

Université Paris I
Panthéon-Sorbonne

Bulletin
de
l'Institut
Pierre Renouvin

numéro 50
Automne 2019

BULLETIN DE L'INSTITUT PIERRE RENOUVIN
1, rue Victor Cousin
75005 Paris
Tél. : 01 40 46 27 90

Courriel du Bulletin : bulletin.ipr@gmail.com

Site Internet :

<http://www.pantheonsorbonne.fr/autres-structures-de-recherche/ipr/les-revues/bulletin/>

RÉDACTION :

Marie-Pierre Rey,

Directrice de la publication et rédactrice en chef

Sara Legrandjacques et Laurent Pugnot Lambert,

Secrétariat de rédaction

Comité de rédaction

Alya Aglan, Farid Ameer, Houda Ben Hamouda, Laurence Badel, Anne Couderc, Sylvain Dufraisie, Anaïs Fléchet, Annick Foucrier, Robert Frank, Jean-Michel Guieu, Mathieu Jestin, Hélène Harter, Véronique Hébrard, Catherine Horel, Audrey Kichelewski, Sara Legrandjacques, Annick Lempérière, Marie-Françoise Lévy, Antoine Marès, Florian Michel, Jean-Philippe Namont, François-Xavier Nérard, Diana Ospina, Céline Paillette, Laurent Pugnot Lambert, Jenny Raflik, Marie-Pierre Rey, Marie de Ruyg, Pierre Singaravérou, Alain Soubigou, Hugues Tertrais, Fabien Théofilakis, Nicolas Vaicbourdt, Christina Wu.

© Institut Pierre Renouvin, 2019

ISSN 1775-4305 (version électronique depuis 2010)

ISSN 1276-8944 (numéros papier 1997 à 2009)

en ligne sur le site de l'Institut Pierre Renouvin :

<http://www.pantheonsorbonne.fr/autres-structures-de-recherche/ipr/les-revues/bulletin/>
et sur CAIRN : <http://www.cairn.info/revue-bulletin-de-l-institut-pierre-renouvin.htm>

Alimentation et relations internationales

ÉDITORIAL

FRANÇOIS-XAVIER NÉRARD

VICTORIA AFANASYEVA

Cafés sans alcool à Paris : œuvre de tempérance par et pour des étrangers à la fin du XIX^e siècle

Cafés With No Alcohol in Paris:

A Temperance Initiative by and for foreigners in the Late 19th Century

p. 11-16

SÉVERINE BOUÉ

Les réceptions à la résidence de France à Washington : vitrine gastronomique de la France et outil diplomatique des ambassadeurs (de 1893 à aujourd'hui)

Receptions at the French Residency in Washington: A Gastronomic Showcase for France a Diplomatic Tool for the Ambassadors (from 1893 until Today)

p. 17-32

JEAN GECIT

Les radioisotopes, une solution à la problématique agricole ouest-africaine (1964-1971)

Radioisotopes, an Answer to Agricultural Issues in West Africa (1964-1971)

p. 33-46

p. 47-60

JAE YEONG HAN

Gastronomie coréenne, élément des relations internationales

Korean Gastronomy, an Aspect of International Relations

p. 61-74

DANIELE ZAPPALA

Les relations entre la France et l'Italie sous l'angle gastronomique : origines historiques et ressorts contemporains

The historical origins and contemporary motives of France-Italy relations in a gastronomic point of view

p. 75-86

GILLES FUMEY

Le chocolat, une étrange passion suisse

Chocolate: A Curious Swiss Affair

p. 87-100

MARION GODFROY-TAYART DE BORMS

Du maître queux au cuisinier du XIX^e siècle : la construction de la figure du chef à travers la carrière de Marie-Antoine Carême

From Head Chef to Cook in the XIXth Century: Shaping the Chef through Marie-Antoine Carême's Career

p. 101-110

CATHERINE HOREL

Le mythe de la cuisine viennoise

The Myth of the Viennese Cuisine

p. 111-122

CHRISTINA WU

Le goût de la diplomatie Entretien avec Zainal Arif
Mantaha, ambassadeur de Singapour en France
*The Taste for Diplomacy. Interview with Zainal Arif
Mantaha, ambassador of Singapore to France*

p. 123-
128

VIE DES CENTRES

Toutes les informations concernant les centres sont disponibles sur le site <http://ipr.univ-paris1.fr>

Centre de recherches d'histoire nord-américaine
Directrice : Hélène HARTER

Centre de recherches d'histoire de l'Amérique latine et du monde ibérique
Directrice : Annick LEMPÉRIÈRE

Centre de recherches sur l'histoire de l'Europe centrale contemporaine
Directeur : Antoine MARÈS

Centre de recherches sur l'histoire des Slaves
Directrice : Marie-Pierre REY

Centre d'histoire de l'Asie contemporaine
Directeur : Pierre SINGARAVÉLOU

Centre d'histoire des relations internationales contemporaines
Directrice : Laurence BADEL

Guerre, politique et sociétés
Directrice : Alya AGLAN

Éditorial

FRANÇOIS-XAVIER NÉRARD

Pour faire une histoire de l'histoire de l'alimentation¹, il faudrait sans doute remonter au moins à l'enquête que lançaient les *Annales* en mai-juin 1961 autour de la « vie matérielle et [des] comportements biologiques². » Fernand Braudel, dans son court texte introductif, estimait qu'il était nécessaire de fonder scientifiquement un sujet qui pouvait sembler encore banal ou anecdotique :

« Nous ne possédons, en effet, sur ce vaste domaine de la vie matérielle, que des descriptions plus ou moins sûres d'elles-mêmes et des chronologies très incertaines, ou des lieux communs répétés, il faut le croire, à la satisfaction d'un public peu difficile, puisque les *Vies quotidiennes*, certaines fort brillantes, restent à la mode³. »

Dans les pages suivantes du même numéro, le médiéviste, historien des techniques, Robert Philippe lançait un programme de recherches avec un tonitruant « Commençons par l'histoire de l'alimentation⁴ » ! Le canevas qu'il proposait alors est, faut-il s'en étonner, essentiellement quantitatif : il faut « calculer, recalculer, cartographier », enquêter sur les différents « régimes alimentaires », établir le niveau de la consommation de viande, évaluer protides, lipides ou glucides ou encore étudier le « ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier ».

¹ François-Xavier Nérard est maître de conférence à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et spécialiste d'histoire sociale de l'Union soviétique.

² « Vie matérielle et comportements biologiques. Bulletin n°1 », *Annales Économies Sociétés Civilisations*, n° 3, mai-juin 1961, p. 545-574.

³ *Ibid.*, p. 545.

⁴ Robert Philippe, « Commençons par l'histoire de l'alimentation », *Annales Économies Sociétés Civilisations*, n° 3, mai-juin 1961, p. 549-552.

La prestigieuse revue contribua ainsi à légitimer le thème. Il faudra pourtant encore bien des années pour que la défiance des historiens vis-à-vis d'un sujet souvent perçu comme mineur soit définitivement dissipée. Le champ se développe malgré tout, empruntant, comme l'avait bien prévu Robert Philippe, « sinon de grandes routes ouvertes, du moins de multiples chemins utilisables ». En France, les figures de Jean-Paul Aron⁵, dans les années 1970, et surtout de Jean-Louis Flandrin par la suite dominant. Professeur à Paris 8, ce dernier publie notamment avec Massimo Montanari, une magistrale *Histoire de l'alimentation* chez Fayard⁶. Il fonde également une revue, *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* qui compte aujourd'hui 27 volumes annuels.

Les *Food studies* sont aujourd'hui un domaine reconnu des sciences sociales à l'échelle de la planète. Historiens ou sociologues⁷ travaillent désormais dans un champ académiquement établi, riche en thématiques et en approches diverses. Si la plupart des chercheurs lorgnent assez nettement du côté des *cultural studies*, certains n'hésitent pas à interroger la question alimentaire en historiens du social ou du travail⁸.

⁵ Avec notamment son *Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973.

⁶ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

⁷ La bibliographie en français est désormais imposante. L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) de Tours et de sa revue *Food & History* en sont un foyer important. Un bon panorama peut être trouvé dans le livre de Philippe Cardon, Thomas Depecker et Marie Plesz, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 2019, 240 p. ou l'ouvrage de Faustine Régner, Anne Lhuissier et Séverine Gojard, *Sociologie de l'Alimentation*, Paris, La Découverte, 2006.

⁸ Voir par exemple, l'introduction générale de l'ouvrage dirigé par Thomas Bouchet, Stéphane Gacon, François Jarrige, François-Xavier Nérard et Xavier Vigna, *La Gamelle et l'Outil : manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIII^e siècle à nos jours*, Nancy, l'Arbre bleu, 2016, p. 19-28.

L'Institut Pierre Renouvin a souhaité prendre part à cette réflexion en proposant ce numéro spécial traitant l'histoire de l'alimentation sous l'angle des relations internationales. Il entend, par-là, contribuer à un projet collectif. L'UMR SIRICE, à laquelle il appartient, ambitionne en effet de développer une « histoire transnationale de l'alimentation, de la gastronomie et des goûts en Europe [...] à la croisée de l'histoire de la cuisine, des techniques, des pratiques sociales et de l'intimité des Européens⁹ ». C'est dans ce cadre que nous avons choisi de rassembler des travaux d'étudiants, de doctorants et de chercheurs associés à notre laboratoire de recherche. Huit articles sont ainsi soumis au jugement du lecteur. Ils permettent d'offrir un menu vaste et varié des rapports que peuvent entretenir alimentation et relations internationales.

La première thématique que ce numéro aborde est celle des circulations des hommes et des rencontres qu'elles induisent. L'alimentation et ses pratiques de convivialité permettent des contacts, provoquent des confrontations¹⁰. Deux terrains très différents sont abordés par Victoria Afanasyeva et Séverine Boué. La première étudie l'exposition internationale de 1889 pour montrer l'histoire d'un échec. Le café de tempérance, sans alcool, tenu par les militantes de la World's Woman's Christian Temperance Union ne trouve pas de réel écho en France, malgré la tentative d'une protestante anglaise, Miss de Broen, d'ouvrir un établissement dans le quartier bourgeois et touristique de Saint-Honoré. La rencontre n'a pas eu lieu tant les pratiques, notamment la consommation du vin pour les Français, étaient alors opposées. Séverine Boué, elle, travaille sur la diplomatie

⁹ <http://sirice.eu/recherche-et-enseignement/projets-transversaux/pratiques-alimentaires> [consulté le 15 novembre 2019].

¹⁰ L'alimentation est un objet au croisement des différentes sciences sociales, notamment de la sociologie et de l'ethnologie ou l'anthropologie. Faut-il ici rappeler les travaux de Claude Lévi-Strauss de *la Pensée sauvage* aux *Mythologiques* ?

gastronomique¹¹. Son étude permet de se rendre au plus près des pratiques de l'Ambassade de France à Washington, des salons de la résidence de Kalorama et de ses cuisines. Servir son pays passe, pour les Français, par servir à table la meilleure nourriture. Les produits importés de France, les plats préparés permettent aussi bien de représenter la France que de favoriser les échanges diplomatiques. Le célèbre cuisinier de Talleyrand qui s'attira « les compliments émus du Tsar [Alexandre I^{er}] avec sa recette des escargots de Bourgogne » est étudié par Marion Godfroy. Elle montre son parcours professionnel qui lui permet d'être perçu comme un « chef ».

Le deuxième type de circulation que traitent les articles de ce numéro spécial est celle des aliments. Dans le cadre d'une mondialisation toujours plus affirmée, quelle est la place des pratiques nationales ? Peut-on parler, comme le faisait Gilles Fumey, l'un des auteurs de ce numéro, de l'émergence d'un « goût planétaire¹² » ? Il suffit de se promener dans les quartiers de restaurants, touristiques ou d'affaires, des grandes métropoles pour voir se succéder pizzas, sushis ou autres kebabs. L'article de Jae Yeong Han permet de décaler un peu le regard par rapport à ces plats bien connus pour étudier le cas de la gastronomie coréenne. Celle-ci, depuis les Jeux olympiques de Séoul en 1988, constitue un élément de *soft-power* du pays. Mais avant de partir à la conquête des gourmets du monde entier (une loi de 2019 prévoit la promotion de cette cuisine à l'étranger), il a fallu inventer, ou en tout cas, consolider la tradition culinaire coréenne, notamment en enregistrant son plat phare, le *kimchi*, au *Codex Alimentarius* de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Cet effort porte ses fruits. En juin 2019, c'est à Paris que la première édition européenne de la K-food (pour Korean food) fair a été organisée. Elle rassemblait grossistes,

¹¹ Plusieurs études ont déjà porté sur le sujet. On rappellera récemment l'important colloque « Table et diplomatie à l'échelle du monde » organisé en 2016 par l'IEHCA avec la collaboration du labEx EHNE.

¹² Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies : une géographie gourmande*, Paris, Autrement, 2004, p. 72-73.

importateurs et sociétés agro-alimentaires coréennes. En septembre, un festival de street-food était consacré à la gastronomie coréenne que, au jour le jour, près de 150 établissements proposent dans la capitale.

L'article de Daniele Zappala, lui, décrit des relations qui pourront sembler, à première vue, plus familières au lecteur : celles qui unissent la France et l'Italie. Daniele Zappala insiste ainsi sur les vecteurs et les représentations de la cuisine italienne en France. Sa contribution permet de mieux penser les rapports entre alimentation et migrations en étudiant les lieux et les acteurs de cette gastronomie comme les magasins de produits italiens ou les restaurants. Avant de devenir un élément de la *world food* évoquée plus haut, l'alimentation est un facteur d'identité parmi les immigrés transalpins.

L'exemple coréen développé par Jae Yeong Han interroge, on l'a vu, la question de l'origine. On sait que le pendant de l'histoire de la mondialisation est celui de la redécouverte des terroirs, de leur invention ou de leur définition. Cette histoire est bien connue désormais pour la question du vin¹³. L'article de Gilles Fumey étudie une autre association, très forte, entre un produit et un territoire. Il montre comment la Suisse construit son image de pays du chocolat, d'une pratique artisanale à une industrie majeure mondialisée, avec des marques comme Lindt ou Nestlé. L'association entre la Suisse et le chocolat est à ce point forte qu'un habitant d'Ekaterinbourg en Russie a pu très récemment porter plainte pour tromperie contre Milka quand il a appris que le chocolat qu'il consommait n'était pas produit avec le lait des Alpes, mais dans la région russe de Vladimir¹⁴ ! Catherine Horel, à son tour, travaille ce qu'elle définit comme un mythe alimentaire et géographique. La cuisine « viennoise » est le fruit de la pluralité culturelle et

¹³ Voir par exemple Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, 2006, 320 p. ou Olivier Jacquet, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2009.

¹⁴ Voir le communiqué de presse du tribunal régional de Sverlovsk : http://obsud.svd.sudrf.ru/modules.php?name=press_dep&op=1&did=1192 [consulté le 17 novembre 2019].

ethnique de l'Empire des Habsbourg. L'auteur peut ainsi interroger la notion de « typicité », voire l'existence même de cette cuisine viennoise qui pourtant aujourd'hui est au cœur d'un marketing nostalgique dans bien des territoires ayant appartenu à la monarchie.

Souvent, la redécouverte des terroirs, le lien entre alimentation et territoire se fait au nom de la sécurité alimentaire. Il s'agit de penser le bon produit, l'aliment fiable grâce à un certain nombre de normes, de critères. Cette histoire est désormais mieux connue notamment grâce aux travaux d'Alessandro Stanziani¹⁵. Plus proche de nous, le mouvement « Slow food » né en Italie en 1986 sous l'impulsion de Carlo Petrini¹⁶ s'inscrit dans cette logique. Dans notre numéro, Jean Gecit propose une autre réflexion sur la sécurité alimentaire en étudiant comment dans les années 1960 l'utilisation de radioisotopes a pu être envisagée par les Nations unies pour résoudre les difficultés alimentaires de l'Afrique de l'Ouest en améliorant « les plantes, la fertilité des sols, l'irrigation, la lutte contre les insectes, la santé du bétail et la conservation des aliments. » Née au cœur des années 1960, alors que la croyance dans le progrès était une évidence partagée, l'idée que les sciences nucléaires peuvent contribuer à nourrir le monde persiste encore jusqu'à aujourd'hui au sein, par exemple, de la FAO.

Notre numéro n'a pas la prétention de l'exhaustivité bien sûr. Il souhaite juste offrir de quoi penser, *food for thought* comme disent les Anglo-Saxons. Si les pistes ouvertes ici peuvent être poursuivies, susciter des vocations, il aura atteint son but !

¹⁵ Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire (XIX^e-XX^e siècle)*, Paris, Le Seuil, 2005.

¹⁶ Voir par exemple Carlo Petrini, *Terra madre : renouer avec la chaîne vertueuse de l'alimentation*, Paris, Manifestô, 2011.

Cafés sans alcool à Paris : œuvre de tempérance par et pour des étrangers à la fin du XIX^e siècle

VICTORIA AFANASYEVA

Résumé

En 1889, les visiteurs et les visiteuses de l'Exposition universelle à Paris découvrent, au sein de la section de l'économie sociale, un nouveau concept de débit de boissons : un café populaire de tempérance. Présenté et mis en place par les membres de l'Union chrétienne mondiale des femmes pour la tempérance, l'œuvre s'avère inadaptée au contexte antialcoolique français. Seule Miss de Broen, une bienfaitrice anglaise, décide d'imiter l'exemple de l'Exposition, et ouvre un établissement de tempérance dans un quartier touristique de Paris.

Mots-clés : Alcool – Exposition universelle de 1889 de Paris – Miss de Broen – Restaurants de tempérance – WWCTU.

Abstract

Cafés with No Alcohol in Paris:

A Temperance Initiative by and for Foreigners in the Late 19th Century

In 1889, during the Paris International Exposition, the visitors of the social economy section found out a new drinking place concept, a popular temperance café. Set up by the members of the World's Woman's Christian Temperance Union, the café turned out to be inappropriate to the French anti-alcohol context. The only establishment, founded by an English philanthropist Miss de Broen in a tourist area, dared pursue the WWCTU example in Paris.

Keywords: *Alcohol – Paris International Exposition 1889 – Miss de Broen – Temperance restaurants – WWCTU.*

À la fin du XIX^e siècle, il existe en France une association de tempérance, la Société française de tempérance¹. Elle est fondée au lendemain de la guerre

¹ Victoria Afanasyeva est doctorante en histoire contemporaine à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Centre d'histoire du XIX^e siècle – ISOR. Le présent article est issu d'un travail dans le cadre d'une thèse en cours, sous la direction

franco-prussienne et de la Commune pour combattre le fléau croissant de l'alcoolisme, mais aussi en écho au développement du mouvement transnational de tempérance². Les membres de la société française sont des hommes, issus des élites médicales, scientifiques et politiques, et leur but est d'étudier le problème de l'alcoolisme, essentiellement masculin et des classes populaires et ouvrières, et de proposer d'éventuelles solutions. En pratique, les antialcoolistes n'offrent qu'un discours paternaliste répressif et, pour encourager les Français à renoncer à leurs habitudes « néfastes », décernent tous les ans des médailles et des diplômes de tempérance.

Dans le cadre de l'Exposition universelle de 1889, la Société française de tempérance organise un congrès thématique durant lequel elle réaffirme sa stratégie. Par ailleurs, ses membres ignorent, volontairement ou non, l'arrivée à Paris des femmes militantes de l'Union chrétienne mondiale des femmes pour la tempérance (WWCTU, *the World's Woman's Christian Temperance Union*³), dont l'activité diverge fortement de leurs idées reçues. Les représentantes de l'Union ne participent pas au congrès organisé par la Société française de tempérance. Sur l'esplanade des Invalides, elles mettent en place un café de tempérance bon marché qui, elles l'espèrent, servira de modèle. Malgré le succès de l'installation durant l'Exposition, le concept d'un débit de boissons populaire 100 % non-alcoolique peine à s'acclimater en France. À Paris, un seul établissement ouvre aux lendemains de l'Exposition, et surtout, il n'est pas vraiment conçu pour les classes populaires.

L'historiographie du mouvement français de tempérance s'est beaucoup penchée sur le dernier quart du XIX^e siècle et les débuts des sociétés

de Myriam Tsikounas, « Histoire des femmes engagées dans la lutte antialcoolique en France (1835-2013) ».

² Mark Lawrence Schrad, *The Political Power of Bad Ideas: Networks, Institutions, and the Global Prohibition Wave*, New York, Oxford University Press, 2010.

³ Ian Tyrrell, *Woman's World Woman's Empire: The Woman's Christian Temperance Union in International Perspective 1880-1930*, Chapel Hill et London, The University of Carolina Press, 2010.

antialcooliques⁴. Or, les chercheurs n'ont pas prêté suffisamment attention aux relations internationales dans ce domaine, et encore moins aux mesures pratiques prises par des militants pour apprendre la tempérance à la population. Dans une perspective transnationale, cette contribution vise à étudier l'introduction des cafés sans alcool en France et à présenter les particularités de cette entreprise qui s'avèrent délicates.

Café de tempérance à l'Exposition universelle de 1889

Les organisateurs de l'Exposition universelle de 1889 ne prévoient pas de pavillon spécialement conçu pour accueillir les œuvres féminines, qui se retrouvent dispersées dans différentes sections, en fonction de leur thématique. Ainsi, l'Union chrétienne mondiale des femmes pour la tempérance s'expose-t-elle dans deux endroits, dans le pavillon de l'éducation (Palais des Arts libéraux au Champ de Mars), avec un stand d'informations générales et de propagande, et au sein de la section de l'économie sociale, sur l'Esplanade des Invalides, où les militantes installent un café de tempérance⁵. La WWCTU dispose d'un terrain arboré d'un peu plus de 110 m² où elle fait construire un « cottage » typiquement américain de 46 m², avec deux entrées et une seule pièce transversale⁶. Deux portes

⁴ Bertrand Dargelos, *La Lutte antialcoolique en France depuis le XIX^e siècle*, Paris, Éditions Dalloz, 2008, 391 p. ; Didier Nourrisson, *Alcoolisme et antialcoolisme en France sous la Troisième République : l'exemple de la Seine Inférieure*, Thèse pour l'obtention du Doctorat d'histoire de l'université de Caen, 2 vol., Paris, la Documentation française, 1988 ; Patricia E. Prestwich, *Drink and the Politics of Social Reform. Antialcoholism in France since 1870*, Palo Alto (Californie), The Society for the Promotion of Science and Scholarship, 1988.

⁵ Marion A. Mc Bride, « The Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 10, 7 mars 1889 ; Josephine R. Nichols, « World's WCTU at Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 35, 29 août 1889.

⁶ Josephine R. Nichols, « World's WCTU at Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 35, 29 août 1889. Dans le rapport Picard, la taille de la surface du café de tempérance est un peu supérieure aux données fournies par Josephine

vitrées et de larges fenêtres, décorées de rideaux blancs en dentelle, garantissent le maximum de luminosité. Pour renforcer l'impression d'une maison à caractère convivial, à l'extérieur, les militantes installent des caissons convertis en comptoirs avec de la littérature, des dépliants et d'autres matériaux de propagande, ainsi qu'un filtre à eau et des petites tables avec des chaises, de manière que les visiteurs puissent s'hydrater gratuitement et s'instruire en même temps⁷. Les drapeaux et les bannières de différents pays dont sont originaires les membres de la WWCTU (États-Unis, Grande Bretagne, Norvège, Suède, France, Australie, Japon, Nouvelle-Zélande) viennent parfaire la décoration extérieure du « cottage ».

À l'intérieur, les visiteurs et les visiteuses trouvent d'autres petites tables, un comptoir et une cuisine, séparée de la pièce principale par un large écran en bois pour masquer des piles de cartons et une cuisinière à gaz. Le café propose une sélection de boissons sans alcool : du café, du thé, du chocolat et des sodas avec des sirops, confectionnés grâce à des machines londoniennes *Chinnery & Sons*, le tout « à des prix très raisonnables⁸ », comme le remarque une Américaine, membre de la WWCTU, de passage à l'Exposition⁹. En outre, en cas de petit creux, les visiteurs peuvent

R. Nichols, et constitue 165 m², cf. Alfred Picard, *Exposition universelle internationale de 1889 à Paris. Rapport général*, tome III, Paris, Imprimerie nationale, 1891, p. 137.

⁷ Josephine R. Nichols, « World's WCTU at Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 35, 29 août 1889 ; Josephine R. Nichols, « Wonders of the Universal Exposition at Paris », *The Union Signal*, n° 31, 31 juillet 1890.

⁸ Les rapports de la WWCTU sur l'Exposition ne précisent malheureusement pas le prix des consommations. Le montant total des recettes (627,15 \$ = 3 135,75 francs) et des dépenses (558,38 \$ = 2 791,90 francs) est seulement communiqué. Par exemple, dans le restaurant populaire de la Société philanthropique, situé non loin du café de tempérance, un café coûte 5 centimes, un potage ou un plat coûte 10 centimes et un déjeuner complet est à 50-60 centimes. L'entrée générale de l'Exposition est fixée à 1 franc.

⁹ Jessie F. Pierson, « The WCTU Booth at the Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 33, 15 août 1889 ; « The WCTU Exhibit at Paris », *The Union Signal*, n° 23, 5 juin 1890.

commander du pain avec du beurre, et des fraises¹⁰, sans doute à des prix moins raisonnables. Les clients sont accueillis par une Suissesse, membre de l'Union, habillée en bonne avec un bonnet et un tablier blancs, et parlant français, anglais et allemand. Deux autres représentantes anglophones de la WWCTU sont placées à l'extérieur, à l'entrée située de chaque côté du pavillon, pour attirer l'attention des visiteurs, leur donner des matériaux de propagande tempérante et recueillir des signatures en faveur de la pétition mondiale contre le trafic de l'alcool et de l'opium¹¹.

L'Union féminine ne communique pas le coût de l'installation, affirmant seulement que le café est autosuffisant, d'après les comptes rendus de Josephine R. Nichols, superintendante des expositions de la WWCTU, qui assure les permanences à Paris¹². L'Américaine écrit, par ailleurs, que « l'objectif du café n'est pas de gagner de l'argent [...], mais de servir de modèle à des cafés sans alcool¹³ ». Selon la militante, l'effet sur le public dépasse toutes les attentes, et des centaines et des milliers de passants traversent le pavillon chaque jour. Plusieurs représentants de la presse française et étrangère viennent voir le café, les pasteurs et les prêtres emportent des livres, et les vigneron, « anxieux de découvrir un travail qui interfère avec leur œuvre », s'y rendent pour s'informer et découvrir l'utilisation non-fermentée du jus de raisin¹⁴. Le jury de l'exposition de l'économie sociale vient au café de tempérance de la WWCTU à plusieurs reprises, avant de lui décerner une médaille d'or¹⁵. Alors que l'accueil du

¹⁰ « The WCTU Exhibit at Paris », *The Union Signal*, n° 23, 5 juin 1890.

¹¹ Josephine R. Nichols, « Wonders of the Universal Exposition at Paris », *The Union Signal*, n° 31, 31 juillet 1890. Sur la pétition, cf. Katharine Lent Stevenson, *A Brief History of the Woman's Christian Temperance Union*, Evanston, *The Union Signal*, 1907, p. 57-60.

¹² « Report of Donations to the World's WCTU Exhibit in Paris », *The Union Signal*, n° 23, 5 juin 1890.

¹³ « The WCTU Exhibit at Paris », *The Union Signal*, n° 23, 5 juin 1890.

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ « The gold medal awarded... », *The Union Signal*, n° 42, 17 octobre 1889 ; « The WCTU Exhibit at Paris », *The Union Signal*, n° 23, 5 juin 1890.

public et de la presse est difficile à mesurer, la récompense officielle témoigne de l'intérêt que l'installation des Américaines semble représenter pour la société, du point de vue des organisateurs.

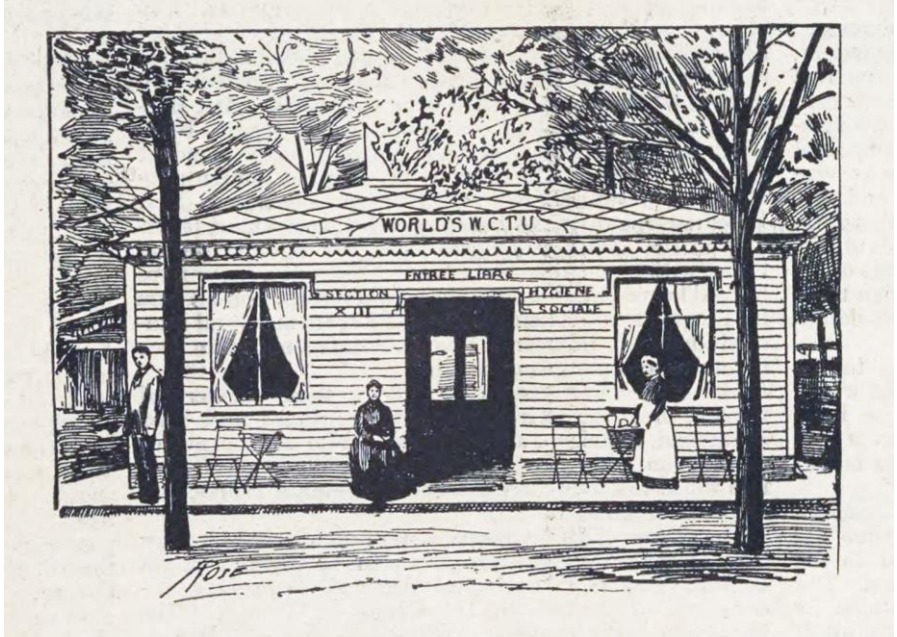


Fig. 1. Pavillon de la WWCTU à l'Exposition universelle de Paris en 1889
(Source : *The Union Signal*, 31 juillet 1890)

Des incohérences du concept pour sa mise en pratique en France

Placé aux confins de la section de l'économie sociale, qui est consacrée à la vie pratique de la société¹⁶, le café de la WWCTU est censé s'inscrire dans cette quête des solutions pour préserver et promouvoir la santé auprès de la population, des ouvriers en particulier. En Angleterre, les habitants voient ce type de commerce sans alcool s'installer dans les grandes villes portuaires et ouvrières depuis les années 1870¹⁷. Ainsi, le « cottage » de l'Union féminine côtoie-t-il le grand pavillon du Cercle ouvrier et les sociétés de gymnastiques, installées en plein air. À l'encontre des organisateurs d'autres sections de l'Exposition universelle, les concepteurs de la section de l'économie sociale excluent toute vente de boissons alcooliques au sein des pavillons, car l'alcoolisme des ouvriers est l'une des préoccupations principales des réformateurs de cette fin du XIX^e siècle¹⁸. Par conséquent, pour se désaltérer, les visiteurs doivent passer par le café de tempérance, mais ils peuvent également se rendre à l'exposition des eaux minérales, installée à proximité immédiate des galeries de l'économie sociale¹⁹.

¹⁶ Laure Godineau, « L'économie sociale à l'Exposition universelle de 1889 », *Le Mouvement social*, n° 149, « Mise en scène et vulgarisation : l'Exposition universelle de 1889 », oct.-déc. 1989, p. 71-87.

¹⁷ En Angleterre, l'idée se développe sur les côtes sud et sud-ouest, dans les grands ports maritimes, dans le but de préserver la population maritime de l'intempérance. Cf. Ros Black, *Scandal, Salvation and Suffrage. The Amazing Women of the Temperance Movement*, Leicestershire, Matador, 2015, p. 115-118. D'après *Le Signal*, en 1879, l'Angleterre compte plus de 2 000 cafés de tempérance (*Le Signal*, 13 avril 1879).

¹⁸ Didier Renard, « Assistance et bienfaisance : le milieu des Congrès d'assistance, 1889-1911 », in Christian Topalov (dir.), *Laboratoires du nouveau siècle. La Nébuleuse réformatrice et ses réseaux en France, 1880-1914*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1999, p. 187-217.

¹⁹ Cf. plan de l'exposition en ligne sur Gallica
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53006702t/f4.item>.

Il est néanmoins possible de boire de l'alcool au sein de la section : le restaurant populaire, géré par la Société philanthropique, propose des soupes et des déjeuners complets à des prix modiques, que les clients peuvent accompagner par du vin²⁰. Or, dans l'esprit des réformateurs français du XIX^e siècle, le vin est une boisson dite « hygiénique » et ne nuit pas à la santé²¹. C'est une position partagée par la quasi-totalité de la population, y compris par la Société française de tempérance. D'ailleurs, la définition française du mot « tempérance » est « modération », tandis qu'en anglais, ce mot signifie davantage « abstinence », comme l'atteste le nom de la WWCTU. Depuis la naissance du mouvement transnational, dans les années 1830, et les débats sur la prohibition totale de toutes les boissons alcooliques, la presse française s'oppose farouchement à l'idée d'introduire de sociétés semblables sur son territoire. Le vin est son argument principal : aux États-Unis et en Angleterre, où naît le mouvement, les populations s'enivrent avec des boissons distillées, très nocives pour la santé, tandis que le vin est la boisson hygiénique par excellence²². De cette manière, lorsque la Société française de tempérance voit enfin le jour, en 1872, les principes d'abstinence sont exclus de ses statuts.

Cette opposition à l'alcoolisme prohibitionniste « à l'américaine » se manifeste dans un récit de la visite à l'Exposition universelle, publié dans les pages de *La Province médicale* et rédigé par Victor Augagneur (1855-1931). Ce médecin et homme politique, au terme de sa visite au stand de la

²⁰ « Recommandé à ceux qui veulent se nourrir économiquement », *Le Figaro*, 24 avril 1889 ; Laure Godineau, « L'économie sociale à l'Exposition universelle de 1889 », art.cit., p. 77.

²¹ Thierry Fillaut, « De l'allié d'hier à l'ennemi d'aujourd'hui : les luttes antialcooliques et le vin en France, de la belle Époque à nos jours », in Frédérique Pitou, Jacqueline Sainclivier (dir.), *Les Affrontements : usages, discours et rituels*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2008, p. 159-170.

²² « La ligue nationale de tempérance », *La Revue britannique*, 8^e série, t. 5, 1860, p. 249-250 ; « Séance du 10 septembre 1849 », *Les Annales de la Société d'économie politique*, Paris, Librairie Guillaumin et C^{ie}, 1889, t. 1, 1846-1853, p. 79-81.

WWCTU dans le Palais des Arts libéraux, livre ses impressions dans des termes misogynes, anti-Américains et sans ambages :

« En sortant du palais des Industries diverses, pour me rendre au Champ-de-Mars, je me suis trouvé en face de l'exposition de la "Women's Christian temperance union". Voilà, pensai-je, quelque chose d'intéressant pour nous. L'alcoolisme est un des fléaux nécessitant le plus souvent notre action réparatrice, tout ce qui le combat est notre allié. Voyons-donc. Je n'ai pas perdu mon temps. [...] À la vue de [l'exposition de la WWCTU], je me suis cru transporté dans un autre monde, j'ai eu comme une vision de ces sectes fanatiques qui ont pullulé au Moyen Âge, j'ai vu défiler quelque sarabande de flagellants. Ces photographies de présidentes, de secrétaires, de zélatrices sont une révélation. Quels traits et quelle expression ! Sur toutes on lit l'obstination étroite et fanatique. Ah ! je comprends que l'alcoolisme n'ait pas pris sur celles-là, certains états pathologiques créent des immunités. Et elles sont bariolées de décorations, d'insignes ! [...] Et je sortis de là en me remémorant les brochures de M. de Laveleye affirmant, que l'avenir politique et social des pays protestants est moins sombre que celui des nations catholiques²³ ! »

Josephine R. Nichols est parfaitement consciente des divergences profondes qui entravent la diffusion des idées antialcooliques en France, écrivant que ce pays conservateur est incapable d'admettre le fait qu'une organisation féminine puisse défier les plus grands et complexes problèmes de l'économie sociale, proposer des solutions et essayer d'influer sur les gouvernements²⁴. Malgré les conditions difficiles d'exposition à Paris, la militante américaine est fière de présenter au public un tout nouveau concept, le modèle d'un café sans alcool. Il est évident, pourtant, que la WWCTU compte davantage sur les rencontres avec le public cosmopolite que sur la propagande auprès des Français et des Françaises visitant l'Exposition : les tenancières du pavillon sont bi-, voire trilingues, et la documentation proposée est disponible principalement en anglais, avec

²³ Victor Augagneur, « À l'Exposition », *La Province médicale*, 26 octobre 1889.

²⁴ Traduction libre des propos, Josephine R. Nichols, « World's WCTU at Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 35, 29 août 1889.

quelques dépliants traduits en français et en six autres langues, inclus néerlandais, japonais et maori²⁵.

Enfin, tous les rapports publiés dans le journal de la WWCTU, omettent d'évoquer un autre problème important, celui de l'hygiène de l'eau. En effet, dans la société française du XIX^e siècle, mais aussi aux États-Unis²⁶, il règne une méfiance par rapport à l'eau comme boisson. L'eau de source est souvent à l'origine des épidémies car polluée par les rejets des particuliers et des entreprises. À Paris, l'eau de la Seine est depuis longtemps impropre à la consommation. Malgré les efforts des pouvoirs publics pour la construction d'aqueducs pour acheminer l'eau des sources éloignées, malgré les progrès dans la filtration, malgré l'installation des fontaines Wallace dans les rues de Paris, ce liquide continue à avoir une mauvaise image et à repousser les Françaises et les Français²⁷. Ceci est aussi l'une des raisons de l'invulnérabilité du vin et d'autres boissons fermentées, qui sont considérées comme naturelles, hygiéniques et propres à la consommation quotidienne par toutes les catégories de la population. D'ailleurs, pendant la durée de l'Exposition, quelques quotidiens, dont *La Justice*²⁸, publient des articles soulevant le problème de l'eau potable dans les pavillons et, plus généralement, dans la ville de Paris²⁹. Les eaux minérales, exposées dans un pavillon voisin à la section de l'économie

²⁵ *Ibid.*

²⁶ Michael P. McCarthy, « Should We Drink the Water? Typhoid Fever Worries at the Columbian Exposition », *Illinois Historical Journal*, vol. 86, n° 1, printemps 1993, p. 2-14.

²⁷ Jean-Claude Bologne, *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Paris, Robert Laffont, p. 200-219 ; Julia Csergo, *Liberté, égalité, propreté. La morale de l'hygiène au XIX^e siècle*, Paris, Quai Voltaire, 1988 ; Jean-Pierre Goubert, *La Conquête de l'eau. L'avènement de la santé à l'âge industriel*, Paris, Robert Laffont, 1985 ; Jean-Charles Sournia, *Histoire de l'alcoolisme*, Paris, Flammarion.

²⁸ Journal pourtant progressiste de Georges Clemenceau.

²⁹ « Le manque d'eau à Paris », *La Justice*, 2 juin 1889 ; « Que d'eau ! Que d'eau ! », *La Justice*, 6 juin 1889 ; « L'eau de Seine à Montmartre », *La Justice*, 10 juin 1889.

sociale, restent trop chères pour les classes populaires et ouvrières, et, par conséquent, inappropriées pour être proposées comme alternative aux consommations quotidiennes.

Salon de rafraîchissements de Miss de Broen

Compte tenu de toutes ces incohérences qu'engendre le concept d'un café de tempérance populaire, proposé par la WWCTU à l'Exposition universelle de Paris 1889, la mise en œuvre d'établissements de ce genre en France est une éventualité incongrue. Non seulement les Français restent méfiants à l'encontre de l'eau, mais la consommation de vin et d'autres boissons alcooliques fermentées fait partie de leurs habitudes gastronomiques³⁰. En outre, les débits de boissons sont des lieux de sociabilité, et les réunions autour d'un verre de soda ou d'une tasse de thé sont difficilement imaginables³¹.

Et cependant, une femme s'inspire du modèle de café sans alcool et ouvre un établissement de ce type à Paris. La courageuse fondatrice est Miss de Broen³², une protestante anglaise installée en France depuis la guerre franco-prussienne, plus connue pour son activité philanthropique dans le quartier de Belleville³³. La presse de l'époque, ainsi que les historiens,

³⁰ Matthieu Lecoutre, *Le Goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (V^e-XX^e-siècle)*, Paris, Belin, 2017.

³¹ Jean-Pierre Castelain, *Manières de vivre, manières de boire. Alcool et sociabilité sur le port*, Paris, Éditions Imago, 1989 ; Henry-Melchior de Langle, « Cafés et débits lieux de sociabilité », in Henry-Melchior de Langle (dir.), *Le Petit Monde des cafés et débits parisiens au XIX^e siècle. Évolution de la sociabilité citadine*, Paris, Presses universitaires de France, 1990, p. 223-282.

³² Dans l'historiographie et les documents d'archives, tant en français qu'en anglais, cette femme figure sans prénom. Seule l'initiale « J. » apparaît dans le catalogue de la BnF.

³³ « Une bienfaitrice », *Le Siècle*, 22 août 1897 ; « En 1871, lorsque la France... », *Le Journal*, 20 avril 1900.

ignorent le fait qu'à part son œuvre bienfaitrice, Miss de Broen s'intéresse à l'activité de la WWCTU et fonde une branche française de cette association en 1888, sans doute, suite au passage à Paris d'une missionnaire de tempérance³⁴. Bien que l'antenne parisienne soit éphémère, voire non-existante en pratique, sa présidente reste l'interlocutrice principale des membres de cette association mondiale durant l'Exposition universelle. Dans les pages du journal de la WWCTU, en mars 1889, les lectrices apprennent que, pour accueillir convenablement les visiteuses et les visiteurs, Miss de Broen ouvre une « maison de tempérance » avec les chambres d'hôtes, dans le quartier bourgeois et touristique de Saint-Honoré, entre le Louvre et l'Opéra³⁵. Après la clôture de l'Exposition, Miss de Broen ne ferme pas la maison, bien au contraire, elle en fait le siège social de la branche française de la WWCTU et y installe un salon de lecture et un salon de rafraîchissements, les deux avec une étiquette « de tempérance³⁶ ».

Le salon de rafraîchissements est une œuvre de tempérance par excellence, telle qu'elle est conçue et présentée par la WWCTU dans la section de l'économie sociale. Toutes les boissons alcooliques y sont bannies, y compris le vin. L'établissement sert du thé, du café, du chocolat, du lait, des sirops et des limonades, et propose également des œufs et du jambon. Le salon est encore en activité en 1898, lorsqu'une nouvelle association antialcoolique française, l'Union française antialcoolique, le mentionne dans sa liste des restaurants de tempérance parisiens. Or,

³⁴ Il est possible que cette missionnaire soit Charlotte Gray, militante antialcoolique anglaise et missionnaire de la WWCTU en Europe continentale. En novembre 1887, elle réside en Suisse et est susceptible de se rendre en France, cf. Charlotte A. Gray, « Miss Charlotte A. Gray's Work », *The British Women's Temperance Journal*, décembre 1887 p. 142 ; Ian Tyrrell, *Woman's World Woman's Empire...*, *op.cit.*, p. 66-67.

³⁵ Josephine R. Nichols, « Paris Exposition », *The Union Signal*, n° 11, 14 mars 1889. L'adresse du salon est 205, rue du Faubourg Saint-Honoré.

³⁶ Emma Balthasar, « The WCTU of France », *The Union Signal*, n° 13, 31 mars 1892.

comme le précise l'auteur de l'enquête, « la maison a un caractère religieux » et sa clientèle est « plus spécialement étrangère³⁷ ».

En effet, exposant dans la vitrine son affiliation à la WWCTU, Miss de Broen s'associe explicitement à la doctrine de l'association, d'inspiration protestante et ouverte à l'international. Les membres de différentes branches de l'Union, de passage à Paris, ne perdent pas l'occasion de visiter l'établissement de leur « collègue française » pour en rendre compte dans les pages du bulletin. Or, dans toutes ces lettres, ce n'est pas tant le restaurant de tempérance qui est mis en avant par les voyageuses, que le fonctionnement de la branche française de la WWCTU : elles jugent que Miss de Broen ne fait pas de propagande et organise peu de réunions, et que les Françaises et les Français ne s'intéressent pas à l'œuvre³⁸. Une seule militante américaine laisse un commentaire sur la qualité des consommations qu'elle a trouvées dans le salon :

« Avant d'aller à Paris en août dernier, j'avais été préoccupée concernant l'eau, et j'ai été contente de voir que le filtre de Pasteur y était utilisé [dans le salon de Miss de Broen] et que l'eau était parfaitement propre. La cuisine est tout simplement délicieuse³⁹ [...] ».

La même enquête, organisée par de nouveaux antialcoolistes français, mentionne un autre « véritable » restaurant de tempérance, ouvert depuis le 1^{er} avril 1893 dans le quartier de Grenelle. Toute boisson fermentée y est proscrite, mais, à la différence du salon de Miss de Broen, sa clientèle est

³⁷ Paul Charton, « Les restaurants de tempérance à Paris », *L'Alcool*, février 1898, p. 22.

³⁸ Hannah Whitall Smith, « Miss de Broen... », *The Union Signal*, n° 28, 14 juillet 1892 ; Emma Balthasar, « The WCTU of France », *The Union Signal*, n° 12, 23 mars 1893 ; Emma Balthasar, « France. WCTU Headquarters », *The Union Signal*, n° 30, 27 juillet 1893 ; A.C. Willard, « The WCTU in Paris », *The Union Signal*, n° 19, 10 mai 1894.

³⁹ Caroline Riehl Humphrey, « A Stopping Place in Paris », *The Union Signal*, n° 19, 9 mai 1895.

principalement ouvrière⁴⁰. Un court article publié dans *La Presse*, en 1898, confirme que le lait, le thé et le café sont des boissons favorites dans le restaurant. Le principe du zéro alcool est néanmoins mis en question car, selon le journaliste, à l'heure du déjeuner l'on sert une boisson à base de houblon « qui a le double avantage de stimuler l'appétit et de ne pas mettre le cerveau en ébullition⁴¹ ».

Tout au long des années 1890, le concept des restaurants de tempérance continue à vivre et à évoluer en France, notamment sous l'impulsion de la création de nouvelles associations antialcooliques populaires, dont l'objectif est de proposer des solutions pratiques pour « détourner » les ouvriers de l'alcool. Ainsi, vers 1900, les militants français comptent-ils des dizaines d'établissements populaires de tempérance, proposant des repas et des boissons bon marché, non seulement à Paris mais aussi dans différentes régions. Or, à quelques exceptions près, qui confirment la règle, tous ces restaurants, cafés et bars de tempérance servent à leur clientèle ouvrière du vin, de la bière et du cidre⁴².

En définitive, le concept d'un café sans alcool, tel qu'il est proposé par la WWCTU en 1889 à l'Exposition universelle à Paris, est un idéal anglo-saxon difficilement assimilable par les Français. *Stricto sensu*, le salon de rafraîchissements de Miss de Broen, une protestante anglaise présidente de la branche française de la WWCTU, est la seule œuvre qui poursuit et incarne cet idéal de tempérance à Paris. En excluant toute boisson alcoolique de son offre, le salon ne répond pas néanmoins au second critère essentiel, celui de l'esprit populaire, et reste un établissement réservé à une

⁴⁰ 38, rue Letellier. Paul Charton, « Les restaurants de tempérance à Paris », *L'Alcool*, février 1898, p. 22.

⁴¹ « Guerre à l'alcoolisme », *La Presse*, 15 septembre 1898.

⁴² Voir Victoria Afanasyeva, « Boire de l'eau dans les restaurants de tempérance en France (fin du XIX^e – début du XX^e siècle) », *Actes du colloque du festival de Montbrison « L'Eau, source de vie »*, à paraître.

clientèle plutôt aisée et étrangère. Les « vrais » restaurants de tempérance, conçus par des militants français pour les ouvriers et les classes populaires, sont obligés d'offrir des boissons alcooliques fermentées à leurs clients, afin de les attirer et de les habituer à la modération, au détriment de l'idéal antialcoolique international.

Les réceptions à la résidence de France à Washington : vitrine gastronomique de la France et outil diplomatique des ambassadeurs (de 1893 à aujourd'hui)

SEVERINE BOUE

Résumé

« L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européenne. » Cet aphorisme de Marie-Antoine Carême dans son ouvrage *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle. Traité élémentaire et pratique*, se vérifie tout particulièrement dans les relations diplomatiques franco-américaines. Si la gastronomie française est synonyme de prestige gastronomique et est appréciée dans le monde entier depuis le XVIII^e siècle, elle l'est tout particulièrement aux États-Unis. Les ambassadeurs français qui se succèdent à Washington depuis 1893, date à laquelle la France élève sa légation au rang d'ambassade, le comprennent bien. Elle est un outil diplomatique. Ne parle-t-on pas de diplomatie culinaire ? Un bon repas peut avoir une vertu pacificatrice. En période de tensions ou de crises entre la France et les États-Unis, il n'est pas rare que l'ambassadeur organise des dîners à la résidence de Kalorama pour détendre l'atmosphère, maintenir le dialogue ou le renouer entre les deux pays.

Mots-clés : Gastronomie française – Ambassadeurs – Relations franco-américaines – Washington – Diplomatie culinaire.

Abstract

Receptions at the French Residency in Washington:

A Gastronomic Showcase for France and a Diplomatic Tool for the Ambassadors (from 1893 until Today)

*“Culinary art serves as an escort for European diplomacy”. This aphorism of Marie-Antoine Carême in his book *The art of French cuisine in the nineteenth century. Elementary and practical treatise is particularly true in Franco-American diplomatic relations. If French gastronomy is synonymous with gastronomic prestige and has been appreciated throughout the world since the XVIIIth century, it is particularly popular in the United States. French ambassadors who have succeeded one another in Washington since 1893, when France raised its legation to the rank of embassy, understand it well. It is a diplomatic tool. Are not we talking about culinary diplomacy? A good meal can have a peaceful virtue. In times of tensions or crisis between France and the United States, it is not uncommon for the ambassador to organize dinners at the residence of Kalorama to relax the atmosphere, maintain the dialogue or renew it between the two countries.**

Keywords: *French gastronomy – Ambassadors – Franco-american relations – Washington – Culinary diplomacy.*

« L'ambassadeur qui veut bien servir son pays doit avoir une table succulente¹ » et recevoir ses hôtes dans un cadre exceptionnel. Entre 1893, date à laquelle la France élève sa légation de Washington au rang d'ambassade, et aujourd'hui, cela n'a pas toujours été le cas. Si aujourd'hui les États-Unis sont la première puissance mondiale et l'ambassade de France à Washington la mission diplomatique française la plus importante dans le monde, en 1893 la situation est tout autre. Les États-Unis sont ce que l'on pourrait appeler une puissance « provinciale ». Pour la France, les États-Unis sont un pays de seconde zone, lointain et difficile d'accès. Aussi s'en désintéresse-t-elle. À cette époque, ses grandes ambassades sont européennes : Londres, Berlin, Saint-Pétersbourg, Rome, Vienne ou Madrid. Sans ambassade ni résidence permanentes et disposant de moyens humains et financiers réduits, les ambassadeurs peinent à exercer convenablement leur mission de représentation dans les premières décennies du xx^e siècle. Il faut attendre 1936 pour que la France acquière la résidence de Kalorama, et les années 1950 pour qu'elle alloue des moyens humains et financiers dignes de la grande puissance mondiale que sont devenus les États-Unis.

Si la gastronomie française est réputée dans le monde entier, elle l'est également aux États-Unis, particulièrement appréciée par ses élites. En cela, elle permet d'accroître l'influence française. Mais la gastronomie est également un outil diplomatique. Ne parle-t-on pas de diplomatie culinaire ? En effet, un bon repas peut avoir une vertu pacificatrice. Les ambassadeurs qui se succèdent à Washington au cours de cette période l'ont bien compris. Ils sont conscients de son pouvoir d'autant que la cuisine française est l'expression la plus visible et peut-être la plus appréciée de la culture

¹ Marie-Antoine Carême, *L'art de la cuisine française au xix^e siècle. Traité élémentaire et pratique*, Paris, édité par l'auteur, 1833, p. II.

française aux États-Unis. Aussi, en période de tensions ou de crises entre la France et les États-Unis, il n'est pas rare que les ambassadeurs organisent des dîners à la résidence de France pour détendre l'atmosphère, maintenir le dialogue ou le renouer.

Nous verrons en quoi consiste l'activité de réception de l'ambassadeur et la place qu'elle occupe dans sa fonction. Nous étudierons ensuite la spécificité du poste de Washington, la capitale fédérale étant la ville des mondanités par excellence. Enfin, nous verrons que l'ambassadeur de France à Washington est un grand organisateur de réceptions et étudierons le pouvoir de la diplomatie culinaire.

L'activité de réception, au cœur du métier de diplomate

L'activité de réception pourrait paraître au premier abord annexe ou secondaire, eu égard aux aspects plus politiques de la fonction d'ambassadeur. En réalité, elle est – et a toujours été – au cœur du métier de diplomate, qui est d'abord un homme de contacts. Les réceptions que les ambassadeurs donnent offrent un cadre favorable à la fois pour l'accomplissement de leur mission de représentation, mais aussi pour leurs missions d'information et de négociation. Ces réceptions permettent de recueillir des informations, de faire passer des messages ou encore de défendre des intérêts. Aussi les ambassadeurs se doivent-ils de considérer et d'exercer cette activité avec le plus grand sérieux, d'autant que la cuisine française est la plus appréciée de toutes. C'est particulièrement le cas aux États-Unis, où l'engouement des élites pour la cuisine française remonte à l'époque coloniale.

Pour l'aider dans son activité de réception, l'ambassadeur s'appuie sur plusieurs personnes, à commencer par le chef cuisinier. « Le grand

diplomate doit avoir un cuisinier renommé² pour tenir bonne maison³. » Dans son ouvrage, Marie-Antoine Carême, surnommé « le roi des chefs et le chef des rois », indique que le choix du cuisinier est essentiel pour la réussite de la mission de l'ambassadeur. Le chef cuisinier est un homme clé. Preuve en est qu'un des soucis des ambassadeurs lorsqu'ils connaissent leur affectation est la qualité du chef cuisinier qu'ils vont trouver à la résidence ou de celui qu'on leur propose de recruter. Généralement, il a fait l'école hôtelière et a travaillé dans plusieurs grandes ambassades avant celle de Washington. Il doit promouvoir la gastronomie française, vanter les recettes régionales, s'adapter aux goûts et aux habitudes de chaque ambassadeur et connaître les tendances culinaires. Si le chef cuisinier est un travailleur de l'ombre, il reste indispensable, une résidence ne pouvant fonctionner sans lui.

L'épouse de l'ambassadeur joue un rôle de premier plan dans l'organisation et le déroulement des réceptions. Son mari étant très occupé, c'est souvent elle qui s'y consacre. Elle s'occupe des invitations, du plan de table, de la rédaction des menus, de la décoration, de la musique, etc. C'est elle également qui compose les menus avec le chef cuisinier. Ainsi Hellé Bonnet, l'épouse d'Henri Bonnet, ambassadeur de 1944 à 1954, aime servir à ses invités deux plats dont elle a fait sa spécialité : sa brioche au foie gras et ses steaks au poivre. C'est elle également qui supervise les courses et les commandes en France. L'épouse de l'ambassadeur joue également un rôle clé dans le déroulement des réceptions. L'ambassadeur étant totalement accaparé par les invités, il ne peut veiller à l'intendance. C'est donc à son épouse que revient cette tâche avec l'aide du maître d'hôtel. Dans ses mémoires⁴, Hervé Alphand, ambassadeur de 1956 à 1965, reconnaît que tout le mérite de la réussite des réceptions données à la

² Par renommé, il faut entendre talentueux.

³ Marie-Antoine Carême, *L'art de la cuisine française...*, *op. cit.*, p. III.

⁴ Hervé Alphand, *L'Étonnement d'être. Journal 1939-1973*, Paris, Fayard, 1977.

résidence de Kalorama en revient à son épouse Nicole, qui est aussi une femme en vue sur la scène mondaine américaine⁵.

Citons également l'intendant, qui a la lourde tâche d'anticiper, d'orienter et de veiller au moindre détail. Réactif et pointilleux, c'est lui qui fait la liaison directe entre l'ambassadeur ou son épouse et le personnel de l'ambassade.

Enfin, mentionnons les cuisiniers qui travaillent sous les ordres du chef, les maîtres d'hôtel et les femmes de chambre. Tous ont une action directe sur les réceptions et les dîners organisés à la résidence de France. Ce sont d'eux que dépend leur réussite.

Si l'ambassadeur en poste à Washington est un grand organisateur de raouts, il exerce son activité de réception dans la ville des mondanités par excellence.

La spécificité du poste de Washington

Les activités mondaines sont ainsi considérées comme une des obligations majeures de la fonction d'ambassadeur. Elles sont le prolongement naturel de son travail car elles facilitent des rencontres avec les milieux dirigeants. Ainsi, vie mondaine et vie professionnelle se combinent étroitement. Cela est particulièrement vrai à Washington, qui est la ville des mondanités par excellence. Jules-François Blondel, secrétaire à l'ambassade de 1916 à 1919, évoque la capitale fédérale dans ses mémoires : « En raison de l'activité inépuisable des hôtesse, personne n'avait moins de dîners que d'appétit. En effet, en ville et aux environs, des réceptions, des fêtes et autres mondanités

⁵ Dans son numéro du 22 octobre 1963, *Time Magazine* consacre sa couverture et plusieurs pages à Nicole Alphan, la proclamant meilleure hôtesse des soirées officielles de Washington.

s'y donnent à un rythme effréné, et ce tout au long de l'année, auxquelles les ambassadeurs sont invités⁶. »

Tous les ambassadeurs qui se sont succédé aux États-Unis s'accordent à dire que fréquenter la société de Washington est indispensable à leur mission. Si la vie sociale et mondaine est nécessaire à l'ambassadeur pour asseoir sa situation politique, elle facilite également l'exercice de sa mission. Aussi, pour réussir sa mission, il doit se faire une place dans la haute société de Washington.

Depuis le XVIII^e siècle, la France est synonyme de prestige gastronomique dans le monde entier. C'est tout particulièrement le cas aux États-Unis où la cuisine française bénéficie d'une aura et d'une reconnaissance certaines. Elle est gage de qualité, de luxe, de succulence, de diversité, de bonne santé et d'équilibre. À Washington, les élites et les gens distingués apprécient la cuisine française. Aussi, l'ambassadeur s'en fait le porte-drapeau et il se doit d'être à la mesure du prestige de la France et de sa renommée exemplaire dans le domaine du savoir-recevoir. Pour cela, la résidence de l'ambassadeur se doit d'être de « prestige » et propre à donner à tous, mais surtout aux Américains, une idée de la France, de son art, de sa culture et de sa manière de vivre.

Dans les premières décennies qui suivent l'élévation de la légation au rang d'ambassade, la France loge ses diplomates et héberge ses services diplomatiques dans des locations, souvent vétustes et inadaptées. Cette situation n'est pas sans répercussion dans l'exercice de la mission de représentation de l'ambassadeur. Les salons exigus ne peuvent servir qu'à des réceptions restreintes mais ne permettent pas d'organiser des réceptions officielles importantes. Paul Claudel, ambassadeur de 1926 à 1933, s'en plaint :

⁶ Jean-François Blondel, *Au Fil de la carrière. Récit d'un diplomate, 1911-1938*, Paris, Hachette, 1960, p. 147.

« [...] un Ambassadeur à Washington doit être en état de recevoir beaucoup de monde à la fois, les usages du pays le veulent. S'il est gêné dans ses moyens de réception, il est privé, si j'ose dire, d'un instrument de travail⁷. »

De plus, en raison du caractère subtropical du climat de Washington, les étés sont étouffants car chauds et humides. Aussi, l'ambassade n'ayant ni balcon ni terrasse, l'ambassadeur renonce à recevoir pendant la saison estivale.

À cela s'ajoutent les frais de représentation, qui ne suivent pas. Dans les premières décennies de la période considérée, il n'est pas rare d'apprendre que tel ou tel ambassadeur jouissant d'une fortune modeste a du mal à tenir son rang. À cette époque, il est préférable pour être promu au poste de Washington de disposer d'une solide fortune que vient conforter un riche mariage⁸.

Conscient que les États-Unis sont désormais une grande puissance, le gouvernement français se décide à acquérir une propriété pour y établir son ambassade et sa résidence en 1936⁹. Située dans un des quartiers les plus huppés de la capitale, dans une zone exclusivement résidentielle, la résidence du 2221 Kalorama Road, de style néo-Tudor, reproduit le plan d'un manoir anglais. Comprenant trente-quatre pièces distribuées sur quatre étages, elle dispose d'une grande terrasse et d'un vaste jardin ombragé. André Lefebvre de La Boulaye, ambassadeur de 1933 à 1937, se félicite de pouvoir désormais exercer pleinement sa mission d'hôte : « [...] il y a lieu de se réjouir que la France possède enfin un terrain à elle et une maison assez

⁷ Dépêche de Paul Claudel à Aristide Briand, ministre des Affaires étrangères, 3 décembre 1928, A/s : Construction d'un hôtel diplomatique, AMAE, CADN, Archives de l'ambassade de France à Washington (1850-1942), n° 877.

⁸ C'est le cas de Jules Patenôtre, premier ambassadeur de France à Washington (1893-1897), qui épouse en 1894 une riche héritière américaine.

⁹ La résidence de Kalorama hébergera pendant plusieurs décennies la résidence de l'ambassadeur, la chancellerie et plusieurs services de l'ambassade. C'est seulement en 1982 que la France fait construire son ambassade, qui réunira enfin tous les services.

spacieuse et agréable pour faire honneur à notre pays¹⁰. » À l'occasion de réceptions officielles, la résidence peut accueillir aisément 300 à 400 personnes en utilisant toutes les pièces, et avec les jardins plus du double.

À partir de cette date, tous les ambassadeurs qui se succèdent aux États-Unis entendent faire de la résidence de Kalorama un rendez-vous obligé de bon goût. Il s'agit pour eux d'accroître l'influence française. L'aménagement et la décoration intérieurs ont progressivement évolué grâce aux efforts successifs des ambassadeurs et de leurs épouses pour en faire un lieu d'accueil et de convivialité. Quarante ans ont ainsi été nécessaires pour que la résidence de Kalorama parvienne à atteindre une unité révélatrice d'un certain art de vivre à la française.

Si la résidence de France est en quelque sorte la vitrine gastronomique de la France aux États-Unis, les réceptions que l'ambassadeur y donne sont un outil diplomatique.

Les réceptions à Kalorama : vitrine gastronomique et outil diplomatique

Le volet gastronomique de sa mission peut largement contribuer à la renommée d'un ambassadeur. Si on n'oublie pas la qualité de la table d'un ambassadeur, on ne se prive pas de critiquer ce dernier si elle est médiocre car, à l'étranger, on attend d'être invité à l'ambassade de France pour déguster les mets les plus fins et boire les vins et champagnes les plus grands.

Aussi l'ambassadeur fait-il venir de France tous les vins et autres spécialités qui font sa renommée (poissons et crustacés, champignons

¹⁰ Jacques Fransalès, « La nouvelle ambassade de France à Washington », in Jean Fouace, Pamela Scott (dir.), *La Résidence de Kalorama*, Paris, Éditions internationales du Patrimoine, 2009, p. 56.

sauvages, fromages, charcuterie, foie gras, chocolat, etc.). Originaire du Périgord, une région réputée pour sa gastronomie, Georges Bonnet, ambassadeur de 1938 à 1939, fait venir de Dordogne des foies gras, des truffes et des confits d'oie. Chaque menu tire la quintessence des bons produits français et exprime l'excellence de la gastronomie française. On sert des suprêmes de turbot à la béarnaise, du homard façon Thermidor, de la langouste, de la selle d'agneau, de la poularde de Bresse farcie ou du foie gras des Landes. Le fromage restant un mets représentatif des terroirs de France, il est servi à chaque réception. Autant de plats et de mets appréciés par les élites américaines et internationales.

Jacques Baeyens, deuxième secrétaire à Washington de 1939 à 1941, lorsque René Doynel de Saint-Quentin y était ambassadeur, se souvient des dîners donnés à la résidence de France :

« Je ne me suis certes pas assis à toutes les tables réputées du Quai-d'Orsay, mais j'ai été à même d'en apprécier un certain nombre. Celle dont j'ai gardé le meilleur souvenir était celle d'un célibataire : le comte Doynel de Saint-Quentin, mon chef à Washington de 1938 à 1940. [...] [Les repas étaient] parfaitement servi[s], des fleurs, des menus calligraphiés, des vins chambrés ou refroidis, suivant le cas, et une chère excellente¹¹. »

Outre la gastronomie, la résidence de Kalorama se doit également d'être à la mesure du prestige de la France et de sa renommée exemplaire dans le domaine du savoir-recevoir. Celui-ci concerne la table et tout ce qui la compose (vaisselle, menus, compositions florales, service à table, etc.). La porcelaine, la verrerie et l'argenterie proviennent des plus grandes maisons françaises. La porcelaine vient de la Manufacture nationale de Sèvres, ainsi que des maisons Bernardaud et Haviland ; les verres proviennent des cristalleries de Baccarat, Lalique ou Cristal d'Arques ; les couverts en argent massif sont signés Puiforât ou Christofle. L'agencement de la vaisselle, des verres et des couverts répond à des règles strictes.

¹¹ Jacques Baeyens, *Au bout du quai. Souvenirs irrespectueux d'un diplomate*, Paris, Fayard, 1975, p. 247.

Pour ces raisons l'assiette de la résidence de France jouit d'une réputation d'excellence, et le service est reconnu comme étant l'un des meilleurs de Washington.

Devenue, après la Seconde Guerre mondiale, la plus grande ambassade du réseau diplomatique français, l'ambassadeur est désormais un hôte permanent. La résidence de Kalorama est le théâtre de nombreuses cérémonies, de réceptions, de visites d'hôtes importants, français et étrangers. Lui et son épouse organisent petits déjeuners, déjeuners, cocktails et dîners pour honorer les personnalités françaises de passage (élus de la République, artistes, écrivains, chercheurs, sportifs, etc.) ou américaines (hommes politiques, parlementaires, capitaines d'industrie, journalistes, personnalités du monde des arts et du spectacle, etc.). À cela, il faut ajouter les galas de bienfaisance et les soirées de levée de fonds. Il convient également de mentionner les célébrations, fêtes et autres manifestations spécifiquement françaises. La première d'entre elles est la Fête nationale, appelée *Bastille Day* aux États-Unis. Les Américains connaissent cette date et la communauté française y est très attachée. L'ambassadeur prépare les cérémonies du 14 Juillet plusieurs mois à l'avance et lui donne un éclat important. Les cérémonies, organisées à l'ambassade en raison du nombre important d'invités, se déroulent toujours en deux temps : une réception pour la communauté française et une réception pour les hautes personnalités françaises et étrangères. Français, comme Américains, attendent d'y manger les meilleurs produits et d'y boire les meilleurs vins français. Mais les réceptions les plus importantes et qui demandent à l'ambassadeur, à son épouse et à son personnel le plus de travail, sont celles des hautes personnalités et les dîners d'État. Lors de ces réceptions, les plats doivent être représentatifs de la haute gastronomie française, et dressés avec faste et sophistication.

Si tous les ambassadeurs reçoivent beaucoup et le font fort bien, tous reconnaissent néanmoins que ces réceptions, par leur nombre et leur fréquence, sont pesantes. En raison de la montée en puissance des États-Unis sur la scène internationale et, par conséquent, du développement des

relations et des échanges entre la France et les États-Unis, mais aussi du développement de l'aviation commerciale, le nombre de réceptions que l'ambassadeur donne augmente sensiblement à partir des années 1950. L'ambassadeur est désormais un hôte permanent. Gérard Araud, qui a quitté ses fonctions en 2019, déclarait le 29 avril de cette même année sur France Inter :

« Il y a une chose que je ne pouvais plus supporter, c'étaient les mondanités : les dîners, les cocktails, les déjeuners, les petits déjeuners... Le fardeau de l'ambassadeur de France est qu'il est supposé offrir de bons repas et du bon vin. J'ai assumé cela mais c'était dur. Honnêtement, je n'en pouvais plus¹². »

Si la gastronomie participe du rayonnement de la France, elle est aussi une langue diplomatique pouvant faciliter les échanges et les négociations, mais aussi apaiser les tensions. L'ambassadeur de France à Washington est conscient du pouvoir de la diplomatie culinaire. Ainsi, en période de désaccord ou de tension entre les deux pays, il n'est pas rare qu'il organise des dîners à la résidence de Kalorama pour expliquer les décisions de la France, détendre l'atmosphère, désamorcer les polémiques et les campagnes de dénigrement (*french bashing*). C'est particulièrement le cas sous la présidence de Charles de Gaulle (1958-1969), dont la politique étrangère agite régulièrement les relations franco-américaines. Ainsi, en 1965, suite à plusieurs de ses décisions (constitution d'une force de frappe nucléaire indépendante, reconnaissance de la République populaire de Chine, retrait du commandement militaire intégré de l'OTAN, politique proche-orientale, etc.), Hervé Alphand doit faire face à une succession de crises entre Paris et Washington. Afin de détendre les relations diplomatiques entre les deux pays, il décide d'organiser un bal de charité à la résidence de France. Dans ce climat de suspicion et de tensions, l'événement est un succès. Il réunit près de 900 personnes parmi les plus connues de Washington et de New York, depuis le vice-président Hubert Humphrey, jusqu'à Robert Kennedy, en passant par Robert McNamara,

¹² « Gérard Araud, un ambassadeur ne devrait pas tweeter ça », interview de Gérard Araud par Fabienne Sintès, *Un Jour dans le monde*, France Inter, 29 avril 2019.

secrétaire à la Défense, Henry Fowler, secrétaire au Trésor, sans oublier tous les habitués des rendez-vous mondains. La presse française et américaine évoque la réunion la plus éclatante de la saison, la plus élégante, la plus gaie aussi. Les articles décrivent l'ordonnancement parfait du buffet admirablement français, la tente élégante dans le jardin, les *dogwoods* illuminant la terrasse, les deux orchestres et le scotch, les toilettes des femmes, etc. Les câbles et les lettres de compliments pleuvent. On oublie les tensions franco-américaines, les insultes quotidiennes à la France, les ruades du Général pour ne penser qu'à la beauté et à la joie de cette soirée.

Si l'épouse de l'ambassadeur joue un rôle clé dans l'organisation et le déroulement des réceptions, elle a également un rôle essentiel dans les contacts humains. Dans une négociation difficile, elle peut « préparer le terrain ». En période de tension ou de crise diplomatique entre la France et les États-Unis, elle aide à « amortir les chocs ». Selon le diplomate Bernard Destremau :

« Le mari est-il instruit de tenir des propos déplaisants que son épouse est là pour amadouer l'étranger blessé ou, à tout le moins, supporter ses humeurs. À Washington, Nicole Alphand s'y entendait pour déclencher un rire sonore chez l'Américain mécontent¹³. »

Dans ce monde de politiciens et de diplomates, masculin, austère et guindé, l'épouse d'Hervé Alphand tranche par sa beauté, sa jeunesse, son charme, sa spontanéité, son humour et son « *million dollars smile*¹⁴ ».

L'art de la table et de la cuisine est un trait important de l'identité et de la culture françaises¹⁵. Aussi par les réceptions qu'il donne, avec l'aide de son épouse et du chef cuisinier, l'ambassadeur participe activement au rayonnement de la France aux États-Unis. Elle lui sert également à « nourrir

¹³ Bernard Destremau, *Quai d'Orsay : derrière la façade*, Paris, Plon, 1994, p. 273.

¹⁴ L'expression est de Jean Béliard : « Une femme ravissante illustre avec bonheur l'expression américaine, *a million dollars smile* », Jean Béliard, « Le voyage du Général aux États-Unis », *Espoir*, n° 109, 1996, p. 45.

¹⁵ Le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité depuis 2010. C'est la première fois que la gastronomie d'un pays accède à ce statut.

ses relations sociales ». Enfin, en période de tensions et de ressentiments entre les deux pays, les dîners qu'il donne à la résidence de France ont pour but d'apaiser les tensions, d'améliorer l'image de la France, mais également d'entretenir ce capital afin qu'il reste vivant. En effet, se retrouver ensemble pour savourer les mets les plus fins et les vins les plus grands, quel meilleur moment de partage et d'amitié, de réconciliation parfois, peut-on trouver ?

Les radioisotopes, une solution à la problématique agricole ouest-africaine (1964-1971)

JEAN GECIT

Résumé

L'utilisation des radioisotopes a vocation à se généraliser en Afrique de l'Ouest, dans les années 1960, afin de faire face à la délicate problématique agricole. Elle permet des économies en eau, en intrants, et œuvre à la conservation des denrées alimentaires en irradiant les cultures et en écartant les éléments nuisibles. Les Nations unies, ses agences spécialisées et la France interviennent directement en Afrique de l'Ouest et mettent en lumière des possibilités applicables à l'échelle mondiale.

Mots-clés : Nations unies – Développement – Agriculture – Radioisotopes – Afrique de l'Ouest.

Abstract

Radioisotopes, an Answer to Agricultural Issues in West Africa (1964-1971)

The use of radioisotopes was intended to become widespread in West Africa, in the 1960s, in order to cope with the delicate agricultural problem. It saves water, inputs and preserves food by irradiating crops and eliminating harmful elements. The United Nations, its specialized agencies and France are directly involved in West Africa and highlight opportunities that are applicable on a global scale.

Keywords: *United Nations – Development – Agriculture – Radioisotopes – West Africa.*

« Nous vivons une époque remarquable, d'immenses transformations sociales et de grandes découvertes scientifiques et techniques, l'époque de la conquête de l'espace. À l'heure actuelle, des possibilités inconnues jusqu'à présent s'offrent à l'humanité pour [...] supprimer totalement la famine et les

maladies dans tous les pays du monde, cela au cours d'une seule génération¹».

Ces mots prononcés en 1963 au Palais des Nations de Genève par le Premier ministre de l'URSS, Nikita Khrouchtchev, témoignent d'une période de changements, de progrès, illustrés par le recours à la science et à des techniques nouvelles pour remédier à la problématique alimentaire².

Ce défi se présente alors que la population mondiale dépasse les trois milliards d'êtres humains en 1961³, et que l'Afrique de l'Ouest accède à l'indépendance. L'occasion pour le Président des États-Unis, John F. Kennedy, d'annoncer en 1961 une « Décennie des Nations unies pour le développement⁴ » et aux pays décolonisés de se réunir à la Conférence des Nations unies sur l'application de la science et de la technique dans l'intérêt des régions peu développées (de son sigle anglais UNCAST)⁵, afin d'observer les techniques nouvelles susceptibles de réduire l'écart technologique et de niveau de vie entre les pays industrialisés et ceux nouvellement indépendants, afin de favoriser leur développement.

C'est dans ce contexte de progrès scientifiques et de fascination pour l'énergie nucléaire, entre autres, qu'apparaît la problématique alimentaire.

¹ Nations unies, *Le développement de la science et de la technique, Un monde de promesses*, Paris, Dunod, 1963, vol. 1, p. 54.

² Le présent article est inspiré de mes recherches actuelles dans le cadre d'un doctorat sur les réflexions des Nations unies pour le développement de sources nouvelles d'énergies en Afrique de l'Ouest de 1960 à 1986, sous la direction de Pascal Griset, et avec le concours du Comité d'histoire de l'électricité et de l'énergie et le soutien de la Fondation EDF.

³ Germaine Veyret-Verner, « L'accroissement de la population mondiale (1920-1960). Types d'accroissement naturel et essai d'interprétation », *Revue de géographie alpine*, vol. 53, n° 4, 1965, p. 525-559.

⁴ Léonie Jana Wagner, « Les décennies du développement de l'ONU, 1960-1990. Réduction des rapports de domination structurels Nord-Sud ou manifestation au grand jour de ces rapports ? », *Hypothèses*, vol. 16, n° 1, 2013, p. 327-338.

⁵ La Conférence se déroule du 4 au 20 février 1963 – Economic Commission for Africa, *Statement by the ECA Secretariat on the African regional plan for the World Plan of Action*, 1973, p. 1.

Une des solutions serait l'utilisation de radioisotopes dans l'agriculture. Les radioisotopes sont des isotopes radioactifs. Il s'agit d'atomes qui ne possèdent pas de rapport proton/neutron stable. Ce déséquilibre entraîne l'atome dans une quête de stabilité et libère par la même occasion de l'énergie. Ce processus de stabilisation est appelé *désintégration radioactive* lorsque l'énergie générée apparaît sous forme de rayonnement ionisants⁶. Cette technique, découverte « un peu avant 1950⁷ », est expérimentée dans les pays industrialisés et imaginée pour les pays en développement afin d'augmenter la production grâce à de meilleurs rendements, une meilleure conservation des aliments et une qualité nutritive améliorée.

Dès 1964, divers organismes étudient ces applications possibles en Afrique de l'Ouest, parmi lesquels la toute jeune Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), qui crée la même année une Division mixte de l'énergie atomique dans l'alimentation et l'agriculture avec l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), et dont l'un des nombreux objectifs consiste à généraliser l'utilisation de radioisotopes et des sources radioactives dans l'agriculture. Une année marquée par les premiers travaux sur la question par l'Office de la recherche scientifique et technique outre-mer (ORSTOM) en Côte d'Ivoire. C'est également la date de création du Comité consultatif des Nations unies sur l'application de la science et de la technologie au développement (de son sigle anglais ACAST) qui étudie cette question au cours de la décennie et lance le Plan d'action mondiale pour l'application de la science et de la technique au développement en 1971.

Ainsi, on peut se demander dans quelle mesure l'utilisation des radioisotopes a vocation à se généraliser en Afrique de l'Ouest dans les années 1960 afin de faire face à la problématique agricole ? Il pourrait être

⁶ Sasha Henriques, « Sept choses à savoir sur les radioisotopes », *AIEA Bulletin*, n° 55, vol. 4, 2014, p. 8-9, p. 1.

⁷ Carl G. Lamm, « Les applications des isotopes et des rayonnements en agriculture », *AIEA Bulletin*, n°21, vol. °2/3, 1979, p. 29-35, p. 29.

intéressant de retracer les grandes lignes de la difficile situation agricole ouest-africaine et de comprendre les avantages que les scientifiques de l'AIEA tirent de l'utilisation des radioisotopes dans la région. L'occasion de comparer les expériences réalisées à l'échelle locale d'un laboratoire basé en Côte d'Ivoire afin d'observer les disparités ouest-africaines et le caractère pluriel des radioisotopes retranscrits dans un Plan d'action mondial onusien qui œuvre à généraliser ces pratiques à l'échelle mondiale.

Les radioisotopes face à la problématique agricole ouest-africaine

L'agriculture occupe une place centrale dans l'ensemble de l'économie africaine. Mais dans les années 1960, la production n'augmente pas aussi vite que la croissance démographique, laquelle croît autour des villes et au détriment des contrées cultivables. La production ne satisfait pas la demande intérieure et n'améliore pas le niveau de nutrition. L'écart entre la production agricole destinée au marché intérieur et la demande est alors comblé par des importations, alors que dans le même temps, bon nombre de produits agricoles sont exportés. Moderniser l'agriculture pour produire davantage devient indispensable pour ces pays qui, au lendemain des indépendances, entendent atteindre l'autosuffisance alimentaire nationale qui est perçue comme un élément indispensable à la souveraineté des nations⁸. Parallèlement, on constate que ces mêmes États reproduisent les schémas coloniaux et concentrent leurs efforts à la production agricole destinée à l'exportation : ces produits représentaient 64 % des exportations totales de 30 pays africains en développement entre 1962 et 1965⁹. Les

⁸ Club du Sahel et de l'Afrique de l'Ouest (CSAO), *La souveraineté alimentaire en Afrique de l'Ouest : des principes à la réalité*, Paris, OCDE, mars 2007, p. 13.

⁹ Commission économique pour l'Afrique, *La situation économique en Afrique au cours des dernières années*, 29 janvier 1969, p. 67.

cultures d'exportations permettent de dégager des revenus et des devises pour les États : en 1970, 88 % des recettes des pays en développement proviennent de la vente de produits primaires qui sont eux-mêmes dépendant de la fluctuation des prix des marchés internationaux¹⁰. Des difficultés auxquelles il faut ajouter les barrières tarifaires – parmi les nombreuses restrictions – imposés aux frontières des pays développés¹¹.

Dans ce contexte, dressé schématiquement, l'utilisation des radioisotopes permet d'augmenter et de stabiliser la production agricole *via* l'amélioration des plantes, la fertilité des sols, l'irrigation, la lutte contre les insectes, la santé du bétail et la conservation des aliments. Ils offrent l'opportunité d'obtenir des cultures aux rendements élevés dont la teneur en protéine est améliorée ; des hybrides résistants aux maladies et aux catastrophes naturelles pouvant être récoltées plusieurs fois dans l'année ; d'utiliser l'eau de façon plus rationnelle ; de protéger les cultures des ravageurs et de limiter les pertes lors du stockage ; enfin, d'améliorer la santé du bétail pour augmenter sa productivité¹².

¹⁰ Assemblée générale des Nations unies, *Souveraineté permanente sur les ressources naturelles, Exercice de la souveraineté permanente sur les ressources naturelles et utilisation pour leur exploitation de capitaux et de techniques d'origine étrangères*, 14 septembre 1970, p. 16-17.

¹¹ Une situation qui favorisera la multiplication d'accords de concessions à des entreprises étrangères pour la mise en valeur de ressources naturelles ouest-africaines, qui rapportent des devises étrangères, mais augmentent la dépendance technologique de ces États. Des devises indispensables aux règlements des dettes et aux importations qui ne peuvent être assurés par la faiblesse des monnaies locales. Les déséquilibres des termes de l'échanges – une thèse qui désigne la baisse progressive des prix des produits issus des pays en développement comparés à ceux des pays industrialisés – et le manque d'autonomie économique conduiront les pays en développement à porter sur le devant de la scène internationale la problématique de la souveraineté des ressources et à formuler la demande d'un Nouvel ordre économique international au début des années 1970.

¹² Carl. G. Lamm, « Les applications des isotopes et des rayonnements en agriculture », *op. cit.*, p. 29-30.

Dès le début des années 1960, des pays ouest-africains portent un intérêt certain à l'énergie nucléaire et à ses dérivés dans le cadre d'une collaboration avec l'AIEA. Le Sénégal et le Mali intègrent l'organisation dès 1960 ; le Libéria, le Ghana, le Nigéria et la Côte d'Ivoire les rejoignent en 1961, suivi du Togo en 1962¹³. Parmi ses nombreuses missions, l'organisation est chargée de promouvoir les échanges de renseignements d'ordres scientifiques et techniques¹⁴ et œuvre ainsi au partage des connaissances sur les radioisotopes avec les autres pays ouest-africains par le biais de la Division mixte FAO/AIEA.

Les radioisotopes à l'origine d'une meilleure utilisation des engrais et de l'eau dans l'agriculture

La Division mixte FAO/AIEA forme du personnel, entreprend des recherches sur les isotopes et leurs rayonnements à différentes fins¹⁵. À la même période, la production agricole augmente considérablement grâce, notamment, à l'introduction des engrais et de nombreuses recherches sont réalisées pour en perfectionner l'utilisation. L'AIEA développe en 1966 un programme mondial de recherche sur la culture en plantation pour déterminer les méthodes les plus économiques d'application des engrais tout en optimisant les résultats en termes de rendements. Ces recherches portent sur le cocotier, le cacaoyer, le

¹³ Economic Commission for Africa, *Note by the International Atomic Energy Agency (AIEA) on applications of atomic energy in Africa*, Addis Ababa, 20 décembre 1968, p. 2.

¹⁴ Economic Commission for Africa, *Atomic energy in Africa, Note by the International Atomic Energy Agency (AIEA)*, 29 décembre 1964, p. 1.

¹⁵ Björn Sigurbjörnsson, Carl G. Lamm, « Vingt ans de collaboration dans la recherche et le développement pour le progrès de l'alimentation et de l'agriculture », *AIEA Bulletin*, vol. 26, n° 2, 1984, p. 3-8.

palmier à huile, l'olivier et l'hévéa¹⁶. À noter qu'il n'existe aucun projet pour la production de maïs, une céréale importante pour l'alimentation animale. Seul le Ghana – qui produit notamment du cacao, de l'arachide et du caoutchouc – s'y intéresse et finit par en produire à l'aide d'engrais en 1968¹⁷. Parallèlement, à cette époque, le Sénégal cultive de l'arachide et du sorgho. Toujours en 1968, la Côte d'Ivoire développe le palmier à huile grâce, notamment, à des travaux entrepris avec le soutien du Fonds européen de développement pour les pays et territoire d'outre-mer (FEDOM)¹⁸. Pour le Nigéria, les Nations unies espèrent étendre au caoutchouc ces pratiques liées à l'utilisation d'engrais¹⁹.

L'utilisation des radioisotopes est bénéfique pour ces pays qui ont besoin d'économiser leur apport en engrais en raison de leur coût conséquent en devises étrangères. Les radioisotopes interviennent comme des marqueurs qui permettent de savoir si la plante a absorbé la totalité ou une partie des engrais distribués. À ceci se greffe la problématique de l'eau. Par exemple, au Ghana et en Côte d'Ivoire en 1964²⁰ et au Sénégal en 1966²¹, des sondes à neutrons sont utilisées pour déterminer l'humidité des sols et permettent d'étudier l'utilisation économique et rationnelle de l'eau. L'introduction des radioisotopes permet donc des économies d'intrants et des économies en eau, une donnée non négligeable pour des pays aux ressources financières et en eaux limitées.

Mais de quelle manière les radioisotopes agissent-ils sur la production ?

¹⁶ Economic Commission for Africa, *Applications of atomic energy in Africa*, Lagos, 19 décembre 1966, p. 6.

¹⁷ Economic Commission for Africa, *Note by the International Atomic Energy Agency (AIEA)...*, *op. cit.*, p. 9.

¹⁸ *Idem.*

¹⁹ Economic Commission for Africa, *Atomic energy in Africa...*, *op. cit.*, p. 6.

²⁰ *Idem.*

²¹ Economic Commission for Africa, *Applications of atomic energy in Africa...*, *op. cit.*, p. 6.

Une meilleure conservation des denrées alimentaires

L'emploi des rayonnements ionisants pour la conservation des denrées alimentaires et la lutte contre les insectes intéresse particulièrement les pays africains sahéliens, là où le traitement par le froid est limité. L'irradiation permet d'éradiquer les insectes nuisibles présents dans les zones de stockages, qui détériorent considérablement les productions.

L'irradiation permet d'augmenter la durée de conservation des fruits, des légumes et du poisson. Au Mali, dans la ville de Mopti, une station de recherche sur l'irradiation des poissons du fleuve Niger y travaille dès 1964²², et au Nigéria, dans la ville de Nsukka, il en est de même à partir de 1966. La difficulté est d'empêcher qu'une denrée alimentaire irradiée une première fois, ne soit contaminée une nouvelle fois lors du transport ou du stockage de la marchandise. Un emballage – peu coûteux – devient alors indispensable.

L'irradiation peut également être appliquée contre les insectes. C'est un procédé subtil car certains sont indispensables à l'écosystème alors que d'autres sont responsables de la destruction des cultures vivrières. Le moustique et la mouche tsé-tsé sont des insectes particulièrement ciblés car, non seulement cette dernière est responsable de maladies infectieuses²³ et provoque la maladie du sommeil, mais elles contaminent toutes deux le bétail et les humains. Les méthodes de lutte contre ces insectes sont effectuées en laboratoire, où des insectes mâles sont stérilisés par les rayonnements ionisants et sont relâchés dans les cultures.

Le coût de cette technique reste élevé, c'est pourquoi les Nations unies demandent à quelques centres de travailler pour le compte de plusieurs

²² Economic Commission for Africa, *Atomic energy in Africa...*, *op. cit.*, p. 7.

²³ Comité consultatif sur l'application de la science et de la technique au développement, *Plan d'Action mondial pour l'application de la science et de la technique au développement*, *Note du Secrétaire général*, Addis-Abeba, 21 octobre 1969, p. 32.

pays²⁴. Des laboratoires pour l'utilisation des radioisotopes sont implantés au Nigéria en 1966, au Ghana et Sénégal en 1968 afin de former le personnel qualifié nécessaire au développement de ces techniques. Ces laboratoires sont destinés à se multiplier sur tout le continent africain grâce à des frais d'installations peu onéreux : en 1968, l'AIEA estime qu'un laboratoire coûte entre 8 000 et 10 000 dollars²⁵.

Une expérience à l'échelle locale : le laboratoire d'Adiopodoumé en Côte d'Ivoire

Quant à la France, l'Office de la recherche scientifique et technique outre-mer (ORSTOM) s'implante en Côte d'Ivoire, à Adiopodoumé, en 1946, et prend plus tard le nom d'Institut d'enseignement et recherches tropicales (IDERT)²⁶. En mai 1964, un laboratoire d'utilisation des radioisotopes s'y installe, après un accord entre l'ORSTOM et le Commissariat à l'énergie atomique français (CEA). Son objectif est de mettre en valeur les techniques nucléaires dans le domaine agronomique et de les faire connaître aux chercheurs²⁷.

²⁴ Economic Commission for Africa, *Note by the International Atomic Energy Agency (AIEA) on applications of atomic energy in Africa*, *op. cit.*, p. 11.

²⁵ Economic Commission for Africa, *Atomic energy in Africa, Note by the International Atomic Energy Agency (AIEA)*, *op. cit.*, p. 8.

²⁶ Christophe Bonneuil, Patrick Petitjean, « Recherche scientifique et politique coloniale. Les chemins de la création de l'ORSTOM, du Front populaire à la Libération en passant par Vichy, 1936-1945 », in Roland Waast, *Les sciences hors d'occident au xx^e siècle*, Paris, vol. 2, Orstom Éditions, 1996, p. 113-161, p. 141.

²⁷ P.A. Lespinat, P. Marini, « Un exemple de coopération technique dans le domaine de l'agronomie nucléaire », in Agence internationale de l'énergie atomique, *Utilisation de l'énergie atomique à des fins pacifiques en Afrique, Compte rendu d'un colloque, Kinshasa, 28 juillet-1^{er} août 1969 organisé par l'Organisation de l'unité africaine*, Vienne, 1970, p. 37-43.

Pour stimuler les rendements agricoles, les travaux du laboratoire se concentrent sur l'utilisation d'humidimètres à neutrons, un instrument de mesure du pourcentage d'eau. La problématique de l'économie de l'eau étant centrale, l'humidimètre permet de mesurer de quelle manière les plantes s'adaptent et prospèrent avec un volume d'eau donné.

Il en est de même pour l'écologie des mammifères. Ainsi, durant les années 1960, des palmiers à huile sont plantés sur de grandes surfaces et ces jeunes plantations subissent les ravages de petits rongeurs. Après les avoir identifiés, différents appâts empoisonnés sont marqués grâce à l'utilisation de radioéléments et placés au pied de chaque arbre. Les rongeurs sont ensuite ramassés et la radioactivité de leurs organes est analysée permettant ainsi de définir la préférence d'appât pour chaque espèce²⁸.

Les indicateurs nucléaires sont utilisés dans divers domaines, notamment en physiologie végétale pour l'étude de la nutrition minérale du bananier, pour résoudre les problèmes de conservation des aliments *via* l'irradiation des végétaux et des terres. Des pratiques qui sont amenées à se généraliser à la fin des années 1960 dans les pays en développement, comme en témoigne la Conférence de Kinshasa de 1969 sur l'utilisation de l'énergie atomique à des fins pacifiques en Afrique, ou la publication du Plan d'Action mondial de l'ACAST.

²⁸ *Idem.*

Le Plan d'action régional africain recommande l'utilisation des radioisotopes

Le Comité consultatif des Nations unies sur l'application de la science et de la technologie au développement (ACAST) est créé en 1964²⁹ suite à la conférence de l'UNCAST. L'organisation s'attache à proposer des mesures pratiques pour l'application de la science et de la technique par les gouvernements des pays en développement³⁰. Elle publie de nombreux travaux, dont le Plan d'action mondial pour l'application de la science et de la technique au développement en 1971. Divisé en plan d'action régionaux, il constitue un ensemble de recommandations pour les gouvernements africains et des autres pays en développement afin qu'ils entreprennent des activités de recherche et de développement.

Le Plan d'action régional africain octroie à la problématique agricole une place considérable dans la mesure où elle représente l'activité principale de 70 % à 80 % des Africains³¹. L'objectif du Plan est d'augmenter la production afin de nourrir une population africaine en constante augmentation. En outre, les aliments végétaux présents en Afrique ont la particularité d'être pauvres en protéines. Dès lors, la recherche agronomique a vocation à trouver des solutions nouvelles à la production agricole en Afrique qui permettront une

²⁹ Office for Science and Technology, *Science and technology for development in the United Nations – Review of Activities (1964-1979)*, Geneva, Advisory Committee on the application of science and technology to development, Twenty-fifth Session, 5-16 March 1979, p. 3.

³⁰ United Nation Advisory Committee on the Application of Science and Technology to Development, *Second Report*, May 1965, Economic and Social Council, Official Record, Thirty-sixth session, p. 2.

³¹ Commission économique pour l'Afrique, *L'énergie atomique en Afrique*, Léopoldville, 31 janvier 1963, p. 4.

augmentation de la production et l'accès à une nourriture en abondance et de meilleure qualité³².

La problématique de l'augmentation de la production s'articule dans le Plan régional suivant deux axes : l'augmentation des superficies et l'accroissement de la productivité. La première demande des capitaux très importants, et la seconde réclame une amélioration des rendements portés par des techniques parmi lesquelles on retrouve l'utilisation des radioisotopes. À ceci on peut ajouter la production de protéines artificielles pour remédier aux carences en la matière. Or, l'agriculture conventionnelle et l'utilisation de la science et de la technique permettent d'augmenter la production de protéines dans les légumineuses et les autres cultures ; la pêche et l'élevage peuvent également fournir des protéines considérables. Divers programmes sont prévus pour conserver et améliorer les sols, mettre en valeur de nouvelles terres et améliorer génétiquement les principales cultures et l'élevage.

Les radioisotopes permettent d'augmenter la production agricole de différentes manières, grâce à une meilleure utilisation de l'eau et des intrants, une meilleure conservation des aliments, l'élimination d'insectes et de rongeurs nuisibles, auxquelles on peut ajouter une amélioration qualitative des aliments. Divers exemples au Sénégal, au Mali, au Ghana, au Nigéria, et en Côte d'Ivoire témoignent de l'utilisation des radioisotopes dans ces pays et la réussite de ce procédé.

Néanmoins, cet attrait ne doit pas masquer un désintérêt ou une méconnaissance de ces techniques de la part d'une majorité de pays ouest-africains qui n'ont pas adhéré à l'AIEA à la fin des années 1960. Une limite

³² Comité consultatif sur l'application de la science et de la technique au développement, Plan d'Action mondial pour l'application de la science et de la technique au développement, Note du Secrétaire général, Addis-Abeba, 21 octobre 1969, p. 9.

qui peut se comprendre par la volonté des Nations unies de ne développer que certains centres à l'intention de plusieurs pays.

Le pluralisme des acteurs – les Nations unies, les agences spécialisées, la France – qui s'intéressent à ces techniques sur le terrain ouest-africain témoignent de la vocation à généraliser ces pratiques non seulement dans la région mais aussi au reste du continent et à l'ensemble des pays en développement. Une dimension mondiale illustrée par l'existence du Plan d'action mondial onusien, et qui se trouve renforcée par une diversité environnementale ouest-africaine à laquelle l'utilisation des radioisotopes s'est adaptée – du Sahel au golfe du Biafra – et permet de penser sa prolifération à d'autres régions du monde.

Au-delà, on note que les études en faveur des radioisotopes se prolongent alors que le Sahel subit non seulement les crises monétaires de 1971 et économique de 1973, mais aussi une sécheresse majeure au début des années 1970 qui brise de nombreuses récoltes, un élan en faveur des radioisotopes qui se poursuit jusqu'à nos jours³³. Une prolongation dans le temps qui met en lumière les années 1960, un terreau fertile à de nombreuses idées dans des États en quête de modernisation et d'indépendance économique.

³³ Site internet de la FAO : <http://www.fao.org/zhc/detail-events/fr/c/1039677/>

Gastronomie coréenne, élément des relations internationales

JAE YEONG HAN

Résumé

La cuisine gastronomique coréenne, élément clé de l'identité nationale, a été revisitée après les Jeux olympiques de Séoul en 1988, à la suite desquels le *kimchi*, emblème du patrimoine culinaire coréen, a connu une diffusion mondiale. La cuisine, connue comme la « *K-Food* » dans la « vague coréenne », est considérée comme l'un des éléments du « *soft power* » dans la diplomatie sud-coréenne et la tradition culinaire coréenne est sauvegardée au niveau international par l'UNESCO.

Mots-clés : Gastronomie coréenne – Patrimoine culinaire – Identité coréenne – Diplomatie publique – Vague coréenne.

Abstract

Korean Gastronomy, an Aspect of International Relations

Korean gastronomic cuisine, a key feature of Korean national identity, was re-evaluated following the 1988 Olympic Games in Seoul. As a result, kimchi became a symbol of Korean culinary heritage. Its popularity spread in pace with globalization. Therefore, Korean culinary tradition has had to be preserved at an international level by UNESCO. Today, this cuisine – also known as “K-Food” – along with the “Korean wave”, is seen as an element of soft power in South Korean public diplomacy.

Keywords: *Korean gastronomy – Culinary heritage – Korean identity – Public diplomacy – Korean wave.*

Bien que, de nos jours, la Corée du Sud soit la onzième puissance économique mondiale, la gastronomie coréenne joue un rôle primordial dans sa diplomatie¹. La présence de puissances mondiales telles que la Chine et le Japon a conduit la Corée à élaborer une politique alimentaire et à

¹ Jae Yeong Han, chercheuse indépendante, a soutenu sa thèse de Doctorat en histoire intitulée « Division et guerre dans la mémoire coréenne depuis 1945 », sous la direction d'Hugues Tertrais, en 2014, à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

sauvegarder son patrimoine gastronomique de manière à se défendre à l'égard de toute influence étrangère. La gastronomie coréenne reflète donc les interactions et les rapports de force entre la Corée et les pays qui l'entourent.

Dans cet article, nous allons traiter des enjeux autour de la gastronomie coréenne dans les relations internationales et de l'évolution historique de la place de la gastronomie coréenne. Ensuite, nous examinerons la contribution de la gastronomie au renforcement de l'identité culturelle coréenne, en tenant compte de la rivalité culturelle entre la Chine, le Japon et la Corée. Pour terminer, nous nous intéresserons au rôle de la gastronomie coréenne dans la diplomatie et le rayonnement culturel sud-coréens pour le renforcement de sa position dans les relations internationales.

Enjeux autour de l'alimentation et de la gastronomie coréennes dans les relations internationales

Évolution historique de la place de la gastronomie coréenne sur le plan international

La gastronomie coréenne traditionnelle a été influencée par l'art culinaire chinois, notamment par sa méthode de fermentation qui constituait également la base de la gastronomie coréenne. C'est sous cette influence chinoise que se sont développées les caractéristiques originales de la gastronomie coréenne pendant la période des anciens royaumes coréens (Goguryeo, Baekje et Silla), d'où l'apparition de la première version du *kimchi*, plat emblématique coréen à base de choux fermentés². Ensuite, pendant les dynasties coréennes Goryeo (918-1392) et Joseon (1392-1910), le protocole des repas a pris de l'importance, reflétant l'austérité de la

² Lim Jaehae, Hwang Kyeongsoon *et al.*, *The Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang Culture*, Gwangju, World Institute of Kimchi, 2015, p. 246.

hiérarchie sociale et de l'ordre sinocentrique, exigés par la philosophie confucéenne³.

Ce n'est qu'avec l'affaiblissement de la puissance chinoise, au milieu du XIX^e siècle, que la valeur de la gastronomie coréenne a été reconnue. L'établissement des relations diplomatiques et commerciales avec les États-Unis (1882), le Royaume-Uni (1883) et la France (1886) ont permis à la Corée de faire connaître ses particularités gastronomiques. Pendant les premiers contacts avec les Occidentaux, les repas coréens quotidiens, composés de riz et de légumes macérés, ont donné aux étrangers une image de pauvreté de la Corée⁴. Les plats rudimentaires des paysans de l'époque représentaient la simplicité du caractère du peuple coréen. Suite à l'ouverture du pays aux Occidentaux, la gastronomie coréenne a bénéficié des apports des gastronomies étrangères⁵. L'importation de produits alimentaires a modifié la composition des repas dans les familles coréennes ; par exemple, le miel et le sirop d'orge ont été supplantés par le sucre de canne⁶.

Pendant la colonisation japonaise (1910-1945), l'exportation massive de riz coréen vers le Japon a mis un frein au développement de la gastronomie coréenne. La gastronomie coréenne traditionnelle a été mise en péril et assimilée à la culture japonaise, donnant une image déformée du patrimoine

³ Hae-Kyung Chung, Dayeon Shin *et al.*, « Recovering the royal cuisine in Chosun Dynasty », *Journal of Ethnic Foods*, vol. 4, n° 4, 2017, p. 242-253, p. 250 ; Chang Hyeon Lee, Young Kim, « *Jongka*, the traditional Korean family: Exploring *jongka* food in the context of Korean food categories », *Journal of Ethnic Foods*, vol. 5, n° 1, 2018, p. 40-53, p. 45-46.

⁴ Adrien Launay, *La Corée et les missionnaires français*, Tours, Maison Alfred Mame et fils, 1901, p. 11-12.

⁵ Kyou-Jin Lee, « Study on Cognition and Acceptance of Western Food in Joseon Enlightenment Period (1876-1910) », *Journal of The Korean Society of Food Culture*, vol. 30, n° 6, 2015, p. 714-725, p. 716 (version coréenne).

⁶ Mi-Hye Kim, « The Research of Sugar's Application and Consumption Culture in the Modern Times' Cooking Book (1910-1948) », *Journal of The Korean Society of Food Culture*, vol. 32, n° 3, 2017, p. 185-203, p. 185 (version coréenne).

coréen à l'étranger⁷. Après l'indépendance en 1945 et la guerre de Corée (1950-1953), la Corée du Sud a pris conscience des enjeux de l'alimentation et de ses implications dans divers domaines politiques, économiques et sociaux⁸. L'aide alimentaire américaine a créé un état de dépendance alimentaire mais a aussi permis à des entreprises emblématiques sud-coréennes comme Samsung de se développer puisqu'elles étaient à l'origine des sociétés d'import d'aliments américains et sont devenues en quelques décennies des conglomérats dont l'influence sur la société et la politique est encore importante de nos jours⁹.

Sécurité alimentaire

Les catastrophes naturelles récurrentes, la sécheresse et les inondations ainsi que les conflits fréquents avec les pays voisins ont entraîné des problèmes de réserves alimentaires en Corée¹⁰. Les récoltes agricoles coréennes sont limitées en raison des conditions climatiques et géographiques, ce qui explique l'importance donnée à l'autosuffisance alimentaire, synonyme de survie.

Pendant les plans quinquennaux sud-coréens du développement économique entre 1962 et 1996, l'augmentation de la production alimentaire était prioritaire et le succès du mouvement des nouvelles communautés (*Saemaul Undong*¹¹) a permis l'autonomie alimentaire pour la production de riz. Malgré ce fait, au cours des années 1990, un protectionnisme alimentaire

⁷ Haksoon Yim, « Cultural Identity and Cultural Policy in South Korea », *The International Journal of Cultural Policy*, vol. 8, n° 1, 2002, p. 37-48, p. 39.

⁸ Jong Won Lee, « The Impact of the Korean War on the Korean Economy », *International Journal of Korean Studies*, vol. 5, n° 1, 2001, p. 97-118, p. 104-110.

⁹ Rhyu, Sang-young, « The origins of Korean chaebols and their roots in the Korean war », *The Korean Journal of International Relations*, vol. 45, n° 5, 2005, p. 203-230, p. 208-209.

¹⁰ OECD, *Review of Agricultural Policies in Korea*, Paris, OECD, 1999, p. 13.

¹¹ Karine Grijol, « La restructuration des campagnes coréennes », *Annales de Géographie*, t. 106, n° 595, 1997, p. 263-287, p. 268-270.

a été décrété pour protéger les aliments de base coréens, tel que le riz ou le bœuf, exposés à une grande concurrence étrangère. L'ouverture du marché des produits agro-alimentaires et l'importation de ces aliments de base sont au cœur des enjeux diplomatiques et même sources de tension entre la Corée du Sud et les États-Unis. En 2007, les deux pays ont signé un accord de libre-échange dont a été exclu le riz¹². En 2008, suite à la reprise des importations de bœuf américain, des manifestations antiaméricaines ont éclaté en Corée¹³. Les opposants à cette libéralisation ont même remis en cause la présence américaine sur le sol coréen, ce qui a augmenté la tension entre les deux pays.

Évolution de la gastronomie coréenne

La notion de gastronomie coréenne s'est développée à partir des valeurs sociales de convivialité, de générosité et de partage ainsi que des valeurs traditionnelles d'équilibre et d'harmonie entre l'homme et la nature. Le peuple coréen est particulièrement attentif et attaché à l'alimentation et la vie familiale et sociale sont associées à la nourriture. Dans la vie professionnelle, l'accueil d'un nouveau collègue commence souvent par un repas collectif de bienvenue.

Dans les années 1980, la gastronomie coréenne est entrée dans les relations internationales non seulement comme objet culturel mais aussi comme enjeu social, économique et diplomatique. Dans un pays politiquement et socialement divisé, notamment après la guerre de Corée, il était nécessaire de trouver un élément de cohésion sociale. La nourriture et les repas collectifs ont joué ce rôle. Par exemple, les éléments composant

¹² Jenny Hopkinson, *Overview of US-South Korea Agricultural Trade*, Congressional Research Service, 8 août 2018, p. 14-15 ; ministère des Affaires étrangères, République de Corée, *Dossier d'explication sur l'accord de libre-échange entre la Corée et les États-Unis*, juillet 2011, p. 16-17 (version coréenne).

¹³ Antonio Fiori, « Manifestations antiaméricaines en Corée du Sud dans les années 2000 : une forme de nationalisme revendiqué », *Outre-Terre*, vol. 2, n° 39, 2014, p. 162-176, p. 168-170.

le *bibimbap* (riz et légumes à mélanger) ou le *tangpyeongchae* (mélange de gelée de haricot mungo, de légumes et de bœuf) sont, pour les Coréens, des symboles d'harmonie et de rassemblement¹⁴. Chaque ingrédient s'intègre à un autre pour former un tout : c'est la symbolique de la société coréenne. L'industrie agro-alimentaire sud-coréenne a aussi permis le développement économique des régions rurales. Des programmes politiques ont préconisé l'augmentation de la production de riz pour permettre à la population de contribuer avec plus d'efficacité à l'économie coréenne¹⁵.

La gastronomie coréenne a été réinventée pendant la préparation des Jeux olympiques à Séoul en 1988 pour promouvoir le tourisme en Corée. La politique de la gastronomie a évolué rapidement dans les années 1990 grâce à une politique de promotion mondiale de la cuisine coréenne car la notoriété de la Corée du Sud ne reflétait pas suffisamment sa croissance économique. De nos jours, dans les événements diplomatiques et culturels tels que les réceptions dans les ambassades ou les centres culturels coréens à l'étranger, la gastronomie coréenne occupe une place prépondérante.

Depuis les années 1990, la gastronomie coréenne s'exporte et s'adapte au goût des étrangers. Dans les plats coréens exportés, les condiments essentiels tels que la sauce de soja, la pâte de soja ainsi que la pâte de piment sont modérément utilisés. Alors que la gastronomie coréenne traditionnelle englobe des repas gastronomiques coréens complets, souvent composés de plus d'une dizaine de plats et d'accompagnements épicés, la gastronomie coréenne exportée à l'étranger a été simplifiée. En Europe, la cuisine coréenne est souvent servie à l'occidentale (entrée, plat, dessert). L'Office national du tourisme coréen a cherché des plats tels que le

¹⁴ « Korean recipes: Tangpyeongchae mung bean jelly noodles », 2016 : <http://www.korea.net/NewsFocus/Culture/view?articleId=135913>, [consulté le 15 septembre 2019].

¹⁵ Dominique Barjot, « Le développement économique de la Corée du Sud depuis 1950 », *Les Cahiers de Framespa*, 2011 : <http://journals.openedition.org/framespa/899>, [consulté le 15 septembre 2019].

bibimbap, le *bulgogi* (barbecue coréen), le *samgyetang* (soupe de poulet) ou le *naengmyeon* (nouilles froides)¹⁶ que les Occidentaux pourraient apprécier et différencier des plats chinois et japonais. Depuis les années 2010, la notion de gastronomie coréenne s'est encore élargie en incluant même les en-cas vendus et consommés dans la rue (*street food*).

Gastronomie coréenne en renforcement de l'identité coréenne

Identité culinaire coréenne

Quand leurs conditions de vie se sont améliorées dans les années 1980, les Coréens ont pris conscience de l'importance de la préservation de la gastronomie traditionnelle, étroitement liée à l'identité coréenne¹⁷. De nos jours, les particularités de la gastronomie coréenne permettent aux étrangers d'y retrouver l'identité coréenne contemporaine. C'est pourquoi la Corée veut absolument sauvegarder certains éléments culinaires représentatifs tels que le *kimchi* de leur appropriation par les étrangers. Voyant que le Japon tentait de s'approprier le nom *kimuchi* (version japonaise du *kimchi*) à l'exportation, le sentiment de lien entre nourriture et identité nationale coréenne s'est renforcé¹⁸. De nos jours, le *kimchi* n'est plus exclusivement coréen, il est aussi fabriqué et consommé en Chine et au

¹⁶ « Principaux plats Hansik », Office national du tourisme coréen, 2018 : https://french.visitkorea.or.kr/fre/FO/FO_FR_5_2_2.jsp, [consulté le 15 septembre 2019].

¹⁷ Dans les années 1990, le nationalisme gastronomique coréen a été soutenu par une philosophie « *sintobulyi* » (Le corps est indissociable de la terre. Donc, il vaut mieux, pour la santé, consommer des produits alimentaires de son terroir plutôt que de consommer des produits importés) ; Aurélien Pasquier, « La cuisine coréenne comme représentation de la communauté nationale : analyse des rapports entre communauté et cuisine dans les films "Sikgaek" et "Sikgaek 2" », *Transtext(e)s Transcultures [en ligne]*, n° 10, 2015.

¹⁸ Lim Jaehae, Hwang Kyeongsoon et al., *The Humanistic Understanding of Kimchi...*, op. cit., p. 20.

Japon. L'enregistrement du *kimchi* au Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS)¹⁹ montre bien que le gouvernement est conscient de la nécessité de protéger le *kimchi* coréen. La crainte que le *kimchi* chinois ou japonais menace le *kimchi* authentiquement coréen a fait surgir un patriotisme gastronomique. Le *kimchi*, spécialité coréenne authentique, consommé quotidiennement par tous les Coréens, symbole du goût pimenté, est souvent utilisé comme image de marque par la Corée. La diaspora coréenne en Chine et en Russie, elle aussi, est connue pour sa consommation de *kimchi*, ce qui la différencie d'autres ethnies.

L'une des particularités de la gastronomie coréenne est le goût pimenté. La poudre de piment et la pâte de piment, repères importants qui distinguent clairement les Coréens des Chinois ou des Japonais, sont des marqueurs de l'identité coréenne. Le goût pimenté dans la gastronomie coréenne représente parfaitement le caractère vif et exalté du peuple coréen, même si les piments n'ont été introduits dans la cuisine coréenne qu'après le XVI^e siècle²⁰.

Sauvegarde de l'identité coréenne par le patrimoine gastronomique

L'Institut pour la promotion de la nourriture coréenne, agence gouvernementale créée en 2010 par le Président Lee Myung-bak, a pour mission « d'établir l'authenticité de la nourriture coréenne, développer l'industrie alimentaire coréenne et diffuser mondialement la cuisine

¹⁹ Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture ; Organisation mondiale de la santé, « Norme pour le *kimchi* (CXS 223-2001) » adoptée en 2001 et amendée en 2017.

²⁰ Institut national de l'histoire coréenne, « Légumes importés pendant la dynastie Joseon », *History* *Net* : http://contents.history.go.kr/front/km/view.do?levelId=km_010_0030_0020_0020 (version coréenne), [consulté le 15 septembre 2019].

coréenne²¹ ». Cette quête d'authenticité de la cuisine coréenne face à la mondialisation, a conduit à la notion de patrimoine gastronomique.

La politique de mondialisation de la diffusion de la gastronomie coréenne a entraîné la nomination de Jeonju, par l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), en 2012, « ville créative de la gastronomie coréenne »²². Jeonju représente la gastronomie traditionnelle coréenne par l'une de ses spécialités, le *bibimbap*, composé de riz mélangé à des légumes et facile à déguster.

Le *kimjang*, coutume annuelle de préparation et de partage du *kimchi*, a été inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2013 par la Corée du Sud et en 2015 par la Corée du Nord. Événement commun pour les deux Corées, le *kimjang* est donc devenu l'un des éléments culturels qui peuvent réunir les deux Corées. Pourtant, le fait que cette même tradition du *kimjang* ait été doublement inscrite à l'UNESCO à la demande de chacune des deux Corées séparément, reflétait plutôt la division des deux Corées sur le plan culturel²³.

Gastronomie coréenne dans les relations internationales

Importance de la gastronomie dans le rayonnement culturel

Aujourd'hui, la gastronomie coréenne est considérée comme l'un des éléments essentiels de la diplomatie sud-coréenne dans le rayonnement culturel du pays. Pourtant, le rôle de la gastronomie coréenne dans les relations internationales est un phénomène assez récent, malgré la prise de

²¹ Institut pour la promotion de la nourriture coréenne : <http://www.hansik.org>.

²² UNESCO, *Jeonju, UNESCO Creative City of Gastronomy 2012-2017 Monitoring Report*, 2017, p. 1.

²³ « À chacune son chou : les deux Corées jalouses de leur kimchi », *L'Express*, 21 décembre 2017.

conscience par le gouvernement sud-coréen de l'importance de la gastronomie dans la promotion de la culture coréenne. En 1970, la gastronomie royale traditionnelle de la dynastie Joseon a été désignée « patrimoine immatériel important » de la Corée du Sud par l'Administration du patrimoine culturel²⁴. Avec l'essor du tourisme en Corée depuis 1973, la cuisine coréenne a commencé à être connue des étrangers²⁵. Mais la plupart de restaurants coréens à l'étranger ciblaient une clientèle coréenne composée de touristes et d'expatriés coréens²⁶.

La gastronomie coréenne a commencé à être reconnue à l'étranger grâce à la politique de promotion culturelle renforcée à la suite du succès inattendu du *kimchi* pendant les Jeux olympiques en 1988²⁷. Le gouvernement sud-coréen a promu des plats tels que le *bulgogi* et le *bibimbap* ainsi que le *kimchi* comme plats nationaux coréens emblématiques²⁸. Ces plats sont devenus indispensables pour que la gastronomie coréenne trouve sa place sur le plan international car la Corée du Sud veut réinventer son image de pays développé en utilisant son patrimoine gastronomique²⁹. Ainsi que Paul Bocuse l'a mentionné : « la cuisine peut [...] parfois être érigée en propagande » et « certains pays en font même un outil de reconnaissance »³⁰ ; c'est le cas de la Corée du Sud qui a recours à sa gastronomie pour se rendre visible et se

²⁴ Okpyo Moon, « Dining Elegance and Authenticity: Archaeology of Royal Court Cuisine in Korea », *Korea Journal*, vol. 50, n° 1, 2010, p. 36-59, p. 37.

²⁵ Philippe Pons, « Les nouveaux voyages au pays du matin calme, dieux et jeux de Corée », *Le Monde*, 2 octobre 1976.

²⁶ « Globalizing Korean food », *Yonhap News*, 20 octobre 2010.

²⁷ Hong Sik Cho, « Food and Nationalism: Kimchi and Korean National Identity », *The Korean Journal of International Relations*, vol. 46, n° 5, 2006, p. 207-229, p. 214-215.

²⁸ Hahm Hanhee, « Rice and Koreans: Three Identities and Meanings », *Korea Journal*, vol. 45, n° 2, 2005, p. 89-106, p. 92.

²⁹ Anne Menneson, « Les limites de la diffusion du *soft power* japonais en France », *Asia Focus*, n° 65, mars 2018, p. 2-23, p. 11.

³⁰ Paul Bocuse, « De la gastronomie française comme point d'ancrage des relations internationales », *Géoéconomie*, vol. 78, n° 1, p. 133-150, 2016, p. 139.

créer une identité à l'étranger. Dans le cadre du programme « Corée créative » en 2004, le ministère sud-coréen de la Culture et du Tourisme a souligné l'importance de l'utilisation de la gastronomie traditionnelle dans les échanges internationaux afin de promouvoir une identité culturelle coréenne ouverte à l'étranger³¹. En 2008, le Premier ministre sud-coréen, Han Seung-soo a annoncé le début de la « mondialisation de la gastronomie coréenne³² ».

Suite à l'apparition, dans les années 2000, d'une nouvelle conception de la diplomatie dite « gastrodiplomatie », « stratégie de relations publiques qui correspond à la décision de certains gouvernements de promouvoir leur pays comme une marque³³ », le ministère sud-coréen des Affaires étrangères a mis la gastronomie en valeur dans sa politique extérieure, comme l'un des éléments importants de la « diplomatie publique »³⁴. La gastronomie coréenne joue un rôle de pilier culturel et d'appui pour la diplomatie sud-coréenne, et constitue un « *soft power*³⁵ » dans les relations internationales, autrement dit, « une source de puissance alternative pour accroître l'influence coréenne dans le monde³⁶ ».

La promotion de la gastronomie coréenne sur le plan international est importante non seulement pour la politique culturelle, mais aussi pour la promotion d'autres domaines politiques et économiques. En 2019, une loi a été votée pour la promotion de la gastronomie coréenne afin de renforcer la

³¹ Ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme, République de Corée, *Stratégie à moyen et long terme pour la promotion et la diffusion de la culture gastronomique coréenne*, janvier 2017, p. 31 (version coréenne).

³² Philippe Mesmer, « Offensive gastronomique », *L'Express*, 23 janvier 2009.

³³ Philippe Faure, Jean-Claude Ribaut, « La gastronomie dans les relations internationales », *Géoéconomie*, vol. 78, n° 1, 2016, p. 151-166, p. 152.

³⁴ Ministère des Affaires étrangères, République de Corée, *Diplomatic White Paper*, 2011, p. 276.

³⁵ G. John Ikenberry, « Soft Power: The Means to Success in World Politics by Joseph S. Nye, Jr. », *Foreign Affairs*, mai/juin 2004.

³⁶ Muzaffar S. Abduazimov, « Public Diplomacy: Reappraising the South Korean Case through an Evolutionary Approach », *Korea Journal*, vol. 57, n° 3, 2017, p. 83-111, p. 101.

compétitivité de l'industrie de la gastronomie coréenne³⁷. La promotion de la gastronomie coréenne est associée avec l'ensemble de la « vague coréenne » musicale, cinématographique et des séries télévisées. Le tournant de la mondialisation de la cuisine coréenne coïncide avec le succès des séries télévisées sud-coréennes. Le tourisme gastronomique s'est développé après le succès international de la série intitulée « *Dae Jang Geum* » qui montrait la tradition de la haute cuisine à la cour des rois coréens³⁸.

Gastronomie coréenne et messages diplomatiques

La gastronomie joue un rôle diplomatique lors de réunions internationales pour transmettre implicitement des messages. Par exemple, lors de la visite d'État du Président américain Donald Trump à Séoul en novembre 2017, en servant, pendant un dîner officiel, un velouté de maïs et de millet, céréales précieuses en temps de pénurie alimentaire dans les années 1950, la Corée du Sud a transmis au président un message qui souligne la valeur de l'alliance entre ces deux pays depuis la guerre de Corée³⁹. Lors de ce dîner, d'autres messages, concernant les problèmes du passé et des conflits territoriaux avec le Japon, ont été aussi tactiquement transmis avec un plat composé de crevettes provenant des îles Dokdo (objet de contentieux territoriaux entre la Corée et le Japon)⁴⁰. Ce plat symbolique de crevettes de

³⁷ Article 1^{er} de la loi pour la promotion de la gastronomie coréenne du 27 août 2019 (ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales), entrée en vigueur le 28 août 2020.

³⁸ Jennifer Rousse-Marquet, « Les "dramas", moteur du *soft power* coréen », *La revue des médias*, 2012 : <https://larevuedesmedias.ina.fr/les-dramas-moteur-du-soft-power-coreen>, [consulté le 15 septembre 2019].

³⁹ « Trump is treated to menu symbolic of the alliance », *Korea Joongang Daily*, 8 novembre 2017.

⁴⁰ « Trump à Séoul : un dîner, des crevettes, et des messages clairs pour Tokyo », *Courrier international*, 8 novembre 2017.

Dokdo a finalement envenimé les relations entre la Corée du Sud et le Japon⁴¹.

Lors du dernier sommet intercoréen du 27 avril 2018, le menu préparé par la Corée du Sud comportait un dessert dont le nappage était décoré d'une plaque de chocolat ayant la forme du drapeau coréen réunifié. Les fleurs ornant le dessert symbolisaient le printemps des relations entre les deux Corées. La présence des îles Dokdo, représentées sur ce dessert, a fait réagir le gouvernement japonais⁴². Élément commun entre les deux Corées, la gastronomie pourrait aussi jouer un rôle important, dans les années à venir, dans le processus de détente et de réconciliation.

Pendant les trois dernières décennies, la gastronomie coréenne a été revisitée, développée et même réinventée, non seulement afin de sauvegarder la tradition culinaire coréenne mais aussi pour assurer un rôle diplomatique et politique qui va bien au-delà de la simple représentation culturelle. La gastronomie coréenne, en tant qu'outil diplomatique, a permis à la Corée du Sud de se faire connaître et de se faire une place dans les relations internationales depuis qu'elle a été incluse comme l'un des éléments de rayonnement culturel du programme « Han Style », composé de six éléments coréens : gastronomie, alphabet, costume traditionnel, maison traditionnelle, papier traditionnel et musique⁴³. Grâce à cette reconnaissance

⁴¹ Le Secrétaire général du Cabinet japonais Yoshihide Suga, a souligné, suite à ce repas, qu'il est « important d'éviter des actions qui auraient une mauvaise influence sur les relations étroites entre le Japon, les États-Unis et la Corée du Sud » (*The Mainichi*, 8 novembre 2017).

⁴² « Sommet des deux Corées : le dessert pour Kim Jong-un qui énerve le Japon », *France24*, 2018 : <https://observers.france24.com/fr/20180426-sommet-coree-nord-sud-dessert-kim-jong-enerve-japon-iles-disputees>, [consulté le 15 septembre 2019].

⁴³ Ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme, République de Corée, *Livre blanc sur la politique culturelle et artistique*, décembre 2008, p. 184 (version coréenne).

internationale, la Corée du Sud peut bénéficier de retombées économiques générées par un nouveau tourisme gastronomique⁴⁴.

⁴⁴ Jia Choi, Daniel Gray, « Innovations in Korean culinary tourism », *Food and the Tourism Experience*, OECD, 2012, p. 165-173, p. 166.

Les relations entre la France et l'Italie sous l'angle gastronomique : origines historiques et ressorts contemporains

DANIELE ZAPPALA

Résumé

La reconnaissance et la construction de la cuisine italienne en France relèvent d'un processus historique et social dont l'imaginaire des Français est un moteur majeur, sur fond d'une communauté culturelle franco-italienne ancienne. L'intensité de la reconnaissance gastronomique franco-italienne pourrait ouvrir des perspectives nouvelles dans le champ de la géopolitique européenne et planétaire du goût.

Mots-clés : Alimentation – France – Italie – Europe – Imaginaire.

Abstract

The Historical Origins and Contemporary Motives of France-Italy Relations in a Gastronomic Point of View

The recognition and the construction of the Italian cuisine in France are the products of a historical and social process having one of its main motives in the imagination of French people, based on the old cultural affinity between France and Italy. French-Italian high gastronomic recognition could open new perspectives in the field of the European and global geopolitics of taste.

Keywords: Food – France – Italy – Europe – Imagination.

La France et l'Italie représentent aujourd'hui les pays européens dont les gastronomies jouissent de la plus ample reconnaissance internationale, comme le montre la présence de restaurants français et italiens aux quatre coins du monde¹. Cette capacité d'influence a historiquement joué un rôle important dans le cadre bilatéral des relations franco-italiennes. Un regard plus

¹ Le présent article rend compte de la thèse de doctorat intitulée « La géographie italienne des saveurs et des arômes dans l'imaginaire français contemporain », sous la direction de Gilles Fumey, soutenue le 10 février 2017, à Paris IV [Sorbonne Université], par Daniele Zappalà (dani.zappala@gmail.com).

détaillé sur ces relations permet en effet de constater qu'un imaginaire de la cuisine française s'est enraciné chez les Italiens et qu'un phénomène comparable s'est produit pour la cuisine italienne chez les Français. Il n'est donc pas vain de repérer et de retracer les aspects saillants de la construction de ces imaginaires de l'altérité gastronomique, ce que nous avons tenté dans le cas de la cuisine italienne en France, en adoptant une méthodologie susceptible de favoriser une comparaison entre l'époque contemporaine et les temps antérieurs : une méthodologie fondée sur les représentations dominantes de la cuisine italienne à chaque époque. Puisque l'alimentation est également une ressource cognitive majeure pour s'orienter dans le monde², le critère choisi met l'accent sur les représentations gastronomiques, en ciblant le rôle des cadres géographiques dominants inscrits dans les représentations de la cuisine italienne en France, à savoir des cadres cognitifs spatiaux associés à cette cuisine. En effet, des cadres tels que la ville, le paysage ou le terroir peuvent conférer une orientation spécifique aux représentations de l'altérité gastronomique.

En adoptant cette approche, nous avons pu distinguer deux phases historiques : 1) Les premières rencontres des Français avec des éléments du style culinaire italien (xvi^e-xviii^e siècle) ; 2) L'avènement et l'enracinement de la cuisine italienne en France (xix^e-xxi^e siècle).

Les premières rencontres des Français avec des éléments du style culinaire italien (xvi^e-xviii^e siècle)

À la fin de la Renaissance (xvi^e siècle), des éléments du style culinaire italien font leur entrée en France comme objet exotique, d'abord à la Cour. Au cours des deux siècles suivants, trois dispositifs dominants de représentation se

² Gilles Fumey, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS Éditions, 2010, p. 95-119.

superposent successivement en structurant cette rencontre : la table de cour, le voyage en Italie, le spectacle urbain à l'italienne.

Le prestige culinaire nourrit l'imitation et la compétition entre les cours européennes de la Renaissance³, comme l'attestent les dons alimentaires « qui servent au bon fonctionnement des réseaux amicaux et sociaux⁴ ». Au sein du dispositif de la table de cour, des éléments du style culinaire italien participent à certaines mises en scène dont la cour reste protagoniste. Cette dernière théâtralise ces éléments culinaires italiens sans pour autant faire référence au capital symbolique du voyage vers l'Italie.

Pourtant, au xvii^e siècle, les récits de voyageurs français en Italie deviennent une source de choix pour comprendre ce que les Français retiennent de la façon italienne de cuisiner⁵. La rencontre des Français avec des éléments nouveaux de l'univers culinaire italien se traduit par des représentations de type paysager, si bien que le voyageur revenu en France ne peut plus concevoir ces éléments culinaires comme de simples composantes d'une mise en scène de cour.

Au tout début du xix^e siècle, le gastronome français Grimod de La Reynière (1758-1837) affirme rétrospectivement, de façon quelque peu péremptoire, que les macaronis « doivent en France toute leur réputation à Arlequin et qu'ils n'ont fait qu'un saut du théâtre italien sur nos meilleurs tables⁶ ». En effet, tout au long du xviii^e siècle, la *Commedia dell'Arte* structure la rencontre des Français avec des éléments du style culinaire italien, par des

³ Massimo Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Le Seuil, 1995, p. 86-96.

⁴ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne, manger et boire, xvi^e-xix^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 35.

⁵ Jean-Louis Flandrin, « La cucina europea moderna : un crocevia di esperienze culturali (xvi-xviii secolo) », in Massimo Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina : storia, identità, scambi*, Bari, Laterza, p. 71-85, p. 72.

⁶ Alexandre Balthazar Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*, Paris, 1803, p. 56.

représentations qui mélangent l'univers urbain et des paysages italiens. Il s'agit d'une étape charnière, annonciatrice d'une véritable cuisine italienne en France dotée d'établissements installés au cœur de Paris et des autres villes.

L'avènement et l'enracinement de la cuisine italienne en France (XIX^e-XX^e siècle)

À partir du XIX^e siècle, une cuisine italienne en France de plus en plus reconnaissable, fondée sur une unité de lieu, remplace les éléments culinaires italiens hétéroclites des siècles précédents. Jusqu'à nos jours, trois dispositifs majeurs se sont succédé en structurant la relation entre les Français et la cuisine italienne : les hauts lieux gastronomiques pionniers, le paysage de la cuisine migrante, la médiatisation de l'Italie culinaire.

Dans la capitale, au XIX^e siècle, des lieux raffinés comme le café Tortoni (ouvert en 1798 à l'angle de la rue Taitbout et du boulevard des Italiens) s'imposent comme des cadres gastronomiques urbains habités par une italianité artistique et romantique, rattachée notamment à l'idéal de l'unification italienne, grâce également à l'aura de figures de la musique comme Gioachino Rossini et Giuseppe Verdi, largement reconnus par la société élégante parisienne. Il s'agit néanmoins de dispositifs de mise en scène fragiles, influencés également par les aléas des relations diplomatiques franco-italiennes.

Après l'unification politique de la Péninsule dans les années 1860, l'imaginaire romantique de la rédemption nationale italienne s'épuise rapidement en France. En crise, Tortoni ferme en 1893, quand a débuté depuis une décennie la « grande immigration italienne » destinée à perdurer jusqu'aux années 1950, en devenant en France la vague de migration « la

plus longue, la plus nombreuse, celle dont l’empreinte est la plus durable⁷ ». Dans les agglomérations périurbaines précaires où les ouvriers italiens deviennent parfois localement majoritaires, les observateurs français constatent vite que les habitudes culinaires des migrants transalpins « sont celles de leur pays : le riz, le macaroni et la polenta ; peu de viande⁸ ». À Marseille, Lyon, Paris et leurs banlieues, les petits commerces alimentaires « Produits d’Italie » participent « de la transformation du paysage urbain et de la constitution de quartiers perçus comme étrangers⁹ ». Les habitudes culinaires jouent un rôle central pour la cohésion de la communauté italienne.

La renommée de quelques restaurants italiens en centre-ville qui visent une clientèle plus diversifiée et aisée est largement recouverte par la mythologie sociale du *macaroni*, puis du *rital* des quartiers pauvres. Mais au fil des décennies, s’instaure tout de même une proximité grandissante des Français avec les saveurs, les arômes, les couleurs et les gestes de la cuisine italienne. Les Français apprennent à découvrir l’italianité également par la cuisine. L’immigration transalpine a ainsi permis de fixer en France un capital symbolique attaché à la cuisine italienne dont hériteront les générations françaises suivantes, dotées de nouveaux codes d’interprétation et systèmes de valeurs.

Les dispositifs de représentation qui structurent la réception de la cuisine italienne en France connaissent des convergences et des symbioses pendant les Trente Glorieuses, avec l’avènement progressif du tourisme français de masse dans la Péninsule et la nouvelle médiatisation de la cuisine. Les Français qui visitent l’Italie dans les années 1950 et 1960

⁷ Marie-Claude Blanc-Chaléard, « Italiens », in Pascal Ory (dir.), *Dictionnaire des étrangers qui ont fait la France*, Paris, Robert Laffont, 2013, p. 428.

⁸ Docteur Courgey, « Agglomérations nouvelles autour de Paris. Leur origine, leurs conditions hygiéniques », *Bulletins et mémoires de la société d’anthropologie de Paris*, vol. 8, n° 1, 1907, p. 364-371, p. 364.

⁹ Judith Rainhorn, *Paris, New York : des migrants italiens*, Paris, CNRS Éditions, 2005, p. 105.

découvrent une société grisée par une « expansion sans équivalent dans l'Europe de l'après-guerre¹⁰ ». Les touristes français assistent ainsi à un dédoublement de l'Italie culinaire, suspendue entre une tradition encore centrée autour de la cuisine familiale de la *mamma*, reprise dans les nouvelles grandes affiches publicitaires de l'industrie agroalimentaire, et un modernisme teinté d'esthétisme qui rêve de prolonger le mythe de la Renaissance. Le tourisme en Italie devient une expérience hybride entre une découverte directe de la cuisine et le constat d'une importante médiatisation publicitaire de la sphère culinaire. La même époque, en France, est marquée par la diffusion de la pizzeria et du restaurant-pizzeria, les nouveaux établissements italiens qui « vont désenclaver la pizza de sa consommation intra-communautaire et de son auréole ethnique qui par trop d'aspects l'associait à l'altérité miséreuse¹¹ ». La pizzeria est un établissement qui associe une mise en scène sans prétention cérémonielle à des objets de l'Italie « éternelle » censés renvoyer à l'expérience du voyage en Italie. Le nouveau mets phare, la pizza, incarne le compromis entre une forme et une préparation traditionnelles, d'un côté, et la praticité d'une consommation rapide et moderne, de l'autre.

La mise en scène s'impose également au cinéma, puis à la télévision, si bien que la cuisine italienne finit par « tomber des écrans » comme elle l'avait fait jadis des planches de la *Commedia dell'Arte*. Parmi les films français à succès qui évoquent la cuisine italienne enracinée en France, on peut citer notamment *Le Clan des Siciliens* (1965) et *Borsalino* (1970). Mais les spectateurs français rencontrent la cuisine italienne également dans de nombreux films tournés dans la Péninsule ou qui résultent d'une coproduction franco-italienne.

¹⁰ Pierre Milza, *Histoire de l'Italie des origines à nos jours*, Paris, Fayard, p. 925.

¹¹ Sylvie Sanchez, « Frontières alimentaires et mets transfrontaliers. La pizza, questionnement d'un paradoxe », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 32, n° 3, 2008, p. 197-212, p. 205.

La cuisine italienne est également de plus en plus médiatisée dans les titres de la presse populaire féminine. Marquées par les nouveaux codes culturels de la consommation et du voyage de masse, ainsi que par les images qui arrivent d'Italie, les Trente Glorieuses voient s'abîmer les vieilles représentations de la cuisine italienne. Une nouvelle famille de dispositifs de représentation mêlant la mise en scène urbaine et des cadres paysagers rénove la relation des Français avec la cuisine italienne.

Ressorts contemporains de la cuisine italienne en France

La mise en évidence de ces traits historiques permet de mieux saisir les enjeux du temps présent. À ce sujet, nos enquêtes de terrain par questionnaire auprès de centaines de Français ont sondé la reconnaissance contemporaine de la cuisine italienne en France. En ce début de XXI^e siècle, cette reconnaissance montre trois tendances générales : 1) Les Français perçoivent la cuisine italienne en tant que « cuisine en mouvement », à savoir porteuse d'une symbolique du déplacement et notamment du voyage ; 2) Ils saisissent également la direction prédominante de ce mouvement, orienté vers une intégration croissante du naturel, souvent à partir d'une symbolique urbaine ou paysagère ; 3) Les Français distinguent également des modalités différentes de ce mouvement d'intégration croissant du naturel dans la cuisine italienne. Nous en retiendrons trois :

— Le mode du « naturel analogique » focalise la capacité supposée de la cuisine italienne à acquérir certains traits formels de l'environnement qui en a connu l'essor. Au moyen de ses gestes culinaires, le cuisinier doit imiter le cadre écologique, comme les Français le constatent notamment dans la cuisine napolitaine et sicilienne.

— Le mode du « naturel symbiotique » focalise l'aptitude supposée de la cuisine italienne à établir une association étroite de type local avec les ressources disponibles. La cuisine colonise et habite des lieux dotés de

qualités spécifiques, dans une relation d'échange continu avec ce cadre local. Pour le cuisinier, il s'agit de faire appel aux vertus de la proximité, en imprimant sur place les traces de l'acte de cuisiner. Autrement dit, il s'agit de repousser les murs de la cuisine pour entrer dans une logique de système culinaire local.

— Le mode du « naturel cyclique » fait appel à la saisonnalité des productions agricoles et en général aux cycles naturels qui coexistent avec la volonté humaine de cuisiner. Le cuisinier adapte le menu en fonction de ces cycles, en considérant cela comme une clé en vue de la quête d'une harmonie et d'un équilibre culinaires. La fraîcheur devient une vertu revendiquée. Il s'agit avant tout d'une cuisine qui accueille la direction que le cadre naturel est susceptible d'offrir au cuisinier, à partir des terroirs, qui représentent le point de départ de cette démarche.

Sensibles à ce penchant de la cuisine italienne vers le naturel, les Français reconnaissent également une forte complémentarité franco-italienne dans le domaine culinaire. C'est une donnée qui éclaire les ressorts contemporains des relations entre la France et l'Italie sous l'angle gastronomique.

Prémices du couple gastronomique franco-italien

L'accueil favorable fait en France à la cuisine italienne prouve que la « géopolitique du goût¹² », au moins à une échelle continentale, n'est pas forcément destinée à évoluer vers une « guerre culinaire » de tous les acteurs nationaux contre tous les autres. Les préférences des consommateurs peuvent favoriser la perspective de rapprochements coopératifs entre des appareils économique-étatiques plus ou moins attentifs au champ culinaire, sur fond de dynamiques planétaires d'influence. Dans le cas franco-italien, on constate la présence de facteurs de réciprocité (entre Français et Italiens, on

¹² Cf. Christian Boudan, *Géopolitique du goût. La guerre culinaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2004.

apprécie la cuisine de l'autre), de complémentarité (la France a mis historiquement l'accent sur la cuisine élégante de restaurant bien plus que l'Italie, davantage représentée traditionnellement par la cuisine décontractée de la *trattoria*) et de rayonnement concerté. Concernant ce dernier point, on peut remarquer que les cuisines française et italienne se montrent parfois alliées dans d'autres continents, comme l'a montré par exemple le projet « Goût de France / Good France » (lancé en 2014 par le ministère français des Affaires étrangères), une initiative qui propose chaque année aux chefs du monde entier d'organiser simultanément un « dîner de tradition française »¹³.

Au niveau des échanges franco-italiens dans le secteur agro-alimentaire, on peut constater qu'après les Belges, les Italiens sont les principaux destinataires des exportations françaises¹⁴.

Un autre indicateur de réciprocité a trait au lexique gastronomique échangé historiquement le long de la frontière franco-italienne. En Italie, où le goût pour le lexique gastronomique français a une longue tradition retracée par les linguistes¹⁵, le phénomène se déploie encore aujourd'hui à tous les niveaux : dans la lexicographie des dictionnaires, aussi bien qu'au niveau médiatique, ou auprès des établissements de restauration de grandes villes du Nord comme Turin, Milan, ainsi que dans les régions respectives. L'ancienne ouverture italienne à l'égard de la cuisine française¹⁶ reste d'actualité, sur fond de réciprocité franco-italienne.

¹³ Cf. [<https://www.france.fr/fr/campagne/gout-france-good-france>].

¹⁴ C'est ce qui résulte, par exemple, des études de marché périodiques menées par l'Institut italien du commerce extérieur (ICE).

¹⁵ Cecilia Robustelli et Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Florence, Franco Cesati, 2009.

¹⁶ Cf. Alberto Capatti, « L'Italie ou la cohérence de l'effritement », in Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot (dir.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, PIE Peter Lang, 2011, p. 221-237.

Depuis des décennies, l'Europe s'avère l'échelle géographique la plus propice à la complémentarité gastronomique franco-italienne. Incluses toutes les deux dans le trio des grands pays pionniers de la construction européenne, la France et l'Italie ont attiré un nombre important d'institutions au rayonnement continental ayant trait à la sphère gastronomique, comme l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), basé à Tours, et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), implantée à Parme. Il s'agit de marqueurs historiques et diplomatiques de la reconnaissance acquise en Europe par la France et l'Italie dans le domaine gastronomique.

Le potentiel d'influence des cuisines française et italienne s'inscrit dans un mouvement plus général d'expansion des traditions alimentaires méditerranéennes vers le nord de l'Europe, sur fond de diffusion de prescriptions diététiques venant du monde médical. Dans ce cadre, à partir du socle de leur réciprocité, la France et l'Italie possèdent des atouts pour influencer activement les politiques alimentaires européennes à venir, notamment dans le sens d'une promotion des cultures du goût fondées sur la qualité des produits, face notamment aux dérives de l'agro-industrie qui contribuent à la diffusion en Europe d'une épidémie d'obésité de plus en plus ressemblante à celle chronique des États-Unis.

À l'échelle planétaire, un premier enjeu commun pour la France et l'Italie concerne la circulation et la défense des productions agro-alimentaires de qualité. Championnes en Europe de l'enregistrement d'appellations d'origine certifiée¹⁷, la France et l'Italie ont intérêt à mener conjointement une lutte planétaire contre la contrefaçon alimentaire orchestrée jusqu'à présent, notamment à partir des pays d'Europe de l'Est et asiatiques.

Au niveau international, la France et l'Italie occupent une place spéciale dans le regard que beaucoup de pays extra-européens portent sur la gastronomie. Aux États-Unis, les « sœurs latines » sont reconnues depuis

¹⁷ Cf. Laurence Bérard, Philippe Marchenay, *Les produits du terroir. Entre cultures et règlements*, Paris, CNRS Éditions, 2004, p. 55-56.

des décennies comme pôles du raffinement culinaire européen et mondial. Parmi les indicateurs de cette valorisation, on peut citer le nombre sans égal de couvertures consacrées à ces deux cuisines par *Gourmet*¹⁸, périodique spécialisé d'orientation hédoniste et élitiste, comme l'indique son sous-titre : *The magazine of good living*. Les cuisines française et italienne sont parvenues historiquement à s'affirmer sur les tables étatsuniennes par des chemins différents : d'une part, à travers la cuisine cosmopolite des grands hôtels ; d'autre part, dans le terreau d'une diaspora italienne devenue influente. Mais cette différence n'a pas empêché la popularité conjointe des deux cuisines aux États-Unis. Un phénomène comparable concerne le Brésil, où le degré d'appréciation et de diffusion des deux cuisines demeure très important.

De quoi raviver la perspective d'une coopération franco-italienne durable sous l'angle gastronomique, dans l'échiquier de la géopolitique mondiale du goût.

¹⁸ Bertram M. Gordon, « Pommes frites ou 'freedom fries' : perceptions américaines de la gastronomie française dans le magazine *Gourmet* (États-Unis) de 1941 à 2005 », in F. Hache-Bissette, D. Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (xix^e-xx^e siècle)*, Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 377-391.

Le chocolat, une étrange passion suisse

GILLES FUMEY

Résumé : Comment la Suisse qui n'a pas de colonie tropicale le fournissant en chocolat a-t-elle pu devenir l'une des plus prestigieuses références culturelles du chocolat ? Sans société curiale ni corporation pâtissière dédiée au chocolat, ce petit pays alpin a transformé la culture du chocolat entre le moment où elle l'a reçue de l'Italie à la fin du XVIII^e siècle et la Première Guerre mondiale où l'industrie du chocolat tournait à plein régime. De la passion artisanale de quelques familles à l'adoption par la nation suisse du chocolat, le chemin passe par les villes, leurs confiseries et tout un écosystème symbolique que le protestantisme porte à son excellence.

Mots-clés : Chocolat – Suisse – Histoire culturelle – Industrie agroalimentaire – Mondialisation.

Abstract:

Chocolate: A Curious Swiss Affair

How is it that Switzerland, which has never had a colony to provide it with cocoa, has managed to become one of the most prestigious names in the world of chocolate? With neither a substantially aristocratic society nor an organized guild of chocolate makers, this small alpine country nonetheless transformed the culture of chocolate over a period that spanned the late 18th century – when chocolate making entered the country from Italy – and the eve of the First World War – by which time the chocolate industry was running at full steam. From the skill and passion of a few families to the nationwide taste for chocolate, there is a historical thread that runs through Swiss towns, their chocolateries, and a whole symbolic landscape which thrived in a largely protestant society.

Keywords: *Chocolate – Switzerland – Cultural History – Agri-food industry – Globalization.*

Comment les peuples embrassent-ils un produit alimentaire au point d'en faire leur référent symbolique¹ ? À l'instar des Italiens passionnés de pâtes, les Français de vins et fromages, les Allemands de saucisses, les Belges et les Tchèques de bière, les Écossais de whiskies, les Hongrois de goulash, les Grecs de l'huile d'olive, etc., les Suisses entretiennent avec le chocolat une passion proprement dévorante. Leur consommation annuelle dépasse les 10 kg de chocolat par personne, soit le record mondial. Ils ont fabriqué une industrie avec des marques telles Lindt & Sprüngli, Suchard, Cailler, Nestlé, Kohler, Favarger, Klaus, Villars et tant d'autres qui diffusent des images de « tradition » revendiquant l'excellence et l'exigence, le raffinement et les talents. Le chocolat suisse diffuser par les tablettes, présentes partout où se trouvent les voyageurs de la planète : dans les aéroports et les gares, les boutiques de luxe, les grands magasins et jusqu'à la moindre échoppe ne payant pas de mine et, bien sûr, dans toute la gamme de pâtisseries et de chocolatiers qui ne cessent de l'imiter et de la dépasser.

On ne nie pas comme certains auteurs² que la révolution industrielle ait apporté son lot d'innovations dans l'énergie hydraulique et que les bourgeoisies urbaines aient joué un rôle dans leur diffusion. Mais il nous faut comprendre comment le chocolat est devenu une déclinaison gastronomique du *Sonderfall* national.

Le chocolat se fond dans la culture suisse

Il n'est pas nécessaire de remonter le temps du chocolat jusqu'au décor tropical des civilisations aztèques et mayas, usant des fèves de cacao pour

¹ Gilles Fumey est professeur de géographie culturelle à Sorbonne Université et rattaché à l'UMR Sirice.

² Nikita Harwich, *Histoire du Chocolat*, Paris, éditions Desjonquères, coll. « Outremer », 2008 [1^{re} éd., 1992].

des cérémonies rituelles ou comme monnaie d'échange. On peut juste signaler que les fèves sont broyées et le xocoatl consommé avec du piment, du miel, de la vanille. Les premiers Européens qui l'ont goûté ne s'en sont pas entichés très vite. Intégré au marché des épices et du sucre depuis l'île de la Grenade mené par Jean-David Fatio et Richard Bosanquet, le breuvage est « européenisé », Cortés et les carmélites d'Oaxaca qui remplacent le piment (*chile*) par le sirop d'agave et le sucre de canne lui ôtent son amertume.

Les *coffee houses* anglaises accueillent les premières cargaisons à partir de 1657, tout comme les pâtisseries italiennes et les couvents espagnols qui vont faire désirer ce qu'on appelle à Londres le *jocolatte*. Bien que privés d'ouverture portuaire, certains Suisses comme le bourgmestre de Zurich, Henri Escher (1626-1710) ont tôt fait de repérer les moyens de trouver du chocolat dans les villes flamandes ou dans les bailliages de langue italienne appartenant aux cantons alpins trafiquant avec l'Italie. Une bataille commerciale s'engage à Gênes, Venise, Amsterdam, avec des pillages et contrebandes (comme celles des Basques à Bayonne) destinés à un marché noir provoquant l'effondrement des prix. Des familles marchandes des Grisons et du Tessin sont très actives en Pologne, dans les pays baltes, en Allemagne et à Paris, fournies depuis les moulins fonctionnant dès 1750 à Berne, et vantent les arguments de santé du chocolat.

En Suisse où la bourgeoisie est peu ostentatoire, on ne gaspille pas son argent à des vanités. On se méfie des « conseils » de santé, on fixe des interdits à ceux que la médecine hippocratique définit comme des « sangs chauds », des colériques « secs ». Les apothicaires le recommandent aux tuberculeux et le mélangent au piment, à l'anis, au poivre, au musc, etc. et en font un fortifiant aux dons exceptionnels, consacré par le lexicographe suédois Linné baptisant l'arbre à cabosses *theobroma*, aliment divin, expression consacrant des vertus voulues par le Créateur.

En Europe du Nord, les qualités morales d'un aliment sont reconnues par des entrepreneurs qui ne laissent pas leurs convictions à la porte des usines. À Bristol, les Fry originaires du Wiltshire quittent la médecine pour les

affaires, équiper leurs ateliers de machines à vapeur pour une bonne cause morale. Ces familles quakers sont engagées dans la lutte contre l'alcoolisme en milieu populaire par la promotion du chocolat. Ils militent contre l'esclavage en refusant des fèves broyées dans des plantations portugaises qui utilisent une main d'œuvre servile. Ils fabriquent des tablettes qui ressemblent aux « plaques » qui sont râpées avant la fabrication. Leurs clients sont les pharmacies, les confiseurs gérant des *coffee houses*, des cuisiniers se mettant aux boissons chocolatées. Les Quakers ouvrent – non sans réticences en Italie³ – le marché du chocolat aux enfants.

Les confiseurs suisses vont prendre ce train du chocolat pour enfants d'autant plus facilement qu'ils vont le diffuser par les tablettes se prêtant facilement au transport et à de multiples fonctions relationnelles. Dans les bagages des voyageurs, savants comme marchands⁴, on trouve du chocolat. L'histoire conserve des coups de foudre princiers pour le chocolat, tel Frédéric de Prusse fourni par Henri de Catt qui promeut ainsi le Neuchâtelois Suchard. Les moulins suisses travaillent dare-dare et s'équipent, notamment, de la pompe à vapeur du Parisien François Pelletier présentée à Paris en 1819. François-Louis Cailler, formé à Turin, installe un « moulin à chocolat » sur la Veveyse, précédé par d'autres inventeurs déjà installés dans cette région lémanique⁵. Au pied du Jura, Philippe Suchard fait un « tour du monde » avant de s'équiper d'un broyeur à fèves sur la Serrières. L'avant-pays alpin en Suisse est saisi par une fièvre chocolatière : le seul canton de Vaud (200 000 habitants) en 1832 compte vingt-sept entreprises dédiées au chocolat. Pour Émile Buxcel⁶, le bas prix du cacao a

³ Giovanni Batista Felici, *Parere intorno all'uso della Cioccolata*, Florence, Giuseppe Manni, 1728.

⁴ Arnold Lätt, *Les Suisses dans le vaste monde*, Genève, Sadag, 1931.

⁵ Paul-Louis Pelet, *La Feuille d'avis de Lausanne, miroir de l'économie vaudoise, 1762-1850*, p. 177. On suppose que d'anciens moulins ont été repris par les chocolatiers.

⁶ Émile Buxcel, *Aspects de la structure économique vaudoise, 1803-1850*, 1981 (*Bibliothèque historique vaudoise*, n° 71).

contribué à cet essor. Mais dans la chaîne technique à l'origine de cette démocratisation, l'invention de la poudre cacaotée par le chimiste néerlandais Conrad Van Houten a permis de passer de la boisson aux confiseries sèches grâce aux « beurre » de cacao qu'on peut durcir comme du pain avant de le réduire en poudre fine.

Comment les Suisses adoptent les tablettes anglaises

L'histoire culturelle du chocolat suisse se fabrique autant avec des familles marchandes en réseau, de Saint-Pétersbourg à Londres qu'avec un écosystème confiseur en cours de constitution dans les villes de l'arc alpin suisse. On appliquera ici pour la décrire la thèse de Roger Dion⁷ selon laquelle les produits de qualité existent là où des amateurs éclairés ont de bonnes raisons de s'offrir ce qu'ils pensent être de très bon goût. Cette thèse des marchés qui « font » les grands vins vaut pour tous les produits alimentaires. Elle permet de comprendre pourquoi le chocolat suisse ne doit son succès moins aux cabosses de cacao, aux déterminismes des cours sur les marchés qu'à des facteurs culturels propres à l'histoire de la Suisse. Selon la *Belle histoire vaudoise*⁸, les réseaux actifs de visiteurs huppés constituent une « excellente clientèle qui consomme des chocolats de qualité supérieure ».

Les familles à l'origine des marques de chocolat sont influencées par le protestantisme, impliquant des réseaux d'affaires et de banque. Dans les cantons lémaniques, les archives mentionnent les Cuénod, Chavannes, Girardet, Chenevière, Mirabaud, Kohler dont André Biéler rappelle l'éthique

⁷ Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2012.

⁸ Ernest Giddey, « L'Angleterre dans la vie intellectuelle de la Suisse romande au XVIII^e siècle », 1974 (Bibliothèque historique vaudoise, n° 51).

à l'origine des intérêts collectifs⁹, parmi lesquels, outre des entreprises rentables, la recherche d'une qualité de vie marquée par une éducation soignée des enfants fréquentant l'école du dimanche. Les relations intracommunautaires sont cultivées lors de multiples fêtes de bienfaisance et repas dominicaux rompant un ordinaire assez frugal, voire des journées de pénitence fréquentes. La pauvreté est toujours vécue comme une punition divine.

La tablette est un objet intrigant sur le plan symbolique et anthropologique. Sa structure en portions égales en fait un objet de distribution équitable, pratique et rapide. Elle a toutes les qualités d'un don « eucharistique » laïque, au sens où le terme grec *evcharisto* signifie merci, pour un sacrement du frère, d'autant plus facile à imaginer pour les croyants des églises réformées que la transformation du pain en « corps » du Christ nommée transsubstantiation par les catholiques n'existe pas. Donner du chocolat à un enfant, c'est le faire entrer dans un cercle où il est reconnu pour ce qu'il est, un individu libre, façonné par une relation chrétienne aux autres.

Yvonne Presiwerk a montré¹⁰ le rôle symbolique des repas et partages au moment des fêtes. Les fêtes de bienfaisance, de vigneron, de partages dominicaux rompent un ordinaire frugal, de longs jeûnes au cours desquels le chocolat, après de solides batailles théologiques, n'était pas prohibé, contrairement au lait et à la viande. En dehors des dimanches, il existe deux pics de consommation : les fêtes de Noël et Pâques, au cours desquelles les pasteurs lâchent du lest sur la gourmandise pendant leurs sermons. Les pensionnats de jeunes filles de Romandie sont ciblés par Lindt apprécié pour son chocolat fondant¹¹.

Selon l'Almanach pour le commerce et l'industrie de 1832, Lausanne compte quinze confiseurs dont on sait, par les annonces, qu'ils offrent aux clients des chocolats à la rose, « altée, épine-vinette, Portugal (orange),

⁹ André Biéler, *Calvin, prophète de l'ère industrielle*, Genève, Labor et Fides, 1964.

¹⁰ Yvonne Preiswerk, *Le repas de la mort*, Sierre, Monographie SA, 1983.

¹¹ Bibliothèque cantonale et universitaire de Lausanne, série TH 7523.

menthe, réglisse, cannelle, citron ». Et la principale friandise est bien la tablette et non les granulés, les vermicelles, les paillettes, la poudre ou les décors plutôt présents en pâtisseries. Grâce à ce petit parallépipède de cent grammes, vingt centimètres par neuf, le produit de luxe est devenu une friandise démocratique, définitivement sorti des pharmacies où était très cher, Philippe Suchard ayant calculé que guérir sa mère avec une plaque de quelques dizaines de grammes coûtait trois jours de salaire ouvrier. Au fur et à mesure que se met en place le marché des commerces de proximité, boulangeries, épiceries, kiosques à journaux et tabac, les prix fondent et finissent par avoir raison de la concurrence italienne et allemande. Les fraudeurs à la poudre de pois séchés, farine de riz, fécule de pommes de terre et graisses animales sont repérés avec l'iode.

Véritable district industriel, au sens où Michael Porter pensait que les rivalités domestiques entre sociétés concurrentes sont stimulantes¹², la Suisse se constitue un écosystème chocolatier par mariages et rachats, dont le plus fameux donne naissance à Nestlé en 1904. Dans les cantons alémaniques, les Sprüngli lancés dans le chocolat depuis 1845 se marient avec les Lindt en 1899. De Genève à Saint-Gall, toutes les villes ont leurs chocolatiers vedettes, des Favarger aux Cailler, Kohler et Peter, Suchard et Klaus, Tobler et Villars, Frey, Lindt & Sprüngli, Bernrain, Halba et Maestrani, toutes dénominations soigneusement conservées par les multinationales Nestlé, Mondelez, Maestrani.

La nation se mobilise autour du chocolat

Les figures du nationalisme au XIX^e siècle ont abondamment puisé dans les références alimentaires. Avec l'industrie, les Belges ont nourri leur passion brassicole, les Italiens leur attachement aux pâtes locales, les Espagnols au

¹² Michael E. Porter, *Competitive Advantage*, New York, Free Press, 1985.

turrón, les Hongrois au paprika, les Danois au salami. Avec le tourisme, les Grecs ont popularisé le souvlaki autant qu'ils l'ont adopté comme plat national tout comme les Anglais avec le pudding, les Portugais le bacalhau et les Turcs le baklava ; avec les restaurants, les Français ont bâti un plateau de fromages unique au monde¹³ et soigné la réputation de leurs vins devenus des modèles de l'excellence française à l'étranger. Les Suisses se distinguent par le chocolat grâce à la tablette dont ils font un véritable totem national. En reprenant le mot de Lévi Strauss (« *la meilleure manière de connaître quelqu'un, c'est encore de le manger* »), on dira que connaître un pays passe par le goût et la Suisse s'est donnée à manger avec son décor de montagnes que la saga Heidi a particulièrement popularisé.

Du premier atelier de François-Louis Cailler à Corsier-sur-Vevey, petit port lémanique jusqu'aux rives de la Serrière dans le Jura neuchâtelois de Suchard, des Favarger genevois aux Kohler lausannois, des confiseurs tessinois du val Blenio aux Zürichois Sprüngli et Bernois Lindt et Tobler, des Frey d'Aarau aux Chocolats Villars fribourgeois, toutes les familles sont là parmi lesquelles Henri Nestlé déjà marié à Daniel Peter, l'inventeur du chocolat au lait, qui va regrouper une partie des confiseurs. Devenus des quasi marques régionales, ils s'intègrent dans cette internationale du sucre que les Européens développent avec la pâtisserie et les glaces. Au contact avec les touristes visitant les Alpes ou transitant par les cols, ils marquent les territoires qui apparaissent d'autant plus uniques que les réseaux ferroviaires les rendent accessibles comme jamais aux étrangers.

Une communication originale se met en place dans un pays qui a adopté une nouvelle constitution en 1848. Habitée aux empoignades et confits locaux entre « Bernois », Tessinois et Romands, la confédération peine à

¹³ Gilles Fumey, *Vins et fromages pour des mariages heureux*, in Jean-Robert Pitte (dir.), *Les accords mets-vins. Un art français*, Paris, CNRS Éditions, 2017, p. 398-409.

trouver des figures unitaires. L'historien François Walter¹⁴ a exploré les figures paysagères de la Suisse en montrant comment les paysages ont contribué à bâtir la vision d'un territoire. Les lacs, les glaciers et les alpages parlent plus de la Suisse que les conflits culturels.

L'entrée en scène de Daniel Peter travaillant chez Cailler mais lié au chimiste Henri Nestlé est une étape cruciale. Peter met au point une farine lactée comme solution de santé à une allergie familiale au lait. Une invention qui lui vaut une renommée étrangère fulgurante. Tous les chocolatiers s'emparent de ce lait qui donne, selon Mulhaupt « au chocolat un caractère spécifiquement suisse¹⁵ ». L'imaginaire des Alpes est en train de changer : de pastorales et estivales, les pelouses alpines deviennent aires de jeux touristiques et hivernales. La saga Heidi¹⁶ porte la disparition de cet Eden et le lait des chèvres et des vaches le « parfum » de l'herbe transmis par les fromages. Le lait donne au chocolat une fonction de produit de santé. Symboliquement, il rapproche les deux mondes de la Suisse : les villes d'en bas et les villages d'en haut, les montagnes et les plaines, les paysans et les bourgeois, les protestants (des villes) et les catholiques (des hautes vallées). Les tablettes Gala Peter relie ces deux aires culturelles.

Avec l'imprimerie qui s'empare de la publicité, les paysages migrent sur les tablettes, fond blanc et edelweiss, fantaisies décalées de la vache Milka. Les animaux transmettent grâce à la mythologie rousseauiste tout le contraire de l'univers concentrationnaire des *feedlots* américains. La nature sacrée des protestants est celle d'une communion évoquée par le géographe Jean Bruhnes en 1912 : « Manger, c'est incorporer un territoire¹⁷ ». Un territoire

¹⁴ François Walter, *Les figures paysagères de la nation. Territoire et paysage en Europe (xvi^e-xx^e siècle)*, Paris, Éditions de l'EHESS, 2004 ; *Id.*, *La Suisse : au-delà du paysage*, Paris, Gallimard, 2011.

¹⁵ Armand Mulhaupt, *L'industrie chocolatière suisse avant, pendant et après la guerre*, Lausanne, Imprimerie vaudoise, 1932.

¹⁶ Gilles Fumey, « Au bon lait des alpages. Heidi : il faut com-mu-ni-quer », *L'Alpe*, n° 56, 2012, p. 18-33.

¹⁷ Jean Bruhnes, *Géographie humaine*, Paris, Alcan, 1925.

dont les descriptifs sont celui des montagnes chantées par Rousseau, la croix blanche en référence à un épisode avec la papauté en 1512, les crémaillères et les frontières reprises par Jean et Theodor Tobler¹⁸.

Le dernier maillon de la chaîne nationale est la potentielle clientèle masculine, celle-là qui avait été visée par les Quakers au XVIII^e siècle. Il est efficace lorsque les hommes sont à la peine, à la caserne ou à la guerre. Les souvenirs de chocolat reviennent souvent dans les lettres de guerre¹⁹ et Jean-Jacques Kohler, commandant un bataillon de Carabiniers vaudois, fait introduire le chocolat dans les repas des casernes et les rations des soldats.

Débarrassé des oripeaux du luxe, introduit dans les familles de toute la Suisse, le chocolat entre dans l'ère industrielle.

Une belle affaire industrielle

La Suisse est majoritairement paysanne au XIX^e siècle mais ses habitants sont éduqués un peu plus que la moyenne européenne, le protestantisme ayant imposé l'école obligatoire pour les filles et les garçons depuis le XVI^e siècle. Une nation industrielle est née de ces techniciens hors pairs, bricoleurs et inventeurs du dimanche, avides de faire des affaires et de mettre à profit la profusion d'énergie que fournit la nouvelle génération de moulins.

Les réseaux bancaires locaux ont joué un rôle considérable dans la circulation des capitaux au XIX^e siècle, à l'intérieur des familles et pour se mettre en règle avec une éthique que Max Weber a décortiquée. Les inventions naissent des compétitions, toutes les astuces sont bonnes pour

¹⁸ Patrick Feuz, Andreas Tobler, *Le baron du chocolat : la vie douce-amère de Theodor Tobler (1876-1941)*, Bern, Benteli, 1998.

¹⁹ Fabienne Regard, Laurent Neury, *Mémoire d'une Suisse en guerre*, Bière, Cabédita, 2002.

accroître les volumes, singulariser les marques et échanger les innovations, comme l'introduction du lait par Daniel Peter. Le nombre des usines croît au rythme des marchés étrangers, notamment pour Suchard, en Allemagne, Autriche et France, ou Peter qui vend des licences aux États-Unis où il vante les qualités du chocolat au lait pour les... officiers. Toutes les astuces du marketing sont bonnes pour distinguer le chocolat en bloc, le fondant en tablettes ou en croquettes, le chocolat de ménage, etc. ciblant préférentiellement femmes et enfants. Daniel Peter a été pionnier dans l'adaptation des messages publicitaires à chaque pays. On a même vu des publicités faisant référence au pape Pie X croquant son « chocolat de santé » fourni par la Compagnie suisse de Lugano. Et partout, les fournisseurs officiels des autres têtes couronnées comme les Maestrani en Autriche et au Piémont font savoir leurs privilèges.

Le chocolat a pris sa place dans le monde calendaire. Pas une fête privée ou du calendrier sans chocolat. Les artisans se surpassent pour varier les présentations, ménager les effets de surprise, contenter tous les types de goût, intégrer les fruits et les alcools, les confiseries, les friandises locales. Noël et Pâques accroissent les volumes des ventes avec des inventions comme les lapins et toute la basse-cour, en lien avec les cultes de fertilité autour des œufs. Jusqu'à récemment avec l'offensive (ténue) du sans-sucre, le chocolat résiste encore – mais pour combien de temps ? – aux craintes diététiques des six cents calories qu'apporte une tablette. Partout, les consommations s'accroissent et les recettes industrielles prospèrent avec les adjonctions artisanales reprises : fruits secs, des noix aux agrumes séchés, miel, eaux-de-vie, liqueurs, céréales soufflées mises en valeur avec des emballages aussi soignés que valorisant, comme le papier d'étain il y a quelques années encore. Toutefois, on ne parierait pas que les adjuvants chimiques puissent perdurer longtemps...

Petit marché, la Suisse impose d'aller au-delà des pays européens voisins (Etats-Unis, Balkans, Russie...) chercher les clients. Peu rentables, les entreprises augmentent souvent leur capital, se regroupent, recrutent des femmes dont les salaires sont moins élevés que ceux des hommes. Des

syndicats organisent l'approvisionnement depuis les tropiques, notamment pendant la Première Guerre mondiale lorsque les importations s'effondrent, poussant à déplacer les sites industriels sur les marchés domestiques en Europe et aux États-Unis. Tobler crée un holding et n'oublie jamais ses actionnaires. De belles histoires comme celle de Suchard à Paris²⁰ ont été des ripostes au protectionnisme d'avant-guerre. Celle de Lindt & Sprüngli, qui a inventé le conchage est celle d'une résurrection clôturant un terrible conflit entre les fondateurs. À l'exception de Fribourg et du Tessin, toutes les régions du chocolat sont des villes marquées par la Réforme. Et les artistes sont peu présents par rapport à ce qu'on trouve dans l'autre pays alpin qu'est l'Autriche. Le « terroir » et l'idée que le chocolat devrait sa qualité à son origine, à des pratiques éthiques de la récolte des cabosses à la chaîne d'usinage, poussant à une traçabilité de plus en plus exigeante, sont pris au sérieux par les industriels.

L'avenir n'est pas écrit. Dans des pays voisins de la Suisse comme l'Italie ou l'Espagne, les amateurs sont plus rares que dans le nord de l'Europe. De nouveaux eldorados pourraient naître en Asie, mais culturellement, le chemin est encore long pour le faire accepter.

Ce que le chocolat doit à la Suisse

Brevage des dieux chez les Aztèques, le chocolat est devenu en Europe un médicament et, en Suisse, une friandise. Les artisans, puis les industriels ont compris tout le parti qu'ils pouvaient en tirer pour eux, en y impliquant tout le corps social suisse. De l'enfance à la vieillesse, de la maison au bureau, de la ferme à l'usine, de l'alpage à la ville, du glacier au lac, tout espace et tout objet, tout groupe social et tout individu vivant en Suisse est

²⁰ Claire-Aline Nussbaum, *Suchard*, Neuchâtel, Alphil, 2005.

traversé par le chocolat. Une passion que le XX^e siècle a fait connaître au reste du monde en en fabriquant un objet transitionnel de « l'helvéticité²¹ ».

Les premières pages du roman du chocolat suisse ont été écrites au moment où Balzac et tant de grands écrivains ont donné son plein art à ce genre littéraire. Le roman du chocolat suisse a été, lui, écrit par une cohorte d'inventeurs obstinés par leur trouvaille, titillés par la concurrence et obsédés par le succès commercial. Leur industrie s'est glissée dans les villes et les vallées des Alpes suisses, prêtant à la montagne les mythes bucoliques de la nature et de la pureté. Des mythes récupérés par la nation suisse au fur et à mesure qu'elle s'éprenait de cette friandise.

La dette du chocolat à la Suisse est immense. Aucun pays tout entier n'a porté autant d'élan à la fève de cacao. Pas une passion égoïste de quelques-uns comme ce fut trop le cas dans les pays où les rois et reines donnent le ton. Pas une passion boulimique où le chocolat est mêlé à tout et n'importe quoi, à des céréales comme à des plats, où il peut être travesti en cosmétique ou se porter comme une robe à la mode. Rien de tout cela mais un élan vécu comme une passion démocratique qui fait de la moindre dégustation un moment de silence, où chacun mesure, pendant que le chocolat fond dans la bouche, la chance d'avoir découvert la huitième merveille du monde.

La Suisse s'est-elle chocolatée pour adoucir ses mœurs luthériennes et calvinistes, ses rigueurs comptables et bancaires, sa conception de la guerre déjà humanisée par la Croix Rouge ? Possible. La Suisse s'est sans doute offerte en miroir sur cet objet de partage qu'est la tablette. La preuve par une multiplication qui a dépassé, si ces chiffres ne sont pas triviaux, les cent mille tonnes (l'équivalent d'un milliard de tablettes) à l'exportation au milieu des années 2010. La Suisse a réussi la synthèse entre un produit du lointain et ce qu'elle chérissait le plus sur ses montagnes. « *La Suisse est une île* » écrivait Paul Valéry. Certes, ce bon mot date de 1943 alors que la

²¹ Catherine Santschi, *La mémoire des Suisses. Histoire des fêtes nationales du XIII^e au XX^e siècle*, Genève, Association de l'Encyclopédie de Genève, 1991.

Suisse semble hors d'une guerre terrible qui se déroule à ses portes. Mais il n'est pas sûr que le poète qui n'était pas géographe comme Julien Gracq ait pris correctement la mesure de cette insularité. À cette époque-là, cela faisait plus d'un siècle que la Suisse faisait découvrir aux autres que le chocolat était une chose sérieuse. On pardonnera à notre piètre géopoliticien en imaginant qu'il n'avait sans doute jamais goûté du chocolat au lait.

Du maître queux au cuisinier du XIX^e siècle : la construction de la figure du chef à travers la carrière de Marie-Antoine Carême

MARION GODFROY-TAYART DE BORMS

Résumé

On écrit souvent que Marie-Antoine Carême est une figure fondatrice pour l'histoire des chefs. L'affirmation pose cependant question. Il convient d'interroger les conditions d'apparition de sa figure, les critères de définition de son expérience professionnelle et de les inscrire dans les enjeux propres au XIX^e siècle d'une nouvelle construction politique et sociale européenne. Dès lors, en croisant les critères de définitions professionnels et les mutations socioéconomiques, un modèle apparaît qui lie la condition de son exercice à celui des pratiques d'une élite.

Mots-clés : Marie Antoine Carême – Gastronomie – Élités – XVIII^e-XIX^e siècle – Histoire sociale et culturelle.

Abstract

From Head Chef to Cook in the XIXth Century:

Shaping the Chef through Marie-Antoine Carême's Career

Marie-Antoine Carême currently appears as a key figure in the history of chefs. But this does not seem as simple as it appears. We have to define the terms of this story. We have also to define his experience and to match it with the XIXth century context. Perhaps it is because of the permanence of old practices that Antonin Carême can offer us one of the master figures of French Chefs, as it will be with J. Gouffé.

Keywords: *Marie Antoine Carême – Gastronomy – XVIII^e-XIX^e century – Elites – Cultural History.*

De manière presque rituelle, de nombreux ouvrages qui traitent de l'histoire de l'alimentation ont coutume d'écrire ou de lire que la figure du chef, ou celle du cuisinier apparaît comme la conséquence de la naissance du restaurant. Ces établissements apparaissent eux-mêmes comme liés à la Révolution française, l'émigration de l'aristocratie et le report sur le marché de l'emploi de

quantité de cuisiniers désormais sans offices¹. Dans ce contexte politique aux développements économiques et socio- professionnels, l'une des figures fondatrices serait celle de Marie-Antoine Carême. Marie-Antoine Carême se présente comme un maître queux qui n'est pas au service d'une Maison, mais qui en son nom œuvre au gré des demandes.

Ces liens de causes à effets jettent pourtant le trouble. D'une part, s'il est difficile de nier le départ des émigrés sous la Révolution française, une démarche quantitative fine se fait toujours attendre en la matière². De même, la personnalité de Marie-Antoine Carême n'est pas celle d'un chef qui œuvre au sein d'un établissement. Son parcours se joue en Europe, affirme plusieurs engagements au cœur d'une élite politique. S'intéresser à la carrière de Marie-Antoine Carême revient à définir un métier, une position sociale, les conditions de son apparition et les critères de sa transmission dans le cadre politique, géographique et social du XIX^e siècle.

¹ Le présent article est issu d'un travail d'habilitation en cours intitulé « Du maître queux au cuisinier : émancipation, construction et diffusion de la figure du Chef en France et en Europe du XVIII^e siècle à Michel Bras ». Marion Godfroy-Tayart de Borms est membre associé au SIRICE (Paris I Panthéon Sorbonne) et également à l'institut d'histoire moderne et contemporaine (IHMC).

<http://sirice.eu/membre/marion-godfroy-tayart-de-borms/>
<https://cnrs.academia.edu/MarionGodfroy>.

² John Dunne, « Quantifier l'émigration des nobles pendant la Révolution française : problèmes et perspectives », in Jean-Clément Martin (dir.), *La Contre-Révolution en Europe : XVIII^e-XIX^e siècle. Réalités politiques et sociales, résonances culturelles et idéologiques*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2001. L'auteur y rappelle précisément les écarts importants des estimations nationales de l'émigration au sein de la noblesse. Pour l'historien américain Robert Forster l'émigration a atteint plus « d'une famille noble sur quatre ». Pour son adversaire Alfred Cobban, une « estimation plus raisonnable évaluerait le départ de 5 % de l'ensemble de la noblesse. »

Construction d'une identité socioprofessionnelle au XVIII^e siècle

De quoi parle-t-on ? Marie-Antoine Carême se réclame d'un parcours de maître queux, c'est-à-dire d'un cuisinier au service d'une grande Maison. C'est un homme qui publie. En cela, il suit une évolution propre au XVII^e siècle³. Longtemps, les manuels de cuisine ne signalèrent pas leur auteur⁴. En 1651, un pas était franchi avec la publication du *Cuisinier français* de La Varenne. La page de titre de son ouvrage signalait sa qualité d'« Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'UXELLES ⁵ ». Ce mouvement d'une association nominale à une qualité professionnelle se retrouve par ailleurs dans de multiples professions⁶. Il témoigne de la conquête d'un statut, de capacités d'expertises et de diffusion d'un savoir⁷.

Si l'on compare cette dédicace à celle qui figure dans le *Maître d'hôtel français* de Marie-Antoine Carême, on mesure l'établissement de cette sociabilité. Carême ne dédicace par son ouvrage à l'un de ses employeurs. Il le fait à messieurs « Robert Frères ». À ces cuisiniers, Carême n'est pas seulement redevable d'un savoir ou d'une expertise, mais également d'une connaissance des milieux sociaux qui permettent la construction d'une

³ Anne Montenach, « Être cuisinier à Lyon aux XVII^e et XVIII^e siècles : contours et enjeux d'un métier de bouche », *Food & History*, vol. 15, n° 1-2, 2017, p. 181-204.

⁴ Florent Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 212.

⁵ François La Varenne, *Le cuisinier français, enseignant la manière de bien apprestre et assaisonner toutes sortes de viandes... légumes*, Paris, 1651. [<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k114423k.textelimage>].

⁶ C'est le cas par exemple de l'apparition de la profession d'architecte, distincte du métier de maître maçon. La revendication de cette qualité témoigne de la fin d'un processus et d'un état reconnu par la société. Xavier Dectot, « De quelques mentions de Pierre de Montreuil et du statut d'architecte à Paris au milieu du XIII^e siècle », in *Mélanges Xavier Barral i Altet, Bulletin de la Société nationale des Antiquaires de France*, 2012, p. 464-470.

⁷ Anne Montenach, *op. cit.*, p. 183.

carrière. Le réseau que ces cuisiniers déploie n'est pas un réseau français mais européen qui révèle des pratiques identiques en matière de sociabilité et de gastronomie :

« Parce que les sentiments que je vous porte leur sont communs à tous. Les plus habiles hommes de nos jours vous doivent leur savoir et leur avancement ; vous les avez placés chez de grands Seigneurs, dans toutes les Capitales de l'Europe. C'est en vous particulièrement que la Noblesse étrangère met sa confiance ; elle vous écrit avec amitié, avec une vive estime ; dès qu'un sujet distingué vient à manquer dans ses cuisines, c'est toujours vous, Messieurs, qui désignez son remplaçant. Votre recommandation seule vaut une réputation⁸ ».

De même, l'auteur poursuit :

« La célébrité dont vous jouissez, comme grands Cuisiniers et grands Administrateurs, vous a valu le protectorat que vous exercez si honorablement dans l'intérêt de notre art. Votre mémoire sera à jamais chère parmi nous ; les Français, vos Confrères, vous citeront toujours comme de rares modèles de talent, d'honneur, d'urbanité et d'attachement fraternel. Recevez, Messieurs, L'expression de ma haute considération et de mon éternel attachement Votre Très-humble et Très-Obéissant Serviteur, Carême, de Paris⁹ ».

Le modèle de cuisinier auquel Marie-Antoine Carême se réfère figure donc un talent, comme un maître dans une corporation sous l'Ancien Régime, des règles propres (l'honneur), des conditions d'exercices (la ville) et un compagnonnage par la recommandation qu'ils opèrent.

La carrière que Carême déploie a en effet suivi scrupuleusement cette feuille de route. Il l'évoque lui-même : « Chef des cuisines du Prince Régent et à

⁸ Marie-Antoine Carême, *Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons : ouvrage contenant un traité des menus servis à Paris, à St-Pétersbourg, à Londres et à Vienne*, t. 1, Paris, Payot, 1822.

⁹ *Ibid.*

Paris chez le Prince Royal de Wurtemberg¹⁰ ». On peut supposer qu'il y œuvre comme « grand cuisinier » et « grand administrateur » (ce qui est un renvoi au « Maître d'Hôtel », fonction et titre de son ouvrage). Ses autres employeurs (comme le Tsar Alexandre) appartiennent à cette même élite. Ce choix n'est pas partagé par d'autres figures des maîtres queux du XVIII^e siècle. Si l'on se réfère à l'Ancien Régime, on devra rappeler la personnalité de Noël, exclusivement attaché à l'Empereur Frédéric II de Prusse. Si l'on s'appuie sur les premières décennies napoléoniennes, on soulignera que Méot est demeuré au service de Joseph Napoléon au gré des postes du frère de l'Empereur à Naples et en Espagne. Ude reste fidèle au service de Laetizia Bonaparte quand Laguipière sert exclusivement Murat. Lorsque Marie-Antoine Carême signe ses livres « M.A. Carême de Paris », cela signifie qu'il a conservé des pratiques d'Ancien Régime, tout en les déployant dans une société contemporaine.

Réputation, considération et engagement

Si la Révolution française n'explique pas seule la création du restaurant, elle impose à Carême de qualifier sa condition. Il est cuisinier, c'est-à-dire un homme « de bon ton ». Qu'est-ce que cela signifie ? Carême s'en explique dans l'un de ses écrits :

« L'extrême bon ton de la cour de Louis XV a singulièrement influé sur la civilisation de toutes les classes de la société, mais particulièrement sur les hommes de bouche, qui, à cette époque, étaient justement considérés comme des grands : aussi il n'existait pas un cuisinier de seigneur qui n'eût lui-même la tournure et les manières d'un homme de bon ton : l'habit brodé, les manchettes de dentelles et les boucles à diamants étaient leur parure ; l'épée était leur armement, et ils savaient la porter¹¹ ».

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ Marie-Antoine Carême, *Le pâtissier national parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne suivi d'observations utiles au progrès de cet art*, vol. 1, Paris, Garnier Frères, 1879, p. 292.

Cette condition le distingue du domestique, condition que le cuisinier a toujours refusée. Il n'est pas obligé de porter livrée comme le musicien Haydn chez les Esterhazy par exemple. Et tout retour à cette condition provoque chez Carême des cris d'orfraie. Un exemple est donné lors du banquet servi au Tsar¹² dans les plaines de Vertuis. Carême s'il décrit l'ensemble du dispositif relève aussi que :

« Ce grand extraordinaire fut brillant et somptueux, mais infiniment pénible pour la Bouche (service), puisqu'il est vrai de dire que nous nous trouvions au camp. Nos hommes d'extra furent contraints de coucher sur la paille, dans un "grand grenier"¹³».

La remarque permet de mesurer le dépit de Carême d'un renvoi à la condition de domestique et sa volonté d'affranchissement.

Carême déploie son « talent » avec des clients différents, qu'il sert parfois longuement. Le contexte lui est favorable. La période napoléonienne fut en effet, comme l'a relevé Paul Metzner, particulièrement propice aux extras¹⁴. Carême n'est plus soumis aux épineuses questions de grâce ou de disgrâce qui furent, faut-il le rappeler, celles de Vatel au service de Nicolas Fouquet puis de Condé. À ce titre, il forge une réputation ou plutôt il est « considéré ». Là encore, la notion est celle de l'Ancien Régime. Le chevalier de Jaucourt, lorsqu'il rédige l'article « Réputation » dans *L'Encyclopédie* a soin d'associer au terme « réputation » le synonyme « considération », et de marquer ainsi que la réputation peut tenir du hasard lorsque la considération tient en une construction méthodique¹⁵. Cette construction méthodique est celle de

¹² Marie-Pierre Rey, *Un Tsar à Paris, 1814, Alexandre I et la chute de Napoléon*, Paris, Flammarion, 2014.

¹³ Marion Godfroy, *Napoléon*, Paris, Payot, 2017, p. 118.

¹⁴ Paul Metzner, *Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution*, Berkeley, University of California Press, 1998, p. 67.

¹⁵ Diderot et d'Alembert, *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences et des arts et des métiers*, t. 14, 1751, p. 161-162.

l'aristocrate lorsqu'il bâtit sa Maison. Elle est ainsi un point important dans les correspondances du Prince de Talleyrand¹⁶. Carême procède de même. Par ce truchement, on comprend les motifs qui poussent le Tsar lors de son séjour à Paris en 1815 à employer Carême. Pozzo di Borgo relève : « le cuisinier s'attirera les compliments émus du Tsar avec sa recette des escargots de Bourgogne¹⁷ ».

Pourtant, là encore, la gastronomie ou la recette ne sauraient être les seules pointes saillantes. Carême s'est réclamé d'un modèle qu'il transmet. Un épisode l'éclaire lorsqu'il est question de Riquette, autre cuisinier. Dans la notice biographique qu'il lui consacre, Fayot note ainsi :

« Carême travailla chez M. de Talleyrand avec un cuisinier célèbre, M. Riquette. Tous deux furent employés aux dîners donnés par le prince dans les belles galeries de l'ancien hôtel des Affaires-Étrangères. Voici à ce sujet une anecdote assez piquante. Quelques années après, à l'époque de Tilsitt, Riquette, appelé en Russie, y introduisit la cuisine française. Sa réputation était grande alors : on ne l'appelait des cuisines de Paris à celles de Saint-Pétersbourg que "l'habile homme et le beau parleur" Depuis M. Riquette fit loyalement une grande fortune. Le 31 mars 1814, Riquette devint, chez M. de Talleyrand, rue Saint-Florentin, où était descendu le czar, le sujet de quelques moments d'entretien, malgré la nature très-grave des circonstances ; quelques paroles en sont curieuses, nous les répéterons. M. de Talleyrand ayant questionné le czar sur son cuisinier, celui-ci répondit : "Mais c'est le plus habile homme !" Quelqu'un ayant ajouté : "Oui, et il a fait une bien grande fortune au service de votre Majesté. — Mais, répondit l'empereur, c'est juste. Riquette nous a appris à manger, nous ne le savions pas." Voilà, répondit Carême, un souverain qui comprend les bénéfices de son serviteur, et qui estime assez haut le talent¹⁸. »

Carême rapporte ce qui peut sembler une anecdote, mais dans laquelle le terme réputation figure en place centrale. L'histoire prend ainsi valeur

¹⁶ Emmanuel de Waresquiel, *Talleyrand*, Paris, Fayard, 2006, p. 541.

¹⁷ Lettre de Charles Pozzo di Borgo à Karl de Nesselrode, 13 juin 1814, in *Correspondance diplomatique des ambassadeurs et ministres de Russie en France et de France en Russie, de 1814 à 1830*, Paris, Conard, 1907, p. 19-20.

¹⁸ Charles-Frédéric-Alfred Fayot, « La mort de Carême (1833) », in *Paris ou le livre des cent-et-un*, t. 12, Paris, Ladvocat, 1833.

d'exemple, au sens étymologique du terme. Les intervenants ne sont pas tout à fait mis sur le même plan. Le Tsar demeure le Tsar. En revanche, le savoir et l'expertise peuvent nourrir un dialogue et permettre de reconnaître la compétence dans le cadre de son exercice.

Le Chef, l'une des clefs de la permanence de la sociabilité au XIX^e siècle

Le XIX^e siècle amorce des changements sociaux. Le monde – les employeurs, car ce ne sont pas tout à fait des clients – de Marie-Antoine Carême, celui auquel il se réfère est celui de l'aristocratie, c'est-à-dire de grandes familles, liées par la parenté et/ou par la fortune. Ces familles revendiquent une supériorité de naissance, d'éducation et de rang. Arno Meyer a relevé le basculement de comportements entre le XVIII^e et le XIX^e siècle. Si la noblesse avait sous l'Ancien Régime un don pour l'adaptation et la bourgeoisie pour l'émulation, à partir du XIX^e siècle la grande bourgeoisie imite et s'approprie les comportements de la noblesse. L'achat de châteaux, l'adoption de poses et de styles de vie aristocratiques s'affirment. La culture traditionnelle se trouve ainsi reformée en renforçant et reproduisant un système culturel et éducatif d'Ancien Régime¹⁹. Cette supériorité se traduit par la préséance dans les cérémonies et les réceptions mondaines. C'est dans le cadre strict de la permanence de ces élites que Carême choisit d'exercer. Il comprend deux éléments de la sociabilité du XIX^e siècle naissant.

En maintenant ce dispositif, il fait du chef une des clefs. L'exemple est particulièrement significatif en Angleterre où l'amorce de ce processus est antérieure au mouvement que l'on constate en France sous le Second Empire. Jean-Claude Bonnet a rappelé ainsi dans un article sur la « cuisine

¹⁹ Arno Mayer, *La Persistance de l'Ancien Régime. L'Europe de 1848 à la Grande Guerre*, Paris, Flammarion, 1983, p. 21.

décorative d'Antonin Carême » la reprise de l'un de ces dispositifs²⁰. L'auteur cite longuement le dîner que Carême organise chez le baron de Rothschild. D'après Lady Morgan, ce repas demeure :

« un spécimen achevé de l'art actuel... entièrement dans l'esprit du siècle [...]. Le lendemain, une belle journée de juillet, et vers cinq heures, nous nous mîmes en route pour le château de Boulogne. Il était disposé avec beaucoup de goût et de splendeur. Tout indiquait l'affection que ses hôtes lui portaient. Nous admirâmes les touffes de belles fleurs qui ornaient l'entrée. Les plantes, les fruits de tous les climats répandus çà et là, la verdure anglaise et le soleil de France, les eaux vives et les oiseaux des Tropiques... La société était nombreuse et très brillante. On y remarquait plusieurs étrangers illustres, la conversation était animée. Mes yeux s'arrêtèrent sur quelques tableaux flamands d'une perfection remarquable et sur de beaux jouets d'enfants épars sur les tables du salon... Malgré la présence de Gérard et de Rossini, je n'avais qu'une pensée, celle de juger l'habile cuisinier. Jugez si je fus charmée lorsque j'entendis ces mots "Madame est servie". Tout le monde se leva ; on passa dans la salle à manger : non comme à Londres, suivant l'ordre du livre rouge, mais d'après les simples lois de la politesse qui réservent les premières places aux étrangers. L'atmosphère était brûlante ; malgré les stores à la vénitienne et les portiques, on ne pouvait pas supporter la chaleur des appartements. Il avait été impossible de servir le dîner dans le château. La salle à manger avait été transportée au milieu des orangers, dans un joli pavillon oblong en marbre blanc, où l'air était rafraîchi par le voisinage de petites fontaines qui lançaient une eau pure et brillante. La table, servie en ambigu, était couverte au milieu par un dessert d'une admirable élégance. Un jour limpide était encore en présence des mille rayons du soleil couchant : l'argenterie brillait avec plus d'éclat ; des porcelaines plus précieuses que l'or et l'argent, à cause des perfections du travail, retraçaient des scènes de famille. Tous les détails du service annonçaient la science des délicatesses de la vie, une simplicité exquise. Les entrées se plaçaient en cercle autour de ce beau dessert. L'ordonnance et le dîner, tout décelait Carême : c'était sa brillante variété, sa mesure parfaite. Plus d'épices anglaises, plus de jus noir : au contraire de fines saveurs et le parfum des truffes... Les végétaux avaient encore les teintes de la vie, la mayonnaise semblait avoir été fricassée dans la neige, comme le cœur de Mme de Sévigné la plombière, avec sa douce fraîcheur et le goût de ses fruits, remplaçant notre fade soufflé anglais²¹ »

²⁰ Jean-Claude Bonnet, « Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative », *Romantisme*, n° 17-18, 1977, p. 23-43.

²¹ Jean-Claude Bonnet, *op. cit.*, p. 31-32.

Cette description signale le lieu, l'objet et le déroulement. Il s'agit de diffuser « la science des délicatesses de la vie ». Le chef en est l'un des vecteurs, mais aussi le garant.

La place de Marie-Antoine Carême dans l'histoire de la gastronomie demeure liée à celle de la sociabilité. Né sous l'Ancien Régime, il mesure très vite l'admiration et la permanence des codes de cette société au sein des élites européennes au XIX^e siècle. Dans ce dispositif, il se présente comme le maître d'hôtel, et organise une intendance qui permet de renforcer la réputation d'une maison. Mais, et le phénomène est là nouveau, il profite de l'étroite marge de manœuvre qu'offrent les changements politiques sociaux pour se construire également une réputation, une considération propre. Certes, il s'inscrit dans un mouvement plus long qui avait permis, depuis La Varenne, de présenter l'expérience du cuisinier français comme un faire-valoir de sa Maison. Mais il fonde également la sienne. Il diffuse alors d'une part le socle de son expérience à travers une littérature imprimée, mais aussi une figure biographique autonome par la narration de ses souvenirs. Les livres qui paraissent deux générations après sa mort mentionnent son nom. Dans son livre de pâtisserie qui paraît en 1873, Jules Gouffé rend hommage à ce qu'il a appris de lui²². Cette permanence nominative se justifie par l'emploi des grosses pièces de pâtisseries, auxquelles Carême s'était attaché. Son travail comme son entreprise en font ainsi un modèle précurseur d'autres figures de la fin du XIX^e siècle comme Auguste Escoffier ou Léopold Mourier.

²² Jules Gouffé, *Le livre de pâtisserie ; ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat*, Paris, Librairie Hachette, 1873, p. VI.

Le mythe de la cuisine viennoise

CATHERINE HOREL

Résumé

Les produits alimentaires et la gastronomie ont circulé dans l'Empire, constituant un lieu de mémoire de la cuisine habsbourgeoise. Les fonctionnaires, militaires, enseignants ont vu leurs goûts changer au gré de leurs mutations : leurs femmes ne devaient pas seulement s'adapter à la langue de leur cuisinière, mais aussi à ses pratiques et aux ingrédients du marché local. Les livres de cuisine à leur disposition concentraient la diversité de la cuisine de la monarchie. Le vocabulaire reflète ces transferts au travers de mots qui sont des créations transnationales.

Mots-clés : Empire des Habsbourg – Cuisine viennoise – Livres de cuisine – Héritage culturel – Invention de la tradition.

Abstract

The Myth of the Viennese Cuisine

Food and gastronomy travelled from one end of the Empire to the other, forming the cultural heritage of Habsburg cuisine. Civil servants, officers, academics came back from their various postings with a changed taste: their wives had to adapt not only to the foreign language spoken by the cook but also to her cuisine as well as the ingredients offered in the market place. Books which were written for them that gathered all the diversity of 'Habsburg' cuisine. The vocabulary bears witness to these transfers: many words for ingredients, vegetables, are typical 'Habsburg' constructions.

Keywords: *Habsburg Empire – Viennese cooking – Cookbooks – Cultural heritage – Invention of tradition.*

Par son caractère multinational, l'empire des Habsbourg incarne l'hybridité des identités multiples (ethniques, linguistiques, confessionnelles), fruit de la mobilité et des échanges¹. Au travers de ses divers territoires, un

¹ Le présent article est un résumé de « Francis Joseph's *Tafelspitz*. The Austro-Hungarian Cooking as an Imperial Project », in Ilaria Porciani (ed.), *Food as Heritage and Nationalism in Europe. Tastes of Diversity*, London, Routledge, 2019.

phénomène de traduction et d'intégration des traditions culinaires s'observe du centre vers les périphéries. L'Empire n'a pas seulement adapté et adopté des recettes ottomanes et italiennes, mais celles-ci sont devenues des symboles de sa « *Gemütlichkeit* » (douceur de vivre) : le café dans toutes ses variations possibles, les *Strudel* (sucré et salé) et les *Fisolen* (haricots), de même que les vins produits dans de nombreuses régions de la monarchie. Les denrées alimentaires et les pratiques gastronomiques ont circulé d'un bout à l'autre de l'Empire. À partir du milieu du XIX^e siècle, l'augmentation et l'accélération de la mobilité a permis non seulement de transporter la nourriture mais elle a aussi donné aux gens la possibilité de voyager pour le travail, les études ou les loisirs, vers des lieux où ils sont entrés en contact avec des pratiques culinaires et des produits inconnus. Les domestiques tchèques venant s'employer à Vienne ont fait de la cuisine de la Bohême une caractéristique de la gastronomie de la capitale. Le développement des chemins de fer s'est traduit par la construction de gares démonstratives où le restaurant est devenu un lieu de transfert culturel des recettes de tous les territoires : c'est ainsi que la soupe hongroise *gulyás* s'est exportée vers l'ouest où elle a été transformée en ragoût de bœuf. Les fonctionnaires, officiers et enseignants voyaient leurs goûts changer au gré de leurs mutations. Leurs épouses devaient, d'une part, s'adapter à la langue de leur cuisinière, d'autre part, à ses pratiques culinaires et aux ingrédients disponibles sur le marché local. Le vocabulaire témoigne de ces transferts : de nombreux mots sont des créations empruntées aux lexiques slaves, italien, hongrois ; acclimatées à Vienne, elles sont inconnues en allemand.

Grâce à l'union douanière et à la monnaie unique, les produits circulent sans restriction à travers toute la monarchie, popularisés par la publicité que les journaux traduisent dans la langue locale, créant ainsi des références culinaires communes. On trouve des réclames pour les produits de la maison *Meinl* dans toutes les langues et des succursales de la célèbre épicerie viennoise ouvrent dans les grandes villes de l'Empire. Il en résulte que beaucoup de recettes sont absorbées dans ce qui va devenir la cuisine "viennoise", et que des influences sont adaptées ou importées, dont certaines

datent du XVI^e siècle. Vienne devient un creuset dans le premier sens du terme, où des contributions étrangères (France, Empire ottoman) et locales (pays alpins, Bohême, Hongrie, provinces italiennes) se mélangent. Un patchwork culinaire formé de tous les territoires de l'Empire se constitue et ses plats sont proposés dans les restaurants (*Beisln*) de la capitale². Ce processus est caractérisé par l'hybridité et la transformation. Des légendes et des mythes sont inventés pour expliquer ces transferts – dont un des plus célèbres est la *Wiener Schnitzel* – qui permettent de parler ici d'une véritable « invention de la tradition » pour décrire ce palimpseste qu'est la cuisine viennoise. Des origines géographiques différentes sont associées à des recettes identiques, alors qu'à l'inverse, des termes similaires mais grossièrement traduits passent d'un lexique à l'autre (allemand, slave, latin-Italien, turc, yiddish) causant par la suite d'innombrables querelles nationalistes sur l'appartenance d'un plat prétendument « typique ». Dans les diverses régions de l'Empire, consommer des mets dont la recette provient de provinces reculées (Bucovine, Dalmatie) s'apparente à une forme d'exotisme domestique (*Binnenexotik*). Après la dissolution de l'Empire austro-hongrois, certaines recettes ont acquis le statut de lieu de mémoire, faisant ainsi de la cuisine viennoise le témoignage de la multiplicité des goûts d'un empire où chaque peuple contribuait à son exceptionnelle diversité. Mais que reste-t-il de ces transferts en dehors de Vienne? Ce creuset s'est-il exporté? En effet, alors que toutes les recettes de l'Empire sont disponibles dans sa capitale, pourquoi ont-elles migré à leur tour vers d'autres provinces? Pouvait-on déguster de la cuisine tchèque à Sarajevo, ou trouver du paprika de Hongrie à Trieste? À cet égard, la différence semble résider davantage entre les environnements urbains et ruraux : les paysannes de Galicie, qu'elles soient ruthènes ou polonaises, ont continué à cuisiner comme leurs mères. La créativité, la fantaisie et la curiosité, mais aussi l'adaptabilité étaient des

² Susanne Breuss, « Zur Bedeutung des kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität », in Hannes Stekl, Elena Mannová (hrsg.), *Heroen, Mythen, Identitäten, die Slowakei und Österreich im Vergleich*, Vienne, WUV, 2003, p. 351-372.

attributs urbains, encouragés par la disponibilité d'une plus grande variété de produits.

La cuisine a joué un rôle non négligeable dans la formation des identités nationales par l'appropriation et la différenciation. Les hôteliers et les cuisiniers ont été des acteurs essentiels de ce processus de transfert, certains écrivant même leurs propres livres de cuisine ou de pâtisserie. Les migrants, généralement originaires des zones rurales, apportaient avec eux leurs traditions culinaires mais devaient en même temps s'adapter à la disponibilité et au prix des ingrédients, ce qui nécessitait souvent de modifier les recettes voire de les remplacer en assimilant celles appartenant à leur nouvel environnement. Ils inspiraient en retour les pratiques de leurs voisins ou les indisposaient par l'odeur de certaines préparations. Dans les cours des immeubles de Vienne, Prague et Budapest, les cuisines donnaient sur les coursives extérieures, les *Pawlatschen*, de sorte que tous pouvaient entendre, sentir et parfois goûter, ce qui mijotait chez le voisin.

Ces transferts sont un phénomène urbain, pratiquement inconnu dans les villages où les gens maintenaient leurs traditions culinaires et n'achetaient que fort rarement des produits "exotiques" au marché de ville la plus proche, en premier lieu en raison de leur coût souvent élevé. Toutefois, l'urbanisation attirait de plus en plus de paysans vers les cités de toutes tailles : du centre régional voisin jusque vers les métropoles de Vienne et Budapest. Dans les villes moyennes, le commerce se développe considérablement, permettant à de nombreuses boutiques de vendre des denrées dont la provenance va bien au-delà de la campagne environnante. Dans les villes plus grandes, la principale raison de l'évolution des habitudes de consommation était le chemin de fer. Les distances vers la capitale régionale se réduisirent et permirent par conséquent aussi le voyage en direction des grandes villes³. Le restaurant de la gare était l'endroit privilégié où l'on pouvait se voir proposer de la cuisine dite viennoise. Considéré comme une porte vers le

³ Voir l'histoire humoristique « Die Gans von Podwolotschyska », in Roda Roda, *Rote Weste und Monokel. Das neue Roda Roda Buch*, Munich, DTV, 1999, p. 136-140.

monde extérieur, il devait offrir à la fois des plats appartenant au patrimoine local et procurer également une touche exotique inspirée de la capitale. L'instauration du service militaire obligatoire fit voyager de jeunes campagnards à l'autre bout de l'Empire. Les cuisiniers de l'armée apportèrent selon leurs origines leur touche personnelle à cette cuisine habsbourgeoise.

Durant les dernières décennies du XIX^e siècle les villes de la monarchie virent s'ouvrir un nombre considérable de café-restaurants. Ils prenaient souvent des noms éloquentes, diffusant le patriotisme dynastique et les références à Vienne. Au-delà de ces appellations ils étaient des relais de la culture impériale de l'Autriche-Hongrie. Les habitants des localités les plus éloignées avaient ainsi l'impression que la capitale s'était rapprochée d'eux. La variété du menu était à l'aune du choix des journaux disponibles dans le café, preuve de son ouverture sur le monde et gage d'excellence culturelle. De nouvelles brasseries ouvraient également, parfois dans les banlieues, dans les parcs ainsi que sur les lieux boisés prisés des excursionnistes du dimanche. Même dans les plus modestes tavernes, un nouveau mode de consommation se faisait jour. Ceci était souvent dû au fait que le restaurateur venait d'une autre région ou bien qu'il revenait dans son pays natal après avoir accumulé de l'expérience ailleurs. Dans la plupart des villes hors de l'Autriche à proprement parler, l'allemand demeurait une langue majeure, de sorte qu'un esprit entreprenant de Graz, par exemple, pouvait tenter sa chance à Czernowitz ou à Temesvár où il allait en outre acquérir en quelques années des notions d'une ou plusieurs langues locales. Les changements de propriétaire ou l'ouverture d'un nouveau café-restaurant étaient l'occasion de faire de la publicité par voie de presse, qui mentionnait parfois l'origine et les références du nouveau tenancier. Si l'on annonçait qu'un brasseur tchèque s'installait à Sarajevo, les futurs clients se félicitaient de cette nouvelle car ils supposaient que l'homme s'y connaissait en matière de bière.

Les cuisiniers étaient les truchements vers la diversité des goûts en adaptant et interprétant les recettes apprises ou découvertes durant leurs années de formation et leurs voyages à travers toute la monarchie. Cette

profession, au même titre que beaucoup d'autres, était caractérisée par un fort taux de mobilité. En revanche la cuisinière employée dans les villes moyennes venait le plus souvent de la campagne environnante, mais dans les grandes métropoles elle pouvait avoir parcouru une plus longue distance. À Vienne, la plupart des immigrants venaient de Moravie et de Bohême, parmi eux la majorité des femmes devenaient domestiques dans les foyers bourgeois où elles assuraient la cuisine et souvent la garde des enfants⁴. Ce sont elles qui ont donné à la gastronomie viennoise ses traits les plus célèbres⁵ : les *Buchteln* (une brioche tchèque dénommée originellement *buchta*), le *Powidl* (une marmelade de prunes extrêmement dense que les Polonais se sont appropriés sous le terme de *powidla*) mais que l'on trouve jusqu'en Transylvanie, et enfin les *knedlíky* (*knödel*). Les pâtes, avec toutes sortes de variantes sous forme de *gnocchi*, *quenelles* etc., connaissent toutefois des différences substantielles. En descendant vers le sud, le *Knödel* devient de la *pasta* (Slovénie, provinces italiennes, Dalmatie), et vers l'est, il se transforme en petites pâtes destinées à la soupe (*galuska* en Hongrie), en ravioli (*pierogi* polonais ou *varenyky* ukrainiens), ou constitue un plat en soit agrémenté de fromage et d'autres ingrédients (*halušky* slovaques ou *sztrapacska* hongroises). Confrontée à ces nouveautés, la maîtresse de maison peut soit essayer d'enseigner à la cuisinière d'autres traditions, parfois les siennes propres si elle n'est pas Viennoise ou vient d'une région non germanique, ou bien lui demander d'utiliser un des livres de cuisine qui sont produits en quantité au tournant du siècle. Il en résulte que les repas sont une combinaison de l'inspiration de la cuisinière et des exigences d'un train de maison bourgeois. Si ce dernier est aisé, la cuisinière doit être capable de préparer des dîners et des réceptions où il ne sied pas qu'elle serve de la nourriture "paysanne".

⁴ Voir l'hommage de Franz Werfel à sa nourrisse tchèque, *Barbara oder die Frömmigkeit*, Francfort, Fischer, 1990.

⁵ Rolf Schwendter, *Armeessen, Reichespeisen: neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie*, Wien, Promedia, 1995.

Ce qui est aujourd'hui dénommé cuisine viennoise n'a pas été formulé ainsi avant 1918, ou bien très rarement⁶. De même que la nostalgie pour le multiculturalisme de la monarchie des Habsbourg, ses traditions culinaires ont été érigées en lieu de mémoire immatériel⁷. Vienne a certes influencé tout l'Empire ; elle a exporté le *Kaffeehaus* et nombre d'autres habitudes culturelles, mais sa cuisine était elle-même un conglomérat d'influences. Le transfert s'est donc opéré dans les deux directions. L'inspiration viennoise est patente derrière la prolifération des hôtels et restaurants baptisés avec des noms "impériaux" : cette pratique s'est étendue jusqu'en Galicie, Bucovine et Bosnie-Herzégovine. La civilisation du *Kaffeehaus* règne d'un bout à l'autre de l'Empire⁸.

La première indication qui révèle ces échanges dans la diversité réside dans les dénominations des ingrédients et des recettes ; dans leur version autrichienne elles sont désormais considérées comme "typiques" de l'ancienne monarchie car elles diffèrent de celles en usage en Allemagne. Elles constituent donc un élément dans la construction de l'identité autrichienne mais elles sont en réalité un héritage d'autres langues que l'allemand⁹. Les mots et leurs implications culinaires ont voyagé dans l'ensemble de l'Empire. Une illustration de cela peut être vue dans l'occupation de la Bosnie et de l'Herzégovine à partir de 1878 : le vocabulaire autrichien se répandit dans tous les domaines dont la gastronomie avec l'arrivée des hôteliers d'Autriche dont la plupart étaient en fait des Tchèques et des Croates, et de Hongrie (surtout des Croates et des Serbes). Ils

⁶ Wolf Neuber, *Die k.u.k. Wiener Küche. Rezepte aus der guten alten Zeit*, Munich, Mary Hahn, 1987.

⁷ Moritz Csáky, Georg Christian Lack (dir.), *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*, Vienne, Böhlau, 2014.

⁸ Richard Kurdiovsky, « Das Kaffeehaus in der Doppelmonarchie. Zwischen Wiener Typus und nationalem Ausdruck », in András F. Balogh (hrsg.), *Mehrsprachigkeit in Zentraleuropa: zur Geschichte einer literarischen und kulturellen Chance*, Vienne, Praesens-Verlag, 2012, p. 189-206.

⁹ Julia Danielczyk, Birgit Peter, « Die Transnationale des Geschmacks », in Moritz Csáky, Georg Christian Lack, *Kulinarik und Kultur Speisen...*, op. cit., p. 69-82.

introduisirent les goûts austro-hongrois qui se combinèrent alors avec les spécialités turco-balkaniques.

La gastronomie n'a pas échappé aux querelles nationalistes, comme le démontre un exemple de Trieste. Le périodique slovène *Slovenka* (La Slovène) avait une rubrique dédiée au « pur slovène ». Se présentant sous forme de série, il s'agit d'un dictionnaire où les auteurs expliquent l'étymologie des mots étrangers qui ont pénétré la langue slovène. Ils préconisent de les remplacer par des termes « originaux » qu'ils sont parfois obligés de créer de toutes pièces. Ainsi le *melšpajz* forgé à partir de l'autrichien *Mehlspeise* (desserts à base de farine) doit être rebaptisé *testenina*. Au sujet des italianismes, les *makaroni* doivent être substitués par les *vliitki*, supposés plus autochtones¹⁰. Dans le même ordre d'idées, des restaurateurs de Zagreb rédigeant leurs menus en les truffant de termes allemands et/ou hongrois sont dénoncés dans la presse pour leur absence de conscience nationale, de surcroît quand ces personnes ne sont pas considérées comme « purement » croates. Toutefois la langue dans laquelle les menus étaient écrits ne devient pas un sujet de contentieux avant les années 1900. Et même alors, le besoin de standardisation émane du légalisme des autorités municipales et n'est donc pas à interpréter strictement en termes de nationalisme¹¹. Or les hôteliers étaient effectivement réticents et lents à introduire une terminologie croate encore imprécise : ce sont finalement les termes allemands, compris de tous, qui s'imposèrent. En outre un grand nombre d'hôteliers et de restaurateurs étaient d'origine germanique. On adopta en définitive la solution des menus bilingues.

On peut donc considérer les cuisinières viennoises comme des médiatrices entre les nationalités puisque leur capacité à s'adapter n'avait que peu de

¹⁰ *Slovenka. Glasiloslovenskegazenstva* [La Slovène. La voix de la femme slovène], n° 6, 13 mars, n° 7, 27 mars, n° 8, 10 avril et n° 10, 24 avril 1897.

¹¹ Ines Sabotić, « Le menu à Zagreb au tournant du XIX^e au XX^e siècle : dans quelle langue mange-t-on ? », *Balkanologie*, n°8, 2004, p. 55-70.

rapport avec leur identification avec un groupe linguistique. Selon Konrad Köstlin : « in der Wiener Küche tanzt aber ein ganzes Ensemble¹² ». La variété des plats que l'on pouvait trouver à la carte des cafés et restaurants de Vienne est l'expression de ce *Volkstopf*, avec toutefois des nuances suivant le niveau social du lieu. Depuis le *Beisl* du coin de la rue à l'hôtel *Sacher*, du *Heurigen* de Grinzing à la pâtisserie *Demel*, le client trouvait plus ou moins les mêmes choses, ce qui aurait été impensable à Paris par exemple. Les noms et la terminologie circulaient de même, parfois avec des variantes importantes d'un livre de cuisine à un autre. Les transferts linguistiques étaient à l'œuvre sur tout le territoire austro-hongrois : italiens (*frittata*, *risotto*, *fagioli*), hongrois (*gulyás*, *palacsinta*). Les mots slaves, yiddish et turcs étaient plus ou moins correctement traduits avant d'être incorporés dans la gastronomie viennoise où ils étaient fondus de telle sorte que leurs sources d'inspiration originelles finissaient par être oubliées avant d'être quelquefois redécouvertes.

Même à la cour de Vienne, des plats simples constituaient l'ordinaire. François-Joseph était réputé pour apprécier le *Tafelspitz* (pot-au-feu) et nombre de ses dévoués sujets l'imitaient le dimanche ainsi que le raconte Joseph Roth dans *La marche de Radetzky*. Pour sa préparation, il est probable que la gouvernante, Fräulein Hirschwitz, n'avait point besoin de livre de cuisine, tant ce plat était partie intégrante de la tradition culinaire autrichienne. Le goût manifesté par l'empereur pour le *Tafelspitz* était proverbial mais aussi ses visites à la pâtisserie *Zauner* lors de ses séjours à Bad Ischl, à tel point que le confiseur obtint l'honneur de fournir la cour (*k.u.k. Hofzuckerbäcker*), une distinction jusque-là réservée à *Demel* à Vienne et à quelques autres.

Il est permis de penser que le culte voué aux gâteaux, à la crème et aux confiseries de toutes sortes est lié à la tradition baroque et à la piété catholique spécifiquement autrichienne (*pietas austriaca*) avec son décorum,

¹² « Tout un orchestre fait danser la cuisine viennoise », Konrad Köstlin, « Die Wiener Küche. Ein alleinstellungsmerkmal avant la lettre », in Moritz Csáky, Georg Christian Lack (hrsg.), *Kulinarik und Kultur Speisen...*, op. cit., p. 121.

ses illusions de stucs et ses formes théâtrales qui ont accompagné la Contre-Réforme. L'héritage des influences turques et italiennes a fait le reste en donnant aux populations des pays habsbourgeois le bec sucré. Le résultat est une parfaite combinaison entre la cuisine des gens modestes (crêpes, beignets) et la confiserie la plus raffinée. L'étalage des gâteaux (*Torten*) chez *Demel* à Vienne n'a rien à envier à l'abondante décoration des églises voisines.

Les livres ont été un élément primordial dans le processus de l'invention de la tradition de la cuisine austro-hongroise. Nombre d'entre eux ont été publiés au tournant du siècle, dans la plupart des cas par des femmes désireuses d'éduquer leurs cuisinières et les jeunes épouses. Les cuisinières de Bohême-Moravie avaient à leur disposition la bible de la cuisine tchèque de Magdalena Dobromila Rettigová, régulièrement rééditée et même traduite en allemand¹³ ! Elle s'adressait à la femme bourgeoise en phase d'émancipation et fait le lien avec le réveil national tchèque, mais elle parlait aussi à de plus modestes lectrices vivant dans des petites villes et à la campagne en dépit d'un niveau de langage soutenu. L'auteur a sélectionné environ 600 recettes issues de la *heimatliche Tradition* et affirme qu'elles sont tchèques. La plupart des cuisinières tchèques venant à Vienne en portaient un exemplaire dans leur valise. En effet, autour de 1880, 46,8 % des femmes travaillant comme domestiques dans les foyers viennois venaient de Bohême ou de Moravie. Le premier livre faisant état de cette influence parut en 1911 sous la plume de Johann Michael Heitz. Son *Wiener Bürger-Küche* donne une liste de recettes qualifiées de « *böhmisch* ».

L'un des plus fameux livres de cuisine, avec ses 80 éditions jusqu'à la fin du xx^e siècle et traduit dans seize langues a été publié en 1858. Son auteure, Katharina Prato, est née à Graz en 1818. Elle développa ses dons de

¹³ *Domácíkuchařka, anebpojednání o masitých a postníchpokrmeh pro dcerkyčeské a moravské.* cité in Elisabeth Fendl, Jana Nosková, « Die böhmische Küche », in Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger (eds), *Esskultur und kulturelle Identität*, Berlin, De Gruyter, 2010, p. 105-136.

cuisinière en soignant son époux qui souffrait de l'estomac¹⁴. Les pages de *Die Süddeutsche Küche* s'adressaient à des novices en cuisine et aux femmes au foyer. Ce fut un succès immédiat ce qui encouragea l'auteure à ajouter de nouvelles recettes et à réviser continuellement son texte. Sa petite-fille, Viktorine von Leitmeier, poursuivit les mises à jour jusque dans l'entre-deux-guerres, introduisant de nouvelles recettes à ce qui s'appelait dorénavant *Die große Prato*. D'autres bestsellers en la matière ne manquèrent pas, tel que l'ouvrage de Marie von Rokitansky, *Österreichische Küche*, publié en 1897, ou bien celui d'Olga et Adolf Hess, *Wiener Küche*, paru en 1913. Ces livres furent également traduits dans diverses langues de la monarchie mais leurs recettes se retrouvèrent plus ou moins adaptées dans de nombreux livres originaux édités à travers tout l'Empire puisque certaines étaient issues de ses territoires, ce qui prouve une fois de plus le transfert entre centre et périphéries.

L'anthropologue Konrad Köstlin juge trompeur le terme de « cuisine viennoise » car selon lui, la cuisine de Vienne à la fin de l'ère impériale n'existe pas : il s'agirait en fait d'une construction a posteriori¹⁵. Or la définition de la soi-disant *Wiener Küche* commença à se former durant les dernières décennies du XIX^e siècle à partir d'une compilation de plusieurs sources d'influences accumulées depuis le XVI^e siècle. La dimension de l'Empire conditionna la variété des importations depuis ses périphéries proches et lointaines, un phénomène qui dura jusqu'à sa chute. Le cadre impérial, la cour, les autres centres du pouvoir (Espagne, l'Italie de la Lombardie à la Sicile, les Pays-Bas) créèrent des zones de contact entre territoires permettant un transfert continu d'influences tel qu'il est impossible de déterminer l'origine de l'emblématique *Wiener Schnitzel*. Par

¹⁴ Rudolf Trefzer, « Das kulinarische Erbe der Donaumonarchie – Katharina Prato », in Norbert Schreiber, Lojze Wieser (hrsg.), *Wie schmeckt Europa?*, Klagenfurt, Wieser Verlag, 2009, p. 163.

¹⁵ « Le résultat d'une auto-narration de la fin du XIX^e siècle », Elisabeth Fendl, Jana Nosková, « Die böhmische Küche », *op. cit.*, p. 105.

son caractère de creuset des diverses populations de l'Empire, Vienne en vint à concentrer aussi une large part de l'héritage culinaire européen. La capitale recueillit ces influences grâce à la mobilité des habitants de la monarchie, au premier rang desquels les chefs et les cuisiniers. On pourrait donc pousser le raisonnement et considérer qu'il n'y pas plus de cuisine viennoise que d'identité autrichienne. Il n'est ainsi pas très étonnant de voir que dans l'entre-deux-guerres, puis au lendemain de 1945, l'héritage culinaire a constitué un élément important de la construction de cette identité problématique. Dans les livres récemment publiés sur cette question, plusieurs chapitres sont consacrés à la cuisine viennoise¹⁶. Un lieu de mémoire a été créé ainsi avec l'aide des nombreuses marques anciennement *k.u.k. Hoflieferanten*. Elles jouent toujours un rôle dans la renommée internationale de Vienne, donnant même naissance à de nouveaux produits supposés procurer aux clients une idée de l'Empire. Le même phénomène est manifeste dans les pays de l'ancien bloc socialiste ayant appartenu auparavant à la monarchie et où des cafés « viennois » ont ouvert ou rouvert ; leurs salles sont décorées de photographies « fin de siècle » qui montrent une image idéale de la ville avant 1918, ainsi que des portraits de François-Joseph et de « Sissi ».

¹⁶ Roman Sandgruber, « Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität », in Hans J. Teuteberg, Gerard Neunamm, Alois Wierlacher (hrsg.), *Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven*, Berlin, Akademie-Verlag, 1997, p. 187-191.

Le goût de la diplomatie

Entretien avec Zainal Arif Mantaha, ambassadeur de Singapour en France

CHRISTINA WU

Résumé

Dans cet entretien, Zainal Arif Mantaha, ambassadeur de Singapour en France, revient sur la diversité de la gastronomie singapourienne. Reflet des multiples cultures qui composent la cité-État, la cuisine se trouve au cœur des relations diplomatiques qu'elle développe avec la France. Des événements ponctuels sont organisés pour la promouvoir auprès du public français. En parallèle, la volonté de faire inscrire la culture hawker comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité affirme le caractère international de la gastronomie singapourienne.

Mots-clés : Singapour – France – Gastronomie – Diplomatie – Culture hawker.

Abstract

The Taste for Diplomacy

Interview with Zainal Arif Mantaha, ambassador of Singapore to France

In this interview, Zainal Arif Mantaha, ambassador of Singapore to France, highlights the diversity of Singaporean gastronomy. This cuisine emphasizes the wide array of cultures defining the city-state while participating in the development of diplomatic ties with France. Different events are indeed organized to promote it to the French audience. In the meantime, the attempt to turn hawker culture into an intangible cultural heritage of humanity aims at giving an international dimension to this gastronomy.

Keywords: Singapore – France – Gastronomy – Diplomacy – Hawker culture.

Christina Wu. *La France possède de riches traditions culinaires et la gastronomie joue un rôle important tant dans l'économie que dans la diplomatie internationale françaises. La gastronomie a-t-elle aussi de l'influence dans la diplomatie de Singapour ?*

Zainal Arif Mantaha. Tout à fait ! Après tout, la diplomatie est l'art d'entretenir des amitiés et de tisser des relations avec des pays et des peuples, et la

nourriture et les discussions autour de la nourriture sont l'un des meilleurs moyens de briser les barrières sociales et de rassembler les gens.

Singapour est privilégiée à cet égard. Notre cuisine reflète déjà la diversité culturelle de notre population, qui compte quatre groupes ethniques principaux : les Malais, les Chinois, les Indiens et les Eurasiens (descendants des premiers colons européens). En tant que plaque tournante internationale, Singapour a également l'avantage d'accueillir un grand nombre de ressortissants étrangers, qui apportent leurs traditions culinaires avec eux. Les Singapouriens eux-mêmes voyageant de plus en plus, ils découvrent et apprennent à apprécier les cuisines étrangères. Tous ces facteurs expliquent pourquoi la population résidente de Singapour voue une véritable passion à la bonne chère et se distingue par ses goûts incroyablement sophistiqués en matière de gastronomie. La petite cité-État, dont la superficie est inférieure à celle de la métropole du Grand Paris, propose une variété stupéfiante d'offres culinaires avec une kyrielle de saveurs pour tous les budgets, et le plus souvent à des prix abordables, depuis les *hawker centres* jusqu'aux grands restaurants.

Aujourd'hui, la cuisine singapourienne et ses déclinaisons diverses et variées jouissent d'un large rayonnement international. La richesse de la gastronomie locale est très certainement l'un des éléments qui marquent le plus les visiteurs et résidents étrangers découvrant Singapour, et dont les Singapouriens vivant loin de leur patrie ont le plus de mal à se passer. Il n'est donc pas étonnant qu'elle occupe une place privilégiée dans la diplomatie publique singapourienne et qu'elle tienne le haut du pavé lors des événements diplomatiques accueillis ou organisés par Singapour, à la fois sur le territoire national comme à l'étranger.

CW. *Quelle place la gastronomie singapourienne occupe-t-elle dans le travail diplomatique de l'ambassade en France ?*

ZAM. La nourriture est une passion commune aux Français et aux Singapouriens. Nous parlons tout le temps de nourriture et de restaurants, même le ventre plein ! C'est donc tout naturellement que la gastronomie est pour nous un des moyens permettant d'établir des liens entre la France et Singapour, de former des réseaux et des groupes de soutien pour Singapour en France et de promouvoir le pays auprès des étudiants, entreprises et touristes français. Quand mon épouse et moi-même recevons de petits groupes à la résidence officielle, ou lors de la grande réception annuelle organisée à l'ambassade pour la fête nationale de Singapour, la nourriture singapourienne se retrouve presque toujours au centre des discussions.

Je souhaiterais pouvoir organiser de temps à autre un festival gastronomique singapourien à Paris et dans d'autres grandes villes de France pour mieux faire découvrir notre cuisine aux Français, avec le soutien de l'industrie locale. À la différence des cuisines d'autres pays d'Asie du Sud-Est ayant d'importantes diasporas en France et une histoire commune avec elle, comme le Cambodge, la RDP lao et le Vietnam, la cuisine de Singapour y reste encore peu représentée. En Europe, c'est à Londres que vous pourrez trouver la plus forte concentration de restaurants singapouriens. En dépit de ces contraintes, nous avons tout de même réussi à inclure la gastronomie dans la diplomatie singapourienne en France à d'autres occasions. Je peux vous en citer trois exemples récents.

En juin 2015, l'ambassade a coorganisé avec le *National Heritage Board*¹ singapourien « Saveurs de Singapour sur les berges de Seine », un grand marché de street-food à ciel ouvert qui a permis à de nombreux Parisiens de mieux se familiariser avec les spécialités de notre pays. L'événement s'inscrivait dans le cadre de « Singapour en France – le Festival », plus importante vitrine de l'art et de la culture singapouriens jamais organisée à

¹ Conseil national du patrimoine (NdT).

l'étranger à ce jour, qui a commémoré trois mois durant le 50^e anniversaire de l'indépendance de Singapour et l'établissement des relations diplomatiques avec la France.

En septembre 2018, nous avons coopéré avec la société française de distribution cinématographique Art House Films pour présenter un plat emblématique de Singapour, le *bak kut teh* (soupe de côtes de porc aux herbes), à l'occasion de la première du film franco-nippo-singapourien *La Saveur des ramen* du réalisateur singapourien Eric Khoo au cinéma MK2 Bibliothèque de Paris. Le film suit un jeune chef nippo-singapourien d'un restaurant de *ramen* qui redécouvre ses racines familiales et culturelles à Singapour.

En février 2019, l'ambassade a été ravie d'apporter son soutien au *Singapore Tourism Board*², qui avait formé une équipe culinaire réunissant les grands chefs singapouriens M. Justin Quek de JustIN, M. Alexander Pang de New Ubin Seafood et M^{me} Cheryl Koh de Tarte by Cheryl Koh, ainsi que deux mixologues de Nutmeg & Clove, M^{me} Jayden Ong et M^{me} Pan Ying Lee, pour créer les plats et cocktails servis lors de la réception donnée à l'occasion de la cérémonie inaugurale des World Restaurant Awards à Paris.

CW. *Singapour a récemment nommé la culture hawker pour inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Il s'agit de la première candidature soumise par Singapour depuis son adhésion à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel en février 2018. Pourquoi avoir choisi la culture hawker de Singapour comme première nomination ? A-t-elle un lien avec la gastronomie singapourienne ?*

² Office du tourisme singapourien (NdT).

ZAM. Oui, Singapour a officiellement nommé la culture *hawker* pour inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO le 27 mars 2019, un peu plus d'un an après avoir ratifié la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, le 22 février 2018. Cette candidature est un signal clair que Singapour prend très au sérieux son engagement à sauvegarder notre patrimoine culturel immatériel et à promouvoir sa transmission aux futures générations, en vertu de cette Convention.

La décision de proposer la culture *hawker* comme première inscription de Singapour sur la Liste représentative de l'UNESCO a été annoncée pour la première fois par le Premier ministre Lee Hsien Loong en août 2018. Elle est le résultat d'une réflexion et d'une procédure abouties, impliquant notamment la participation de groupes de discussion et des efforts visant à susciter la mobilisation publique des Singapouriens issus de tous horizons, menées entre avril et juillet 2018. Ces consultations ont révélé que l'attachement des Singapouriens à la culture *hawker* fait l'objet d'un solide consensus, celle-ci incarnant à leurs yeux le patrimoine multiculturel de Singapour, qu'ils considèrent comme un élément à part entière de l'identité du pays.

Mais qu'entend-on exactement par la culture *hawker* propre à Singapour ? Issue de notre culture de la nourriture de rue, la culture *hawker* trouve ses origines au milieu du XIX^e siècle, quand les premiers *hawkers* (ou colporteurs) commencèrent à investir les rues pour y vendre toutes sortes de denrées alimentaires. Depuis, elle a évolué en parallèle au développement socio-économique de Singapour. L'activité de colporteur de rue était très prisée des premiers colons, car elle ne nécessitait que peu de capital et de qualifications. On pouvait voir des échoppes de nourriture de rue dans des quartiers comme Chinatown et Orchard Road jusque dans les années 1970. Il s'agissait de lieux de réunion populaires offrant des repas bon marché tels que le **laksa** (soupe épicée de nouilles au lait de coco et au curry) et le **satay** (brochettes de viande marinée grillée) à une clientèle

venant de tous les horizons. À partir de 1968, les *hawkers* ont commencé à s'installer dans des centres et marchés conçus spécialement pour eux et dotés d'installations sanitaires et de commodités dignes de ce nom. C'est à cette époque qu'a été construit le plus grand nombre de *hawker centres* de l'histoire de Singapour, ces derniers faisant peu à peu leur apparition au sein des quartiers résidentiels et des zones industrielles.

Avec plus de 80 % de Singapouriens venant se restaurer dans ces centres au moins une fois par semaine, la culture *hawker* fait aujourd'hui partie intégrante de la vie quotidienne à Singapour. Elle confère à notre pays un sentiment d'identité et assure la continuité du lien transgénérationnel. On compte plus de 110 *hawker centres* dans tout Singapour. Chacun d'eux est un espace social et communautaire vivant, une « salle à manger communautaire », avec des échoppes proposant non seulement des spécialités chinoises, malaises et indiennes, mais aussi une offre de plus en plus diversifiée et innovante de cuisines du monde. Les *hawker centres* sont donc un microcosme de la société multiculturelle et cosmopolite de Singapour et jouent un rôle social essentiel en favorisant l'intégration et en consolidant les interactions au sein de la communauté. Ils sont aussi un instrument de nivellement économique et social au service de la cohésion de la société permettant aux Singapouriens de tout(e), ethnies, religions, cultures et milieux sociaux de tisser des liens autour de leurs plats préférés concoctés par les *hawkers*.

En nommant la culture *hawker* de Singapour pour inscription sur la Liste représentative de l'UNESCO, nous nous engageons donc aux yeux du monde à sauvegarder, à préserver et à mieux faire apprécier ce patrimoine culturel immatériel pour les générations à venir.

