

Chapitre 7 – Le discours gastronomique, le consommateur et le citoyen

Geneviève Sicotte

La proposition selon laquelle le multiculturalisme alimentaire permettrait de mieux accepter la différence culturelle est devenue un lieu commun, un lieu commun doté d'une acceptabilité telle qu'il s'impose comme une vérité non questionnée. Régulièrement, des critiques gastronomiques ou des journalistes s'émerveillent devant la variété du paysage gastronomique de nos grandes villes et y voient la preuve d'une décisive ouverture à l'Autre. Sans prétendre qu'une telle analyse soit dénuée de toute pertinence, je crois qu'elle pose des problèmes qu'il faut mettre au jour et théoriser. Je tenterai donc si possible d'éviter la réitération des évidences pour plutôt examiner comment ces évidences sont produites. C'est pourquoi je traiterai de l'alimentaire sous l'angle de la mise en discours.

En effet, dans le domaine gastronomique comme dans tous les autres, la réalité concrète n'existe pas sans le langage, sans un discours qui vient donner corps au réel et le rendre intelligible et significatif. Tout ce discours social¹ autour de l'aliment est produit et relayé par un ensemble disparate de textes : livres de recettes, critiques gastronomiques des journaux, émissions de télévision, réclames publicitaires, marques de commerce, enseignes des restaurants, menus, circulaires de supermarchés, et j'en passe. Quels sont les lieux communs de ce discours sur la grande cuisine légitime? Que parvient-il à dire, et au contraire que passe-t-il sous silence? Quelle est son efficacité ou son inefficacité face aux autres secteurs du discours social et dans le réel même? Pour essayer de répondre à ces questions, j'adopterai dans un premier temps une perspective historique : je retracerai l'histoire de ce discours gastronomique et je montrerai comment certains problèmes se posent dès l'origine quant à l'intégration de l'altérité et de la différence. J'examinerai ensuite le fonctionnement du discours gastronomique contemporain dans notre culture québécoise, en m'arrêtant au rôle que peut — ou que pourrait — y jouer la diversité culturelle.

¹ Le discours social est selon Marc ANGENOT "tout ce qui se dit, tout ce qui s'écrit" dans une société donnée, et plus précisément pour l'analyste, les lignes de force, les cohérences, les régularités, les grandes articulations de cette vaste rumeur ; voir *1889. Un état du discours social*, Montréal, Le Préambule, coll. « l'Univers des discours », 1989, p. 13 et suivantes.

Des racines bourgeoises et françaises

Qui veut envisager la gastronomie d'un point de vue historique est d'emblée conduit en un temps et en un lieu précis : au début du XIXe siècle, dans les salles à manger de la bourgeoisie parisienne. La gastronomie est d'origine à la fois bourgeoise et française, et cette double origine explique beaucoup de choses².

Dès la Révolution de 1789, la bourgeoisie, engagée dans son irrésistible ascension, valorise le discours gastronomique — en témoigne la célébrité, en leur temps, de Grimod de la Reynière ou de Brillat-Savarin, ou l'invention même, en 1801, du mot « gastronomie »³. Ce discours gastronomique permet à la classe montante d'affirmer de nouvelles normes économiques, culturelles, pulsionnelles et politiques, grâce auxquelles elle accède à un capital symbolique auparavant réservé à l'aristocratie. En effet, en modifiant à son image les rituels de la sociabilité alimentaire, en changeant en quelque sorte les règles du jeu, la bourgeoisie parvient à maîtriser ce lieu hautement codifié qu'est le repas. Elle affirme ainsi non seulement sa domination sur le corps social, mais la légitimité de cette domination. Dès lors, un certain nombre de valeurs qu'elle promeut — ou auxquelles elle rêve d'accéder — sont privilégiées dans les textes traitant du repas : l'hédonisme, la consommation ostentatoire, la négation ou l'occultation des inégalités, mais aussi (et peut-être paradoxalement) la recherche d'un juste équilibre entre les pulsions et le savoir-vivre, ou entre la dépense et l'économie. La mise en discours proposée par les textes gastronomiques fait ainsi du repas un moment purement euphorique.

² Pour un survol analytique des principaux textes gastronomiques, voir Pascal ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard / Julliard, coll. « Archives », 1998.

³ C'est Joseph BERCHOUX qui, dans un pompeux « poème didactique » intitulé *La gastronomie, ou l'homme des champs à table*, lança le terme. A.B.L. GRIMOD DE LA REYNIÈRE et Anthelme de BRILLAT-SAVARIN furent les auteurs respectifs de l'*Almanach des gourmands* (éditions annuelles publiées autour de 1800 et reprises dans *Écrits gastronomiques*, publiés sous la direction de Jean-Claude BONNET, Paris, Union générale d'édition, coll. 10/18, 1978) et de la *Physiologie du goût* (Paris, Flammarion, coll. « Champs », 1982 [1826]).

Dans le même temps, d'autres secteurs du discours social traitent bien des problèmes liés à la répartition des ressources, des maladies de la malnutrition ou de l'obésité, des falsifications alimentaires, et ainsi de suite. Mais dans le cadre du discours gastronomique, ces enjeux sont peu discutés, et le seront de moins en moins à mesure que le secteur se développe. Au contraire, la gastronomie revendique, à l'instar des belles-lettres avec lesquelles elle veut entretenir un lien privilégié, une autonomie face au reste du discours social et à ses enjeux les plus graves⁴. Le gastronome est historiquement celui qui, maîtrisant les leviers du pouvoir et de l'économie (et grâce à cela pouvant se payer de fins gueuletons), prétend que la bonne chère n'a rien à voir avec ces ordres de réalité. Si l'économie, la politique, l'hygiène ou la science trouvent une expression dans les propos gastronomiques, c'est dans le cadre d'une représentation mythique fréquente chez les plumitifs gastronomes : celle du repas euphorique, du grand banquet fraternel où tous sont conviés et où les mets, "fruits de la terre et du travail des hommes", entretiennent la santé des convives par leurs qualités nutritives, certes, mais surtout parce qu'ils sont bons, et que le bon et le bien vont main dans la main. Il n'est d'ailleurs pas anodin que l'un des événements récurrents de la vie politique française au XIXe siècle soit le banquet, qu'il soit révolutionnaire, royaliste ou républicain. Le nouvel ordre social s'édifie — illusoirement bien sûr — sur la participation à un nouveau rituel alimentaire. Le discours gastronomique du XIXe siècle trace ainsi du social un tableau idéologiquement suspect, déproblématisant les enjeux, ne convoquant la science et la technique qu'en autant qu'elles servent le plaisir des mangeurs, niant le politique et l'économique, tout cela au profit d'un hédonisme individualiste.

Cette gastronomie s'élabore tout au long du XIXe siècle autour d'un autre axe essentiel : l'inlassable promotion de l'identité française, vue comme seule porteuse des valeurs de bon goût, de joie de vivre, mais aussi de raison et de savoir-faire technique, susceptibles de fonder un rapport heureux et significatif à un aliment qui serait autre chose qu'une simple source d'énergie. La France se veut symboliquement au centre du monde gastronomique, arbitre incontesté du bon goût alimentaire : "Et sur tout l'univers la

⁴ Sur la question de l'autonomie du champ littéraire, voir Pierre BOURDIEU, *Les règles de l'art. Genèse et structure du champ littéraire*, Paris, Seuil, coll. « Libre examen », 1992 ; sur les liens entre le champ littéraire et le discours gastronomique, voir Geneviève SICOTTE, « De la gastronomie considérée comme un des beaux-arts », *Discours social / Social Discourse*, vol. 8, nos 3-4, 1996, p. 103-120.

France ainsi domine, / Sinon par la vertu... du moins par la cuisine⁵”, poétise un gastronome, mieux doué sans doute pour le maniement de la fourchette. Toujours au sujet de la fourchette, Eugène Briffault, autre gourmand célèbre, conclut lui aussi à la suprématie de la France :

“Les sauvages mangent autant avec les ongles qu’avec les dents; chez eux, le premier signe d’adoucissement dans leurs mœurs se manifeste par l’emploi des doigts pour saisir les aliments qu’ils prennent sans les déchirer. D’autres peuples plus avancés se servent de baguettes et de bâtons pointus : il y a progrès. La fourchette à deux dents est en usage dans le nord de l’Europe; en Angleterre, on est armé d’un trident d’acier à manche d’ivoire, la fourchette à trois dents; en France, nous avons la fourchette à quatre dents : c’est le comble de la civilisation⁶”.

Le topos de la supériorité gastronomique française s’enracine au point qu’en 1910, un historien du repas peut dire en toute candeur et modestie : “Il n’est pas prétentieux de dire que la France est la nation où l’on fait la meilleure chère et que Paris est la capitale qui fournit des artistes culinaires à tous les pays où la civilisation a porté à un degré élevé les raffinements gastronomiques⁷.”

Pour ambitieuse qu’elle soit, cette entreprise de légitimation d’une gastronomie française et bourgeoise connaît un succès foudroyant. De la même manière qu’aujourd’hui, les normes du cinéma à l’américaine produit à Hollywood se diffusent mondialement et viennent modifier les structures mêmes des cinématographies locales, la gastronomie, dans les dernières décennies du XIXe siècle et jusque tard dans le XXe siècle, émane de la France, se diffuse par les instances de légitimation et de reproduction (les critiques, écoles et restaurants), et pénètre les classes aisées de tous les pays développés, transformant les manières de manger, et surtout de bien manger, c’est-à-dire au restaurant ou lors d’occasions festives. La "grande cuisine parisienne" s’impose comme norme.

⁵ Léon DE FOS, *Gastronomiana. Proverbes, aphorismes, préceptes et anecdotes en vers*, Précédés de *Notes relatives à l’histoire de la table*, par Georges d’Heylli, Paris, Rouquette, 1870, p. 27.

⁶ Eugène BRIFFAULT, *Paris à table*, Paris, Les romans du jour illustrés, 1851, p. 32 (a paru à l’origine en 1846, chez Hetzel).

⁷ Armand LEBault, *La table et le repas à travers les siècles*, Paris, Lucien Laveur, 1910, p. 664.

Dans l'entre-deux-guerres, cette gastronomie évolue et se dissémine. Mais par le fait même, elle tend à dissimuler son ancrage national, et se présente le plus souvent comme une "grande cuisine internationale", pour reprendre les termes de Revel⁸. Pourtant, bon sang ne saurait mentir : cette grande cuisine internationale est au fond une cuisine française mondialisée. Elle reste bien française dans ses techniques, ses produits et ses spécialités, et surtout dans la représentation que s'en font les agents, producteurs et consommateurs. Les spécialités régionales ou nationales ne trouvent place dans le grand registre de ses recettes que passées au crible du pariscentrisme et reconfigurée par les manières de faire de la Ville-Lumière. C'est ainsi qu'elle préfère le beurre à l'huile, qu'elle évite les combinaisons salé-sucré, courantes en Orient et dans le Nord de l'Europe mais discréditées en France, qu'elle atténue les épices peu compatibles avec le vin, et ainsi de suite. Le prestige de la bonne chère "à la française" est aussi thématiqué dans le discours, comme le montrent à travers le monde les noms de restaurants, les titres de revues gastronomiques ou les marques de commerce de divers produits, qui fondent leur légitimité sur le rappel pas toujours discret de la référence française⁹. Le vocabulaire technique lui-même témoigne de l'emprise française; ainsi le menu d'un grand hôtel américain ou allemand sera-t-il truffé de gallicismes compris par les plus béotiens des mangeurs, et dont la présence même est censée garantir la qualité du repas et lui donner une aura de culture et de bon goût.

Cette grande cuisine internationale règne sur les tables des bons restaurants jusqu'aux années 1970 environ, avec une nette poussée dans l'après-guerre, alors que la consommation au sein des classes moyennes prend un essor jamais vu auparavant. Il peut sembler paradoxal que cette domination de la cuisine française mondialisée

⁸ Jean-François REVEL, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert, 1979, p. 249 et suivantes.

⁹ On pourrait à cet égard faire la sémiologie des marques de pâtés au Québec qui, du "Cordon-bleu" au "Tour Eiffel" en passant par le "Paris-Pâté", disent toutes le désir d'une légitimité gastronomique. Le "Pam" et les cretons "la Belle fermière" appartiendraient à d'autres systèmes de valeurs, économie et efficacité d'une part, bonne bouffe nourrissante et authentique d'autre part, qui ne sont précisément pas celui de la gastronomie.

coïncide avec une nette perte d'influence politique et économique de la France dans le monde, qui survient de manière marquée après la Seconde Guerre mondiale. Mais en fait, dès les années 1900, la France avait pris position face à la puissance économique de l'Angleterre et à celle, en émergence, de l'Amérique, en valorisant l'artisanat et les industries du luxe : parfum, haute couture, arts décoratifs, viticulture, etc. Pierre angulaire de ce positionnement, la gastronomie permet à la France de faire fructifier un capital symbolique dont le prestige vient jusqu'à un certain point compenser la diminution du capital économique. C'est ainsi que pendant les décennies de l'après-guerre, dans de nombreux pays développés dont le Québec, le plaisir et le savoir-vivre alimentaires dans les classes aisées sont désormais structurés par le modèle français, modèle qui est, on le voit bien, fondé sur la promotion d'un certain habitus autant que sur celle d'une identité nationale spécifique.

La grande cuisine internationale entretient toutefois un rapport problématique à l'altérité culturelle. En effet, quoiqu'elle promeuve des saveurs, des techniques et une "manière d'être au repas" décidément français, parfois à l'exclusion de tout le reste, cette gastronomie se prétend au-delà des particularismes. Elle se veut fondée sur la science, l'art et la technique plutôt que sur l'artisanat et la tradition, elle prétend échapper à toute appartenance locale, régionale ou nationale, et atteindre à l'universel. Dès lors, elle se propose et s'impose comme norme hégémonique, hors de laquelle il ne saurait y avoir de légitimité gastronomique.

La montée des cuisines régionales et nationales

Mais cet état des pratiques et du discours ne se maintient pas indéfiniment, en particulier grâce à la montée des cuisines régionales et nationales. En fait, dès la fin du XIXe siècle, un nouveau thème avait émergé: le régionalisme. Le développement du tourisme avait favorisé l'exploration du territoire français sur le plan géographique, mais aussi sur celui des saveurs, des modes de vie, des sociabilités alimentaires. Au tournant du siècle, le Touring Club de France ou les Guides Michelin proposaient bien des cartes routières et des renseignements mécaniques aux automobilistes, mais ils en vinrent aussi rapidement à classer les auberges et les restaurants, établissant ainsi les premiers palmarès de la cuisine régionale française. Dans l'entre-deux-guerres, cette valorisation du régionalisme gastronomique prit un tour décisif, en particulier sous l'influence de critiques comme Marcel Rouff et Curnonsky, qui produisirent une série de monographies

portant sur les diverses régions de France¹⁰. Dans la foulée, des chefs installés hors de Paris connurent la célébrité : Alexandre Dumaine, Fernand Point, André Pic, ainsi que les fameuses « mères lyonnaises ».

Au cours des années 1950, cette cuisine régionale pénètre graduellement les sphères de la haute gastronomie légitime, et elle finit par triompher dans les années 1970 alors qu'elle trouve sa retraduction dans la logique du discours gastronomique : c'est la naissance de la nouvelle cuisine. La nouvelle cuisine valorise le terroir, le respect de la saison et du produit, la "cuisine du marché". Bocuse y insiste : "il faut laisser aux choses leur propre goût: il s'agit de mettre en valeur la saveur originelle des mets¹¹". Dès lors, l'ancrage français tend à disparaître (ou à se dissimuler) encore davantage puisqu'à travers le monde, chaque cuisinier doit composer avec les ressources qui lui sont propres, faire une cuisine toujours respectueuse de son terroir spécifique — qu'il s'agisse des pâturages de la Normandie, de la Côte-Nord québécoise ou des vallées de la Californie.

La grande cuisine internationale n'est pas au bout de sa crise de croissance, puisque d'autres changements liés au développement du thème identitaire surviennent. Après la Seconde Guerre mondiale, l'accroissement des échanges économiques et culturels, la mondialisation des communications, le développement du voyage comme activité de loisir dans les classes aisées, les revendications pour la reconnaissance des peuples ou des groupes minoritaires, et plus que tout, le développement de l'immigration, favorisent une nouvelle percée du thème identitaire. Désormais, des cultures alimentaires minoritaires accèdent à la visibilité dans un cadre nouveau, qui n'est pas celui de leur culture d'origine, mais celui des grandes villes. Au début, la généralisation des restaurants dits ethniques tient à des raisons instrumentales : dans les *Chinatowns* de New York, San Francisco ou d'autres grandes villes nord-américaines, les restaurants servent d'abord de cantines à des travailleurs peu familiers avec la cuisine américaine et pouvant difficilement manger à la maison. De même pour les quartiers italiens : à Montréal, la « petite Italie » est un microcosme où se côtoient non seulement des restaurants, mais aussi des cafés, des quincailleries, des églises, bref de quoi recréer en Amérique un morceau de Sicile ou de Sardaigne.

¹⁰ CURNONSKY et Marcel ROUFF, *La France gastronomique*, Paris, F. Rouff.

¹¹ Paul BOCUSE, *La cuisine du marché*, Paris, Flammarion, 1998 [1976], p. 6.

Mais s'ils existent au départ sous la forme d'enclaves dans les milieux urbains, ces apports étrangers sont éventuellement accueillis de plein droit et même modifiés dynamiquement par leur environnement. C'est qu'au même moment, les baby-boomers forment une nouvelle génération de consommateurs qui généralise et banalise le repas au restaurant et qui admet dès lors, à côté de rituels plus festifs et ostentatoires, le repas au resto pas cher et nourrissant. Dans le Montréal des années 1950 à 1970, le succès rencontré par les restaurants chinois, italiens, puis grecs, reflète bien les flux migratoires successifs de ces décennies, mais il est aussi imputable au caractère économique des cuisines de ces cultures, qui ne font pas de la viande l'élément principal de l'assiette et peuvent dès lors se situer du côté d'une sociabilité fondée non sur la haute gastronomie, mais sur l'abondance et la simplicité. La percée du thème identitaire dans la gastronomie va donc de pair avec une démocratisation et une diversification des formes de sociabilité alimentaire.

Les nouveaux apports culinaires des cultures immigrantes sont éventuellement intégrés par la haute cuisine internationale, mais cela se fait avec un certain retard. En fait, jusqu'aux années 1970, les cultures minoritaires sont confinées dans leurs propres restaurants, qui sont eux-mêmes souvent localisés dans des quartiers précis — et ce, même si les convives de toutes origines peuvent s'y rendre et y manger. Dans la géographie urbaine comme dans les discours règne une certaine étanchéité, ou à tout le moins une classification rigide. Ce n'est que par la suite qu'un mélange se produit. La théorisation gastronomique du régionalisme avait accouché de la nouvelle cuisine; la cohabitation multiculturelle de traditions culinaires variées donne naissance à ce qu'on a parfois appelé la "cuisine fusion", mais qui désormais ne revendique pas d'autre titre que celui de « gastronomie actuelle ». Chez les représentants de cette avant-garde qui veut faire du monde non seulement son garde-manger, mais son répertoire de recettes et de techniques, l'anis étoilé, épice chinoise, vient parfumer le foie gras de canard bien français, la vanille accorde son arôme à celui du homard, le salé et le sucré se mélangent, les terroirs cohabitent et se superposent au sein d'un même plat. Dans les restaurants les plus chics de la rue Saint-Laurent, on peut consommer en une seule soirée des tapas, des sushis et des pâtes, chacune de ces spécialités intégrant des apports inattendus (sushis aux bleuets ou tapas sur un chip de taro, par exemple), le tout accompagné des plus grands crus français ou californiens.

Cette appropriation des cuisines nationales par la grande cuisine légitime par contrecoup les restaurants ethniques, qui dans certains cas quittent leurs quartiers plutôt défavorisés pour s'établir dans des lieux mieux dotés culturellement et économiquement. La valorisation des cultures gastronomiques minoritaires a aussi des conséquences significatives pour la gastronomie québécoise, puisqu'on s'avise depuis cinq ou dix ans seulement de l'existence d'un terroir québécois susceptible d'être intéressant. Périphérique un jour, périphérique toujours : notre culture ne nous apparaît digne d'être promue et aimée que si le centre se met lui-même à trouver que la périphérie en vaut la peine.

La grande cuisine actuelle n'est donc plus la grande cuisine internationale d'il y a vingt ou trente ans. La poussée des cuisines régionales et nationales met en place un nouveau rapport entre le centre et la périphérie. Elle bouleverse aussi les hiérarchies entre le haut et le bas, c'est-à-dire entre la grande culture gastronomique et les habitudes alimentaires millénaires des peuples. La grande cuisine actuelle représenterait en microcosme, dans une assiette, la grande ville multiculturelle où tous les habitants participeraient à un intense bouillonnement intellectuel, culturel et économique. Le discours gastronomique lui-même relaie ce topos. Désormais, une part substantielle des critiques gastronomiques et des livres de recettes est configurée selon le thème identitaire, générateur dans ce cadre d'une sens uniquement positif. Les rayons mêmes des livres de cuisine dans les librairies sont éloquentes, puisqu'ils sont organisés de manière quasi systématique selon le classement des gastronomies nationales. La gastronomie est devenue un substitut au voyage, par lequel on tente de pénétrer l'âme des peuples.

Ouvrir le discours gastronomique

On peut alors dire qu'il y a reconnaissance des différences, ouverture à l'autre. La cuisine française n'est plus la référence obligée; les traditions et les savoir-faire les plus variés coexistent. Mais hélas, tout cela se passe à l'intérieur du discours gastronomique lui-même.

La gastronomie, je l'ai indiqué, occupe une sphère de discours autonome. Pour légitimer leur préoccupation somme toute triviale et en faire un objet de discours de plein droit, ses promoteurs ont dû la constituer en discipline à part entière. Cette discipline s'est positionnée dans un lieu imaginaire situé à la frontière de l'art, de la technique et de la

science; elle emprunte ses références à ces trois ordres de discours, mais ne se laisse réduire à aucun. Elle possède ses canaux de diffusion propres, qui sont les écoles spécialisées, les livres, les revues ou les émissions de télévision par lesquels se transmettent des manières de faire et de penser. Ces canaux de diffusion sont orientés vers un public-cible toujours en expansion : celui d'une bourgeoisie qui fait d'un superflu alimentaire « travaillé » et « culturalisé » une valeur essentielle. La gastronomie assied sa légitimité, mais aussi son autonomie, sur la parole de théoriciens et de praticiens spécialisés, qui deviennent parfois de véritables figures mythiques. Ces figures peuvent être situées dans le passé, pour la référence historique (c'est Carême, Brillat-Savarin ou Curnonsky), ou dans le présent, comme manière de réinjecter du sens dans une modernité déstabilisante (c'est Paul Bocuse, Patricia Wells ou Daniel Pinard). La spécialisation disciplinaire confère ainsi à la gastronomie une place légitime dans le discours social. C'est ce qui s'est produit tout au long du XIXe siècle, et c'est ce qui se produit encore à notre époque.

Pour préserver cette pertinence disciplinaire, la gastronomie tend à se concentrer sur ce qui fait sa spécificité, c'est à dire la réflexion sur le rapport entre le mangeur et l'aliment. Elle accorde dès lors la primauté à la logique interne du secteur, celle d'une consommation hédoniste¹². En effet, les considérations diététiques, environnementales ou politiques sont repoussées hors de son territoire, laissées le plus souvent aux spécialistes de la diététique, de l'environnement ou de la politique; le gastronome — ou le chef — ne soulève que rarement des enjeux qui semblent remettre en question la possibilité même de son discours et de ses pratiques. On peut en voir une preuve dans la traditionnelle résistance des gastronomes à considérer l'aspect scientifique des aliments, sauf lorsque cet aspect contribue à augmenter leur plaisir. Ainsi, les considérations de santé sont généralement exclues des revues du domaine, sauf à être reléguées dans une chronique spécialisée, en marge du propos principal; quant aux enjeux de santé publique liés à l'alimentation, ils ne sont pas discutés dans le cadre du discours gastronomique, mais dans les forums d'affaires publiques, sur un mode technique, normatif et parfois apocalyptique qui contredit toutes les valeurs de la bonne

¹² Voir par exemple ce qu'en dit Michel ONFRAY : « La cuisine a cessé d'être exclusivement une affaire de bourgeois qui se nourrit pour devenir une esthétique à part entière, un prétexte pour expérimenter le goût dans la jubilation, une occasion hédoniste » (*La Raison gourmande*, Paris, Grasset, coll. « Figures », p. 195).

chère. De même, sur un sujet à la fois politique et économique d'une brûlante actualité, la difficulté qu'a à s'imposer en Amérique du Nord le débat sur les organismes génétiquement modifiés est imputable à cette position marginale et autonomisée du discours gastronomique : la critique sociale et économique ne semble pas pouvoir cohabiter avec le discours de satisfaction des besoins et des désirs individuels. Cette autonomie du discours gastronomique, si elle garantit le plaisir des mangeurs (ou d'un certain nombre d'entre eux), fait par conséquent de la gastronomie un lieu idéologique neutre, sans conséquence ni efficacité symbolique sur le reste du discours, et sans impact dans la réalité.

La reconnaissance de la diversité culturelle dans la gastronomie me paraît devoir être envisagée sous cet angle, celui de la logique parfois exclusive des divers secteurs du discours social. Par l'intégration d'apports culinaires variés, la gastronomie élargit son territoire, mais sans être modifiée dans son essence. Dans ce système, la reconnaissance des diverses cultures et de leur patrimoine culinaire n'est pas un geste d'ouverture; la gastronomie ne fait que s'approprier de manière impérialiste des saveurs, des techniques et des représentations qui accroissent le plaisir des individus, dans un ordre qui reste fondé sur la consommation hédoniste.

Et pourtant, l'économie, la démocratie, les rapports sociaux, l'écologie, et j'en passe, sont fatalement présents lorsque nous mangeons. Un seul fait résume tout le débat : si les restaurants ethniques se sont multipliés dans les grandes villes, c'est bien parce qu'un clivage nord-sud fondamental pousse des gens à quitter leur pays d'origine, et ce, pas toujours de gaieté de cœur. Beaucoup de ces immigrants peinent à s'intégrer à un marché du travail devenu impitoyable, et dans certains cas, la seule compétence que notre société leur reconnaît est leur maîtrise d'un savoir culinaire exotique. La diversité gastronomique urbaine qui résulte d'une telle situation peut être transformée en valeur positive, mais il ne faut pas se cacher qu'elle peut aussi tout simplement reproduire sur le plan des sociabilités alimentaires les inégalités sociales — l'immigrant travaille à la cuisine, au service de son client plus fortuné qui s'empiffre à la table. Quand nos chroniqueurs gastronomiques racontent le métissage des cultures culinaires, la rencontre de saveurs nouvelles, le voyage par l'assiette, ils tracent donc un tableau trop idyllique. L'espace interculturel qu'ils imaginent et dont ils tracent les contours idéaux est un espace déproblématisé, dépolitisé, qui échappe aux rapports de force et aux conflits. On peut bien affirmer que toutes les cultures sont des objets de valeur; si cependant on

confine cette affirmation à la sphère gastronomique, on ne fait que représenter l'inclusion et le partage, et non les réaliser.

Pour trouver une efficacité réelle dans le social, la gastronomie doit quitter l'ordre de la consommation hédoniste pour valoriser un croisement productif des savoirs et des discours. Elle doit non seulement s'ouvrir à des cultures nouvelles, ce qu'elle a fait, mais se confronter à des discours qui lui ont été traditionnellement étrangers — l'économie, l'écologie, le politique, la science. Elle doit être pensée, théorisée et vécue sur le mode de la transgression disciplinaire par des sociologues, des politologues, des philosophes, des médecins, des biologistes, des artistes, des écrivains. Pourquoi ne pas rêver à une gastronomie citoyenne dans laquelle l'aliment, objet de plaisir, ne serait pas coupé de son lien avec toutes les autres sphères de la vie ?

Une telle évolution est d'ailleurs en train de se produire dans les secteurs les plus avant-gardistes du domaine, et elle emprunte diverses voies qui méritent toutes d'être explorées. Certains des nouveaux gastronomes maintiennent que l'alimentaire doit être un lieu symbolique où les peuples et les minorités peuvent dire leur différence. On pense à José Bové qui, à la tête du syndicat Confédération paysanne, est devenu le symbole des petites gens bravant les multinationales de l'alimentation. La diversité culturelle qu'il promeut de la sorte n'est pas un espace mythique de cohabitation aisée entre les peuples et les individus, mais un lieu d'affirmation des identités dans le débat essentiel et pas toujours facile de la mondialisation¹³. Mais cette voie n'est pas la seule possible. On doit aussi appuyer la création de réseaux économiques de solidarité qui tentent de limiter les inégalités économiques entre le Nord et le Sud ou entre les régions et le centre. À cet égard, les initiatives sont diverses, et peuvent aller du mouvement pour un café équitable à l'établissement d'usines de plats cuisinés au poisson sur la Côte-Nord québécoise en passant par le développement de l'industrie de la transformation de la fève de cacao au Ghana. Ces initiatives ont une portée économique certaine, mais elles sont surtout riches en ce qu'elles peuvent apporter à terme une

¹³ L'approche de Confédération paysanne est contestable puisqu'elle est fondée sur des méthodes (action directe et agit-prop) qui impliquent parfois la violence. Certains lui reprochent aussi un anti-américanisme de principe et une conception archaïque de l'économie. Pour se faire une idée, voir José BOVÉ et François DUFOUR, *Le monde n'est pas une marchandise*, entretiens avec Gilles LUNEAU, Paris, La Découverte, 2000.

véritable « plus-value gastronomique » à leur milieu d'origine. Dans un autre ordre d'idées, l'organisation Slow Food démontre que la gastronomie n'est pas une sphère de réalité isolée du reste du monde, et que si elle est un lieu de plaisir, elle doit aussi en être un de résistance, au sens politique du terme. Invitant ses adeptes à « jouir sûrement, lentement, pleinement et sans excès des plaisirs des sens¹⁴», Slow Food valorise un rapport à l'aliment où celui-ci n'est pas qu'un objet de consommation, mais est enraciné dans un sens et une durée historique dont n'a pas idée le commerce.

Le repas n'est pas qu'un lieu heureux et non problématique, où le mangeur développerait un rapport à l'Autre en s'assimilant les aliments de toutes les cultures du monde. Dans nos assiettes se jouent des luttes environnementales, économiques et identitaires. Il importe de prendre acte de ce fait, et de cesser d'être des consommateurs passifs pour devenir des citoyens responsables et actifs. Du point de vue des discours, il faut susciter le débat en liant les enjeux du goût à ceux du politique; c'est ce que peuvent faire des chercheurs qui, sans renier les plaisirs de la bonne chère, peuvent ouvrir les disciplines les unes aux autres, faire se croiser des savoirs variés que la tradition a trop souvent considérés comme incompatibles. Ce n'est qu'à la condition de mener de telles transgressions disciplinaires que la gastronomie peut être un lieu de véritable pluralisme culturel, et que la diversité des cuisines de nos grandes villes peut cesser d'être un luxe de riches qui veulent exposer leurs papilles blasées à de nouvelles saveurs, pour devenir une prise de contact directe avec un des aspects essentiels du patrimoine de l'humanité.

L'auteur

Geneviève Sicotte est chargée de cours au département d'Études françaises de l'Université de Montréal. Spécialiste de l'analyse du discours, elle s'intéresse particulièrement à la manière dont les œuvres littéraires mettent en texte et reconfigurent à leur manière les représentations sociales. Elle a publié, aux éditions Liber en 1999, *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*.

¹⁴ *Manifeste de Slow Food*, www.slowfood.com. Cette organisation, fondée en Italie en 1989, compte maintenant 65 000 membres répartis dans 45 pays.

Références et bibliographie

- ARON, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle* [1973] Paris, Payot, coll. «Petite bibliothèque Payot», 1989
- AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier, THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, n° 178, 1992.
- BOURDIEU, Pierre, *La Distinction*, Paris, Éditions de Minuit, 1979.
- COURTINE, Robert, *La vie parisienne. Cafés et restaurants des Boulevards, 1814-1914*, Paris, Librairie académique Perrin, 1984.
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahier des Annales, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970.
- MARENCO, Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs, XVII^e-XX^e siècle*, Cachan, Éditions de l'École normale supérieure de Cachan, coll. «Sciences sociales», 1992.
- MENNELL, Stephen, *Français et Anglais à table du moyen-âge à nos jours* [1985], traduit de l'anglais par Thierry Detienne, Paris, Flammarion, 1987.
- NISBET, Anne-Marie, MASSÉNA, Victor-André, *L'Empire à table*, Adam Biro, 1988.
- TANNAHILL, Reay, *Food in History* [1973], Crown Publishers, 1989.
- TOUTAIN, Jean-Claude, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Cahiers de l'ISEA, coll. «Économies et sociétés», tome V, n° 2, Paris, Librairie Droz, 1971.
- VERDIER, Yvonne, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des sciences humaines», 1979.
- ZELDIN, Theodor, *France 1848-1945*, vol. 2 («Intellect, Taste and Anxiety»), Oxford, Clarendon Press, 1977.