

Gilles Fumey
Gilles Fumey
11 décembre 2005

A Noël, la géographie fait la fête sur la table

Le soufflé des fêtes dans nos têtes et nos papilles, on peut se demander, dans l'attente ou le souvenir de nos dégustations, quel est le sens de cette longue parenthèse de fin d'année.

Voilà un vrai *terrain*, au sens où l'affectionnent les géographes. De la matière, des manières, des usages sur cet espace très confiné qu'est la table autour de laquelle nous célébrons le temps qui passe avec nos hôtes, sur laquelle nous débouchons des flacons précieux, nous dégustons des mets tous plus originaux, tous plus recherchés les uns que les autres, non qu'ils ne se soient pas banalisés - car le champagne et le foie gras le sont devenus - mais parce que nous avons mis du temps à les trouver, qu'à nos yeux ils ont du prix du fait d'une provenance dont ils sont garants : avec les huîtres, la mer est sur la table, avec le gibier et les truffes, la forêt est là aussi, avec le café et le chocolat, ce sont les tropiques qui s'invitent. C'est avec le monde entier pour peu que nous y soyons attentifs que nous passons Noël et l'an nouveau, avec ces micro-banquets pour lesquels nous avons souvent dépensé sans compter pour cet irrésistible plaisir de satisfaction gourmande.

La géographie, comme valeur ajoutée

Aussi loin qu'on remonte dans l'étymologie de la *koinos* grecque ou de la *cena* romaine - qui ont donné *communio* -, on retrouve toujours l'idée du partage de plats et de boissons. L'anthropologie et l'ethnologie ont démonté les mécanismes de socialisation des repas pris en commun et en grand nombre depuis près de quatre mille ans. La même boisson qui circule, la même viande qui rassasie, les mêmes paroles qui rassemblent ont pour fonction de resserrer les liens sociaux et familiaux distendus par le temps. Parce que nous sommes ce que nous mangeons, selon [Claude Fischler](#), nous nous nourrissons des valeurs de qualité que nous attribuons aux vins jugés exceptionnels, aux plats sophistiqués, aux produits rares. Mais pourquoi les vins, les plats ou les produits de qualité pourraient-ils porter ces valeurs supérieures ? A cause de leur goût ? Et quel prix donner à un goût qui est une expérience avant tout individuelle ? Si l'on sait que la rareté fait le goût, alors ce qui est lointain géographiquement, financièrement, souvent socialement, va produire notre goût. C'est ainsi que la géographie introduit une valeur ajoutée à ce que nous mangeons.

Marquer les plats par la géographie

Sur les menus de la France d'Ancien régime, les plats étaient indiqués en référence à une habitude locale et donnaient des informations sur le tour de main du cuisinier : lièvre à la poivrade, escalope façon chasseur. Dès le début du 19^e siècle, on abandonne les « façons » et les « manières », on va lire galette bretonne, agneau de Sisteron, foie gras de Strasbourg. Un « dîner de garçons » servi au restaurant des *Frères provençaux* à Paris en 1833 portait déjà quinze appellations de provenance, notamment, l'Angleterre, la Chine, les ports de la Manche, le Jura, le Midi méditerranéen. Dans le luxe alimentaire qui devient une des identités fortes de la bourgeoisie d'alors, la géographie va apporter le sens du repas : les mangeurs sont de plus

en plus nomades, les produits circulent de plus en plus vite et ils vont raconter l'histoire de leurs origines. La révolution des transports va ouvrir la table aux particularismes régionaux. Le classement des vins de Bordeaux en 1855 s'inscrit dans ce histoire : tracer des périmètres qui puissent garantir la qualité du vin par l'origine géographique.

Le jeu du proche et du lointain

Toute la saga des cuisines et gastronomie est empreinte de ce dualisme du lointain et du proche. Lorsque les épices - d'origine tropicale - sont inaccessibles, elles sont réservées à la table des princes au Moyen Age. Lorsque Venise, les marchands ibériques et hollandais en inondent l'Europe à partir des 13^e et 14^e siècles, les riches les abandonnent et leur préfèrent les trois boissons tropicales que sont le thé, le café et le chocolat qui restent hors de prix pendant cent cinquante ans avant leur démocratisation au 19^e siècle. Aujourd'hui, qu'est-ce que la géographie éloigne encore de nos tables pourtant comblées ? Les produits de l'artisanat de bouche comme les viandes issues de races et d'élevages de qualité, les légumes frais de contre-saison tropicale, les plats nécessitant des produits peu disponibles ou difficiles à manier comme le froid et le chaud simultanés, ou encore les fruits de mer frais confinés aux élevages littoraux qui nécessitent des temps de transport courts. Les terroirs sont des espaces qui cultivent la rareté par leur lenteur à élaborer des produits. Les cuisines maintiennent aussi cette culture : les mandarines qui illuminaient le regard des générations d'après-guerre sont aujourd'hui abondantes, mais les cuisiniers les travaillent en *crumble* ou en sorbet, selon deux modes étrangères aux Français, le *crumble* étant une manière anglaise et le sorbet une gourmandise du Moyen-Orient. Les pains d'épices sont devenus banals : qu'à cela ne tienne ! Les voilà chez les maîtres glaciers qui les incorporent dans la crème glacée.

La rareté en abondance

Le goût de nos tables de fête, ce sont les origines supposées ou inconnues de plats inhabituels. Qui connaît la fine histoire de l'huître plate de Marennes décimée par une épidémie en 1922 et remplacée par l'huître creuse du Pacifique ? Qui sait la concurrence féroce que se sont faites l'oie (orientale) et la dinde (américaine) au 19^e siècle sur les tables de fête pour rester comme des volailles de choix ? Et pourquoi les saveurs et les textures complexes du chocolat ne lassent pas nos palais pendant les fêtes ? Sinon, parce que la rareté est cultivée par les chocolatiers artistes qui offrent des pièces quasi uniques ressemblant physiquement à des bijoux. Les tables de fête apportent *en abondance* ce qui est rare et difficile à trouver : le foie gras, dont la production était circonscrite aux lieux de peuplement des Juifs avant qu'il ne progresse dans les régions où la culture du maïs convenait à l'élevage de ces volatiles ; les huîtres, déjà prisées des Romains qui établirent des comptoirs en Méditerranée et sur les marais océaniques de l'Ouest français, mais dont les huîtres restèrent peu accessibles à ceux qui eurent du mal à se connecter aux réseaux de diffusion des fruits de mer ; la dinde, dont la mode anglaise liée à la découverte des Amériques, jouera comme une forme de distinction bourgeoise à l'époque victorienne triomphante.

L'abondance en mémoire

Aujourd'hui que tout est partout, la fête est l'occasion de célébrer le souvenir de cette abondance recherchée à travers une *tradition*. Depuis quelques années, la Provence offre à nouveau ce vieux dessert à Noël, composé de treize « gourmandises ». Le chiffre treize rappelle les douze apôtres réunis autour du Christ pendant la Cène : quatre « mendiants » qui font allusion aux ordres mendiants, avec les raisins secs rappelant la couleur de la robe des

Dominicains, les figues sèches pour les Franciscains, les amandes pour les Carmes, les noisettes pour les Augustins. On y ajoute des noix, des dattes, des pruneaux. Les fruits frais sont au nombre de trois : les pommes, les poires, les melons (ou les raisins ou les mandarines). En sus, le nougat (blanc, noir), les calissons et le... 13e dessert : la pompe de Noël, un dessert à l'huile d'olive, le *gibassier* en provençal, gâteau souple fait de pâte levée et parfumée d'agrumes, que l'on rompt comme le Christ a rompu le pain et que l'on boit avec un vin doux. Si l'on veut davantage, les confiseries d'Apt seront liées à l'emploi de deux enfants du pays au service des papes d'Avignon, tradition qui va connaître un sommet aux 17e et 18e siècles, jusqu'à Paris et dans toutes les cours d'Europe (les fruits que l'on confit le plus à Apt sont les cerises, melons, abricots, mandarines et poires).

Ainsi, les moments forts des fêtes autour de la table donnent-elles encore aujourd'hui à vivre un trop-plein d'émotions et de sensations puisées dans les saveurs. Et dans lequel notre mémoire d'après-fêtes peut chercher jusqu'à épuisement. C'est pourquoi, ces tables socialisantes des fins d'année nous mettent en appétit en restituant la complexité du monde le temps d'une table, en nous le rendant accessible et sensible pour être *incorporé*.

Gilles Fumey (Université Paris IV)

Noël sur le site des Cafés géographiques :

- [La mondialisation du Père Noël](#)
- [Petite géographie du Père Noël](#)
- [Sous les images, Noël \(Martyne Perrot\)](#)
- [Géopolitique du Père Noël](#)
- [Les territoires du Père Noël](#)
- [Edition de Noël](#)

- [Les repas géo](#)