

La Table des Européens (XIX^e-XX^e siècles)

(12h CM et 12h TD)

Résumé :

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *La physiologie du goût*, 1825.

« La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à dévoiler ses contradictions. »

Claude LÉVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.

Nous commencerons par la première des trois formules placées en exergue : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». Ce très célèbre aphorisme de Brillat-Savarin (*La physiologie du goût*, 1825) exprime une sorte d'évidence qui mérite cependant l'étude : la nourriture que l'on choisit (l'alimentation), la manière de la préparer (la cuisine), la manière de s'attabler ou pas (le repas) sont révélatrices de toute une culture. Elles constituent un facteur discriminant – identitaire dirait-on aujourd'hui – au sein des groupes humains. L'identité en question peut être géographique (locale, régionale, nationale), c'est bien connu, mais aussi sociale, et ce cours entend mettre l'accent sur cet aspect. En effet, on ne mange pas la même chose dans toutes les couches de la société et il existe de nombreuses stratégies de « distinction » (Pierre Bourdieu), la plus connue étant, à l'époque contemporaine, en Europe, la gastronomie : « Les animaux se repaissent ; l'homme mange. L'homme d'esprit seul sait manger » explique encore Brillat-Savarin. Il faudrait ajouter que dans une société donnée, ce que l'on mange et la façon dont on le mange évolue avec le temps. S'il existe un fond culinaire dominant, on observe des effets de mode et des mutations du goût, des transformations du régime alimentaire sous le coup d'apports extérieurs, des phénomènes d'imitation, d'homogénéisation et, donc, de distinction sociale. L'histoire du fait alimentaire a connu ces dernières années de profondes mutations passant d'une histoire (quantitative) de l'alimentation à une histoire (culturelle) de la cuisine. Ce cours, qui ne privilégie aucune des deux approches, évoque dans un premier temps les « tendances lourdes » (la fin des incertitudes alimentaires, la diversification du régime alimentaire et une certaine homogénéisation sociale et géographique des pratiques) pour mettre ensuite l'accent sur les processus de discrimination géographiques (l'invention des cuisines nationales, l'exaltation des cuisines régionales, l'ouverture exotique et les métissages alimentaires, le goût du terroir) et sociales (le culte de la gastronomie, les pratiques sociales de la table : coopératives, cantines et banquets).

Bibliographie :

ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIXe siècle*, Paris, Laffont 1973, rééd. Payot, 1989.

- BURNETT John, *Plenty and Want : A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*, London, Scolar Press, 1966, 3e éd. 1989.
- CAPATTI Alberto, *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989.
- BOURDIEU Pierre, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979.
- CERTEAU (de) Michel, *L'invention du quotidien, 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.
- ELIAS Norbert, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Pocket, 1974.
- FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo [dir.], *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, rééd. 2008.
- KIPLE K. et ORNELAS K. [dir.], *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- LÉVI-STRAUSS Claude, *L'origine des manières de table. Mythologiques -3*, Paris, Plon, 1968.
- MILLSTONE Erik et LANG Tim, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, Paris, Autrement, 2003.
- MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Le Seuil, coll. « Faire l'Europe », 1995.
- ROWLEY Anthony, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, 2006.