



Présentation du Colloque International  
GASTRONOMIE ET IDENTITE CULTURELLE FRANCAISE  
DISCOURS ET REPRESENTATIONS (XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)  
17,18 et 19 mars 2005 à Paris

**Par Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard.**

**Discours gastronomique et discours identitaire**

En 1999, à la question « Quel genre de cuisine mange-t-on chez vous ? », 39% des Français répondaient en termes culturels et identitaires (« *cuisine française, traditionnelle, provençale...* ») et 31% en termes culinaires (« *bons petits plats, cuisine en sauce...* »)<sup>1</sup>, contre seulement 14% en termes nutritionnels. Des résultats surprenants? Assurément non, du moins pour un pays comme la France, où depuis deux siècles discours et représentations de la cuisine sont envahis par des éléments identitaires. Le rôle joué par le développement de la gastronomie y est pour beaucoup. Peu après « *l'invention du restaurant* » à Paris à la fin de l'Ancien Régime<sup>2</sup>, ce sont des Français, Grimod de la Reynière, Antonin Carême, Brillat-Savarin... qui fondent la gastronomie en élaborant un discours entièrement nouveau sur les plaisirs de la table.

A l'occasion du 250<sup>e</sup> anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin, notre colloque veut analyser la question des rapports entre discours gastronomique et identité culturelle. Précisément, l'un des aphorismes les plus célèbres de l'auteur de *La physiologie du goût* les lie, « *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es* ». Pour autant, la notion d'identité culturelle n'est pas à considérer comme un instrument mais bien comme un objet de l'étude proposée ici. Délicate à manier en raison des différentes acceptions qu'en donne chaque discipline (sociologie, psychologie, anthropologie...), elle sert aussi fréquemment de socle à des dérives nationalistes, voire racistes<sup>3</sup>. Par conséquent, si les pratiques alimentaires se diversifient considérablement en fonction de la géographie ou des cultures et peuvent contribuer à forger pour une population donnée un sentiment d'appartenance commune, il est impensable pour nous d'adopter une définition essentialiste de l'identité culturelle française.

**Afin de comprendre les mutations des pratiques alimentaires et celles du goût, nous devons nous interroger sur les modalités de ses constructions.** Le discours gastronomique évolue en fonction des mutations techniques, économiques, esthétiques, sociales,

---

<sup>1</sup> Jean-Pierre POULAIN, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Privat/Ocha, 2001, p.136-7. Les pourcentages étaient un peu inférieurs chez les jeunes seniors lors d'une enquête de 1998.

<sup>2</sup> Pendant la Révolution, selon la chronologie habituellement admise, ou un peu avant, en 1766, par Mathurin Roze de Chantoiseau, si l'on suit Rebecca L. SPANG dans son stimulant ouvrage, *The Invention of Restaurant :Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2000.

<sup>3</sup> Cf Geneviève VINSONNEAU, *L'identité culturelle*, Paris, Armand Colin, 2002.

politiques, médicales : la colonisation, les phénomènes migratoires, les relations internationales, les conséquences des guerres, la montée des préoccupations hygiénistes puis nutritionnistes, la « mondialisation » enfin, influent beaucoup sur lui.

C'est la raison pour laquelle nous avons voulu cerner les représentations de la gastronomie française sous tous les angles depuis ses discours fondateurs jusqu'à nos jours ; dans l'espace national comme à l'étranger et ceci, grâce à de multiples disciplines : l'histoire, bien entendu, mais aussi la sociologie, la littérature, l'ethnologie, la philosophie, la médiologie... En France, contrairement aux pays anglo-saxons où la *Food History* a assez vite acquis un statut universitaire, les études sur l'alimentation ont eu un peu plus de difficultés à être reconnues. Si on peut penser avec Jean-Claude Bonnet et Allen S. Weiss<sup>4</sup> que c'est aujourd'hui chose faite grâce à la qualité de nombreux travaux, il n'en reste pas moins qu'un thème comme le nôtre n'a été abordé jusqu'ici que par des études partielles et fort dispersées. Douze ans après l'article pionnier de Pascal Ory qui définissait les étapes du discours gastronomique français et donnait à lire de multiples textes<sup>5</sup>, force est de constater que **la question des liens entre, d'une part gastronomie et identité culturelle, pratiques alimentaires et gastronomie d'autre part, n'ont pas encore été suffisamment abordés et analysés**. Le dernier livre de la sociologue américaine Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste*<sup>6</sup>, paru il y a quelques mois à Chicago, marque une étape importante pour l'étude de ce champ. Nous espérons bien que notre colloque en constitue une autre en présentant une synthèse des différentes pistes empruntées.

**Notre colloque montre que les rapports entre gastronomie et habitudes alimentaires sont bien plus importants qu'on peut le penser a priori.** Plusieurs communications (Ory, Segers, Saillard, Lacoste, Thaon, Hache-Bissette, d'Humières, Cruickshank, Davreu, Assouly, etc...) en ont analysé différentes facettes. Les présidents de séance, comme Steven L. Kaplan ou Anthony Rowley, ont insisté sur cet aspect lors des débats. Disons simplement ici, qu'il y a un échange permanent dans les deux sens entre ces composantes : le modèle des trois repas, lui-même issu d'une mutation essentielle de la gastronomie française, s'est peu à peu imposé dans la société française ; inversement la « haute cuisine » s'inspire souvent de plats populaires, réputés originaires des terroirs régionaux. La gastronomie française s'est montrée à la fois capable de recréer, en les « nationalisant », les cuisines régionales, et d'assimiler de nombreux produits et procédés provenant de cuisines étrangères<sup>7</sup>. Les textes qui affirment son incontestable supériorité et son caractère national ne cessent de se multiplier au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, **tandis qu'à l'étranger se modèlent, à travers l'examen de sa cuisine, de son art de vivre, de son rapport à l'alimentation, des représentations de la France et des Français**. Ces derniers se forgent aussi leurs propres représentations, en constante évolution d'ailleurs depuis deux siècles, même s'il existe des constantes comme celle de la « France, pays de cocagne », dont le thème récent du *French paradox* n'est finalement peut-être qu'un des multiples avatars.

---

<sup>4</sup> « La gastronomie », *Critique*, juin-juillet 2004, n°685-686, p.441.

<sup>5</sup> « La gastronomie », in *Les lieux de mémoire*, t.III-2, p.822-853, publié à part en 1998 dans la collection « Archives » chez Gallimard sous le titre, *Le discours gastronomique français*.

<sup>6</sup> *Question de goût*, selon notre propre traduction en attendant une éventuelle publication en français...

<sup>7</sup> Voir par exemple les contributions de Julia Csergo, Annie Hubert et Rolande Bonnain dans Sophie BESSIS (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Autrement/Ocha, coll. « Mutations/Mangeurs », 1995.