

L'EUROPE ALIMENTAIRE

Antonella Campanini
Peter Scholliers
Jean-Pierre Williot (dir.)

menu

Potage Saint-Germain
Consommé Sévigné
Crostades Capucine
Truite Saumonée Sauce Vincent
Filet de Bœuf à la Cardinal
Poularde à la Stanley
Horticois Vents Maître d'Hôtel
Cameton Nantais à la Broche
Salade Romaine
Homards de la Côte Saucré Mayonnaise
Timbalon
Pâté
Bombe Universelle
Corbeilles
Desserts

Manger en Europe
Patrimoines, échanges, identités

BANQUET

OFFERT
par les Exposants
à M. le Comte

Adrien d'OUTREBONT

Commissionnaire général de
Gouvernement
et à

M. Léon SOUBRE
Propriétaire
du Grand Colonneau

L'EUROPE ALIMENTAIRE

Antonella Campanini
Peter Scholliers
Jean-Pierre Williot (dir.)

menu

Potage Saint-Germain
Consommé Sévigné
Crostades Capucine
Truite Saumonée Sauce Vincent
Filet de Bœuf à la Cardinal
Poularde à la Stanley
Horticois Vents Maître d'Hôtel
Cameton Nantais à la Broche
Salade Romaine
Homards de la Côte Saucré Mayonnaise
Tisbais
Pis
Bombe Universelle
Corbeilles
Desserts

Manger en Europe

Patrimoines, échanges, identités

BANQUET

OFFERT

par les Exposants

à M. le Comte

Adrien d'OUTREBONT

Commissaire général de

l'Exposition

et à

M. Léon SOUBRE

Président

du Grand Colonne

Identités, aliments et cuisine aux sources d'une Europe alimentaire

Antonella CAMPANINI, Peter SCHOLLIERS, Jean-Pierre WILLIOT

Origine, identité... L'important est que ce soit bon ! (d'après Pellegrino Artusi)

Dans le livre de recettes qu'il destine aux ménagères d'une Italie récemment unifiée, Pellegrino Artusi entame sa recette des « Maccheroni col pangrattato »¹ [macaroni à la chapelure], par ce préambule : « S'il est vrai, comme le disait Alexandre Dumas père, que les Anglais ne vivent que de roast-beef et de pudding, les Hollandais de viande cuite au four, de patates et de fromage, les Allemands de choucroute et de lard fumé, les Espagnols de pois chiches, de chocolat et de lard rance, les Italiens de maccheroni [...] ».

Bien qu'il inclue des plats d'origines étrangères sans compter certaines dénominations curieuses, peu lui importent les origines et les emprunts. Il déclare encore : « Je préviens ici, une fois pour toutes, que ma cuisine n'est pas une affaire de noms et que je n'accorde aucune importance aux noms ampoulés. Si un Anglais disait que ce plat, » – il s'agit du « Pigeon à l'Anglaise » – « affublé du nom étrange de *piccion paio*, n'est pas cuisiné à l'intention de sa nation, je n'en aurai cure ; ce qui m'importe c'est qu'il soit jugé bon, un point c'est tout ». Artusi en donne pourtant à la page suivante, une variante propre à lui conférer « un caractère plus national »². Si c'est bon, pourquoi s'occuper de la provenance ? « S'il n'est pas hongrois, il sera à l'espagnole ou à la flamande ; le nom importe peu si le plat rencontre, comme je le pense, le goût de celui qui le mange », écrit encore Artusi à propos de la « Spalla d'agnello all'ungherese » [épaule d'agneau à l'hongroise]³. On n'a que faire des dénominations bizarres qui renvoient à de lointaines origines : « Celui qui élaborera ce plat, » – il s'agit du « Bue alla California » [bœuf

¹ Artusi, P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Capatti, A. (éd.), Milano, BUR, 2010, p. 263-264.

² Artusi, *La scienza in cucina*, p. 302-304.

³ Artusi, *La scienza in cucina*, p. 339.

à la Californie] – « ne sachant pas comment l'appeler, lui donna sans doute ce titre étrange ; par ailleurs, les noms étranges ou ridicules, sont la règle dans le monde culinaire »⁴. Peu importent les dénominations peu vraisemblables : « Plum-pudding » est un « terme anglais qui voudrait dire *flan de prunes*, alors que ces fruits sont absents de ce plat »⁵ ; le plum-cake qui « est un dessert de la même famille, a également une dénomination trompeuse »⁶. L'important est de ne pas s'arrêter aux apparences, mais d'accepter le patrimoine d'un lieu tout en recueillant les apports extérieurs, de ne pas se focaliser sur l'aspect mais sur la substance, un peu comme avec le strudel : « ne vous effrayez pas si la composition de ce dessert vous semble une drôle de mixture et qu'une fois cuit il ressemble à une énorme sangsue ou à un vilain serpent : au goût, il vous plaira »⁷.

L'expérience de Pellegrino Artusi constitue une sorte de parcours idéal à travers les identités alimentaires. Son œuvre *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* est jalonnée de notions d'origine et de tradition ; d'une part les produits et les savoirs qui constituent le patrimoine d'un lieu et, de l'autre, tout ce qui en diffère et qui participe à la construction de ce patrimoine parce que les éléments en ont été acceptés, modifiés, revisités, repropoés.

Par sa lecture culinaire, Artusi introduit précisément l'objet de nos débats, inaugurés en octobre 2009, dans le cadre d'un *Intensive Programme* (LLP/Erasmus IP) intitulé « Les identités alimentaires en Europe », réuni au sein du master européen « Histoire et cultures de l'alimentation »⁸. Des échanges qui ont présidé un mois durant à l'analyse de cette thématique, est née l'idée d'un projet qu'il nous faut expliciter car il légitime la publication de ce livre et, dans le mouvement, la création d'une nouvelle collection aux Éditions P.I.E. Peter Lang, que les directeurs tiennent à remercier d'entrée de jeu.

⁴ Artusi, *La scienza in cucina*, p. 322-323.

⁵ Artusi, *La scienza in cucina*, p. 678.

⁶ Artusi, *La scienza in cucina*, p. 679.

⁷ Artusi, *La scienza in cucina*, p. 549.

⁸ Depuis l'année académique 2004/2005, le master voit la participation des universités de Bologne, de Tours et de Barcelone, et depuis l'année académique 2010/2011, celle de deux universités bruxelloises (l'Université Libre et la Vrije Universiteit).

Quelle place prend l'alimentation dans les questions d'identités ?

Aujourd'hui, très peu de gens doutent de l'importance capitale de l'alimentation dans la construction identitaire d'un groupe (qu'il soit petit comme la famille, moyen comme la classe sociale et la ville, ou vaste comme la nation). L'individu et la communauté se construisent en effet à travers une façon typique de penser et de faire la cuisine. En plus, l'alimentation de l'*autre* joue le même rôle dans la construction identitaire : notre identité se construit également, et probablement surtout, par le regard des autres autant que nous construisons l'identité de l'autre par le biais de son alimentation. C'est-à-dire que l'identité se construit en premier lieu à travers la rencontre de l'autre. L'immense succès du concept du terroir en France (et à travers le monde) et la possibilité d'acquérir la certification légale de l'*Indication géographique protégée* au niveau de la Communauté européenne témoignent de cette conviction. L'actuelle richesse d'études historiques, démontrant ce lien, en atteste également⁹.

L'idée du rapport étroit entre alimentation et identité n'est pas nouvelle. Elle se retrouve par exemple dans l'œuvre de Jean-Jacques Rousseau qui notait dans *Julie ou la nouvelle Héloïse* (1761), « En général, je pense qu'on pourroit souvent trouver quelque indice du caractère des gens dans le choix des aliments qu'ils préfèrent », pour invoquer ensuite que les Italiens « qui vivent beaucoup d'herbage » sont « efféminés et mous », les Anglais, « grands mangeurs de viande » ont quelque chose de dur « qui tient à la barbarie », les Suisses qui aiment « à la fois l'un et l'autre aliment » sont froids, paisibles mais colériques et, enfin, les Français qui vivent « de tous les mets », sont souples, changeants et se plient à tous caractères¹⁰.

Lancée dans le monde académique au cours des années 1980¹¹, cette idée a toutefois eu bien du mal à se répandre à travers les sciences

⁹ Pour ne citer que quelques exemples, Teuteberg, H.-J., Neumann, G., Wierlacher, A. (dir.), *Essen und kulturelle Identität*, Bonn, Akademie Verlag, 1996 ; Scholliers, P. (dir.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, Berg, 2001 ; Bruegel, M., Lauriou, B. (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002 ; Wilson, T. M. (dir.), *Food, Drink and Identity in Europe*, Amsterdam-New York, Rodopi, 2006 ; Belasco, W., *Food. The Key Concepts*, Oxford, Berg, 2008, p. 15-34 (le premier chapitre, *Identity : are we what we eat?*).

¹⁰ Rousseau, J.-J., *Julie ou la nouvelle Héloïse*, Amsterdam, Marc-Michel Rey, 1777, p. 244-245.

¹¹ D'abord en histoire politique (par exemple, Anderson, B., *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, London, Verso, 1983), et en

humaines et sociales. Ne s'agit-il pas en effet de stéréotypes avec lesquels les gens voient (et jugent) trop volontiers les autres ? Jusqu'à la fin des années 1980, la recherche en sciences sociales et humaines (et particulièrement en histoire) ne se souciait en général pas des choses vagues comme les lieux communs, préjugés ou sentiments collectifs. Cela tenait probablement au paradigme structuraliste des années 1950, 1960, 1970 et 1980, dans lequel des concepts comme celui de classe avec ses connotations fixes du type « ouvrier vote gauche » jouaient un rôle primordial. Il a fallu une crise épistémologique qui mettait en question les concepts hégémoniques. De cet élan poststructuraliste (ou, si l'on veut, culturaliste) jaillit l'attention pour la perception, le discours et les constructions sociales dont fait partie l'identité. Depuis 1990, le concept d'identité a été graduellement adapté comme instrument d'analyse, et ceci dans les études du genre, la sociologie, les études de culture matérielle, l'archéologie et autres¹².

Ce succès sur plusieurs fronts n'empêche néanmoins pas le fait que diverses questions se posent. Premièrement, la socio-psychologie, discipline-clef en matière de la construction d'identité, tout en admettant l'importance majeure de l'alimentation pour l'identité, ne sait pas trop bien où se place précisément l'alimentation dans la hiérarchie culturelle. Qu'en est-il de la langue, de la religion, de l'ethnie, de l'âge, du sexe et autres variables qui pourraient contribuer à construire son identité ? S'agit-il de composants aussi vigoureux que l'alimentation ? À la même page d'un seul article on lit, « L'alimentation, les manières de table sont des aspects significatifs des cultures locales », mais cinq lignes plus bas, « La langue est le plus sûr véhicule d'une identité »¹³. Quels sont donc les rapports entre identité, alimentation et langue (ou encore religion, ethnie, etc.) : immuables, relativement flexibles ou très souples ? Est-ce qu'un individu possède plusieurs identités qui, par ailleurs, sont interchangeables ? Tout cela signifie-t-il que le rôle de l'alimentation ne serait donc pas décisif pour la construction de l'identité ?

En outre, des sociologues comme Alan Warde, doutent du fait que tout aliment aurait une identique puissance d'identification. Selon

suite en sociologie alimentaire (plus particulièrement Fischler, C., « Food, Self and Identity », in *Social Science Information*, 27, 2, 1988, p. 275-292).

¹² Par exemple, Counihan, C. M., Kaplan, S. L. (dir.), *Food and Gender : Identity and Power*, Amsterdam, Harwood Academic Publishers, 1998 ; Poulain, J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002 ; Miller, D., *The Dialects of Shopping*, Chicago-London, University of Chicago Press, 2001 ; Twiss, K. C. (dir.), *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondale, Southern Illinois University, 2007.

¹³ Scardigli, V., Tourreau, R., « Mœurs et coutumes des Franciliens », in Ruano-Borbolan, J.-C. (dir.), *L'identité. L'individu, le groupe, la société*, Auxerre, Éditions Sciences Humaines, 1998, p. 350.

Warde, des quantités de gens mangent, et voient manger, sans pour autant y attribuer une signification spéciale. Aussi, ces gens ne portent pas particulièrement un intérêt à un quelconque ingrédient, cuisinier ou plat. Et finalement, tout le processus de l'identification par l'alimentation suppose une connaissance des codes appropriés, que bon nombre de personnes ne possèdent pas. Warde conclut : « There are limits to the capacity of food to express personal identity »¹⁴. L'historien américain Warren Belasco pense de même, en accentuant l'énorme offre internationale actuelle en ce qui concerne notre alimentation, « We eat so many different foods ! Which ones signify deep identity and which simply fill us up ? »¹⁵. Il réfère bien sûr au fait qu'avec le mouvement incessant de gens, produits et idées, il devient de plus en plus difficile de construire une identité claire. C'est pour cela que Belasco propose une maxime nouvelle qui remplacerait le propos coutumier « Nous sommes ce que nous mangeons » par « Nous sommes ce que nous avons mangé » (« We are what we ate »). Le passé culinaire pèserait donc lourd dans la construction identitaire actuelle.

Cette idée prend toute son importance dans le paysage actuel de l'alimentation (le *foodscape* des Anglo-saxons), dans lequel l'offre interminable d'aliments permet d'expérimenter (ou si l'on veut, jouer) avec la cuisine, en mangeant une journée un hamburger au *fast food*, l'autre jour un repas à la carte dans une brasserie dans le vent et le troisième un sandwich au camembert dans une buvette de gare. Est-ce qu'en mangeant d'une telle manière l'identité se déconstruit et se reconstruit continuellement ? Serait-ce cela la nouvelle identité du mangeur du XXI^e siècle ? L'immense offre d'aliments et de cuisines mènerait cependant aussi à une certaine angoisse, qui avait déjà été signalée par Claude Fischler en 1988¹⁶. Depuis les années 1980, la cuisine s'est encore modifiée considérablement, causant de plus en plus d'inquiétude (concernant les choix, référence et connaissances) et de nécessité d'adaptation au changement¹⁷. Le retour à la cuisine de grand-mère, et donc du terroir et du soi-disant authentique, dans nos restaurants et supermarchés ainsi que dans les nombreux discours, serait un réflexe qui aiderait à tenir dans un monde globalisant, où il est de plus en plus difficile de se rallier à un groupe précis de référence. La culture alimen-

¹⁴ Warde, A., *Consumption, Food & Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London, Sage, 1997, p. 199-200.

¹⁵ Belasco, *Food*, p. 32.

¹⁶ Fischler, « Food, Self and Identity », p. 288 et suivantes.

¹⁷ Fischler, C., Masson, E., *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2008, p. 84-87.

taire locale redécouverte ou réinventée, et en tous cas imprégnée dans le passé, formerait donc une résistance identitaire¹⁸.

De quelles identités alimentaires parle-t-on ?

Le point de départ de l'*Intensive Programme* était celui des identités alimentaires. Identités au pluriel bien sûr, afin qu'il soit ouvert aux champs d'intérêt de tous les participants. Les identités territoriales en premier lieu, aux différents échelons : village, ville, région, pays, jusqu'à l'identité européenne que les Européens eux-mêmes ont parfois du mal à cerner mais dont les contours apparaissent bien plus nets lorsque l'on se déplace en dehors de ses frontières. Aux identités territoriales s'ajoutent les identités sociales, ethniques, culturelles, religieuses, générationnelles, de genre. Celles-ci se créent, se détruisent et se transforment selon la loi de Lavoisier adaptée pour l'occasion par Jesús Contreras et que nous avons repris comme fer de lance de notre programme.

Une question un peu provocatrice s'est rapidement posée : à travers ce cadre identitaire complexe et composite – l'individu n'est-il pas en effet le produit de plusieurs de ces identités ? – l'alimentation a-t-elle en fin de compte un rôle à jouer ? Elle a appelé la réponse suivante : l'alimentation ne constitue qu'un facteur parmi d'autres, mais un facteur particulièrement fort, capable de véhiculer toutes les identités qui accompagnent l'individu.

L'aphorisme à succès de Brillat-Savarin « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », à la lumière de telles recherches, s'élargit volontiers à la question « quand, comment, pourquoi et en quelle quantité manges-tu ? ». Aucun de ces éléments n'ayant un caractère définitif, au sein d'une problématique soumise à des variations. Dans la plupart des cas ces variations embrayent au contact d'autres identités susceptibles d'engendrer un échange. Elles provoquent une dynamique d'acceptation ou de refus ayant la capacité de modifier l'identité de l'individu.

L'échange peut avoir lieu de diverses manières : nous avons passé en revue trois de ses modalités. La première – sans doute la plus évidente – concerne la circulation des produits, laquelle découle des exigences commerciales. La seconde porte sur la circulation de savoirs culinaires et trouve dans les livres de recettes le plus efficace des vecteurs. La troisième enfin, met au premier plan la circulation de l'individu. Le voyage et les échanges sont alors provoqués par des émigrants, qui poussés par la nécessité, transportent dans leurs valises en carton, parfums, saveurs et connaissances liées à leur terre d'origine. À l'autre extrémité de l'échelle, les flux migratoires voient également des

¹⁸ Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, p. 21-26.

hommes d'affaires à l'affût de nouvelles possibilités d'expansion de leurs activités ou des individus qui décident pour diverses raisons de changer de vie et de changer d'air, sans pour autant renoncer aux traditions de leur terre.

Le concept de tradition est à son tour lié à celui de l'échange : la tradition et l'origine prennent toute leur signification à partir du moment où il existe un marché – des foires médiévales aux industries agro-alimentaires de l'époque contemporaine – capable de mettre en contact un produit avec d'autres denrées issues de traditions construites *ailleurs*.

Rien n'est fixe ni immuable dans ce système. La classification du produit est une idée relativement récente et son utilisation dépend de nombreux facteurs qui changent dans le temps et l'espace. Le produit pour lequel nous reconnaissons aujourd'hui une histoire et une origine n'est plus celui qu'utilisaient nos arrière-grands-parents. Il n'est pas nécessaire de remonter bien loin dans le temps : différentes techniques de préparation, de conservation et de production, outils qui changent, goûts qui évoluent, autant d'éléments qui nous interdisent de penser que ce qui est aujourd'hui utilisé, classifié et dénommé, est identique à ce que les hommes connaissaient il y a seulement un siècle. La notion de patrimoine recouvre toute cette réalité : elle ne se limite pas au produit mais englobe tout ce qui l'accompagne et le construit en termes de culture et d'identité, dessinant un paysage où l'historien est appelé à jouer un rôle fondamental.

De l'échange oral au projet global

Voici donc rassemblée l'œuvre collective d'un groupe d'enseignants et de chercheurs liés par l'intérêt commun qu'ils portent au thème des identités alimentaires. Il constitue l'aboutissement de plusieurs années de travail réalisé ensemble et scellées par les liens d'une amitié solide sans laquelle il n'aurait pu voir le jour. Durant quatre semaines, les enseignants de toutes les universités concernées et les étudiants italiens, français et espagnols inscrits au master se sont réunis pour engager une réflexion autour du thème des identités alimentaires, considérant les formes qu'elles sont en mesures d'adopter, leurs développements et leurs implications. La réflexion commune s'est révélée extrêmement féconde. Les idées ont jailli au point que notre auditoire ne parvenait plus à les contenir. À l'heure de la réalisation du projet, plusieurs voies exploratoires se sont présentées.

Nous avons cherché dès le début l'interaction avec l'extérieur à travers un site internet et un blog animé par les contributions de nos étudiants. Ce site avait pour but de permettre l'échange de résumés des cours et des conférences mais aussi de favoriser les réflexions et les

confrontations d'idées. Et il a pleinement rempli son rôle. L'envie est grande de proposer au lecteur quelques-unes des idées fortes qui se sont dégagées de cette plateforme – qui a vu les étudiants jongler avec les langues et les idées sans crainte d'être mal compris. Le risque inhérent à ce genre d'exercice est de se montrer trop réducteur en ne rendant pas compte du travail des participants dans leur globalité. On se contentera donc de renvoyer le lecteur à un lien¹⁹, à une connexion virtuelle, propres à susciter sa curiosité, voire à gagner de nouveaux lecteurs.

La deuxième solution adoptée – physique, cette fois, et non virtuelle – visant à rendre visibles nos activités à l'extérieur consistait à ouvrir au plus large public cinq tables rondes (cinq après-midi consécutifs). Nous les avons appelées « Regards croisés » car la présence d'au moins un représentant de chacun des pays concernés était assurée.

Dépassant des attentes les plus optimistes et en dépit des barrières linguistiques, le public a répondu avec enthousiasme à notre initiative. De nombreux thèmes ont été abordés, parmi lesquels « les produits d'origine et de tradition », « les échanges culinaires », « la naissance des cuisines nationales », ou encore « qu'est-ce qu'un bon restaurant ? » etc. Chacun d'entre nous a pris part aux discussions dans sa propre langue (avec sa propre identité donc) mettant en valeur nos convergences en même temps que nos différences de points de vue, à travers un dialogue multiculturel constructif.

Citons, comme de juste, dans cette introduction, les institutions qui ont rendu possible cette initiative, au premier rang desquelles le *Centro Europe Direct Emilia-Romagna* – un volet informatif de la Commission européenne ouvert en 2005 avec l'objectif d'orienter les citoyens vers les activités de l'Union européenne et de les rapprocher de cette façon à l'Europe –, la Région Émilie-Romagne, la Commune et la Province de Bologne. Sans la contribution des personnes que nous avons eu l'honneur de rencontrer, en termes d'appui économique mais aussi de passion et de volonté, notre initiative n'aurait jamais vu le jour.

Ambitieux dès ses prémices, notre projet a vu croître ses ambitions. C'est par une soirée d'automne, avant l'inévitable apéritif, qu'est née l'idée de mettre sur papier le résultat de nos expériences scientifiques et de nos échanges de vues. Ici aussi, le simple recueil d'articles nous a semblé un cadre trop étroit, ce qui nous a conduit à envisager un véritable livre, le premier d'une collection qui embrasse l'Europe, sa construction et, au-delà, ses différences. Ces questionnements et approches témoignent de la vaste complexité du lien entre identité(s) et alimentation. Une réponse simple du genre « l'alimentation construit l'identité », n'est pas possible. Cependant, les chapitres de ce premier ouvrage

¹⁹ www.idealim.eu.

démontrent qu'un travail rigoureux, croisant plusieurs disciplines de ce qu'il convient désormais d'énoncer sous le chapeau tutélaire des *Food Studies*, est indispensable pour examiner ce lien à travers l'histoire, puisque chaque époque, chaque groupe social ou chaque région possède sa propre histoire culinaire engageant une construction identitaire ou une autre à travers la cuisine. Du coup, peut-on résumer ces constructions multiples à l'échelle de l'Europe ?

Au cœur du projet : l'Europe, terre(s) de communauté

S'il est difficile de proposer des limites à l'identité alimentaire de chacun, il peut paraître tout autant abstrait d'envisager que l'Europe puisse être un creuset identitaire unique dans le domaine alimentaire. Il est assez facile d'admettre d'emblée que des conditions climatiques spécifiques favorisent l'obtention d'une variété végétale ou la reproduction d'une espèce animale déterminée dans chaque région. Il est aussi évident que des pratiques culinaires ont des limites géographiques dont le franchissement dénature la saveur. Une tomate séchée au soleil de Sicile a peu à voir avec le même fruit dont on tenterait d'obtenir une finition identique sur les bords de la Baltique ! La diversité alimentaire de l'Europe géographique est telle qu'il est a priori inconcevable d'y trouver des facteurs communs entre toutes les cultures nationales. Chaque cuisine dispose de son propre registre, fondé sur l'emploi de certains produits, dont la mise en casserole n'est pas seulement le fruit d'une prédilection gustative. Comme il est rappelé plus haut, l'évocation des traditions culinaires nationales dépend aussi des apparences.

Dans le *Larousse gastronomique* édité en 1938 sous la direction de Prosper Montagné, quelques décennies après Dumas Père et Artusi que nous avons déjà convoqués à la barre des témoins, l'article « cuisine » comprend 17 pages, soit 34 colonnes, consacrées aux cuisines étrangères. Parmi celles-ci, seules l'américaine (incluant les deux Amériques), la japonaise et la russe sont situées hors d'Europe, tel que le *Larousse gastronomique* l'entendait. On trouve donc la cuisine allemande, anglaise, autrichienne, belge, espagnole, hollandaise, italienne, polonaise, scandinave, suisse et turque. Pour chacune d'entre elles, le texte correspondant propose une différenciation, que l'on appréciera dans leur contexte. Ainsi, la cuisine allemande du Sud « se caractérise surtout par ses charcuteries et ses plats farineux »²⁰ alors que celle de l'Allemagne du Nord « prend un caractère slave assez prononcé, avec une tendance encore médiévale à associer aux viandes des condiments sucrés que la cuisine française a en partie répudiée depuis longtemps »²¹.

²⁰ Montagné, P., *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1938, p. 394.

²¹ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 394-395.

De la cuisine britannique, il ressort que « le répertoire est bien mieux fourni que le prétendent certaines personnes mal renseignées sur la gastronomie du Royaume-Uni »²². L'Autriche est « surtout le pays des entremets farineux »²³. La Belgique est « un pays de haute gourmandise »²⁴. Insistant sur l'emploi de l'ail, de l'huile et du piment, la cuisine d'Espagne est déclarée « nettement différente »²⁵ de la française. Le *Larousse* pose que la cuisine italienne « est l'une des plus vieilles et des plus magnifiques de l'Europe »²⁶. Les potages russes « comme ceux de la Pologne – sont généralement des plus nutritifs, car toujours, en plus des légumes qu'ils comportent, ils sont complétés avec des viandes diverses »²⁷. Parmi les plats scandinaves, le plus original est le « rôti de renne servi avec une sauce crème relevée au fromage de chèvre et servi avec de la confiture d'airelles »²⁸. Le fromage « est un élément fondamental de la cuisine suisse »²⁹. Seule la cuisine turque est présentée comme une cuisine locale où se manifestent des goûts mélangés liés aux apports grecs, asiatiques et orientaux.

L'esquisse donne donc à chaque pays l'apparence d'une identité propre. Mais l'on pourrait reprendre chaque article et noter de la même manière la recension des influences multiples qui sont relevées dans cet espace. Voici l'olla-podrida espagnole, « un plat magnifique entre tous »³⁰, qui « paraît commun avec la grande ouille faite dans le sud-ouest de la France ». En Hollande, « la cuisine s'apparente à la cuisine de la Belgique et à celle de l'Allemagne du Nord »³¹. La cuisine italienne peut être considérée « comme une véritable cuisine mère »³². Quant à la cuisine suisse, elle « a adopté les apprêts culinaires des pays voisins, les plats classiques de la cuisine française, les spécialités de la Savoie, de la Franche-Comté, les plats farineux de l'Allemagne du Sud, les pâtes, les risottos et les fritures de l'Italie du Nord »³³.

Si l'on élargit la perspective chronologique, comme les communications rassemblées dans ce livre le montrent, les cuisines nationales

²² Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 400.

²³ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 402.

²⁴ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 403.

²⁵ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 404.

²⁶ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 405.

²⁷ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 407.

²⁸ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 408.

²⁹ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 408.

³⁰ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 404.

³¹ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 405.

³² Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 405.

³³ Montagné, *Larousse gastronomique*, p. 408.

apparaissent en effet depuis longtemps comme le siège d'influences gastronomiques croisées, d'emprunts et de capitalisation de savoirs et de savoir-faire culinaires, de porosités dans les frontières des États qui laissent passer des produits mais aussi des façons de préparer les mets. Le long séminaire qui a formé le terreau de cet ouvrage l'a illustré de maintes façons et les phares tournés vers quelques illustres cuisiniers, gastronomes, ou écrivains de la table ont bien révélé quelles dynamiques sous-tendaient leur travail. On pense à Ruperto de Nola et son *Libre del Coch* en 1520, Francesco Leonardi et son *Apicio moderno* de 1790, Pellegrino Artusi encore lui en 1891, chacun dans leur siècle. Les multiples transferts linguistiques qui ont abouti au registre sémantique de dénomination des recettes attestent aussi les mouvements qui ont produit quelques syncrétismes alimentaires à travers le vieux continent au cours des siècles passés. L'Europe qui s'est construite sur la mécanique des flux de marchandises, de capitaux, de mots et en fin de compte d'hommes ne saurait donc être présentée sur le plan alimentaire seulement comme une juxtaposition de cuisines nationales. Par sédimentations successives, des pratiques alimentaires ont métamorphosé un patrimoine gustatif européen dont la perception n'est aujourd'hui pas étrangère aux ressortissants d'autres continents.

L'identité européenne ne procède pas seulement de cette culture partagée. Elle s'est aussi renforcée au cours du XX^e siècle par des voies institutionnelles. La construction de l'Europe, le plus souvent, est envisagée comme une mise en œuvre, résultant de l'action des pères fondateurs de la communauté européenne, aboutissant à la constitution d'un espace politique et économique unifié. Pensé durant les années 1920, formé trente ans plus tard, structuré et élargi par les extensions des années 1980 et l'Acte unique de 1992, encore développé par le processus d'adhésions de la fin du XX^e siècle, tel est aujourd'hui le cadre dans lequel se forge l'Union européenne du XXI^e siècle, déjà forte du rassemblement de 27 pays. Son histoire est bien renseignée par des travaux qui ont complètement repensé la problématique de l'identité européenne depuis les années 1970 et plus encore depuis une vingtaine d'années. D'une histoire diplomatique articulée sur l'analyse des relations internationales entre États souverains, l'on est passé à l'étude des forces économiques, des enjeux collectifs, des processus transnationaux qui agissent ensemble pour structurer le processus communautaire³⁴. Ces

³⁴ On peut en particulier citer sans aucune prétention à l'exhaustivité : Bussière, É., Dumoulin, M., Trausch, G. (dir.), *Europa. L'idée et l'identité européennes, de l'Antiquité grecque au XXI^e siècle*, [Bruxelles], Fonds Mercator, Fundacion Academia Europea de Yuste, 2001 ; Bussière, É., Dumoulin, M., Schirmann, S. (dir.), *Europe organisée, Europe du libre échange ? Fin XIX^e siècle-Années 1960*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2006 ; Frank, R. (dir.), *Les identités européennes au XX^e siècle. Diversités, convergences, solidarités*, Paris, PUPS, 2004 ; Girault, R., Bossuat, G.,

approches soutiennent une interrogation sur l'élaboration d'une identité européenne³⁵, une mise en évidence du projet européen. Que l'on souscrive à une présentation « européiste » de cette dynamique, considérant la formation pluriséculaire de l'Europe à partir de la mise en gerbe de cultures, d'idées et de patrimoines durant la très longue histoire de l'Europe, ou qu'on la centre plus précisément sur les phases contemporaines de la construction européenne par la recension des étapes politiques, il s'agit bien de mesurer comment se tisse le sentiment européen. Cette histoire met en scène les États, les hommes politiques, les élites économiques, les citoyens.

Au même titre que l'on associe désormais l'Union européenne à l'euro et au parlement européen, pourrait-on cerner cette communauté d'intérêts par le registre alimentaire ? Notre idée – qui étaye en partie la création de cette collection nouvelle dédiée à l'Europe alimentaire – va dans ce sens. On l'a rappelé précédemment, l'analyse des gastronomies, des transmissions des recettes de cuisine, des caractéristiques des repas, des manières de table, des façons de se nourrir contribue à définir les identités culturelles. Elle recouvre une temporalité nécessairement longue. D'autant plus longue qu'il s'agit en Europe d'embrasser tous les mouvements d'échanges et d'assimilations qui constituent l'essence même du continent européen. Plusieurs chapitres de ce livre le démontrent. Mais il peut aussi être question d'un processus en cours sur lequel les interrogations historique, sociologique, anthropologique peuvent livrer des enseignements utiles et participer d'une réflexion plus globale sur la finalité communautaire.

Si elle n'apparaît pas encore comme telle, sur le même plan que la politique monétaire ou la politique agricole, une politique alimentaire européenne est en effet bien engagée depuis quelques années. Ses effets ne peuvent pas être ignorés pour comprendre le processus de formation d'une identité alimentaire des Européens. Tandis qu'à la suite des efforts de constitution d'un pool vert dans les années 1950, la décennie suivante a été marquée par la mise en œuvre d'un grand marché agricole, depuis la décennie 1980 les objectifs ont changé. Des considérations nouvelles priment. Elles s'inscrivent dans deux voies spécifiques à l'échelle

Les Europe des Européens, Paris, PUPS, 1993 ; Kastoryano, R. (dir.), *Quelle identité pour l'Europe ? Le multiculturalisme à l'épreuve*, Paris, Presses de Sciences Po, 2005 ; Mioche, P., *Penser et construire l'Europe, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Hachette, 2007 ; Picht, R., *Identité européenne. Analyses et propositions pour le renforcement d'une Europe pluraliste*, Maastricht, PIE, 1994 ; du Réau, É., *L'Idée d'Europe au XX^e siècle, des mythes aux réalités*, Bruxelles, Complexe, 2001 ; Rossi, P., *L'identità dell'Europa*, Bologna, il Mulino, 2007 ; Rucker, K., Warloutet, L., *Quelle(s) Europe(s) ? Nouvelles approches en histoire de l'intégration européenne*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2006.

³⁵ Villain-Gandossi, C., *L'Europe à la recherche de son identité*, Paris, CTHS, 2002.

communautaire : préserver la santé des consommateurs par une surveillance des produits alimentaires, identifier plus nettement les critères de qualité de ces mêmes produits. Dans le premier cas, l'harmonisation des étiquetages (directive 79/112), puis la réflexion sur la qualité nutritionnelle (directive 90/470) et enfin l'adoption de normes sanitaires à la suite des crises de la décennie 1990 (ESB, animaux contaminés par la dioxine, huile d'olive édulcorée, épidémies de salmonelloses et de listéria entre autres) ont fondé les principes actuels de sécurité alimentaire. L'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA créée en 2002) doit y contribuer au profit du renforcement du concept de traçabilité. Dans le second cas, ce sont les labels de qualité qui doivent permettre d'élargir le rôle que l'Italie et la France avaient depuis longtemps assigné à ces marques de notoriété. La création de labels européens pour garantir les indications géographiques et les appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (règlement CE 510/2006), IGP, AOP, STG, ont pour fonction de maintenir des exigences spécifiques. Ainsi s'opère une double démarche de renforcement des traits communs, par une réglementation sécuritaire, et de pérennisation des différences régionales, par la mise en exergue de produits d'exception. En janvier 2007, la commissaire européenne à l'agriculture, Mariann Fischer Boel, prenait acte de ce dualisme, en déclarant : « l'Europe est réputée pour la grande diversité de son agriculture, de ses produits alimentaires et de ses boissons. Ces produits sont le fruit de ses milieux naturels et de ses méthodes de culture, résultat d'une tradition séculaire [...]. Les produits alimentaires et les boissons, tout comme la gastronomie, constituent un élément essentiel de l'identité culturelle des peuples et des régions d'Europe »³⁶. Toute la question est désormais de suivre, entre l'inné et l'acquis, ce qui donne aux Européens le sentiment de partager leur alimentation.

³⁶ *La politique de l'Union européenne en matière de produits agricoles de qualité*, Commission européenne, janvier 2007, p. 3.