

Des livres

Gilles Fumey

25 juin 2006

Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du 18e siècle (Hélène d'Almeida-Topor)

Hélène d'Almeida-Topor, *Le goût de l'étranger, les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe siècle*, Armand Colin, 2006.



La littérature scientifique sur la cuisine s'est toujours intéressée aux influences des cultures culinaires les unes envers les autres. L'histoire des cuisines est faite d'emprunts et d'exclusions dont l'intensité est variable. Depuis le 18e siècle en Europe, le décloisonnement culinaire touche toutes les régions de l'Europe qui brasse un nombre considérable d'épices et de condiments, de plats, de pâtisseries, de fromages et de boissons.

L'auteur démarre sa recherche à la fin du 18e siècle, mais il aurait été intéressant de savoir pourquoi elle fixe le curseur un peu avant la Révolution, car il y a déjà deux siècles que les tropiques ont bouleversé les manières de manger habituelles. Elle explique comment au 19e siècle, **le goût de l'étranger est encore lié aux répertoires culinaires nationaux à l'intérieur desquels s'échange des nourritures régionales**. Une majorité des populations ne voyage pas et les restaurants offrent le dépaysement aux classes urbaines par la cuisine. Enfin, le nationalisme se renforce durant tout ce siècle où se refondent les identités politiques après l'effondrement des monarchies, une partie par la cuisine.

Hélène d'Almeida-Topor analyse le rôle des livres de cuisine ou sur la cuisine, des associations et des expositions, des palmarès où les Français aiment se situer à la tête. L'étranger en France, c'est l'Européen, vers la fin du 19e et chaque nation se voit estampillée de quelques plats de référence (*pies* en Angleterre, *waterzoi* en Flandres, *kouloubiac* en Russie, etc.). Ce peut être aussi certains produits comme le thé qui devient à cette époque la boisson des Britanniques, le chocolat qui s'impose en Suisse, les fruits « de luxe » comme l'ananas dans certaines couches sociales aisées. L'abandon de la médecine des humeurs contribue à l'atténuation du rôle des épices alors qu'apparaissent des plats « exemplaires » comme le sagou, les nids d'hirondelle, le pilaf « à la turque » et les différents mets au curry. On serait en mal à cette époque de diffuser les cuisines « exotiques » qui restent élitistes, qu'on savoure au restaurant, peu chez les particuliers et en de multiples circonstances comme au banquet des membres de la Société d'acclimatation (1884) où tout vient des tropiques, ou presque.

Les transferts intercontinentaux des modèles culinaires existent pourtant fortement avec les migrations de population vers les pays du Nouveau Monde. Des livres de recettes allemandes sont édités à Chicago, à Sao Paulo où s'installent des communautés germaniques. Des écoles de cuisine fleurissent partout, notamment dans les villes bourgeoises comme Boston ou des métropoles comme Tokyo. Les menus s'enrichissent après le passage de gastronomes comme Brillat-Savarin qui vit trois ans aux Etats-Unis et transmet son savoir. Le Québec apparaît déjà au début du 20e siècle comme une région qui mange aussi bien français, anglais qu'américain. L'Australie est soumise au même brassage. Dans les colonies des empires européens, le riz, le pain, les pâtes se diffusent avec une grande rapidité à partir des classes blanches. Et le maintien de quelques plats portugais après l'indépendance du Brésil rappelle que l'aventure culinaire ne s'arrête pas avec les traités diplomatiques.

Quelques chapitres ouvrent sur de bonnes synthèses, par exemple, le renouvellement de la gastronomie dans toutes les grandes villes du monde passe par des processus qui remettent en cause la prédominance française, en matière d'alimentation. **Une meilleure connaissance des processus chimiques, un travail important des grands chefs sur les saveurs, un goût pour les expériences radicales (cuisines fusion),** tout pousse à diversifier l'offre de restauration dans les grandes villes. C'est le cas de la place des Européens diminue à Paris alors que l'Asie progresse considérablement.

Certaines approches comme « la démocratisation des saveurs » laissent dubitatif. De quelles saveurs pourrait-il s'agir, comme s'il fallait supposer qu'elles n'aient pas été l'apanage des cuisines locales, voire familiales. Dans ce chapitre, l'auteur traite du pain, des viennoiseries, des produits du commerce équitable, des repas « à l'américaine », *etc.* Est-ce là ce qu'on appelle des « saveurs » ? La confection des plats étrangers chez soi relève, elle, d'une diversification qui semble plus correspondre à une banalisation qu'à une démocratisation. Mais ce ne sont là que des broutilles dans un livre foisonnant sur la manière dont **nous nous approprions les valeurs des autres au fur et à mesure que s'accroît notre multi-territorialisation sociale.** Jusqu'à devenir « hypermoderne », selon le mot de F. Ascher, étonnamment absent de la bibliographie.

Un livre qui donne du sens à notre turbulence culturelle alimentaire.

Compte rendu : Gilles Fumey