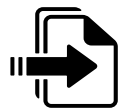


# Le goût des autres: l'enseignement de l'interculturalité par le biais de l'histoire culturelle de la nourriture

Nadine Bordessoule Gilliéron | Genève & Ana Pairet | New Brunswick

La storia culturale della cucina e del cibo è un mezzo formidabile per l'iniziazione degli studenti all'interculturalità nell'ambito di un corso accademico di Bachelor o di Master. Sulla base della propria esperienza e delle proprie referenze culturali, gli studenti sono confrontati a fenomeni di alterità e si appropriano così delle nozioni indispensabili allo studio dell'interculturalità, viaggiando tra arti, scienze e scienze sociali. Il presente articolo propone un percorso didattico diacronico, diatopico, interculturale e multidisciplinare per porsi delle domande sull'impatto delle macrostrutture e della storia sul fenomeno culturale molto personale del gusto.



Altri articoli su questo tema:

[www.babylonia.ch](http://www.babylonia.ch) >

Archivio tematico > [Scheda 25](#)

*Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es...* selon le vieil adage qui attribue au contenu de l'assiette une valeur identitaire; identité que l'on peut analyser autant en termes psychologiques et sociaux qu'en termes anthropologiques et culturels. Aborder l'enseignement de l'interculturalité par le biais de la nourriture, «fait social total»<sup>1</sup>, permet par définition de multiplier les approches didactiques.

Remarquons tout d'abord que le domaine de l'interculturalité est en plein développement dans la recherche et l'enseignement secondaire et supérieur. L'interculturalité permet de croiser les regards de plusieurs disciplines et apports sur le plan théorique. Elle peut être articulée dans des domaines appartenant aux sciences humaines (linguistique, sociologie, histoire...) mais aussi aux sciences (anthropologie), au droit, ou aux arts (littérature, peinture...).

Mais lorsqu'il s'agit de didactiser l'interculturalité pour amener des étudiants de niveau BA/MA à s'approprier des notions afférentes, les thématiques pluridisciplinaires qui multiplient les points de vue ne sont pas nombreuses. La thématique du goût permet d'aborder de manière empirique un certain nombre de questions liées à l'interculturalité en partant de quelques questions simples. Qu'est-ce que le goût? Comment

les pratiques alimentaires et les goûts se construisent-ils, s'échangent-ils, se partagent-ils (ou pas)? Quelle est la part des discours pragmatiques (les livres de cuisine ou traités de diététique), esthétiques (les textes d'auteurs) ou scientifiques (agronomie, botanique) dans la construction des identités culturelles alimentaires? Comment la littérature, mais aussi la peinture, la photographie, le cinéma nous parlent-ils du goût? Et qu'en disent-ils?

Une autre raison pour choisir le domaine alimentaire et culinaire est l'effet de mode relatif qui inscrit depuis quelques années l'alimentation, la cuisine et l'histoire culturelle de la nourriture au cœur d'un double champ d'intérêts sociologiques, à la fois par rapport à soi-même et par rapport aux autres. Les étudiants sont ainsi appelés à réfléchir à des pratiques et à des notions exogènes d'une part et d'autre part à réfléchir à leur propre appréhension du sujet, à partir de leurs propres références culturelles.

La circulation entre ces deux pôles permet alors de didactiser des notions telles que la sociologie des aliments (table des riches et table des pauvres), l'exotisme et modes culinaires (les aliments du Nouveau monde), les coutumes, pratiques et interdits alimentaires, etc... toutes porteuses de sens lorsque l'on étudie l'interculturalité.

Deux axes didactiques peuvent être retenus pour structurer un cours/séminaire sur le sujet. Le premier axe s'appuie sur l'histoire culturelle de la nourriture en Occident<sup>2</sup>. Il permet de poser les bases d'une tradition culturelle et sociale endogène, voire locale à partir de laquelle peut se développer un questionnement de l'altérité à la fois synchronique (géographie, religion, origine sociale...) et aussi diachronique. Le second axe actualise la réflexion, s'appuie sur la pratique empirique des étudiants et rejoint des questions sociologiques (croyances et interdits alimentaires, végétarisme, malbouffe, etc.)

## Aborder l'enseignement de l'interculturalité par le biais de la nourriture, «fait social total», permet par définition de multiplier les approches didactiques.

Bien que l'on puisse remonter à l'Antiquité, on peut aisément s'en tenir, comme point de départ, à des témoignages médiévaux, tirés de textes littéraires accessibles<sup>3</sup> ou de traités pratiques<sup>4</sup>. Notons qu'un nombre considérable de documents archéologiques et de textes culinaires du Moyen-Âge et de la Renaissance sont disponibles en ligne, souvent en fac-similé, ce qui permet simultanément une initiation à l'étude diachronique de la culture matérielle.

On attirera l'attention des étudiants d'une part sur le fait qu'au Moyen-Âge, un grand nombre d'aliments «modernes» sont totalement inconnus de la table médiévale (tomates, pommes de terre, haricots, maïs...) et d'autre part sur le principe qui veut que l'on se nourrisse selon sa classe sociale. Et ce, non seulement en termes de qualité ou de quantité mais aussi en termes de la provenance concrète de l'aliment. Les paysans se nourrissent de ce qui provient du sol, de la terre, du «bas». A ce titre, l'imaginaire médiéval leur attribue tout ce qui pousse au ras du sol ou sous la terre. Le clergé se tient, en théorie, à distance de la viande, des épices et de toute tentation gustative qui pourrait en induire d'autres, se définissant par un régime frugal à base d'œufs, de poisson, de laitages et de légumes. Quant aux nobles, ils se réservent la viande, de préférence rôtie et issue de la chasse, les épices, et tout ce qui pousse en hauteur (les pêches plutôt que les fraises ou les melons) ou vole (la chair des oiseaux plutôt que celle des lièvres).

L'influence de la religion sur l'organisation sociale médiévale est mise en lumière par la coïncidence entre le rythme des travaux agricoles et les saisons du calendrier liturgique qui dictent la consommation alimentaire (carême, jeûne hebdomadaire, pénitence...). Imposant une série de restrictions cycliques (jours gras ou maigres), plutôt que des interdits alimentaires, l'Église chrétienne met en place une alternance qui structure à la fois le régime alimentaire et la vie sociale.

Le thème de la religion incite aussi à analyser, dans une perspective historique, la distinction qui s'opère entre cultures protestantes réformées et culture catholique autour de la notion de plaisir gustatif. Le roman «Le festin de Babette» de Karen Blixen et le film éponyme danois de Gabriel Axel (1987) illustrent ce que le puritanisme a hérité de la Réforme en termes de méfiance ou de dédain des plaisirs de la table, coupables de conduire à ceux de la chair. Cette réflexion

pourra s'étendre à la façon dont la littérature, la gastronomie, la philosophie ou la science abordent les plaisirs de la bouche<sup>5</sup>.

Invitant une comparaison avec d'autres systèmes de croyances et pratiques anthropologiques, la question du lien entre régime alimentaire, croyances culturelles, et interdits religieux permet de s'atteler à de véritables questions d'interculturalité<sup>6</sup>.

Une autre articulation historique de l'histoire culturelle de l'alimentation en Occident peut se structurer autour des trois grands moments de rupture que sont les Croisades (11-13<sup>ème</sup> s.), les grandes découvertes (16<sup>ème</sup> s.) et la révolution industrielle (19<sup>ème</sup> s.). Cela permet d'aborder les questions de l'accueil de denrées inconnues et des réactions de néophilie ou de néophobie que suscitent les aliments du Nouveau monde<sup>7</sup>, de l'engouement pour les épices au Moyen-Âge au dégoût pour la pomme de terre au 16<sup>ème</sup> siècle, en interrogeant les modes de cuisson et de conservation des aliments à travers le temps et les continents ainsi que l'impact des technologies sur les pratiques culturelles. L'axe historique, centré sur la culture culinaire européenne, permet de structurer le cours autour d'une progression historique riche en documents iconographiques et textuels<sup>8</sup>. L'histoire culturelle du goût fait appel à de multiples objets, discours et médias. Au moyen d'enluminures médiévales, de représentations de la Cène, de nature mortes, de scènes de genre représentant des cuisines et des marchés (peinture Hollandaise/Flandres) ou d'extraits de films construits autour d'un repas, l'iconographie et le cinéma mettent en scène la dimension sociale, esthétique et morale de la table<sup>9</sup>. L'image picturale permet par ailleurs de traduire dans la salle de classe, un plaisir par un autre.

Un tel panorama de la sensibilité gastronomique et de l'histoire culturelle des goûts alimentaires peut être complété par une approche interactive, en rapport avec les expériences et intérêts des étudiants. Ce second axe du cours permet ainsi d'articuler des préoccupations actuelles à contenu plutôt sociologique. En proposant aux étudiants de développer des mini-recherches en lien avec leur propre rapport à l'alimentation, on suscite des travaux pouvant être présentés sous la forme d'exposés ou de fiches autour de thèmes actuels tels que: la malbouffe, l'orthorexie, les intolérances (gluten, lactose), le végétarisme, l'entomophagie, la médiatisation et marchandisation de la cuisine, la cuisine moléculaire, l'éco-gastronomie, le mouvement Slow Food, etc...

Des tables médiévales aux cuisines-laboratoires du 21<sup>ème</sup> siècle, en passant par le commerce des épices et le métissage culinaire, l'histoire culturelle du goût fournit un puissant témoignage sur une gamme de pratiques, codes sociaux et valeurs, qu'il s'agisse des tables florentines du XVe siècle, de la France du Second Empire, ou de sociétés rurales. Ce parcours diachronique, géographique, interculturel et multidisciplinaire nous permet de faire retour sur nos propres normes et pra-

tiques, afin d'interroger l'impact des macrostructures sur ce que nous considérons de plus personnel.

En conclusion, si pour mieux te connaître il me faut savoir ce que tu manges, il me faut aussi savoir depuis quand, avec qui, cuisiné de quelle manière tout autant que ce que tu ne manges pas ou n'as jamais imaginé manger.

## Notes

<sup>1</sup> Selon la définition de **Marcel Mauss** (1925) dans *Essai sur le don*, que rappelle **Alain Drouard** (2005), *Les Français et la table: alimentation, cuisine et gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Ellipses.

<sup>2</sup> **J.-L. Flandrin & M. Montanari** (dirs) (1996). *Histoire de l'alimentation*, Fayard.

<sup>3</sup> Par exemple, le repas pris par Perceval en compagnie du Roi Pêcheur au château du Graal, au cours duquel ils assistent au cortège du Graal en dégustant une hanche de cerf au poivre. Ou encore, **J. Brunet & O. Redon** (dir.) (1984). *Tables florentines: écrire et manger avec Franco Sacchetti*, Stock.

<sup>4</sup> On utilisera par exemple l'adaptation du traité de l'astrologue Nostradamus, par **J.-F.**

**Kosta-Théfaine** (2013). *Le traité des confitures de Nostradamus*, que l'on pourra enrichir en consultant la copie numérisée de l'imprimé de 1555 disponible sur le site Gallica de la BNF. Le site «Maître Chiquart» fournit par ailleurs d'utiles éléments de contexte, y compris des recettes ainsi que des pages numérisées: [http://www.oldcook.com/medieval-texte\\_nostradamus](http://www.oldcook.com/medieval-texte_nostradamus).

<sup>5</sup> **C. N'Diaye** (dir.) (1993). *La gourmandise: Délices d'un péché*. Paris: Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140.

<sup>6</sup> Voir la question du porc dans les religions monothéistes, y compris le christianisme.

<sup>7</sup> La néophobie est très finement analysée dans **M. Ferrières** (2006). *Histoire des peurs alimentaires: Du Moyen Âge à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris: Seuil. En ce qui concerne de façon particulière l'adoption de la pomme de terre, voir du même auteur (2007), *Nourritures canailles*, Paris: Seuil.

<sup>8</sup> Voir par exemple le catalogue dirigé par **S. Coron** (2001). *Livres en bouche: Cinq siècles d'art culinaires français*, Paris: Hermann.

<sup>9</sup> **V. Chenille** (2004). *Le plaisir cinématographique au cinéma*. Paris: Ed. Jean-Paul Rocher.

## Nadine Bordessoule Gilléron

est titulaire d'un Phd de l'Université de Pennsylvanie, ainsi que d'une maîtrise de Français moderne de l'Université de Genève où elle enseigne des cours de langue, de littérature, de culture et d'interculturalité, domaines dans lesquels s'inscrivent ses recherches et ses publications. Elle coordonne entre autres un module de master en interculturalité dans lequel s'inscrit un séminaire sur l'histoire culturelle de la nourriture ainsi qu'un cycle de conférence intitulé «Regards sur l'interculturalité».

## Ana Pairet

est titulaire d'un Phd de l'Université de Pennsylvanie ainsi que d'une maîtrise de l'Université de Paris IV - Sorbonne et enseigne à Rutgers University (USA). Ses principaux domaines de recherche, d'enseignement et de publications englobent la langue, la littérature et la civilisation du Moyen-Âge tardif en France et dans la péninsule ibérique, la mythographie, l'histoire du goût, l'historiographie du livre ainsi que des traductions.



Japanese BBQ. © Martin Zeller / Foodscape 2008.