

Des livres

Jérémy Larrieu
22 février 2009

Les frontières alimentaires (sous la direction de Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte)

Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte (dir.), Les frontières alimentaires, CNRS-Editions, 2009.



De même qu'on ne conçoit pas, en France, de géographie sans histoire, la géographie de l'alimentation s'avérerait bien fade si elle n'était pas servie sur un lit d'histoire, notamment celle de l'expansion des goûts ou des identités culinaires.

Nous voici donc embarqués dans un voyage organisé où l'indispensable alliance entre la question alimentaire et l'anthropologie est mise sur table pour aborder l'histoire des comportements alimentaires. Ici, c'est d'espaces charnières, de clivages, de contacts et de ruptures, des attractions et des rejets, c'est-à-dire tout bonnement des frontières. Des frontières qui conduisent tout droit aux questions identitaires.

L'Europe est la région du monde où ces questions sont effervescentes, dans un grand bouillon aux mille saveurs. Une Europe où les frontières n'existent désormais que pour mieux apprécier les complexités. Pourtant, face à l'expansion inéluctable d'un certain universalisme alimentaire, les frontières subsistent voire se durcissent. Elles marquent la résistance à un brassage, un « melting pot-au-feu » servant aux traditions culinaires statiques. Le mouvement *Slow Food* tente de transmettre le « goût du bon goût » et de promouvoir une conscience publique des traditions culinaires et des murs face à la « bouffe » univoque et généralisée. Mais les frontières alimentaires ne sont pas imperméables pour autant, elles sont aussi trouées qu'un mauvais gruyère, transformant aisément un plat, un produit, une préparation, un comportement, des valeurs en agents interculturels.

Au travers de quinze questions choisies comme emblématiques, on découvre la question posée par l'« authenticité » traduisant à la fois des limites de civilisations, des ruptures sociales, des terroirs différenciés, mais aussi des influences et des apports divers.

Dans un ordre plus moins aléatoire, la promenade s'avère prometteuse. La présence de recettes françaises, anglaises, italiennes, espagnoles dans les livres de cuisines néerlandais, façonnant une identité culinaire paneuropéenne, semble occulter une gastronomie proprement

et typiquement locale. L'histoire arménienne de nos cafés parisiens auxquels les Cafés géo redonnent un peu de leur aspect « persan » en apparentant ce type d'établissement à un cénacle littéraire et intellectuel, cette histoire raconte ce qui est plus qu'une originalité. Parmi les choses qu'on aime lire, la construction d'une géographie de la paëlla, une histoire passionnante et révélatrice du rôle transculturel, traversant les frontières, modifiant son identité.

Ce livre ouvre-t-il d'autres réflexions sur ce sujet ? Comment penser la frontière floue entre terroir et exotisme ? La frontière franco-espagnole traversant le Pays Basque a-t-elle une réalité culinaire ?

Une lecture savoureuse. Aux insatiables gourmands, le grignotage sans modération !

Compte rendu : Jérémie Larrieu (en master à Paris-IV)

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net