

LES CAPITALES GASTRONOMIQUES :
DE L'UNITÉ PASSÉE AU COSMOPOLITISME D'AUJOURD'HUI

Geneviève Sicotte

Que ce soit dans les magazines ou les sites Internet consacrés au tourisme, la promotion de l'image de marque des villes passe désormais par la valorisation de la gastronomie. Paris, Lyon, Barcelone, Turin, New York, Montréal, Shanghai ou Hongkong sont présentées comme des capitales où le touriste peut, à travers les plaisirs de la bonne chère, entrer dans un rapport concret à l'altérité. Il semble pourtant que l'expression « capitale gastronomique » désigne des réalités très variées, et que, au-delà des différences culturelles proprement dites, l'expérience qui s'offre par exemple au visiteur de San Sebastian diffère sensiblement de celle qui lui est proposée à Kyoto. Qu'est-ce donc qu'une capitale gastronomique ? Est-ce simplement un lieu où l'on mange bien ? Quels traits la définissent ?

Une typologie des capitales gastronomiques permet d'en distinguer quatre variantes. Pour ce faire, je m'appuierai sur une définition sociologique et idéologique : la capitale gastronomique ne serait pas seulement un lieu où l'on mange bien, mais plutôt, si l'on se fonde sur l'étymologie du terme « gastro-nomie », un lieu où des acteurs et des institutions organisent et codifient, de manière plus complète et plus complexe qu'ailleurs, des pratiques, des discours et des représentations liées à l'alimentaire. Dans cette organisation et cette codification, le restaurant est une institution essentielle, car non seulement il produit de telles représentations mais il offre aussi, par son aspect formalisé, un cadre pour les rendre lisibles. Je chercherai donc à comprendre, à travers le paysage gastronomique balisé par ces restaurants, la façon dont est

structuré le système symbolique qu'est la capitale, et la façon dont ce système a changé au cours de l'histoire.

Le point de départ : la capitale-centre (première moitié du XIX^e siècle)

Ma typologie prend comme point de départ le début du XIX^e siècle. L'exemple de Paris s'impose ici, non pas dans une perspective normative, mais parce que cette ville est historiquement la première à avoir été consacrée capitale gastronomique¹. On sait que la notion de gastronomie s'élabore à partir de la Ville lumière qui, avant même la Révolution, et ensuite tout au long du XIX^e siècle, est considérée en Europe et en Amérique comme la référence première dans l'univers de la bonne chère. Les mangeurs convergent vers ce centre urbain, et Paris exporte son savoir-faire sous la forme de chefs, d'ouvrages et de revues qui portent en province et à l'étranger les savoirs et les rites de la capitale.

Le topos de la centralité et de la supériorité de Paris est explicité dès les premières années du XIX^e siècle chez Grimod de La Reynière.

C'est incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère et le seul en possession de fournir d'excellents cuisiniers à toutes les nations policées du monde. Quoique Paris lui-même ne produise rien, car il n'y croît pas un grain de blé, il n'y naît pas un agneau, il ne s'y récolte pas un chou-fleur, c'est un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe, parce que c'est le lieu où l'on apprécie le mieux les qualités respectives de tout ce qui sert à la nourriture de l'homme, et où l'on sait le mieux les faire tourner au profit de notre sensualité².

1. Sur la capitale française comme foyer symbolique, voir Christophe Charle et Daniel Roche, *Capitales culturelles, capitales symboliques : Paris et les expériences européennes, 17-XX^e siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2002 ; au sujet des capitales touristiques, voir Claire Hancock, *Paris et Londres au XIX^e siècle. Représentations dans les guides et récits de voyage*, Paris, CNRS, 2003.

2. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, *Écrits gastronomiques. Almanach des gourmands* (première année : 1803) et *Manuel des amphytrions* (1808), Paris, Éditions 10/18, 1997, p. 229.

L'emploi systématique des superlatifs, des tournures absolues et des hyperboles témoigne bien de ce que l'on est dans une rhétorique de la supériorité de la capitale. Quelques décennies plus tard, dans *Paris à table* (1846), le polygraphe et journaliste Eugène Briffault recourt à la même thématique, qui est alors devenue un lieu commun du discours gastronomique français : « Pour la France, le dîner de Paris est la grande affaire du pays. La plaine, la colline, la montagne et la vallée, le bois, la forêt, le vignoble et les guérets, le potager et le verger, la terre et l'eau sont ses tributaires. Tous ne désirent la fécondité et n'enfantent des prodiges que pour plaire à cette ville souveraine, dont la voracité les réjouit et fait leur opulence et leur félicité³. » Plus qu'un simple mode de description, l'énumération est ici une véritable figure de l'abondance, permettant de camper la géographie et la générosité du domaine agricole français. Et pourtant, malgré leur caractère hyperbolique, les ressources énumérées n'adviennent à l'existence que de manière utilitaire, puisqu'elles sont avant tout au service du centre. Face à cette périphérie nourricière, Paris est personnifiée comme un despote glouton mais éclairé, régnant sur des sujets heureux de leur servitude.

La capitale est donc représentée comme un centre de gravité : elle attire des ressources brutes, qui n'ont d'existence que naturelle, et les transforme en objets culturels significatifs. Les produits et les techniques, les plats et les menus, les us et coutumes, tout cela se crée, se codifie et se systématise grâce à sa médiation centralisatrice. Mentionnons toutefois que cette représentation de la capitale entre en tension avec une valorisation des cuisines régionales qui apparaît dès les lendemains de la Révolution⁴ et que l'on retrouve par exemple chez Cadet de Gassicourt, dont la carte gastronomique (1809) célèbre les spécialités régionales⁵. Il reste néanmoins que la domination symbolique de Paris, en particulier dans le paysage des restaurants et dans le développement de la « grande cuisine », contribue de façon décisive à la constitution d'une certaine identité gastronomique française⁶.

Le règne de ce premier type de capitale gastronomique se poursuit

3. Eugène Briffault, *Paris à table* (1846), Genève, Slatkine, 1980, p. 2.

4. Voir Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841.

5. Charles Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville*, Paris, Capelle et Renaud, 1809.

6. La question de la centralité parisienne a souvent été traitée. Voir par exemple

pendant tout le XIX^e siècle, mais une évolution liée justement à la montée en puissance graduelle des régions s’amorce dans le dernier tiers du siècle. S’ouvrant à l’altérité, la capitale se structure alors successivement selon deux modèles : la capitale-emblème, puis la capitale-mosaïque.

Une évolution : la capitale-emblème (deuxième moitié du XIX^e siècle)

Le rééquilibrage du rapport de force entre le centre et la périphérie s’opère, au départ, de façon subtile. Dans les usages de la capitale française, les cuisines régionales gagnent au fil des ans une certaine présence : au milieu du XIX^e siècle, la Normandie, la Provence, l’Auvergne et la Bretagne ont toutes leurs restaurants attirés à Paris⁷. Pourtant, cela n’entraîne pas une acceptation sans réserve de l’héritage de ces régions. Par exemple, *Les Trois Frères provençaux*, restaurant né dès 1786, ne sert que deux spécialités typiques, la bouillabaisse et la brandade, alors que le reste de la très longue carte est consacré à des plats classiques de la grande cuisine dite parisienne⁸. De plus, nombre de recettes aux dénominations évocatrices sont des inventions bel et bien parisiennes, comme la sole normande ou la sauce béarnaise⁹.

Dans le dernier tiers du XIX^e siècle, certaines cuisines étrangères font aussi une percée à Paris par l’entremise des brasseries alsaciennes et allemandes¹⁰ ainsi que par quelques restaurants étrangers (où sont

Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, 1998 ; du même auteur, « La gastronomie », dans Pierre Nora (dir.), *Les Lieux de mémoire*, Paris, Gallimard, t. III, vol. 2, 1984-1992 ; ou enfin Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Librairie Armand Colin, 1967, chap. 3.

7. Paul Gerbod, *La Restauration hors foyer en Europe*, Paris, Honoré Champion, 2000, p. 79.

8. Voir Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, op. cit., p. 22-23.

9. Recettes respectivement du *Rocher de Cancale* et du *Pavillon Henri IV* ; voir Alain Drouard, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, p. 100 et 127.

10. Ginette Hell-Girod, « Histoire des brasseries de Paris du XIX^e et du XX^e siècles », dans Alain Huetz de Lempis et Jean-Robert Pitte, *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat, 1990.

représentées particulièrement l'Espagne, l'Italie et la Russie¹¹). Ces cuisines ne se situent pas dans la sphère prestigieuse des grands restaurants, mais appartiennent plutôt un à registre familial. Dans les brasseries alsaciennes, la bière et la choucroute relèvent d'un répertoire culinaire rustique que l'on justifiera après 1870 par le patriotisme alimentaire. Le repas étranger opère une fonction de dépaysement car il ouvre un répertoire inédit de décors, d'usages, d'odeurs et de saveurs. Mentionnons que si les caractéristiques des cuisines étrangères sont parfois atténuées, elles se trouvent aussi souvent exacerbées. L'exotisme et le pittoresque constituent une certaine reconnaissance de l'altérité, mais génèrent en fait surtout une mise à distance. La place concédée aux nouveaux territoires alimentaires est d'emblée balisée comme marginale, et ils n'ont qu'un impact limité sur le répertoire gastronomique français.

On peut parler à ce stade de Paris comme d'une capitale-emblème. En effet, les cuisines des régions ou d'ailleurs s'y retrouvent, mais sous la forme de représentations en partie imaginaires et parfois assez superficielles. C'est surtout une image symbolique de ces cuisines qui se voit mise en exergue. La logique du centre et de la périphérie ne disparaît donc pas, bien qu'elle connaisse un assouplissement. En fait, ce type de capitale apparaît comme un système grâce auquel s'opèrent une sélection et une classification des cuisines régionales ou internationales, certaines d'entre elles se voyant octroyer le privilège de joindre le tronc commun du répertoire parisien, mais sur un mode mineur. La capitale s'ouvre à l'altérité, mais du même coup la domine puisqu'elle sélectionne, hiérarchise, modifie, voire invente le répertoire culinaire des régions, conservant de ce fait la pleine maîtrise des leviers du pouvoir.

Un point de bascule : la capitale-mosaïque (première moitié du xx^e siècle)

Pourtant la montée en puissance des régions ne fait que commencer. De la III^e République à la Seconde Guerre mondiale, l'équilibre entre le centre et la province se modifie. Dans les décennies 1920 et 1930, les Marcel Rouff, Curnonsky et Louis Forest sillonnent les routes de la France profonde pour débusquer ces nouveaux trésors alimentaires : les spécialités locales. Le cachet régional devient une valeur. La gastronomie

11. Paul Gerbod, *La Restauration hors foyer en Europe*, op. cit., p. 79.

s'allie au tourisme et implique désormais un déplacement. Mais ce déplacement n'est pas nécessairement physique, il peut être mental et sensoriel, puisque bien des Français apprennent à connaître le répertoire culinaire régional non pas *in situ*, mais par l'entremise des restaurants et de la presse de la capitale. Résultat : l'identité gastronomique française se complexifie pour inclure les héritages des régions. Ce passage constitue un véritable point de bascule dans l'imaginaire gastronomique, puisque d'un modèle unipolaire on passe à un modèle bipolaire, voire multipolaire : les cuisines régionales, désormais répertoriées et valorisées, deviennent aussi importantes que la cuisine du centre.

À ce stade, les caractéristiques du système symbolique qu'est la capitale évoluent donc. L'héritage culinaire traditionnel du pays s'y déploie légitimement et, outre son répertoire propre, elle offre désormais des spécialités de toutes les régions de France, qui se trouvent réunies en mosaïque sous le label nouveau d'une cuisine dite nationale. La capitale intègre l'altérité représentée par ces nouveaux apports. Si l'on peut parler de mosaïque, c'est parce que les apports régionaux sont présents non plus sous la forme de représentations édulcorées ou même imaginaires, mais bien de façon concrète. Cette mise en mosaïque confère une dimension totalisante à la capitale, qui unifie symboliquement l'identité gastronomique collective.

Une révolution : la capitale cosmopolite (depuis les années 1960)

Tant dans sa dimension première de centre hégémonique que dans ses deuxième et troisième stades d'emblème et de mosaïque culinaire nationale, la capitale est un « lieu de mémoire¹² » ancré dans la tradition et l'identité. Mais quand la modernité, voire la postmodernité, imposent des réinventions du rapport à la tradition, sa construction symbolique se modifie radicalement. Le quatrième type que j'identifie, la capitale cosmopolite, naît dans les années 1960 d'une telle rupture.

La capitale cosmopolite est une entité où le contact avec l'ailleurs se fait de manière privilégiée, soit de façon structurée, centralisée et policée, soit de façon anarchique et déterritorialisée. La mobilité accrue des populations, les flux migratoires intensifs et les échanges

12. Pierre Nora (dir.), *Les Lieux de mémoire*, *op. cit.*.

économiques et culturels mondialisés y suscitent le métissage de cuisines de toutes provenances. L'axe identitaire relativement monolithique qui organisait l'ensemble des représentations au cours des XIX^e et XX^e siècles perd dans la capitale cosmopolite beaucoup de son prestige. C'est que manger ne revient plus à nourrir une identité nationale mais à s'ouvrir, fantasmatiquement du moins, à l'identité d'autrui. Je dis « fantasmatiquement » car on peut s'interroger sur l'authenticité d'une telle démarche, particulièrement dans un contexte où la gastronomie est le loisir d'une petite frange de la population fortement dotée aux points de vue culturel et économique, et que, de l'autre côté, les inégalités sociales se trouvent reconduites dans les conditions de travail de l'industrie gastronomique. Il reste que ce désir d'accéder à diverses modalités de l'altérité marque dorénavant les représentations et les pratiques alimentaires.

Cette capitale cosmopolite qui privilégie le mélange identitaire se définit aussi par un nouveau rapport entre l'individu et la collectivité : elle abrite non pas tant une communauté qu'un ensemble d'individualités atomisées. Il n'y règne plus la Loi mais des lois, et qui changent, puisque la transgression des règles y est érigée en système. De là des prises de position spécifiquement ajustées à des univers urbains individualistes, où la gastronomie se présente comme une expérience de consommation sophistiquée faisant appel à des valeurs hédonistes et intégrant des apports culturels, artistiques ou scientifiques. Aujourd'hui, la cuisine futuriste et technologique de Ferran Adrià témoigne bien de cet arrimage de la gastronomie avec de nouveaux savoirs qui lui impriment, au point de vue des légitimités culturelles, un essor vers le haut tout à fait inédit. Du côté du Nouveau Monde, on peut citer l'exemple du restaurant *L'Utopie* à Québec, dont le chef Stéphane Modat a voulu importer dans le domaine gastronomique les paramètres de l'architecture d'avant-garde et qui tente maintenant plus généralement de « donner à la gastronomie une force d'évocation comparable à celle qui émane de l'œuvre d'art¹³ ». C'est aussi l'individualisme propre aux capitales cosmopolites qui suscite une déstructuration ludique des codes et des séquences du repas ; ainsi la tendance forte, dans les dernières années, à la dégustation d'un produit unique en déclinaison et à la multiplication des « petits plats » comme les sushis, les tapas ou les *pinxthos*.

13. Voir le site <http://www.restaurant-utopie.com/accueil.htm>, consulté le 6 mars 2008.

Enfin, l'individualisme gastronomique contribue à déplacer les marqueurs de classe traditionnels des sociabilités et des répertoires culinaires. À Montréal, le touriste aventureux sortira volontiers des lieux recommandés par les guides officiels pour aller chez *Schwartz*, où, dans une atmosphère bruyante et empestée de graillon, il engloutira un *smoked-meat* dégoulinant de graisse accompagné de pickles à la saumure [les pickles ne sont-ils pas par définition saumurés ?]. L'expérience gastronomique n'est plus ici seulement associée aux marques identitaires et aux repères collectifs, mais devient un moyen de traverser symboliquement les frontières entre les classes et entre les univers culturels.

Ces nouvelles données transforment la nature, le sens et la fonction de la capitale gastronomique. À ce stade, elle n'est plus un centre qui exerce son influence vers l'extérieur, un emblème ou une mosaïque qui organise et unifie la diversité : elle peut plutôt être représentée comme un réseau complexe au sein duquel s'opèrent des échanges incessants entre les cultures, les classes, les individus, les savoirs. La gastronomie qui la caractérise est foisonnante et multiforme, parfois indéfinissable et à la limite de l'anomie¹⁴. Alors que la capitale gastronomique était, dans ses incarnations antérieures, un système de construction et de stabilisation des discours associés à l'alimentaire, ces nouvelles expressions en font un système dont la logique même consiste en une perpétuelle réinvention – ludique ou menaçante – des techniques, des aliments et des sociabilités.

Les résonances de l'histoire

Du début du XIX^e siècle à nos jours, les capitales gastronomiques se développent donc en une série de mutations importantes. Mais si les divers types de capitale naissent à des moments précis, les strates de sens associées à chacune des représentations demeurent agissantes dans le présent : l'histoire qu'elles portent résonne toujours. Ces représentations héritées de temporalités distinctes coexistent au sein des capitales actuelles, ce qui confère à chacune sa couleur propre. Or si cette coexistence peut être un atout, elle peut aussi susciter des tensions. La

14. Pour une perspective critique sur ces questions, voir Claude Fischler, « Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, n° 31, 1979, p. 189-210.

conjonction de la tradition et de l'innovation génère de la complexité, ce qui, à trop haute dose, menace la lisibilité ou la cohérence gastronomique d'une ville.

Les capitales les plus intéressantes sont celles qui font la synthèse harmonieuse des différentes strates de leur histoire gastronomique. Dans ces villes, dont Paris ou Barcelone offrent des exemples convainquants, les acteurs et les institutions réussissent à articuler les tensions entre tradition et innovation, et à en offrir une interprétation vivante. Ces villes ont bénéficié de la révolution culinaire des années 1960 et 1970 : en effet, la « nouvelle cuisine » reste en la matière une synthèse remarquable, elle qui a permis aux acteurs et aux institutions de la haute cuisine de se réappropriier le terroir et les produits en les positionnant dans la sphère de l'innovation avant-gardiste. Dans ces cas, la capitale-centre s'est préservée mais s'est aussi réinventée grâce à l'intégration, voire à la glorification, du patrimoine culinaire de ce qu'elle considérait auparavant comme ses périphéries.

Par contre, pour certaines capitales dotées d'un patrimoine de longue durée, qui ont été et sont restées des capitales-centres, l'ancrage mémoriel reste prioritaire. La dimension contemporaine paraît plus délicate à intégrer, car si elle peut enrichir le répertoire culinaire, elle est aussi source de brouillage identitaire, et peut à terme engendrer une dissolution de la spécificité gastronomique. Des discussions récentes sur la préservation de l'héritage lyonnais illustrent bien ce dilemme : à force de vouloir moderniser la restauration, certains ont fini par sortir la tradition des fourneaux, ce qui ne peut sans doute pas être compensé par la recherche d'innovation. Les capitales dont la réputation est fondée sur des spécialités culinaires ont intérêt à préserver ce marqueur qui n'est pas que gastronomique, mais aussi culturel. Quitte alors, dans un monde obsédé par l'avenir, à établir un bastion de tradition et de respect du passé...

À l'inverse, les capitales du Nouveau Monde se sont constituées surtout autour de la troisième représentation, celle du réseau complexe. Dans des villes comme New York, San Francisco, Chicago, Toronto ou Montréal, on a d'abord mangé des nourritures de l'ailleurs, et la cuisine des grands restaurants a voulu se définir sur le mode de la fusion d'influences extérieures. Puis plusieurs se sont avisés qu'une gastronomie locale pouvait peut-être aussi être développée. Cela a suscité le désir de s'approprier les deux premières représentations, et de pousser des racines vers un terroir parfois inexistant mais devenu au cours des

— | — | —

dernières années un fondement symbolique essentiel. Il se produit alors un curieux renversement, par lequel la postmodernité joue à redevenir prémoderne. Ainsi, dans le décor à la fois chic et rustique de son restaurant *Le pied de cochon*, le chef montréalais Martin Picard interprète de manière hyperbolique les produits du terroir, offrant une table où la viande, et en particulier le gibier, sont servis en portions gargantuesques et spectaculaires. On peut se demander dans quelle mesure les terroirs et les registres alimentaires que revendiquent les capitales du Nouveau Monde ne sont pas imaginaires. Mais il se peut aussi que naisse là une synthèse nouvelle entre l'ancien et le nouveau.

De manière générale, la cohabitation parfois inconfortable des représentations pose la question de l'instrumentalisation de l'identité gastronomique par l'industrie touristique. L'identité des villes et des pays est désormais médiatisée par cette industrie dont les discours et les pratiques génèrent des représentations souvent superficielles¹⁵. La quête de sens du voyageur – et ses attentes gastronomiques – ne peut qu'être influencée par ces représentations. Dans les pires cas, les patrimoines gastronomiques peuvent se dévaluer en marchandises simplement destinées à satisfaire les fantasmes d'évasion des touristes. On peut donc plaider pour le respect des patrimoines gastronomiques et culturels des capitales, qui ne peut que passer par l'affirmation de leur histoire singulière.

15. Voir à ce sujet Marc Augé, *L'Impossible Voyage. Le tourisme et ses images*, Paris, Payot, coll. « Rivages », 1997.