

CRITIQUE LES PARTICULES ALIMENTAIRES. DEUX ÉTUDES HISTORIQUES SUR LES MOEURS DE LA TABLE ET UNE AUTRE SUR CEUX QUI FONT PROFESSION DE S'Y METTRE. JEANLOUIS FLANDRIN ET JANE COBBI TABLES D'HIER, TABLES D'AILLEURS ODILE JACOB, 496 PP., 180 F. BENEDICT BEAUGÉ AVENTURES DE LA CUISINE FRANÇAISE.. CINQUANTE ANS D'HISTOIRE DU GOÛT NIL, 245 PP., 120 F. MAURICE BENSOUSSAN LE KETCHUP ET LE GRATIN ASSOULINE, 329 PP., 129 F. Par Vincent Noce (<http://www.liberation.fr/auteur/1933-vincent-noce>) — 13 janvier 2000 à 21:59

La malbouffe hante le bel esprit français. Même si cette hantise n'en constitue pas forcément le thème central, elle traverse sous forme d'interrogation au moins implicite plusieurs ouvrages parus cet automne sur l'histoire de la cuisine. En général ces travaux scientifiques remettent d'aplomb les faits, aujourd'hui ébranlés par une profusion de discours apocalyptiques. La réalité est que jamais nous n'avons aussi bien mangé. Jamais les aliments n'ont été aussi sains, aussi variés et d'aussi bonne qualité qu'aujourd'hui. Le tout est de choisir, ce qui est précisément anxiogène par nature. Sous cette menace, il est loisible de brandir les incantations au «terroir» sacré...sans savoir que ce concept est tout nouveau, né de la résurgence des mythes de la terre et du folklore au XIXe siècle. Dans un ouvrage collectif, dirigé par les historiens Jane Cobbi et JeanLouis Flandrin, les chercheurs décryptent non pas l'art culinaire lui-même mais les rituels de consommation alimentaire dans différentes cultures, de l'Antiquité romaine aux pygmées du bassin du Congo en passant par les Yaos du «triangle d'or». Quelques mythes bien ancrés sont mis à mal. Ainsi de celui qui tend à déprécier l'engouement du MoyenÂge pour les épices sous cette forme: s'ils couvraient les viandes d'épices c'était pour dissimuler qu'elles étaient avariées. Or, l'étude des abattages au début du XVe dans une ville comme Carpentras montrait que la viande était consommée bien plus fraîche qu'aujourd'hui, en général le jour même. Comme le souligne JeanLouis Flandrin les épices répondaient en fait à des prescriptions diététiques, en cours depuis Hippocrate, tout en constituant une «marque de distinction sociale». De même de ces menus infinis de repas pantagruéliques qui nous donnent l'impression que nos ancêtres s'empiffraient de victuailles à la tonne: en réalité, un peu comme dans la cuisine asiatique d'aujourd'hui, chacun se servait selon son humeur. Prendre un repas régulier et «structuré», en famille, une notion si valorisée en France aujourd'hui, ne se retrouve pas forcément dans d'autres cultures, où l'on préférera accumuler les petites collations, ou les «grignotages anomiques». Le banquet romain n'est pas notre dîner, qui n'est pas le high tea anglais. Ces coutumes évoluent dans l'espace mais aussi dans le temps: ainsi le petit déjeuner, sous l'influence anglosaxonne peut-être mais aussi sur les conseils des diététiciens, se fait aujourd'hui plus copieux en France. Même l'ordonnancement déjeunerdîner, tant sacralisé comme une référence éternelle de notre patrie menacée par les MacDo, est en fait d'invention récente. Pendant des siècles la maison française ne comptait même pas de salle à manger, on mangeait ici et là, et aussi dans son lit. Maurice Bensoussan trace ainsi un parallèle assez cocasse des habitudes alimentaires en France et aux EtatsUnis. C'est en France et non aux EtatsUnis qu'ont été lancés les bouillons Kub, déclenchant une violente réaction de Léon Daudet et de l'Action française contre cette «chimie» qui allait sûrement abâtardir la nation. Plus tard c'est à l'Humanité de dénoncer dans l'arrivée du Coca-Cola en France «une drogue susceptible de provoquer la dépendance» (aujourd'hui c'est Philippe Tesson qui s'en prend violemment à Libération pour avoir osé évoquer une recette de poulet au Coca, crime de lèseJoséBové s'il en est). Longtemps, la grande mode aux Etats-Unis a été de copier la cuisine française, éventuellement en la simplifiant ou en l'adaptant. La «colonisation» aujourd'hui dénoncée allait donc dans l'autre sens. Dans ce livre aussi sérieux qu'enlevé l'auteur rappelle les polémiques récurrentes opposant en France les Anciens et les Modernes. Traçant un récit de l'épopée de la Nouvelle Cuisine, qui a révolutionné les fourneaux dans les années 70, Bénédicte Beaugé revient sur ces controverses en soulignant

l'investissement dans la chronique gastronomique de journalistes issus de l'extrême droite, parvenus à investir des journaux aussi insoupçonnables que le Monde ou le Nouvel Observateur. Sans aller jusqu'à ces extrêmes, il republie les pathétiques diatribes de chroniqueurs plus respectables, qui paraissent bien ridicules à trente ans de distance: le Figaro dénonce ces chefs qui osent un gratin de fruits rouges, du miel sur du pigeon, des cerises avec du foie de veau, ou de la vanille épiçant un ris de veau comme autant de manifestations d'une barbarie conquérante. «De la cuisine de Séminoles» (comprendre «de métèques»?) s'exclame dans le Crapouillot un Jean Ferniot qui n'est pas le moins virulent, évoquant avec effroi pour faire bon compte cette «cuisine de pédé» dont il voit la démonstration par excellence dans...les mousses de fruits. Par contraste les chroniqueurs Henri Gault et Christian Millau en appellent à des jus allégés et des cuissons courtes, ce qui ne peut choquer aujourd'hui personne tant ces techniques sont devenues monnaie courante. Pour Benedict Beaugé, ce sont les publicitaires qui se firent, il y a vingt-cinq ans, les premiers propagandistes de cette «inquiétude de la mondialisation», afin de promouvoir des produits parfaitement industriels mais se vendant mieux sous l'étiquette du «traditionnel» ou de l'«authentique». Finalement, ce qu'on apprend au travers de toutes ces recherches, c'est que l'ennemi c'est toujours le repas de l'Autre. Vincent Noce (<http://www.liberation.fr/auteur/1933-vincent-noce>)