

Le goût des autres

De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIII^e – XXI^e siècles).

Compte-rendu du colloque international de Bakou (Azerbaïdjan) / 19 et 20 octobre 2010

Par Denis Saillard¹



Université de la Caspienne (Bakou), MSH Lorraine,
Université Nancy II et Université de Versailles St-Quentin.

« RUE, s. f. (*Hist. nat. Bot.*) *ruta*, genre de plante à fleur en rose, composée le plus souvent de quatre pétales concaves et disposés en rond. [...] En Angleterre, en Hollande et en Allemagne, on fait entrer la rue dans plusieurs ragoûts. En Italie on mange ses plus jeunes rejetons en salade. Mais on ne fait en France nul usage de cette plante dans les aliments. Les goûts varient chez les différentes nations, comme les mœurs et les opinions. [...] »

Diderot, *Encyclopédie*, 1^{ère} édition, 1765, tome 14, p. 430.

L'histoire culturelle de l'alimentation, le goût des autres et l'Europe

Ce colloque tente de démontrer qu'une histoire culturelle de l'alimentation a tout à gagner à intégrer et croiser les apports des différentes disciplines des sciences humaines et sociales. Le thème retenu, l'altérité, conduit logiquement à cette

¹ Chercheur associé au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC)
Quentin-en-Yvelines

Université de Versailles Saint-

démarche, puisque la sociologie, la philosophie, l'anthropologie et la psychologie, pour ne citer qu'elles, ont produit des ouvrages importants sur cette problématique². Théories et études de cas ont été confrontés³. Dans le domaine précis de l'étude de la découverte de l'alimentation et des cuisines d'autrui, ce questionnement a été souvent⁴ forgé dans le sillage de l'histoire des colonies ou des *postcolonial studies* et plus généralement marqué par les préoccupations de l'anthropologie et de l'ethnologie ; il a par conséquent surtout porté sur l'Autre colonisé⁵. Mais ne se pose-t-il pas également, comme l'ont avancé Sophie Bessis⁶ ou Faustine Régnier, pour qui « est "exotique", tout ce qui n'est pas soi »⁷, à l'intérieur d'espaces géopolitiques comme l'Europe, pour l'Autre proche ou relativement proche, pour celui qui est de l'autre côté de la frontière ? Autrement dit, point n'est besoin d'être complètement « dépaycé » et immergé au cœur de civilisations extra-occidentales pour ressentir l'altérité.

L'espace européen a été choisi comme cadre du programme de recherches, piloté par Didier Francfort, directeur du Centre de recherche sur les cultures d'Europe centrale et orientale (CERCLE, Université Nancy II) considérant et analysant de « nouvelles approches des frontières culturelles » (NAFTES). En effet cette notion a constamment été instrumentalisée en Europe depuis la fin du XIX^e siècle, des Guerres balkaniques aux récentes « épurations ethniques » en passant par les traités consécutifs aux deux guerres mondiales. Elle a servi de légitimation ou, au contraire, de remise en cause des tracés frontaliers inter-étatiques ainsi que des

² Martine Segalen (dir.), *L'autre et le semblable. Regards sur l'ethnologie des sociétés contemporaines*, Presses du CNRS, 1989 ; Tzvetan Todorov, *Nous et les autres*, Seuil, 1989 ; Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, Londres, Sage, 1996 ; Dominique Schnapper, *La relation à l'autre. Au cœur de la pensée sociologique*, Gallimard, 1998 ; Benoît de l'Estoile, *Le goût des autres. De l'Exposition coloniale aux Arts premiers*, Flammarion, 2007 ; Bernard Waldenfels, *Topographie de l'étranger*, Van Dieren, 2010 ; etc.

³ Cf. Hans-Jürgen Lüsebrink, « La construction de l'Autre. Approches culturelles et socio-historiques », in Marie-Antoinette Hily et Marie-Louise Lefebvre (dir.), *Identité collective et altérité*, Paris, LHarmattan, 1999, p. 79-92.

⁴ Plusieurs exceptions notables, dont l'ouvrage collectif *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Actes du colloque de Neuchâtel, nov. 1984 ; Neuchâtel, Institut d'Ethnologie, 1985. Le récent champ d'études du « tourisme culinaire » a également commencé à aborder la question de l'altérité ; cf. Lucy M. Long (dir.), « Culinary Tourism. Eating and Otherness », *Southern Folklore*, vol. 55, n°3, 1998 et Lucy M. Long (dir.), *Culinary tourism*, Lexington, University Press of Kentucky, 2004.

⁵ David Burton, *La cuisine coloniale*, Paris, Hachette, 2002 ; Damien Mosley, « Breaking Bread. The Role of Taste in Colonialism », in *Food, Culture and Society*, vol. 7, n°2, automne 2004, p. 49-62 ; Hélène d'Almeida-Topor, *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2006 ; Denis Saillard, « La cuisine », in Jean-Pierre Rioux (dir.), *Dictionnaire de la France coloniale*, Paris, Flammarion, 2007, p. 759-764.

⁶ Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, coll. "Mutations/Mangeurs", n°154, 1995.

⁷ Faustine Régnier, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF, 2004.

limites d'ensembles politiques comme l'Union Européenne. Dans ces schémas la culture définit des formes simples de bipolarisation, opposant, d'un côté et de l'autre, une « identité » religieuse, linguistique, nationale ou régionale, cohérente, stable. Mais analyser « le goût des autres » en Europe oblige à la fois à ne pas s'enfermer dans un cadre national⁸ et à déconstruire les identités puisque l'historien, quand il parcourt les siècles et les décennies passés, est en quelque sorte le témoin d'identifications en marche. D'ailleurs le croisement des contributions à ce colloque montre que l'opposition radicale des attitudes différentialiste et universaliste, pour reprendre la terminologie de Tzvetan Todorov, ne recouvre pas la totalité des réactions par rapport à l'alimentation de l'Autre. Il est donc nécessaire de surcroît de les considérer de manière dynamique, en ne posant pas en postulat qu'elles seraient uniformes et définies à jamais.

Dans les faits, de multiples brassages et métissages alimentaires et culinaires se sont réalisés depuis l'Antiquité⁹ et depuis plusieurs décennies la mondialisation accélère considérablement cette évolution. En introduisant les débats, Rahilya Geybullayeva, coordinatrice du colloque à Bakou, s'interroge sur la signification de ces mets qui ont allègrement passé les limites étatiques et continentales pour devenir quasiment universels (*crossed dishes*) : la pizza, la tortilla, le yoghourt, le sushi ... Les frontières alimentaires s'atténueraient donc puisque les habitudes de consommation tendraient à converger. Mais cette internationalisation culinaire fait-elle véritablement mieux connaître l'Autre ? Chaque pays s'approprie chaque plat, le modifie, l'adapte à ses préférences gustatives et esthétiques et très rapidement le nationalise. Aussi, la représentation de la grande diversité des cuisines européennes, que donnent beaucoup de livres publiés récemment ou d'images gastronomiques érigées en symboles nationaux¹⁰, nous ramène encore et toujours à la constatation de Diderot, citée en exergue, à propos de l'usage d'un même végétal

⁸ Anne-Marie Thiesse, « L'histoire culturelle est-elle une histoire nationale ? », in Laurent Martin et Sylvain Venayre (dir.), *L'histoire culturelle du contemporain*, Paris, Editions Nouveau Monde, 2005, p. 117-124.

⁹ Martin Bruegel et Bruno Laurioux (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002 ; Jean-Pierre Corbeau (dir.), « Cuisine, alimentation, métissages », Rouen, *Bastidiana*, n°30-31, 2000 ; Jean-Robert Pitte et Massimo Montanari (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Editions, 2009 ; Olivier Etchevarria et Gilles Fumey, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Autrement, 2^e éd., 2009.

¹⁰ Cf. par exemple Darra Goldstein et Kathrin Merkle (dir.), *Cultures culinaires d'Europe. Identité, diversité et dialogue*, Strasbourg, Conseil de l'Europe, 2006 et Denis Saillard, « Nourritures et territoires en Europe. La gastronomie comme frontière culturelle », *EuroTimes, Journal of the Institute for Euroregional Studies*, Universités d'Oradea et Debrecen, n°9, 2010, p. 127-139.

en Europe (que dira-t-on quand il s'agira de produits inconnus !) : la variété, donc l'étrangeté, du goût des autres.

L'Europe gastronomique est-elle condamnée à être réduite à cette macédoine nationale – si peu compréhensible – de produits, recettes et saveurs ? L'inclusion dans l'espace à étudier pour ce colloque, qui s'est tenu en Azerbaïdjan au coeur de l'Eurasie, de toute l'Europe orientale, donc de pays nouvellement membres de l'Union Européenne et d'autres qui restent à ses frontières, de la Russie, de la Turquie et des jeunes Etats du Caucase¹¹ a ainsi pour fonction de montrer que notre questionnement historique peut éclairer le présent. A l'heure de la mondialisation les interrogations sur le goût des autres n'appartiennent pas qu'au passé. Bien au contraire puisque la marche vers une uniformisation du goût, hypothétique mais fort redoutée, provoque depuis plusieurs décennies la défense de spécialités alimentaires et culinaires, doublée de la construction ou la renaissance de discours identitaires nationaux, régionaux, voire plus locaux encore.

Hospitalité et hostilité, goût et dégoût

« Il suffit de franchir n'importe quelle frontière pour découvrir que ce que mange le voisin d'à côté, c'est absolument infect et on ne comprend pas qu'ils ne soient pas encore tous morts, à voir les saloperies qu'ils nous font bouffer. Tout le monde sait que seule la nourriture de son pays est comestible, et encore quand je dis de son pays, c'est plutôt de son territoire, de sa région car, même par rapport aux voisins, ça se distingue. »

Lucien Israël, *La jouissance de l'hystérique*, Strasbourg/Paris, Arcanes, 1996 ; Points Seuil, 1999, p. 144-156.

Nous voyons donc que le terrain d'étude de l'altérité gastronomique est complexe et constitué de nombreux paradoxes. Les interventions de Renée Elkaïm-Bollinger, sur l'hospitalité, et de Didier Francfort, sur le dégoût, nous ont maintenus dans cette complexité et prévenus de toute tentation d'endormissement dans un humanisme béat. En effet, si les différentes traditions d'hospitalité en Europe (pain et sel, l'assiette vide posée sur la table pour un éventuel visiteur, etc.) sont vivaces et repérables sur de très longues durées et jusqu'à nos jours, leur ambivalence est de règle. Homère chantait déjà « *l'ami des hôtes respectables* » et l'accueil dans une maison hellénique comprend souvent l'invitation immédiate au repas, à table, où

¹¹ Voire de régions au-delà de la Caspienne dans la communication de Stéphane de Tapia qui démontre la parenté de pratiques alimentaires dans un très vaste espace géographique, du Maghreb jusqu'en Corée, en passant par le Tibet et le Proche-Orient.

l'hôte partagera le pain et le sel. D'après le proverbe, « *tant que le pain et le sel se trouvent dans le ventre de l'invité, l'hôte est tenu de lui accorder la protection* ». L'arrivée de l'étranger est pleine de risques et de dangers, pour celui qui reçoit et pour celui qui est reçu, l'*hostis*, c'est-à-dire un ennemi potentiel. « *Hôte et otage* », écrit Jacques Derrida. Alors, manger ensemble le pain et le sel, signifiait faire un traité, le « *pactum salis* », ou se jurer amitié. Et conjurer ainsi le danger.

Habitudes et interdits alimentaires constituent un frein biologique¹², culturel et psychologique au goût des autres. Claude Fischler dans *L'Homnivore* a décrit ce mécanisme. Il est sans doute également important de repérer et d'analyser les moments où la découverte de la nourriture de l'Autre provoque un irrésistible sentiment d'écoeurement. Les sources abondent et Didier Francfort privilégie ici un corpus cinématographique : les passages obligés de la découverte consternée de la cuisine anglaise par les Français (*Les grandes vacances*, 1966, avec Louis de Funès), auxquels Hitchcock répond en 1972 dans *Frenzie* en se moquant avec acidité des prétentions de la gastronomie française ; les évocations de plats improbables issus de pays « mythiques et lointains » comme la Bulgarie (les recettes de M. Preskovic dans *Le Père Noël est une ordure*) ou l'Orient (le festin offert aux Occidentaux dans *Indiana Jones*). Dans les années suivant 68 les films évoquant un trop plein insupportable se multiplient (*La grande bouffe*, *Les nouveaux monstres*, *Les petites marguerites...*), cette vague culminant, si l'on peut dire, en 1983 avec *The Meaning of Life*, long métrage des Monty Python. Il y a peut-être dans les questions liées à la représentation différenciée de sa propre société et de la société voisine quelque chose qui relève de la déshumanisation de l'autre que l'on le perçoit bien dans tout ce qui est lié au corps.

L'histoire des conflits européens tend à donner du crédit à cette hypothèse. Denis Saillard rappelle qu'au cours des guerres et des exils forcés qui ont marqué l'éclatement de la Yougoslavie, la nourriture a été placée au cœur des discours visant à différencier les populations. Bien entendu, les discours nationalistes ont également instrumentalisé d'autres oppositions – supposées telles en tout cas –, religieuses, socio-géographiques (ville contre campagnes), etc. Mais le documentaire *Nationalism on the menu*, de Djordje Naskovic et David Muntaner, réalisé en 2007,

¹² C'est bien entendu la raison pour laquelle, à l'image en quelque sorte de Brillat-Savarin, les sciences humaines et sociales doivent, pour analyser l'histoire du goût, tenir également compte des avancées des sciences du vivant. Elles ont été spectaculaires au cours des dernières décennies, que l'on songe en particulier aux neurosciences ; cf. « La nouvelle physiologie du goût. Du plaisir à l'addiction », *La Recherche. L'actualité des sciences*, n°443, juillet-août 2010, p. 44-85.

montre avec force que le discours sur la nourriture fut considéré comme essentiel pour déconsidérer, voire donc déshumaniser, autrui. Cette différenciation a été telle que l'écrivain croate Slavenka Drakulic, quand elle rencontre en Suède à la fin des années 90 des réfugiés originaires de Bosnie, se demande : « *Pourquoi ces gens se retrouvent-ils à Stockholm ? Ce qu'ils mangeaient (sarma, dolma, pita, cévapčići) explique-t-il leur exil forcé ? Cette idée peut sembler insensée, je sais, mais quelle autre raison alors ? Ils n'avaient pas une apparence différente de la mienne ou de celle des hommes qui les avaient chassés de chez eux. Nous parlions même une langue commune et partagions les mêmes éducation et histoire au cours des cinquante dernières années. Notre culture et nos traditions étaient juste un peu différentes, nos noms aussi. Puis soudain leur nourriture – délicieuse, goûteuse et épicée – fut décrétée incorrecte* »¹³. L'étude des habitudes alimentaires en ex-Yougoslavie, et même dans l'ensemble des Balkans, montre en effet une unité certaine malgré des variations et adaptations régionales et locales. Les impressions des visiteurs extérieurs (voyageurs, diplomates, ...) vont également très majoritairement dans ce sens. Cependant une analyse historique sur les 150 dernières années permet de déceler des représentations tout autres bien avant les années 1990, représentations souvent masquées par les discours dominants de chaque époque.

Soi et les autres : Identifications, rejets et appropriations

* Voyages, exils, imaginaires

« Chaque pays a ses mets locaux, son plat particulier. [...] Venise a la soupe aux pidocchi, qui vaut mieux que son nom peu ragoûtant. Les pidocchi (poux de mer) sont des espèces de moules qui se recueillent dans les lagunes et les canaux même. [...] La soupe aux pidocchi est classique cher Ser-Zuane, et tout voyageur épris de la couleur locale doit à sa conscience d'en manger une accommodée de la main du vieux pêcheur de l'Adriatique. Nous déclarons, la main sur l'estomac, préférer le potage à la bisque et le turtle-soup ; mais cependant, le bouillon de moules, convenablement relevé d'épices et d'herbes aromatiques, a bien son charme sous une treille de Quintavalle. »

Théophile Gautier, *Italia*, 2^e éd., 1855, p. 221-2.

¹³ Marjorie Agosin (dir.), *A map of hope*, Rutgers University Press, 1999, p. 228.

L'exemple balkanique nous fait bien comprendre la nécessité de l'historicisation. Mais quelles sources utiliser ? La littérature de voyage n'a pas très bonne réputation auprès des chercheurs qui travaillent sur l'alimentation¹⁴ : souvent très peu développée sur cette question, peu fiable, portée vers le stéréotype, elle présente de surcroît le défaut de ne transmettre, sauf peut-être pour « l'histoire du temps présent » avec notamment le développement d'internet, que le discours des élites sociales et intellectuelles. Cependant, pour une étude déconstruisant la perception du goût des autres, elle se révèle à l'évidence une source de premier ordre. L'extrait d'*Italia* de Gautier en donne un exemple : surprise visuelle et gustative du voyageur ; barrière linguistique (certes surmontable mais à condition toutefois de connaître, au-delà de la simple traduction, tous les référents culturels d'un terme dans la langue étrangère) ; désir d'expérimenter la « couleur locale » ; tentative de se repérer par rapport à sa propre cuisine, son propre goût. Cette expérience se clôt par un *happy end* pour Gautier. Renée Elkaïm-Bollinger nous a remis en mémoire les propos d'un autre voyageur français qui faisait preuve d'une grande ouverture d'esprit, Montaigne. Son *Journal* est constellé d'observations fines et d'indications précieuses sur les manières de table et les victuailles qu'on lui propose en Suisse, en Allemagne et en Italie. Il insiste sur « la nécessité de prendre des distances avec les coutumes » nationales et de connaître le goût d'autrui : « *Quand j'ai été ailleurs qu'en France et que, pour me faire courtoisie, on m'a demandé si je voulais être servi à la française, je m'en suis moqué et me suis toujours jeté aux tables les plus épaisses d'étrangers.* » C'est ainsi qu'il fait honneur à ses hôtes allemands, dans ce pays de cocagne, le paradis des écrevisses, des choux cabus, des raves et des navets. Pour lui, les différences aiguisent la curiosité. La cuisine comme moyen de connaissance.

Bien entendu on risque de trouver, surtout de la part de voyageurs français qui parcourent l'Allemagne, des postures plus précautionneuses et des jugements opposés. Mais les dégoûts, nous l'avons montré, font partie intégrante de notre problématique. Dans cette recherche il importe surtout de croiser toutes les sources avec les études ethnologiques sur les pratiques alimentaires et culinaires. Confronter gastronomie et cuisine en quelque sorte. Il existe d'ailleurs de multiples sources

¹⁴ Franco La Cecla, « Faux contact » et Martine Courtois, « Sans pain ni vin », in Sophie Bessis (dir.), *op. cit.*, p. 82-95. Cf. aussi Aline Gohard-Radenkovic, « "L'altérité" dans les récits de voyage », in *L'homme et la société*, 1999, n°134, p. 81-96.

historiques qui se donnent comme scientifiques comme ces *Rapports* ou ces *Statistiques* en tout genre. Elles aussi, avec les précautions d'usage, peuvent être utilisées. Dès le Siècle des Lumières paraissent également des ouvrages ethnologiques. Ce sont souvent des énumérations de coutumes mais il faut les intégrer au corpus ; par exemple pour les Balkans, l'ouvrage du géologue français Ami Boué intitulé *La Turquie d'Europe. Partie ethnologique*, paru en 1840. Et de fait beaucoup de communications du colloque de Bakou ont puisé dans la littérature de voyage, les guides, les correspondances, les productions à vocation scientifique ou statistique, etc., sans oublier la fiction littéraire où se développe l'imaginaire du goût des autres. Nous détachons ici cinq d'entre elles ; elles fournissent un éventail particulièrement contrasté, qui invite à construire une typologie bien plus complexe que les a priori concernant ce type de sources ne pouvaient le laisser supposer.

Ainsi Stanislaw Fiszer suit-il les voyageurs français dans la Pologne nobiliaire des XVII^e et XVIII^e siècles. Comme leurs pérégrinations n'avaient pas pour but ce qu'on qualifie aujourd'hui de « tourisme gastronomique », la description des coutumes alimentaires n'apparaît qu'en marge des mémoires qu'ils ont laissés. Et pourtant c'est une source précieuse d'informations aussi bien sur la représentation de la cuisine polonaise d'une époque révolue que sur la façon dont le goût français s'affirme à travers la nourriture étrangère. Les mémorialistes français ont vite fait d'estimer la qualité du pain français nettement supérieure à celle du polonais ; néanmoins le faste et les rituels de la table dressée par la noblesse de la « République du Nord » pour ses invités les ont énormément intrigués. Ils se perdent en conjectures pour les expliquer. Ses causes sont d'ailleurs bel et bien multiples. Comme partout, l'opulence de la table est un signe de l'époque baroque, qui en Pologne dure plus longtemps que dans d'autres pays de l'Europe. Pourtant la prodigalité proverbiale des nobles découle également de la culture spécifiquement polonaise et remplit une fonction sociale bien précise. De quoi donc surprendre les Français et parfois finalement leur laisser une impression favorable.

Adélaïde Daraspe, quant à elle, analyse l'identification alimentaire et culinaire du Pays Basque opérée par les voyageurs étrangers aux XVIII^e et XIX^e siècles. Dans un guide de voyage paru en 1835, Prosper Lagarde écrivait : « *Quel plaisir que d'être au milieu de ces sauvages sans sortir de France !* » Cette recherche de l'exotique dans le géographiquement proche se traduit de façon particulièrement sensible dans les pages que ces guides consacrent à la nourriture. Nombreux sont les auteurs qui

décrivent l'appétit démesuré du Basque, surtout en temps de fêtes : « *Il semble que comme le chameau du désert quand il a une longue course à fournir, il veuille se précautionner contre la faim à venir* ». L'image de glouton que traduit cette animalisation des Basques est implicitement comparée au goût et au raffinement français. Quant à la comparaison des manières de table, elle permet de juger plus généralement d'une culture en la rapportant à la sienne. Sans prendre en compte les coutumes locales dans lesquelles les hommes et femmes sont égaux en droits, Francisque Michel rapportait, en 1857, ce qu'il se représentait être « *un reste de barbarie* », soit le fait que pendant le repas, la femme devait se tenir derrière l'homme, comme « *chez tant de peuples sauvages, où l'homme, le guerrier, est tout, et la femme rien* ». En fait, dans ces guides, la rencontre culinaire est davantage l'occasion d'affirmer sa propre identité que de réellement découvrir celle de l'Autre, au sujet duquel on ne cesse de s'étonner : comment peut-il donc manger ça ? Ainsi les guides de voyage à cette époque illustrent bien le paradoxe alimentaire décrit par Claude Fischler : « *Tout ce qui est biologiquement mangeable n'est pas culturellement comestible.* »

Toujours pour le XIX^e siècle, Sylvie Aprile, dans *Le pain amer de l'exil*, examine la rencontre, manquée elle aussi, des visiteurs français avec la cuisine anglaise. Certes le titre de l'intervention indique les conditions particulières de cette découverte : la proscription de républicains consécutive au Coup d'Etat de Louis-Napoléon Bonaparte. La volonté de ne pas s'installer, l'espoir d'un retour imminent conduisent souvent à une posture du rejet de l'Autre qui implique des jugements péremptaires sur ses manières de vivre et donc de manger. Ils sont à l'évidence en contradiction avec la pratique quotidienne des exilés qu'eux-mêmes ne commentent guère. Cependant les sources plus intimes, telles les correspondances, sont un moyen de déjouer un discours convenu sur la bière belge ou la nourriture anglaise.

Très différente est l'expérience gastronomique sur laquelle Jean-Noël Grandhomme s'arrête : la – nombreuse – mission militaire française envoyée en Roumanie en 1916-1918. Comment a-t-elle appréhendé le « petit Paris », c'est-à-dire Bucarest, et la « sœur latine » de la France dans les Balkans ? L'aspect culinaire de ce contact prolongé est très présent dans les *Mémoires* et *Correspondances* des différents acteurs, malgré la situation économique difficile. Quoique dépaysés par les saveurs balkaniques et orientales, ils se retrouvent en terrain de connaissance lorsque paraissent frites, spécialités à la crème de la fameuse pâtisserie *Capsa* et

bouteilles de vin (de la mer Noire), sans négliger la « goutte » locale (*tzuica*). Exotiques et familières à la fois, les habitudes gustatives des Roumains leur apparaissent en tout cas comme très différentes de celles des Russes, beaucoup moins appréciées. Le commandant de la mission, le général Berthelot, fin gourmet s'il en fût, établit à son quartier général une véritable « *dictature de la gastronomie* » franco-roumaine, selon le mot du ministre de France, le comte de Saint-Aulaire. La présence massive de la France en Roumanie entre 1916 et 1919 est donc l'occasion d'une rencontre unique, faite d'attirance et de mélange, mais aussi de condescendance pour les traditions culinaires de l'Autre, voire d'agacement parfois.

Enfin Gül Meteyuva interroge comme source la fiction littéraire turque. A la fin du XIX^e siècle, lorsque le roman turc s'affirme comme genre noble, il devient un support d'occidentalisation par excellence. La culture française représente alors la source principale dans ce mouvement de renouveau et sa cuisine est souvent présente sous la plume des écrivains turcs. Aussi, dans certains textes, la part gastronomique prend-elle la forme d'explications directes afin d'informer le lecteur sur les secrets de la cuisine française. Mais lorsque le roman commence à porter l'ambition réaliste, les mets et les coutumes français sont entièrement réappropriés par les personnages. Autrement dit, la gastronomie française devient partie intégrante de leur personnalité, qui se veut occidentalisée, « moderne ». C'est notamment le cas dans les oeuvres de Halid Ziya Uşaklıgil (1867-1945), écrivain stambouliote qui, dans son adolescence est passé par une école chrétienne afin d'apprendre le français. Son roman *Mai ve Siyah* (1898) débute par un festin turc où la culture culinaire française est comme déjà absorbée.

* Perceptions russes des cuisines d'Orient et d'Occident

« Le premier dîner et tous les repas suivants chez Pan Podstolny furent pour nous très délicieux ; après la nourriture militaire fruste nous n'arrivions pas à nous habituer aux soupes et aux sauces françaises. A l'un de nos officiers elles ne plurent absolument pas, [... alors que] pour la première fois de sa vie, il avait l'occasion de loger dans des demeures magnifiques, d'être assis à une grande table, [...] de manger dans de la vaisselle en porcelaine avec des couverts d'argent, d'initier son estomac à la consommation de soupes et de sauces multicolores, au lieu de *shchi*¹⁵ malodorants ».

I. T. Radožickij, *Pokhodnye zapiski artilerista...*, 1823.

¹⁵ Une soupe épaisse de choux qui constitue la base de la nourriture traditionnelle russe.

Cinq intervenants, Izabela Agayeva, Rahilya Kuliyeva, Tristan Landry, Aslan Mamedly et Antoine Nivière abordent ce thème, se basant sur des sources fort originales ou des textes d'auteurs célèbres (Alexandre Pouchkine 1799-1837, Nicolas Gogol 1809-1852, Ivan Goncharov 1812-1891, ...) mais guère ou pas du tout exploités jusque-là pour l'histoire de l'alimentation. Outre la diversité des informations collectées, cette séance du colloque se caractérise par la formulation d'interprétations relativement opposées, notamment à propos des thèses d'Edward Said sur « l'orientalisme »¹⁶.

Comment, de la fin XVIII^e au début XIX^e siècle, les voyageurs russes, dont l'acculturation à l'Occident était encore assez récente, ont-ils perçu les cuisines d'Allemagne, de France et de Grande-Bretagne ? Lors de premières découvertes, les sujets d'étonnement sont fréquents, sauf peut-être pour la cuisine française mieux connue en Russie même. La propreté des auberges allemandes et britanniques impressionnent les voyageurs russes, à l'exception de Philippe Vigel. Certes, là encore, nous rencontrons le chauvinisme gastronomique : les sujets du tsar, eux aussi, sont toujours prêts à parler avec une tendre émotion de leurs propres productions, de leur thé notamment, « *incomparablement meilleur* » que celui des Anglais ; et autant ils apprennent à découvrir l'art de la cuisine locale, autant ils cherchent à montrer le génie de leur propre cuisine nationale. Cependant ces témoignages renferment de nombreux éléments contrastant avec ces stéréotypes. En effet, les voyageurs russes préfèrent le plus souvent comparer les différentes cuisines européennes entre elles. Leur grille gustative de lecture est sans doute également empreinte de quelques considérations plus politiques et culturelles. D'autre part, il faut souligner le regard souvent admiratif des Russes pour la cuisine anglaise, ce qui nous éloigne fort des textes français. Ainsi Nikita Demidov se montre intarissable à son sujet, insistant sur la place de choix revenant dans les repas à l'agneau et au pudding accompagné de la célèbre sauce blanche, un roux blanc relevé au bouillon de poule, qui suscite une vive émotion gustative.

Pour les Russes, avant 1917, l'Orient désigne principalement les marges méridionales de leur propre Empire, c'est-à-dire le vaste espace compris entre le Bosphore et l'Asie centrale. Point n'est besoin de préciser qu'ils le considèrent très

¹⁶ Cf. les traductions françaises des deux principaux ouvrages d'Edward W. Said : *L'orientalisme. L'Orient créé par l'Occident*, Seuil, 1980 ; *Culture et impérialisme*, Fayard, 2000. Cf. aussi Terry Eagleton, Fredric Jameson, Edward W. Said (dir.), *Nationalisme, colonialisme et littérature*, Presses universitaires de Lille, 1994.

différemment de l'Occident en raison des conflits militaires récurrents, voire permanents dans de nombreuses zones, entretenus avec les Ottomans, les peuples du Caucase, les Tatars, etc. D'autre part, de toutes les régions incluses dans l'Empire, c'est le Caucase qui incarne par excellence l'Orient russe, et ce, en grande partie grâce à la tradition de la littérature romantique alpine initiée par le talent de Pouchkine et son roman en vers *Le Prisonnier du Caucase* (1821). Pouchkine suit en cela une mode européenne introduite en Russie par la lecture de Rousseau, chez qui l'on découvre « le goût de la montagne », et reprise par Karamzine dans ses *Lettres d'un voyageur russe*.

Le discours colonial russe, tout en filant les thèmes dominants de l'orientalisme, accorde également une place non négligeable à la représentation des goûts et manières de table de l'Autre. Celle-ci est souvent dévalorisante : ainsi A. S. Pichtchevitch, un militaire de carrière qui, à sa retraite, entreprit d'écrire ses mémoires (publiés en 1885), décrit la malpropreté caractéristique, selon lui, des Géorgiens qui servaient le lait dans de la vaisselle sale. Les différences culturelles en matière d'alimentation sont accentuées, pour ne pas dire inventées, à certaines époques pour marquer le statut de l'Autre colonisé. Toutes ces représentations ont eu pour les Russes une fonction spéculaire. Au fil des siècles, à travers leurs contacts et leurs échanges avec l'Orient, elles servirent à définir leur propre identité. Quant aux « Orientaux », Caucasiens inclus, ils durent réinventer leur identité culinaire consécutivement à l'implantation de nouvelles cultures et diètes alimentaires.

* L'invention du goût national

« Lève-toi en l'honneur de ta cuisine lettone ! Elle nous apprend à utiliser tous nos produits, bons et sains comme nulle part ailleurs »
Slogan d'une affiche gouvernementale lettone des années 30.

Les exemples précédents permettent de mieux comprendre les mécanismes d'identification. Et en particulier d'identification nationale. L'histoire européenne des deux derniers siècles est traversée par le développement, décalé dans le temps mais quasi général, des nations modernes. La cuisine constitue l'un des éléments de « *la check list identitaire* » commune à toutes les nations européennes¹⁷.

¹⁷ Orvar Löfgren, « The Nationalization of Culture », in *Ethnologia Europaea*, vol. XIX-1 (*National Culture as Process*), 1989, p. 5-24 et Anne-Marie Thiesse, *La création des identités nationales : Europe, XVIII^e-XIX^e siècle*, Paris, Seuil, 1999 et 2001.

Chaque nation se construit une identité en développant un discours, des représentations, qui individualisent son histoire, ses symboles, les coutumes de sa population, etc. Si le discours gastronomique français a vite franchi les frontières dès la première moitié du XIX^e siècle¹⁸, celui des autres nations européennes est souvent resté confiné dans chaque pays. Il importe de connaître et de comparer toutes ces représentations européennes car l'identification nationale se réalise bien entendu par rapport à une altérité.

En Allemagne, étudiée par Eva Coydon, c'est dès 1822 que Carl Friedrich von Rumohr publie le texte le plus connu concernant l'art culinaire, *Geist der Kochkunst (L'Esprit de l'art culinaire)*, réédité à plusieurs reprises et publié pour la première fois quatre ans avant le classique de Brillat-Savarin. Cet ouvrage théorique est suivi par ceux exposant les pensées de Gustav Blumröder et d'Eugen Baron von Vaerst. En parallèle au travail de ces théoriciens, on assiste à une prolifération de livres de cuisine en langue allemande publiés par des chefs de cuisine ou par des cuisinières professionnelles et domestiques. Ce questionnement sur l'état et le futur de la cuisine allemande, qui s'amplifie autour de la fondation de l'État-nation allemand en 1871, s'oriente explicitement vers la recherche d'une cuisine nationale. En songeant à sa création, les auteurs doivent s'intéresser à toutes les cuisines régionales qui marquent le territoire allemand en essayant de les rassembler en une cuisine unifiée ; mais ils se trouvent également confrontés aux influences, très présentes, de la cuisine internationale. Loin de les rejeter ils se montrent néanmoins soucieux de préserver une originalité culinaire dans leur nouvel Etat. On voit bien ce qu'un peu plus tard les nationalistes extrémistes allemands pourront puiser dans ce discours gastronomique, mais l'Allemagne offre également une autre particularité qui intéresse directement le thème du colloque : sa partition, pendant un demi-siècle, en deux Etats. Caroline Moine analyse la construction identitaire alimentaire en RDA. La pratique de la contrebande, aussi bien des produits de consommation courante que des produits de luxe, perdura de 1949 à 1990. Les produits alimentaires y tinrent une place importante : café, chocolat, alcools, ... En RDA, marquée par une économie de pénurie, les pratiques alimentaires devinrent ainsi un enjeu politique et idéologique non négligeable. Outre la lutte contre la contrebande aux frontières, le discours officiel stigmatisait

¹⁸ Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir .), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e – XXI^e siècles)*, Nouveau Monde Editions, 2007 et 2^e éd. 2009.

certaines marques assimilées au capitalisme (à commencer bien sûr par Coca-Cola), tandis que d'autres produits, venant de RDA ou des autres « démocraties populaires », étaient mis en avant pour attester le succès économique à l'Est. La chute du mur de Berlin en 1989 remet en cause cette séparation des cultures alimentaires. Les magasins d'alimentation proposèrent soudain les mêmes produits dans toute l'Allemagne. Toutefois, en y regardant de plus près, certaines marques de l'ancienne RDA ont, plus ou moins rapidement, retrouvé leur place dans les étalages dans un mouvement d'*Ostalgie* dont témoignent plusieurs fictions allemandes des quinze dernières années, comme le fameux *Good Bye Lenine* (2003).

Le discours gastronomique national letton tente également de créer de la différence. En s'arrêtant sur trois moments de l'histoire contemporaine lettone – le début du vingtième siècle, la période de la Première indépendance et finalement l'époque qui s'ouvre avec la dissolution du bloc soviétique à partir de 1991 –, Julie Demange, interroge les modalités de son élaboration. La question de l'altérité est incontournable dans une ville comme Riga, historiquement multiculturelle ; Lettons, Allemands, Russes, Polonais, Juifs, Estoniens, Lituaniens, ... s'y sont côtoyés et s'y côtoient aujourd'hui encore. L'Autre peut être simultanément considéré comme proche ou lointain, familier ou étranger, attirant ou dérangeant. La nationalisation de la cuisine en Lettonie s'opère surtout une fois l'indépendance acquise. Les publicités de l'entre-deux-guerres vantant les mérites des produits agricoles font ainsi apparaître des symboles ethniques issus du folklore letton. Elles jouent sur la trilogie de valeurs suivante : « ruralité, simplicité, bonne santé ». De nos jours les plats, qui étaient autrefois indéterminés culturellement, sont désormais régulièrement présentés comme typiquement lettons. Leur recette n'a pourtant guère évolué depuis le début du vingtième siècle.

Le discours gastronomique bulgare, qu'analyse Irina Perianova sur un siècle et demi, permet de nombreux points de comparaison avec les exemples allemand, letton, russe, géorgien, serbe, etc. abordés dans des communications précédentes. En 1870 paraît le premier livre de cuisine rédigé en langue bulgare. Plus les années passent, plus le désir de s'éloigner de l'héritage oriental de l'Empire ottoman et de se rapprocher du goût occidental est patent. Les romans d'Aleko Konstantinov (1863-1897), créateur de Bay Ganyo, l'un des principaux héros de la fiction bulgare, sont symptomatiques de cette évolution. Les deux termes *soupe* et *chorba*, qui servent à

désigner le même plat, deviennent alors des marqueurs, le premier d'identification, le second de rejet. Bai Ganyo explique par exemple à son hôte tchèque que les gens en Bulgarie ne mangent plus la *chorba* mais la *soupe*. Cependant, et là les choses se compliquent singulièrement, Konstantinov considérait son héros comme un modèle du caractère oriental bulgare, ajoutant avec insistance que la véritable inclination gustative de Bai Ganyo allait vers les mets épicés, donc vers l'influence turque ! Cet exemple nous montre toute l'ambiguïté que peut receler une nouvelle identification culinaire pourtant hautement affirmée et répétée. Dans les décennies suivantes le discours gastronomique national est assez fort pour que rapidement les Bulgares puissent concevoir de la nostalgie pour leurs « icônes culinaires » (la *peshterska rakia*, une eau de vie ; la soupe de tripes ; des fromages comme le *kashkaval* ou le *siréné* ; la salade *chopska* ; la *banitsa*, pâtisserie feuilletée de Noël ; la *lutenitsa*, un caviar de poivrons ; etc.) quand celles-ci leur paraîtront menacées par de nouvelles modes alimentaires. En effet aujourd'hui la cuisine bulgare, confrontée elle aussi à la mondialisation économique, est à la recherche d'une nouvelle identité.

Des traditions à l'universalisation du goût ?

* Nécessité de la multiplicité des aires d'étude

« Ce que c'est que la gloire, ce que c'est que le génie ! Nous venions de prononcer le nom du digne magistrat [Brillat-Savarin] à quatorze cents lieues de la France, au pied du Caucase, et tout le monde connaissait ce nom. »

Alexandre Dumas, *Impressions de voyage*, tome 3, *Le Caucase*, 1859 ; rééd. Paris, F. Bourin, 1990, p. 156.

Autre exemple de l'apport de l'interdisciplinarité, l'usage tout au long du colloque d'échelles géographiques multiples, aussi bien dans l'approche des pratiques alimentaires que dans celle des représentations des frontières liées à la nourriture. En effet, malgré les discours destinés à définir une personnalité gustative nationale, des aires gastronomiques survivent, se développent¹⁹ ou se recomposent en deçà et au-delà des limites étatiques. Des Balkans à la Caspienne, quatre études géographiques et ethnologiques sur la frontière alimentaire au sud-est de la Turquie (Pierre Raffard), celle entre les plaines caspiennes et le plateau central au nord de

¹⁹ Les cuisines régionales sont souvent « nationalisées » et par conséquent valorisées ; elles sont réputées faire la richesse de la nation grâce à leur diversité et leur addition (France, Allemagne, Italie, Yougoslavie des années 60, 70 et 80, etc.). Mais si une population est ou devient considérée comme ne faisant pas partie de la communauté nationale, ses goûts alimentaires et culinaires sont alors perçus très différemment.

l'Iran (Christian Bromberger), le banquet caucasien (Gilles Fumey) et le creuset culinaire turc (Stéphane de Tapia), montrent une nouvelle ambivalence : des oppositions radicales de goût surgissent dans des espaces relativement réduits ; dans d'autres cas les variations sont très progressives, quasiment d'une micro-région à l'autre, comme à la frontière turco-syrienne ; enfin dans des aires supranationales parfois gigantesques, les populations, parfois éloignées par des milliers de kilomètres, peuvent partager certaines pratiques alimentaires et culinaires.

Dans le nord de l'Iran, à proximité de l'Azerbaïdjan, la symbolisation des identités collectives n'échappe pas au jeu des métaphores alimentaires et gustatives. S'y opposent, sur un peu plus de 200 km de part et d'autre des montagnes de l'Alborz, les Arâqi, surnommés par les populations caspiennes les « Bouches larges » et les Rashti, que les premiers désignent sous le vocable de « Mangeurs de têtes de poisson ». Leurs pratiques alimentaires sont très différentes. Ainsi les Arâqi ont une prédilection pour le pain, qui est leur aliment de base, alors que les Rashti consomment beaucoup de riz. Le pain est intimement associé à chacun des mets que l'on absorbe : yaourt, fromage, bouchées de ragoût, œufs... sont saisis et ingurgités avec un morceau de crêpe. Pain et riz ne sont pas les seuls marqueurs alimentaires et culinaires de différenciation entre Rashti et Arâqi. Leurs goûts s'opposent en matière de légumes et de plantes potagères, sur le statut de l'acide dans la cuisine ou encore sur les produits animaux. L'emploi d'herbes potagères et de condiments confère à la cuisine des Rashti sa personnalité. La consommation d'ail y est particulièrement abondante.

Dans le Caucase, cette très haute chaîne de montagnes qui s'étend sur un bon millier de kilomètres entre Mer Noire et Caspienne, tout voyageur qui va de Batoumi (Géorgie) à Bakou (Azerbaïdjan) se rend compte qu'il existe des cultures sociales de l'alimentation différenciées. Les produits sont les mêmes, issus de cette montagne magique pour les fruits et les légumes qui ont été nombreux à migrer dans le monde depuis le versant méridional. Mais les manières de les penser sont différentes. A Tbilissi et Bakou s'opposent deux cultures du banquet, malgré la parenté de plusieurs manières de table traditionnelles, et donc également celle des produits utilisés. Dans la première, la culture du banquet est omniprésente, le vin y coule à flots, une humeur festive emporte les montagnes de soucis que connaissent les Géorgiens depuis leur sortie de l'URSS. Dans la seconde, les tables sont turques et persanes, le thé au samovar est la boisson nationale des Azéris, la Russie a laissé

des empreintes fortes dans une société vouée à une forme de multiculturalisme avec en ligne de mire économique la rente pétrolière de la Caspienne.

Au sud-est de la Turquie, les plats et produits alimentaires de part et d'autre de la frontière actuelle avec la Syrie témoignent d'une identité certaine, qu'il s'agisse du choix des produits ou de la manière de les cuisiner. Cuisine épicée contrastant avec le reste de la cuisine turque, la cuisine de Gaziantep et du Hatay ne saurait se comprendre sans la confronter à la cuisine de la province syrienne d'Alep et, par extension, avec le Proche-Orient. Ainsi, si à l'intérieur même du territoire turc la région de Gaziantep est reconnue pour son identité culinaire marquée et pour la qualité de sa tradition, ce territoire s'intègre dans un espace régional dépassant les simples frontières administratives. Il est frappant que cette relation culturelle avec le monde arabe ne soit jamais clairement exposée.

En réalité, en raison de son histoire, l'actuelle Turquie allie goûts, couleurs, saveurs, ingrédients d'Anatolie et d'Asie centrale, des Balkans, du Caucase, du Moyen-Orient arabo-persan, voire d'Afrique et de Chine. Ainsi l'*ayrag* (boisson lactée à base de yaourt) mongol est à l'évidence parent de l'*ayran* turc. La Turquie intègre les goûts et les pratiques culinaires des réfugiés et déplacés d'un vaste hinterland impérial, mais aussi ceux des vieilles populations et des traditions autochtones indo-européennes, sémitiques ou caucasiennes. Le tournant récent de la migration internationale de travail et les effets de la mondialisation ne font qu'élargir un horizon déjà fort vaste pour ce pays en perpétuelle évolution. Ne dit-on pas que le *döner kebab*, dont la forme internationale fut inventée à Berlin, fournit un chiffre d'affaire supérieur aux fast-foods d'origine américaine dans certaines régions d'Allemagne, à commencer par Berlin ?

* Des métissages qui n'abolissent pas les frontières culturelles

« Nous buvons du café turc et nous sommes tous friands de *baklavas*, de *touloumba* et de *boza*, ces douceurs orientales. Sans oublier la *kafeana* (du turc *kahvehan*), qui est l'institution où se crée l'opinion publique, que ce soit en ville ou à la campagne, et qui, bien que semblable aux bars et aux restaurants, restera toujours une *kafeana* car elle n'a pas d'homologue dans le monde occidental. »

Atanas Vangeli, « Quelque chose en nous de profondément ottoman », in *Globus* cité par *Courrier international*, 18 février 2010.

L'étude des rejets, échanges, emprunts, appropriations, ... alimentaires et culinaires nous conduit à considérer une Europe gastronomique bien différente de celle qui nous est représentée depuis plusieurs décennies. L'analyse historique des

pratiques et des discours invalide la réalité de toute vision statique des cuisines des pays européens. Les processus d'identification de nature alimentaire sont multiples et fluctuants. Nous avons vu tout au long du colloque qu'une étude scientifique de plats « nationaux » à forte valeur d'identification ne peut pas se focaliser uniquement sur les plats de luxe ou la haute cuisine. D'autre part les cuisines ne s'identifient pas toujours à un plat unique de référence ; elles font parfois valoir leur diversité (*meze* ou *zakouski*). Dans la préparation de viandes, des lignes d'opposition apparaissent (pané ou non pané, consommation de porc ou non). La charcuterie a une forte valeur d'identification, célébrée par exemple au musée du salami à Szeged, en Hongrie. Sauces et condiments sont quasiment perçus comme des outils d'affirmation identitaire (piments et paprika, raifort avec ou sans betterave). Il y a bien également un sentiment de différenciation avec les préparations à base de céréales ou de pommes de terre qui « tiennent au corps » : les crêpes, pâtes feuilletées, variétés de gnocchis, de quenelles, de sarrasin, de riz, mamaliga roumaine (polenta). Les plats de résistance uniques composés (ragoûts, *bigos*, *pörkölt*, ...), les soupes (notamment celles de tripes) ont une forte valeur dans les processus d'identification, ce qui met bien en évidence le caractère régressif de la construction de frontières culturelles.

Pour le présent, le colloque *Le Goût des autres* nous laisse à penser que la mondialisation et les phénomènes de « glocalisation » ou de créolisation²⁰, pour reprendre ici deux termes à la mode, ne vont sans doute pas conduire à la fin de l'histoire de la différenciation culinaire et moins encore de la gastronomie, puisque nous avons vu dans le passé beaucoup d'exemples de discours construisant des particularismes pour des plats pourtant assez voisins. Par conséquent, malgré l'uniformisation et l'industrialisation des façons de produire et des manières de consommer, malgré également l'accroissement considérable, pour une partie de la population mondiale, du nombre d'occasions de découvrir et d'assimiler d'autres goûts, des processus divergents d'identification continuent d'avoir lieu. D'autre part, fusions et métissages culinaires restent à observer de très près. On ne peut en effet se contenter de rester à l'apparence des choses. Les études de Corinna Ott sur la littérature immigrée turque en Allemagne, de Maria Emanovskaya sur les cadeaux alimentaires rapportés de France par les Russes, et

²⁰ François Asher, *Le mangeur hypermoderne*, Ed. Odile Jacob, 2005 ; Gilles Fumey, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, CNRS Editions, 2010.

de Thierry Carpent sur la transposition en Europe de l'Ouest de la cérémonie japonaise du thé, montrent toutes la persistance ou plus exactement la recomposition de frontières culturelles.

Cela ne signifie pas que les goûts de la « troisième génération » de l'immigration turque en Allemagne sont identiques à ceux de la population qui est restée vivre en Turquie, qu'un touriste russe de retour de Paris revient totalement inchangé, ou que la culture traditionnelle nippone n'a aucune influence sur un Français qui s'intéresse de près à la cérémonie du thé. Mais ces trois communications, si elles décrivent un net rapprochement de goûts alimentaires, voire une empathie envers une culture différente, parlent aussi de différence. Ainsi dans le dernier cas cité, un aspect, mais non le moindre, est le grand absent des présentations occidentales : le goût du thé. La réception de cette cérémonie en Occident se caractérise par l'absence totale d'interrogation quant aux motifs de son élaboration dans son pays d'origine. En Allemagne, en quarante ans, la population d'origine turque a beaucoup changé d'avis sur la cuisine allemande et vice versa. Le rapprochement est ici spectaculaire. Néanmoins le goût de la « troisième génération » de l'immigration turque reste particulier dans le sens où il fusionne deux « identités ».

Autrement dit, l'interrogation aujourd'hui très répandue, et qui traduit fréquemment une crainte, « *Va-t-on passer des traditions à l'universalisation du goût ?* » n'est peut-être pas la bonne. En effet les « identités » sont en perpétuel mouvement puisque soumises à de multiples facteurs (triangulation, etc.) interférant dans les processus de transformation des cultures et des goûts.

Denis Saillard

Chercheur associé au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

Liste des intervenants du colloque

* Izabella AGAYEVA, Université slave de Bakou, Azerbaïdjan.

* Sylvie APRILE, Université de Lille.

* Christian BROMBERGER, directeur de l'IFRI et Université de Provence.

- * Thierry CARPENT, Université Nancy II.
- * Eva COYDON, Université d'Augsbourg, Allemagne.
- * Adélaïde DARASPE, Université de Sherbrooke, Québec, Canada / Université de Tours.
- * Julie DEMANGE, Université Nancy II.
- * Stéphane DE TAPIA, CNRS et Université de Strasbourg, France.
- * Renée ELKAÏM-BOLLINGER, ancienne productrice à France Culture (« De bouche à oreille »).
- * Maria EMANOVSKAYA, Université Paris IV Sorbonne.
- * Stanislaw FISZER, Université Nancy II.
- * Didier FRANCFORT, Université Nancy II.
- * Gilles FUMEY, Université Paris IV Sorbonne.
- * Rahilya GEYBULLAYEVA, Université slave de Bakou, Azerbaïdjan.
- * Jean-Noël GRANDHOMME, Université de Strasbourg
- * Rahilya KULIYEVA, Université slave de Bakou, Azerbaïdjan.
- * Tristan LANDRY, Université de Sherbrooke, Québec, Canada.
- * Aslan MAMEDLY Université slave de Bakou, Azerbaïdjan.
- * Gül METEYUVA Université Nancy II.
- * Caroline MOINE, Université de Versailles Saint-Quentin.
- * Antoine NIVIERE, Université Nancy II.
- * Corinna OTT, Université d'Urbino, Italie.
- * Irina PERIANOVA, University of National and World Economy, Sofia, Bulgarie.
- * Pierre RAFFARD, Université Paris IV Sorbonne.
- * Denis SAILLARD, Université de Versailles Saint-Quentin.