

## « Consommation de cultures alimentaires et constructions identitaires »

*Food Culture in France*, de Julia Abramson  
Westport, Connecticut, Greenwood Press, 2007

Compte-rendu de lecture  
par Christy Shields-Argelès

Conçu comme une introduction de base à la culture alimentaire française, cet ouvrage est destiné à un public américain. Les informations qu'il contient sont donc souvent des évidences de la vie quotidienne pour les Français. Le chapitre « Aliments et ingrédients essentiels », par exemple, nous apprend qu'on ne fabrique généralement pas le pain chez soi, mais qu'il se vend dans des « boulangeries » : ce n'est pas exactement un scoop pour le Parisien qui achète le sien au coin de la rue en rentrant du travail.

Cependant, il serait dommage de s'en tenir là et de ranger trop vite ce livre parmi les guides anglo-saxons de l'alimentation française, car il ne se contente pas, loin de là, de présenter les données et le vocabulaire élémentaires sur le sujet. D'abord, tout comme la collection à laquelle il appartient, ce volume a pour objectif d'explorer l'alimentation et la cuisine en tant que culture, et l'auteur se consacre à cette tâche avec sérieux, si bien que certains chapitres et l'organisation même de l'ensemble présentent un réel intérêt pour un lecteur français. Ensuite, vu sous un angle anthropologique, il nous en dit plus long que son seul contenu. Nous nous éloignerons donc dans un deuxième temps d'un compte rendu classique et considérerons le livre et la collection à laquelle il appartient non plus comme une production universitaire mais comme un artefact culturel. Pris comme tels, ils nous permettront de revenir sur le contexte plus large dont ils sont issus, à savoir les Etats-Unis et la relation de ce pays à l'alimentation.

\*\*\*

L'auteur du livre, Julia Abramson, est quelqu'un que nous avons déjà rencontré en France et, plus précisément, sur ce site. Je pense en particulier à sa présentation inaugurale au colloque *Gastronomie et identité culturelle française: discours et représentations (XIX<sup>e</sup> - XXI<sup>e</sup> siècles)* qui s'est tenu à Paris au printemps 2005<sup>1</sup>. Cette fois-ci, cependant, Abramson ne s'adresse pas à d'autres universitaires spécialistes de la gastronomie française, mais à un public américain plus large. Si ses objectifs ne sont plus les mêmes, on reconnaît néanmoins ses points forts en tant que chercheuse et auteur. Je pense qu'aucun lecteur ne me contredira : les ouvrages d'introduction à un sujet, quel qu'il soit, ont toujours un côté un peu sec (une qualité pour un vin, mais pas forcément pour un livre). Abramson, en revanche, parvient à condenser une quantité énorme de données et d'informations et à les restituer sous forme d'observations et d'aperçus facilement assimilables et toujours agréables à lire.

Un tel résultat est d'autant plus remarquable qu'Abramson avait affaire à deux contraintes importantes. Dans la mesure où son livre fait partie d'une collection d'«ouvrages de référence complets et interdisciplinaires» sur les

---

<sup>1</sup> Le compte-rendu de ce colloque ainsi que celui des actes publiés en 2007, sont disponibles sur ce site ; l'article de Julia Abramson y figurant.

« cultures alimentaires du monde », elle devait à la fois puiser dans plusieurs disciplines et respecter le format des autres volumes (Introduction, Aperçu historique, Aliments et ingrédients essentiels, La cuisine, Les repas typiques, Sortir, Fêtes et grandes occasions, Régimes alimentaires et santé).

Abramson s'en sort à merveille. Elle exploite un large éventail de sources (histoire, littérature, sociologie, anthropologie, presse écrite, livres de cuisine, etc.), et elle combine sources anglo-saxonnes et françaises. Elle a disposé les points importants de son développement à des endroits judicieux du format imposé, ce qui lui a permis d'éviter les répétitions. La liste des films et, à un degré moindre, des sites Internet mentionnés en annexe est également bien fournie.

Du fait du format imposé par la collection, la qualité de l'ouvrage varie forcément un peu d'un chapitre à l'autre en fonction du degré d'expertise de l'auteur<sup>2</sup>. Les parties consacrées à l'analyse historique bénéficient ainsi largement de la connaissance approfondie qu'elle a de l'histoire et de la littérature françaises, ses domaines de spécialité : les bibliographies sont détaillées, les analyses intéressantes et multidimensionnelles. D'autres passages, en particulier ceux en rapport avec les habitudes alimentaires contemporaines, auraient pu parfois profiter de développements et de références bibliographiques supplémentaires.

Commençons par un chapitre où les points forts de sa formation se reflètent clairement. Le premier chapitre, intitulé « Aperçu historique », offre un résumé à la fois ample et concis. Ample, en ce qu'il commence aux « origines », à savoir avec les hommes préhistoriques qui vivaient de la chasse et de la cueillette aux alentours de 6000 av. J.-C. sur le territoire de ce qui est maintenant la France, et qu'il se termine par une partie sur « la France et l'Europe » aujourd'hui. Concis, en ce qu'il couvre l'histoire des habitants de France en tout juste 40 pages. Evidemment, Abramson se concentre sur l'essentiel : le chapitre abonde de phrases resserrées qui résument d'un trait telle ou telle période clef de l'histoire culinaire française. Mais elle conserve toujours une certaine richesse de détails et d'anecdotes qui maintiennent l'intérêt du lecteur et donnent de la profondeur à son exposé<sup>3</sup>.

La section intitulée « La cuisine classique » en est un bon exemple. Abramson commence par se pencher sur toute une série de livres de cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle pour illustrer un certain nombre des évolutions menant durant la période à l'apparition d'un goût moderne (caractérisé, par exemple, par une diminution de l'usage des épices) et au développement d'une haute cuisine (à travers, par exemple, une codification de ses procédures). Elle introduit ensuite la notion de « service à la française »<sup>4</sup> pour nuancer son propos en identifiant là un élément de continuité avec le passé, puis s'en sert de transition pour aborder l'alimentation et les structures sociales à la cour de Louis XIV. Ce faisant, elle ne se contente pas de citer des sources ou d'énumérer des faits, elle raconte également des histoires et met certains personnages en relief. Elle présente ainsi le chef Vatel – le banquet finalement malheureux qu'il avait préparé pour Nicolas

---

<sup>2</sup> Il semble en aller de même des autres volumes de la collection (Freeman 2006).

<sup>3</sup> Ce chapitre constituerait un excellent guide pour un professeur – français ou américain – désireux d'enseigner l'histoire de la cuisine et de la gastronomie française à ses étudiants. La richesse des sources primaires utilisées – livres de cuisine, guides, journaux – et des films français mentionnés – des années vingt à nos jours – donnent d'excellentes idées de matériel pédagogique et de sujets pour un cours.

<sup>4</sup> En français dans le texte, N. d. T.

Fouquet ainsi que son suicide mythique au Château de Chantilly suite à un retard dans la livraison du poisson – et décrit le Tartuffe de Molière, un moyen pour elle d'illustrer la gravité des « drames de pouvoir » se jouant autour de la nourriture dans ce contexte culturel particulier. À la fin du passage, Abramson utilise livres de cuisine et manuels d'instruction ménagère pour souligner à la fois l'influence du catholicisme à l'époque et les évolutions sociales plus largement à l'œuvre (plus spécifiquement l'ascension de la bourgeoisie). Et il s'agit là seulement, rappelons-le, d'une petite partie de chapitre<sup>5</sup>.

Cette richesse se retrouve ailleurs, en particulier dans les passages à dimension historique. Dans le chapitre intitulé « La cuisine », par exemple, Abramson s'attarde sur le développement de la profession culinaire et des restaurants, sur le statut de star dont quelques chefs bénéficient aujourd'hui et sur l'attention dont la gastronomie jouit depuis longtemps dans les médias. L'exposé sur les « chefs femmes » est particulièrement intéressant dans ce contexte. Comme Abramson le souligne, les femmes sont largement absentes du monde très masculin des chefs professionnels, dont la « culture macho » et le « climat peu accueillant »<sup>6</sup> ont été notés plus d'une fois – quand il ne fait pas carrément preuve d'hostilité à leur égard. Abramson, cependant, évoque aussi le petit groupe de « chefs-propriétaires » connu depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle sous le nom des « mères ». Une catégorie intéressante, dans la mesure où certaines d'entre elles sont même parvenues à obtenir une ou plusieurs étoiles au Michelin, mais où, comme leur surnom l'indique, elles restent séparées du monde des chefs professionnels hommes.

Comme nous le disions précédemment, certaines parties du livre sont moins convaincantes sur le plan des sources et du développement de l'analyse. Le deuxième chapitre, en particulier, consacré aux « aliments et ingrédients essentiels », laisse le lecteur français sur sa faim. On y trouve ainsi une page sur le pain, une autre sur le vin, une troisième encore sur le fromage, et ainsi de suite, dans une énumération étonnamment exhaustive des aliments consommés en France. Ce chapitre est sans doute celui qui s'apparente le plus à un « guide anglo-saxon de l'alimentation française ». Dans la section sur le pain, par exemple, un premier paragraphe mentionne le pouvoir de cet aliment comme symbole religieux et l'occurrence du mot dans nombre d'expressions françaises (gagne-pain, etc.), mais la suite est essentiellement consacrée aux différents types de pain que l'on peut trouver dans les boulangeries. Bien sûr, ceci correspond au niveau de connaissances, aux intérêts et aux attentes du public à qui l'ouvrage est destiné, mais je ne pense pas que le passage suffise à faire ressortir toute la signification historique et culturelle de ces produits dans un pays où celle-ci importe autant que leur qualité ou leurs propriétés culinaires. Il convient toutefois d'ajouter que certains de ces produits sont également abordés dans d'autres chapitres ; le vin, par exemple, apparaît à plusieurs endroits dans le livre.

Dans le même ordre d'idées, les chapitres 4 (« Les repas typiques »), 5 (« Sortir ») et 6 (« Fêtes et grandes occasions ») mentionnent relativement peu de sources. Or il existe toute une littérature sociologique et anthropologique supplémentaire en France (et aux Etats-Unis) sur nombre des sujets qui y sont traités. La partie sur les repas typiques, par exemple, fait référence à la forme et la fonction du repas familial en France ainsi qu'au développement de pratiques comme le grignotage ou l'éducation au goût. Mais, si les informations apportées

---

<sup>5</sup> Nous y relevons une erreur, petite mais notable : ce n'est pas Astérix qui est gros, mais Obélix...

<sup>6</sup> Abramson, p. 95.

sont justes, elles n'ont pas toute l'épaisseur qu'elles auraient pu avoir si d'autres sources avaient été mobilisées.

Le dernier chapitre, « Régimes alimentaires et santé », traite de façon nuancée de questions comme « l'équilibre, la modération et le plaisir » ou « le paradoxe français », deux domaines où les clichés transatlantiques peuvent parfois brouiller ou fausser les analyses. De même, les sections sur « le problème de l'abondance » et « la sécurité alimentaire » présentent les débats actuels sur l'obésité, les politiques de labellisation AOC ou la question des OMG sans déformer les préoccupations françaises. La petite partie sur l'allaitement, en revanche, semble provenir essentiellement de conversations avec des amis français, et certaines remarques reflètent davantage des expériences personnelles que des pratiques vraiment généralisées.

En somme, malgré le manque d'approfondissement relevé dans certains chapitres, le livre s'avère être une bonne introduction pour un public américain de non-initiés et, éventuellement, d'étudiants de premier cycle. Pour le lecteur français, l'ouvrage est intéressant en ce qu'il permet de découvrir toute une série de sources en anglais (et peut-être d'en redécouvrir quelques autres en français) et qu'il fournit un résumé bien écrit des périodes clefs de l'histoire culinaire française.

\*\*\*

Comme indiqué plus haut, ce livre est le dernier volume en date d'une collection dédiée à l'étude des « Cultures alimentaires du monde ». Douze ouvrages le précèdent, consacrés chacun à un pays ou une région, à savoir (par ordre de publication) : le Japon (Ashkenazi et Jacob 2003), le Proche-Orient, le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord (Heine 2004), le Royaume-Uni (Mason 2004), la Chine (Newman 2004), l'Italie (Parasecoli 2004), l'Inde (Sen 2004), les Caraïbes (Houston 2005), le Mexique (Long-Solis et Vargas 2005), l'Amérique du Sud (Lovera 2005), La Russie et l'Asie Centrale (Mack et Surina 2005), l'Espagne (Medina 2005) et l'Afrique subsaharienne (Osseo-Asare 2005)<sup>7</sup>.

Pour son éditeur, Ken Albala, la collection « signale le degré de maturité atteint par la discipline des *food studies* »<sup>8</sup>. À certains égards, elle s'inscrit dans un phénomène plus large, aux Etats-Unis, d'intérêt accru pour la chose culinaire. Car si les Français ont tendance à n'associer les Etats-Unis qu'avec le développement du fast-food et de l'obésité, cela fait en réalité une bonne cinquantaine d'années que, pour de nombreux Américains, on assiste à une véritable révolution culinaire. Une révolution qui, pour beaucoup, a commencé avec l'arrivée de Julia Child sur la scène culinaire – et ses efforts patients et assidus pour prouver à l'Amérique des classes moyennes qu'elle était capable de faire la cuisine comme les Français et d'y prendre plaisir. Une révolution influencée ensuite par la contre-culture des années 1960, et qui tend aujourd'hui à se concentrer dans les zones urbaines et chez les classes moyennes et supérieures, même si, par certains aspects, elle a pu récemment déborder de ces frontières géographiques et sociales<sup>9</sup>. La parution de cette collection en atteste d'ailleurs : pour Albala, elle est destinée « indifféremment » à un « public plus large d'étudiants, de lecteurs ordinaires ou de *foodies* »<sup>10</sup>.

---

<sup>7</sup> Tous les volumes de la série (publiée chez Greenwood Press, Westport, Connecticut) ont le même titre : « La Culture alimentaire en ... »

<sup>8</sup> Avant-propos de la collection.

<sup>9</sup> Nous ne pouvons évidemment pas retracer ici en détails l'histoire de cette révolution. Pour plus d'informations, cf. Levenstein 1988 et 1993.

<sup>10</sup> Avant-propos de la collection.

Si les termes « étudiant » et « lecteur » ne posent évidemment aucun problème de compréhension à un Français, il n'en va pas de même de *foodie*, une expression culturellement spécifique qui demande à être examinée plus avant. Le terme fait référence au nombre croissant d'Américains qui s'intéressent passionnément à l'alimentation et la cuisine. Bien que les Américains soient peu nombreux à revendiquer l'appellation pour eux-mêmes, ils le sont beaucoup plus à s'inscrire, de différentes manières, dans ce que l'on pourrait appeler la culture *foodie*. Le *foodie*, à cet égard, s'apparente au « gastronome » français : si un nombre relativement restreint de Français se qualifieraient eux-mêmes de « gastronomes », ils sont en revanche nombreux à s'inscrire, de différentes manières, dans la culture gastronomique. Nous allons donc considérer brièvement les deux termes comme des idéaux-types reflétant certains aspects clefs de la relation de ces deux sociétés à l'alimentation.

Selon le dictionnaire *Merriam-Webster*, le terme *foodie* est entré dans l'usage courant en 1982 (signe du caractère relativement récent de l'intérêt des Américains pour la chose culinaire). Le dictionnaire *Food and Fitness : A Dictionary of Diet and Exercise* définit un *foodie* de la façon suivante : « Une personne qui prend plaisir à la préparation, la présentation et la consommation de la nourriture. Le terme est parfois utilisé dans un sens péjoratif pour décrire quelqu'un qui cherche en permanence des sensations gustatives nouvelles, exotiques. » Si le *foodie* américain prend donc un « plaisir » similaire à celui du gastronome français à préparer, présenter et consommer sa nourriture, la définition ci-dessus, avec sa mention de « sensations gustatives exotiques », suggère également qu'il existe des différences profondes dans leur relation à la nourriture.

Les termes en eux-mêmes reflètent déjà des attitudes culturelles différentes face aux plaisirs de la table. Pourquoi, par exemple, les Américains (ou, en tout cas, la partie des classes moyennes et supérieures qui s'intéresse à la culture culinaire) n'ont-ils pas adopté le terme « gastronome » ? Après tout, cela n'aurait pas été la première fois que les Américains utilisent un mot français en rapport avec la cuisine (gourmet, cuisine, soufflé, hors-d'œuvre, etc.). Mon sentiment est que le terme ne convient tout simplement pas à la plupart d'entre eux. Les gastronomes s'intéressent à la gastronomie, donc à un art et une science de l'alimentation souvent associés, dans le contexte américain, à une volonté de distinction (de classe) – ou tout simplement à un certain snobisme français. *Foodie* joue sur un registre complètement différent. Son suffixe en *-ie* (comme dans *groupie* ou *cutie*) rend le terme plus familier, plus affectueux, plus « fun » aussi. Un *foodie* est avant tout un fan de la chose alimentaire, un aficionado plutôt qu'un critique. *Foodie* a une connotation démocratique : a priori, tout le monde peut être un fan (même si, bien sûr, les choses sont plus compliquées en pratique). Cela ne signifie pas, évidemment, que les *foodies* ne prennent pas ce qu'ils mangent au sérieux. Mais cela signifie que les attitudes et valeurs qui fondent leur rapport à l'alimentation diffèrent notablement de celles de leurs homologues français.

Cela ne veut pas dire non plus que les gastronomes français et les *foodies* américains n'ont pas un certain nombre de traits communs. Le plus frappant est peut-être leur quête d'« authenticité » : d'ingrédients authentiques, de restaurants authentiques, de producteurs authentiques, d'expériences authentiques... Cette « authenticité » est liée dans les deux cas à des notions comme le traditionnel, le naturel, la pureté, la santé (entre autres). Et, dans les deux cas, l'alimentation renvoie à bien plus qu'au simple fait de se nourrir. Il s'agit également d'une façon de représenter et de renforcer une identité. Pour

faire bref, la quête d'authenticité est entre autres choses un moyen de renforcer ou de (ré-)inventer des identités sociales et culturelles perçues comme menacées en des temps de changement accéléré.

Bien sûr, Français et Américains n'attribuent pas de « l'authenticité » aux mêmes espaces. Comme la citation précédente le suggère, le *foodie* américain s'intéresse à des cuisines et des saveurs « exotiques » ou « ethniques ». L'alimentation et la culture authentiques se situent souvent à l'extérieur des frontières nationales (ou bien en leur sein, mais en relation avec des communautés immigrées, donc anciennement étrangères). Inversement, s'il est vrai qu'une touche asiatique agrmente les tables de France avec l'apparition de gingembre ou de soja dans nombre de plats et de recettes, la quête d'authenticité française se tourne essentiellement du côté des régions et de leurs « terroirs ». L'ouvrage français qui se rapproche le plus de la présente collection américaine est *L'Inventaire culinaire du patrimoine de la France* (1992-1996) : une collection de 22 volumes consacrée à l'exploration des produits, des cuisines, de l'histoire et de la culture des différentes régions de France<sup>11</sup>.

Ces deux collections se ressemblent à plus d'un titre. Elles sont toutes deux écrites pour le grand public (ainsi que, peut-être, pour les *foodies* d'un côté et les gastronomes de l'autre). Elles reposent toutes deux sur une approche pluridisciplinaire où se mêlent l'histoire, la géographie, l'anthropologie, etc. Elles sont organisées autour d'espaces définis comme porteurs d'une culture alimentaire spécifique : des pays et régions du monde dans le cas des Etats-Unis, les régions dans le cas de la France. L'objectif des deux collections est de faire comprendre l'alimentation comme partie d'un ensemble culturel plus large (et harmonieux). En outre, ces ensembles culturels sont perçus comme menacés dans leur existence par les forces de la mondialisation. Les deux collections fournissent des « inventaires culinaires » destinés à préserver et protéger ces alimentations et ces cultures « locales ». Dans l'avant-propos de la collection américaine, Ken Albala écrit : « Alors que la mondialisation se poursuit à un rythme accéléré au vingt-et-unième siècle, il devient également plus important que jamais de préserver des traditions locales et régionales uniques en leur genre ».

Enfin, les deux collections ont çà et là un côté plus « guide touristique » : on y trouve des noms de produits « locaux », des recettes de plats traditionnels, etc. La collection française va peut-être un peu plus loin en fournissant également des adresses. C'est là un aspect important, qui distingue ces publications d'autres ouvrages de référence : les produits et les pratiques culturelles abordés dans les différents volumes sont destinés à être consommés par le lecteur. En d'autres termes, ces guides n'aident pas seulement le mangeur moderne dans sa quête d'authenticité, ils l'aident aussi, et c'est plus important, dans sa quête d'identité. Apprendre à reconnaître les produits authentiques du terroir français, savoir en parler, les acheter, les préparer, les manger, c'est

---

<sup>11</sup> Les ressemblances du récent mouvement français du « fooding » avec le mouvement américain des *foodies* ne sont pas que linguistiques. Ses adeptes s'intéressent par exemple particulièrement aux cuisines « exotiques », à la nouveauté, à l'ambiance. Nous ne parlerons pas ici de ce mouvement parce qu'il ne s'intéresse pas à l'authenticité de la même façon. Le « fooding » vise à raviver (voire réinventer) la gastronomie française en assimilant des influences exotiques et en rompant avec les règles et structures édictées par la tradition. Pour davantage d'informations, cf. le site Internet du mouvement : [www.lefooding.com](http://www.lefooding.com) (Abramson s'y réfère également, p. 133-34). Notons, cependant, que le visage de l'alimentation et de la cuisine est plus complexe dans les deux pays qu'il ne nous est possible de le dire ici. Le « fooding » en témoigne de la même façon pour la France que le mouvement des cuisines régionales pour les Etats-Unis.

également se sentir connecté à ce lieu et à ses habitants, ainsi qu'à la nation française tout entière. De la même façon, aux Etats-Unis, manger des cuisines « étrangères » signifie souvent manger des cuisines d'« immigrants » et donc renforcer la compréhension de ce que signifie l'appartenance à une « communauté immigrante » et, par prolongement, l'appartenance aux Etats-Unis conçus comme *melting pot*.

Cependant, s'il est possible de situer ces collections dans un mouvement plus large de quête d'authenticité – lequel a pour effet de renforcer un sentiment d'appartenance à des communautés locales et nationales – il convient également de noter qu'il y a une différence entre représenter et consommer des régions (des espaces faisant déjà intégralement partie du « patrimoine » ou de l'héritage national) et représenter ou consommer d'autres pays ou régions du monde (des espaces qui ne font pas partie de la nation, même si certains – comme l'Italie ou le Mexique – ont d'importantes communautés aux Etats-Unis). En d'autres termes, ces collections reflètent bien des « visions du monde » différentes : des façons différentes de considérer le monde et notre place en son sein par le biais de catégories comme « nous » et « eux » ou « aujourd'hui » et « autrefois ». Dans le cas de la collection française, la région, comme l'identité française, demande à être protégée et préservée. La mondialisation est perçue comme une invasion venue de l'extérieur : le plus souvent des Etats-Unis ou de l'Union Européenne. Dans le cas américain, en revanche, ce sont les autres pays ou régions du monde qui demandent à être protégés et préservés. Dans l'avant-propos, Ken Albala écrit : « Dans bien des cas, ces ouvrages décrivent des pratiques alimentaires en train de disparaître ou d'ores et déjà sérieusement transformées par la modernité. Savoir comment et pourquoi ces pertes interviennent aujourd'hui nous permet en même temps de décider quelles traditions nous souhaitons maintenir en vie, qu'il s'agisse de notre propre héritage ou de celui d'autres groupes. Dans ces ouvrages, il n'est donc pas seulement question de l'alimentation et de la culture d'autres peuples du monde, mais également de nous-mêmes et de ce que nous espérons être. »

Dans son livre *Exotic Appetites*, la philosophe américaine Lisa Heldke distingue l'impérialisme culturel du colonialisme culturel. Dans le premier cas, il s'agit selon elle « d'une puissance économique ou politique *imposant* des pratiques culturelles » ; dans le second cas, « d'une puissance *s'appropriant* ces pratiques »<sup>12</sup>. On peut donc se demander si cette collection ne reflète pas non seulement un intérêt croissant aux Etats-Unis pour l'alimentation et la cuisine, mais également la position présente (politique, économique, sociale et culturelle) des Etats-Unis dans l'arène mondiale.

\*\*\*

Bien sûr, tous les Autres n'occupent pas la même place dans l'imaginaire américain. Ce à quoi Heldke fait référence, ce sont les cuisines « ethniques » du monde en voie de développement. La France et la cuisine française tiennent une place entièrement différente dans le passé américain et dans les représentations actuelles de Soi et de l'Autre aux Etats-Unis. Dans l'avant-propos, Ken Albala écrit encore : « Qu'il s'agisse de manger des raviolis du nouvel an en Chine, de confectionner des *tamales* avec des amis au Mexique ou de se rendre dans un restaurant à étoiles Michelin en France, comprendre ces traditions alimentaires nous aide à comprendre les gens eux-mêmes. » La France est décidément singulière, en ce qu'elle reste le pays créateur et le pourvoyeur incontesté de la haute cuisine et de l'art gastronomique.

---

<sup>12</sup> Heldke, p. xviii.

Abramson est parfaitement consciente des représentations dominantes de la France aux Etats-Unis. Son introduction commence par la phrase suivante : « Tout Américain ou presque a une idée de la cuisine française. Pour ceux qui dînent en ville, le restaurant idéal, en termes d'élégance et de chic, est souvent français. » A bien des égards, son texte est une tentative de répondre sans exagération aux attentes nées de ces représentations, et, par-là, il nous permet de voir en quoi ces représentations consistent. Ses lecteurs, par exemple, en retirent une meilleure compréhension et appréhension de ce monstre sacré et ancestral de l'art culinaire qu'est la France. Le chapitre intitulé « Aperçu historique » y suffit à lui seul. Et, après avoir lu son ouvrage, ils sont également à même de prendre un peu part à cette culture (par exemple en préparant une « blanquette de veau »).

Mais Abramson est également très consciente des stéréotypes ancrés dans la longue relation d'attraction-répulsion des Etats-Unis avec la France, et elle s'efforce à travers son texte de contrer les plus tenaces. Certes, les Français mangent des escargots et des grenouilles, mais plus tant que ça en fait. Certes, on trouve en France des marchés à ciel ouvert et des boulangeries de quartier, mais il s'agit aussi d'un pays industriel moderne où la plupart des gens font leurs courses dans les supermarchés. Certes, la France est le pays de la haute cuisine et de la distinction de classe, mais c'est aussi le pays des plats paysans et d'une cuisine domestique ingénieuse. Certes, tout le monde a entendu parler du « paradoxe français », mais si les Français ont « le beurre et l'argent du beurre » aux yeux de nombreux Américains – s'ils mangent ce qui leur fait envie tout en restant en bonne santé – ce n'est pas parce qu'ils ont longtemps compensé sans le savoir une alimentation riche en foie gras par un verre de vin rouge : c'est plutôt, pour Abramson, parce qu'ils observent régulièrement un rituel élaboré du repas qui privilégie la qualité sur la quantité, met en avant le partage de la nourriture, les petites portions et la diversité – et qu'ils ont en outre un « accès quasi universel à un système de soins de qualité »<sup>13</sup>.

Et pourtant, le simple fait que la France figure dans cette collection en dit long sur la place présente de la France dans l'imaginaire culinaire américain. Après tout, le fait que ces livres obéissent tous au même schéma – et qu'ils définissent ainsi certaines catégories comme pertinentes partout dans le monde – représente une forme de nivellement de ces cultures : une espèce de relativisme boasien où toutes les cultures sont considérées comme différentes mais égales<sup>14</sup>. Dans ce cadre (comme dans une grande partie des débats aux Etats-Unis), la culture culinaire et alimentaire française se voit détronée de sa position privilégiée de culture de référence pour n'en devenir qu'une parmi d'autres.

Traduit de l'anglais par Daniel Argelès

---

<sup>13</sup> Abramson, p. 158.

<sup>14</sup> Il est intéressant de noter que Boas avait procédé à un inventaire culturel (largement centré sur l'idée de préservation) des tribus indiennes d'Amérique du Nord.

## Ouvrages cités

« Foodie » *Food and Fitness : A Dictionary of Diet and Exercise*. Michael Kent. Oxford University Press, 1997. *Oxford Reference Online*. Oxford University Press. American University of Paris. 25 Octobre 2007.

Freeman, Susan Tax : "Culturing Food", in *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* (2006), 6:4, p. 99-104.

Hache-Bissette, Françoise et Saillard, Denis (édit.) : *Gastronomie et identité culturelle française : discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*. Paris, Editions Nouveau Monde, 2007.

Heldke, Lisa. : *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. New York, Routledge, 2003.

Levenstein, Harvey *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. New York et Oxford, Oxford University Press, 1993.

Levenstein, Harvey *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. New York et Oxford, Oxford University Press, 1988