillard (co-organisateur du colloque) ont considéré la façon dont ce discours peut être non seulement utilisé, mais même construit à des fins politiques et économiques. Par exemple, évoquant le “Club des Cent”, Csergo note que le discours gastronomique, au début du siècle, est utilisé par ce club comme un type de propagande économique et nationale. La gastronomie est vue comme une affaire d’Etat qui s’inscrit dans un projet de revalorisation économique de la France. Par ce biais, la valorisation de la gastronomie se retrouve liée à un discours de défense du caractère national et original de la France. Denis Saillard, quant à lui, partant de la Belle époque et remontant jusque dans les années 40, a montré la façon dont un discours national véhiculé par le discours gastronomique peut facilement glisser vers un discours xénophobe et nationaliste.

En France et à l’extérieur

Dernier point : ce colloque a également exploré la question de la gastronomie française hors du territoire national. La session « Réception et appropriation de la

gastronomie française à l'étranger au 19^e siècle » a ainsi permis de voir le discours gastronomique français se répandre à travers le monde. Amy Trubek (New England Culinary Institute/Vermont University), anthropologue et chef cuisinier de nationalité américaine, a évoqué les armées de cuisiniers qui ont exporté les règles et la gloire de la gastronomie française à travers le monde au 19^{ème} siècle. Elle s'est également penchée sur le rôle central des syndicats de chefs cuisiniers à l'étranger (du plus grand chef au plus petit restaurateur) qui avaient comme mission expresse de disséminer la « gloire de la France » via sa cuisine, la gastronomie étant liée à l'identité de la France ou la « francité », comme l'expose d'ailleurs son livre Haute Cuisine : How the French Invented the Culinary Profession, University of Pennsylvania Press, 2002 (toujours pas traduit en français). D'autres interventions ont confirmé un mouvement vers l'Europe de l'Est, par exemple la Hongrie (Eszter Balazs, Université de Budapest) et la Russie (Murielle Lucie Clément, Université ASCA, Amsterdam) ou encore vers le sud de l'Europe, avec l'Espagne - où Angel Muro introduit la gastronomie française tout en s'en servant pour construire/exalter une gastronomie espagnole (Frédéric Duhart, EHESS) - et le Portugal, où, malgré la présence des Anglais, la cuisine française s'affirme à partir de l'arrivée de Napoléon (José Antonio Maia Marques, Institut Supérieur de Maia, Porto).

Quant à savoir si la France a préservé sa place prépondérante acquise au 19^{ème} siècle, c'est là une autre question. Bien que la gastronomie semble bien représentée dans la littérature enfantine en France (Françoise Hache-Bissette, CHCSC), elle est de moins en moins présente dans les manuels scolaires européens d'enseignement du français aux étrangers (Catherine d'Humières, IUFM Versailles). La cuisine française est également moins visible dans la revue américaine *Gourmet*, qui se concentre de plus en plus sur les cuisines d'autre pays ou celle des Etats-Unis eux-mêmes (Bertram Gordon, Mills University, Californie). En revanche, elle semble conserver une place primordiale et incontestée au Japon (Yumiko Aihara, écrivain, Japon).

Conclusions

Comme il se doit, un tel festin d'idées met en appétit et donne envie d'aborder encore d'autres questions et domaines de recherche. Par exemple, Michelle Cheyne a demandé à Frédéric Duhart de spéculer sur une question générale : « *à quel point est-ce que le discours gastronomique est un discours réservé aux vieux ?* ». La question a provoqué des rires dans la salle. Précisant qu'il n'aimait pas la spéculation, Duhart a répondu qu'il y avait là, au moins au 19^{ème} siècle, une part de vérité, mais qu'il voyait aujourd'hui de jeunes chefs à la mode présenter une toute autre image. Assiste-t-on donc à un changement dans ce domaine ? La gastronomie est-elle en train de se transformer sociologiquement, et ses discours avec ?

Reste aussi la question hommes-femmes. Lors de ce colloque, un nombre important d'intervenants femmes ont parlé d'un monde peuplé presque exclusivement par des hommes du 19^{ème} au 21^{ème} siècle. La question de Cheyne a donc suscité une autre interrogation chez moi : Quelle est la place des femmes dans le monde de la gastronomie ? Ce sujet n'est pas inintéressant en comparaison avec les Etats-Unis, où ce sont justement deux femmes chefs cuisiniers - Julia Childs et Alice Waters - qui ont contribué à populariser la cuisine française et un certain discours gastronomique nourri (si j'ose dire) à une certaine influence française (la première est certainement aussi mythique pour les Américains que Brillat-Savarin ou Carême le sont pour les Français).

Au-delà de ces questions, ce colloque, par son approche à la fois globale et critique du discours gastronomique français, a ouvert de nouvelles perspectives. La publication des actes ne manquera pas de susciter intérêt, débats et champs de recherche nouveaux.