

Des idéaux alimentaires aux indications d'origine géographique. Les tendances actuelles de la recherche sur l'alimentation aux États-Unis.

Conférence « Resilient Culinary Cultures »¹
Un compte-rendu par Christy Shields-Argelès²

En 2008, l'Association pour l'Étude de l'Alimentation et de la Société (Association for the Study of Food and Society, ASFS) et la Société pour l'Agriculture, l'Alimentation et les Valeurs Humaines (Agriculture, Food and Human Values Society, AFHVS) ont tenu leur conférence annuelle conjointe à la Nouvelle-Orléans sur le thème « Résistance des cultures culinaires : catastrophes, innovations et transformations dans le paysage alimentaire ». Ces deux organisations se consacrent à l'étude de l'alimentation : l'ASFS est un groupe interdisciplinaire et international qui s'est donné pour vocation d'explorer les relations complexes entre alimentation, culture et société (<http://food-culture.org/>), et l'AFHVS s'efforce de promouvoir les recherches interdisciplinaires sur un champ d'étude assez large incluant l'agriculture, l'alimentation et le monde rural (<http://www.afhvs.org/>).

Nous proposons ici un compte rendu de ce colloque parce que ces rencontres annuelles permettent de se faire une idée des tendances actuelles de la recherche sur l'alimentation dans le monde anglo-saxon et, plus particulièrement, américain. Il faut savoir, cependant, que ces conférences sont d'une ampleur considérable : du jeudi au samedi, huit ateliers se réunissent en parallèle, à raison de quatre sessions par jour (deux le matin et deux l'après-midi), avec à chaque fois trois intervenants en moyenne par session, ce qui veut dire que, en l'espace de trois jours, on atteint le chiffre d'environ 280 contributions. Il est donc évident que ce compte rendu ne pourra présenter qu'un aperçu très incomplet de la conférence et des débats qui s'y sont déroulés³. Nous nous concentrerons ici sur les contributions qui nous ont paru d'un intérêt particulier pour le lecteur français. Nous avons organisé ce compte rendu en cinq chapitres :

- Cuisine et reconstruction dans la Nouvelle-Orléans de l'après-Katrina ;
- Discours alimentaires et État-nation ;

¹ Conférence annuelle conjointe de l'ASFS et de l'AFHVS, « Resilient Culinary Cultures : Disaster, Innovation and Change in Foodscapes », 4-8 juin 2008, Nouvelle-Orléans, Louisiane

² Doctorante en anthropologie, EHESS, Paris

³ Le programme complet de la conférence peut être consulté sur le site de l'ASFS : <http://food-culture.org/conference.html>

- Patrimoine culinaire et terroir ;
- Avenir de l'alimentation et faim dans le monde ;
- et enfin une dernière partie abordant une contribution ne convenant à aucun des chapitres susnommés.

Pour ceux qui s'intéressent plus particulièrement à la conception que les chercheurs présents à ce colloque peuvent avoir de la France, notons que l'Hexagone semble rester un modèle aux yeux de nombreux Américains, tant pour sa cuisine que, désormais également, pour sa capacité à conceptualiser et à protéger le terroir. Deux des contributions présentées dans la partie « Discours alimentaires et État-nation » s'intéressent à la France : la première analyse le discours gastronomique français, la seconde le pouvoir de la nouvelle cuisine dans l'imaginaire. Plusieurs contributions évoquées dans « Patrimoine culinaire et terroir » font également référence à la France. L'anthropologue (et chef) Amy Trubek, par exemple, considère que le modèle français du terroir garantit des produits de qualité et un certain niveau de développement rural, d'où ses efforts pour promouvoir la naissance d'un mouvement similaire aux États-Unis. S'y ajoutent deux interventions particulièrement intéressantes sur les fromages français : l'une sur le Comté, l'autre sur le Saint Nectaire. Enfin, la dernière partie permet de faire ressortir les travaux de Michaela DeSoucey, une doctorante engagée dans une comparaison passionnante sur le sujet du foie gras en France et aux États-Unis.

Cuisine et reconstruction à la Nouvelle-Orléans

Dans la mesure où les chercheurs sur l'alimentation présentent en général des contributions en rapport avec leurs centres d'intérêt du moment, leurs thèmes ne sont pas nécessairement en rapport avec la ville où le colloque a lieu – ni même parfois avec son sujet. Cette année, pourtant, plusieurs papiers étaient consacrés à la culture culinaire de la Nouvelle-Orléans dans l'après-Katrina⁴. Je les inclus ici parce que la Nouvelle-Orléans a hérité de ses ancêtres français un certain savoir-faire et savoir-vivre, même si les contributions présentées à cette conférence se concentrent plus particulièrement sur le rôle central de l'alimentation dans les efforts de reconstruction.

⁴ Pour davantage d'informations sur la culture culinaire de la Nouvelle-Orléans, cf. « 'It's going to be a better place...' Food and Cuisine in the Rebuilding of New-Orleans » («Ça va être un endroit encore mieux...» Alimentation et cuisine dans le processus de reconstruction de la Nouvelle-Orléans »), un compte rendu de certaines des visites organisées dans le cadre de la conférence

Dans une intervention intitulée « Food to the Rescue ! The Restorative Role of Food Organizations in Post-Katrina New-Orleans » (L'alimentation à la rescousse ! Le rôle des associations liées à l'alimentation dans le rétablissement de la Nouvelle-Orléans après Katrina », Meryl S. Rosofsky (New York University) explore la façon dont toute une série d'associations actives dans le domaine de l'alimentation (par exemple Edible Schoolyards, Southern Food and Beverage Museum, Seedco Financial's Restaurant Recovery Initiative, Culinary Corps, Southern Foodways Alliance et Share Our Strength) ont pu contribuer au rétablissement psychologique, culturel et économique de la ville⁵. S'appuyant sur divers témoignages, elle revient sur les divisions raciales et sociales qui affectaient la ville bien avant le passage de l'ouragan mais qui ont été « mises en lumière et amplifiées » par lui. Sa contribution montre combien « l'alimentation – qu'il s'agisse d'y accéder, de la célébrer ou de s'identifier à elle – révèle et dépasse à la fois ces divisions ».

Dans le même esprit, dans un papier intitulé « The Color of Roux : Who Owns New Orleans' Culinary Culture ? » (La couleur du roux : à qui appartient la culture culinaire de la Nouvelle-Orléans ?), l'anthropologue David Beriss (University of New Orleans) revient sur les batailles culturelles et identitaires qui ont marqué l'après-Katrina. Prenant appui sur des entretiens avec des militants de l'alimentation, des chefs, des restaurateurs et des organisateurs de marchés, Beriss montre que les tensions ethniques et sociales ont éclaté précisément autour d'éléments de la culture locale qui, comme l'alimentation ou la musique, représentaient jusque-là une force de cohésion.

La contribution de Netta Davis (Harvard University), intitulée « From 'Meals Rarely Eaten' to 'MRE' Antoinette : Military/Emergency Rations as Problematic Foodways » (Des 'Meals Rarely Eaten' aux 'MRE Antoinette' : les rations militaires et les vivres d'urgence comme denrées problématiques), examine la façon dont les « Repas tout prêts » de l'armée, ces 'Meals-Ready-To-Eat' ou 'MRE' acheminés par camions entiers à la Nouvelle-Orléans après l'ouragan, ont acquis une véritable notoriété grâce aux réactions qu'ils ont déclenchées : « refus de consommation et revente sur E-Bay », « transformation gastronomique de leur part comestible en vue de l'adapter aux palais néo-orléanais », « réutilisation artistique et entrepreneuriale intense de leurs emballages » (par exemple en les recyclant dans la confection des costumes du

⁵ Pour une analyse plus poussée du Southern Food and Beverage Museum, cf. le compte rendu mentionné dans la note précédente.

carnaval). À travers le cas des 'MRE', Davis explore entre autres les questions d'identité régionale et « la frontière ambiguë entre efforts humanitaires et distribution forcée de denrées problématiques ».

Discours alimentaires et État-nation

Dans une contribution intitulée « Fa(s)t Food Eaters, Slow Food Values, and the Politics of Eating Right » (Les consommateurs de fa(s)t food, l'éthique du Slow Food et les enjeux politiques du manger correct), Charlotte Biltekoff (University of California, Davis) compare le mouvement anti-obésité et le mouvement Slow Food aux États-Unis. Si ces deux mouvements représentent à première vue des pôles opposés dans la culture alimentaire américaine contemporaine, elle avance qu'ils partagent en fait également toute une série de valeurs et de points de vue. Elle montre combien ils sont tous deux informés par les impératifs sociaux et politiques du néolibéralisme, dans la mesure où ils promeuvent une façon de considérer l'alimentation et la santé qui « met en avant la responsabilité individuelle, cherche à former de bons citoyens-consommateurs et tend à dénier aux mauvais mangeurs, qu'ils soient 'fat' ou 'fast', toute moralité, subjectivité et aptitude à la citoyenneté ».

La présentation de Biltekoff s'appuie sur sa thèse de doctorat, qu'elle est en train de remanier pour publication. Doté du titre provisoire de *Hidden Hunger : Food, Health and Citizenship from the Late Nineteenth Century to the Obesity Epidemic* (La faim cachée : alimentation, santé et citoyenneté de la fin du XIX^e siècle à l'épidémie d'obésité), l'ouvrage explore la relation entre représentations d'une alimentation idéale et représentations d'une société idéale. Partant de l'idée que les problèmes biomédicaux sont aussi des lieux investis par les enjeux idéologiques, elle examine dans son livre quatre crises nationales de la santé alimentaire et analyse les campagnes d'éducation nutritionnelle mises en place pour y répondre. Elle affirme que manger correctement est depuis longtemps davantage un impératif social qu'une simple question de santé individuelle. Parmi ses travaux récents, un article à paraître dans *American Studies* avance que la « guerre contre l'obésité » actuelle vient nourrir à sa façon la « guerre contre le terrorisme ».

Christy Shields-Argelès, du Centre Edgar Morin et de l'Université Américaine de Paris (AUP), a présenté une contribution intitulée « Gastronomic Discourse in France » (Le

discours gastronomique en France). Elle y analyse les réponses de 176 Français⁶ à la question : « Qu'est-ce que le bien manger pour vous ? » Selon elle, ces réponses révèlent la prédominance d'un « discours gastronomique » en France, lequel se caractérise par sa pluri-dimensionnalité (par opposition à l'uni-dimensionnalité du discours nutritionnel aux États-Unis). Le « bien manger » recouvre par définition plusieurs choses à la fois : il renvoie par exemple à la santé, mais aussi au goût, à la convivialité, au plaisir. Il s'agit d'abord, dans la logique d'un discours gastronomique, de retourner ou de faire référence à un « tout », concept qu'elle emprunte aux travaux de David Sutton et qui inclut « la notion de convivialité, une écoute mutuelle fondée sur l'expérience des sens, des formes structurelles de répétition et une utilisation et construction spécifique du temps et de l'espace », autant d'éléments qui débouchent sur la création de ce que Sutton appelle « un univers de significations, une cosmologie susceptible d'être partagée ».

Dans sa contribution intitulée « Food and Nation : South Africa à la Barthes » (« Alimentation et nation : une approche barthésienne de l'Afrique du Sud »), Signe Hansen, de l'Université du Cap, approche les discours nationaux sur l'alimentation sous un angle légèrement différent. Partant d'une analyse de ses dissertations d'étudiante de premier cycle sur « le plat 'national' sud-africain », elle avance que les clichés popularisés par les médias servent à présenter sous un jour harmonieux une nation encore profondément affligée par les inégalités raciales, politiques et économiques. De la même façon que Barthes « situait l'histoire de la colonisation dans le mythe national du steak-frites, de même, en Afrique du Sud, le mythe d'une Nation arc-en-ciel et d'une cuisine nationale renvoie ironiquement à l'histoire du pays et à sa persistance, confirmant le fait que l'alimentation – et, plus spécifiquement, sa représentation – est un des prismes permettant le mieux de débusquer les mythes qui informent la vie quotidienne ».

Heather Mallory, doctorante en littérature française à Duke University, a présenté une contribution intitulée « Nouvelle Cuisine : A Recipe for Frenchness in Postcolonial France » (La nouvelle cuisine, recette d'identité nationale dans la France post-coloniale). En replaçant la nouvelle cuisine dans son contexte historique et en se penchant sur sa

⁶ Question posée dans l'enquête Ocha dont les principaux résultats sont analysés dans l'ouvrage de Claude Fischler et Estelle Masson *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, publié chez Odile Jacob (Paris, 2008)

signification dans l'imaginaire, Mallory avance qu'elle a joué un rôle important dans la réaffirmation identitaire de la France post-coloniale. Elle affirme, en particulier, que la nouvelle cuisine a opéré selon un modèle révolutionnaire, « affirmant l'identité française de la nation en rétablissant son hégémonie culinaire ». Pour elle, l'histoire de la nouvelle cuisine, c'est l'histoire de la résilience culinaire française et de sa puissante résistance à toute forme d'emprise étrangère.

Patrimoine culinaire et terroir

Nous avons été surpris, cette année, par le nombre de travaux portant sur les « indications d'origine géographique » et, plus spécifiquement, sur la notion française de terroir. Dans notre souvenir, lors de la même conférence, en 2003, seule une contribution abordait le sujet.

Dans son discours d'ouverture, intitulé « Marketing Identities : Geographical Indications Between Elitism and Local Politics » (« Le marketing des identités : les indications d'origine géographique entre élitisme et politique locale »), le président en exercice de l'ASFS, Fabio Parasecoli (New York University / Gambero Ross) note tout d'abord que les indications d'origine géographique sont devenues un sujet d'actualité tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du monde universitaire. Le débat semble lancé : « Les indications d'origine peuvent-elles devenir un moyen de mettre en place une agriculture coopérative, durable et orientée sur la qualité ou renvoient-elles juste à un rêve d'utopie agraire fondé sur une vision romantique du passé ? » Parasecoli relève la difficulté qu'il y a à développer des indications d'origine, soulignant en particulier combien le discours politique et idéologique qui entoure ces débats est prisonnier d'oppositions tranchées entre global et local, homogénéité et diversité, universalité et singularité. Pour lui, « dans la mesure où le local comme le global sont des constructions sociales, il faut renoncer au point de vue naïf qui considère le premier comme 'naturel', originel, lié à la biodiversité et à l'hétérogénéité et qui en fait un ultime rempart contre les forces homogénéisantes et contre nature de la globalisation ». Ensuite, Parasecoli examine les avantages qu'il y a à développer des indications d'origine géographique dans les pays émergents, mais note que ces avantages, comme dans le cas de la tequila mexicaine, (cf. les travaux de Sarah Bowen ci-dessous) dépendent des situations sociales et politiques locales, de la structure spécifique de la chaîne d'approvisionnement et du degré d'organisation atteint par la fabrication du produit concerné. Enfin, Parasecoli termine par la question suivante : « Dans quelle direction les indications d'origine vont-elles évoluer, et quelle

sera, en particulier, leur capacité à protéger les communautés rurales ? » Une piste, à ses yeux, serait d'élargir le concept juridique de « patrimoine culturel » afin d'y inclure des aspects de la culture matérielle des communautés concernées tels que la production alimentaire.

Lors d'une table ronde dirigée par Amy Trubek sur « The History and Future of *Terroir* » (Histoire et avenir du terroir), plusieurs chercheurs ont exploré la possibilité d'étendre le concept de terroir aux États-Unis. Amy Trubek, anthropologue à l'Université du Vermont (et chef cuisinier), vient de publier un livre intitulé *The Taste of Place : A Cultural Journey into Terroir*⁷ (Le goût des lieux : voyage culturel dans l'univers du terroir). Dans cet ouvrage, elle retrace l'histoire et la signification culturelle du terroir en France et se penche sur le développement d'une notion similaire aux États-Unis. Elle examine, par exemple, la cuisine régionale proposée par le chef Odessa Piper au restaurant « L'étoile », à Madison, dans le Wisconsin, et la mise en place d'une appellation d'origine pour les sirops d'érable provenant du Vermont, projet auquel elle participe directement. Parmi les autres intervenants à la table ronde figuraient l'historienne Kolleen Guy, auteur du livre *When Champagne Became French : Wine and the Making of a National Identity*⁸ (Quand le champagne est devenu français : vin et construction de l'identité nationale), Sarah Bowen (University of Wisconsin, Madison), qui vient de terminer une thèse de doctorat où elle compare les systèmes de production de la tequila au Mexique et du Comté en France⁹, et Rikki Saltzmann, folkloriste oeuvrant au développement d'une culture alimentaire locale avec le Iowa Arts Council.

La table ronde a commencé par un rappel historique du développement des « appellations d'origine contrôlée » (AOC) en France, présenté par Trubek et Guy. Selon elles, le système des AOC et le concept connexe de terroir valorisent les liens entre les personnes, les lieux et le goût, permettant ainsi d'éclairer la façon dont les acteurs locaux peuvent garder le contrôle de la production alimentaire. C'est également l'avis de Bowen, qui examine la notion de « goût du terroir » développée par les producteurs de Comté et la promotion du développement rural qui en a résulté. Elle montre comment les producteurs de Comté ont su transformer en atout une difficulté de promotion (à savoir

⁷ University of California Press, 2008.

⁸ John Hopkins University Press, 2003.

⁹ Depuis août 2008, Bowen est maître de conférences au Département de sociologie et d'anthropologie de la North Carolina State University à Raleigh, Caroline du Nord.

les différences de goût qui existent d'un Comté à l'autre) en étudiant et renforçant le lien entre goût du fromage et terroir. Son analyse revient sur la « roue des senteurs » mise en place par le Groupuscule d'Actions Gustatives du Comté et la relation entre l'herbe des pâturages et le goût du fromage.

Trubek et Saltzman ont ensuite parlé de leur expérience dans des projets de développement de produits et de goûts locaux aux États-Unis. Actuellement, Trubek collabore avec une équipe de scientifiques pour déterminer le lien entre goût et « terroir » dans le cas du sirop d'érable du Vermont, et Saltzman est impliquée dans un projet permettant de documenter la diversité des plats au porc – traditionnels ou plus modernes – dans l'Iowa.

Après une discussion animée avec le public, les participants à la table ronde sont tombés d'accord pour dire qu'il ne serait jamais possible d'appliquer directement le concept de terroir aux États-Unis, en premier lieu parce que le contexte culturel et les mentalités sont tout simplement très différents. La relation entre l'individu et la collectivité, par exemple, ne s'articule pas du tout de la même façon des deux côtés de l'Atlantique. Harry West, anthropologue à la University of London qui, dans ses travaux actuels, compare les producteurs artisanaux de fromage en Angleterre et en France, souligne ainsi que les producteurs anglais peuvent tout à fait baptiser un fromage du nom de leur grand-mère, alors que cela serait impensable en France. Bowen est allée dans le même sens, expliquant qu'on produisait d'excellents fromages dans le Wisconsin, mais que chaque fabricant faisait le sien et lui donnait un nom, si bien qu'il était difficile de les imaginer en train de s'organiser en groupes constitués partageant un ensemble défini de pratiques et une appellation commune (comme celle du Comté par exemple).

Parmi les autres contributions au débat sur le terroir, notons encore celle de Harry West, intitulée « Making a Living of Dying Traditions : Artisan Cheesemaking and Heritage Tourism in St. Nectaire, France » (Vivre de traditions mourantes : production artisanale de fromage et tourisme patrimonial à Saint Nectaire). Dans une démarche ethnographique, West examine la façon dont un producteur de Saint Nectaire de la huitième génération a franchi le pas du discours patrimonial en créant dans sa ferme un musée en l'honneur des « traditions vivantes » de l'artisanat fromager. Il souligne ainsi la difficulté des choix auxquels ce dernier aura été confronté pour maintenir en vie

l'exploitation familiale dans un monde en perpétuel changement. Là où d'autres se demandent si le tourisme patrimonial et les dégustations à la ferme contribuent à la renaissance ou au contraire à la disparition des collectivités rurales, la force du papier de West réside dans le fait qu'il se concentre sur « un type de collectivités qui est en fait créé par l'artisanat contemporain du fromage et par la niche commerciale mondialisée des 'produits du patrimoine' ».

Notons également une autre contribution intéressante, cette fois sur une forme de patrimoine culinaire exclusivement américain : « Not Just Lunch : The Mitsitam Native Foods Cafe at the National Museum of the American Indian » (« Plus qu'un simple déjeuner : le Café des nourritures indigènes Mitsitam au Musée National des Indiens Américains »). Selon son auteur, Cory Bernat (University of Maryland), le National Museum of the American Indian (NMAI) de Washington est moins une vitrine d'artefacts qu'un « outil, conçu sur le mode holistique, destiné à permettre aux peuples natifs d'Amérique de représenter leur propre culture ». Les travaux de Bernat se concentrent sur la présence du Café Mitsitam dans l'enceinte du musée et sur la façon dont l'alimentation y est utilisée pour remplir cet objectif et pour impliquer le public de façon à le faire évoluer. Parce qu'il est dans la continuité de l'espace d'exposition, le café « représente une volonté de prendre l'alimentation au sérieux », chose que la plupart des musées n'ont guère tendance à faire. En présentant cinq régions distinctes d'Amérique, le musée confronte les visiteurs à « une conception nouvelle de la géographie, basée sur les différences de paysage » ; « en apparaissant sur une carte saisonnière et bio, la faune et la flore rappellent que le monde naturel – et les peuples qui s'y étaient adaptés – existait bien avant la formation des nations ».

L'avenir de l'alimentation

Un atelier entier était consacré à l'analyse critique du dernier livre de Warren Belasco, *Meals to Come : A History of the Future of Food*¹⁰ (Les plats du futur : une histoire de l'avenir de l'alimentation). Les participants à la table ronde incluaient Amy Bentley et Krishnendu Ray (tous deux du Department of Nutrition, Food Studies and Public Health de New York University), Carolyne de la Pena (University of California, Davis) et Fabio Parasecoli (New York University et Gambero Rosso). Sans faire un compte rendu du

¹⁰ University of California Press, 2006.

livre, j'aimerais souligner ici certains aspects de la discussion, fort éclairante, à laquelle il a donné lieu.

Professeur en Études américaines à l'Université du Maryland, Warren Belasco est un des piliers de la communauté des chercheurs sur l'alimentation aux États-Unis, et il a parrainé, à un titre ou à un autre, nombre de jeunes chercheurs de l'ASFS. En guise d'introduction à l'atelier, Belasco a commencé par affirmer qu'il avait voulu faire une recherche « sérieuse » et qu'il avait longtemps eu comme titre provisoire « Will the world starve ? » (Le monde va-t-il mourir de faim ?) – une façon de rappeler le sort que les chercheurs sur l'alimentation semblent subir aux États-Unis : leur sujet n'est pas considéré comme sérieux sur le plan universitaire. Il a ensuite souligné que son livre devait être lu comme une histoire intellectuelle, comme une histoire des idées qui retrace les débats autour de la question « Aurons-nous assez à manger ? » en remontant plus de deux cents ans en arrière. Ceci, cependant, ne signifie pas que Belasco se soit limité à des sources intellectuelles. En tant que chercheur en Études américaines, Belasco pense qu'il est possible de faire des rapprochements intéressants entre des champs différents et il exploite donc un large éventail de sources, des récits de science-fiction aux manuels d'agriculture en passant par les statistiques économiques. Sa femme travaillant dans les milieux de la prise de décision politique à Washington, il a confié avoir été sans doute mû également par le désir de se rendre « utile » ou d'influencer les décideurs qui seront amenés à se saisir de ces questions dans les années à venir. Par rapport à la crise alimentaire actuelle, son livre montre, selon lui, qu'il n'y a pas grand chose de neuf sous le soleil et que nombre des réponses proposées l'ont déjà été dans le passé.

L'ensemble des intervenants est tombé d'accord pour dire qu'il s'agissait d'un travail remarquable d'érudition, fondé sur des recherches rigoureuses et écrit dans un style accessible où perçaient – avis là aussi unanime – la cordialité et le sens de l'humour propres à l'auteur. Pour Ray, « la qualité de l'écriture a quelque chose du jazz. Des listes et des listes et des listes de choses culminant dans un phrasé bref, à la Hemingway ».

Amy Bentley a lancé la discussion en expliquant que le livre examinait les trois points de vue qui n'ont cessé de réapparaître lors des deux siècles précédents chaque fois qu'il a été question de la faim dans le monde : celui des pessimistes, celui des optimistes et celui des égalitaristes. La force de l'ouvrage, selon elle, réside dans le fait que Belasco évite de donner une vision simpliste de ces tendances et de prendre parti. Sans compter

que, dans le troisième chapitre, il se penche sur ce qu'elles partagent, sur les similitudes qui rapprochent leurs raisonnements.

Krishnendu Ray ajoute qu'en dépit d'une ou deux longueurs, l'ouvrage présente l'avantage d'être exhaustif et d'apporter une nouvelle fois la preuve de l'efficacité des approches transdisciplinaires. Tout en étant d'accord pour dire qu'il est utile de resituer historiquement les débats actuels sur l'alimentation, il ajoute cependant que le livre de Belasco présente un système de classification tellement convaincant que le lecteur risque de finir par « prendre ses catégories pour réelles et la complexité du réel pour une vue de l'esprit ». En d'autres termes, on risquerait de passer à côté de ce que les débats actuels peuvent avoir de nouveau.

Carolyn de la Pena, de son côté, utilise l'ouvrage dans ses cours de second cycle d'université pour réfléchir aux différentes façons de structurer un livre. Belasco, en effet, a choisi de ne pas procéder chronologiquement, mais de présenter trois discours sur le futur dans un ensemble cohérent. La vraie force de cette approche, selon elle, tient au fait qu'elle amène le lecteur à faire le travail : les termes du débat sont spécifiés, mais le lecteur a la latitude de décider ce qu'il pense vraiment. L'ouvrage fait donc preuve à ses yeux de courage, en ce qu'il ne part pas d'une thèse générale pour trouver ensuite les éléments susceptibles de l'étayer, mais qu'il examine chacun des trois raisonnements selon les critères qui lui sont propres et donne ainsi au lecteur les clefs permettant de les explorer un à un. Enfin, le livre offre à son avis un excellent point de départ pour discuter de ce qu'est l'alimentation, dans la mesure où on comprend à sa lecture à quel point « se nourrir » ou « avoir assez à manger » sont des notions culturellement déterminées et combien cela influence la façon dont on envisage de nourrir le monde. Belasco l'a rejointe : si « se nourrir » signifie « manger de la viande de boeuf trois fois par semaine », nous ne pourrions sans doute pas satisfaire les besoins alimentaires du monde entier. Si « se nourrir » renvoie simplement à des « calories », alors nous trouverons sans doute divers moyens de le faire : « après tout, le sucre apporte des calories ».

Fabio Parascoli a ensuite conclu les débats en évoquant la façon dont le livre a été accueilli et commenté par une classe d'étudiants romains. En Italie, a-t-il dit, la faim est une notion moins lointaine. Nombre de ces étudiants, par exemple, ont des parents ou des grands-parents qui ont connu la faim pendant la Seconde guerre mondiale. Le livre leur a donc moins servi à réfléchir à l'avenir qu'au chemin parcouru par les sociétés

européennes et à la direction qu'elles comptent désormais emprunter. Quel avenir la nouvelle politique agricole européenne nous prépare-t-elle, par exemple ? De quel avenir le mouvement italien Slow Food est-il porteur et quel impact aura-t-il ?

Contribution hors catégorie : du foie gras à la commensalité

Michaela deSoucey, doctorante en sociologie à l'Université de Northwestern (sous la direction de Gary Fine), a présenté une contribution intitulée « Appetite for Controversy : Market-based Resistance to Chicago's Foie Gras Ban » (« Le goût de la controverse : la résistance du marché à l'interdiction du foie gras à Chicago »), dans laquelle elle examine l'interdiction de la vente du foie gras décidée par la ville de Chicago, entrée en vigueur en août 2006 et abrogée en mai 2008. DeSoucey se penche sur le mouvement de résistance mené par des chefs et restaurateurs de la ville, qui voyaient leur autorité culturelle remise en cause par une campagne morale menée à la fois par des mouvements sociaux et des entités publiques. De la création de « speakeasies clandestins à foie gras » à l'organisation de « festivals du foie gras » en passant par l'affichage ouvertement ironique de certaines condamnations en justice, leurs histoires et les actions qu'ils ont menées « permettent de réfléchir à la nature douteuse de constructions présentant le foie gras comme un problème social et moral aux États-Unis ». Sa contribution fait partie d'un projet de thèse plus large où elle compare les débats et les discours entourant la production et la consommation de foie gras en France et aux États-Unis. Elle s'intéresse tout particulièrement à la rhétorique de l'éthique ou de la vertu utilisée pour faire de certains aliments des questions morales et des objets de controverses.

Alice Julier a présenté une section de son nouveau livre (à paraître) intitulé *Hospitality in Black and White: Friendship, Food and Inequality in the United States*. En s'appuyant sur des entretiens approfondis, ainsi qu'une observation participante des Américains à table, Julier examine l'hospitalité aux États-Unis. Elle considère la cuisine que l'on fait pour les autres tant sous l'angle du plaisir que du travail que cela représente et elle s'intéresse aux discours américains sur l'alimentation et la convivialité. Elle donne une attention particulière à la division du travail et à la structure du lien social tel qu'il se manifeste selon les groupes ethniques et les classes sociales. Son livre représentera une contribution importante à l'étude de l'alimentation, car la commensalité aux États-Unis est un sujet qui, jusqu'à présent, a reçu peu d'attention de la part des chercheurs.

Conclusion

Au bout du compte, les contributions au colloque semblent refléter un glissement vers des questions nouvelles dans la recherche anglo-saxonne : les idéaux nationaux et les discours moraux collectifs d'une part et les indications géographiques d'autre part. La quasi absence de contributions sur la question de l'obésité – débat bien plus intense il y a quelques années – est en revanche plus difficile à interpréter.