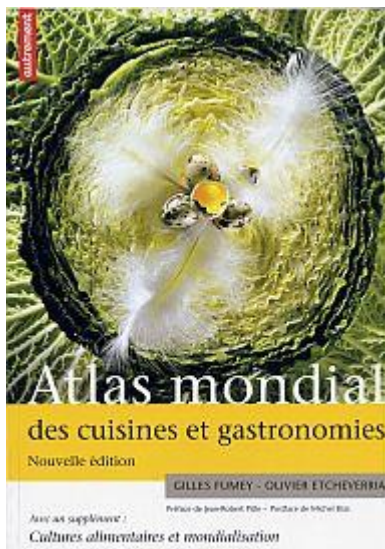


Des livres

Yann Calbérac
27 septembre 2004

Compte-rendu de lecture **Atlas mondial des cuisines et gastronomies (Gilles Fumey & Olivier Etcheverria)**

Gilles Fumey & Olivier Etcheverria, avec Nicolas Baumert & Maria Emanovskaya, "Atlas mondial des cuisines et gastronomies", Autrement, 2004, nouvelle édition augmentée, oct. 2009 (traduit en turc, espagnol, italien). Gourmand World Cookbook Award 2004.



Écrit à l'occasion du Festival International de Géographie de Saint-Dié qui a eu pour thème en 2004 « *Nourrir les hommes, nourrir le monde ; les géographes se mettent à table* », cet atlas offre une vision tout à fait nouvelle sur l'alimentation et ses pratiques culturelles. Il n'est pas étonnant qu'Autrement ait publié un *Atlas de l'alimentation* traduit de l'anglais, bourré de statistiques qui, semble-t-il, ne répond pas à cette question : qu'est-ce que nous mangeons ? Quel sens donnons-nous à notre alimentation ? Et d'où vient le goût de nos assiettes ?

Dans sa préface, Jean-Robert Pitte se fait l'écho de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es » et il accommode cet adage : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai d'où tu viens ». L'alimentation est en effet un marqueur identitaire et culturel fondamental : la géographie est l'une des clés de la relation que les sociétés tissent avec leur nourriture.

L'intérêt de cet ouvrage de géographie est d'insister d'emblée sur les pratiques culturelles. Non pas qu'il ignore que les disponibilités ne sont pas identiques d'une région à l'autre, que le regard sur la santé n'est pas le même d'un individu à un autre. Mais il va au-delà des simples études classiques sur les plantes ou les plats qui voyagent.

Les auteurs ont, autant que faire se peut, privilégié la géographie des pratiques alimentaires et, notamment, des lieux de consommation. Aussi bien à l'échelle mondiale pour les viandes ou

les épices qu'à l'échelle de la table puisqu'il y a une étude sur la ségrégation à table sous l'Ancien Régime (p. 23) !

Les auteurs ont bâti un atlas en rubriques qui doivent parfois aux comportements alimentaires, parfois aux produits et aux plats. Sont ainsi successivement envisagés l'origine de la cuisine (ou comment la cuisson a modifié le rapport aux aliments), l'importance des repas dans les processus de socialisation, les grands types de cuisine (de la cuisine des paysans à celle des princes et des marchands), et enfin les aliments eux-mêmes, classés par famille : les céréales, les fruits et légumes, les viandes, les boissons dont le vin (boisson éminemment géographique). A chaque fois, des cartes claires et synthétiques (celles sur la viande ressemblent trop à des nomenclatures) accompagnent un texte riche, des analyses fines et des mises au point pertinentes sur des aliments, des modes de cuisson ou des saveurs... La curiosité, l'appétit, et la découverte guident le lecteur dans ses pérégrinations. Mettre le goût et les saveurs en carte est l'une des réussites des auteurs.

L'ouvrage s'achève sur des perspectives : la mondialisation qui a permis la diffusion de certains aliments et, donc, d'enrichir les gastronomies ne va-t-elle pas à terme, en érigeant certains produits en "stars" du goût planétaire, les appauvrir considérablement ? Alors que triomphent hamburgers et pizzas, on cherche à promouvoir les territoires et au-delà les terroirs. Entre les deux, il n'y a qu'une syllabe et le défi de la labellisation : face à ce qui est perçu comme une menace, la première réaction possible est la recherche de la qualité.

Dans ce débat (tradition contre mondialisation), cet *Atlas* nous permet d'y voir plus clair en rappelant l'origine de nos habitudes alimentaires, ce que rappelle Michel Bras, chef cuisinier à Laguiole dans l'Aubrac, dans sa postface en forme de pirouette : « *Etonnant que ces pays, si différents, d'une autre culture, d'un tout autre lieu soient en correspondance avec mon Aubrac !* »...

Compte-rendu : Yann Calbérac

Cet atlas a été traduit en turc, en espagnol et italien.

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net