

Gilles Fumey
25 septembre 2004

Compte-rendu de lecture **Géopolitique du goût : La guerre culinaire (Christian Boudan)**

Christian Boudan, *Géopolitique du goût, la guerre culinaire*, PUF, 2004, 451 p.



Il y a de multiples manières d'aborder ce livre foisonnant, surprenant quant à son titre et son audace dans la thématique. Le caractère « géopolitique » du goût n'est pas une évidence et prendre d'autres facteurs que la puissance économique ou militaire pour l'étude des relations internationales n'est pas encore une habitude. C. Boudan veut promouvoir une géopolitique « élargie », une nouvelle histoire internationale étendue aux dimensions qui cimentent et donnent leur force aux identités collectives des nations. Dans cette voie, « chacun sait qu'avec la religion, ce sont les traditions culinaires qui restent le plus sûr refuge des réflexes identitaires ».

C. Boudan applique la géopolitique à l'alimentation et aux goûts culinaires en travaillant sur les similitudes, les différences entre ce que les consommateurs apprennent à manger au cours de leur éducation, à décrire des « systèmes de manger » qui sont autant de modèles transmis entre générations et qui sont pourvus d'une grande stabilité. Quelles relations y a-t-il entre les différents modèles de goûts qui sont constitutifs des cultures culinaires des pays ?

On a longtemps laissé croire que le lien principal était calé sur les potentialités alimentaires déterminées par les ressources en plantes nutritives, avant et après leur mise en culture. C'est, bien sûr, vrai pour les grandes céréales comme le blé, le riz et le maïs qui ont contribué à construire des cultures culinaires originales. Mais c'est faux pour le chocolat, le coton et ses sous-produits, le thé voire le café et quantité d'épices et d'aromates qui n'étaient pas forcément utilisés avant leur « découverte » par d'autres peuples.

D'autres facteurs comme les conditions permettant tel ou tel type de cuisson sont à prendre en compte aussi : type de combustible, telle ou telle altitude pouvant donner des formes de stockage des aliments. Mais là encore, les facteurs culturels sont autrement plus déterminants : l'usage du sel pour la conservation de la viande a été peu développé en Méditerranée orientale où la matière première ne manque pas et très utilisé en Europe du Nord où les conditions d'extraction du sel sont pourtant moins faciles.

Selon C. Boudan, les rapports de puissance entre cultures culinaires et leurs capacités d'expansion géographique sont largement conditionnés par des barrières comme les montagnes (Himalaya) voire des déserts (le Sahara qui isole l'Afrique de l'Ouest). Les géographes verront sans doute là un peu de déterminisme.

Le point fort du livre est la construction des identités et modèles culinaires susceptibles d'être reproduits et appliqués hors de leur zone d'origine : à ce titre, les formes d'élevage extensif autant que l'agriculture ont été à la base de systèmes alimentaires bien définis (goût de la viande, usage des farines). Ces modèles voyagent avec les conquêtes militaires, les systèmes marchands (outils de voyage au long cours, bourgeoisies urbaines pour diffuser), les religions, les modes culturelles. C. Boudan trace ainsi une géographie de « noyaux » culinaires : Méditerranée orientale (blé) et Chine (riz), Asie centrale (viandes, graisses) avec des constructions qui varient selon qu'on a affaire à des aristocraties (Italie, France), des systèmes industriels (Angleterre, Pays-Bas, Etats-Unis). C. Boudan voit un conflit très net entre ce qu'il appelle les « industriels-nutritionnistes » (Etats-Unis et Europe de l'Ouest) et le monde chinois qui pratique une cuisine-technique de santé.

Il y a là des pistes sérieuses, et beaucoup d'autres non évoquées dans cet article, qui rendent passionnante cette enquête qui pourrait avoir la forme d'un thriller.

Compte rendu : Gilles Fumey

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net