

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.