

## LE MONDE AU BOUT DES FOURCHETTES : VOYAGE DANS L'EXOTISME CULINAIRE<sup>1</sup>

Faustine Régnier

Laboratoire de recherche sur la consommation (INRA)

« Vois-tu, Adèle, disait-il, il est bon quand même de voyager. On élargit le domaine de sa connaissance, on apprend, on déguste des joies nouvelles... », M. Rouff, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*

L'exotisme est désormais « quotidienne gourmandise »<sup>2</sup>, tant les produits et les plats exotiques apparaissent régulièrement sur nos tables. Les raisons de notre engouement pour ces cuisines de l'ailleurs sont nombreuses : l'exotisme permet de varier le quotidien ou de consommer des produits ou des plats conçus comme bons pour la santé, car on prête à certains produits et à certaines cuisines exotiques d'importantes vertus thérapeutiques. Plus spécifiquement, l'une des raisons profondes de cette appétence pour l'étranger est notre goût pour le dépaysement : l'exotisme fait voyager celui qui le consomme.

Ce voyage dans les cuisines du monde sera l'objet de ces pages, et il s'appuie sur une recherche qui a porté sur l'exotisme culinaire en France et en Allemagne, des années 1930 à nos jours. Le travail a eu pour objet l'analyse - à partir du vocabulaire d'un vaste corpus de recettes et des commentaires produits à leur égard - du rapport à l'altérité, élaboré à travers l'exotisme culinaire<sup>3</sup>. La recherche s'est fondée sur un corpus de 9758 recettes de cuisine parues dans quatre journaux de la presse féminine, *Marie Claire* et *Modes et Travaux* pour la France, *Brigitte* et *Burda* pour l'Allemagne, choisies en raison de leur ancienneté, de leurs forts tirages et de leurs différences. La totalité des numéros des quatre revues, depuis leur création jusqu'à nos jours, a été analysée, et 3830 numéros ont été systématiquement recensés. Un corpus de 9758 recettes a été constitué et soumis à une analyse quantitative, qui concerne l'importance de chaque type d'exotisme et sa diffusion au fil du temps. Il a également fait l'objet d'une analyse qui s'est attachée aux textes eux-mêmes, c'est-à-dire les recettes et les commentaires des revues à leur égard.

Exotisme et voyage : à quel ailleurs renvoie l'exotisme culinaire ? Comment est-il possible de voyager par le biais des aliments ? On évoquera d'abord ce que désigne véritablement la notion d'exotisme et quels sont les pays dans lesquels les cuisines

---

<sup>1</sup> Je dois à Keath Reader et à sa communication « Ce que dit Dodin-Bouffant » au colloque *Gastronomie et identité culturelle française* (Paris, 17-19 mars 2005) la découverte de ces jolis propos de Dodin-Bouffant : « la saveur du monde au bout de nos fourchettes » (M. Rouff, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, Paris, Le serpent à plumes, 2003 [1924], p.210).

<sup>2</sup> *Marie Claire*, 426, 02/88, p.208. Le système de référence pour les citations des revues mentionnées dans cet article est le suivant : sont indiqués entre parenthèses le nom de la revue, le numéro le cas échéant, la date de publication (jour/mois/année ou mois/année), la page de la citation.

<sup>3</sup> Voir F. Régnier, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004.

exotiques permettent de voyager. On analysera ensuite le dépaysement qu'offre l'exotisme et on observera quelle forme singulière de tourisme culinaire est à l'œuvre dans l'exotisme.

## **L'exotisme : quel ailleurs ?**

### ***Une notion problématique***

Le terme d'« exotisme » est très commun, mais sa délimitation se révèle particulièrement difficile. Par son étymologie, l'« exotisme » est lié à l'étranger : le mot « exotique » provient du latin « exoticus », qui lui-même provient du grec « exôtikos ». Formé à partir de l'élément « exô » (« au-dehors »), le terme signifie « étranger, extérieur ». Le mot apparaît pour la première fois chez Rabelais, en 1548, dans le *Quart Livre*, à propos de « marchandises exotiques », mais il n'est usuel qu'à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le substantif « exotisme », dérivé de l'adjectif, apparaît à partir de 1845<sup>4</sup>.

La délimitation plus précise de ce que recouvre la notion est cependant difficile à cerner, et les frontières de « l'exotisme » se révèlent particulièrement floues. Certes, on admettra facilement que les cuisines de pays « lointains » peuvent être considérées comme exotiques. Mais où placer précisément la frontière entre le proche et le lointain ? La Grèce, par exemple, est-elle suffisamment éloignée de nous – puisqu'il s'agit bien de cela - pour que la cuisine grecque puisse être considérée comme exotique ?

Les définitions des dictionnaires permettent-elles d'apporter un éclairage à cette délimitation ? Deux thèmes principaux s'en dégagent<sup>5</sup>. Tout d'abord, est exotique ce qui est étranger, ce qui n'appartient pas à la nation ou à la culture de référence. L'« exotique » s'oppose donc à « indigène » ou à « autochtone ». Cet étranger est généralement lointain, le plus souvent en provenance de « régions chaudes ». De plus, l'exotique est en général ce qui a été « importé » ou « ramené » dans le pays du locuteur et, pour ce qui concerne les produits alimentaires, ce qui y est consommé. Ainsi, à l'origine, le mot s'applique aux productions d'un sol étranger, le plus souvent des plantes, que l'on retire de leur monde d'origine pour les apporter dans le monde de celui qui parle ou écrit. Ce n'est qu'à partir du XIX<sup>e</sup> siècle qu'il est appliqué aux mœurs et à l'art.

L'étude de la définition de « l'exotisme » en littérature ne permet pas de délimiter avec plus de précision ce qui est exotique. En effet, si l'exotisme a trouvé en littérature un domaine d'expression privilégié, les délimitations trouvées pour l'« exotisme » dans les ouvrages de critique littéraire sont peu satisfaisantes : la notion d'exotisme y est floue, mal délimitée, extrêmement restrictive (est exotique uniquement ce qui vient de pays chauds et lointains, et l'exotisme renvoie dans ce cadre plus volontiers à l'outre-mer), ou très large, et dans ce cas, l'exotisme est assimilé à l'étranger, à tout ce qui n'est pas du pays de celui qui parle.

Dans le domaine culinaire, la même indétermination s'attache à l'exotisme. Dans les revues féminines, les termes mêmes - « exotisme » et « exotique » - apparaissent assez peu : sur 9758 recettes, seules 161 sont spécifiquement dites « exotiques ». Quant au substantif « exotisme » et à l'adjectif « exotique(s) » eux-mêmes, ils

---

<sup>4</sup> Voir par exemple A. Rey, *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 1998.

<sup>5</sup> Ont été consultés en particulier pour cette étude le *Dictionnaire universel français et latin*, Paris, Trévoux, 1721 ; le *Dictionnaire de l'Académie française*, Genève, Slatkine Reprints, éd. 1994 [1878] ; E. Littré, *Dictionnaire de la langue française*, Paris, Hachette, 1889 ; Institut national de la langue française, *Trésor de la langue française*, Paris, Éditions du CNRS/Gallimard, 1971 ; le *Grand Robert de la langue française*, Paris, Le Robert, 1985 ; le *Grand Larousse de la langue française*, Paris, Larousse, 1994 ; A. Rey, *Dictionnaire...*, *op. cit.*

n'apparaissent que 305 fois dans les revues entre 1930 et aujourd'hui. En outre, la presse féminine mélange allègrement des cuisines que l'on qualifie aisément de cuisines « exotiques », et d'autres pour lesquelles l'appellation est moins évidente, car elles proviennent de pays beaucoup moins éloignés dans l'espace. Quelques exemples témoigneront de cette difficulté à résoudre la question des frontières de l'exotisme. En novembre 1937, *Marie Claire* propose d'essayer des « plats étrangers » : « Si remarquable que soit la cuisine française, on se lasse des menus classiques. Pour réveiller les appétits défaillants, certains plats exotiques sont précieux par leur saveur nouvelle. » (38, 19/11/37, p.46). Ainsi, la revue met sur le même plan les adjectifs « étranger » et « exotique ». De plus, les pays cités sont loin d'apporter des précisions : à côté d'un « poulet à l'africaine », on trouve un « potage Congo », des « cèpes farcis à la chinoise », une « salade à la japonaise », des « caramels à la noix de coco de Madagascar » - autant de plats qui, cela se conçoit aisément, peuvent être dits « exotiques » - et une « Linzer Torte d'Autriche », dont le caractère exotique est beaucoup moins évident. Cette difficulté n'est pas propre aux premières années d'existence de l'exotisme dans le domaine culinaire, puisqu'on la rencontre aujourd'hui encore. Il ne s'agit donc pas des tâtonnements liés à l'apparition du phénomène de l'« exotisme ». Tout au contraire, il semble qu'intrinsèquement soit attachée à l'exotisme une très grande indétermination. Ainsi les cuisines italienne et espagnole, à la fin des années 1960, sont dites « exotiques »<sup>6</sup>. Or, si l'Italie et l'Espagne sont considérées comme « exotiques », il est difficile d'exclure le Portugal et les autres pays voisins de la France, d'autant que des pays septentrionaux, comme l'Angleterre, peuvent être liés à l'exotisme<sup>7</sup>.

Dès lors, ces observations conduisent à considérer le terme « exotisme » dans une acception très large et à considérer que sont exotiques l'ensemble des cuisines étrangères, car ont été qualifiées d'exotiques, au gré des modes, des pratiques culinaires très variées : est « exotique » ce qui ne provient pas du pays de référence<sup>8</sup>. A quels pays fait alors référence l'exotisme ? Quels sont, en France, les lieux de l'exotisme culinaire ?

### **Les lieux de l'exotisme**

Face à l'abondance des matériaux recueillis, il a fallu procéder au classement des recettes qui constituent le corpus. L'exotisme renvoie à un ailleurs : un regroupement par aire géographique a donc été privilégié, et le corpus a été réparti en une vingtaine d'aires géographiques distinctes. Voici leur palmarès :

---

<sup>6</sup> La revue *Marie Claire* écrit ainsi : « L'exotisme est à la mode. Beaucoup d'entre vous aiment offrir à leurs amis un plat étranger » (177, 05/67, p.183), et la revue de proposer des recettes de pizza et de paella.

<sup>7</sup> En novembre 1989, *Modes et Travaux* évoque en effet l'exotisme à propos de l'Angleterre (p.166). Ce sens très large de l'exotisme se retrouve dans de très nombreux supports. Ainsi, aujourd'hui encore, des publicités de la chaîne de magasins Champion pour la cuisine italienne ou méditerranéenne les qualifient d'« exotiques ». De même, des guides de restaurants, comme le *Guide du Routard* consacré au *Paris exotique*, considèrent qu'est exotique toute cuisine qui n'est pas française (Josse, 1999).

<sup>8</sup> Les cuisines régionales ne font pas partie du champ de l'exotisme. En effet, si les cuisines exotiques engendrent un vaste discours sur l'étranger, le dépaysement et la découverte de l'Autre, les cuisines régionales suscitent des discours à la gloire de la nation et constituent une représentation symbolique de l'identité nationale. On se reportera à ce sujet avec profit à J. Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », in J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.823-841. Sur les significations disparates de l'exotisme, voir aussi F. Régnier, « Spicing up the Imagination : Culinary Exoticism in France and Germany, 1930-1990 », in *Food and Foodways*, vol. 11, n°4, octobre-décembre 2003, p. 189-214.

## 1 - Palmarès des cuisines exotiques en France, de 1930 à 1997

Exotisme	Nombre de recettes	
Europe du Sud	749	28,3%
Iles lointaines	277	10,5%
Europe Occidentale	206	7,8%
Recettes à base de fruits exotiques	202	7,6%
Etats-Unis	135	5,1%
Exotismes mélangés	133	5,0%
Inde	132	5,0%
Extrême-Orient	129	4,9%
Proche et Moyen Orient	125	4,7%
Europe de l'Est	113	4,3%
Maghreb	103	3,9%
Amérique latine	88	3,3%
Recettes à base d'épices	80	3,0%
Scandinavie	69	2,6%
Exotique <sup>9</sup>	53	2,0%
Tropiques	18	0,7%
Afrique Noire	17	0,6%
Indonésie	17	0,6%
Total	2646 <sup>10</sup>	100,0%

On observe tout d'abord, malgré le regroupement, une grande diversité des lieux exotiques (figure 1). Première au palmarès, la cuisine d'Europe du Sud<sup>11</sup> constitue le premier exotisme, lequel rassemble surtout des recettes italiennes, à plus de 60%. Vient ensuite l'exotisme des îles lointaines – qui renvoie surtout aux Antilles françaises – très bien représenté. On notera également la bonne place de l'exotisme d'Europe occidentale, ainsi que la place tout à fait mineure de l'Afrique noire. Si l'on compare l'exotisme culinaire en France avec l'Allemagne, il apparaît que la France est moins intéressée que l'Allemagne par la cuisine de ses voisins européens, et qu'elle accorde en revanche plus d'importance aux cuisines de pays plus lointains – d'un point de vue géographique ou culturel - comme ceux du Maghreb, du Proche et du Moyen Orient, tandis que ces exotismes sont négligeables en Allemagne. Quelques cuisines exotiques sont ainsi véritablement spécifiques de la France : celles des îles lointaines, du Maghreb et d'Afrique noire, anciennes colonies françaises.

Pour ce qui concerne la diffusion de l'exotisme alimentaire au XX<sup>e</sup> siècle, les recettes exotiques prennent place dans un ensemble plus vaste de recettes nationales et, tout au long de la période, la proportion de recettes exotiques par rapport à l'ensemble des recettes – exotiques et nationales – est relativement stable dans les revues françaises, alors que les revues allemandes témoignent d'un intérêt beaucoup plus poussé après 1945 pour la découverte des pratiques culinaires étrangères (figure 2). En France en effet, l'exotisme culinaire n'apparaît pas comme une grande nouveauté, car il s'inscrit dans une longue tradition d'appel à des pratiques culinaires étrangères : l'intérêt pour les cuisines étrangères y est très ancien. L'étude de quelques grands

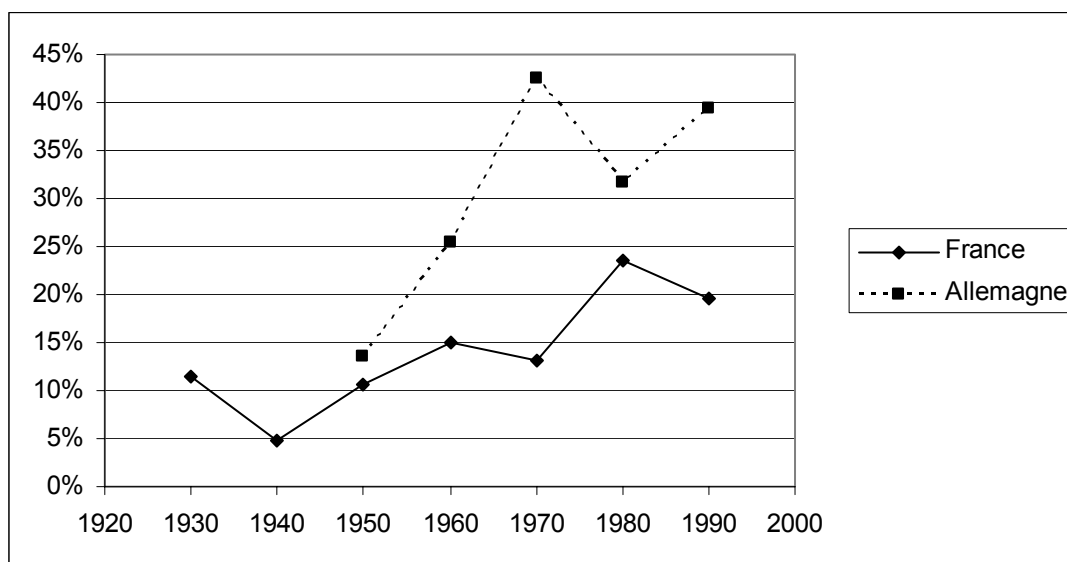
<sup>9</sup> Ce sont les recettes explicitement dites « exotiques » par les revues, sans qu'un lieu précis soit cependant évoqué.

<sup>10</sup> Sont ici présentées les recettes exotiques en France uniquement, soit 2646 recettes sur 9758.

<sup>11</sup> Italie, péninsule ibérique, Grèce.

classiques de la cuisine française met ainsi en évidence un emploi très précoce - dès le XVII<sup>e</sup> siècle - des recettes de cuisine étrangères, d'origines très diverses, alors même que le terme « exotisme » n'apparaît pas<sup>12</sup>. L'intérêt pour les cuisines étrangères pourrait même remonter, si l'on suit B. Ketcham Wheaton<sup>13</sup>, aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, c'est-à-dire au temps des Croisades : au Proche-Orient, les Croisés ont appris à connaître de nouveaux fruits, comme les oranges, les citrons, les dattes, les bananes et les figues. Ce fait expliquerait que, dès la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, on trouve dans les livres de cuisine d'Europe des noms d'inspiration proche-orientale qui témoignent d'un intérêt très précoce pour la cuisine orientale, dont l'exotisme oriental contemporain est sans doute largement tributaire. Malgré cet intérêt ancien, il faut attendre le début du XX<sup>e</sup> siècle pour voir les termes « exotisme » ou « exotique(s) » apparaître dans les ouvrages culinaires français, par exemple dans *La bonne cuisine de Madame E. Saint-Ange*<sup>14</sup>, en relation notamment avec les opérations coloniales françaises, car c'est tout particulièrement au moment de l'expansion coloniale que les cuisines exotiques se déploient.

2 – Proportion des recettes exotiques par rapport à l'ensemble des recettes (en % par période de dix ans) en France et en Allemagne



En outre, l'exotisme est une mode : il se diffuse selon des vagues qui permettent le renouvellement de son contenu et assurent le dépaysement toujours recommencé des lectrices, des cuisines exotiques très nouvelles venant en remplacer d'autres, devenues très familières. Ainsi, certains exotismes sont aujourd'hui passés de mode, soit parce qu'ils ont totalement disparu, soit parce que leur présence n'est plus qu'épisodique : c'est le cas des cuisines d'Afrique noire, d'Europe de l'Est, d'Amérique latine, des Etats-Unis, d'Europe occidentale et, dans une moindre mesure, des îles lointaines. À l'opposé, certains exotismes sont en plein développement aujourd'hui : c'est tout particulièrement le cas des cuisines d'Europe du Sud et d'Extrême-Orient. Enfin, beaucoup d'exotismes

<sup>12</sup> Par exemple les ouvrages de F.P. de la Varenne, *Le Cuisinier François*, *Le Pâtissier François* et *Le Confiturier François*, au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle ; ou encore *L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* d'Antonin Carême paru en 1833 ; et aussi le *Guide culinaire* d'Escoffier publié en 1902.

<sup>13</sup> Dans *L'office et la bouche*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.

<sup>14</sup> E. Saint-Ange, *La bonne cuisine de Madame E. Saint-Ange*, Paris, Larousse, 1995 [1927]. Le terme y apparaît à deux reprises, tout d'abord à propos de propos d'une « salade madras » (p.846) qui possède une « saveur assez exotique », ensuite à propos de « haricots rouges à la créole » (idem., p.1015) dont il est dit qu'ils constituent un « excellent plat de ménage de provenance exotique ».

ont été en vogue dans *Marie Claire* et le sont aujourd'hui dans *Modes et Travaux* : par exemple les cuisines d'Extrême-Orient, d'Inde, d'Orient, du Maghreb ou de Scandinavie.

Si ses délimitations sont mouvantes, l'exotisme renvoie toujours cependant à un ailleurs. Par la force de l'imaginaire élaboré autour ce lointain mystérieux, encore mal connu, l'exotisme séduit, car il permet de voyager le temps d'un repas.

## **Voyager le temps d'un repas**

### ***Exotisme culinaire et tourisme***

C'est un *topos* du genre : l'exotisme se situe à l'opposé du monde quotidien et familial. L'attitude exotique valorise en effet la différence par rapport à notre quotidien. Bien plus, cette différence est pensée comme positive, ce que T. Todorov appelle la « règle d'Homère », selon laquelle « le pays le plus éloigné est le meilleur »<sup>15</sup> : plus l'Autre est éloigné du référent, meilleur il est. Par l'exotisme, il s'agit de varier la cuisine de tous les jours, de lutter contre l'ennui, de renouveler la tradition. Dans ce cadre, la cuisine exotique est ce qui permet, au cours d'un repas, de voyager et de faire vivre le temps des vacances et de l'ailleurs, qu'il s'agisse d'anticiper le plaisir du voyage ou de ressusciter les souvenirs des vacances : la relation est forte entre exotisme culinaire et tourisme.

Tourisme et gastronomie établissent, on le sait, des liens étroits. Les auteurs sont nombreux à avoir signalé le lien entre le développement de l'automobile, celui du tourisme, et l'attention toute nouvelle portée aux cuisines des régions que ce tourisme automobile permettait de découvrir à partir du milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Cl. Fischler soulignait ainsi : « ... l'histoire des transports gastronomiques est indubitablement liée à celle des transports tout court, qui nous renvoie elle-même à celle des loisirs »<sup>16</sup>. Pour le domaine qui nous concerne - l'exotisme - l'apparition d'un vaste intérêt pour des cuisines que l'on dit exotiques se situe dans le cadre du développement du tourisme. La deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle, après la Seconde Guerre mondiale, a vu croître de façon spectaculaire le tourisme de masse : de 1950 à 1987, le nombre de touristes internationaux a pratiquement décuplé, puisqu'il est passé d'à peine plus de 25 millions à 350 millions de personnes, pour atteindre près de 450 millions au début des années 1990 et 697 millions en 2000<sup>17</sup>.

Dans ce cadre, les liens sont marqués entre tourisme et exotisme culinaire : les cuisines exotiques les plus couramment citées dans la presse féminine correspondent aux principales destinations touristiques. Le tourisme constitue un mode de découverte de produits, de plats étrangers, que l'on apprend à connaître en vacances, et que l'on cherche ensuite à cuisiner chez soi. Plus encore, les revues françaises exposent des discours très oniriques : la cuisine sert à faire rêver des vacances et à transporter dans des pays lointains, bref, à découvrir un ailleurs culinaire.

### ***Le voyage vers un ailleurs culinaire***

Le voyage grâce aux cuisines exotiques est un thème classique, qui apparaît très tôt dans l'histoire de l'exotisme culinaire telle qu'on peut la retracer à travers la presse féminine. Dès 1937, *Marie Claire*, dans le dossier qu'elle consacre à l'Exposition universelle (17, 25/06/37, p.20) se réjouit pour ses lectrices : « L'Exposition vous fait faire

---

<sup>15</sup> T. Todorov, *Nous et les autres. La réflexion française sur la diversité humaine*, Paris, Seuil 1989, p.298.

<sup>16</sup> Cl. Fischler, *L'omnivore*, Paris, O. Jacob, 1990, p.245.

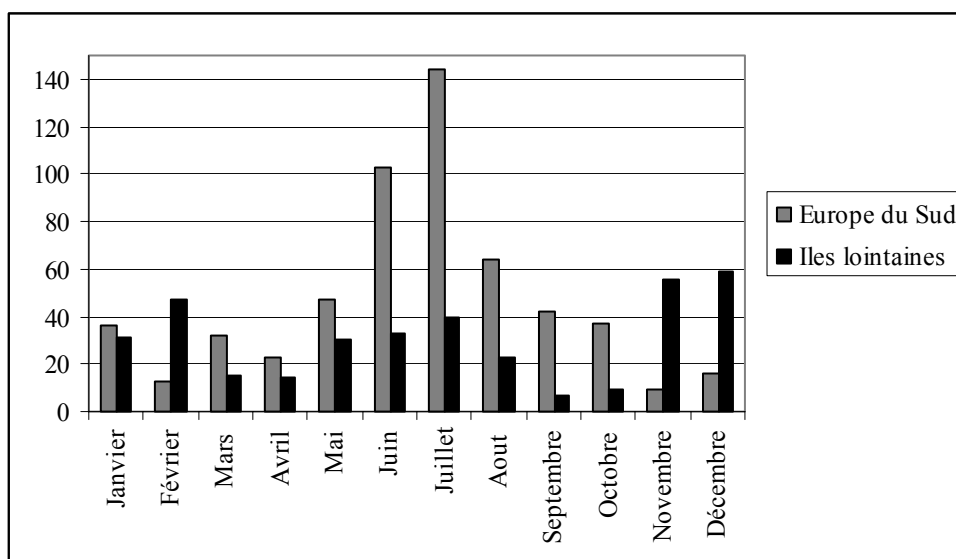
<sup>17</sup> Organisation mondiale du tourisme, *Annuaire des statistiques du tourisme*, Madrid, OMT, 1995 ; Organisation mondiale du tourisme, *Annuaire des statistiques du tourisme*, Madrid, OMT, 2000.

un tour du monde gastronomique », et pour faire voyager son lectorat, la revue propose des recettes de différents pays du monde, Europe centrale, Norvège, Algérie et Indochine.

Dès lors, manger une cuisine exotique, c'est en quelque sorte voyager : « Manger autrement, c'est consommer selon une autre grammaire culinaire, d'autres plats, d'autres produits, différents de ceux que la coutume ou l'habitude nous offrent, c'est une manière de voyager, car restant dans notre cadre de vie habituel tout en nourrissant le rêve ou le souvenir »<sup>18</sup>. C'est l'ingestion même d'un aliment qui, le temps d'un repas, fait parcourir la distance géographique qui sépare le mangeur du pays d'origine des produits et des plats consommés. *Marie Claire* propose ainsi « un dîner qui fait voyager » : « Pour se transporter le temps d'un dîner sur la route des Indes : le massala est ce mélange d'épices que nous appelons curry et qui imprègne la cuisine indienne de son arôme inimitable » (406, 06/86, p.216). Le voyage durant le temps d'un repas permet alors d'évoquer les vacances : « La cuisine des îles, c'est la saveur du piment pour réchauffer novembre, la douceur des fruits et du rhum pour rêver des vacances » (*Modes et Travaux*, 1092, 11/91, p.140).

C'est ainsi que la cuisine exotique témoigne d'une saisonnalité marquée ; l'exotisme est en particulier très présent durant les mois d'été, essentiellement en juin, juillet et août. L'été est donc un temps fort de l'exotisme culinaire. En outre, ce pic des mois d'été correspond au moment où des revues comme *Marie Claire* ont le plus de lectrices : leur lecture connaît un « sommet estival très marqué. C'est la presse d'avant, pendant et après la plage »<sup>19</sup>. L'exotisme culinaire est ainsi convoqué au moment des vacances et de la plus forte audience des revues. Dans ce cadre, certaines cuisines exotiques sont des cuisines de l'été. Le cas le plus marquant est celui de l'Europe du Sud, comme le montre la figure 3 qui fait apparaître l'appel saisonnier aux recettes des pays d'Europe du Sud en période estivale.

### 3 – Saisonnalité des exotismes d'Europe du Sud et des îles lointaines en France<sup>20</sup>



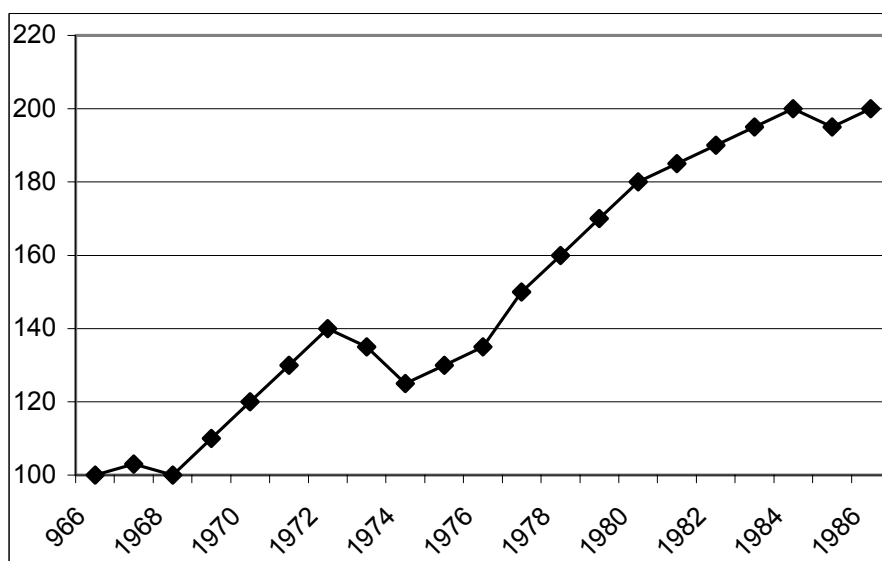
<sup>18</sup> M. Chiva, « L'amateur de durian », in C. N'Diaye, *La gourmandise*, Paris, Autrement, série Mutations, n°140, novembre 1993, p.90.

<sup>19</sup> Ph. Besnard, *Mœurs et humeurs des Français au fil des saisons*, Paris, Balland, 1989, p.134.

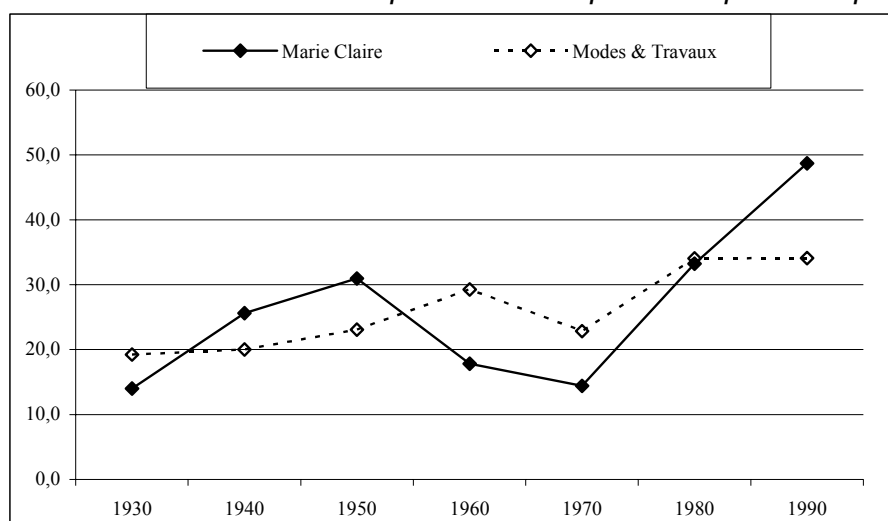
<sup>20</sup> Au fur et à mesure, les numéros des revues paraissent de plus en plus tôt dans le mois ; désormais, le numéro du mois de juillet paraît dès la première quinzaine de juin. Cette avance dans la parution des numéros pourrait expliquer la moins bonne représentation du mois d'août.

Cette saisonnalité estivale de l'exotisme d'Europe du Sud tient à différentes raisons. Tout d'abord cette cuisine apparaît, d'un point de vue culinaire, comme fondée sur les produits de l'été – les légumes en particulier – que l'exotisme permet de valoriser. Ensuite, il s'agit d'une cuisine, dite « fille du soleil » (*Modes et Travaux*, 1075, 06/90, p.136), liée au tourisme et aux vacances. En effet, le parallèle entre le développement du tourisme en Méditerranée à partir des années 1970 (figure 4) et l'engouement pour les cuisines de ces régions (figure 5) est net :

*4 - Évolution de l'indice de la fréquentation touristique internationale en Méditerranée entre 1966 et 1986 (Source : Lozato-Giotart, 1990)*



*5-Diffusion de l'exotisme d'Europe du Sud dans Marie Claire et Modes et Travaux (en % du nombre de recettes exotiques dans chaque revue pour chaque décennie)*



Le goût pour le voyage et le dépaysement apparaît également au moment des fêtes de fin d'année, autre temps fort de l'exotisme. Ainsi, certaines cuisines exotiques



sont caractérisées par une saisonnalité hivernale, en particulier l'exotisme des îles lointaines (figure 3). Grâce à la consommation de la cuisine des îles, il est possible de voyager en rêve vers des cieux tropicaux : « Si vous hésitez, c'est que vous ne connaissez pas encore la saveur d'une coupe glacée où les bananes deviennent nuage léger, parfumé à la vanille. Allons, essayez, ouvrez les yeux, d'abord pour bien suivre nos recettes, et fermez-les ensuite, en dégustant, pour découvrir que vous êtes déjà au soleil des Tropiques, près d'une mer mauve, sur une plage blonde... [...] La couleur et l'arôme constituent déjà une fête avant d'en goûter la saveur » (*Marie Claire*, 292, 12/76, p.136). Dans cette citation, où l'adverbe « déjà » joue sur l'ambiguïté entre une proximité temporelle et une proximité plus spatiale, l'ingestion d'une coupe glacée tropicale a le pouvoir d'abolir la distance qui sépare des îles tropicales le quotidien du mangeur. En hiver, la consommation de l'exotisme permet également d'inverser le cours des saisons : le voyage s'effectue dans le déroulement des saisons. Cette inversion des saisons, rendue possible par l'ingestion des qualités d'un aliment par le mangeur, est particulièrement affirmée à propos des fruits exotiques. Dans *Marie Claire* par exemple, on trouve le discours suivant : « A peine apparaissent-ils que le moindre plat trouve tout à la fois chaleur et vivacité, réveillé, semble-t-il, par le tonus de ces fruits du soleil. » (*Marie Claire*, 473, 01/92, p.151). Tous les thèmes liés à l'exotisme des fruits tropicaux sont évoqués ici : leur présence au cœur de l'hiver, les vitamines qu'ils apportent, la surprise qu'ils provoquent, la chaleur et la gaieté qu'ils diffusent et leurs liens avec le soleil. L'inauguration de la dernière phrase par « à peine » met en valeur le pouvoir de ces fruits, leur ancrage dans une terre féconde et lointaine : la locution temporelle, par son intrusion, marque la soudaineté et l'irruption.

### c) Le voyage dans le temps et dans les mots

L'exotisme culinaire permet un voyage qui s'effectue le plus souvent dans l'espace, mais il peut également renvoyer au voyage dans le temps. Dans le domaine alimentaire, les revues aiment, quand elles le peuvent, évoquer l'histoire des produits ou des plats, ce qui permet d'introduire une dimension historique, une sorte « d'exotisme historique » disait Y. Verdier<sup>21</sup>, un temps des origines. Cette dimension historique, certes, n'est le plus souvent que du domaine de l'anecdote, mais elle mobilise des images plaisantes qui accroissent l'effet d'exotisme. La lectrice apprendra ainsi l'histoire de certains plats et de certaines préparations, par exemple celle du Tournedos Rossini. Cette dimension temporelle apparaît également dans le discours qui retrace le voyage qui a conduit les produits exotiques jusqu'à nos assiettes, et qui évoque bien souvent l'histoire des Grandes Découvertes, « le temps lointain des conquistadores et des caravelles dansant sur l'océan » (*Marie Claire* 270, 02/75, p.82). C'est ainsi que *Modes et Travaux* évoque un dépaysement très fort grâce à la consommation des fruits exotiques, et elle suggère un éloignement dans l'espace tout comme dans le temps : « L'orange nous invite au voyage... Le fruit d'or du jardin des Hespérides était sans doute une orange. L'histoire nous a appris qu'au VIII<sup>e</sup> siècle avant JC, la reine Sémiramis cultivait des oranges dans les jardins suspendus de Babylone. Il fallut attendre le XVI<sup>e</sup> siècle pour que les Portugais introduisent l'orange en Europe via Ceylan et leurs comptoirs chinois » (880, 04/74, p.174).

Ce voyage dans le temps peut avoir d'autres fonctions. Par exemple, l'exotisme allemand dans *Marie Claire* fait appel à un exotisme historique et à la dimension temporelle de la « tradition ». Dans un dossier sur les fêtes du Carnaval de Munich, *Marie Claire* engage les lectrices : « Essayez ces recettes. Depuis le Moyen Age, elles ont fait leurs preuves », et elle leur apprend que la soupe à la bière « recette traditionnelle », « se boit, en hiver, depuis plus de mille ans sans doute » (186, 02/68,

<sup>21</sup> Y. Verdier, *Façons de dire, façons de faire*, Paris, Gallimard, 1979, p.277.

p.85). Cette double mention de la coutume et de l'histoire renvoie à un passé suffisamment lointain pour qu'il ne rappelle pas les guerres franco-allemandes du XX<sup>e</sup> siècle. De plus, cet appel à un exotisme temporel crée une distance ; il amoindrit la forte proximité géographique entre la France et l'Allemagne, qui fournit ici l'exotisme : il permet un dépaysement de la lectrice.

Voyage dans l'espace, voyage dans le temps, l'exotisme est également un voyage dans les mots. Dans certains cas en effet, le nom seul suffit à créer le dépaysement et la distance géographique, alors que la recette en elle-même ne possède rien d'exotique : « C'est le nom qui fait la différence, créant une distance qui joue sur plusieurs registres, amenant sur les tables un exotisme géographique »<sup>22</sup>. On se rappellera ce que disait Lévi-Strauss : une nourriture ne doit pas seulement être bonne à manger, mais aussi bonne à penser. Le dépaysement créé par l'usage de termes en langue étrangère accroît l'effet d'exotisme et ces mots étrangers font rêver, par le mystère qu'ils introduisent, par leur jeu sur les sonorités, en particulier quand la revue ne fournit pas la traduction. Ainsi *Marie Claire* propose une recette de « marmite criolla » (recette argentine) (72, 10/60, p.175) sans donner la signification du terme *criolla*<sup>23</sup> ; l'exotisme repose alors sur l'énigme du nom et la mention de l'Argentine.

Ce voyage dans les mots permet ainsi de jouer sur le secret des plats exotiques, car, pour qu'il y ait exotisme, il faut bien que les plats demeurent un peu lointains et mystérieux. Les revues jouent sur les noms, sur les possibilités d'allitérations et d'assonances<sup>24</sup> : c'est ainsi que le titre d'un dossier consacré aux galettes et aux pains consommés en Inde et au Moyen-Orient, « Pitta, chapati, nan et paratha », n'est pas loin de ressembler à une comptine, par ses allitérations en [ p ] et [ t ], et par ses assonances en [ a ] et [ i ] (*Marie Claire*, 396, 08/85, p.114).

## Conclusion : A la découverte de l'Autre ?

Rupture avec le monde ordinaire, l'exotisme culinaire détient le pouvoir de faire voyager celui qui le consomme. Par là, ne mènerait-il pas vers une meilleure connaissance de l'Autre ? L'exotisme est souvent accusé d'être une fausse connaissance de l'Autre, une connaissance tout à fait superficielle des richesses des peuples étrangers et de leurs pratiques culinaires. Pourtant on peut voir, dans l'exotisme, une reconnaissance de l'étranger et de ses particularités, ne serait-ce que parce que la différence des saveurs, des couleurs, des modes de cuisson que proposent les plats exotiques est à l'origine de la séduction qu'exerce l'exotisme. On observe ainsi, dans l'exotisme, la recherche d'une certaine authenticité et on remarque, lorsqu'on étudie l'exotisme culinaire sur une longue période, que les recettes exotiques se précisent et deviennent plus respectueuses des pratiques originelles. Par exemple, jusqu'aux années 1980, les recettes italiennes provenaient d'une Italie conçue dans sa globalité car en France, l'exotisme culinaire a longtemps été conçu d'un point de vue national. Au fur et à mesure de la diffusion de l'exotisme italien, en particulier à partir des années 1980, on voit apparaître de multiples cuisines régionales italiennes (toscane, vénitienne, milanaise etc), qui témoignent d'un intérêt pour les régions d'Italie. Les revues cherchent, à en croire leur discours, à mener les lectrices à la découverte de l'Italie et de ses diversités : « C'est à la découverte du Golfe de Gênes et de sa gastronomie que nous vous emmenons cet été » (443, 07/89, p.139), ou « C'est à Florence que commence la

---

<sup>22</sup> Y. Verdier, *Façons de dire...*, *op.cit.*, p.277.

<sup>23</sup> Que la lectrice peut cependant deviner aisément : le terme signifie « créole » et renvoie à la cuisine des Blancs nés en Amérique latine.

<sup>24</sup> Dans la prosodie, ou musicalité d'un texte, l'allitération est la répétition d'une même consonne à travers les différents mots d'un énoncé ; l'assonance est la répétition d'une même voyelle.

découverte de cette gastronomie simple et raffinée » (455, 07/90, p.146) explique la revue, qui se propose de révéler des richesses encore inconnues et ignorées.

Ainsi, l'exotisme culinaire stimule notre goût du dépaysement. Bien plus, le voyage culinaire dans un ailleurs spatial, temporel, voire lexical, permet d'aller à la découverte d'un étranger que l'on savoure dans quelques-unes de ses différences qui viennent enrichir notre quotidien. Dès lors, le répertoire alimentaire de celui qui consomme des cuisines étrangères évolue et s'accroît au gré de ses voyages dans l'exotisme.

## Bibliographie

- Carême A., *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*, Paris, Payot, 1994 [1833].
- Csergo J., « L'émergence des cuisines régionales », in J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.826.
- Besnard Ph., *Mœurs et humeurs des Français au fil des saisons*, Paris, Balland, 1989.
- Chiva M., « L'amateur de durian », in N'Diaye C., *La gourmandise*, Paris, Autrement, série Mutations, n°140, novembre 1993, p.90-96.
- Dictionnaire de l'Académie française*, Genève, Slatkine Reprints, éd. 1994 [1878].
- Dictionnaire universel françois et latin*, Paris, Trévoux, 1721.
- Escoffier A., *Guide culinaire*, Paris, Flammarion, 1968 [1902].
- Fischler Cl., *L'omnivore*, Paris, O. Jacob, 1990.
- Grand Larousse de la langue française*, Paris, Larousse, 1994.
- Grand Robert de la langue française*, Paris, Le Robert, 1985.
- Institut national de la langue française, *Trésor de la langue française*, Paris, Éditions du CNRS/Gallimard, 1971.
- Josse P. (dir.), *Paris exotique*, Evreux, Hérissé, « Le guide du routard », 1999.
- Ketcham-Wheaton B., *L'office et la bouche*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.
- La Varenne F. P. (de), *Le cuisinier françois*, Paris, Montalba, 1983 [1651].
- La Varenne F. P. (de), *Le Parfait confiturier*, Paris, J. Ribou, 1667.
- Littré E., *Dictionnaire de la langue française*, Paris, Hachette, 1889.
- Lozato-Giotart J.-P., *Méditerranée et tourisme*, Paris, Masson, 1990.
- Marie Claire* (Paris) : du n°1, 03/37 au n°311, 08/44; du n°1, 10/54 au n°544, 12/97.
- Modes et Travaux* (Paris) : du n°1, 1919 au n°1165, 12/97.
- Organisation mondiale du tourisme, *Annuaire des statistiques du tourisme*, Madrid, OMT, 1995.
- Organisation mondiale du tourisme, *Annuaire des statistiques du tourisme*, Madrid, OMT, 2000.
- Régnier F., *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004.
- Régnier F., « Spicing up the Imagination : Culinary Exoticism in France and Germany, 1930-1990 », in *Food and Foodways*, vol. 11, n°4, octobre-décembre 2003, p. 189-214.
- Rey A., *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 1998.
- Saint-Ange E., *La bonne cuisine de Madame E. Saint-Ange*, Paris, Larousse, 1995 [1927].
- Rouff M., *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, Paris, Le serpent à plumes, 2003 [1924]
- Todorov T., *Nous et les autres. La réflexion française sur la diversité humaine*, Paris, Seuil, 1989.
- Verdier Y., *Façons de dire, façons de faire*, Paris, Gallimard, 1979, p.277.