

**Gastronomie et identité culturelle française.
Discours et représentations (XIXe – XXIe siècles)**

Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard
Paris, Nouveau Monde éditions, 2007¹

Compte rendu de lecture par Patrick Rambourg,
Professeur de l'Histoire de la cuisine et de la gastronomie
Université Paris 7 - Denis-Diderot

Ce livre est le fruit d'un colloque international organisé en mars 2005 pour le 250^e anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin, par le CHCSC de l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines et la Société d'ethnologie française. Il est composé de cinq parties et rassemble vingt-cinq contributions. Le XIXe siècle n'a pas inventé le discours sur le boire et le manger, mais il a popularisé le mot « gastronomie » et légitimé les textes sur « l'art de la bonne chère ». La gastronomie est « la mise en règle » de la nourriture : c'est la « connaissance raisonnée de tout ce qui à rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit », écrit Brillat-Savarin. Etudier la gastronomie, c'est avant tout analyser les discours qui la sous-tendent, de l'oralité au texte, en passant par l'image. C'est « la représentation qu'une communauté se donne de sa cuisine, donc de sa culture, et celles que lui en renvoient les autres » précisent, dans leur introduction, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard. Tel est le projet du livre, entre construction et déconstruction du discours gastronomique français, dans une approche interdisciplinaire, avec une diversité méthodologique riche d'enseignement. L'excellence culinaire y est présentée comme « une pratique culturelle nationale » et perçue, par le regard étranger, comme une spécificité de l'Hexagone. L'ouvrage et ses auteurs s'interrogent ainsi sur la francité, sur l'identité culturelle française au travers de sa gastronomie.

La première partie du livre s'ouvre sur « les discours fondateurs et leur diffusion au XIXe siècle » (pp. 39-120). La *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin est l'un des textes les plus importants sur la gastronomie. Publié sans nom d'auteur à la fin de l'année 1825, il poursuit une carrière remarquable jusqu'à nos jours. Pourtant, sur une cinquantaine de publications françaises distinctes recensées à la Bibliothèque nationale de France, aucune ne peut-être qualifiée d'édition critique, entendons scientifique. Pour Pascal Ory, la *Physiologie* est un texte canonique qui reste, à l'aube du XXIe siècle, une littérature méprisée. Les « quelques considérations » qu'il développe dans son article sont l'ébauche d'un travail plus conséquent à venir. « Il ne sera pas question ici de cuisine, ni même d'alimentation, mais de philosophie », explique-t-il d'emblée au lecteur ; c'est l'analyse « d'une pratique littéraire ayant pour objet le système du goût ». Le texte de Brillat est dès lors replacé dans son contexte : dans le cadre de la production scientifique et philosophique de l'époque, de l'influence des « Idéologues » qui cherchaient à créer une science de la pensée reposant sur la « physiologie ». Penseur libéral proche d'un Jean-Baptiste Say, Brillat-Savarin est également un littérateur inspiré par toute une littérature hédoniste. Et l'ambition d'allier le projet scientifique à la sensualité gourmande contribue, pour une large part, au succès de son livre. La physiologie devient une mode : Balzac publiera une *Physiologie du mariage* et Stendhal

¹ Nouveau Monde Editions, 2007, 475 p. ISBN 978-2-84736-188-9. 49 €.

rééditera sous le titre *Physiologie de l'amour* son traité *De l'amour*. C'est « l'effet Brillat » où la synthèse du philosophique et du littéraire donne le « plaisir du texte ».

Cette notion de « plaisir » se retrouve aussi dans les *Lettres sur la cuisine à un prétendu gourmand napolitain* d'Alexandre Dumas père, publiées en feuilleton dans *Le Petit Journal* (1863-1864). Pour Michelle S. Cheyne, chacune de ces *Lettres* tend à prouver que l'écrivain « comprend le goût français – en cuisine et en littérature ». Elles représentent un tournant de l'image de Dumas qui a pu rétablir sa bonne réputation littéraire : celle-ci lui avait été contestée dans la première moitié du XIXe siècle. Mirecourt et Jouvin utilisèrent ainsi « des termes alimentaires, culinaires ou gastronomiques pour nier le talent de Dumas », et lui dénier toute sensibilité au monde artistique. Le premier, particulièrement, dénigra ses romans en les présentant « comme des ragoûts épicés qui pervertissent le goût français ». L'emploi du vocabulaire culinaire est, ici, une façon de condamner le « mercantilisme littéraire » et la « littérature industrielle » qui détruiraient les lettres françaises, et dont on accusait Dumas. Mais ce dernier jouera de cette image pour devenir le romancier cuisinier et l'écrivain gastronome que nous connaissons aujourd'hui : à la fois bon vivant et auteur de romans populaires. La publicité du début du XXe siècle s'emparera de cette double réputation d'Alexandre Dumas pour valoriser des produits gastronomiques, à l'exemple du chocolat et du cognac. L'écrivain devient ainsi le symbole d'une excellence française en littérature et en gastronomie.

D'une manière générale, les romanciers du XIXe siècle ont perçu l'air du temps et le phénomène contemporain de la gastronomie. Les naturalistes, qui s'intéressent à l'« homme physiologique », offrent un panorama assez complet de la table de leur époque. L'aspiration de la société est à la bonne chère, aussi bien au restaurant que dans le cadre privé et familial. Toutes les occasions sont bonnes pour bien manger, du mariage aux fêtes, en passant par « les triomphes politiques ». En comparant les romans naturalistes et les textes des gastronomes, Joëlle Bonnin-Ponnier met en avant les convergences et les distinctions d'un discours gastronomique qui tourne autour de la notion même du mot « gastronomie », de la France et de sa capitale (où le restaurant tient une place importante), des agapes bourgeoises et populaires, du rôle de la femme dans le domaine de la table, à la fois gourmande et bonne cuisinière mais sans « réelles compétences gastronomiques ». Car les spécialistes en la matière sont avant tout des hommes, comme Bachelard, ce personnage de *Pot-Bouille*, qui arpente les plus grands restaurants du temps. Pourtant le discours romanesque n'a pas les mêmes visées que le discours gastronomique. Les scènes de table, même si elles illustrent les mœurs de l'époque, sont un moyen « de réunir les personnages d'un roman à des points clefs de l'intrigue ». Les naturalistes s'intéressent à la nature humaine dans ses bas instincts, et pour eux, « l'art de vivre est impossible [et] la fête condamnée d'avance ».

Cela n'empêche pas les romanciers du siècle tels que Balzac, Flaubert, Zola et Maupassant de participer « à la campagne des gastronomes qui présente la cuisine française comme un patrimoine national. Ils appartiennent eux-mêmes à la « société gourmande » de leur époque », explique Karin Becker dans son article sur « L'Éloge ambivalent des cuisines régionales dans le roman français du XIXe siècle ». L'écrivain se fait parfois gourmand et le gastronome romancier : la frontière entre la littérature gastronomique et les belles-lettres n'est pas aussi nette qu'on pourrait le penser. Les romanciers parlent principalement de cuisine parisienne mais ils s'intéressent aussi à la « cuisine de province » que l'on qualifierait aujourd'hui de régionale. Trois catégories sont ici distinguées : la cuisine bourgeoise des villes de province, la cuisine des auberges de campagne aux alentours de la capitale, la cuisine des régions

périphériques comme l'Alsace, la Provence ou la Normandie, dont nombres de spécialités sont bien connues des parisiens de l'époque. Les romanciers mettent en avant le caractère « naturel » de la cuisine régionale, notamment la fraîcheur des produits ; la liberté du mangeur, qui n'a pas les contraintes de l'étiquette ; et les portions plus importantes de nourriture. Cet éloge est néanmoins ambivalent : la cuisine de province étant toujours jugée par rapport à la gastronomie de la capitale, où s'élabore la « grande cuisine ». Selon les romanciers, le gourmand provincial vise la quantité et moins la qualité de la nourriture. Ils parlent de « gastronomie » pour la cuisine parisienne mais de « bonne chère » pour la cuisine de province. En fait, ils anoblissent la cuisine régionale tout en gardant leur distance car ils appartiennent à l'élite du Tout-Paris « qui ne saurait louer la province sans ironie ». Pour eux, la cuisine parisienne est supérieure à celle de la Province même s'ils l'intègrent dans leur description de la gastronomie française.

Cette France gastronomique se rencontre également dans l'œuvre d'Offenbach. La nourriture joue un grand rôle dans une bonne cinquantaine de pièces conçues pour la scène. Elle est, certes, en carton peint et « faussement consommée », mais la musique apporte « une véritable consistance aux plats imités ». Le théâtre d'Offenbach est en effet un théâtre des cinq sens où la sensualité est fondamentale. Le recours à la nourriture permet à l'auteur d'ancrer son répertoire dans la réalité du temps et d'affirmer son identité française et parisienne. Jean-Claude Yon distingue trois utilisations de la nourriture : la première est « prosaïque » et composée de mets simples sans raffinement – d'une façon générale, « plus la condition d'un personnage est basse et plus il est amené à parler de nourriture ». La seconde est « historique » car « Offenbach est fasciné par le XVIIIe siècle qu'il perçoit comme une époque de suprême raffinement et une sorte d'apogée de la civilisation française ». Enfin la troisième est théâtrale : l'aliment est mis en valeur dans un but comique ou non, dans une fonction dramatique. C'est une mise en scène de la nourriture que les publicitaires n'hésiteront pas à adopter plus tard.

La deuxième partie de l'ouvrage est consacrée à la « réception et à l'appropriation de la cuisine et du discours gastronomique français à l'étranger au XIXe siècle » (pp. 123-173). Amy B. Trubek s'interroge ainsi sur le rôle des chefs français dans la diffusion de la haute cuisine dans le monde. Une des raisons de leur succès est la codification de leurs pratiques qu'ils transmettent par la publication de livres de cuisine et au travers de la formation des apprentis. En même temps se développent des lieux de restauration publique où le consommateur trouve un art culinaire, « une philosophie gastronomique », où la haute cuisine française est perçue « comme élément de la culture des élites ». A la fin du siècle, grâce, entre autres, à la diffusion de leur savoir-faire et à la constitution d'un bon réseau de relations professionnelles, les chefs français dirigent les grandes cuisines en Europe, en Amérique du nord et en Australie. Certains d'entre eux, certes, prônent un « nationalisme culturel [...], à la manière des colons niant les cultures autochtones ». Mais leur carrière transnationale permet d'internationaliser une cuisine française perçue comme universelle.

En Hongrie, explique Eszter Balázs, la cuisine a une signification politique, sujet à polémique. Comme dans le reste de l'Europe, elle a été, plus particulièrement au XIXe siècle, un moyen de construire et de renforcer une identité nationale. Les contemporains se sont tournés vers les cuisines étrangères pour s'en inspirer, ou pour s'en démarquer, afin de circonscrire leur propre cuisine. Pour les auteurs des ouvrages d'histoire culturelle, les cuisiniers français, ou des cuisiniers ayant travaillé en France, ont contribué à transformer la cuisine hongroise en la rendant plus raffinée, plus adaptée

« au goût international » tout en lui gardant son caractère spécifique. On parle d'une « réforme » qui serait une sorte de nationalisation de la cuisine hongroise, mettant l'accent sur les plats populaires sans graisse ni épices. Les Français deviennent un exemple à suivre « en raison de la fierté qu'ils ressentent pour leur cuisine nationale ». La cuisine française tient dès lors un rôle important dans le discours hongrois. L'assimilation de techniques et de plats étrangers permet un renouvellement culinaire ; une modernité qui renforce la cuisine hongroise sans que celle-ci ne perde son caractère identitaire.

L'influence des discours gastronomique et culinaire français est également perceptible en Espagne, où la traduction de la *Physiologie du goût* paraît à Madrid en 1869. L'œuvre d'Angel Muro, et plus spécifiquement le *Diccionario general de cocina* (1892) et *El practicón* (1894), analysés ici par Frédéric Duhart, en offre un bel exemple. L'auteur a passé une bonne partie de sa vie en France, et a donc acquis « une expérience certaine de la culture alimentaire française ». Il l'a découvert, entre autres, au cours de ses voyages en train dans le pays, mais aussi au travers de ses nombreuses lectures (principalement des manuels et des traités de son temps). Il propose ainsi une image assez complète de la France ; des pratiques quotidiennes à la haute cuisine en passant par les mœurs de table et les produits. Il n'en reste pas moins attaché à son pays, où il passera les dernières années de sa vie. Son œuvre gourmande est celle d'un gastronome espagnol séduit et influencé par la culture alimentaire française qu'il transmet à ses lecteurs, ce qui lui permet en retour d'évoquer les pratiques culinaires de l'Espagne.

La troisième partie du livre qui s'intitule : « régions, nation et gastronomie depuis la fin du XIXe siècle » (pp. 177-290), s'ouvre avec l'article de Julia Csergo sur le « discours gastronomique comme « propagande nationale » : le Club des Cent 1912-1930 ». Créé en février 1912 par « quelques camarades gourmets émérites et touristes convaincus », cette association loi 1901, qui aujourd'hui encore poursuit son activité, a pour objet de « favoriser le développement en France des bons hôtels, des bonnes auberges, des bons garages ». Elle vise « à la rénovation de la cuisine française » en s'organisant autour de plusieurs actions, dont la tenue par chaque membre d'un carnet relatif à la qualité des hôtels et restaurants visités. Le Club des Cent fait ainsi « œuvre de propagande gastronomique et touristique » dans une France des années 1920 où « les fondements de l'action touristique et de l'imagerie gastronomique » sont déjà bien en place. Sa principale mission est la défense de la cuisine française qui devient « un élément de la prospérité nationale », car elle contribue au développement de l'agriculture, de l'industrie et du commerce. La cuisine y est vue « comme consommation touristique » et replacée dans un contexte économique et politique. C'est appliquer à la gastronomie « la théorie de l'exportation à l'intérieur » qui consiste à attirer le touriste étranger dans l'« Hexagone » pour qu'il s'habitue à la cuisine française. La cuisine des palaces internationaux n'est désormais plus en faveur, c'est une « cuisine sans goût, passe partout » qui fait peser une menace à la personnalité culinaire française. La province, avec ses spécialités régionales vectrices d'une nouvelle industrie touristique à venir, devient la « gardienne des traditions séculaires ». On prend alors conscience de ce patrimoine culinaire qui s'inscrit dans le « caractère national » comme identité culturelle.

Cette évolution se retrouve dans *La France à table*, revue bimestrielle qui paraît pour la première fois en mai 1934. Organisée « en cycles de 6 numéros autour d'un fleuve ou d'une entité géographique », elle s'inscrit dans l'essor « du régionalisme touristique » et dans la « patrimonialisation » de la gastronomie. Chaque livraison était

en effet consacrée à une région, précise Françoise Denoyelle. La photographie y jouait un rôle important, entre avant-garde et cuisine traditionnelle : deux courants esthétiques et idéologiques qui ne tarderont pas à s'affronter au profit d'un « goût prononcé pour le folklore ». Dans la contribution suivante, Kyri Watson Claflin s'interroge sur la notion de « retour à la terre », très usitée dans le discours social, économique et politique, et liée au mouvement régionaliste fondé par Jean Charles-Brun à la fin du siècle précédent. Certains historiens y verront une idéologie réactionnaire et antirépublicaine, d'autres une connotation anti-moderne. Pourtant cet appel au retour à la terre, notamment après la Grande Guerre, s'appuie sur la « conviction que la renaissance des campagnes et le réveil économique des régions sont des outils pour la construction d'une France plus démocratique » ; une France qui cherche à retrouver sa place dans le monde de l'après guerre, en développant et en exportant les savoir-faire pour lesquelles elle a déjà une grande réputation, comme par exemple la cuisine et le vin.

Dans la diffusion du discours gastronomique, la presse joue bien entendu un rôle important, particulièrement dans l'entre-deux-guerres, où des chroniques sont dédiées « à l'art du bien manger », plus spécialement dans la presse populaire à très fort tirage, explique Denis Saillard dans son étude. La presse est en effet une source importante à la compréhension des discours identitaires liés à la gastronomie. Nombre d'articles mettent en avant la fierté nationale dans un pays où se mettre à table est plus qu'une nécessité vitale. D'autres s'intéressent aux cuisines du monde, et plusieurs ouvrages sur « la cuisine exotique » sont publiés à l'occasion de l'Exposition coloniale de 1931, à Paris. Les cuisines régionales ne sont pas en reste, comme nous l'avons déjà constaté précédemment. Mais au travers du champ gastronomique, se distinguent divers courants politiques. Léon Daudet martèle dans *L'Action française* l'idée d'une « cuisine française classique, éternelle », une « cuisine qu'il ne faut surtout pas modifier ». Curnonsky, qui anime « Les annales de la gastronomie » dans l'édition dominicale de *Paris Soir*, craint que « la cuisine française soit dénaturée par la science et l'américanisation », et que la France y perde son identité. Alors que pour Prosper Montagné, qui tient une chronique gastronomique dans *L'œuvre*, la place dominante de la cuisine française ne doit pas occulter l'existence des cuisines étrangères.

« Les chroniques de la Reynière (Robert Courtine) dans *Le Monde* » amènent aussi son lot d'interrogations. Le journaliste, qui officia une quarantaine d'années dans le journal (jusqu'en 1993), « s'était illustré dans la presse d'extrême droite et dans la collaboration », explique Didier Francfort qui a cherché dans les écrits du chroniqueur du *Monde* « ce qui fait la spécificité de la cuisine française et définit ainsi la nation par la cuisine ». Pour La Reynière, « l'identité culturelle française s'exprime dans les cuisines régionales, [car] elles expriment un esprit du terroir » qui s'oppose au snobisme parisien. Il défend une forme de simplicité culinaire qui serait un héritage des Gaulois réagissant sainement contre les « exagérations » des Romains. « Le motif de la simplicité comme enjeu de la gastronomie » est le thème de l'article suivant. Olivier Assouly y voit au moins quatre raisons : la première est une critique de la modernité et une réaction à l'industrialisation. La seconde concerne « le primat de l'origine, c'est-à-dire l'obligation pour les choses d'avoir simplement le goût de ce qu'elles sont ». La troisième est l'éloge des terroirs qui condamne un héritage monarchique et le centralisme de l'État républicain. Enfin le dernier point est la faculté de la cuisine française à s'accommoder de toutes les privations, notamment en période de guerre ; une sorte de mise à l'épreuve qui révélerait la véritable nature de la cuisine française qui, « privée de tout ornement et artifice, doit dire vrai, simplement, ou alors disparaître ».

Avec la quatrième partie de l'ouvrage, le lecteur aborde « le discours gastronomique à l'écran dans la seconde moitié du XXe siècle » (pp. 293-374). Dans la première étude, Ruth Cruickshank se demande si la mise en scène d'habitudes alimentaires dans le cinéma des Trente Glorieuses permet de mieux comprendre les discours identitaires, sachant que la France de cette époque est « la quatrième puissance industrielle et le principal exportateur de produits alimentaires en Europe ». Les deux contributions suivantes sont consacrées au film culte de Gabriel Axel : *Le Festin de Babette* (1987). Entre les propos de cuisine qui partent du matériel et les propos de table qui visent les repas et les mots, Priscilla Parkhurst Ferguson évoque « la puissance créatrice de la cuisine » qui suscite la patrie, où la cuisinière exilée reconstitue par les mets le territoire national et le terroir. Du quotidien au gastronomique, la cuisine française entre dans les pratiques de la bonne ménagère et de la cuisinière expérimentée, car « la cuisine de tous les jours est partie prenante dans la grande cuisine » par l'attention accordée aux produits, par l'exigence de la qualité. Le film d'Axel invite ainsi le spectateur à marier les plaisirs de la table et les plaisirs proprement culinaires. Mais il instrumentalise aussi « l'identité culturelle française à travers une représentation largement codifiée de sa cuisine pour mieux faire triompher en définitive un propos foncièrement non-identitaire », nous dit Fabien Bouilly dans son analyse du film. C'est un « plaidoyer en faveur de l'universalité de l'art », un universalisme où la haute cuisine française réussit à réunir toute une communauté autour d'une même table ; alors que dans le même temps « la religion échoue à relier et unir l'humanité ».

Si la cuisine et la table sont les principaux motifs du *Festin de Babette*, c'est rarement le cas dans les séries britanniques d'aventures et d'espionnages des années 1960. Le genre télévisuel n'est pas une « source gastronomique de première main », et pourtant il offre « un point de vue sur la cuisine française ». Vincent Chenille a ainsi visionné 9 séries, dont *Chapeau melon et bottes de cuir*, et un total de 484 épisodes sur une période allant de 1960 à 1972. On y rencontre, entre autres, le champagne et les grands crus, le foie gras, la sole normande, le bourguignon et la bouillabaisse ; des plats typiquement français « qui s'ajoutent à d'autres plats typiques pour former ce qu'on pourrait appeler une cuisine internationale », car, à quelques exceptions près, le repas purement français n'est pas vraiment représenté dans les séries britanniques. Dans le cinéma américain, peu de réalisateurs ont su mettre « en image le plaisir lié à la gastronomie » explique Henri Larski dans son article sur la « cuisine française et le cinéma américain... ». Ceux qui s'y sont aventurés sont les plus prestigieux tels que Lubitsch, Minnelli, Wilder, Donen, Edwards et Hitchcock. Pour Hollywood, la France se résume souvent à Paris, à ses grands monuments comme le Louvre et la Tour Eiffel, à ses grands couturiers « et à certaines de ses bonnes tables » : « Maxim's », où le champagne coule à flot, est le plus apprécié des lieux mythiques. On s'intéresse moins à l'art culinaire qu'au décor qui révèle « une certaine philosophie de la vie » exaltant les abus et les interdits. Pour les réalisateurs américains, la gastronomie reste fondamentalement une référence à la fête, « une fête où le plaisir sensoriel est intimement lié à la féminité » : à Hollywood, les mets les plus savoureux, et en l'occurrence ceux de la cuisine française, sont associés aux plus grandes stars féminines, « aussi mythologiques que Greta Garbo, Audrey Hepburn, Julie Andrews et Julia Roberts ».

Toujours aux Etats-Unis, et « à l'heure de la mondialisation » qui est le thème de la cinquième et dernière partie de ce livre (pp. 377-469), l'analyse des couvertures du magazine *Gourmet* de 1941 à 2005 par Bertram M. Gordon, permet de suivre les perceptions américaines de la cuisine française, même si « on ne connaît pas le processus de décision des motifs de couvertures ». Comme son sous-titre l'indique,

Gourmet est « le magazine du bien vivre », et reste, aujourd'hui encore, « le plus prestigieux des magazines gastronomiques américains ». Sur les 12 numéros publiés annuellement, il y a en moyenne un peu plus de deux couvertures à identité française, avec des périodes plus importantes que d'autres : vers 1950 (époque où le tourisme américain augmente en France), avec la « fameuse quiche lorraine » sur la couverture du numéro de février 1952 ; et en 1965 – « année record pour la présence de la cuisine française sur les couvertures de *Gourmet* », avec, entre autres, la soupe à l'oignon gratinée (février), motif qui avait déjà été présenté en janvier 1947. Mais à la fin des années 1960, le magazine s'éloigne de « l'expérience française », et en 1970-71 aucune couverture ne se réfère à la France. Certes, la cuisine française demeure toujours actuelle, « mais elle n'est plus iconique dans le sens des années 50 ». C'est pourtant à cette même époque qu'elle prend une place particulière au Japon. Avec la croissance économique des années 1960, on assiste à « une forte augmentation des restaurants français, aussi bien dans la capitale japonaise que dans les grandes villes », nous explique ainsi Yumiko Aihara. Le public japonais se familiarise ainsi avec la cuisine française, à l'exemple de la « langouste thermidor » régulièrement servie dans les banquets de mariage. Un échange fructueux s'instaure entre les cuisiniers japonais et français, dans une subtile osmose des deux cultures culinaires, avec la « nouvelle cuisine » des années 1970-80.

L'étude des manuels scolaires européens d'enseignement du français permet également « d'observer et d'entrecroiser les regards portés sur la gastronomie française par plusieurs pays proches ». Catherine d'Humières s'appuie ainsi sur une trentaine de manuels, répartis sur une période de cinquante ans, et utilisés en Allemagne, en Angleterre, en Espagne, en Italie et au Portugal. Les choix opérés par chacun de ces pays se définissent par rapport à leur propre culture et à l'image qu'ils se font de la France. Malgré un corpus déséquilibré, on peut néanmoins distinguer trois grandes périodes : la première (1955-1970) se focalise sur l'art de la table, « l'éducation des enfants qui doivent apprendre à manger de tout » et les repas au restaurant ; la France y est vue comme un pays de cocagne. La seconde période, de 1975 à 1990, perçoit encore « la France comme le pays de la bonne chère », alors que la troisième période, jusqu'en 2005, « consacre la grande victoire de la restauration rapide et de la culture jeune ». La gastronomie française se raconte aussi aux enfants. « Longtemps, nous dit Françoise Hache-Bissette, l'idée a prévalu que seuls les adultes pouvaient être gastronomes ». Pourtant la nourriture est un thème récurrent dans les ouvrages pour la jeunesse, et « de la gourmandise à la gastronomie », les éditeurs proposent une multitude de livres consacrés aux aliments bruts ou transformés ; l'objectif principal étant d'éduquer le goût des jeunes Français et de leur apprendre à être gastronome et à cuisiner au travers de contes et de recettes. C'est aussi leur faire prendre conscience que la cuisine a « une place d'honneur dans le patrimoine culturel de la France ».

Dans son histoire la cuisine française s'est toujours intéressée aux cuisines étrangères et a toujours su s'approprier ce qu'elle considérait comme bon pour son évolution. L'exotisme culinaire n'est pas nouveau, il faut cependant attendre « le début du XXe siècle pour voir les termes mêmes « exotisme » et « exotique » apparaître dans les ouvrages culinaires français », explique Faustine Régnier, qui, dans son étude de la presse féminine de 1930 à 2000, observe et analyse l'élaboration d'un discours sur l'exotisme culinaire. Celui-ci met « en scène une représentation de l'Autre à travers les mets, les saveurs, et l'imaginaire élaboré autour de pratiques culinaires étrangères ». C'est une juste distance entre l'identité de la cuisine française et la différence caractérisant l'exotisme. Si le boire fait parti du discours gastronomique, il l'est avant tout « comme accompagnant le manger ». Et pour Marion Demossier : « La littérature

gastronomique et son édification comme champ littéraire ont largement occulté la construction d'une littérature « œnologique » comme domaine à part entière. ». De plus le champ du boire et de l'alcool, comme « discipline intellectuelle », a longtemps été ignoré des sciences sociales et humaines. Pourtant l'analyse du discours « œnologique » montre bien l'attachement des Français au vin, expression de leur identité culturelle, au même titre que la cuisine. Et c'est ce rapport particulier de la France avec sa cuisine, dans toute sa complexité, et au travers du discours gastronomique, qu'illustre le livre que nous venons de lire, et que nous recommandons pour sa richesse et sa diversité.