REVUE DU MASTER 2 MÉTIERS DU LIVRE 2018
DE L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
AUTOUR DES 6E RENCONTRES LITTÉRAIRES À DIJON

CLAMEUR(S) //
LES MOTS À LA BOUCHE
LITTÉRATURES DU GOÛT

La Muse Gueule

Ce livret, conçu à l'occasion des rencontres littéraires Clameur(s) 2018, est le fruit d'un partenariat entre la Bibliothèque municipale de Dijon et la section master 2 Métiers du Livre de l'université de Bourgogne Franche-Comté.
Dédiée aux Littératures du Goût, cette sixième édition de Clameur(s) se tiendra du vendredi 15 au dimanche 17 juin 2018. Elle mettra en avant le pouvoir évocateur des mots et des images, qui permet de transcrire, de ressentir une sensation physique, une odeur, un plaisir, quand nous le dégustons « simplement » du regard. Au-delà de cette expérience lexicale, ces rencontres aborderont aussi des thématiques concrètes à dimension universelle : le bien manger (ou pas !), les faits de société en lien avec l'alimentation et ses modes de production et d'élaboration, la scène du repas, les cultures et les valeurs alimentaires.

Nées en 2013 à l'initiative du maire de Dijon, pilotées par Christine Martin, adjointe à la Culture, à l'animation et aux festivals, les rencontres littéraires Clameur(s) rassemblent des auteurs, des professionnels du Livre et des associations. Elles invitent un large public, intéressé à découvrir de nouveaux horizons de lecture, autour d'une thématique. Le programme se construit au fil de l'année et s'inscrit dans la saison culturelle de la bibliothèque municipale de Dijon, en cohérence avec la volonté de développer la lecture auprès d'un public espéré toujours plus nombreux.
D'accès libre et gratuit, avec sa programmation culturelle riche et variée, la BM de Dijon est forte d'un réseau de huit bibliothèques et d'une ludothèque, relayées par son site Internet. Elle s'adresse à tous les publics et propose des fonds documentaires ainsi que des ressources numériques variées. Pour amener à l'effervescence du week-end Clameur(s), elle programme au sein de son réseau, dès le mois de mars, une multitude d'animations qui déclinent la thématique, sensibilisent le public et l'invitent à participer à la création des Rencontres littéraires (ateliers, expositions, travail avec des classes…).

Le partenariat entre l'université de Bourgogne Franche-Comté et la Bibliothèque municipale de Dijon autour des rencontres littéraires Clameur(s) a permis aux étudiant.e.s du master Métiers du Livre de s'approprier la thématique du Goût d'un point de vue littéraire et culturel et de s'intéresser aux enjeux professionnels du secteur.
En suivant les premières étapes de l'élaboration des rencontres Clameur(s), ils ont pu visiter le fonds gourmand de la BM et s'entretenir avec les bibliothécaires. Ils ont également découvert les coulisses du montage de l'événement, l'élaboration de sa thématique, la recherche de ses grands axes et des auteurs qui font sens.
En concevant leurs articles, ils ont mis en évidence un fil conducteur, l'ont nourri d'exemples concrets et l'ont enrichi de leurs connaissances littéraires et culturelles.
D'un point de vue pédagogique, il était intéressant de les faire s'interroger sur le contexte et la destination d'un support éditorial. Ce qui a conduit à la conception de ce livret et d'une série d'affiches sur le thème du Goût.

Que cette matière littéraire et graphique vous mette littéralement les mots à la bouche.

Flaubert, lorsqu'il hurlait dans son célèbre gueuloir pour vérifier la musique de sa prose, taquinait Calliope, Muse de l'Éloquence.
À Louise Colet, le 9 décembre 1853, il envoyait ces mots : « Écrivons, nom d'un pétard ! Ficelons nos phrases, serrons-les comme des andouilles et des carottes de tabac. »

Pour faire patienter vos papilles avant les prochaines rencontres Clameur(s), dédiées cette année au Goût, les étudiantes et les étudiants du master 2 Métiers du Livre de l'université de Bourgogne Franche-Comté ont souhaité, eux aussi, titiller la Muse et vous offrir ce bouquet littéraire aux ingrédients variés, à grignoter, chuchoter ou gueuler, comme vous préférez.

L'équipe M2 Métiers du Livre

JUNK FOOD \ JUNK GOOD ?

Bilal Slatni

Hamburgers, pizzas, cookies, brownies, donuts, frites, tacos, kebabs… la malbouffe et ses symboles sont tout autour de nous. Elle incarne aussi bien la nourriture de mauvaise qualité que l'excès de graisse ou de sucre, ainsi que l'agriculture et l'élevage intensifs, industriels et irresponsables. Pourtant, nombreux sont les végétariens, végétaliens et autres locavores à chercher à adapter la malbouffe à leurs convictions. Une manière comme une autre d'appréhender le rapport « moral » que nous entretenons tous avec la nourriture…

MALBOUFFE ÉTHIQUE

Quand on pense **malbouffe**, on pense bien évidemment aux chaînes de restauration rapide qui proposent des formules hypercaloriques à base de hamburgers, de frites très grasses et de boissons ultra-sucrées. On pense aux pizzas bourrées d'huile, aux biscuits et gâteaux remplis d'additifs alimentaires et d'huile de palme. Difficile de faire l'impasse sur l'empreinte générale de ce type d'alimentation sur notre environnement, surtout à une époque où on se questionne autant sur les questions d'écologie et de responsabilité vis-à-vis de notre planète.

Et pourtant, à l'heure où alimentations **locavore, biologique** et/ou **responsable** sont à la mode, à l'heure où **végétarisme** et **végétalisme** gagnent chaque jour plus d'adeptes dans le monde entier, un nouveau phénomène se développe : une malbouffe «adaptée». Elle peut être locavore, donc fabriquée avec des produits locaux, évitant aux aliments de passer des mois en bateau, en avion ou en camion, réduisant donc le bilan carbone. Elle peut être biologique, fabriquée à partir de produits agricoles cultivés sans engrais chimiques, ou à base d'un élevage vierge d'hormones et de substituts alimentaires pharmaceutiques pour les animaux. Elle peut aussi être responsable, s'efforçant de respecter autant que possible les normes environnementales et sociales sans être forcément locavore ou biologique. Et bien sûr, pour toutes celles et ceux qui se voient complices de la souffrance animale en consommant de la viande, voire du lait ou des œufs, la malbouffe peut également se décliner en version végétarienne ou végétalienne. En somme, cette malbouffe se veut plus « éthique ».

Les chaînes de restauration rapide et l'industrie agroalimentaire ont d'ailleurs pris acte depuis longtemps de ce basculement progressif des valeurs : beaucoup proposent désormais des formules jouant sur les codes de ces différentes adaptations pour attirer une clientèle souvent familière de la malbouffe, soit parce qu'elle en consommait avant de changer de mode d'alimentation, soit parce que la malbouffe est tout simplement un phénomène culturel difficilement contournable à notre époque.

Quoi qu'il en soit, il n'est désormais plus étrange de trouver des sandwichs à base de steaks végétariens, ou des pizzas au « fromage vegan » au détour d'un rayon ou dans un restaurant. De nombreux ingrédients bénéficient de cette adaptation : falafel, pesto, lait de coco, hoummous, tofu ou encore guacamole se trouvent désormais très souvent dans des préparations reprenant les codes de la malbouffe tout en prônant une meilleure qualité. Est-ce bien le cas ?

« MORALE » DU GOÛT ?

Ce n'est pas parce qu'un gâteau est préparé à base de courgette qu'il est forcément moins sucré ! Un sandwich aux falafels frits n'est pas beaucoup moins gras qu'un autre à la viande ! Beaucoup de préparations agro-alimentaires sont estampillées végétaliennes, comme des marques de chips, de biscuits, de céréales ou de soupe en conserve, sans qu'on puisse dire qu'elles soient meilleures pour la santé que les préparations qui ne le sont pas.

Il est très intéressant d'observer cette question de malbouffe « adaptée » dans le cadre plus général de notre rapport « moral », ou éthique, à la nourriture et l'alimentation. Certes la malbouffe est vue comme une alimentation grasse, sucrée, salée, vectrice de maladies cardio-vasculaires, quand ce n'est pas de cancers divers, mais les aficionados de hamburgers ou de pizzas ont aussi vite tendance à être considérés comme des gens « peu équilibrés » ou « immatures ». De la même façon, les bonbons et autres gourmandises extrêmement sucrées sont vus soit comme un plaisir ponctuel, rare, soit comme un plaisir d'enfant. Un adulte « normalement constitué » se doit de manger des choses ayant un peu plus de « goût » ou de « caractère ». Tout le monde a déjà entendu ces expressions pour parler de plats ou préparations que les enfants répugnent généralement à manger mais qu'un adulte est censé apprécier ou en tout cas connaître. Sans évidemment parler du rapport à l'environnement et à la responsabilité écologique ou économique qui suppose des pratiques plus réfléchies dans notre manière de nous alimenter : manger des légumes de saison, de préférence cultivés à proximité, ce qui peut supposer un retour aux fruits et légumes plus anciens, rendus désuets par l'agro-industrie.

L'exemple de la malbouffe « adaptée », donc, illustre bien ce défi, cet équilibre permanent que chacun doit trouver pour se faire plaisir sans déroger à ses convictions. La moralité et l'éthique, quoi qu'on en dise, sont aussi dans nos assiettes !

LEXIQUE

MALBOUFFE : Mot-valise désignant la nourriture emblématique des *fast-food* (hamburgers, hot dogs, frites, etc.). Traduction de l'expression anglaise *junk food*.

LOCAVORE : Mot-valise désignant les personnes qui tiennent à manger des aliments produits localement.

BIOLOGIQUE : Adjectif employé pour les produits de l'agriculture, alimentaires ou non, issus d'une agriculture excluant tout produit chimique.

RESPONSABLE : Adjectif employé pour les produits fabriqués en respectant autant que possible les normes environnementales et sociales. Aussi employé pour désigner l'agriculture qui fait de même.

VÉGÉTARIEN : Adjectif désignant une personne ayant retiré la viande de son alimentation. Plusieurs tendances cohabitent, mais elles ont toutes en commun de refuser la consommation de viande rouge et de volaille.

VÉGÉTALIEN/VEGAN : Adjectif désignant une personne ayant retiré tout produit d'origine animale de son alimentation (viande, produits laitiers, œufs notamment).

Statue de Nasreddin Hodja à Boukhara (Ouzbékistan).
© User:Faqscl / Wikimedia Commons / CC-BY-SA-3.0

Bonjour ! On m'appelle Nasreddin Hodja, Djuha, Giufà ou encore Abunuwasi. Je suis le héros de nombreuses fables racontées du Maroc à l'Indonésie, en passant par la Sicile, la Tanzanie ou l'Ouzbékistan ! Beaucoup de mes histoires parlent de la nourriture, et du rapport que nous entretenons avec elle ! De mon temps, le problème de la malbouffe et de l'agriculture intensive ne se posaient pas vraiment, mais plusieurs de mes fables restent, je trouve, tout à fait d'actualité dans ce monde de fous ! Je vous laisse, mon âne veut me dire quelque chose !

"Tamerlan amena un éléphant à Aksehir et le lâcha dans le village, où il se mit à saccager fermes, vignobles et vergers. Bien pire, il obligea la population à le nourrir. C'était devenu une véritable calamité. Les gens en eurent assez et ils appelèrent Nasreddin Hodja pour qu'il puisse intervenir auprès de Tamerlan, à propos de cet éléphant dévastateur.

— Demain, dit Nasreddin Hodja, je veux dix à quinze personnes pour m'accompagner.

Le jour suivant, Nasreddin se mit à la tête du groupe. Quand ils arrivèrent près de la tente de Tamerlan, il se retourna et vit qu'il était seul. Tous les autres s'étaient enfuis, effrayés à l'idée d'affronter Tamerlan.

— Je vous montrerai, se dit Nasreddin. Et il entra dans la tente pour parler à Tamerlan.

— Excellence, dit-il, nous les gens d'Aksehir, nous aimons l'éléphant que vous avez amené dans notre village, mais nous sommes tristes pour lui, car il est seul. Au nom de la population, je suis venu vous demander de lui trouver une femelle pour lui tenir compagnie.

Tamerlan fut satisfait de ce qu'il venait d'entendre et dit :

— Tu salueras la population de ma part et tu leur diras que je répondrai à leurs désirs assez rapidement.

De retour au village, les gens lui demandèrent le résultat de l'entrevue avec Tamerlan.

— Soyez rassurés, leur dit-il, la femelle « dévastatrice » sera ici bientôt, elle aussi. Vous venez de récolter ce que vous avez semé."

Anonyme,
L'éléphante dévastatrice.

GOURMANDISES : (Dés)amour, érotisme & plaisirs de la table en Littérature

Daphné Villard

Point de passion qui s'allie mieux à la luxure que l'ivrognerie et la gourmandise »

Simone de Beauvoir, *Faut-il brûler Sade ?*, 1972.

Le discours romanesque mêlant le gastronomique et l'amoureux réduit l'écart entre chair et bonne chère. Il use de sous-entendus et de descriptions des aliments, révélateurs de la sensualité des rapports entre les personnages, de leurs intentions et de leur classe sociale.

Le jeu des métaphores associant l'alimentaire et le discours amoureux ou sexuel parcourt la littérature. Ce jeu des correspondances s'enracine dans le plaisir : « Point de passion qui s'allie mieux à la luxure que l'ivrognerie et la gourmandise » déclarait Simone de Beauvoir dans *Faut-il brûler Sade ?* La figure féminine, tantôt dévoratrice, tantôt maternelle, exerce un pouvoir d'attraction-répulsion autour des plaisirs de la table.

À DÉVORER...

***Le ventre de Paris*, Émile Zola, 1873.**

***La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, Philippe Delerm, Gallimard, 1997.**

L'*amour bien nourri et l'amour mal nourri* : Chéri *et* La fin de Chéri *de Colette*, Gabriella Tegyey, Revue d'études françaises, n° 19, Cief, 2014.

***La croqueuse d'hommes : images de la prostituée chez Flaubert, Zola et Maupassant*, Lynda A. Davey, Romantisme, n° 58, 1987.**

La gastronomie au service du désamour

Repas de noces, présage d'un mariage raté

La focalisation sur l'abondance des mets, lors de la noce des jeunes mariés dans *Madame Bovary* (1857) de Gustave Flaubert, dénote une ambiance désuète et ancre la scène dans le monde de la petite bourgeoisie de campagne. Ce passage annonce le désenchantement à venir de l'héroïne et l'échec de son mariage. Le gâteau des noces préfigure la superficialité des rapports entre les époux et le ridicule de leur union : *À la base, d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple avec portiques, colonnades et statuettes de stuc tout autour, dans des niches constellées d'étoiles en papier doré […] on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturels, en guise de boules, au sommet.*

Nourriture poison et femme tentatrice

Dans le chant X de l'*Odyssée* (VIIIe siècle av. J.-C.) d'Homère, la gourmandise est un piège qui va distraire les compagnons d'Ulysse et permettre à la magicienne Circé de les animaliser et de les faire prisonniers. Le charme sensuel de la sorcière et la nourriture qu'elle leur offre se combinent pour endormir la méfiance des hommes d'Ulysse et les ensorceler: *Et elle mêla, avec du vin de Pramnios, du fromage, de la farine et du miel doux ; mais elle mit dans le pain des poisons, afin de leur faire oublier la terre de la patrie.* (v. 233-234)

« L'amour bien nourri »

La femme nourricière

La femme des romans français des XIXe et XXe siècles a souvent le rôle de nourricière, qu'elle soit amante, mère ou simple parente. Offrir un repas est le signe d'une tendre affection et les plaisirs de la table y sont associés au plaisir amoureux. Toute relation amoureuse, dans l'œuvre romanesque de Colette, et notamment dans *Chéri* (1920) est dépendante de la nourriture. L'échange nourricier est ce qui détermine la qualité de la relation qui oscille entre sensualité et amour maternel : *Les premiers souvenirs de leur idylle n'abondaient qu'en images de mangeailles fines, de fruits choisis, en soucis de fermière. Elle revoyait plus pâle au grand soleil, un Chéri exténué qui se traînait sous les charmilles normandes, s'endormait sur les margelles chaudes des pièces d'eau. Léa le réveillait pour le gaver de fraises, de crème, de lait mousseux et de poulets de grain.*

Les feux du music-hall, Federico Fellini, 1950.

Discours gastronomique et libertinage

Il est d'usage, dans les romans du XIXe siècle, de décrire des scènes de repas suggestives, car la scène érotique ne peut être directement évoquée. Dans *Bel Ami* (1885) de Maupassant, le repas du soir est un prélude à l'acte sexuel : *Sa femme ne disait rien, paraissait absorbée ; et, les yeux baissés vers la table, elle souriait aux verres, de ce sourire vague qui semblait promettre toujours pour ne jamais tenir. Les huîtres d'Ostende furent apportées, mignonnes et grasses, semblables à de petites oreilles enfermées en des coquilles, et fondant entre le palais et la langue ainsi que des bonbons salés.*

Le repas permet la représentation des rapports sociaux et en particulier des relations hommes-femmes dans la littérature. Le plaisir gustatif est un prétexte pour parler du plaisir intime, que ce soit par la surabondance écœurante des plats chez Flaubert ou la subtilité des mets dans *Chéri* et *Bel ami*. Partager son repas est un évènement fédérateur, dont la femme est l'acteur principal. Inscrit dans un cadre festif ou privé, le moment du repas crée ou resserre les liens sociaux dans la relation amoureuse mais peut être détourné par la ruse d'une Circé ou perverti par le regard désenchanté d'Emma Bovary.

Marie-Antoinette, Sofia Coppola, 2006.

SOUPE A LA GRIMACE

Damien Laubron

Un être humain doit se nourrir pour vivre. Pourtant, le rapport à la nourriture est très personnel et si certains célèbrent le moment de passer à table comme un instant de pur plaisir, d'autres en ont peur. Les aliments peuvent alors devenir des objets d'angoisse. L'alimentation est un thème récurrent pour les artistes qui l'abordent avec leur sensibilité, leur expérience et leurs armes, comme le réalisateur Jan Svankmajer. Avec lui, le moment du repas peut être surréaliste, absurde ou bizarre. L'art de la gastronomie n'est pas au programme et un écrivain théoricien du repas tel que Brillat-Savarin se sentirait probablement exclu de la table.

Jan Svankmajer est un réalisateur tchèque de films d'animation qui a grandi et vécu durant la période soviétique (1948-1990). L'alimentation est un thème omniprésent dans son œuvre, qu'il n'a de cesse de décliner sous différentes formes. Il utilise souvent les aliments comme des personnages à part entière, animés en *stop motion** et qui semblent avoir une vie propre. Jan Svankmajer a suivi une formation à la faculté d'art de Prague, dans la section marionnettes, qui offre une grande liberté de création. Son œuvre s'inscrit dans un courant initié par Jiri Trnka, notamment à travers le court-métrage d'animation *La Main*. Il s'agit d'un cinéma de marionnettes souvent doté d'une dimension politique radicale, le cinéma d'animation tchèque étant moins surveillé par la censure que le cinéma traditionnel.

* Stop motion *ou* animation en volume *: technique d'animation d'objets image par image. Il s'agit de la technique du dessin animé appliquée à des objets réels. Lorsque l'on utilise cette technique avec des êtres vivants, on parle de* pixilation.

L'art de la table selon Jan Svankmajer, Nourriture, *1992 ©Jan Svankmajer.*

L'impossibilité du plaisir de la table

Comme il l'explique dans une interview tardive, le réalisateur Jan Svankmajer a subi des traumatismes liés à l'alimentation : *En tant qu'enfant, je souffrais fortement d'un manque d'appétit et j'étais obligé de manger d'une façon horrible. Je fus même envoyé dans certaines maisons de convalescence qui se consacraient littéralement à engraisser les enfants, ce qui a accru mon dégoût pour l'alimentaire* (entretien avec Jan Svankmajer par Charles Jodoin-Keaton in *Jan Svankmajer, un surréalisme animé*, Rouge profond, 2011). Dans son travail artistique, sa manière d'aborder l'alimentation à travers un rapport direct à la matière est remarquable. Il n'hésite jamais à avoir recours à de vrais aliments qu'il anime, image par image, afin de leur donner une vie propre, un peu comme s'il matérialisait l'angoisse profonde de celui qui ne va pas réussir à manger. Les aliments fuient ou agressent l'individu. Le moment du repas est donc un thème récurrent du réalisateur tchèque qui n'a de cesse de le décliner à toutes les sauces. Il s'intéresse également au moment du repas comme un temps de communication et fait le lien entre troubles de l'alimentation et troubles de la communication. Dans l'un de ses plus célèbres films, *Possibilité d'un dialogue*, il étudie de manière absurde toutes les défaillances qui peuvent parasiter un repas. Les personnages s'imitent mais ne se comprennent pas.

À toutes les sauces

Svankmajer a vécu son enfance en Tchécoslovaquie soviétique et dans son œuvre, il fait le lien entre oppression politique et nourriture. Le cinéma d'animation étant considéré par les autorités soviétiques comme moins subversif que le cinéma traditionnel, il est beaucoup moins surveillé. Dès lors, les œuvres des animateurs tchèques sont souvent très chargées politiquement, comme en témoignent certains films du maître de l'animation tchèque, Jiri Trnka. Dans son sillage, Svankmajer multiplie les métaphores politiques en lien avec l'alimentation. Certains personnages sont obligés de manger ou ingèrent des aliments absurdes. Les interprétations sont multiples mais on peut dégager une vision très précise du totalitarisme qui encadre tous les aspects de la vie des Tchèques, même les plus intimes, dont le repas est emblématique. Au niveau psychologique, l'oppression des corps et des esprits se retrouve dans les angoisses liées à l'alimentation. Jan Svankmajer explique être obsédé par la nourriture aussi bien au niveau conscient qu'inconscient, en référence aux traumatismes subis durant son enfance.

> *La nourriture fait partie de mes obsessions les plus acharnées. Elle se fraie un chemin partout, même là où je ne lui attache aucune attention particulière. C'est l'un de mes dialogues constant avec l'enfance. En même temps, il s'agit d'une relation ambivalente et spéciale.[...]C'est vraiment l'un de mes thèmes obsessionnels.*
>
> *Jan Svankmajer, entretien avec Charles Jodoin-Keaton, 2011, in* Jan Svankmajer, un surréalisme animé, *Rouge profond, 2011.*

Retour aux sources

Avec Svankmajer, nous sommes bien loin des plaisirs de la table tels qu'ils ont été théorisés par Jean Anthelme Brillat-Savarin qui n'hésitait pas à évoquer l'infinie variété des plats et les usages de la table, faisant du repas un art à part entière : dans *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante* (1825), entièrement consacré à ce thème, pas de limites aux élans lyriques. Le contraste avec Svankmajer est radical. Pourtant, les deux auteurs offrent une vision complémentaire du moment du repas dans sa grande diversité. Le plaisir ou l'angoisse sont deux faces d'une même médaille qui tombe d'un côté ou de l'autre, un peu par hasard. Pour Brillat-Savarin, bourgeois du XIXe siècle, le repas est un moment de plaisir et de communion entre les hommes et *les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée*. La gastronomie est une discipline nécessaire aux connaissances de l'honnête homme, au même titre que la politesse ou la littérature. Cette conception traditionnelle de la gastronomie rend compte d'une approche épicurienne en opposition avec celle de Jan Svankmajer, artiste ayant vécu pendant une période troublée du XXe siècle.

Au terme de ce court voyage dans l'univers singulier de la nourriture, on peut voir que les usages humains sont variés et parfois radicaux. D'un besoin primaire naissent des pratiques sociales qui encadrent la vie des hommes en lien avec leur environnement. Un bourgeois tel que Brillat-Savarin peut célébrer la vie avec son cercle de connaissances à l'occasion du repas, alors que dans l'univers de Jan Svankmajer, les aliments se retournent contre ceux qui veulent les manger et le rapport à la nourriture est souvent lié à la maladie, en écho à l'oppression du régime totalitaire dans lequel a vécu le réalisateur. On peut ainsi voir que la relation à l'alimentation dit beaucoup de choses non seulement sur la personne, mais également sur son histoire, son milieu social et l'importance de l'enfance dans la construction des pratiques sociales. Apparaît aussi l'importance de l'art et de l'écriture pour exorciser les traumatismes ou célébrer les passions.

N'e(n) faire qu'une bouchée

(Des expressions culinaires)

Tiffany Laroche

Tous les jours, sans même nous en apercevoir, nous utilisons des expressions culinaires qui ne datent pas d'hier et témoignent de notre passé. Une personne pétillante aux yeux de biche chante comme une casserole et ce n'est pas de la tarte pour les auditeurs qui en restent comme deux ronds de flan.
Mais revenons à nos moutons pour aborder quelques-unes de ces expressions qui renvoient aux aliments, à la cuisine et à ses ustensiles, et font quotidiennement irruption dans notre langage.

C'est pas de la tarte !

Ramène ta

Laissez-moi vous conter une histoire…

Un homme ***faisait le poireau*** depuis un moment, lorsque c'est devenu ***clair comme de l'eau de roche***, il était ***le dindon de la farce***, on lui avait ***posé un lapin***. Cependant ***il y avait un os***, car lui et son ami ***étaient copains comme cochons***, il ne fallait pas qu'il ***se prenne le melon***. Il ***faisait sa tête de lard*** lorsqu'une voix lui dit : « Alors vous êtes ***resté en carafe*** ? ». Il en *resta* ***muet comme une carpe*** que l'on puisse ainsi l'apostropher. Une femme ***haute comme trois pommes*** le fixait. Puis, ***rouge comme une tomate***, il lui répondit de ***se mêler de ses oignons***. Elle partit ***se fendre la poire*** avec ses amies, mais elle ***n'en démordait pas*** et ***ramena sa fraise*** en lui disant : « Ne faites pas votre ***tronche de cake***, vous avez besoin d'un remontant. » Il lui répondit poliment en se levant qu'il ***avait du pain sur la planche***. Mais elle n'en crut pas un mot : « Ne me ***racontez pas de salades,*** je vous offre un verre de rouge. » Étonné, il demanda pourquoi ce précieux breuvage. Elle ***sourit en banane*** et lui dit : « Mieux vaux boire du rouge que ***broyer du noir***. » Hé bien, pensa-t-il, on n'est ***pas sorti de l'auberge***.

Raconter des salades

La main à la pâte

Avez-vous remarqué que les expressions culinaires sont partout ? Ces expressions liées aux aliments mais aussi aux ustensiles de cuisine sont présentes dans notre quotidien et aussi dans la littérature comme la madeleine de Proust, du **pédalage dans la choucroute**, à **avoir la pêche**, jusqu'à **mettre les pieds dans le plat**. *Le Bouquet des expressions imagées* de Claude Duneton mais aussi l'ouvrage de Jacques Cellard *Dictionnaire du français conventionnel*, en sont les encyclopédies.

Ces expressions ont été inventées dans le passé en lien avec les conditions de vie. **Casser la croûte**, par exemple, date de la fin du XIXe siècle et vient du geste de casser la croûte du pain avec la main pour le partager avec quelqu'un. D'autres expressions ont évolué avec les années et ont été raccourcies. **Se faire rouler dans la farine** est devenue : **se faire rouler**.

L'expression **mettre les pieds dans le plat** vient du XIXe siècle, ou un « plat » était une vaste étendue d'eaux basses. Tandis que le verbe « gaffer » signifiait en provençal « patauger dans la boue », autrement dit « dans les eaux basses ». Les fonds des eaux basses sont souvent boueux, y mettre les pieds en trouble encore la clarté. C'est à ce phénomène que se réfère l'expression qui signifie qu'une personne aborde maladroitement un sujet à éviter et continue à en parler longuement, semant le malaise.

Certaines expressions ont une histoire floue, un passé qui selon les lieux et les époques où elles ont été créées ou entendues, diffère. **Avoir la pêche** par exemple, viendrait de la culture chinoise car dans la tradition taoïste, la pêche est symbole d'immortalité. Quand on « a la pêche », donc, notre plein de vitalité nous permet de devenir immortel. Dans l'univers de la boxe cependant, « avoir la pêche » signifie avoir de la force. Pêche et patate sont synonymes pour nommer un coup de poing violent : **prendre une pêche** fait référence, dans ce contexte, au boxeur qui frappe avec force et donc, est en pleine forme.
Au fil des années, **avoir la pêche** s'est transformé en **avoir la patate** ou encore **avoir la frite**...

La fin des haricots

Couper la poire en deux

Avoir un

Et en anglais ?

On ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre
You can't have your cake and eat it

Aux petits oignons
Dot the i and cross the t

La cerise sur le gâteau
Icing on the cake

To spill the beans
Vendre la mèche

To be in the soup
Être dans le pétrin

QUAND ART ET ALIMENTS SE CONFONDENT

Aurélien Brullebaut

Le *FoodArt*, ou l'art de jouer avec la nourriture autrement qu'en catapultant des projectiles en mie de pain sur son voisin, est une pratique de plus en plus répandue. Partout dans le monde, des artistes se lancent dans cette aventure, loin du phénomène de niche. Mais qui sont ces artistes qui en dépit des conventions, jouent avec la nourriture ?

Une nouveauté ? Pas vraiment...

Si le *FoodArt* apparaît dans le monde contemporain comme une pratique nouvelle, certains exemples de la littérature française, notamment naturaliste, montrent que les aliments sont considérés depuis longtemps comme une matière première artistique. L'inspiration de l'auteur y donne naissance à d'extravagantes et alléchantes réalisations, comme la fameuse pièce montée du mariage des Bovary...

« Comme il [le pâtissier]débutait dans le pays, il avait soigné les choses ; et il apporta lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. À la base, d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple avec portiques, colonnades et statuettes de stuc tout autour, dans des niches constellées d'étoiles en papier doré ; puis se tenait au second étage un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angélique, amandes, raisins secs, quartiers d'oranges ; et enfin, sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et des bateaux en écales de noisettes, on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturelle, en guise de boules, au sommet »

Gustave Flaubert, *Madame Bovary*, 1857.

Daniel Spoerri, *Tableau piège*, 1963.

Les interdictions dont nous avons été victimes durant nos jeunes années, nous empêchant de nous épanouir dans des réalisations artistiques avant-gardistes à base de coquillettes sont aujourd'hui, semble-t-il, passées aux oubliettes. La nourriture peut être considérée comme l'égale de l'argile ou du marbre : une véritable matière première.

Un art cosmopolite

Qu'il s'agisse de la silhouette de Barack Obama esquissée avec des grains de riz, ou d'une pièce montée représentant un magnifique bustier, les catégories de *FoodArt* sont très diverses et le phénomène est mondial. Parmi les artistes les plus connus dans le domaine, évoquons Jason Baalman, originaire du Colorado, qui reproduit des portraits de célébrités avec des Cheetos et autres crackers. Brittany Powell, américaine, reproduit des tableaux d'art moderne sur des tartines. Ida Skivenes s'en paie également « une bonne tranche » en réalisant ses œuvres, copies de tableaux célèbres notamment, sur des toasts, de quoi faire apprécier Munch aux plus sensibles. Yeonju Sung, coréenne, réalise des vêtements comestibles. D'autres s'amusent également à reproduire le nuancier Pantone avec des réalisations culinaires, comme la Française Emilie Guelpa.

Manger n'est pas le simple moyen de répondre à notre besoin primaire de sustentation, c'est une vraie aventure sensorielle à la fois olfactive, gustative, et visuelle. Il est aujourd'hui possible de déguster de véritables œuvres d'art à condition, bien entendu, de mettre la main à la pâte.

Ida Skivenes, l'artiste norvégienne connue sous son pseudonyme Idafrosk, rencontre un grand succès grâce à ses créations atypiques réalisées à base de matériaux comestibles. Elle reproduit notamment des tableaux célèbres, comme *Le Cri* de Munch, sur des toasts.

NOURRITURE 2.0 : CONSOMMER SANS MANGER

Olivier PIERRE

Une nouvelle maniere de consommer

L'heure est aux selfies, aux tweets et autres publications égocentrées. Le but ? Se construire un *ethos* social mais virtuel, faire du prosaïsme un événement fictionnel. Au cœur de cette construction factice : la nourriture, le repas et sa nouvelle consommation.

L'innovation majeure de la fin du XIXe siècle est évidemment Internet. Une évolution qui entraîne *de facto* une nouvelle ère. Les mots d'inconnus se délient avec l'apparition des blogs puis les images s'exposent, et plus encore aujourd'hui avec notamment l'arrivée d'Instagram en 2010 et les premiers smartphones munis d'appareils photos de haute qualité.

Aussi parfaite que périssable

Photographiés, filtrés, les aliments abondent sur les réseaux sociaux afin de mettre en valeur le besoin le plus primitif de l'espèce humaine : manger. L'essor des réseaux a propulsé la nourriture, plus que le repas, au rang de best-seller de la photo. Consommer sans manger. Il est vrai, plus que d'être savourée, dégustée, la nourriture se consomme. Elle s'achète, s'expose et se jette. Elle se mange un peu, mais moins. Délaissant l'aspect nutritif, le repas est désormais perçu comme un élément de communication sociale.

À l'heure de la nourriture 2.0, le met est photgraphié et photoshooté. En témoignent les affiches publicitaires du mondialement connu McDonald's. Des burgers savamment montés : on utilise une pince à épiler pour délicatement poser le cornichon sur la viande ou on manie une seringue pour parsemer le burger de sauce. Maquillage culinaire.

Alimentation virtuelle

Tout réside en effet dans le paraître virtuel. À travers ces clichés sociaux, il faut démontrer plusieurs aspects de son existence : une chimérique vie sociale, réelle cette fois et potentiellement épanouie, le luxe de pouvoir s'offrir certaines denrées alimentaires, exposer de la *junk food* pour faire saliver les plus faibles d'entre nous mais encore s'établir au rang de chantre de la nourriture bio et saine. Il faut donner envie aux internautes consommateurs et ne maintenir sa communauté que sur un mode de vie pensé sur les réseaux sociaux.

À l'instar des réseaux sociaux, éphémères et versatiles, la nourriture choit rapidement, les plats portés aux nues la veille sont jetés le soir même. Sans même être consommés. Comme tout le monde je reste donc sur ma faim ; pour la combler je vais alimenter mes réseaux sociaux.

Infographie O.P.

RETOUR VERS LE FUTUR : LES ANNÉES 60

ROY LICHTENSTEIN, *SANDWICH TO THE SODA*, 1964..

Les années 60, en France comme dans le monde entier, sont marquées par la consommation de masse. En littérature, l'avènement du livre de poche en 1953 est un des signes avant-coureurs de cette nouvelle ère. Le roman de Georges Pérec, *Les Choses* paru en 1965, porte au pinacle cette société de consommation. D'un art à un autre, Roy Lichtenstein dévoile ses œuvres tout droit sorties du Pop art. Des toiles qui s'inspirent des nouvelles pratiques culturelles. Parmi elles, l'alimentation et sa représentation.

SE SUSTENTER : UNE BANALITÉ ?

ÉLÉMENT DE RÉPONSE AVEC GEORGES PÉREC.

Ils mangeaient dans un petit restaurant, à la même table presque chaque jour : salade de thon, escalope panée, ou brochette, ou sole dorée, fruits. Ils allaient à *la Régence* boire un express accompagné d'un verre d'eau fraîche. Ils lisaient des tas de journaux, ils voyaient des films, ils traînaient dans les rues.
Leur vie était comme une trop longue habitude, comme un ennui presque serein : une vie sans rien.

Georges Pérec, *Les Choses*, 1965.

Des yeux à la bouche

L'ABONDANCE CULINAIRE ET PHOTOGRAPHIQUE

Justine Vieux

Partager sa nourriture, prendre son assiette en photo pour les réseaux sociaux, telle est la nouvelle mode. Mais ce plaisir des yeux passe-t-il avant le plaisir de la bouche ? Et cette vogue n'est-elle pas synonyme de démesure ?

La nourriture nous est vitale et fait partie de notre quotidien. Du plat à la photographie en passant par la littérature, elle est absolument partout.

Interdit aux moins de 18 ans

« Nous adorons partager notre nourriture », déclare Ruby Tandoh, chroniqueuse culinaire. Quotidiennement de nombreuses photographies de plats, « maison » ou cuisinés par de grands chefs, font leur apparition sur Instagram. De fait, le mot *foodporn* est apparu. Mentionné pour la première fois dans les années 80, il désigne la manière dont les aliments étaient érotiquement présentés dans les publicités. La journaliste Rosalind Coward, à l'origine de cette formulation, voulait montrer que la publicité utilisait le désir et le corps de la femme pour pousser à la consommation. Les fruits et les légumes étaient désormais pourvus de formes sensuelles et féminines.

Dans les années 90, le terme *foodporn* se popularise aux États-Unis et perd son aspect péjoratif. Avec l'émergence des réseaux sociaux, il se démocratise et arrive en Europe avec l'a volonté que la nourriture devienne un véritable culte. Exhiber les aliments à outrance oui, mais attention, ils doivent être photogéniques !

L'idolâtrie vouée au caractère visuel des denrées alimentaires se retrouve dans un autre domaine : la littérature. À l'image des clichés d'Instagram, romans, contes et poèmes des siècles précédents mettent en exergue l'opulence nutritive grâce à des présentations textuelles bien connues.

Une pellicule littéraire

Écrire la nourriture en littérature est possible. Dans la description du fruit éponyme de son poème « L'Orange » (*Le Parti pris des choses*, 1942), Francis Ponge nous met l'eau à la bouche. Pourtant, telle une pellicule, seule ici l'apparence du fruit est décrite, comme sur les photos postées sur les réseaux sociaux :
Et l'on demeure au reste sans paroles pour avouer l'admiration que mérite l'enveloppe du tendre, fragile et rose ballon ovale dans cet épais tampon-buvard humide dont l'épiderme extrêmement mince mais très pigmenté, acerbement sapide, est juste assez rugueux pour accrocher dignement la lumière sur la parfaite forme du fruit.

D'autres auteurs ont eu cette approche esthétique qui consiste à mettre l'apparence en avant, comme Émile Zola décrivant, dans son roman *L'Assommoir* (1877), le festin de Gervaise telle une véritable mise en scène. La fameuse description de la maison en pain d'épice de la sorcière du conte *Hänsel et Gretel* (1812) des frères Grimm révèle une adoration pour la nourriture et toute son abondance. Une maison qui laisse perplexe et devant laquelle les deux enfants ne se seraient pas retournés si elle avait été moins appétissante. N'est-ce pas son étonnante beauté, son aspect si délicieux et tentant qui les a attirés ?

Aujourd'hui comme hier, la littérature nous délivre le même message. Si nous sommes séduits par les aliments, c'est avant tout pour le visuel qu'ils dévoilent. Notre repas est là pour être dégusté, mais aussi bien présenté, jugé beau aux yeux des autres. Les photographies et les textes cherchent à exposer un désir de profusion, d'exubérance, afin de satisfaire l'ego et prétendre pouvoir faire mieux qu'autrui. Les réseaux sociaux n'ont pas inventé l'exhibition des subsistances, ils l'ont rendue plus accessible pour un plus vaste public. Mais la littérature est au fondement de la recette de l'abondance culinaire.

Hansel and Gretel, Scott Gustafson, vers 1990.

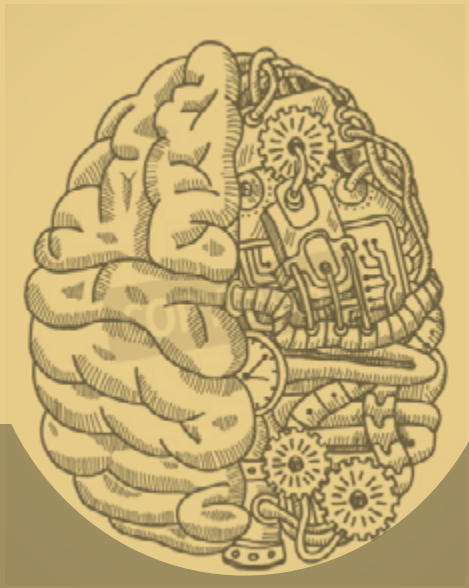
« Et il y eut une rentrée triomphale : Gervaise portait l'oie, les bras raidis, la face suante, épanouie dans un large rire silencieux; les femmes marchaient derrière elle, riaient comme elle ; tandis que Nana, tout au bout, les yeux démesurément ouverts, se haussait pour voir. Quand l'oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d'yeux et des hochements de menton. Sacré mâtin ! quelle dame ! quelles cuisses et quel ventre ! »

Émile Zola, *L'Assommoir*, chap. VII, 1877.

Goût et odorat
Précieux alliés de notre mémoire

Par Pierre-Yves Crozet

« Citez un handicap affectant l'un des cinq sens » : la question appelle invariablement l'une des deux réponses suivantes : cécité, surdité. **Quid des insensibilités tactiles, de l'absence d'odorat ou des altérations du goût ?** De fréquence plus faible, sont-elles pour autant moins handicapantes ?



Le cerveau, outil de décryptage des stimuli sensoriels et siège de la mémoire.

Des handicaps invisibles et méconnus

Lorsque des troubles visuels ou auditifs sont évoqués, nous sommes en mesure de nous représenter mentalement ce que cela implique, notamment si l'on parle de cécité et de surdité totales ; nous y avons été habitués, sensibilisés, depuis notre plus jeune âge. Étonnamment peut-être, les altérations partielles et/ou temporaires du goût, de l'odorat, du toucher sont souvent des notions plus familières que l'absence pure et simple, chez un individu, de ces sens. D'ailleurs, combien connaissent les termes agueusie, anosmie ou analgésie, certes idoines, pourtant réservés au seul domaine médical ? Ces troubles sensoriels n'affectent pas de façon directe et visible notre compétence sociale ; ils ne contraignent pas nos déplacements à l'instar d'un handicap moteur, ne perturbent pas nos facultés de communication ni ne constituent un obstacle évident aux interactions. Imperceptibles donc, ils ne bénéficient que d'une piètre reconnaissance parmi la population (à titre d'exemple, rappelons que la perte complète d'odorat n'est considérée par la Sécurité sociale comme un handicap professionnel qu'à hauteur de 2 %), alors qu'ils sont sources de nombreuses pathologies connexes telles que la dépression et les troubles alimentaires.

> « Je vais mourir et je ne parviens pas à me rappeler une saveur qui me trotte dans le cœur. Je sais que cette saveur-là, c'est la vérité première et ultime de toute ma vie, qu'elle détient la clef d'un cœur que j'ai fait taire depuis. »
>
> Muriel Barbery, *Une gourmandise, 2000.*

Sens et mémoire

Outre ces conséquences potentiellement dangereuses pour la santé physique, psychique et sociale des personnes atteintes, il est légitime de s'inquiéter de leur rapport à la mémoire. Si l'on sait depuis longtemps déjà que les souvenirs acquis n'ont pas besoin de la persistance du sens associé pour être « exploitables » par notre cerveau (il n'y a qu'à penser à la capacité de composition d'un Beethoven devenu sourd pour s'en convaincre), il n'en est pas de même pour la création de nouveaux souvenirs. Aussi les personnes souffrant d'agueusie ou d'anosmie n'ont-elles pas (ou plus) accès, via leur mémoire gustative ou olfactive, à tout un pan de leur vie : ce fabuleux repas, si alléchant, passé en si bonne compagnie, n'a eu aucun goût ; ce plat aux épices lointaines ? Elles

« Il se rappela qu'il avait diverses choses à faire : il alla donc chercher de quoi manger, échangea son livre contre un autre, plus gros, et s'en fut s'asseoir sur un banc de la place pour goûter à loisir le vin nouveau qu'il avait acheté. »

Paolo Coelho, *L'Alchimiste, 1988.*

Anosmie *absence ou perte totale de l'odorat*

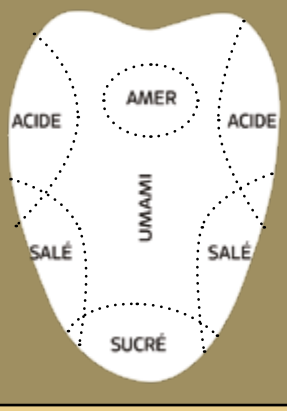
Hémianosmie *altération de l'odorat d'une fosse nasale*

Hypo-osmie *perte partielle de l'odorat*

ne s'en souviennent pas, il ne sera au mieux qu'une image liée à la discussion entretenue avec les amis ce soir-là : jamais une saveur identique ne saura faire revenir à leur mémoire les mots échangés…

Cinq saveurs
pour dire des milliers de goûts

On classe traditionnellement les saveurs en quatre catégories : le sucré, le salé, l'acide, l'amer. Depuis 1985, la communauté scientifique internationale a même intégré à cette liste l'umami, cinquième saveur (le mot signifie « goût savoureux » en japonais). Mais saviez-vous que nous sommes capables d'identifier environ 5 000 molécules sapides, sans compter leurs combinaisons ? Il y en a donc forcément pour tous les goûts !



Des sens pour ressentir le monde

N'oublions pas que nos cinq sens sont autant de façons de percevoir le monde qui nous entoure, étape première et permanente de notre existence ; autant de sources d'informations qui nourrissent notre réflexion ; autant de plaisirs contemplatifs potentiels. Alors, si nous avons la chance d'être en pleine possession de notre goût et de notre odorat, profitons-en, gravons chaque instant passé à table, chaque odeur saisie à la volée dans la rue, le suc de chaque peau passée au scanner des millions de récepteurs de nos papilles et de nos neurones olfactifs : autant de trésors que nous avons la chance de pouvoir conserver à jamais !

OSEZ SENTIR : (L'ES)SENCE DES LIVRES

Solène Fernandès

Vous rappelez-vous avoir déjà humé un livre ? L'odeur des vieux ouvrages ou de ceux fraîchement imprimés met souvent nos sens en éveil en nous rappelant des souvenirs d'enfance... Cap de franchir le pas avec nous ?

Les livres sont vecteurs d'imaginaire, d'intelligence et parfois, ce sont même des chefs-d'œuvre. Mais avant toute chose, ils sont des objets physiques. Livres et lecteurs entretiennent une relation très intime qui passe par les sens. Les ouvrages sont sollicités dès leur prise en main. Durant la lecture, le toucher du papier, la vue des mots dansant, et l'odorat, par les effluves de l'encre, sont pris dans un tourbillon d'informations. Plus rarement, l'ouïe et le goût sont également parfois de la partie dans le cadre de livres audio ou de livres-jeux. Quelle que soit son apparence, le livre est une matière si puissante qu'il est capable de projeter le lecteur à l'intérieur du monde qu'il renferme. Par son style, l'auteur instaure un cadre enchanteur qui s'anime dès que les pages sont tournées. Chaque parfum qui s'en échappe est différent, sa saveur dépendant des goûts du gourmand qui croquera le fruit de l'imaginaire. La lecture est une histoire de séduction des sens. Nourriture de l'esprit, les mots sont choisis minutieusement par l'auteur afin qu'ils atteignent le cœur du lectorat et que ce dernier comprenne l'entité qu'il tente de construire. Tout livre possède une essence qui se propage et se répand à toute personne encline à la recevoir. Lors de la lecture, nos sens mémorisent et mettent en forme dans notre imaginaire des phrases remarquables pour nous permettre de matérialiser l'histoire qui nous ensorcelle. Les livres ont un pouvoir si grand qu'ils nous font voyager jusqu'où notre imaginaire, nos désirs et nos sens sont prêts à nous mener.

« La lecture est une histoire de séduction des sens. »

Alors, vous souvenez-vous de la saveur de votre dernière errance littéraire ? Rien qu'à cette pensée, vous devriez vous sentir baignés dans un mélange de sensations savoureuses...

DÉCOUVERTE SUCRÉE LETTRÉE

Parfums d'enfance...

Croquez les mots avec Fleurus

Aux éditions Fleurus, on lit avec les sens. Elles proposent en effet une collection au nom évocateur : **Histoires qui chatouillent les narines**. Elle se compose de six albums épais d'une trentaine de pages qui mêlent aventures trépidantes et illustrations sublimes. Ces livres peuvent être savourés dès 3 ans par l'intermédiaire des parents – qui se feront médiateurs, ou en lecture autonome par l'apprenti-lecteur.

Des pastilles odorantes

La collection **Histoires qui chatouillent les narines** propose des albums traditionnels améliorés par l'ajout de pastilles odorantes qui pimentent et illustrent le texte. Une idée originale qui permet de stimuler cerveau et papilles autour de la lecture distrayante aussi bien pour les enfants que pour les parents, d'un ouvrage de qualité.

La princesse Framboise, 2015.

Fleurus offre une découverte ludique de la lecture par la mise en avant du toucher et de l'odorat. Ainsi, l'enfant associe lecture et jeu par le biais de pastilles qui lui indiquent la manière de sentir les odeurs. Mais attention, il ne s'agit pas toujours de bonnes odeurs !

Des lecteurs en herbe

Une idée audacieuse, dans l'ère du temps, qui mise sur une association entre littérature et sens : de quoi croquer un peu plus les mots, dès le plus jeune âge, et pourquoi pas faire de nos bébés de futurs prodiges de la cuisine, de la pâtisserie et même de la parfumerie.

La Route, film réalisé par John Hillcoat, 2009..

LA FAIM DU MONDE

AURORE LANDROT

Dans nos pays occidentaux, la nourriture est disponible tout le temps, n'importe où et elle s'adapte à toutes les envies. Mais quand vient l'apocalypse, dans la littérature et au cinéma, faire la fine bouche peut s'avérer mortel.

À la carte

Entre les snacks, les *fast-food* et les épiceries ouvertes toute la nuit et le week-end, il est impossible aujourd'hui, dans nos pays occidentaux, de ne pas trouver de quoi combler les estomacs vides ou les envies de grignoter à n'importe quelle heure du jour et de la nuit. Et souvent, à seulement quelques minutes de chez nous. Nous avons tous nos préférences : sucré, salé, chocolat, chips, biscuits ou bonbons, restaurants ou plats maison... Impossible de ne pas trouver de quoi nous satisfaire. Mais qu'en est-il quand toutes nos habitudes et nos modes de vie sont chamboulés ? Quand la production s'arrête, et que le monde entier est prêt à tout pour trouver de quoi survivre ?

Rupture de stock

Le post-apocalyptique s'est fait une place dans la littérature et le cinéma depuis quelque temps, et si la nourriture fait rarement partie de l'intrigue principale et n'est pas au cœur des sujets qu'il aborde, elle est néanmoins essentielle. En effet, on n'a jamais vu les héros de la série *The Walking Dead*, réalisée par Frank Darabont, faire une pause au *drive* d'un fast-food pour se remplir le ventre avant de repartir à la chasse au zombie. Et quand la population moscovite doit survivre dans le métro après une attaque nucléaire, l'auteur de *Metro 2033*, Dmitri Glukhovski, est conscient qu'elle ne peut manger les conserves contaminées des supermarchés à la surface, et qu'elle ne peut même pas aller les chercher. Il écrit que dans le métro, *tout était prétexte à la confrontation, l'espace vital aussi bien que la nourriture. On se battait pour des champignonnières souterraines, pour des porcheries et des poulaillers où on élevait des cochons livides et des poussins malingres qu'on nourrissait de champignons incolores.*

Le Transperceneige, film réalisé par Joon-Ho Bong, 2013..

Sans supplément

Adieu les assaisonnements, les sauces, les repas copieux et les deuxièmes portions. Quand vient l'apocalypse, la gastronomie disparaît au profit de la survie, et surtout, de l'économie. On mange ce qui se trouve, en quantité limitée pour préserver au maximum les ressources dans le temps. Gare aux papilles exigeantes, il faut s'habituer à tout, et souvent se résoudre à avaler ce que personne n'ose imaginer. Le besoin vital de se nourrir prend alors tout son sens.

LE POST-APOCALYPTIQUE

Le post-apocalyptique (souvent abrégé en post-apo) est un sous genre de la science-fiction, qui dresse un paysage du monde après une catastrophe ayant décimé les populations terrestres : guerre nucléaire, collision avec une météorite, épidémie, crise ou catastrophe écologique. Cette dualité entre la fin du monde et un nouveau départ permet de faire la critique de notre monde actuel.

SAVEURS URBAINES

Alexandra Tavares Jacinto

« Mais t'es pas là, mais t'es où ? »
Réponse au chanteur Vianney :
« dans la rue ! »
Hé oui,
la « bouffe » envahit notre espace urbain.
Elle devient une tendance, une inspiration,
une obsession.

La nourriture est au cœur de nos vies. Il suffit de déambuler dans la rue pour s'en apercevoir, la « bouffe » y est partout : les enseignes, les affiches, les déchets, les odeurs... La rue est un étalage de restaurants : des bars à salade, des sandwicheries, des boulangeries, des bars à pâtes, des pizzerias, des bars à soupe, des food trucks, etc. Elle nous propose une carte diversifiée et devient elle-même notre restaurant. Le terme familier « bouffer » évoque cette volonté de manger rapidement et avec excès, sans avoir besoin de cuisiner. Les plus pressés mangent debout et en mouvement. Ce mot illustre bien notre façon de manger aujourd'hui.

C'est art'ppétissant !

Tout nous incite à manger. Manger n'est plus seulement vital, c'est devenu une obsession et une source d'inspiration. Nos nouvelles habitudes alimentaires et les saveurs du monde moderne ont investi le champ littéraire et artistique. L'art contemporain met régulièrement en scène ces sujets comme Andy Warhol dans son œuvre *Campbell's Soup Cans* ou les *street artists* avec leurs allusions, dans leurs graffitis, pochoirs ou collages, aux célèbres *fast-food* McDonald's ou KFC.

La poésie au goût du jour

La nourriture trouve également sa prospérité dans la poésie contemporaine, qui aborde nos nouvelles habitudes alimentaires – nos saveurs modernes – avec dérision. Les écrivains contemporains parlent des tendances alimentaires du XXIe siècle, comme par exemple l'engouement pour le bio, ou encore la vague de la cuisine japonaise avec les sushis et autres makis. Les mots comme les aliments deviennent un support avec lesquels les poètes peuvent jouer : ils peuvent les déformer et les découper pour créer une recette à leur goût. Aborder des thèmes actuels permet aussi à la poésie de se renouveler et de la mettre au « goût » du jour.

Au menu... Christian Prigent

Christian Prigent est un écrivain français né en 1945. Il écrit des essais, des poèmes et des critiques littéraires. Il joue avec le langage et tente de le faire sortir de sa forme conventionnelle. La provocation, la contestation et l'ironie sont trois mots qui résument bien ses œuvres.

Tu ne sais pas quoi manger ? Où aller ?
Alors reste dans la rue et goûte aux poèmes de Christian Prigent :
une invitation à se mettre à table et à la lecture !

[on mange quoi demain ?]

« Voire organic lemon en goutte au petit
Dèj avec zeste A + lèg. de sophisti
Cation moins plouc et l'urbanité agro-
Alimentaire urbi orbi ibi bio. »

Christian Prigent, *La Vie moderne*, P.O.L, 2012,
« (on mange quoi demain ?) » .

[pour le quatre-heures]

« Adopte astiqué fast d'effet food in the
Move et boude pas le plaisir de tes yeux
Sur au stabilo en tube autosuffi
Calorisant le vif des verts coloris. »

Christian Prigent, *La Vie moderne*, P.O.L, 2012,
« (pour le quatre-heures) ».

[saveur du terroir]

Sous peu de profondeur (car ça veut l'UV
La saloperie sous la surface ava
Chie dans des croupissements de sofa pi
Pi) ivre la laitue tueuse a couvé.

Après la salade ulvée verte en croûte et
Le coulis d'amertume en ru du nitrate
Sous l'œuf roux de la lune on va cuire OG
M : au tour de la malheureuse patate.

Car après MON 810 et pétrochi
Mie amis de l'antibiotie voici
Le top tubercule à la néomyci
Ne antituberculine) : bon appétit.

Christian Prigent, *La Vie moderne*, P.O.L, 2012,
« (saveur du terroir) ».

Femmes, vins et passion !

Sophie Eluin

Le monde du vin n'est plus réservé aux hommes. Il n'est pas rare de rencontrer une femme à la tête d'un domaine et la vinification n'est plus une question de genre. Les femmes ont réussi à faire leur place dans un milieu il y a peu encore exclusivement masculin, et les hommes apprécient leur savoir-faire et leurs compétences. Rien à voir avec un combat féministe. Aujourd'hui, hommes et femmes sont sur un pied d'égalité dans ce secteur ; seule la passion de la vigne fait la qualité du vin.

Pendant près de 7 000 ans, les femmes ont été écartées du travail du vin. La Bible, la première, ne les incitait pas à prendre part à cette tâche : « La femme ne mangera rien du produit de la vigne et elle ne boira ni vin, ni boisson enivrante. » (*Livre des Juges*, chap. 13).

Une reconnaissance tardive

Dans l'Antiquité, une superstition empêchait les femmes d'approcher la cuverie : elles étaient susceptibles de faire tourner le vin car un « sang chassait l'autre », maxime que nous rappelle Ségolène Lefèvre dans son ouvrage *La femme et l'amour du vin*. Le nectar était souvent associé aux rites et sacrifices des dieux. Depuis cette période et jusqu'à la seconde moitié du XXe siècle, les femmes organisaient des manifestations autour du vin et étaient présentes lors des vendanges. Néanmoins, elles étaient tenues éloignées de la fabrication du vin, la force physique demeurant le critère de répartition des tâches.

À partir des années 60, on voit apparaître les femmes au sein des domaines. Ce phénomène fait écho à un autre plus général : l'émancipation de la femme dans le monde du travail. À partir de 1965, l'épouse peut exercer une activité librement sans l'autorisation de son mari.

En 1978, Danièle Carré Cartal ouvre la voie étant sacrée 1re meilleure sommelière de France. Plus tard, en 1984, c'est Jancis Robinson qui sera la première à obtenir le prestigieux « Master of Wine », diplôme britannique. Les années 60 et 70 sont un véritable tremplin pour toutes celles qui souhaitent faire de leur passion un métier. Cette époque coïncide avec la multiplication de formations aux métiers du vin en France.

Des femmes plus diplômées

Aujourd'hui, d'après Audrey Bourolleau, déléguée générale de la structure Vin et Société, 23 % des œnologues sont des femmes et 27 % des chefs d'exploitation le sont également. Ce dernier chiffre a doublé en 30 ans et on peut en partie l'attribuer à la création de diplômes formateurs dans les métiers de la vigne. En 1880, une école d'œnologie est créée à Bordeaux qui sera rattachée à

Virginie Taupenot, responsable de Domaine et présidente de Femmes et Vins de Bourgogne

Le domaine Taupenot-Merme de Morey Saint-Denis s'étend sur 13 ha et ne possède pas moins de 19 appellations. Virginie Taupenot, présidente de l'association depuis 2008, travaille avec son frère Romain et pour elle aussi, *hommes et femmes sont complémentaires* dans le monde du vin. À l'origine de l'association Femmes et Vins de Bourgogne, on retrouve six personnes regroupées en 2000 à l'initiative d'Anne Parent, du domaine Parent de Pommard. L'objectif était de réunir toutes les femmes ayant repris ou créé un domaine. Un véritable *système de réseau* s'est alors construit. Il permet aux professionnelles de partager leurs expériences et leurs techniques commerciales ainsi que d'échanger sur l'évolution de la profession. Ainsi, les quarante femmes qui composent désormais la structure se retrouvent à raison de quatre ou cinq fois par an. Des intervenants font aussi le déplacement afin de dialoguer avec ces femmes qui représentent plus de 30 domaines. L'éducation fait également partie des objectifs poursuivis par l'association. Pour Virginie Taupenot, mère de deux enfants, *il est clair que l'homme prend de plus en plus de place dans l'éducation des enfants, mais la femme reste le moteur au quotidien*. C'est pourquoi elle a aussi pour ambition de sensibiliser les plus jeunes à la *richesse du patrimoine bourguignon*, qui ne doit pas devenir *source d'alcoolisme* mais plutôt une histoire à préserver. *Nous accueillons directement des classes primaires au sein des domaines*. Virginie précise que la Bourgogne représente 0,5 % de la production mondiale et 3 % de la production française : *Nous avons donc besoin d'être soudées* pour conserver le patrimoine et porter haut les couleurs de la région.

l'université de la ville en 1916. Les décennies 1960-70 voient naître de nombreuses filières en lycée viticole dans les villes réputées pour leur vin comme Beaune, Dijon, Mâcon ou encore Montpellier. On remarque actuellement que les viticultrices sont plus diplômées que leurs homologues masculins. De nombreux portraits dressés par Ségolène Lefèvre reprennent le lieu de travail des femmes interrogées puis leurs diplômes, obtenus pour compléter leurs compétences en marketing ou communication, ou assurer la reprise d'un domaine plus sereinement. Le regard des autres et les préjugés historiques les poussent à l'excellence. Ce secteur hésite parfois à accueillir des acteurs féminins et le recours à la formation reste, pour beaucoup d'entre elles, la clé du succès. Elles peuvent alors s'affirmer dans leur position et gagner en légitimité. Les blogueuses de vin sont aussi de plus en plus nombreuses sur la toile. Ce métier fait partie d'une large gamme de nouvelles professions liées aux réseaux sociaux. Nina Izzo, wine blogueuse, promeut le secteur et ses valeurs sur son site Internet *Lost in Wine* (le blog Vin décontracté). On retrouve aussi des femmes à la tête d'instances régionales, voire nationales, pour représenter au mieux le monde du vin dans un cadre plus institutionnel. Marie-Christine Tarby, par exemple, est présidente de Vin et société. Néanmoins, bien loin de vouloir rivaliser avec les hommes, les femmes s'installent petit à petit à leurs côtés afin d'allier aux mieux leurs connaissances au service du vin.

Complémentarité plus que rivalité

De tout temps, au décès d'un responsable de domaine, sa femme avait pour obligation de reprendre les rênes. Au XXIe siècle, la transmission « de père en fille » se fait de façon plus naturelle et non comme une « corvée ». L'objectif est de continuer à partager une passion et des valeurs inculquées depuis la naissance. Les femmes ne veulent pas chasser les hommes des domaines : la passion est véritablement la même pour tous et leur seul objectif est de faire évoluer un monde du vin dans lequel hommes et femmes ne seront plus rivaux. Les inégalités disparaissent face à la force des valeurs communes qui rassemblent des passionnés avides de perfection et d'équilibre, comme le dit si bien Caroline Frey, gérante du château La Lagune dans le Bordelais : « Plus le temps passe, plus je trouve que l'équilibre est important, que ce soit dans la vie, dans le chai. On parle toujours d'équilibre, équilibre dans la vigne, équilibre des sols, équilibre pour le vin. » Le féminisme pur et dur n'a pas sa place dans la vie du vin. L'expression « vin féminin » n'a aucun sens pour de nombreuses femmes qui préfèrent se qualifier elles-mêmes de « femmes de vin » (femme-de-vin.com). « Jamais on n'a parlé de vin d'homme », comme nous le rappelle sans détour Ségolène Lefèvre. Le machisme disparaît petit à petit des esprits et cette notion de « vin féminin » tend à être passée sous silence. Désormais, l'univers du vin et ses valeurs rassemblent des professionnels de tous genres autour d'un seul *credo* : la passion.

Véronique Drouhin,
responsable de Domaine et œnologue

Responsable et œnologue du domaine Joseph Drouhin, l'un des plus importants de Bourgogne, Véronique Drouhin est diplômée en biologie et détentrice du diplôme national d'œnologie. « En 1984, j'étais la seule femme de la promotion mais cela a bien changé aujourd'hui ». Elle est, avec ses trois frères, la 4e génération de la famille à la tête du domaine. « Dès l'âge de 10 ans, j'ai eu envie de travailler dans le domaine familial. Laurence Jobard, une des premières œnologues de la région, a été mon "eye-opener" ». Véronique a trouvé sa place très naturellement auprès des hommes : « La notoriété du domaine m'a beaucoup aidée. » Concurrence et déni ne faisaient pas partie de leur comportement à son égard. En 1988, elle accompagne son père dans la création d'un domaine en Oregon, aux États-Unis, pays où les femmes sont aussi bien présentes.
Le Japon a été une expérience toute particulière. « Lors d'un séminaire, je me suis aperçue que plus de la moitié de la salle était investie par des femmes ». D'après Véronique Drouhin les femmes sont fortement connaisseuses et documentées, phénomène inconnu en France. Sur plus de trente ans d'organisation de dégustations en France, elle trouve que le public ne s'est pas féminisé de façon aussi marquante. Le domaine Joseph Drouhin compte de nombreuses figures féminines parmi ses employés. « Le site administratif comptabilise plus de femmes que le site de production .» Néanmoins, sur les quatre membres de l'équipe technique, trois sont des femmes : « Une chef de cave, une laborantine et moi-même. » Véronique Drouhin gère en effet la vinification mais touche aussi au marketing et représente le domaine auprès du public. Cette dernière mission la passionne : « J'aime me renseigner sur mon auditoire pour savoir s'il est néophyte ou confirmé afin de rendre l'échange le plus instructif possible.» L'œnologue pense que le contact humain est essentiel, surtout dans une région comme la Bourgogne. La richesse du territoire impose un « devoir de transmission » qui serait impossible sans la rencontre avec des passionnés de tous âges. Véronique note tout de même un léger contraste entre le travail féminin et masculin. « Dans les cuveries par exemple, j'ai l'impression que nous sommes plus méticuleuses et nous avons parfois un niveau d'exigence plus important, un sens du détail plus aiguisé. »

«Nous sommes plus méticuleuses et nous pouvons parfois avoir un niveau d'exigence plus important, un sens du détail plus aiguisé.»

Une pointe de nostalgie fait finalement son apparition : « Tout n'est pas rose dans ce milieu et on connaît des moments difficiles. Comme tous les fermiers, nous sommes soumis aux aléas climatiques. » Il est aussi difficile de gérer sa vie de famille dans ce travail qui prend énormément de temps. « La passion devient alors le moteur de la réussite pour faire face aux obstacles quotidiens ». Mère de trois enfants, Véronique doit s'absenter chaque année trois mois aux États-Unis. « Je ne veux pas imposer à mes enfants une carrière dans le monde du vin. Ils feront leur propre choix. » Sa fille ainée, âgée de presque 25 ans a tout de même voulu effectuer son premier stage au domaine Drouhin. Quant à Arthur, le deuxième de la fratrie, il « ne rejette pas l'idée de revenir à la maison familiale dans quelques années » mais il « préfère voir ce qui se passe ailleurs avant.» Véronique Drouhin reste optimiste et conclut : « La cinquième génération compte huit enfants. Certains d'entre eux voudront peut-être prendre la relève ! »

Goûts et dégoûts

La Grossesse de Yõko Ogawa (1991)

Lisa Demeaux

Le goût… Quelle chose sensationnelle ! Souvenirs ou découvertes, tout lui est possible. Mais comment parler de goût en ignorant le dégoût ?
Et que vous évoquent ces mots : les choux de Bruxelles ? Votre première tentative de cuisine ? Ou encore ce nouveau mets à la mode, les insectes ? Moi, je pense littérature, japonaise particulièrement.
Yõko Ogawa, avec la nouvelle *La Grossesse*, nous raconte les goûts et les dégoûts d'une femme enceinte à travers les yeux de sa sœur. Mais attention, dans ce récit, la venue au monde d'un enfant est loin d'être un cadeau…

UN GOÛT PRONONCÉ POUR LA CONFITURE...

La Grossesse est un récit sombre, certes, mais réaliste. Il a pour thème principal la femme enceinte, avec ses sautes d'humeurs et ses contradictions. D'abord bien décidée à ne pas être une victime des clichés à l'encontre des femmes enceintes et de leurs envies, la jeune femme de ce récit finit par tomber dans le piège de la confiture de pamplemousse !

Ma sœur est venue tout droit dans la cuisine.

- D'où vient cette bonne odeur ? a-t-elle demandé en jetant un coup d'œil à l'intérieur du chaudron sous lequel je venais tout juste d'éteindre le feu.

- De la confiture de pamplemousses, c'est merveilleux.

Elle n'avait pas terminé sa phrase qu'elle plongeait une cuiller dans le mélange bouillant.

Cela donne envie, non ? Ne sentez-vous pas l'odeur douce-amère du pamplemousse mêlée à celle du sucre ? En lisant ce récit, nous aussi nous aimerions goûter à cette confiture fait maison. Mais qui dit grossesse dit sensations exacerbées. La jeune femme tombe dans l'excès, ne dégustant plus, dévorant des chaudrons et des chaudrons de confiture encore chaude. *Elle a mangé plusieurs cuillerées de confiture à la suite. Son ventre proéminent lui donnait un air arrogant. Les fragiles blocs de pulpe glissaient vers sa gorge en menaçant de s'effondrer.*

Le sublime de Yōko Ogawa se trouve dans les détails. En effet, l'auteure décrit avec précision et justesse les sensations, les émotions et les ambiguïtés de l'être humain. Le goût ne fait pas exception. Cette nouvelle est le lieu des saveurs, et pas seulement celles des confitures. Dans un style qui lui est propre, Yōko Ogawa parvient à rendre poétiques les banalités du quotidien.

« Elle n'avait pas terminé sa phrase qu'elle plongeait une cuiller dans le mélange bouillant. »

Quand la vieille femme a mangé son cracker, j'ai eu juste le temps d'apercevoir sa langue. Elle était d'un rouge vif, peu accordé à sa constitution visiblement fragile. On voyait distinctement l'intérieur de la bouche obscure, comme si les vésicules de la surface de sa langue accrochaient la lumière. Elle a fait disparaître avec dextérité la tache blanche de la crème fouettée.

- Euh, est-ce que je peux en avoir un autre ? a-t-elle demandé, toujours courbée, son sac à provisions à la main.

Il est rare que les gens demandent à goûter deux fois de suite, et je me suis sentie un peu désorientée, mais je me suis aussitôt reprise et je lui ai dit en souriant :

- Mais oui, je vous en prie.

Comme la première fois, elle a pris un cracker entre ses doigts ridés, a ouvert tout rond la bouche pour l'engloutir, laissant pointer sa langue rouge. Elle avait une manière très saine de manger. Il y avait du rythme, un certain enthousiasme, et beaucoup de fluidité.

« Elle a mangé plusieurs cuillerées de confiture à la suite. Son ventre proéminent lui donnait un air arrogant. Les fragiles blocs de pulpe glissaient vers sa gorge en menaçant de s'effondrer. »

UN DÉGOÛT PRONONCÉ POUR… TOUT LE RESTE

La grossesse, ce n'est pas que les envies, c'est aussi les nausées, les sautes d'humeur et même ici, les crises d'hystérie.

Ce matin, j'étais en train de faire cuire des œufs au bacon dans la poêle quand ma sœur a descendu l'escalier en courant.

- L'odeur est épouvantable. Fais quelque chose ! a-t-elle crié en s'arrachant les cheveux. J'ai même cru qu'elle allait se mettre à pleurer. Ses pieds nus au bout de ses jambes de pyjama étaient glacés, transparents comme du verre. Elle a fermé d'un geste brusque le bouton de la gazinière.

- Ce ne sont que des œufs et du bacon, ai-je répondu d'une toute petite voix.

- Mais pas du tout. La maison est tellement envahie par l'odeur de beurre, de graisse, d'œuf et de porc que c'est irrespirable.

Comme pour la confiture, là aussi la future mère est tombée dans l'excès. Le croissant, seul aliment qu'elle a pu manger pendant des mois, désormais, la dégoûte.

Elle m'a regardée comme si elle voulait me dire quelque chose. Le bord de sa robe de grossesse ondulait sur ses jambes.

-Tu veux un croissant ? lui ai-je proposé prudemment, pour ne pas la heurter.

- Je t'en supplie, ne prononce plus cet horrible mot de " croissant " devant moi.

J'ai acquiescé bêtement.

L'ALIMENTATION
UN MARQUEUR CULTUREL ET IDENTITAIRE

ELLA NOLET

La cuisine et l'alimentation font partie intégrante de l'**existence** d'un être humain. Aujourd'hui il est à la mode de s'interroger sur le contenu de nos assiettes. Beaucoup de personnes tentent de suivre un **régime** alimentaire plus sain et en accord avec les besoins physiologiques de leur corps. Les livres de cuisine se vendent par milliers d'exemplaires. Ils offrent un large panel de sujets, allant de la cuisine diététique à la cuisine de « grand-maman ». Pourtant, peu d'ouvrages nous poussent à réfléchir sur le **symbolisme** que nous donnons aux aliments consommés. Un être humain ne changera que peu ses **habitudes alimentaires** au cours de sa vie. **Pourquoi ?**

L'HOMME : UN « AVALEUR » DE SYMBOLES

Il faut se nourrir pour vivre, c'est un fait admis par tout un chacun. Mais contrairement aux animaux, nous ne mangeons pas uniquement pour les valeurs énergétiques que la nourriture nous apporte. Pour un être humain, s'alimenter relève d'un fait social plus que d'un mécanisme de survie.

Entre aussi en compte la dimension du plaisir. Le plaisir de la table dépend non seulement du goût des aliments, mais également du symbolisme que nous leur donnons. Manger du chocolat à Pâques ferait-il tant plaisir aux enfants s'ils n'avaient pas à le chercher, caché dans le jardin familial ? Une galette des rois nous ferait-elle autant saliver si cet événement ne se produisait pas qu'une fois par an ? En 1973, le docteur Jean Trémolière écrit dans son livre *Nutrition : physiologie, comportements alimentaires* : « L'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments. » L'homme, explique-t-il, aime consommer des objets représentant les valeurs de sa famille, de son pays, de sa communauté. À titre d'exemple purement symbolique, le bonnet phrygien ou encore Marianne, incarnation féminine de la République. On peut aussi comprendre cette citation d'une autre manière : nous donnons une valeur symbolique aux aliments que nous mangeons. Par exemple, pour fêter un anniversaire, nous buvons une coupe de champagne. Le prix élevé de cette boisson symbolise le fait que l'événement commémoré a une haute valeur symbolique. Nous pourrions tout aussi bien boire une autre boisson. Le goût n'a que peu d'importance.

L'aliment a également une valeur sociale. Pour la majorité d'entre nous, un bon repas se définit essentiellement par les personnes avec qui nous le partageons et non par le contenu de notre assiette. C'est un moment de détente, de partage, de convivialité et surtout de communication. Le repas est un rituel, que nous en ayons conscience ou non.

« INGURGITER » LE PASSÉ

Si le repas est un « réservoir de symboles », c'est qu'il a bien souvent un lien avec nos souvenirs. Le repas est une réminiscence du passé. Nous apprécions généralement plus les plats que nous avons eu l'habitude de manger dès notre jeunesse. Parfois on déteste un aliment sans jamais l'avoir goûté, sans explication rationnelle. Un événement malencontreux peut en être l'origine. Au contraire, on peut adorer un mets justement parce qu'il est lié à de bons souvenirs, ceux de l'enfance dans la plupart des cas. Rappelons-nous à quel point le narrateur de *Du côté de chez Swann* (1913), le roman de Marcel Proust, connaît l'exaltation lorsqu'il mange une madeleine : « *Je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi.* » Encore une fois, plus que le goût d'un aliment, c'est sa valeur morale que notre inconscient retient. Tout comme une odeur âcre est rattachée par notre cerveau à une chose sale, une odeur familière nous rattache aux bonheurs ou aux malheurs enfantins.

INCORPORER SON TERRITOIRE NATAL

Le souvenir est lié principalement à notre terroir, l'endroit d'où nous venons. À partir du XIXe siècle, la volonté d'indépendance des peuples européens a créé le nationalisme. Ce nationalisme a lui même créé la volonté pour les différents États d'affirmer leurs particularismes, qu'ils soient sociaux, historiques, patrimoniaux ou culinaires. Chaque pays invente donc ses propres spécialités locales. La foire gastronomique de Dijon n'a-t-elle pas été créée par le maire Gaston Gérard en 1921 ? Depuis cette époque, nous associons arbitrairement les Français au pain et au fromage, ou les Anglais au thé. Ces affirmations culinaires font que les pays ont pris l'habitude de manger leurs spécialités et n'ont que peu de goût pour celles des autres. Ce qui est un mets de choix dans un pays sera ignoble dans un autre et lui vaudra les railleries intemporelles de ses voisins. Ainsi les Français ne sont-ils pas appelés « les mangeurs d'escargots » ? En bref, certains fossés gastronomiques entre les pays semblent insurmontables. Ils le sont car nous mangeons les produits que notre terre natale fournit. La notion du choix n'est pas celle qui prime. C'est là qu'intervient le terroir. Au vu

d'un planisphère, il paraît évident que les Indiens aiment les épices parce que presque toutes celles recensées au monde poussent chez eux. Le riz est l'aliment de base en Chine car la culture du riz est la première du pays. « Manger c'est incorporer un territoire » comme le souligne très justement le géographe français Jean Boutes.

On constate néanmoins une ouverture des populations aux « saveurs du monde » et un abandon plus ou moins marqué, selon les régions, du terroir natal.

> « Manger c'est incorporer un territoire. »
>
> Jean Boutes, géographe français.

...MAIS AUSSI CELUI DES AUTRES

Depuis les années 1980, on remarque dans beaucoup de pays, notamment les pays occidentaux, un vrai goût pour l'exotisme culinaire. Ce phénomène a d'abord été importé par les grands chefs étoilés et s'est petit à petit démocratisé jusqu'à la cuisine dite « populaire ». Aujourd'hui, dans une ville de taille moyenne, il est impossible de ne pas trouver plusieurs restaurants chinois, japonais ou maghrébins. Ils côtoient sans problème les petits bistrots traditionnels. Dans une plus large mesure, les pays européens ont été totalement conquis par les grandes chaînes de *fast-food* comme McDonald ou Burger King.

En même temps que la mondialisation se dessinent aujourd'hui une sérialisation et une uniformisation des pratiques alimentaires. Noël n'est plus exclusivement fêté par les chrétiens ; le nouvel an chinois est l'occasion de grandes réjouissances dans beaucoup de pays occidentaux, et le vin ne pousse plus seulement en France ou en Italie, mais aussi en Chine et en Éthiopie, nouvelles terres « promises » de la viticulture. Cependant, il n'y a rien à craindre pour la diversité alimentaire à travers le monde. Si les gens ont tendance à manger les mêmes aliments, ce ne sera jamais pour les mêmes raisons, ni de la même façon. On assiste à un mélange des cultures culinaires plutôt qu'à un effacement des coutumes propres à chaque peuple. Les makis Nutella en sont le parfait exemple : même si l'ingrédient de base change, ce sont toujours des makis.

Direction de publication :
Promotion 2017-2018
du master 2 Métiers du Livre de l'UBFC.

Tiré à 200 exemplaires
par le service reprographie de l'UBFC.
Exemplaire gratuit.

MASTER 2 MÉTIERS DU LIVRE

UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

Bibliothèque municipale de Dijon

Dijon