

# L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur  
de Jean-Robert Pitte

Jean-René Trochet, Guy Chemla  
et Vincent Moriniaux (dir.)



L'œuvre de Jean-Robert Pitte l'inscrit parmi les géographes français contemporains qui ont le plus fortement marqué sa discipline et contribué au mieux à sa défense et reconnaissance, tant auprès du grand public que des instances et organismes nationaux et internationaux. Cet ouvrage, auquel ont collaboré ses collègues, amis, disciples et étudiants, suit quelques-unes des pistes qui balisent un univers de géographe depuis toujours intéressé par les permanences et les ruptures, attentif à l'émergence de préoccupations nouvelles et s'efforçant d'y trouver des réponses, contribuant à celle de sensibilités scientifiques jusque-là inédites et y entraînant ses étudiants, et attachant toujours de l'importance à la créativité et à la convivialité au filtre rigoureux de son métier de géographe.

Si le paysage reste l'un des thèmes classiques de la géographie, les géographes l'étudient aujourd'hui entre permanence et rupture, à la croisée du patrimoine au sens large et des changements climatiques. La géographie des productions alimentaires s'inscrit aussi dans la longue durée mais elle trouve autant sa place, souvent à partir des combinaisons savantes élaborées par les hommes en transformant l'espace et en l'adaptant à leurs besoins, dans les productions variées qui donnent odeurs et saveurs à la diversité culturelle contemporaine. Elle est ainsi partie d'une géographie sensorielle qui contribue à définir les contours d'une collectivité ou d'un groupe humain.

Avant-propos de Guy Savoy

Préface de Barthélémy Jobert,  
Président de l'université Paris-Sorbonne

ISBN de ce PDF :  
979-10-231-3179-6

Photographie : Vue des vignobles des hautes-côtes-de-nuits et du village d'Arcenant (Côte d'Or) © AKG/ Hervé Champollion

<http://pups.paris-sorbonne.fr>



L'UNIVERS D'UN GÉOGRAPHE  
MÉLANGES EN L'HONNEUR DE JEAN-ROBERT PITTE





Photo : Klein/Plon

Jean-Robert Pitte, né en 1949, est Professeur émérite et ancien Président de l'université Paris-Sorbonne (2003-2008), Président-fondateur de l'université Paris-Sorbonne Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis (2006-2008), et secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques depuis 2007. Il est l'auteur d'une œuvre abondante, parmi laquelle on peut distinguer *L'Histoire du paysage français* ; *La Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion* (Fayard, 1991) ; *Une famille d'Europe* (Fayard, 2011) ; *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution* (Tallandier, 2013) ; et le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* (Plon, 2015).

**GÉOGRAPHIE**

Collection dirigée par  
Christian Giusti

#### Dernières parutions

*Géographie historique et culturelle de l'Europe*  
*Hommage au Professeur Xavier de Planhol*  
Jean-Robert Pitte (dir.)

#### Îles rêvées

*Territoires et identités en crise dans le Pacifique insulaire*  
Dominique Guillaud, Christian Huetz de Lemp  
& Olivier Sevin (dir.)

*La Rue à Rome. Entre l'émotion et la norme*  
Brice Gruet

Prix Charles Maunoir de la Société de géographie  
*Maisons paysannes en Europe occidentale (XV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*  
Jean-René Trochet (dir.)

*L'Asie-Pacifique des crises et des violences*  
Christian Huetz de Lemp & Olivier Sevin (dir.)

*Les Campagnes en France et en Europe*  
*Outils, techniques et sociétés, du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle*  
Jean-René Trochet

Prix Antoine Alexandre Boutroue de la Société de géographie

*Comme un parfum d'îles*  
*Florilège offert à Christian Huetz de Lemp*  
Olivier Sevin (dir.)

*Atlas des pays du Golfe*  
Philippe Cadène & Brigitte Dumortier

*Atlas du Proche-Orient arabe*  
Fabrice Balanche

*La Privatisation de Chicago*  
*Idéologie de genre et constructions sociales*  
Laurence Gervais

*Les Forêts de la Grande Guerre. Histoire, mémoire, patrimoine*  
Jean-Paul Amat

*De l'Empire à la tribu*  
*États, villes, montagnes en Albanie du Nord (VI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*  
Jean-René Trochet

*Le Sacre de la Nature*  
Bernard Sajaloli & Étienne Grésillon (dir.)



Jean-René Trochet, Guy Chemla & Vincent Moriniaux (dir.)

# L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur  
de Jean-Robert Pitte





Ouvrage publié avec le concours  
de l'université Paris-Sorbonne

Les SUP sont un service général de la faculté des Lettres de Sorbonne Université.

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2017  
ISBN de l'édition papier : 979-1-02310-569-8

© Sorbonne Université Presses, 2023

Mise en page Emmanuel Marc DUBOIS/3d2s, Issigeac/Paris  
d'après le graphisme de Patrick VAN DIEREN

SUP  
Maison de la Recherche  
Université Paris-Sorbonne  
28, rue Serpente  
75006 Paris

tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

[sup@sorbonne-universite.fr](mailto:sup@sorbonne-universite.fr)

<https://sup.sorbonne-universite.fr>

## AVANT-PROPOS

Le plaisir de la conversation avec Jean-Robert Pitte est un plaisir à part entière ; la géographie, à mon grand étonnement, mène aussi bien à la description d'un paysage bourguignon qu'à un plaidoyer pour les nourrices, en passant par une bonne recette pour accommoder le chou et, bien sûr le choix du vin qui l'accompagnera.

Avec lui, tout sujet prend du souffle et devient captivant.

Aussi, c'est avec beaucoup d'intérêt que j'ai mené à ses côtés les démarches qui ont conduit à l'inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité ; la richesse de ses connaissances comme de ses analyses a beaucoup compté pour notre réussite.

Et puis, Jean-Robert Pitte, c'est l'amour du vin tel qu'on voudrait le voir reconnu et pratiqué dans notre pays. Il le connaît, il l'aime, il sait transmettre ses connaissances, ses sensations et ses passions ; il peut ferrailer à l'occasion pour défendre la supériorité d'un millésime ou d'un terroir sur un autre.

Depuis Louis Pasteur et sa célèbre phrase « le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons », jamais on n'avait défendu ce magnifique produit si français avec autant de talent, dans le verbe comme dans la pratique.

Finalement, il n'y a pas mieux qu'un géographe ou un scientifique pour comprendre et expliquer combien les bons flacons réservent de spiritualité...

Guy Savoy





## LE JEAN-ROBERT QUE JE CONNAIS

Ma première rencontre avec Jean-Robert fut celle d'un étudiant avec le professeur Pitte. Alors à l'École normale supérieure et préparatoire à l'agrégation d'histoire qui comme chacun le sait comporte deux épreuves de géographie, une à l'écrit et une à l'oral, je le vis, avec mes camarades arriver en ces temps incertains qui séparent l'un et l'autre, où l'on abandonne définitivement, au moins pour l'année en cours, la dissertation et le commentaire pour se préparer aux exercices de voltige devant le jury en chair et en os. Pour la géographie, la priorité était alors au commentaire de cartes topographiques au 1/50 000<sup>e</sup>, très privilégié, les choses ont paraît-il changé depuis, au trop facile commentaire de documents, avec en complément quasi obligatoire les délices des cartes géologiques correspondantes, la géographie physique le cédant toujours difficilement, au mi-temps des années 1980, à la géographie humaine. La « caïmane » de l'École, Isabelle Lefort, qui nous avait triomphalement préparé à l'écrit, où était sorti un sujet de dissertation qu'elle nous avait fait pratiquement traiter un mois auparavant, nous avait, pendant l'année, recommandé de suivre les cours de préparation aux commentaires de cartes... à Paris-Sorbonne, mais avait rassemblé toute une cohorte de brillants spécialistes pour nous « chauffer » encore plus avant l'oral. Je ne m'en rappelle que de deux, Rémi Knafou mais surtout Jean-Robert, encore dans la trentaine je crois, mais qui fut éblouissant, notamment dans la reprise d'une carte du Bordelais, ce qui n'étonnera personne. Il aurait fait (et fit) aimer la géographie même à un historien, par sa façon de faire ressortir l'occupation humaine et le paysage qui en résultait, dans un lien subtil évacuant tout déterminisme facile avec le substrat géologique expliquant, aussi, par les sols combinés aux microclimats, la répartition des vignes autant que des villages. On aurait pu facilement, à la fin de la reprise, passer à la dégustation. Ce serait, en ce qui me concerne, pour plus tard, lorsque nous discutâmes, vingt ans après, à la suite de mon élection comme président, et à ma demande, de l'état de la cave qu'il avait contribué à rassembler, de ce qu'il fallait boire, conserver, compléter. Nous pûmes alors longuement échanger sur le vin, où sans atteindre à son niveau, j'avais beaucoup avancé dans les connaissances qui étaient les miennes lors de notre première rencontre. Disons que je partage avec lui cet amour de la vigne et de la viticulture dans son sens le plus profond, ce goût du vin qu'il a tant contribué à affiner et populariser,



ainsi que l'expérience du propriétaire qu'il fût, en Bourgogne, comme je l'ai été dans le Chablis!

10 Ma seconde rencontre avec Jean-Robert a été celle d'un lecteur passionné par *L'Histoire du paysage français*. Celui-ci vint après, pour moi, *Terres de Castanide*, que j'avais emprunté à la bibliothèque de l'École une fois terminées (avec succès!) les festivités agrégatives, pour voir ce que pouvait donner, à l'écrit, celui qui m'avait si fort impressionné à l'oral. Je n'avais pas été déçu, trouvant dans cette histoire du châtaignier en France un enrichissement direct, des randonnées que j'avais pu faire et ferai encore dans les Cévennes ou plus largement tout le Sud de la France, une interrogation permanente sur ce qu'est la nature, toujours modelée finalement par l'homme dans notre « cher et vieux pays », et même la forêt qui nous apparaît souvent si « naturelle » alors qu'elle ne l'est pas (beaucoup plus tard j'allais retrouver les mêmes impressions et la même richesse dans la belle étude de Jean-Paul Amat sur *Les Forêts de la Grande Guerre*). Le *Paysage français* était encore plus profond, et cette découverte de la géographie historique fut pour moi un plaisir autant que la preuve que la géographie était incontournable... Plus tard encore je lirais avec intérêt les essais de Jean-Robert sur la formation et l'enseignement. Dirais-je qu'au delà des idées, que je n'y retrouvais pas le même plaisir que m'avait procuré les châtaignes et le paysage? Pour moi Jean-Robert se situe dans cette grande tradition, qu'il revendique dans les pages qui suivent, d'une géographie écrite, de l'évocation de la réalité par les mots. Comment l'historien de l'art que je suis ne le retrouverait-il pas naturellement ici?

Ma troisième rencontre avec Jean-Robert fut aussi le point de départ d'un bout de chemin ensemble, qui allait se poursuivre, avec interruptions, voies de traverse et allers-retours divers jusqu'à aujourd'hui. Chargé de recherches documentaires à la Bibliothèque nationale et à Paris-Sorbonne, où j'allais ensuite être élu maître de conférences, je le fus aussi rapidement au conseil scientifique. J'y rencontrai, comme vice-président du président Poussou, celui que j'avais eu comme répétiteur d'oral d'agrégation une dizaine d'années auparavant. Recruté rapidement comme intervenant à l'université inter-âges, créée sous ses auspices et qu'il dirigeait encore, ce fut l'occasion de nouvelles discussions avec lui. Nos échanges portaient tout aussi bien sur nos activités scientifiques respectives que sur la vie de l'université et (déjà) sur l'université et l'enseignement supérieur en général. Je ne vais pas développer ici ce que Jean-Robert expose avec vigueur et vie dans l'entretien qu'il a accordé pour ces *Mélanges*. Mais j'y retrouve bien des échos de nos discussions d'alors et depuis, beaucoup d'accords, et aussi, ce qui est naturel, quelques désaccords. J'allais quitter Paris-Sorbonne peu après la première élection du président Molinié. Lorsque Jean-Robert apprit que je partais comme professeur

pour Grenoble, il tint à m'inviter pour un repas d'adieux, où il me parla, bien sûr de *L'Alpe* et d'André. Je dois dire que je n'ai ni collaboré à l'une ni trouvé le temps, pendant mes années iséroises, de véritablement rencontrer l'autre, ce qui aujourd'hui m'est un profond regret. Mais pour préférer l'Oisans au Diois, je me souviens toujours, quand même, lorsque je croise les moutons dans les alpages, du créateur de la fête de la transhumance.

Je ne réintérai la Sorbonne que Jean-Robert déjà élu son président. Je le retrouvai, toujours comme membre du conseil scientifique, et pus ainsi participer, à ma modeste place, aux réalisations qu'il rappelle plus loin. J'en soulignerai plus particulièrement deux : l'intégration de ce qui était alors l'IUFM et de ce qui est devenu l'ESPE, sur la nécessité et l'intérêt de laquelle j'avais bien des interrogations. Mais enfin puisqu'il disait que c'était important... Quelques années plus tard je savais qu'il avait raison et lorsque, à la création des ESPE, les universités parisiennes qui avaient combattu l'intégration de l'IUFM à Paris-Sorbonne essayèrent de la récupérer, avec il faut bien le dire aujourd'hui une certaine bienveillance de la part des autorités de tutelle, je me battis pour qu'elle nous restât intégrée, avec l'appui de ses enseignants et de ses personnels, poursuivant ainsi, après bien des efforts mais avec succès, l'action qui avait été celle du président Pitte. Il en est allé de même, avec encore plus de difficultés, tant le sujet était compliqué, de ce qui reste pour moi, peut-être, son acte majeur par la détermination qu'il y mit, la rapidité avec laquelle il agit, et la portée, qu'il n'avait peut-être pas mesurée tout à fait mais qui était vraiment visionnaire, de la création de Paris-Sorbonne Université à Abu Dhabi (PSUAD). Faut-il rappeler que nous nous installâmes aux Émirats un an avant qu'on ne demande au Louvre d'y aller à son tour ? et que ni auparavant, ni depuis, une université française n'a ainsi installé un de ses campus à l'étranger ? La création *ex nihilo* de PSUAD sans véritable appui des autorités françaises, tant à Paris que sur place, qui ne nous accordèrent aucun moyen supplémentaire mais s'ingénièrent souvent à nous compliquer la tâche, tant ils ne comprenaient pas ce qui était en jeu, était un véritable défi. Jean-Robert et son équipe le relevèrent, lancèrent le mouvement. Les choses allaient ensuite connaître des développements divers au gré de considérations souvent politiques, quelquefois académiques, émiriennes ou françaises, pour aboutir enfin à une stabilisation progressive et aujourd'hui à un succès certain, puisque ce sont près de neuf cents étudiants venus du monde entier, et pas seulement de la région, qui viennent suivre les cours d'une institution considérée désormais comme un des établissements d'enseignement supérieur majeurs du Proche et du Moyen-Orient. Je ne suis pas sûr que nous aurions eu les moyens, en particulier humains, de la politique que Jean-Robert voulait engager à la suite de la création de PSUAD en développant d'autres campus



sur ce modèle. Mais il suffit de voir l'envie que suscite « la Sorbonne des sables » en France, comme elle est souvent admirée à l'étranger, pour remercier Jean-Robert d'avoir saisi la proposition que lui fit une des autorités d'Abu Dhabi à la suite d'un colloque salle Louis Liard. Lorsque j'ai signé, en décembre dernier, à Abu Dhabi, le renouvellement pour dix ans d'un contrat qui l'avait été une décennie auparavant, j'aurais voulu que ce fût en présence de Jean-Robert. L'Élysée ne le voulut pas. Mais pour moi il était bien là.

12 L'une des discussions que j'eus avec lui lors de sa présidence portait sur un épisode que beaucoup ont oublié aujourd'hui, mais qui était également prémonitoire des évolutions d'aujourd'hui, je veux parler du rapprochement de Paris-Sorbonne avec la Sorbonne nouvelle pour lequel, à la demande de la présidence de cette dernière, il nous demanda l'autorisation d'ouvrir des pourparlers. Notre évolution institutionnelle eût-elle été pris un autre chemin si ceux qui s'affirmaient alors nos partenaires potentiels avaient joué un jeu honnête ? Je ne sais mais, alors que Paris-Sorbonne s'appête, au moment où j'écris ces lignes, à créer avec l'université Pierre et Marie Curie (et non la Sorbonne nouvelle, qui a choisi une voie différente) une université globale de recherche au cœur de Paris, avec trois facultés de Lettres et de Sciences humaines et sociales, de Sciences et de Médecine, ce qu'engagea sans succès Jean-Robert il y a une douzaine d'années prend une résonance toute particulière. Je sais que nous ne sommes pas d'accord sur tout, lui et moi, s'agissant de l'enseignement supérieur, de son évolution récente, de son futur, aussi bien du point de vue académique que purement institutionnel, question de sensibilité comme peut-être de génération (je suis « d'après 68 », et l'on verra dans ses souvenirs combien ce moment a été essentiel pour lui). Je sais aussi que ce sur quoi nous le sommes, en la matière, est nettement plus important.

Tout juste élu, j'ai voulu avoir une discussion approfondie avec lui, comme j'en avais eu avec mon prédécesseur immédiat, Georges Molinié, dont j'avais été, à mon tour, le vice-président « recherche », et celui qui reste le doyen des présidents encore vivants de Paris-Sorbonne, Jean-Pierre Poussou. J'en ai eu quelques autres depuis, notamment lorsque je lançai, il y a tout juste deux ans, la création de Sorbonne universités et donc la disparition programmée de Paris-Sorbonne qui allait en devenir une des facultés. Je tins à en discuter, avant que la chose fût rendue publique, avec tous mes prédécesseurs. J'en retirerai encouragements, conseils, avertissements : comme quoi nous sommes maillons d'une même chaîne, qui se perpétuera sous une forme différente. Mais on l'aura constaté à la lecture de ces rapides souvenirs de Jean-Robert, égrenés en quelques paragraphes trop courts : finalement, dans une université comme dans la vie académique, on se croise, on dialogue, on se dispute aussi, on se réconcilie, mais on reste au service d'une même idée, d'une exigence identique, qui est celle

de l'excellence du savoir et de l'enseignement, au service de la science et d'abord des étudiants. C'est cette idée, cette exigence qu'a défendue avec talent, avec brio, avec panache, Jean-Robert, durant sa présidence de Paris-Sorbonne mais en réalité tout au long de la carrière qu'il rappelle lui-même ici et trouvant son aboutissement dans ces *Hommages* que lui rendent élèves, collègues et amis. J'ai eu la chance d'être les trois. Merci à lui!

Barthélémy Jobert  
Président de l'université Paris-Sorbonne



## ENTRETIEN AVEC JEAN-ROBERT PITTE

*Propos recueillis par Jérôme Tadié, Henri Desbois & Valérie Gelézeau,  
le 11 mars 2016*

### Peux-tu retracer ton parcours de géographe ?

Je le suis devenu un peu par hasard. J'ai aimé la géographie grâce aux études supérieures. Ma vocation première était la cuisine, qui a été contrariée très vite par ma famille. J'étais plutôt jeune, avec un an d'avance dans mes études, et je n'avais pas trop de projets professionnels. J'avais peu voyagé hors de France avant le baccalauréat. Les voyages me faisaient rêver, penchant issu de ma lecture de Jules Verne et de Tintin. Les collègues de ma génération doivent beaucoup à Tintin qui était dessiné en couleurs, alors que les illustrations de Jules Verne étaient en noir et blanc. Mon idée était de trouver un métier qui me permette de visiter le vaste monde. J'ai été servi !

Au moment où j'ai passé le bac, en 1966, à dix-sept ans, il fallait choisir. Comme j'étais le dernier de ma fratrie, d'une famille où tout le monde avait commencé à travailler très jeune, j'étais porteur des espoirs de promotion sociale de mes parents qui voulaient me pousser un peu à faire des études. Je suis entré en fac et j'ai choisi la géographie parce qu'il y avait à l'époque, à la faculté des Lettres de la Sorbonne, un Institut supérieur du Tourisme. Pour entrer dans ce cursus de troisième année de licence, il valait mieux avoir fait de la géographie. Je me suis donc inscrit en géographie sans plus de motivation que cela.

En arrivant à la Sorbonne, j'ai été confronté à un monde dont j'ignorais tous les codes et à une façon de concevoir la géographie fort différente de celle qui était enseignée au lycée. Je me disais : c'est donc ça la géographie ? Par exemple, l'initiation à la géomorphologie d'André Guilcher était formidable. Il illustrait son cours, très bien construit et facile à comprendre pour un étudiant moyen de première année, de projections de splendides diapositives en couleurs prises dans le monde entier. En première année, j'ai beaucoup aimé aussi le cours de Jacqueline Beaujeu-Garnier sur le Massif Central. Elle le traitait région par région, tiroir par tiroir, mais c'était clair et elle avait beaucoup de présence et d'allure. C'était la préhistoire de la géographie actuelle, mais je recevais cet



enseignement au premier degré sans me poser de questions sur sa pertinence et son originalité.

16 Ce qui m'a peut-être le plus impressionné en première et en deuxième année, c'étaient les cours des certificats d'histoire, dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne, où l'on regroupait tous les historiens et tous les géographes de la faculté des Lettres, soit environ cinq cents étudiants. J'ai le souvenir des cours éblouissants de Jean Favier, de Jean-Baptiste Duroselle, de Victor-Lucien Tapié. Ils ont éveillé mon intérêt pour l'histoire et ils parlaient un français bien plus châtié que les géographes ; l'imparfait du subjonctif coulait de source. J'étais ébloui par rapport à ce que j'avais entendu au lycée. Pourtant je n'étais pas dans de mauvais établissements, puisque j'avais fait ma terminale à Stanislas et, auparavant, deux années en seconde et première à La Rochefoucauld, à mille lieues de ma banlieue, et j'y avais eu plutôt de bons professeurs. Je n'avais pas beaucoup de culture antérieure et il n'y avait pas de livre à la maison en dehors du dictionnaire Larousse en deux volumes de mon grand-père qui était mort en 1915. Je n'ai donc pas eu de très bons résultats en première et en deuxième année d'université. Une anecdote : à l'oral de « géographie régionale de la France », en fin de première année, je suis tombé sur la question : « Comparez la Camargue et La Crau ». C'est Philippe Pinchemel qui était l'examineur peu amène. Nous étions censés tout savoir sur la France, alors que nous n'avions eu qu'un cours sur le Massif Central ! J'ai dû avoir 2/20 parce que je n'avais qu'une idée très vague de l'endroit où se trouvaient ces plaines du Bas-Rhône et ce qu'on pouvait en dire. En deuxième année, c'était 1968. Heureusement, il n'y a pas eu d'examens en juin, sinon j'aurais été collé. Après il y a eu un rattrapage en septembre qui était un peu bricolé et je suis passé de justesse.

**Quel a été le rôle de Mai 68 ?**

1968 a été un petit coup de tonnerre pour moi, pour diverses raisons, qui tenaient à ma culture propre. Mes parents étaient de sensibilité centriste démocrate-chrétienne. Pour eux le général de Gaulle c'était bien, mais il avait de trop grands airs et leur semblait trop grand bourgeois. Il ne faisait pas assez attention au peuple. On habitait au Pré-Saint-Gervais, qui est une commune socialiste depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et qui était très anticléricale. Mes parents n'ont jamais voté pour les candidats de ce bord, ce qui fait que je n'ai jamais entendu dire du bien de la gauche dans mon enfance à la maison. Mon père était normand et votait Lecanuet qui était son grand homme. En 1968, je n'avais pas d'opinion politique du tout.

Mais il y a eu une telle effervescence à l'Institut de géographie, au Quartier latin et dans la presse, tant de propos nihilistes que ce fut un peu mon chemin



Jean-Robert Pitte

de Damas. J'ai rencontré à ce moment-là des amis qui étaient clairement engagés à droite. Je me sentais – je ne veux pas vous faire pleurer – un peu enfant de la banlieue, un tout petit peu complexé par le vêtement, par le langage, etc. Quand j'ai vu un certain nombre de mes camarades de fac qui étaient de familles plus bourgeoises faire la révolution et casser leurs jouets, cela m'a profondément choqué.

18 À ce moment-là, les oppositions politiques entre les grands mandarins se sont révélées au grand jour, alors que c'était très discret auparavant. Par exemple Xavier de Planhol, mon futur directeur de thèse, n'avait pas de mauvaises relations avec Dresch avant 1968. Après 1968, les opinions politiques sont devenues si fortement exprimées que la vie est devenue impossible. Les géographes de la Sorbonne se sont séparés en trois groupes : une extrême gauche avec une bonne dose de communistes dont Jean Dresch à Paris VII ; une droite ferme, gaulliste ou non-gaulliste à Paris IV – Jean Delvert, par exemple, qui était l'âme de cette UER (devenue UFR) de géographie de Paris IV était très anti-gaulliste – ; une gauche socialiste et des centristes à Paris I, avec des gens de toutes sensibilités mais pratiquement personne de droite. La seule exception a été Jacqueline Beaujeu-Garnier qui me disait : pourquoi voulez-vous vous regrouper à Paris IV entre gens du même bord ? C'est à ce moment-là que se sont développés dans la géographie des sentiments d'exclusion, avec des histoires, qui ne m'ont pas concerné directement, mais un peu navrantes. Par exemple de Planhol et bien d'autres ont retardé la carrière de Lacoste pendant des années parce que celui-ci avait écrit une thèse et des ouvrages sur le Tiers-Monde, qui attribuaient la pauvreté à l'impérialisme et au capitalisme. Lacoste a pardonné. Quand j'ai dirigé à sa demande le numéro spécial d'*Hérodote* sur la géographie historique parue en 1994, il m'a suggéré de demander à Xavier de Planhol d'écrire un article. « Pas question ! », m'a répondu celui-ci. Dommage ! En revanche, Paul Claval, Christian Huetz de Lempes ou Pierre Flatrès ont accepté bien volontiers. Paul et Françoise Claval ont fait partie de ceux qui ont beaucoup souffert du sectarisme politique de certains collègues de Besançon, université où ils avaient été très heureux jusqu'en 1968. La sensibilité de gauche étant ultra-majoritaire en géographie, ce sont plutôt des collègues minoritaires de droite qui ont ici ou là pâti de l'ostracisme de leurs collègues.

J'avais préparé ma maîtrise sous la direction de Jacqueline Beaujeu-Garnier et cela s'était bien passé, même si la vigne dans le Jura méridional, sujet que j'avais choisi, n'était pas son centre majeur de préoccupation. C'est elle qui m'a encouragé à préparer l'agrégation. Après, je me suis fortement investi dans la fondation de Paris-Sorbonne où j'ai fait presque toute ma carrière et où j'ai passé de très belles années.

Paris IV a été incontestablement une espèce de bastion de résistance, clairement engagé à droite, tout au moins dans les premières années. Quand la loi Edgar Faure a été votée, les étudiants purent entrer et voter dans les conseils des UER et des universités. Les seuls qui se présentèrent aux premières élections – cela se passait au printemps 1969, j'étais en licence – étaient les étudiants communistes. Les étudiants dits « gauchistes » refusaient ces élections qui étaient pour eux une mascarade : c'était la droite, la bourgeoisie, qui avait inventé ce stratagème pour mieux les noyer dans la démocratie, alors qu'ils ne juraient que par l'assemblée générale... évidemment manipulée. À ce moment-là, quelques professeurs ont tenté de résister : « on ne peut pas laisser le pouvoir à ces gens-là. Il faut que nous suscitions des candidatures d'étudiants sérieux ». C'est alors que l'on est venu me chercher, peut-être parce que j'avais les cheveux courts. Contre les étudiants communistes, j'ai monté avec quelques amis une liste qui s'affichait comme totalement apolitique – ce qui n'a trompé personne –, pour la défense de l'ordre, des bonnes études, de l'université sérieuse et structurée. Nous avons été traités de réactionnaires, cela va de soi, mais nous avons obtenu la moitié des voix. Peu d'étudiants avaient voté et comme il n'y avait pas de quorum, tous les sièges ont été pourvus. Peu après, j'ai été élu comme délégué étudiant au dernier conseil de la faculté des Lettres de l'université de Paris, présidé par un personnage très haut en couleur : Raymond Las Vergnas. Y siégeaient Jacqueline de Romilly, Pierre Grimal, Frédéric Deloffre, Vladimir Jankélévitch, Marie-Jeanne Durry, Bernard Teyssède, Antoine Culioli, etc. Les débats étaient interminables et les votes n'étaient proposés que lorsque la plupart des résistants avaient quitté l'amphithéâtre. Cela a été un bon baptême du feu politique, mais je n'ai jamais franchi le pas d'adhérer et de militer dans un parti.

Paris IV, devenue très vite Paris-Sorbonne, a eu comme premier président quelqu'un avec qui j'ai beaucoup travaillé comme délégué étudiant. Il n'y avait pas de vice-président étudiant à l'époque, mais j'exerçais en quelque sorte cette fonction. C'était Alphonse Dupront, un très grand historien parlant une langue raffinée et parfois un peu obscure. Il cultivait une grande modernité intellectuelle tout en défendant avec panache la tradition des humanités, dans la recherche fondée sur l'érudition, comme dans la transmission et la direction des recherches des étudiants. Il avait aussi une autre idée, alors très originale que personne d'autre n'a eue avant lui à ma connaissance dans le milieu des lettres et des sciences humaines : les études humanistes doivent déboucher sur un emploi et celui-ci n'est pas nécessairement dans la sphère de l'enseignement et de la recherche. Il faut créer des liens entre l'université et le monde de l'entreprise. Le Celsa, créé à ce moment-là dans cet esprit, devint un fleuron de Paris-Sorbonne et n'est devenu que plus tard une école de communication. Je fus élu membre du premier conseil d'administration de Paris-Sorbonne dont faisait aussi partie



François Ceyrac, président du CNPF, ancêtre du Medef. Littéraire d'origine, il trouvait que l'entreprise avait besoin de littéraires. J'ai travaillé avec lui et défendu avec énergie cette idée jusqu'à maintenant, ce qui m'a valu beaucoup de critiques lorsque j'étais président d'université. Il est récemment décédé à 98 ans et regrettait encore à la fin de sa vie que rien n'ait bougé dans ce domaine. Encore beaucoup de membres des communautés universitaires littéraires – professeurs, maîtres de conférences, personnels administratifs ou étudiants syndiqués – trouvent que c'est absurde et dégradant, que l'université est là pour créer le savoir par la recherche et le transmettre par l'enseignement, un point c'est tout. L'idéal de beaucoup de professeurs est de repérer et modeler leurs successeurs. D'où le nombre impressionnant d'étudiants éliminés par l'échec et laissés sur le bord du chemin, après parfois plusieurs années d'études, ce qui est un gâchis inadmissible.

20

Avec le blocage idéologique de l'université française qui a toujours considéré que l'argent est sale et que l'entreprise ne songe qu'à exploiter ses salariés, le monde économique a beaucoup contribué à développer les grandes écoles et même à en créer pour compenser cette criante lacune. Pourquoi y a-t-il très peu de cadres qui viennent de l'université elle-même, même ceux qui ont fait des études d'économie? Tous sortent d'HÉC, de l'ÉSSÉC et d'autres établissements. Même les normaliens passent aujourd'hui de plus en plus ces concours ou celui de l'ÉNA pour ne pas rester dans le monde éducatif, y compris dans l'enseignement supérieur universitaire classique, auquel ils ont parfois goûté sans joie en bénéficiant de postes d'assistants temporaires. Ils tombent de haut par rapport au cursus qu'ils ont suivi lorsqu'ils doivent enseigner en première année de licence.

La géographie occupe une place à part au sein des sciences humaines. Grâce aux pionniers que furent Jacqueline Beaujeu-Garnier et Jean Bastié à Paris, Michel Phlipponneau à Rennes, Raymond Dugrand à Montpellier, Étienne Juillard à Strasbourg, Pierre Flatrès à Lille et bien d'autres, un certain nombre d'universitaires ont travaillé avec les aménageurs, les urbanistes, les gestionnaires de l'environnement, et ont dirigé leurs étudiants vers des sujets de recherche relevant de la géographie appliquée. Tous les étudiants de Jacqueline Beaujeu-Garnier ont trouvé un travail après la maîtrise, dans des bureaux d'aménagement, à la Datar, dans des collectivités territoriales, dans des entreprises. C'est le cas d'un certain nombre d'amis qui avaient préparé leur maîtrise avec elle en même temps que moi. Certains ne sont même pas allés jusqu'au terme de leur travail, car une proposition alléchante d'embauche leur avait été faite avant.

Tu te situes où par rapport à ça ?

Mon mémoire de maîtrise avait bien plu à Jacqueline Beaujeu-Garnier et elle m'a incité à passer l'agrégation. Je ne savais pas très bien en quoi cela consistait, car je n'avais pas envisagé de devenir professeur. C'était en juin 1970, je n'avais pas encore vingt et un ans. J'ai commencé à préparer d'arrache-pied l'agrégation pendant l'été et je l'ai décrochée du premier coup, non sans une certaine surprise. Il y avait à l'époque quatre-vingts postes et j'ai dû être quarantième. Par chance à Paris-Sorbonne, il y avait suffisamment de professeurs comme Pierre Birot, Pierre Pédelaborde, Xavier de Planhol, Jean Delvert, etc., mais il y avait très peu de maîtres de conférences, parce que la plupart avaient choisi Paris I et Paris VII. Au moment de la recomposition des universités parisiennes, chacun était libre de choisir son université. L'UER de géographie de Paris-Sorbonne était une sorte d'armée mexicaine. Elle a donc recruté beaucoup de chargés de cours, fonction que j'ai exercée alors même que je préparais l'agrégation, ce qui m'a beaucoup aidé.

En 1971-1972, j'ai effectué mon stage dans le secondaire. Je n'ai pas du tout aimé cette année au lycée Chaptal. On m'avait confié deux classes en responsabilité : une cinquième avec des élèves délicieux, mais aussi une seconde technique. Les secondes sont toujours difficiles, mais une seconde technique, quand on a vingt-deux ans et qu'ils en ont seize, c'est un bizutage difficile et éprouvant. Heureusement, j'étais aussi chargé de cours à Paris-Sorbonne et j'ai pris goût à l'enseignement supérieur dans lequel les étudiants étaient tout de même plus motivés et agréables. Je me suis alors donné l'objectif d'y entrer lorsque la possibilité m'en serait offerte.

Puis je suis parti deux années en Mauritanie afin d'effectuer mon service national en coopération. Ce furent deux années exceptionnelles dans ma vie. Jean Delvert, avec qui j'étais vraiment en confiance et qui me considérait comme l'un de ses fils, voulait m'envoyer en Asie : au Laos ou ailleurs, dans l'un des pays où la France plaçait des coopérants. Il croyait avoir ses entrées au ministère des Affaires étrangères. Cela n'a pas marché et je me suis retrouvé en Mauritanie sans qu'il ait pu faire quoi que ce soit. À ce moment-là, il m'a conseillé d'aller voir Xavier de Planhol, alors le seul géographe de Paris-Sorbonne à connaître le monde musulman, mais qui était quelque peu rugueux. Il était d'une folle érudition, mais ce n'était ni un pédagogue, ni un orateur, ni un caractère aimable. Paix à son âme, je lui dois beaucoup ! Je me suis retrouvé à préparer une thèse de troisième cycle avec lui sur Nouakchott. Cette capitale avait été créée en 1957, une ville neuve, bâtie en plein désert sur le modèle de Sarcelles. Ce qui le passionnait à l'époque, c'était l'organisation des commerces dans les souks. Il y avait des travaux allemands qu'il m'avait fait lire. J'ai donc préparé une thèse sur Nouakchott dont le morceau de bravoure était l'étude des marchés de la ville

cartographiés commerce par commerce, y compris les petits étals disposés par terre sur des pagnes. J'avais essayé de comprendre comment cela s'organisait. Le jour de la soutenance, en 1975, Xavier de Planhol ne pointa longuement que des détails critiquables, que les fautes d'orthographe et de bibliographie, mais termina en déclarant en une phrase que c'était une excellente thèse qu'il fallait publier. Je fus attaqué par Jean Delvert sur l'existence d'une mousson en Afrique de l'Ouest et sur l'existence de castes en Mauritanie. Théodore Monod, qui était dans la salle et non dans le jury, a demandé la parole et a pris ma défense !

22

Je suis arrivé en Mauritanie pour deux ans en novembre 1972, nommé à l'École normale supérieure avec pour mission d'y créer l'enseignement de l'histoire et de la géographie. Il n'y avait pas d'université en Mauritanie et le gouvernement venait de créer une École normale supérieure pour former des professeurs de collège. J'avais de bons élèves dont certains avaient mon âge, mais dont d'autres avaient dix ans de plus que moi et une longue expérience d'instituteurs en brousse. C'était le gratin des bonnes familles de nomades, des enfants de marabouts et de chefs de tribus maures, plus une minorité de bons élèves venus des tribus sédentaires du Sud. Ils connaissaient le Coran par cœur et j'eus à leur enseigner l'histoire de l'islam en deuxième année. Je n'ai pas oublié cet exercice sportif qui serait sans doute impossible à réaliser aujourd'hui, pas plus en Mauritanie que dans la plupart des pays musulmans, sauf à Abu Dhabi où cela se pratique dans le cadre de l'antenne de Paris-Sorbonne que j'ai pu y ouvrir en 2006. J'ai enseigné à ces dix-sept élèves deux heures par jour pendant deux ans, ce qui me demandait de longues préparations. La confiance régnait, mais ils adoraient contester certaines réalités scientifiques, poser des questions difficiles et de se lancer dans de longs débats, comme cela se pratique beaucoup en Afrique, surtout chez les nomades qui passent parfois des journées entières à boire du thé sous la tente en palabrant. J'ai été obligé d'apprendre à travailler vite, avec des élèves extrêmement réactifs, très attentifs, très bavards, très curieux. Ils étaient parfois critiques vis-à-vis de certains de mes points de vue, d'autant que je n'étais pas un anticolonialiste forcené et que la Mauritanie n'avait guère souffert de la présence française, ardemment souhaitée par les tribus du Trarza. Mes élèves lisaient la littérature africaine anticolonialiste, Joseph Ki-Zerbo par exemple. Ils lisaient aussi *Jeune Afrique* qui était plus engagé que maintenant. Enfin, ils étaient soumis à la propagande de certains pays qui les inondaient de publications : l'Algérie, la Chine, l'URSS et surtout la Corée du Nord. Néanmoins, je ne me privais pas d'exprimer mes opinions devant les étudiants, ce que j'ai fait tout du long de ma carrière. L'université doit être un lieu de liberté d'expression, à la condition de dire aux étudiants : « vous n'êtes pas obligés de me suivre ». J'ai continué à communiquer avec

certains de mes élèves d'alors jusqu'à une date récente. J'en ai conservé le goût du débat, y compris lorsque je défends une idée minoritaire... Ces deux années en Mauritanie m'ont beaucoup apporté : elles m'ont sans doute aidé dans la suite de ma vie lorsque j'ai dû dialoguer avec une autre civilisation, plus lointaine et, au fond, beaucoup plus exotique, celle du Japon.

J'étais prêt à rester plus longtemps dans ce pays où j'avais beaucoup d'amis et où ma vie était plutôt agréable, malgré le climat et les inconforts inhérents à la Mauritanie et à l'anarchie de son improbable capitale. Un contrat normal de coopérant, confortablement rémunéré, m'avait été proposé au printemps 1974. À ce moment, un poste d'assistant (les ancêtres des ATER avec un contrat de six ans) s'est libéré pour la rentrée suivante à Paris-Sorbonne et mes maîtres m'ont demandé de l'accepter. Je n'ai pas hésité et je suis rentré en France dans cette université qui était déjà, qui est restée et restera ma famille, quels qu'aient été les moments parfois difficiles que j'y ai vécus.

C'est l'époque du « mandarinat éclairé », avec cette hiérarchie professeurs / maîtres de conférences / assistants / étudiants qui était acceptée, avec des gens qui passaient pour conservateurs, mais qui étaient au fond intellectuellement très libres et respectueux d'autrui. Si je tente un bilan après toutes ces années, je dirais que j'y ai rapidement enseigné ce que j'ai voulu et effectué des recherches sur les thèmes de mon choix. Juste après ma soutenance de thèse de troisième cycle, Xavier de Planhol m'a dit : « il faut déposer un sujet de thèse d'État ». Il cherchait à me caser absolument le thème du châtaignier. J'avais appris pour ma maîtrise sur les vignobles du Jura méridional à travailler un peu dans les archives, les cadastres, etc., et la géographie agraire m'intéressait. Je lui avais dit que j'aimerais bien travailler sur la vigne et le vin. Il me dit : « Non, non ! Tout a déjà été fait depuis Dion, vous savez, il n'y a plus rien d'original à trouver. En revanche, sur le châtaignier, personne n'a travaillé, c'est le sujet qu'il faut traiter. Dans plusieurs colloques qui ont eu lieu récemment, on a évoqué le châtaignier, sur lequel on ne sait rien. Les châtaigneraies sont-elles naturelles ou bien les a-t-on plantées ? Si oui, dans quel but et quand ? » J'étais plutôt impressionné par l'assurance du maître, d'autant que Xavier de Planhol n'était pas du genre à discuter longuement sur les choses. J'ai travaillé dix ans sur le châtaignier, j'ai défriché un sujet très original, j'en ai éprouvé de grandes joies et je ne l'ai jamais regretté.

Et le paysage ?

Par chance, Denis Maraval, un de mes amis historiens qui avait contribué aussi à créer Paris-Sorbonne, m'a fait une proposition dont je ne le remercierai jamais assez. Il s'était marié très jeune et avait besoin de nourrir sa famille ; il était entré très vite après une licence d'histoire comme éditeur chez Tallandier.

C'est en 1980 qu'il m'a demandé un jour : « Mais pourquoi les géographes ne publient-ils jamais de livres destinés au grand public ? Personne ne vous connaît, alors que chez les historiens il y a Duby, Goubert, Tulard, Le Roy Ladurie, Favier, etc. » Il publiait déjà un certain nombre d'entre eux, ce qu'il poursuivra ensuite chez Fayard. Je lui répondis qu'en Angleterre il y avait un géographe, William Hoskins, qui avait publié en 1955 *The Making of English Landscape*<sup>1</sup>. Ce livre a rencontré un grand succès. Il est toujours disponible en Penguin de poche et a inspiré toute une série d'émissions de télévision sur l'histoire du paysage anglais. En particulier, il avait bien décrit le phénomène de l'*enclosure*, la naissance du bocage en Angleterre. Il réfléchit et quelque temps plus tard me dit : « Je voudrais te proposer de faire la même chose pour la France. Si tu nous écrivais une histoire du paysage français, cela marcherait sûrement. » C'est l'un des sujets sur lesquels j'enseignais. Je faisais pas mal de géographie rurale, agraire, même si j'enseignais surtout aux côtés de Paul Claval la géographie économique qui n'était pas à dire vrai ma tasse de thé. Je me suis donc mis à écrire cet essai qui est paru en 1983. J'ai appris énormément en lisant sur des sujets très neufs pour moi et j'y ai surtout appris le sens de la synthèse, le souci de parvenir à des conclusions fermes et claires. J'ai aussi éprouvé beaucoup de plaisir à écrire simplement – même sur des sujets complexes – pour un large public cultivé.

À l'époque, dans la conception des géographes, le paysage n'était pas d'abord le regard porté sur le paysage ; on était très loin d'Augustin Berque et d'Yves Luginbuhl. C'était avant tout une réalité matérielle en trois dimensions : le relief, la végétation, la forme des champs, des maisons, des monuments, des villes, les matériaux, les couleurs. On était vraiment dans l'objet paysage. En me relisant avec le recul, je constate qu'il y a quelques passages dans lesquels j'avais eu comme une intuition, par exemple à propos des tableaux du Lorrain préfigurant le jardin anglo-chinois alors que de son temps, la mode était au jardin à la française. J'ai écrit en quelques lignes que des artistes peuvent être des précurseurs de véritables révolutions paysagères, par exemple que le mouvement cubiste avait préfiguré l'urbanisme international codifié par Le Corbusier. Aujourd'hui, la matière n'a plus beaucoup d'importance, ce qui compte beaucoup plus, c'est le regard porté sur le paysage, alors qu'il faudrait croiser les deux analyses. On a un peu jeté le bébé avec l'eau du bain. On a oublié que qui veut faire l'ange fait la bête, ce qui est une dérive fâcheuse de la géographie en général.

1 William George Hoskins, *The Making of English Landscape* [London, Hodder & Stoughton, 1955], London, Penguin books, coll. « Penguin history », 2005.



Roger Brunet l'illustre parfaitement. C'est une belle mécanique intellectuelle, un gros travailleur. Dans sa thèse sur les campagnes toulousaines, il avait mis au point le concept de quartier rural fondé sur des enquêtes statistiques autant que des visites de terrain et des rencontres avec des agriculteurs. Après, il n'a plus guère remis les pieds sur un terrain, ou alors pour ses vacances. Il n'a jamais plus décrit le réel – même si l'on sait que nos perceptions le biaisent – avec un minimum de sensibilité. Il a écrit soixante livres austères qui sont désormais peu cités. La somme colossale qu'est la *Géographie universelle* contient quelques superbes chapitres, d'autres le sont beaucoup moins, mais comme toute œuvre de cette nature elle a vieilli et sert de moins en moins. Qui utilise encore les chorèmes dont Roger Brunet a cru qu'ils lui assureraient une sorte d'immortalité géographique ? À l'époque, j'ai béni Yves Lacoste d'avoir publié ce numéro d'*Hérodote* en 1995, qui est un brûlot anti-chorématique<sup>2</sup>. Hélas, aujourd'hui, un certain nombre de géographes préfèrent conceptualiser et théoriser, mais sans constituer d'abord un important corpus d'observations. C'est une dérive que l'on observe aussi chez certains philosophes ou sociologues et non des moindres. C'est autant par goût que par réaction à cette dérive que je m'intéresse à la géographie des perceptions sensorielles, thématique que certains trouvent futile, ce qui m'importe peu.

En matière de recherche, il y a plusieurs demeures dans la maison du Père et il est légitime de faire de la géographie de diverses manières. Ce que j'ai toujours revendiqué c'est qu'on me laisse faire la géographie qui me plaît et que j'essaie de partager avec le plus grand nombre. Je ne suis pas certain que l'université et les grands organismes de recherche d'aujourd'hui m'y autoriseraient libéralement si j'étais encore en activité. Je ne me sens pas persécuté, mais je songe souvent au peu d'estime dont les magnifiques travaux de Roger Dion ont été gratifiés dans les années 1950 et 1960 ou à la violence des critiques contre l'œuvre de Pierre Gourou. Tous deux enseignaient au Collège de France, en totale indépendance vis-à-vis de l'*establishment* universitaire de leur temps. Les travaux de Xavier de Planhol ont davantage été lus hors de la discipline que par les géographes.

Je n'ai pas beaucoup écrit sur le concept de terrain, mais je l'aime beaucoup. Ma vie actuelle fait que je voyage beaucoup. Si je dispose d'une journée libre au cours de laquelle je peux aller me promener dans un endroit que je ne connais pas – comme je l'ai fait à Hokkaido il y a quinze jours –, rencontrer des gens dans leur environnement, discuter avec eux, mettre les pieds dans la neige, dans la terre, j'apprends toujours des choses et j'en tire après la substantifique

2 *Hérodote. Revue de géographie et de géopolitique*, n° 76, « Les géographes, la science et l'illusion. [Chorématique Stop!] », 1995.

moelle. Je ne décrypte plus forcément, comme lorsque j'étais jeune assistant, tout ce que je vois, comme je l'ai fait à Nouakchott. Mais c'est vrai que le contact pragmatique avec la réalité sensorielle, avec le moins d'*a priori* possibles, continue à me paraître une méthode de recherche indispensable, en géographie comme dans d'autres disciplines. Au fond, j'aime l'empirisme et c'est la méthode hypothético-déductive qui m'est toujours apparue un peu rébarbative et absconse. Sa domination – provisoire, j'en suis certain – explique en partie le désamour pour la discipline de la part du grand public. Pourquoi Élisée Reclus ou Vidal de La Blache ont-ils séduit presque autant qu'un auteur de fiction comme Jules Verne ? Parce que leur œuvre est avant tout concrète, vivante, proche du réel, bien écrite. Ma forme rustique de géographie – j'utilise à dessein ce mot qui me plaît et j'assume une certaine autodérision – tient peut-être à mon fantasme de cuisinier manqué et à mes origines familiales.

26

**Le fantasme de cuisinier qu'est-ce que c'est ? Depuis quel âge ?**

C'est de toucher, d'éplucher des légumes, de pétrir de la pâte, de confectionner des terrines, d'émulsionner de l'huile, du jaune d'œuf et de la moutarde pour en faire une mayonnaise, et ce depuis que je suis tout petit. Ma mère, qui ne travaillait pas très loin de chez nous, faisait la cuisine midi et soir. Tout était fait maison, avec peu de moyens, parce qu'il n'y avait pas beaucoup d'argent. Elle tenait ça de sa grand-mère, une Alsacienne optante, venue en 1871 à Paris pour rester française. Elle était arrivée à dix-sept ans, avec le métier de cuisinière. Comme c'est elle qui a élevé ma mère parce que mon grand-père est mort à la première guerre mondiale, elle a transmis. Dans notre famille, la cuisine est une affaire importante. Et la cuisine c'est du concret. Il y a aujourd'hui des cuisiniers qui font de la cuisine conceptuelle, déconstruite. Je m'aperçois que j'ai horreur de ça, que je n'y trouve aucun plaisir. Je suis en colère quand je vois la cuisine de Pierre Gagnaire et de quelques autres. Je fais spontanément la comparaison avec les travaux de certains géographes que je ne comprends pas et qui ne me touchent pas.

Dans un texte de géographie, quand il faut lire quatre fois la phrase pour la comprendre, je suis horrifié. On peut dire des choses très compliquées avec des mots simples. L'ultra conceptuel qui néglige le sensoriel, c'est malheureusement une tendance lourde des sciences humaines. J'ai beaucoup appris en revanche de Pierre Flatrès qui était un personnage étonnant. C'était un Breton bretonnant qui possédait une immense culture et en même temps faisait preuve d'une modestie et d'une gentillesse exemplaires. C'était un homme qui se passionnait pour la forme des champs, pour le bocage en particulier, mais aussi pour la culture celtique dans son rapport avec l'organisation de l'espace de l'extrême-ouest de l'Europe. Par exemple, j'ai le souvenir d'un grand colloque sur la

géographie des fromages où Flatrès avait fait une communication formidable dans laquelle il avait développé le raisonnement suivant : « Quand on fait la géographie de l'Europe des fromages, il n'y en a pas dans les pays celtiques ; il n'y a pas de fromage breton traditionnel, il n'y a pas de fromage irlandais, il n'y a pas de fromage gallois, il n'y a pas de fromage de Cornouailles et de l'île de Man<sup>3</sup>. » En plongeant dans sa culture celtique, il avait observé que depuis le haut Moyen Âge, c'est toujours le beurre qui est un produit sacré dont on place toujours une motte sur la table du repas, surtout s'il y a un invité. Partant du concret, il glissait vers les représentations, l'imaginaire. Il a été l'un des pionniers du renouveau de la géographie culturelle en France. Xavier de Planhol a toujours cultivé cette forme de raisonnement, partant d'un fait minuscule et très concret et remontant lentement vers les causes premières.

Paul Claval a beaucoup aidé à fédérer au tournant des années 1990 tous ceux qui s'intéressaient à ce champ de la recherche et à ces méthodes. Il est parvenu à créer un laboratoire associé au CNRS et une revue, *Géographie et cultures*. J'ai participé avec enthousiasme à cette aventure. Sans cela, il n'y aurait pas dans toute la France, aujourd'hui, une telle explosion d'intérêt pour des questions qu'on peut qualifier de culturelles.

#### Comment rendre la géographie intéressante ?

Je dois dire que ce bouquin sur le paysage que Denis Maraval m'avait commandé m'a beaucoup aidé. Je le voulais accessible au plus grand public possible et il y a eu beaucoup de retombées médiatiques, d'articles de presse, d'émissions de radio et de télévision. Je n'ai plus eu aucune raison de changer de manière de faire de la recherche, d'enseigner et d'écrire.

Grâce à ce livre, j'ai pu finir ma thèse sur le châtaignier assez vite. Je l'ai soutenue trois ans plus tard, en 1986, alors que c'est un sujet gigantesque et que j'aurais pu rester vingt ans de plus à l'approfondir. Il y a tellement de choses à lire, manuscrites ou imprimées, et à voir partout en Europe sur le sujet, que je me suis dit qu'il fallait conclure, quitte à y revenir plus tard ou à encourager d'autres à le faire. C'est une vraie thèse démonstrative. Le résultat est, je crois, lisible.

C'est ce que j'appelle ma culture « Confucius, Socrate, Jésus » dont les pédagogies sont très comparables. Les paraboles de l'Évangile font partie de ma culture, je les ai entendues et méditées vingt fois dans ma jeunesse. C'est toujours une petite histoire rigolote, et ça se termine par une petite phrase qui n'a l'air de rien et souvent paradoxale : prenez-en de la graine, n'oubliez pas l'essentiel.

3 Pierre Flatrès, « L'Étrange destinée de la fabrication fromagère dans les pays celtiques », dans Pierre Brunet (dir.), *Histoire et géographie des fromages. Actes du colloque de Caen, 18-20 septembre 1985*, Caen, Centre de publications de l'université de Caen, coll. « Cahiers du CERVIR », 1987.

J'ai l'impression que je fais de la géographie comme ça. Je suis admiratif de ce qu'on lit de Socrate dans Platon. La maïeutique consiste à partir des petites choses du quotidien en intéressant les gens, puis à les conduire à franchir un palier. Confucius, c'est exactement la même chose, avec une conclusion de très haut niveau, énoncée en quatre mots tirés du langage quotidien. Je conçois très bien qu'on puisse avoir une autre forme et d'esprit et d'écriture, une autre façon de faire de la science, mais je ne supporte pas de ne pas comprendre facilement ce que je lis. J'aime être pris par la main, ce qui est peut-être une forme de paresse intellectuelle, mais c'est ainsi. C'est la raison pour laquelle j'ai aussi passionnément aimé Tintin et sa simplicité de lecture.

Je me sens proche de beaucoup d'historiens. Très peu sont ultra-conceptuels. Ils partent toujours de la réalité telle qu'ils l'ont analysée dans les archives. Certains ont des *a priori* idéologiques, ce qui fait qu'ils éliminent un certain nombre de réalités parce qu'ils ont une idée à prouver, mais ils racontent des histoires. Nous les géographes ne savons pas assez bien raconter l'espace, raconter le territoire, raconter le paysage.

#### Bonnemaison ?

Bonnemaison, oui, je l'ai supplié de venir à Paris-Sorbonne, en lui disant qu'il ne devait pas rester toute sa vie à l'Institut de Recherche et Développement (IRD). À chaque fois qu'il était venu faire une conférence à des étudiants, je voyais qu'il était vraiment heureux de transmettre quelque chose et c'était toujours passionnant de l'écouter. De plus, il pestait beaucoup contre les pesanteurs administratives et syndicales de son établissement. Je lui ai dit : c'est l'occasion, viens finir ta carrière à l'université, pour pouvoir transmettre toutes tes idées. Il en a éprouvé un grand plaisir. Malheureusement, il nous a quittés trop tôt, bien avant la fin de sa carrière. Son œuvre écrite restera et sera féconde.

#### Quels sont tes autres modèles en géographie ?

Mes modèles qui étaient aussi ceux de Xavier de Planhol restent toujours, comme je l'ai déjà dit, Roger Dion et Pierre Gourou. On n'est pas obligé d'être d'accord avec tout ce que dit Gourou, mais je partage beaucoup de ses points de vue et son pragmatisme. Plutôt que de dire « si l'Afrique est pauvre, c'est à cause de l'impérialisme », ce que j'ai entendu pendant toutes mes études, lui découvre, dès sa thèse sur le Delta du Tonkin, que si l'Asie réussit à nourrir des densités de population très fortes, c'est à cause de l'encadrement social. Il place donc un phénomène socioculturel en avant. L'école tropicaliste de Bordeaux a été laminée par les idéologues tiers-mondistes qui traitaient Gourou et tous ses élèves de suppôts de l'impérialisme et du capitalisme, ce qui était une absurdité totale. Depuis, le tiers-mondisme s'est écroulé complètement. Lacoste en est

la meilleure illustration. Il a connu une espèce de chemin de Damas au début des années 1980. Au fond, il n'a jamais écrit explicitement qu'il regrettait les simplismes ou les contresens de sa jeunesse, sauf sans son court essai qui s'appelle *Contre les anti-tiers-mondistes et contre certains tiers-mondistes*, et qui est, malgré le titre, un véritable manifeste anti-tiers-mondiste et un panégyrique de la géographie, comme le sont pratiquement tous ses livres. *Hérodote* est pour moi aujourd'hui une revue qui fait beaucoup pour la discipline. C'est une revue accessible au grand public dans laquelle écrivent des géographes et beaucoup de non-géographes. La géopolitique telle que la conçoit l'équipe de cette belle revue aide énormément à comprendre ce qui se passe dans le monde.

**Comment s'est passé ton retour à la gastronomie ?**

Il se trouve qu'en 1978, je me suis marié à une Japonaise qui est venue en France pour écrire un livre sur le vin. La première chose qu'elle a faite entre notre mariage et 1981, c'est un guide des restaurants de Paris. Je l'ai accompagnée dans beaucoup de restaurants. Nous sommes devenus amis d'un certain nombre de chefs. J'ai eu l'idée à ce moment-là qu'au fond je pourrais peut-être un jour marier mon vieux rêve et mon grand intérêt, parce que j'ai toujours fait la cuisine et lu des ouvrages sur la gastronomie et les vins. Dans ma thèse sur le châtaignier, il y a quelques passages sur l'alimentation à base de châtaignes, avec des cartes des marchands de marrons grillés à Paris et une carte du gâteau Mont-Blanc.

En 1986, je soutiens ma thèse d'État. En 1988, un poste de professeur se libère. J'étais pressenti pour obtenir ce poste de géographie culturelle. Je passe mon audition devant un comité dont je connaissais bien tous les membres. Il n'y avait pas de membre extérieur à l'époque. Je défends mes projets de recherche. J'explique que je travaillerai un peu sur le Japon où je me rendais tous les ans, mais que, n'étant pas japonisant, je ne pourrais pas m'y consacrer à temps plein et surtout de manière pertinente. J'avais écrit un article sur la vigne et le vin au Japon, ainsi que deux ou trois articles sur des choses vues et vécues. J'avais cartographié, comme pour Nouakchott, et expliqué la disposition de toutes les boutiques qui sont dans les immenses souterrains de la gare de Tokyo. Comme on me demandait de temps en temps de donner un cours sur la géographie du Japon, j'avais assez de matériaux pour écrire un petit manuel que j'ai publié en 1991<sup>4</sup>, mais qui n'a aucune prétention d'originalité, si ce n'est que j'y faisais preuve d'empathie, alors que la presse française était alors plutôt anti-japonaise.

4 Jean-Robert Pitte, *Le Japon*, Paris, Sirey, coll. « Mementos de géographie », 1991.

Dans mon audition, j'avais ensuite déclaré sans que cela suscite l'enthousiasme que je travaillerais surtout sur le vin, sur l'alimentation et sur la gastronomie. Du fait de ma connaissance du milieu des cuisiniers, j'avais en tête un colloque que j'ai organisé en 1989 sur l'histoire et la géographie des restaurants. Un gros livre d'actes a été publié chez Glénat<sup>5</sup>. La géographie historique du châtaignier m'avait été imposée, mais j'y avais trouvé du plaisir. En revanche, la gastronomie et le vin sont des thématiques que j'ai choisies et qui continuent à me motiver, car tout bouge si vite dans cet univers fascinant.

30

Denis Maraval était passé chez Fayard et, depuis, nous avons toujours été complices dans des projets éditoriaux variés, même si j'ai aussi beaucoup publié chez d'autres éditeurs, souvent à la suite de commandes. Le premier livre que j'ai publié chez Fayard était ma thèse qui est sortie quelques semaines après la soutenance puisque les épreuves étaient prêtes et que j'ai pu corriger quelques points de détail qui m'avaient été signalés par le jury<sup>6</sup>. Mille exemplaires ont été vendus et Fayard n'a pas perdu d'argent. Le livre a même été réimprimé depuis. J'ai eu ensuite l'idée d'écrire en 1991 un petit livre intitulé *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*<sup>7</sup>. J'essayais de répondre à la question : « Pourquoi les Français s'intéressent tant à ce qu'ils ont dans leur assiette ? Pourquoi en sont-ils si fiers et ont-ils réussi à convaincre la terre entière de la qualité de leur haute cuisine ? » C'est cette réflexion qui a préfiguré la démarche que j'ai entreprise avec un certain nombre d'amis en 2006 : faire entrer « le repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, ce qui fut réalisé en 2010.

**Tu n'imaginais pas ce développement-là ?**

Non, en aucune manière. J'avais sans doute quelques ambitions universitaires. Je suis devenu professeur à trente-neuf ans et je n'ai jamais éprouvé trop de difficultés à écrire. Je peux écrire assez vite, compte tenu des habitudes que j'ai prises en publiant des manuels scolaires de lycée chez Nathan entre 1986 et 1996<sup>8</sup>. Le dernier livre un peu épais que j'ai écrit, c'est le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*<sup>9</sup>. Quand Jean-Claude Simoën qui est le directeur de la collection m'a demandé : « J'aimerais que ce soit vous qui fassiez le dictionnaire amoureux de la Bourgogne », j'ai dit oui, sachant que cela représente au minimum un

5 Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte (dir.), *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat, coll. « La passion gastronomique », 1990.

6 Jean-Robert Pitte, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.

7 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.

8 Voir la bibliographie de Jean-Robert Pitte, p. 55.

9 Jean-Robert Pitte, *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*, Paris, Plon, 2015.



million de signes, ce qui est quand même beaucoup. Et puis, il faut écrire sur tous les sujets. J'ai lu, flâné, puis j'ai écrit sur Saint-Bernard, sur Cluny, sur Piron et Bussy-Rabutin, sur plein de choses qui ne me sont pas familières. Mais j'ai pensé que de bons écrivains ont honoré cette collection de leur plume et que c'était une offre que je ne pouvais laisser passer. J'ai donc accepté et rendu ainsi un hommage à une province chère à mon cœur.

**Tu n'avais pas d'attaches en Bourgogne ?**

J'explique cela dans l'introduction du *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*. Mon initiation au vin est venue au cours de vendanges initiatiques faites en Bourgogne en 1966. Là, j'ai découvert à la fois ce monde incroyable de la vigne et du vin et l'esprit bourguignon au travers de la culture vigneronne encore très traditionnelle à l'époque. Je venais de passer le bac et cela a été une belle entrée en géographie et en vin, tous deux inséparables, je le pense de plus en plus. Erik Orsenna le dit mieux que cela lorsqu'il affirme que le vin, c'est de la géographie liquide. Très souvent, j'ai donné des cours sur la Bourgogne, j'ai conduit des groupes d'étudiants, des voyages d'études en Bourgogne. Je m'y suis fait des amis, puis quand j'ai rencontré Mayumi – c'est le mélange de ma vie privée et de ma vie professionnelle – il se trouve qu'elle avait eu la chance de visiter déjà le domaine de la Romanée Conti. Donc, avant même notre mariage, elle m'y a conduit et nous sommes devenus très amis du maître de chai, un bon géant affectueux, André Noblet qui nous a initiés au très haut du panier du vin de Bourgogne. Dès que l'on a pu, nous avons acheté une petite baraque de vigneron dans le village de Villars-Fontaine qu'on a restaurée. Nous y avons passé toutes les vacances pendant des années. Puis, avec des amis japonais, nous avons acheté la plus grande maison du village, avec une vigne attenante qui nous a permis de faire notre propre vin. Nous y sommes restés quatre ans. En 2000, nous avons dû quitter la Bourgogne, mais j'ai eu maintes occasions d'y revenir. Dans cette région, je me sens chez moi, même si je n'ai pas une goutte de sang bourguignon. Droit du sol, et pas de droit du sang. On ne peut pas raconter une vie professionnelle comme celle d'universitaire et de chercheur sans la lier à la vie privée. C'est totalement mêlé. Les travaux des universitaires, comme de tous les écrivains d'ailleurs, s'expliquent en partie par leur éducation, les maîtres dont ils ont suivi les enseignements et les conseils, les différentes circonstances de leur vie privée. Après cela, chacun tente de justifier ses choix par des raisons qui se veulent objectives, mais je n'en crois pas un mot.

**Et dans la frontière floue entre vie privée et vie professionnelle, où se situe le Japon ?**

Le Japon m'a énormément apporté. C'est aussi peut-être lié à mon allergie à 68. J'ai retrouvé au Japon de la rigueur, le respect des règles et des hiérarchies,

le tout librement accepté avec le sourire, tout ce qui était au fond l'exact opposé de 68. D'autres vivent mal ce qu'ils considèrent comme une rigidité et une absence de liberté des Japonais : pour moi, c'est un peu la culture dans laquelle j'ai été élevé dans ma famille et à Paris-Sorbonne et cela ne m'a jamais vraiment pesé. J'ai toujours trouvé, y compris pour un *gaijin* ne parlant que quelques mots de japonais, que le Japon est un cocon. La vie quotidienne y est d'un confort extraordinaire. J'y suis à l'aise et heureux, parce que tout marche bien dans une atmosphère de courtoisie. Aussi parce que, dans ma propre psychologie quand je suis au Japon, je me sens vraiment Français, étranger, je ne cherche pas à jouer au Japonais. Avec mon ami Tachibana Takashi, qui est un journaliste et un écrivain très connu au Japon, chaque fois que j'ai discuté sur des sujets importants, politiques par exemple, et posé des questions sur l'empereur ou le shintoïsme, je suis souvent tombé sur un mur, une esquivé, voire une rebuffade. « De quoi te mêles-tu ? Cela ne te regarde pas. Et puis ça n'a aucune importance ». Alors que je sens bien que c'est quelque chose de beaucoup plus important qu'on ne le dit. Cet amour de la litote, ce côté non-dit du Japon ou de dit à l'aide de métaphores poétiques ont quelque chose d'énergisant pour un Français, mais de séduisant en même temps, car il entretient un halo de mystère qui augmente encore le désir. En France, nous aimons tout nommer, ne rien dissimuler ; nous sommes un peu exhibitionnistes. C'est en tout cas ce que pensent les Japonais qui ne sont pas enthousiastes de ce trait de notre culture, et je crois qu'ils ont raison. Respecter le mystère des choses et des êtres est une vertu que j'ai découverte au Japon, mais que je suis loin de pratiquer au quotidien. J'ai tenté d'en rendre compte dans un petit opuscule que m'avait demandé Jean-François Colosimo : *Le Génie des lieux*<sup>10</sup>. J'y décris une cérémonie au temple d'Ise à laquelle j'avais participé et qui m'avait beaucoup impressionné, car comme à chaque visite dans ce haut lieu du Shintô, j'y avais effleuré la transcendance.

Quarante ouvrages, trente-sept pages de CV...

À partir du moment où j'ai acquis la réputation d'être un spécialiste de la gastronomie et du vin, on m'a énormément demandé de participer à des colloques, d'écrire dans des numéros spéciaux de revues, de prendre en charge des chapitres de livres et j'ai souvent accepté. J'ai aussi souvent accepté d'intervenir dans des entreprises, dans des collectivités territoriales, dans des associations culturelles, etc. Cela tient aussi au fait que j'aime communiquer, partager mes idées, convaincre. Il se trouve que les champs de recherche que j'ai choisis (le paysage, l'agriculture de qualité, la gastronomie, le vin, le patrimoine,

<sup>10</sup> Jean-Robert Pitte, *Le Génie des lieux. Pour la géographie*, Paris, CNRS Éditions, 2010.

etc.) intéressent beaucoup de monde, alors qu'il est plus difficile de bénéficier d'une grande audience si l'on travaille sur les surfaces d'érosion, l'implantation des hypermarchés ou sur la théorie des spatialités. Du coup, pas mal de mes livres ont été traduits dans diverses langues, ce qui fait que j'ai reçu beaucoup d'invitations à l'étranger. Depuis les années 1980, beaucoup de voyages et de conférences que j'ai faits aux quatre coins de la planète ont tourné autour de la gastronomie du vin. Et maintenant, c'est presque exclusivement le cas. Au début, c'était le paysage, en particulier en Angleterre, parce qu'il y avait pas mal de géographes qui s'intéressaient à la géographie agraire. Puis après ça a été la gastronomie et le vin. Un Français qui vient parler du vin, c'est amusant. Pour moi, c'est un moyen de faire aimer la géographie et la France.

**Quelle est ta vision de l'université ?**

J'ai toujours œuvré pour faire évoluer mon université et les universités françaises en général qui pataugent dans des débats stériles et mènent des combats d'arrière-garde. Elles doivent être mieux gérées et se redonner des buts nobles : créer la connaissance au plus haut niveau, la transmettre le plus efficacement possible, aider leurs étudiants à s'insérer le mieux possible dans la vie professionnelle, en particulier en exerçant un métier épanouissant qui correspond à leurs capacités, à leurs goûts et aux besoins de la société, enfin nourrir les grands débats de notre époque en les éclairant de points de vue originaux et informés.

J'ai toujours eu envie d'agir dans la sphère publique, ce qui fait que je suis très vite devenu directeur de l'institut d'urbanisme puis directeur de mon UFR de géographie. J'ai pratiquement toujours été dans les conseils de l'université. J'ai été longtemps élu ou nommé au CNU, au comité national du CNRS, à celui de l'IRD et de maints organismes. Cela n'a jamais été un sacrifice pour moi. J'ai besoin d'agir, de monter les projets, de faire bouger les lignes. Je ne pourrais pas écrire sur des sujets de géographie ou d'histoire si je n'étais pas, par ailleurs, dans l'action. C'est en raison de ce goût qui remonte lui aussi à 1968 que je suis devenu vice-président de l'université Paris-Sorbonne, candidat à la présidence en 1998, puis élu président de 2003 à 2008.

En 2006, l'affaire du Contrat Première Embauche (CPE) de Dominique de Villepin m'a poussé à m'exprimer plus vigoureusement encore qu'auparavant sur le présent et l'avenir de l'université française et de notre système éducatif en général. Ce projet de loi m'apparaissait excellent, dans la mesure où il permettait à des étudiants d'entrer dans la vie professionnelle, certes non pas avec un CDI mais avec un CDD. Je trouvais que c'était un moyen de leur mettre le pied à l'étrier, de faire baisser le taux de chômage des jeunes. Je voyais le soufflé qui était en train de se développer, du côté de l'Unef en particulier,

mais de beaucoup de professeurs aussi, y compris de Paris-Sorbonne, considérant que l'université n'est pas d'abord faite pour mener à l'emploi et que cette réforme était dictée par le monde honni du patronat. Donc j'ai décidé d'écrire ce livre qui s'appelle *Jeunes, on vous ment!*<sup>11</sup> Alors que les manifestations, les grèves et les blocages des universités se multipliaient, j'étais le seul président d'université à défendre le CPE. Les journalistes s'en sont donnés à cœur joie. J'ai donné des interviews aux Anglais, aux Allemands, aux Américains, aux Russes, aux Japonais, aux Chinois qui ne comprenaient pas pourquoi cette réforme somme toute anodine créait une telle agitation. Tout le monde venait me voir à la Sorbonne: « il y a un universitaire qui défend le CPE alors qu'il y a un million d'étudiants dans la rue! » J'ai combattu avec ardeur et même une sorte de jubilation. Ce livre a eu beaucoup de retentissement. Alors un autre éditeur m'a aussitôt commandé *Stop à l'arnaque du bac!* qui m'a fait passer pour un provocateur, ce que je ne suis pas, même s'il m'est souvent arrivé dans ma vie d'être minoritaire. J'y ai défendu l'idée de supprimer le bac, ou de le faire passer en contrôle continu, puis d'avoir une véritable orientation-sélection à l'entrée de l'enseignement supérieur afin de combattre cette injuste sélection par l'échec que pratiquent toutes les universités (60 % de taux d'échec en première année dans les filières littéraires). J'ai aussi défendu l'augmentation des droits d'inscription, avec des bourses au mérite, ce qui évidemment n'est pas politiquement correct. L'exposé sur la place publique de toutes ces idées m'a créé beaucoup d'ennemis et m'a valu de ne pas être réélu en 2008 à la tête de mon université.

#### Sur l'évolution de l'université d'une façon plus générale ?

Je suis catastrophé, parce qu'elle ne bouge pas. L'université est un monde figé. Je l'ai senti en 2008 quand je me suis représenté. La loi Pécresse permettait de se représenter une deuxième fois, et j'ai fait campagne de manière peut-être encore plus sincère, avec encore plus d'arguments qu'en 2003, en insistant, en particulier, sur l'insertion professionnelle des étudiants, sur les liens entre l'université et le monde réel, de l'entreprise, de l'emploi, encourageant une évolution des diplômés. J'y suis allé assez fort, me refusant à toute promesse démagogique aux syndicats étudiants et de personnels administratifs, ce qui m'a valu d'être honni et battu.

Ce refus de l'université française de considérer le monde réel est suicidaire de sa part, puisque, sauf en médecine, les très bons lycéens ne songent pas à entrer dans une université après leur bac. Il est paradoxal que l'obtention d'un poste dans l'enseignement supérieur soit si difficile et qu'une fois élus,

11 Jean-Robert Pitte, *Jeunes, on vous ment! Reconstruire l'université*, Paris, Fayard, 2006.

les universitaires acceptent sans rechigner de jouer la voiture-balai de l'entrée dans l'enseignement supérieur, par rapport aux sections BTS, aux IUT, aux classes préparatoires, aux écoles post-bac, publiques, privées, etc. qui toutes sélectionnent leurs étudiants. Pour des raisons purement idéologiques, l'université française se prive d'avoir de bons étudiants dans ses premiers cycles, situation unique au monde. La plus grande partie de l'élite française ne sort d'ailleurs pas des universités.

Je trouve que les communautés universitaires n'ont aucune réflexion sur ce à quoi elles servent vis-à-vis des étudiants de première année. Lorsqu'on évoque cette lamentable sélection par l'échec, on s'entend répondre : « C'est dommage, mais on ne peut pas faire autrement. Si l'on avait plus de moyens, s'il y avait plus d'encadrement, peut-être qu'on les aiderait à réussir. Ils échouent, parce qu'ils viennent de milieux défavorisés et que l'on n'a pas les moyens de les aider à réussir. Donnez-nous plus d'argent, plus de postes et tout changera. » Déplorable illusion ! Malheureusement, il n'y a pas assez de place en BTS, il n'y a pas assez de place en IUT, il n'y a pas assez de place dans les filières professionnalisantes dans lesquelles il y a des débouchés. Dans beaucoup de pays, nos voisins germaniques par exemple, on ne s'éternise pas en formation initiale, on progresse en compétence tout au long de sa vie professionnelle. En France, nous avons le CNAM qui est une institution magnifique. On devrait le cloner ou le faire monter en puissance. Nous accordons dans notre pays trop d'importance à la formation initiale et au diplôme.

**As-tu réussi à faire entendre ta voix et à faire évoluer certaines choses ?**

Je l'ai faite entendre, ça oui ! Cela n'a pas eu beaucoup d'effet. Après mon mandat de président, comme je n'ai pas été réélu, pendant deux ans, je me suis occupé du classement du repas gastronomique français au patrimoine de l'UNESCO. J'avais mon année sabbatique. Puis, j'ai eu une année que Valérie Pécresse avait accordée comme aide à notre association, la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires. Après, j'ai été nommé, pendant quatre ans, jusqu'à ma retraite, Délégué à l'information et à l'orientation auprès du Premier ministre, chargé de coordonner toute la politique d'orientation, c'est-à-dire d'essayer justement d'éviter l'échec dans les études et de lutter contre le chômage, en mettant le mieux possible en relation la formation des Français, leurs désirs, leurs capacités, et puis les besoins de l'économie, du marché de l'emploi, de la société. Cela ne me paraît pas du tout une chose scandaleuse, mais de nombreux fonctionnaires de l'éducation nationale, gauche et droite confondues, surtout les conseillers d'orientation, le refusent absolument, considérant que c'est de l'adéquationnisme et qu'il ne faut pas former les gens pour ce dont la société a besoin, mais pour ce qu'ils ont envie de faire. Résultat :

j'ai crié dans le désert ! Toujours le conservatisme et le corporatisme qui bloquent la société française depuis si longtemps !

À Paris-Sorbonne qu'as-tu réussi à faire ?

36

Quand j'étais maître de conférences, en 1981, j'ai créé l'université Inter-âges, contre l'avis de beaucoup de collègues, qui n'en voulaient pas. Jacques Bompaire qui était président m'avait dit que l'université était dans une telle misère qu'il était demandeur d'idées nouvelles pour en faire entrer. Je donnais à l'époque des cours à l'université Inter-âges (en réalité, essentiellement du troisième âge) de Versailles. Il m'a donné carte blanche pour monter ce projet que j'ai dirigé, jusqu'à ce que je devienne président d'université. Avec 17 000 inscrits, c'est l'une des principales ressources propres de l'université. Nous pourrions avoir davantage de public, mais nous sommes limités par la disponibilité en amphithéâtres au centre de Paris et par le prix exorbitant des locations, car nous avons toujours voulu que les droits d'inscription soient modérés : en dessous du prix d'une place de cinéma pour un cours de 1 h 15.

Ensuite, quand j'étais président, j'ai fait rattacher l'ÉSPÉ (l'ex-IUFM), à Paris-Sorbonne. Le recteur n'était pas très chaud, et surtout, les autres universités parisiennes impliquées dans la formation des futurs professeurs (Paris I, Paris VI et Paris VII) étaient vent debout contre ce projet qui a recueilli majoritairement les voix des personnels de l'ÉSPÉ. Je trouve que c'était une très bonne opération pour Paris-Sorbonne qui a longtemps déployé beaucoup d'énergie pour préparer le mieux possible aux agrégations et aux CAPES. Toujours pendant mon mandat, j'ai pu rétablir une situation financière saine. J'ai pu vendre le château de Morigny dans l'Essonne qui nous avait été légué, nous coûtait cher, était mal entretenu et ne servait à rien. J'ai repris le chantier en panne de la Maison de la recherche de la rue Serpente et l'ai achevé. J'ai pu lancer le projet de reconstruction du centre de premier cycle de Clignancourt en utilisant la technique du partenariat public-privé (PPP) qui a déchaîné l'ire des syndicats hostiles à toute collaboration avec le secteur privé.

Puis en 2005, une proposition m'est tombée du ciel que j'ai saisi au vol, celle de créer une antenne de Paris-Sorbonne à Abu Dhabi. Là encore, j'ai dû affronter beaucoup de réticences et même d'oppositions de la part des collègues et des syndicats prétendant que je vendais la Sorbonne à des marchands de pétrole et que nous n'avions rien à faire là-bas. Finalement, le contrat est passé en conseil d'administration et nous avons ouvert à la rentrée 2006. Cela fait maintenant dix ans et la plupart des collègues en sont contents, ne serait-ce qu'en raison de leurs indemnités... C'est une belle chose que d'enseigner les humanités, en français, au Proche-Orient, dans une université laïque, mixte, avec des professeurs de la Sorbonne qui sont bien payés pour venir. Que peut-on rêver de mieux



comme diffusion de la pensée française, de la liberté d'expression, dans une région comme celle-ci où la liberté d'expression est une rareté? Et cela marche toujours bien : il y a, je crois, environ 800 inscrits aujourd'hui et c'est aussi une importante ressource propre de l'université. J'avais en 2008 le projet d'ouvrir des antennes de ce type dans d'autres pays et un certain nombre d'ambassadeurs de France m'avaient contacté dans ce but. Tout a été bloqué et le maintien de Paris-Sorbonne Abu Dhabi n'a tenu qu'à l'intervention du Ministère des Affaires étrangères, de Matignon et de l'Élysée. Depuis, le Louvre a accepté de s'implanter et une base militaire française s'est ouverte. N'oublions pas que les Émirats sont un petit pays coincé entre l'Arabie Saoudite et l'Iran et que cette politique d'ouverture est un petit miracle dans la situation géopolitique du Moyen-Orient.

**La recherche en sciences humaines et en géographie ? Quelles évolutions ?**

Ce qui a beaucoup changé, c'est le temps que l'on passe à monter des dossiers pour avoir trois sous. J'ai préparé ma thèse d'État presque sans aucun crédit de recherche. De temps en temps, j'avais 500 francs, 1000 francs, pour me payer un voyage en Toscane ou en Espagne, mais le séjour n'était même pas financé ; presque tout était à mes frais. L'investissement en temps pour remplir des dossiers pour bénéficier de crédits de l'ANR, de son université, du CNRS, de Bruxelles, etc., c'est tellement gigantesque aujourd'hui que, je ne suis pas sûr que ça vaille la peine d'y passer autant de temps. En tout cas, les résultats des recherches ne sont pas toujours à la mesure du temps passé.

Je trouve de manière plus générale que l'administration académique, universitaire, et de recherche est devenue envahissante. Dans d'autres domaines, par exemple dans la culture, cette bureaucratie grandissante existe aussi, mais ils ont des professionnels pour monter des dossiers. Ce ne sont pas les danseurs des ballets, les chanteurs d'opéra, le chef d'orchestre ou les musiciens qui recherchent des crédits. Il y a des administrateurs pour cela, alors qu'il y en a beaucoup trop peu à l'université. Les ingénieurs CNRS et des universités devraient se spécialiser dans ces tâches, principalement en sciences humaines.

J'ai fait beaucoup d'administration tout au long de ma carrière. Mais c'est vrai que ce genre de travail me pèse moins qu'à d'autres et qu'il ne m'a jamais mangé tout mon temps. Je suis toujours parvenu à faire de la recherche sur les sujets de mon choix et à écrire, ce qui est l'une des joies du métier d'universitaire.

**Pourquoi la géographie n'est-elle pas aimée ? À cause de l'enseignement secondaire ?**

En grande partie à cause des dérives de la deuxième moitié du xx<sup>e</sup> siècle, en particulier la domination d'une géomorphologie et d'une géographie économique dures et sèches qui ont détourné les historiens et le grand public

de notre discipline. Relisez les manuels du secondaire des années 1960 avec leurs millions de tonnes de charbon et de pétrole, à la manière de Pierre George. Plus récemment, la chorématique n'a rien arrangé, pas plus que l'altermondialisme qui a envahi les programmes du secondaire, comme c'est aussi le cas en économie. Alors que la recherche pointue en histoire se donne les moyens de passer dans la vulgarisation par des revues, par des émissions de radio et de télévision, c'est peu le cas en géographie. La seule émission de radio est celle de Sylvain Kahn, qui est un historien, mais qui fait cela bien, sur France Culture<sup>12</sup>. *Géo* ne fait presque jamais appel aux géographes qui interviennent aussi rarement à la télévision.

38

Je pense que nous ne sommes pas assez dans une démarche de séduction. Nous pensons trop que nous méritons mieux que le sort qui nous est fait et que nous n'avons aucune question à nous poser sur la réception de nos travaux. Rien ne nous est dû, toute reconnaissance implique un effort pour aller vers l'autre, se faire comprendre et apprécier. La géographie ne se maintiendra en France que si les Français l'aiment de nouveau, comme c'était le cas entre 1850 et 1950. On ne peut pas continuer à marteler que la géographie est indispensable au monde et qu'il faut la maintenir dans les programmes si notre communauté scientifique est seule à le proclamer. Un jour ou l'autre, elle disparaîtra. Cela a failli arriver sous Mitterrand, avec Bourdieu et Allègre. Je continue à penser que le mariage entre l'histoire et la géographie est justifié, mais qu'il faut le nourrir d'une complicité qui a largement disparu. Un certain nombre de collègues continuent à œuvrer en ce sens heureusement ; je pense à Christian Grataloup, à Philippe Boulanger qui anime la *Revue de géographie historique*, à Brice Gruet, Jean-Paul Amat, Jean-Pierre Husson, Éric Fouache, Jean-Louis Tissier et d'autres. Nous devons convaincre nos collègues du secondaire, très majoritairement historiens de formation, que ce mariage est d'amour et non de raison ou, pire, usé jusqu'à la corde. Un professeur du secondaire arrive toujours à trouver des ouvrages de bonne vulgarisation, des biographies, des essais, de vastes fresques historiques ; cela n'existe pas assez en géographie. C'est une des raisons aussi, en dehors de mon goût personnel, pour lesquelles j'ai toujours aimé écrire des ouvrages grand public et que j'ai dirigé des collections de manuels du secondaire. À l'époque, dans les années 1990, c'était l'époque des chorèmes que je me refusais à introduire dans mes manuels, ce qui fait que certains ont marché, mais d'autres pas du tout, tant la pression de l'inspection générale était forte. Mais toute cette école s'est effondrée et les manuels imprimés risquent de disparaître bientôt.

---

12 *Planète Terre*, émission produite et présentée par Sylvain Kahn, diffusée durant dix années sur France Culture, jusqu'en août 2016.

La présidence de la Société de Géographie, créée en 1821, me prend du temps, mais elle est l'un des rares moyens de faire passer un message concernant la recherche universitaire en géographie auprès du grand public. Nous avons de grands efforts à accomplir et nous progressons lentement grâce à notre revue *La Géographie*. Nous organisons aussi des colloques publics, des voyages et publions des ouvrages mettant en valeur notre immense et précieux patrimoine.

J'ai accepté beaucoup de fonctions, dans des secteurs qui n'ont rien à voir avec la vie universitaire à proprement parler, en particulier autour de la gastronomie et du vin, dans des fondations et dans les académies aussi, dont celle des Sciences morales et politiques où je suis le seul géographe. Je trouve indispensable de ne pas vivre uniquement dans le vase clos du monde de la recherche et de l'université, ni dans la géographie que j'aime pourtant profondément. Comme je l'ai déjà dit, j'affectionne l'action civique qui nourrit aussi d'expériences variées ce que je suis amené à écrire. Aujourd'hui, je suis sans doute plus capable qu'avant d'écrire sur des sujets nouveaux ou imprévus. Par exemple, lorsqu'ont eu lieu les attentats du mois de novembre, le *Figaro*, qui une ou deux fois par an me demande une tribune, m'appelle en me demandant pour le jour de la commémoration nationale aux Invalides, d'écrire quelque chose d'un peu plus léger dans un numéro pesant détaillant la biographie des victimes et la souffrance des survivants. J'ai écrit un éloge de la terrasse de café dont certains pensaient qu'elle était condamnée après une telle horreur. J'écris aussi depuis dix ans avec plaisir une chronique mensuelle dans la *Revue du vin de France* et dans plusieurs magazines. Je pense que le journalisme m'aurait intéressé, parce que je suis assez papillonnant, mais je ne regrette nullement les choix que j'ai effectués. J'ai pris des coups, j'en ai distribué quelques-uns aussi et j'ai surtout éprouvé beaucoup de satisfactions au cours de cette carrière qui se prolonge désormais sous des formes moins universitaires, mais tout aussi actives.

**Écrire autre chose... un roman ?**

J'ai écrit la vie de Philippe Lamour, père de l'aménagement du territoire (Fayard, 2002), et puis l'histoire des différentes branches de ma famille jusqu'à ma naissance (*Une famille d'Europe*, Fayard, 2011), mais ce ne sont pas des romans. En revanche, j'ai quelques projets d'essais et aussi d'un roman si l'inspiration me visite...



## PARCOURS DE JEAN-ROBERT PITTE

**1949, 12 août**

Naissance à Paris.

**1978**

Mariage avec Mayumi Tozuka, journaliste ; un enfant : Delphine.

### FORMATION

**1966**

Baccalauréat, série Philosophie, à Paris.

**1969**

Licence de Géographie, en Sorbonne.

**1970**

Maîtrise de Géographie, sous la direction de Mme Jacqueline Beaujeu-Garnier. Sujet du mémoire : « Les vignobles et les vins du Jura méridional » (mention très bien).

**1971**

Agrégation de Géographie.

**1975**

Doctorat de III<sup>e</sup> cycle, université Paris-Sorbonne, sous la direction de Xavier de Planhol. Sujet de la thèse : « Nouakchott, capitale de la Mauritanie » (mention très bien).

**1986**

Doctorat es-Lettres, université Paris-Sorbonne, sous la direction de Xavier de Planhol, avec pour sujet de thèse « Hommes et paysages du châtaignier en Europe de l'Antiquité à nos jours » (mention très honorable, avec félicitations du jury).

## **CARRIÈRE**

**1971**

Professeur agrégé stagiaire au centre pédagogique régional de Paris (lycée Chaptal).

**1972-1974**

Professeur d'histoire et de géographie à l'École normale supérieure de la Mauritanie à Nouakchott (volontaire du service national actif).

**1974-1978**

Assistant de géographie à l'université Paris-Sorbonne.

**1978-1986**

Maître-assistant, puis maître de conférences à l'université Paris-Sorbonne.

**42**

**1981-2007**

Fondateur, puis Directeur de l'université Inter-Âges de Paris-Sorbonne.

**1987-1988**

Adjoint au chef de la Mission scientifique au ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

**Depuis 1988**

Professeur à l'université Paris-Sorbonne.

**1988-1991**

Directeur de l'institut d'Urbanisme et d'Aménagement.

**1991-1993**

Directeur de l'UFR de Géographie.

**1993-1995**

Chef de la Mission de la Carte universitaire et des Affaires régionales, ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

**1997-2001**

Vice-Président du conseil d'administration de l'université Paris-Sorbonne.

**1997-1999**

Directeur du laboratoire Espace et Culture, associé au CNRS.

**2000-2003**

Directeur du service commun de la Formation continue de l'université Paris-Sorbonne.

**2003-2008**

Président de l'université Paris-Sorbonne.

**2006-2008**

Président fondateur de l'université Paris-Sorbonne – Abu Dhabi, Émirats Arabes Unis.

**2008-2010**

Mise à disposition de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires, en vue du classement du Repas gastronomique des Français au Patrimoine immatériel de l'UNESCO.

**2010-2014**

Délégué à l'Information et à l'Orientation auprès du Premier Ministre.

**2014 Éméritat.**

Présidence d'honneur de Ferrières, l'école de l'Excellence à la française : Gastronomie, Hôtellerie, Luxe.

## **DÉCORATIONS**

Officier de la Légion d'honneur.

Officier de l'Ordre national du Mérite.

Officier des Palmes académiques.

Commandeur des Arts et Lettres.

Ordre du Soleil levant, Rayons d'or et d'argent (Japon).

## **ACADÉMIES**

Membre de l'Institut, Académie des sciences morales et politiques, élu le 3 mars 2008.

Membre de l'*Academia Europaea*, depuis 2001.



Membre de l'Académie des sciences d'outre-mer, depuis 2002.

Membre *non résidant* de l'Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon, depuis 2008.

Membre associé correspondant national de l'Académie Stanislas de Nancy, depuis 2013.

Membre de l'Académie du vin de France, depuis 2006 ; Président depuis 2010.

Membre de l'Académie du vin de Bordeaux, depuis 2006.

## **DISTINCTIONS**

Docteur *Honoris Causa* des universités de Tel-Aviv, Israël, 2004 ; Iasi, Roumanie, 2004 ; Tbilissi, Géorgie, 2007 ; York, Toronto, Canada, 2012.

Prix de la Société de Géographie, 1984 ; de l'Académie française, 1984, 1987 ; de l'Académie d'agriculture, 1987 ; Jean Sainteny, 1984.

Médaille Alexandre de Humboldt de l'Académie des sciences morales et politiques, 2004.

Prix de l'Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon, 2007.

Prix de la Paulée de Meursault, 2011.

44

## **ENSEIGNEMENTS ET CONFÉRENCES À L'ÉTRANGER**

### **Grande-Bretagne**

Conférences au University College, Londres, 1979, 1987 ; au Queen Mary College, Londres, 1979 ; à l'université de Birmingham, 1979 ; à l'université d'Exeter, 1985 ; à l'université de Cambridge, Emmanuel College et Department of Geography, 1991, 1994, 1998-1999, 2002 ; à l'université d'Oxford, Maison française, 1991.

### **Belgique**

Conférences à l'université de Liège, 1987, 2003 [titulaire de la Chaire Sporck] ; à l'université libre de Bruxelles, 1989 ; à l'université de Gand, 1990 ; aux Amitiés françaises de Gand, 1999.

### **Luxembourg**

Conférences au Centre culturel français, 1992-1993.

### **Allemagne**

Conférences à l'université de Sarrebruck, 1997, 1999 ; à la Forschungsanstalt Gesenheim, 2010 ; à l'Internationale Hochschule Bad Honnef – Bonn, 2010 ; au Centre culturel français de Bonn, 2010.

## **Suisse**

Conférences à l'université de Bâle, 2008 ; à l'Alliance française de Berne, 2008 ; à l'université de Neuchâtel, 2010 ; à l'École hôtelière de Lausanne, 2010 ; à l'Alliance française de Lugano, 2014.

## **Italie**

Conférences à l'université de Trente, 1997, 1999 ; à l'université de Milan, 1999, 2003 ; à l'université de Bologne, 2003 ; à la Società Geografica Italiana de Rome, 2001, 2004 ; à l'université des sciences gastronomiques de Polenzo, 2005 ; à la région de Toscane, 2007 ; à l'université de Turin et de Cuneo, 2009 ; au World Wine Forum (Davos du Vin), Villa d'Este, Tivoli, 2009, 2010 ; à l'université de Palerme, Marsala, 2010.

## **Espagne**

Conférence à la Societat Catalana de Geografia de Barcelone, 2003 ; au Centre culturel français de Valence, 2005 ; à l'Académie catalane, 2006.

## **Portugal**

Conférence inaugurale au Congrès des géographes portugais à l'université de Coimbra, 2009.

## **Grèce**

Enseignements à la fondation Moraïtis d'Athènes, 1987-1988. Conférences à l'université de l'Égée, Mytilène (Lesbos), 1989 ; dans les Centres culturels français d'Athènes et de Rhodes, 1991 ; à l'Institut de Géoscience de Grèce, 1993.

## **Yougoslavie**

Conférences dans les centres culturels français de Belgrade, Skoplje et Ljubljana ; à l'université populaire Kolarac [Fondation Ilija Kolarac], Belgrade, 1984

## **Serbie**

Conférence au Centre culturel français de Belgrade, 2010.

## **Roumanie**

Conférence à l'université de Iasi, 2004.

## **Hongrie**

Conférence à l'Institut français de Budapest, 2012.

**Russie**

Conférences à l'Académie des sciences à Moscou, 2012 ; à l'Institut français de Moscou, 2012.

**Mauritanie**

Professeur à l'ÉNS de Nouakchott, 1972-1974. Conférences au Centre culturel français, 2005-2006.

**Maurice**

Conférences organisées par l'Institut français, 2014.

**Israël**

Conférences à l'université de Tel-Aviv, 2003-2004, 2007-2008, 2010-2015 ; à l'université de Haïfa, 2006 ; à l'université hébraïque de Jérusalem, 2010 ; à l'ambassade de France à Tel-Aviv, 2013, 2015 ; au Centre de recherche français à Jérusalem, en 2015.

**Turquie**

Conférences dans les Centres culturels français d'Ankara, d'Izmir et d'Istanbul, 1992 ; à l'exposition gastronomique d'Istanbul, 2013.

**Émirats-Arabes-Unis**

Enseignements à l'université Paris-Sorbonne – Abu Dhabi, 2006-2008.

**Arabie Saoudite**

Conférence à l'université du Pétrole de Dhahran, 1998.

**Sultanat d'Oman**

Conférence à l'université du Sultan Qabus, Mascate, 1993.

**Géorgie**

Conférence à l'université d'État, Tbilissi, 2004.

**Bhoutan**

Conférences à l'université royale du Bhoutan, 2013 ; au Royal Institute of Hospitality and Tourism, 2013 ; à la Chambre des jeunes entrepreneurs de Thimphu, 2013.

## Japon

Conférences à la Maison franco-japonaise de Tokyo, 1987-1988, 1992, 2002, 2005, 2007, 2009, 2014; à l'Institut franco-japonais en 2005, 2009; à l'université de Tsukuba, 1988, 1994-1995, 1999, 2002; à l'université Hitotsubashi, Tokyo, 1988; à l'université de Fukuoka, 1988; à l'université d'Aichi, 2002; à l'université de Nagoya, 2002; à l'université de Kyoto, 2002; à l'université de Sapporo, 2005; à l'université des langues étrangères de Tama, 2009; à l'exposition « Yamagiwa », Tokyo, 1989; au Zenkoku kentetsu kenshu center, ministère de l'Équipement, 1992, 2000, 2002; au ministère des Transports, 2002; à la préfecture de Hokkaido, 2002, 2005; à l'hôtel de ville de Biei, 2002; à l'hôtel de ville de Hagi, 2005; à l'hôtel de ville de Kurayoshi, 2005; à l'hôtel de ville d'Abashiri, 2007; à l'hôtel de ville de Kiyosato, 2008, à l'hôtel de ville d'Ise, 2009; à l'université de Hokkaido, 2010-2011; à l'hôtel de ville de Mombetsu, 2010-2011; au centre Hamanasu de Sapporo, 2013; au congrès de l'Union géographique internationale [*Keynote speaker*], Kyoto, 2013; au forum sur la gastronomie organisé par la préfecture de Shizuoka, Numazu, 2014; à la préfecture de Kumamoto, 2014; et à l'université des Nations Unies, Tokyo, 2014; au symposium *Washoku-do*, Kyoto, 2015.

## Corée du Sud

Conférences à l'université Chonnam à Kwangju, 1992-1993; à l'université de Mokpo, 1992-1993; à l'université municipale de Séoul, 1994; au Korean Educational Development Institute, 1996; à l'université nationale de Séoul en 1997, 1999-2000, 2002, 2004; au congrès de l'Union géographique internationale [*Keynote speaker*], Séoul, 2000; à la mairie de Séoul, 2004; au Seoul Development Institute, 2006; à la Korea Housing Association, 2005; à la Korea University, Séoul, 2006; au Global Human Resources Forum, Séoul, 2006, 2008.

## Chine

Conférences à l'Académie des sciences, Pékin, 1995, 1998; à l'université Sun Yat-sen, Shanghai, 1998; à l'université de Nankin, 1998; au pavillon de la France de l'Exposition universelle de Shanghai, 2010.

## Taiwan

Conférences à la National Taiwan Normal University, Taïpei, 2012; à l'université du Tourisme et de l'Hôtellerie de Kaohsiung, 2012; à la Geographical Society of China in Taïpei, 2012.

## Malaisie

Conférence à l'université Taylor's de Kuala Lumpur, 2012.

## **Nouvelle-Zélande**

Enseignements à l'université de Canterbury à Christchurch (Erskine fellowship), 1991.

## **États-Unis**

Conférences à l'université de Chicago, 1993 ; à Middlebury College, Vermont, 2001, 2003 ; à l'université de Virginia, Charlottesville, 2015 ; à l'université George Washington, Washington, 2015 ; à l'ambassade de France, 2015.

## **Canada**

Conférences à l'université de Laval, Ville de Québec, 2002 ; à l'université du Québec, Montréal, 2002 ; à la York University, Toronto, 2012 ; à l'université de Montréal, 2014.

## **Argentine**

Conférences à l'Universidad del Litoral, Santa Fe, 1996 ; à l'Universidad Católica de Santa Fe, 1996 ; à la Presidencia de la Nación, Buenos Aires, 1998.

48

## **AUTRES ACTIVITÉS SCIENTIFIQUES**

### **Organisation de colloques**

1973 : « La désertification au sud du Sahara », colloque international, Nouakchott.

1989 : « Les restaurants dans le monde et à travers les âges », CNRS.

1990 : « Pour un urbanisme et un aménagement à l'écoute des hommes », Institut d'urbanisme.

1991 : « L'industrie en milieu rural », Institut d'urbanisme/ANDAFAR.

1992 : « La place de la France en Europe et dans le monde », Journées géographiques du Comité national français de géographie.

1995 : « Géographie des parfums, des odeurs et des atmosphères », Laboratoire « Espace et Culture »/CNRS, château de Pierrefonds (Oise).

1996 : « L'impact économique, environnemental et culturel du TGV », colloque franco-coréen, Paris, Sorbonne.

1997 : « L'avenir du monde rural », colloque franco-coréen, Séoul.

1998 : « Les débouchés professionnels de la géographie », Journées géographiques du Comité national de géographie, Saint-Dié.

1999 : « Le patrimoine paysager », colloque franco-coréen, Paris. Président du Directoire scientifique du Festival International de Géographie de Saint-Dié-des-Vosges, sur le thème « Géographie de la nature ».

2002 : « La formation de l'élite en France et en Corée », colloque franco-coréen, Séoul.

2003 : « Les organisations internationales régionales », colloque franco-coréen, Paris. « Les frontières alimentaires », Institut européen d'histoire de l'alimentation, Bologne.

- 2008 : « La Méditerranée », colloque franco-israélien, université de Tel-Aviv.
- 2009 : « Le cinquantenaire de l'*Histoire de la vigne et du vin* de Roger Dion », Société de Géographie.
- 2010 : « Le ciel ne va pas vous tomber sur la tête », organisé avec Sylvie Brunel, Société de Géographie.
- 2012 : « Pourquoi aimer le vin ? », Société de Géographie/Académie du vin de France.
- 2013 : « Centenaire du Congrès arabe de juin 1913 », Société de Géographie.

#### Fonctions d'expertise et d'encadrement de l'enseignement supérieur et de la recherche

- Président du Conseil de perfectionnement de l'École nationale des Sciences géographiques (IGN), 1989-1995.
- Adjoint au Chef de la Mission scientifique de la Direction générale des Enseignements supérieurs et de la Recherche, 1987-1988.
- Membre élu du Conseil supérieur des universités, section de géographie, 1987 ; puis vice-président de la 23<sup>e</sup> section du Conseil national des universités, 1992-1995.
- Membre nommé de la Commission scientifique, Sciences humaines et sociales, de l'ORSTOM, 1988-1992.
- Membre élu du Comité national du CNRS, section 35, 1987-1991 ; membre nommé Comité national du CNRS, section 39, Conseil du département sciences humaines et sociales, 1995-2000.
- Chef de la Mission de la carte universitaire et des affaires régionales, Direction Générale des enseignements supérieurs, 1993-1995.
- Membre des commissions de spécialistes de l'université de Paris-Sorbonne, Géographie et aménagement, 1984-2010 ; de l'université de La Rochelle, Sciences humaines, 1995-1999 ; de l'ÉNS Ulm, Géographie, 1995-1998 ; de l'université de Tours, Géographie et aménagement, 2000-2003.
- Membre du Conseil scientifique de l'ÉNS Fontenay-Saint-Cloud, 1995-1997.
- Membre du Conseil d'administration de l'Institut britannique de Paris, 1995-2000 ; du Conseil de l'université de Londres à Paris, 2005-2006.
- Président du Conseil scientifique de rénovation du musée de l'Homme, 1994-1995.
- Chargé d'une mission de réflexion au ministère de la Culture sur la restructuration du musée national des Arts et des Traditions populaires, 1995.
- Membre du Conseil scientifique de l'Institut européen d'histoire et des cultures alimentaires, Tours, depuis 2000.
- Administrateur de l'Institut français d'archéologie orientale, 2006-2009.
- Vice-président de l'Institut national d'Histoire de l'Art, 2006-2008.
- Président du groupe de travail « Vers des modes de production et de consommation durables », Grenelle de l'Environnement, été 2007.
- Membre de la commission « politique numérique » du Centre national du livre, 2008-2010.

Membre du Conseil scientifique de la Fondation européenne pour les énergies de demain, ÉDF, 2008-2010.

Membre du Conseil pour le développement des Humanités et des Sciences Sociales, ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, 2009-2010.

Membre des Conseils scientifiques des associations pour le classement des coteaux de Champagne et des climats de Bourgogne au Patrimoine de l'UNESCO. Membre du Conseil scientifique de la chaire UNESCO « Vin et Culture », université de Dijon, 2008.

Délégué auprès du Premier Ministre à l'Information et à l'Orientation, 2010-2014.

### Directions de thèses

- 50
1. ASHOK, B. (architecte à San Francisco, USA), « La présence des Indiens dans le nord de l'Île-de-France », juin 1997.
  2. AUBOUT, Mickaël (officier de l'armée de l'Air), « Géographie des bases aériennes françaises », codirection avec Philippe Boulanger, décembre 2013.
  3. BAUMERT, Nicolas (maître de conférences, université de Nagoya, Japon), « Le saké, géographie historique et culturelle d'une exception japonaise », septembre 2009 (publiée).
  4. BECKER, Martine (professeur en STS), « Paysages militaires et tourisme en France », mai 2002.
  5. BOULANGER, Philippe (professeur à l'université de Saint-Denis), « Géographie historique de la conscription et des conscrits en France de 1914 à 1922, d'après les comptes-rendus sur le recrutement de l'armée », décembre 1998 (publiée).
  6. CADZILAKIS, Andreas (haut fonctionnaire au ministère de l'Agriculture de Grèce), « Les Athéniens et leurs espaces verts », janvier 1996.
  7. CARIOU, Alain (maître de conférences à l'université Paris-Sorbonne), « Le jardin saccagé. Anciennes oasis et campagnes d'Ouzbékistan », novembre 2002.
  8. CERVEAU, Marie-Pierre (professeur agrégée au lycée de Taravao, Tahiti), « Le commerce des vins en Bourgogne : étude géographique », janvier 1996.
  9. CHANG, Chun Chia (professeur à l'université normale de Taïpei, Taiwan), « Deux formes de la culture populaire à Taïpei : marchés de nuit traditionnels et restauration rapide à l'américaine », mars 1996.
  10. DESBOIS, Henri (maître de conférences à l'université Paris-Nanterre), « Les agriculteurs du Kantô face à l'urbanisation. L'exemple de la ville de Toride (Japon) », juillet 1999.
  11. DE VINCENTIS, Lorella (professeur à l'École d'architecture de Rome), « Les couvents-mendiants réformés dans l'espace urbain de la rive droite de Paris », novembre 1997.
  12. DULAU, Robert (conservateur honoraire au musée national des Monuments français), « La maison-horizon à Pondichéry », juin 1997 (publiée).



13. DURAND, Bénédicte (inspecteur général de l'administration de l'Éducation nationale), « Les historiens français face à la géographie, 1950-1995 », décembre 1998.
14. GELÉZEAU, Valérie (maître de conférences HDR à l'ÉHÉSS), « Habiter un grand ensemble à Séoul. Formes contemporaines du logement et pratiques de l'espace résidentiel en Corée du Sud », janvier 1999 (publiée).
15. GRIJOL, Karine (maître de conférences à l'université de Perpignan), « Le processus de développement des campagnes sud-coréennes : acteurs et facteurs du changement », janvier 1998.
16. GRUET, Brice (maître de conférences à l'IUFM de Créteil), « La rue à Rome. Entre la norme et l'émotion », décembre 2003 (publiée).
17. HARBON, Clément (Retraité), « Géographie de l'industrie et de la distribution du meuble en France dans la deuxième moitié du xx<sup>e</sup> siècle », avril 2002.
18. HONG, Sukki (chercheur au Seoul Development Institute), « Les cimetières à Séoul et en Île-de-France, étude comparative », octobre 1994.
19. ICHIKAWA, Yoshiori (bibliothécaire, Maison du Japon, CIUP), « Le vin de Chablis. Histoire et géographie d'une réputation », mai 2008.
20. JACOB, Nicolas (maître de conférences à l'université Louis Lumière, Lyon), « Les vallées en gorge de la Cévenne vivaraise. Montagne de sable et château d'eau, codirection avec Jean-Paul Bravard », décembre 2003.
21. JEONG, Okju (chercheur au KRHIS, Séoul, conseiller à la présidence de la République de Corée), « La coopération intercommunale en France et en Corée », janvier 2003.
22. KIM, Byoung-Il (ancien directeur de la Culture de la Ville de Séoul, décédé), « Les villes nouvelles de Séoul depuis la crise économique de 1997-1998 », décembre 2006.
23. KLEIN, Judith (haut fonctionnaire au ministère de l'Éducation nationale, Paris), « Protéger le littoral dans les départements d'outre-mer », janvier 2003.
24. KURASHIGE, Yasuhiko (haut fonctionnaire au ministère de l'Agriculture du Japon), « Causes immanentes et conséquences culturelles et sociales du déclin de l'agriculture au Japon », octobre 1999.
25. LEE, Kyung-Chul (chercheur au KRIHS, Séoul), « Le train à grande vitesse comme outil d'aménagement du territoire et d'aménagement urbain en France et en Corée », juillet 2000.
26. LEE, Sujin (chargée de mission au Centre culturel coréen de Paris), « La musique dans la culture régionale à la lumière des cas français et coréen (Chollam, Bretagne) », mars 2012.
27. LEGOUY, François (maître de conférences à l'université d'Orléans), « La renaissance du vignoble des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits », novembre 2002.
28. LESTRADE, Sophie (maître de conférences à l'IUFM de Créteil), « Images, stratégies et pratiques des centres commerciaux dans la recomposition des espaces marchands et socioculturels des banlieues parisiennes », janvier 2000.

29. LEVATOIS, Marc (professeur agrégé à la maison de la Légion d'honneur), « Liturgie et organisation intérieure de l'espace des églises catholiques. Contribution à une géographie du sacré et de ses mutations », décembre 2006 (publiée).
30. LEVASSEUR, Fabrice, « Les cavistes à Paris. Étude de géographie urbaine », mai 1996.
31. MARCILHAC, Vincent (PRAG à l'université de Cergy-Pontoise), « Le luxe alimentaire français », novembre 2011 (publiée).
32. MAUDET, Jean-Baptiste (maître de conférences à l'université de Pau), « Le taureau marque son territoire. Espaces et territoires des pratiques taumachiques du Sud-Ouest européen à l'Amérique », novembre 2007 (publiée)
33. MORINIAUX, Vincent (maître de conférences à l'université Paris-Sorbonne), « Les Français face aux résineux », janvier 1999.
34. PUJOL, Catherine (direction du Logement, Ville de Paris), « Les cafés de Paris, étude géographique », octobre 1988.
35. RICHARD, Yann (professeur à l'université Paris I – Panthéon-Sorbonne), « La Biélorussie : géographie historique et culturelle d'un espace sous influence », janvier 1998 (publiée).
36. SCHIRMER, Raphaël (maître de conférences à l'université Bordeaux Montaigne), « Le renouveau du vignoble nantais », décembre 2001 (publiée).
37. TADIÉ, Jérôme (chargé de recherches à l'IRD), « Les territoires de la violence à Djakarta », décembre 2002 (publiée).
38. TARI, Daryush Ali Agha (musicien), « Les petits métiers du métro parisien, étude géographique », octobre 1995.
39. VRAC, Michel (maître de conférences à l'université de Franche-Comté), « France radiale contre France transversale ? Regards croisés sur la constitution du réseau ferré français », décembre 2001.
40. ZANINI ép. CADINU, Laura (professeur à l'École d'architecture de l'université de Cagliari), « Les ordres mendiants dans l'histoire de l'urbanisme de Paris. Les couvents mendiants de la rive gauche », novembre 1997.

#### **HDR soutenues sous la direction de Jean-Robert Pitte**

1. ARDILLIER-CARRAS, Françoise (professeur à l'université d'Orléans), « Campagnes d'Arménie », novembre 2002 (publiée).
2. ARNOULD, Paul (professeur à l'ÉNS de Lyon), « L'évolution des forêts françaises », 1996.
3. BOULANGER, Philippe (professeur à l'Institut Français de géopolitique, Université Paris 8), « La géographie militaire », décembre 2009.
4. CASTELLANI, Michel (professeur de sciences économiques à l'université de Corse), « Entre ouverture et insularité, une nouvelle géographie de la Corse », octobre 1999.
5. FUMEY, Gilles (Professeur à l'ÉSPÉ, université Paris-Sorbonne), « L'alimentation géographique », décembre 2007.

6. GAUTHIEZ, Bernard (professeur à l'université Louis Lumière, Lyon), « L'urbanisme en France. Histoire et processus », janvier 1996.
7. LIGNON-DARMAILLAC, Sophie (maître de conférences à l'université Paris-Sorbonne), « L'œnotourisme », décembre 2008 (publiée).

#### **Participation à des jurys**

- Institut national agronomique, 1975-1986.  
Agrégation d'histoire, en 1987-1988.  
Conseil scientifique de la Fondation Louise Weiss, 1997-2012.  
Président du jury du Prix Ptolémée, Festival international de Géographie de Saint-Dié-des-Vosges, 2003-2008.  
Membre du jury du Prix Montaigne, Ville de Bordeaux, depuis 2008.  
Membre du jury du Prix « Grand Siècle », Laurent Perrier, 2008-2014.  
Membre du jury du Prix Georges Pompidou, depuis 2008.  
Membre du jury du Prix Rabelais, IEHCA de Tours, depuis 2012 ; Président, depuis 2013.

#### **Membre de Comités de direction de revues**

- Journal of Historical Geography*, 1986-2005.  
*Géographie et Cultures*, depuis 1992 ; directeur, 1997-1999.  
*Annales de Géographie*, 1992-2008.  
*Jimbun Chiri (Geographical Review of Japan)*, 2000-2004.  
*Progress in Human Geography*, 2000-2006.  
*La Géographie*, depuis 2000.

#### **Direction de collections**

- Collection « Géographie d'aujourd'hui » et « Fac-Géographie », Paris, Nathan, 1990-2000 (plus de 20 titres publiés).  
Collection « Géographie / Lycées », Paris, Nathan, 1986-1998 (10 volumes publiés).  
Collection « Géographie », Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2007-2010.  
Collection « L'œil du géographe », Paris, François Bourin, 2012-2013.

#### **Vie associative**

- Membre de la Commission centrale, puis du Conseil d'administration de la Société de Géographie, depuis 1985 ; Vice-Président, 1995-2009 ; Président, depuis 2009.  
Membre du Conseil du Comité national français de géographie, depuis 1988 ; Président, 1992-2000.

Secrétaire de l'Association nationale pour le Développement de l'Aménagement foncier, agricole et rural (ANDAFAR), fondée et présidée par Philippe Lamour, 1985-1997.  
Président de la Fédération internationale pour les études foncières (FIEF), 1997-2003.  
Vice-Président de l'Association pour le Développement du Festival international de Géographie, 2000-2008 ; Président, 2008-2013.  
Trésorier de l'Association des Amis d'Alphonse Dupront, 2000-2009.  
Président d'EUGEO (Fédération européenne des Sociétés de Géographie), 2002-2003.  
Vice-président et Trésorier de l'ISSC (International Society of Social Sciences), UNESCO, 2002-2004.  
Président de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (classement de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'UNESCO), depuis sa fondation en 2007.  
Président de l'association « Canal Académie », depuis 2012.

#### Divers

54

Membre du Comité Vins de l'Institut national des Appellations d'Origine ; Président de la Commission culturelle, 2004-2006.  
Membre du Conseil d'orientation de la Maison de la Culture du Japon à Paris, depuis 2011.  
Membre du Comité stratégique de Suez-Gaz de France, 2012-2014.  
Membre du Conseil d'Administration de la Fondation Stanislas, depuis 2012.  
Membre du Conseil scientifique de la Fondation Nestlé, depuis 2013.  
Membre du Conseil d'Administration de la Fondation « Action contre la faim », depuis 2014.  
Membre du Conseil d'Administration de la Fondation « L'Espérance », depuis 2014.  
Président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire, depuis 2013 (fondation abritée par l'Institut de France, porteuse de l'Institut européen d'histoire et des cultures alimentaires, à Tours).

## PUBLICATIONS DE JEAN-ROBERT PITTE

### MONOGRAPHIES

- 1- *Nouakchott. Capitale de la Mauritanie*, Paris, Publications du département de géographie de l'université Paris-Sorbonne, n° 5, 1977, 198 p.
- 2- en collaboration avec Charles Toupet, *La Mauritanie*, Paris, PUF, coll. « Que-sais-je? », 128 p.
- 3- *Histoire du paysage français*, t. I, *Le sacré, de la préhistoire au xv<sup>e</sup> siècle*, t. II, *Le profane, du xv<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Tallandier, 1983, 238 p. et 207 p.; 2<sup>e</sup> éd., 1986; 3<sup>e</sup> éd., 1989; éd. de poche, Hachette, collection « Pluriel », 1994 [2 vol.]; 4<sup>e</sup> éd., *Histoire du paysage français. De la préhistoire à nos jours*, 2001, 1 vol., 444 p.; 7<sup>e</sup> éd., coll. « Texto : le goût de l'histoire », 2011; éd. japonaise, Tokyo, Toyoshorin, 1998 [2 vol.]; édition allemande à paraître.  
Ouvrage couronné par l'Académie française et par la Société de géographie, Prix Jean Sainteny de la Fondation française pour la nature et l'environnement.
- 4- *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986, 480 p.; 2<sup>e</sup> éd. augmentée, 2008.  
Ouvrage couronné par l'Académie française, Prix Sully-Olivier de Serres du ministère de l'Agriculture.
- 5- *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris/Saint-Amand-Montrond, Fayard/Bussière, coll. « Nouvelles études historiques », 1991, 265 p.; 2005; éd. brésilienne, Porto Alegre, Brésil, L&PM, 1993; éd. japonaise, Tokyo, Hakusui-sha, 1996; éd. américaine, New York, Columbia University Press, 2002; éd. chinoise (mandarin), Beijing, Renmin University Press, 2007.
- 6- *Le Japon*, Paris, Sirey, coll. « Mémentos d'histoire et de géographie économique », 1991; 2<sup>e</sup> éd., 1993.
- 7- *La France*, Paris, Nathan, coll. « Géographie d'aujourd'hui », 1997, 192 p.; 2<sup>e</sup> éd. refondue, Paris, Nathan, coll. « Fac. », 2001; 3<sup>e</sup> éd., Paris, Armand Colin, coll. « Cursus », 2009; éd. russe, 2010.
- 8- *Philippe Lamour. 1903-1992. Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, coll. « Pour une histoire du xx<sup>e</sup> siècle », 2002, 370 p.
- 9- *Le Vin et le divin*, Paris, Fayard, 2004, 140 p.; éd. turque, Istanbul, Kitap Yayinevi, 2006; éd. taiwanaise, Fish and Fish, 2006; éd. polonaise, Varsovie, Instytut Wydawniczy Pax, 2008; éd. japonaise, Sapporo, Hamanasu, 2010; éd. italienne, Palermo, Sellerio, coll. « Divano », 2012.

10- *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005, 252 p. ; éd. de poche, Hachette, coll. « Pluriel », 2007 ; éd. japonaise, Tokyo, Nihon Hyolonsha, 2007 ; éd. anglaise, University of California Press, 2008 ; éd. chinoise à paraître.

Prix 2007 de l'Académie des sciences, arts et belles lettres de Dijon.

11- *Jeunes, on vous ment! Reconstruire l'université*, Paris, Fayard, 2006, 132 p.

12- *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, coll. « Les indispensables de l'histoire », 2006, 1078 p.

13- *Stop à l'arnaque du bac! Plaidoyer pou un bac utile*, Paris, Oh! éditions, 2007, 214 p. ; édition de poche, Paris, Pocket, 2008.

14- *À la table des dieux*, Paris, Fayard, 2009 [l'essentiel de ce texte est paru sous la forme d'une chronique dans *Le Monde des religions*, de 2004 à 2008].

15- *Le Désir du vin. À la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009 ; éd. italienne, Bari, edizioni Dedalo, 2010 ; éd. japonaise, trad. Norimasa Koda, Tokyo, Hara Shobo, 2012 ; éd. portugaise, Sao Paulo, Editora Senac, 2012.

Grand Prix de la Presse du Vin 2010.

16- *Le Génie des lieux*, Paris, CNRS éditions, 2010, 64 p.

17- *Une famille d'Europe*, Paris, Fayard, 2011, 307 p.

Prix de la Paulée de Meursault 2011.

18- *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013, 315 p.

19- *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*, Paris, Plon, coll. « Dictionnaires amoureux », 2015, 692 p.

20- *Cent petites gorgées de vin*, Paris, Tallandier, 2016.

56

#### DIRECTION D'OUVRAGES

1. *Géographie 2<sup>e</sup>*, Paris, Nathan, 1987, 312 p. ; nouvelles éd. totalement refondues 1993, 1996.

2. *Géographie 1<sup>ère</sup>*, Paris, Nathan, 1988, 336 p. ; nouvelles éd. totalement refondues 1994, 1997.

3. *Géographie Terminale*, Paris, Nathan, 1989, 348 p. ; nouvelles éd. totalement refondues 1995, 1998.

4. *Les Vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, coll. « Vins, vignes et vignerons », 1990, 96 p.

5. codir. Alain HUETZ DE LEMPS, *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat, coll. « La passion gastronomique », 1990, 442 p.

6. *Paris. Histoire d'une ville*, Paris, Hachette, coll. « Les atlas Hachette », 1993, 192 p. ; éd. japonaise, Tokyo, Tokyo Shoseki, 2000.

7. *Géographie historique et culturelle de l'Europe occidentale. Mélanges offerts à Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, coll. « Géographie », 1995.

8. *Apologie pour la géographie. Mélanges offerts à Alice Saunier-Séïté*, Paris, Société de Géographie, 1997, 232 p.
9. codir. Nobuo TAKAHASHI & Akira TEZUKA, *Paris Daitoshi Ken [Le Grand Paris]*, Tokyo, Tokyoshorin Publishing, 1998, 294 p.
10. co-dir. Robert DULAU, *Géographie des odeurs* [actes du colloque de Pierrefonds, juin 1995], Paris, L'Harmattan, coll. « Géographie et cultures », 1998, 247 p.
11. codir. André-Louis SANGUIN, *Géographie et liberté. Mélanges en hommage à Paul Claval*, Paris, L'Harmattan, coll. « Géographie et cultures », 1999, 758 p.
12. codir. Alain MIOSSEC & Pierre-Jean THUMERELLE, *Vivre en France dans la diversité, Historiens-Géographes*, n° spécial (tiré à part du n° 370), juillet 2000, 260 p.
13. codir. Nobuo TAKAHASHI, Yuji MURAYAMA et Akira TEZUKA, *E.U. Togoka no Okaru France no Chiho Chushiu Toshu [Les métropoles régionales françaises dans le cadre européen]*, Tokyo, Kokon, 2003, 268 p.
14. *La Sorbonne au service des humanités. 750 ans de création et de transmission du savoir*, Paris, PUPS, 2007, 115 p.
15. co-dir. Massimo MONTANARI, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009, 348 p.
16. *Remise à Jean-Robert Pitte de son épée d'Académicien* [le 16 octobre 2008], Paris, Fayard, 2009, 58 p.
17. *Atlas de l'Afrique*, Paris, Éditions du Jaguar, 2009.
18. *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS Éditions, 2010, 364 p.
19. codir. Sylvie BRUNEL, *Le ciel ne va pas nous tomber sur la tête*, Paris, Lattès, 2010, 360 p.
20. *Orientation pour tous. Bien se former et s'épanouir dans son métier*, Paris, François Bourin, 2011, 176 p.
21. *L'amour du vin*, Paris, CNRS éditions, 2013, 168 p.

#### ARTICLES SCIENTIFIQUES

1. « Géographie de l'apiculture française », *L'Information géographique*, n° 3, 1970, p. 118-127.
2. « Les controverses autour de la découverte de Tombouctou au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Revue historique*, n° 515, 1975, p. 81-104 ; paru également dans *Acta geographica*, n° 123, 2000, p. 33-54.
3. « La sécheresse en Mauritanie », *Annales de géographie*, n° 466, 1975, p. 641-664.
4. « Les conséquences humaines de la sécheresse récente en Mauritanie », *La désertification au sud du Sahara. Colloque de Nouakchott, 17-19 décembre 1973*, Dakar-Abidjan, Les nouvelles éditions africaines, 1976, p. 106-110.



5. « L'enjeu de la seconde guerre des sables », *La Revue universelle des faits et des idées*, n° 20, 1976, p. 20-27.
6. « Ethnies », p. 32-33 ; « Population », p. 34-37 ; « Industries, mines et pêche », p. 45-48 ; « Communications », p. 49-50 ; « Villes et tourisme », p. 53-55, dans LACLAVÈRE, Georges & TOUPET, Charles (dir.), *République islamique de Mauritanie*, Paris, Les atlas Jeune Afrique, 1977.
7. « Remarques sur la formation du vignoble du Bugey », *Acta geographica*, n° 32, 1977, p. 59-65 ; repris dans *Art et Histoire des pays de l'Ain*, t. I, 1978, p. 9-18 et dans HUETZ DE LEMPS, Alain (dir.), *Géographie historique des vignobles*, Bordeaux, CNRS éditions, 1978, vol. 1, p. 179-185.
8. « Les origines et l'évolution de la châtaigneraie vivaraise à travers un document cadastral du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Études de géographie historique. Bulletin de la section de géographie du Comité des travaux historiques et scientifiques*, LXXXII, 1978, p. 165-178.
9. « L'homme et le châtaignier en Europe », dans *Paysages ruraux européens. Travaux de la Conférence européenne permanente pour l'étude du paysage rural*, Rennes, Université de Haute-Bretagne, 1979, p. 513-524.
10. « Une forêt-verger, la châtaigneraie du Vivarais », *Information régionale, CRDP*, Grenoble, n° 33, 1980, p. 53-59.
11. « Note sur la préchâtaigneraie limousine », *Paysages arborés et complantés*, études réunies par FLATRÈS, Pierre & PLANHOL (de), Xavier, Paris, Publications du département de géographie de l'université de Paris-Sorbonne, 9, 1980, p. 99-110.
12. « La politique d'urbanisme », *Profilés économiques [L'Économie française, t. I]*, I, juillet-septembre 1980, p. 63-67.
13. « Vignobles et vins du Japon », *Annales de géographie*, n° 510, mars-avril 1983, p. 172-199 ; repris dans *Les vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 36-50.
14. « Deux exemples de renaissance de l'urbanisme romain : Charleville et Henrichemont », dans CHEVALLIER, Raymond (dir.), *Caesarodunum*, n° spécial 18 bis, « Présence de l'architecture et de l'urbanisme romains », Paris, Les Belles Lettres, 1983, p. 249-259.
15. « L'approvisionnement gastronomique de Paris au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Carême 1784-1984*, Paris, Délégation à l'Action artistique de la Ville de Paris, 1984, p. 47-54.
16. « Évolution des rapports agriculture-forêt en France », *L'aménagement foncier, agricole et rural (Bulletin de l'ANDAFAR)*, n° 42, troisième trimestre 1984, p. 3-10.
17. « Le rayonnement gastronomique de Paris », *Cahiers du Centre de Recherches et d'Études sur Paris et l'Île-de-France (CREPIF)*, n° 9, 1984, p. 211-219.
18. « La civilisation japonaise du châtaignier », *Bulletin de l'Association de Géographes français*, n° 505, 1984, p. 341-346.
19. « Contribution de la géographie historique à l'établissement d'une préétude d'aménagement foncier, agricole et forestier », *L'aménagement foncier, agricole et rural (Bulletin de l'ANDAFAR)*, n° 46, troisième trimestre 1985, p. 3-10.

20. « Le pays aux 265 fromages », *L'Histoire*, n° 85, 1986, p. 24-31 ; repris dans *La Cuisine et la table*, Paris, Fayard, coll. « Pluriel - L'Histoire », 2012, p. 63-78.
21. « Le châtaignier en Gaule et dans les provinces voisines », *Caesarodunum*, n° 21, « Le bois et la forêt en Gaule [actes de colloque] », 1986, p. 185-190.
22. « SOS Mont-Saint-Michel : désensabler à tout prix », *L'Histoire*, n° 90, 1986, p. 78-81.
23. « L'inspiration italienne dans la ville française de la Renaissance », dans CLAVAL, Paul (dir.), *Géographie historique des villes d'Europe occidentale*, t. II, Paris, Publications du département de Géographie de l'université de Paris-Sorbonne, n° 14, 1986, p. 117-131.
24. « Fernand Braudel, 1902-1985 », *Journal of Historical Geography*, vol. 12, n° 3, 1986, p. 307-308.
25. « Hommes et paysages du châtaignier en Europe de l'Antiquité à nos jours », *L'Information géographique*, n° 4, 1986, p. 165-166.
26. « Une renaissance pour le milieu rural », *L'aménagement foncier, agricole et rural (Bulletin de l'ANDAFAR)*, n° 50, troisième trimestre 1986, p. 3-9 ; repris dans *Géomètre*, n° 12, décembre 1986, p. 40-42 ; dans *Familles rurales*, n° 395, avril 1988, p. 7-8 ; et en coréen, *Colloque sur l'aménagement du territoire de Kwangju le 26 mai 1993, Province de Chonnam*, p. 1-19.
27. « Pour comprendre le paysage », *L'Histoire*, n° 96, 1987, p. 76-84.
28. « Le Diois, terre en péril », *Vieilles maisons françaises*, n° 118, juillet 1987, p. 74-77.
29. Articles « Carême », « Gastronomie », « Grimod de la Reynière » et « Restaurant », dans Jean Tulard (dir.), *Dictionnaire Napoléon*, Paris, Fayard, 1987.
30. « Une lecture ordonnée de la carte des fromages traditionnels de France », dans BRUNET, Pierre (dir.), *Histoire et géographie des fromages*, Caen, Centre de recherches sur l'évolution de la vie rurale, 1987, p. 201-207.
31. « *The conservation of parks and gardens in France* », *Landscape research*, vol. 12, n° 2, 1987, p. 10-12.
32. « À la recherche du paradis perdu ou les états d'âme de l'histoire du paysage en France », *Colloque franco-japonais sur la recherche paysagère*, Tokyo, Maison franco-japonaise, 1987, p. 55-66 ; repris en anglais en 1988 et en japonais en 1989.
33. « Le vin des brumes : note sur la renaissance de la viticulture dans les îles britanniques », *Campagnes et littoraux d'Europe. Mélanges offerts à Pierre Flatrès. Hommes et Terres du Nord*, 1988, p. 266-272 ; repris dans *Les vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 31-35.
34. « Nouvelle cuisine », dans « Dictionnaire d'une époque », *Le Débat*, n° 50, 1988, p. 209-210.
35. « Les origines de la passion gastronomique des Français », *Revue française de diététique*, n° 125, 1988, p. 12-16 ; repris dans PELTRE, Jean & THOUVENOT, Claude (dir.), *Alimentations et régions*, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 1989, p. 363-

- 373 ; et en japonais dans *Tsukuba Studies in human geography*, vol. 16, n° 3, 1992, p. 183-190.
36. « Le rôle de la Grèce dans la diffusion du châtaignier dans l'antiquité », *Actes du congrès franco-hellénique*, « Le monde rural dans l'aire méditerranéenne » [1984], Athènes, Centre national d'Études Sociales et Centre des études néohelléniques de la FNSR, 1988, p. 182-183.
36. « Pour une approche sereine du paysage », *Histoires de paysages. Premières rencontres du paysage*, Nantes, Union régionale des CAUE des Pays de Loire/Fédération française du paysage, 1988, p. 39-40.
37. « Les agriculteurs face à la crise, du XI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Les agriculteurs de France* [actes du colloque « Agriculture et Espace rural vers une nouvelle dynamique »], n° 30, janvier 1989, p. 25-26.
38. « Le système universitaire japonais », *Chantier éducation*, Paris, Institut La Boétie, 1990, p. 3-14.
39. « Le retour de la géographie », *Vingtième siècle*, juillet-septembre 1989, p. 83-90; repris en chinois dans *Geographical Studies* [Taiwan], n° 14, décembre 1990, p. 85-96.
- 60 40. « Présence de Roger DION, géographe de la vigne et du vin », *La vigne et le vin dans la littérature. Association Guillaume Budé* [actes du XII<sup>e</sup> congrès, Bordeaux, 1988], Paris, Les Belles Lettres, 1989, p. 475-476.
41. « Paysages et géographie », *Encyclopaedia Universalis*, vol. 17, 1990, p. 665-667.
42. « Le processus de banalisation des paysages », *Les paysages culturels européens : héritage et devenir* [XVII<sup>e</sup> colloque de l'institut de recherches sur les Civilisations de l'Occident moderne], Paris, PUPS, 1990, p. 91-109.
43. « Le mariage d'amour de la France et du vin », *L'Histoire*, n° 136, septembre 1990, p. 88-90; nouvelle éd. corrigée, « La France et le vin : un mariage d'amour », dans « Histoire (insolite) du vin de Bacchus à Petrus », *Le Point-L'Histoire*, hors-série, octobre 2012, p. 8-10.
44. en collaboration avec BRAUN, Clarisse, « Un Paris oublié : les dessous du métro aérien », dans *Paris et ses réseaux. Naissance d'un mode de vie urbain (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, BhVP, 1990, p. 83-86.
45. « Alimentation », « Boissons », « Gastronomie », « Dom Pérignon », « Vatel » et « Romanée », dans BLUCHE, François, *Dictionnaire du Grand Siècle*, Paris, Fayard, 1990.
46. « Paris et l'Île-de-France : une chance pour le monde rural français », *Cahiers du CREPIF*, 34, mars 1991, p. 61-66.
47. « Le domaine rural », dans DULAU, Robert (dir.), *Apologie du périssable*, Rodez, Éditions du Rouergue, 1991, p. 302-311.
48. « La gare, centre de la ville japonaise », dans BEAUJEU-GARNIER, Jacqueline & DÉZERT, Bernard (dir.), *La Grande ville, enjeu du siècle. Hommage à Jean Bastié*, Paris, PUF, 1991, p. 327-333.

49. « Faut-il aménager pour les hommes tels qu'ils sont ou tels qu'on aimerait qu'ils soient? », *Cahiers du CREPIF*, n° 35, juin 1991, p. 5-7.
50. « Soleil levant sur la France. Géographie de la présence japonaise dans l'hexagone », *Aspects du monde tropical et asiatique. Hommage à Jean Delvert*, Paris, PUPS, 1991, p. 227-236.
51. (dir.), *La Géographie en 2<sup>e</sup>. Outils et méthodes*, Paris, Nathan, coll. « Modules », Nathan, 1992.
52. *1990-1992 : la redistribution des cartes du monde*, livret d'actualisation de *Géographie Terminales*, Paris, Nathan, 1992.
53. « La France extravertie : heurs et malheurs d'un modèle culturel exportable », dans *La France dans le monde*, Paris, Nathan, Comité national de géographie, 1992, p. 13-23.
54. « Géographie des différentes attitudes des sociétés face à la nature et à l'environnement » [texte en français et en coréen], *Conférences données à l'occasion du 40<sup>e</sup> anniversaire de l'université Chonnam*, Kwangju, 1992, p. 12-17, 34-46.
55. « Paysages de qualité : utopie ou investissement d'avenir? », *Actes du colloque du 5 décembre 1992*, Périgueux, Lycée agricole de Dordogne, 1992, p. 49-52.
56. « Une mer et ses rivages », *L'Histoire*, n° spécial « Paix et Guerre en Méditerranée », juillet-août 1992, p. 8-14 ; repris et abrégé sous le titre « Le chaudron méditerranéen », *L'Histoire*, n° spécial « Méditerranée. Guerre et paix depuis 5000 ans », avril 2010, p. 10-12.
57. « Espaces des morts, espaces de culture », dans KIM, Tae Bok (dir.), *Urbanization and cemeteries* [texte en français et en coréen], Séoul, Korean association for land administration, 1992, p. 1-15 ; repris dans *Géographie et cultures*, n° 4, 1992, p. 113-120.
58. « Patrimoine et architecture moderne dans la ville », *Cahiers du CREPIF*, n° 41, décembre 1992, p. 61-71.
59. « Quelques remarques sur les méthodes d'analyse du paysage rural », dans VERHOEVE, Antoon & VERVLOET, Jelier A. J., *The transformations of the european landscape. Methodological issues and agrarian change 1770-1914*, Bruxelles, Fonds national pour la recherche scientifique, 1992, p. 2-4.
60. « Séoul-Paris, deux manières d'être mégalopole », *Cahiers du CREPIF*, n° 44, octobre 1993, p. 243-244 ; trad. en coréen dans *Journal of Geography (Jirihak Nonchong)*, Séoul, n° 22, août 1993, p. 3-6.
61. « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'aménagement foncier agricole et rural*, 1993, 79, p. 19-22 ; trad. en allemand et en anglais dans *Topos* (Munich), n° 6, mars 1994, p. 51-58.
62. « La carte universitaire », *Cahiers du CREPIF*, n° 47 [n° spécial], « L'Île-de-France et l'aménagement du Grand Bassin Parisien », juin 1994, p. 35-39.
63. « L'espace rural, un thème d'actualité pour la recherche », dans COURTET, Catherine, BERLAN-DARQUÉ, Martine & DEMARNE, Yves, *Territoires ruraux et développement :*

- quel rôle pour la recherche?* [compte rendu de colloque, Paris, Assemblée Nationale, 28 avril 1994], Antony, Association Descartes/CEMAGREF, 1994, p. 1-3.
64. « Paris, pôle national et international de création culturelle et artistique », *Paris et l'Île-de-France. Quelle capitale pour la France demain?*, Paris, Mairie de Paris/Conseil régional d'Île-de-France, 1994, p. 80-84.
65. « Quelques réflexions sur les rapports de l'entreprise avec les problèmes d'environnement, de santé et de mieux-être », *Actes du colloque du Club européen de la santé* [Strasbourg, Conseil de l'Europe], Paris, CES, 1994, p. 25-26.
66. « International Paris radiance, yesterday, today, tomorrow », *International conference on urban and regional development strategies in an era of global competition*, Séoul, KRIHS and British council, 1994, 4p.
67. « De la géographie historique », *Hérodote*, n° 74-75 [n° spécial], « La géographie historique », 1994, p. 8-15.
68. « Paris et l'État : violence et passion », *Franco-british Studies. Journal of the British Institute of Paris*, n° 18, automne 1994, p. 97-104.
69. « Cultures régionales, culture universelle. Éloge de la diversité », *Dialogues*, n° 44, mars 1995, p. 13-15 ; repris dans *Géographie et cultures*, n° 14, été 1995, p. 3-8.
70. « The superposition of Urban Traditions in Europe », *The Journal of Seoul Studies*, IV, février 1995, p. 199-210.
71. « Les échanges culinaires franco-japonais », *Asie*, n° spécial, BLANCHON, Flora (dir.), « Savourer-goûter », 1995, p. 395-401.
72. « Esquisse d'une géographie du saucisson sec en France », *Géographie historique et culturelle de l'Europe. Hommage au Professeur Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, 1995, p. 317-328 ; repris dans *Dans le cochon, tout est bon*, Arnay-le-Duc, Maison régionale des arts de la table, 1998, p. 53-57.
73. « Il y a plusieurs demeures dans la maison du Père. », *La Lettre d'Intergéo*, n° 2, 1996, p. 5.
74. « Géographie et religions » [introduction], *Annales de Géographie*, n° 588 [n° spécial], « Géographie et religions », mars-avril 1996, p. 115-118.
75. « La carte universitaire et les villes » dans PUMAIN, Denise & GODARD, Francis (dir.), *Données urbaines*, Paris, Anthropos-Economica, 1996, p. 257-263.
76. « Naissance et expansion des restaurants », dans FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 767-778 ; trad. en italien dans *Storia dell'alimentazione*, Rome-Bari, Laterza, 1997, p. 601-609 ; trad. en anglais dans *Food. A Culinary History*, New York, Columbia University Press, 1999.
77. « L'image de la Corée dans les manuels de géographie français de la classe de Terminale », *Séminaire sur les manuels d'histoire et de géographie pour la compréhension mutuelle entre la Corée et la France*, Séoul, Korean Educational Development Institute, 1996, p. 33-39 [en coréen]/100-109 [en français].

78. « À propos du devoir de différence », *Géographie et cultures*, n° 19, automne 1996, p. 117-119.
79. « La marche vers la qualité des vignobles du sud de la Nouvelle-Zélande », dans LE GARS, Claudine et ROUDIÉ, Philippe (dir.), *Des vignobles et des vins à travers le monde. Hommage à Alain Huetz de Lempis*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux/CERVIN, 1996, p. 607-618.
80. « Le paysage des vallées et des rivières en France », *Actes du colloque « Paysages et Rivières »*, Sablé, Union régionale des CAUE des Pays de Loire, 1996, p. 43-48.
81. « Géographie et civisme », dans PITTE, Jean-Robert, *Apologie pour la géographie. Mélanges offerts à Alice Saunier-Seïté*, Paris, Société de Géographie, 1997, p. 157-166; repris, augmenté d'un avant-propos, sous le titre: « Le bel avenir de la géographie », *Conflits actuels*, n° 3, 1998, p. 16-30; trad. en italien: « Geografia e civismo », *La Nostra Geografia*, 1997-1998, n° 2, p. 12-22.
82. « Conclusion du Colloque sur les Sociétés de Géographie », *Acta geographica*, vol. 3, n° 111 [n° spécial], « Commémoration de notre 175<sup>e</sup> anniversaire (1821-1996) », 1997, p. 61-65.
83. « Pour en finir avec le pseudo-terroir. Les vrais facteurs de la qualité du vin », *Pratiques anciennes et genèse des paysages. Mélanges de géographie historique à la mémoire du Professeur Jean Peltre*, Nancy, Université de Nancy 2/Centre d'études et de recherches sur les Paysages, 1997, p. 195-212; repris dans [version raccourcie] « Image et réalité des grands terroirs viticoles de France », *Les terroirs du chardonnay et du pinot noir. Rencontres internationales Jules Guyot (20-21 mars 1998)*, Dijon, Institut Jules Guyot, 1998, p. 52-58.
84. « L'apport américain », « Nourritures des villes et des champs », « Les premiers restaurants », « Les micro-climats culinaires », « L'enchevêtrement des cuisines de terroir », dans ROWLEY, Anthony (dir.), *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997, p. 52-53, 60-61, 80-81, 138-139, 140-141.
85. « Un regard géographique sur la Méditerranée », *Cahiers de la Villa Kerylos*, n° 7, actes du colloque « Regards sur la Méditerranée », Paris, Institut de France, 1997, p. 17-23.
86. « L'avenir du Marais », *Cahiers du CREPIF*, n° 59, « Le quartier du Marais: déclin, renaissance, avenir », juin 1997, p. 149-153.
87. « Charte d'Athènes ou charte de Venise: contradiction ou retournement? », *Cahiers du CREPIF*, n° 60, « Étude comparée du devenir des centres-villes arabes et européens », septembre 1997, p. 273-279; « Conclusion à ce colloque », *ibid.*, p. 305-310.
88. « Fondements sacrés de l'État et urbanisme. L'exemple de trois capitales d'Extrême-Orient: Pékin, Tokyo, Séoul », *Nouveaux espaces et systèmes urbains. Livre jubilaire en hommage au Pr Bernard Dézert*, Paris, SEDES, 1998, p. 71-76.
89. « Paris to Tokyo, ni Toshino Taishateki Seikaku (Paris-Tokyo: deux paysages urbains aux antipodes) », dans TAKAHASHI, Nobuo, TEZUKA, Akira & PITTE, Jean-

- Robert, *Paris Daitoshi Ken [Le Grand Paris]*, Tokyo, Tokyo Shorin Publishing, 1998, p. 254-260.
90. en coll. avec HOURCADE, Bernard, « Géographie et culture(s) », *Intergéo Bulletin*, 128, 1997, p. 71-74.
91. avec TOUPET, Charles, « Conclusion » à *Espaces et sociétés en Mauritanie*, Tours, URBAMA, Fascicule de Recherche, n° 33, 1998, p. 175-176.
92. « Les géographes français et l'Atlantique », avant-propos d'*Historiens-géographes*, n° 363, « L'Atlantique, un regard géographique », 1998, p. 69-70.
93. « N'enterrons pas trop vite le Japon! », *L'Histoire*, n° 225, oct. 1998, p. 98.
94. « Au sommet des gastronomies d'Europe », *L'Alpe*, n° 1, 1998, p. 102-103.
95. « Origine et géographie des formes des bouteilles de vin en France », dans MERGER, Michèle & BARJOT, Dominique (dir.), *Les Entreprises et leurs réseaux: hommes, capitaux, techniques et pouvoirs (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles). Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, PUPS, 1998, p. 793-807.
96. « Les pauvres aussi ont droit à la qualité. Plaidoyer pour un développement humaniste », dans GUILLAUD, Dominique, SEYSSET, Maorie & WALTER, Annie (dir.), *Le Voyage inachevé... à Joël Bonnemaison*, Paris, ORSTOM/CNRS PRODIG, 1998, p. 471-477.
97. « Frankreichs Landwirtschaft in der EU. Qualität als Herausforderung », *Geographische Rundschau*, vol. 51, n° 2/1999, p. 97-102.
98. « À propos du terroir », *Annales de Géographie*, n° 605, 1999, p. 86-89.
99. « Les géographes et la nature », *Sciences humaines*, n° 98, octobre 1999, p. 12-15.
100. Articles « Paysage », « La table », « L'environnement », dans RIOUX, Jean-Pierre & SIRINELLI, Jean-François (dir.), *La France d'un siècle à l'autre (1914-2000). Dictionnaire critique*, Paris, Hachette, 1999, p. 271-279, 328-336 et 839-843.
101. « La vision catholique de la nature et de l'environnement et ses conséquences sur l'aménagement de l'espace », dans PITTE, Jean-Robert & SANGUIN, André-Louis (dir.), *Géographie et liberté. Mélanges en hommage à Paul Claval*, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 659-669.
102. « Le productivisme rural et urbain », *L'Aménagement du territoire (1958-1974)*, Paris, L'Harmattan/Fondation Charles de Gaulle/Association Georges Pompidou, 1999, p. 267-276.
103. Article « Corée du Sud », dans DEBARBIEUX, Bernard, DELANNOY, Jean-Jacques & DOBREMEZ, Jean-François, *Les Pays du monde et leurs montagnes*, Grenoble, Revue de Géographie Alpine/Association nationale des élus de la montagne, juin 2000, p. 75-76.
104. Introduction à *Historiens-Géographes*, n° 370, « Vivre en France dans la diversité », juillet 2000, p. 157-158; « Quelques traits de la géographie culturelle de la France », *ibid.*, p. 223-231.
105. « L'eau du Rhône pour l'Espagne », *L'Alpe*, n° 9, 2000, p. 101.



106. « Histoire et géographie du restaurant », *Histoire et nourritures terrestres. Les rendez-vous de l'histoire. Blois 1999*, Nantes, Pleins Feux, 2000, p. 65-74.
107. « La nouvelle planète des vins », *Annales de Géographie*, n° 614-615, juillet-octobre 2000, p. 340-344.
108. « Le vin de Bordeaux est-il protestant ? », *L'Amateur de Bordeaux*, n° 71, décembre 2000, p. 44-50.
109. « L'or des alpages », *L'Alpe*, « Fromages et fromagers », n° 11, 2001, p. 13-27.
110. « Qu'est-ce que la géographie apporte à la démographie ? », dans « Introduction à une géopolitique des populations à l'aube du III<sup>e</sup> millénaire », *Revue de l'Institut de Géopolitique des Populations*, n° 3-4, 2001, p. 125-132.
111. « L'angle de vue culturel et son intérêt pour comprendre la réalité géographique », dans ANDREOTTI, Giuliana & SALGARO, Silvano (dir.), *Geografia culturale. Idee e esperienze*, Trente, Artimedia, 2001, p. 43-53.
112. « Pour en finir avec les peurs alimentaires : des productions de qualité dans des paysages de qualité, avenir des campagnes françaises », *La Géographie*, 2001, n° 1501, p. 84-86.
113. « Les espaces de la bonne chère à Paris à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans BLACK, Iain S., and BUTLIN, Robin A., *Place, culture and identity. Essays in historical geography in honour of Alan R.H. Baker*, Québec, Presses de l'université de Montréal, 2001, p. 133-142.
114. « Vin », dans GAMBLIN, André (dir.), *Images économiques du monde 2002*, Paris, SEDES, 2001, p. 349-350.
115. « Les paysages méditerranéens », dans MORINIAUX, Vincent (dir.), *La Méditerranée*, Paris, Éditions du Temps, 2001, p. 90-112.
116. « La géographie du goût entre mondialisation et enracinement local », *Annales de Géographie*, n° 621, septembre-octobre 2001, p. 487-508 ; trad. en anglais, « Geography of Taste between globalization and local roots », dans MONTANARI, Massimo (ed.), *Food and Environment. Geographies of Taste*, Roma, Società Geografica Italiana, 2002, p. 11-28 et pl. photo I à IV ; trad. partielle en russe dans *Geographia*, n° 11, 2002, p. 21-24 et totale dans *Seria Geographicheskaja*, n° 5, septembre-octobre 2003, p. 21-29.
117. « La vision japonaise de la géographie humaine. Japanese views on human geography », *The Human Geography (Jimbun-Chiri)*, vol. 53, n° 4, 2001, p. 42-46.
118. « La géographie au service de l'histoire », *Hypothèses 2001. Travaux de l'école doctorale d'Histoire*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2002, p. 75-78.
119. « L'invention du paysage », *L'Alpe*, n° 16, été 2002, p. 13-22.
120. « La Loire, berceau du concept français de paysage », *Les Paysages ligériens* [actes du colloque tenu à Tours les 29, 30 et 31 mars 2001], Orléans, Études ligériennes, 2002, p. 16-21.



121. « Urbanisation et désintégration », dans « Réussir l'intégration des immigrés de la deuxième génération », *Revue de l'Institut de Géopolitique des Populations*, n° 7, 2<sup>e</sup> trimestre 2002, p. 37-44.
122. « Paysages urbains, paysages de l'urbanité », dans ARTHUS-BERTRAND, Yann (dir.), *La Terre vue du ciel*, Paris, La Martinière, 2002 [et éd. 2003, 2005], p. 89-96.
123. « French gastronomy faced with globalization », *Phi Kappa Phi Forum*, vol. 82, n° 3, summer 2002, p. 34-38.
124. « Banyuls ou la haute couture du paysage et du vin », *Revue des Œnologues*, n° 105, octobre 2002, p. 5-6.
125. « The geographical way of life », *Progress in Human Geography*, vol. 26, n° 5, octobre 2002, p. 583-585.
126. « La nation, un concept éminemment géographique », *Géographie et cultures*, n° 42, 2002, p. 24-25.
127. « Vin », dans GAMBLIN, André (dir.), *Images économiques du monde* [2003], Paris, SEDES, 2002, p. 348-349.
128. « Flux et reflux de la forêt sur les coteaux viticoles des Hautes-Côtes de Nuits depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Forêt et vigne, bois et vin*, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 371-379.
129. « L'inégal peuplement du territoire », dans Jacques DUPÂQUIER & Yves-Marie LAULAN (dir.), *La France en 2002 : bulletin de santé démographique. Revue de l'Institut de Géopolitique des Populations*, n° 8, 2002, p. 111-128.
130. « E.U. Togo France [La France et l'intégration européenne] », dans Takahashi NOBUO & al. (dir.), *E.U. Togoka ni okeru France no Chihō Chushiu Toshi [Les métropoles régionales françaises dans le cadre européen]*, Tokyo, Kokon, 2003, p. 157-170.
131. « Vin », dans GAMBLIN, André (dir.), *Images économiques du monde* [2004], Paris, Armand Colin, 2003, p. 329-330.
132. « La réinvention du paysage au cours de la Renaissance », *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation*, Angers, InterLoire, 2003, p. 23-27.
133. « La nouvelle géographie des vins français », *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, n° 56, 2003, p. 107-119; repris dans *Bulletin de la Société géographique de Liège*, n° 44, 2004, p. 25-31, dans *Le Jaune et le Rouge. Revue de la Société amicale des anciens élèves de l'École polytechnique*, février 2006, p. 11-15; trad. en italien, *Economia trentina*, supplemento al n° 1/3, 2004, p. 46-62.
134. « La gastronomie française face à la mondialisation », dans LAGAYETTE, Pierre (dir.), *Géopolitique et mondialisation. La relation Asie du sud-est/Europe*, Paris, PUPS, 2004, p. 131-138.
135. « Ordre et désordre au Japon : la maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », *Mondes et cultures. Compte rendu trimestriels des séances de l'Académie des Sciences d'Outre-Mer*, LXII, 1-4 (2002), 2004, p. 114-135; repris légèrement modifié dans COLLIGNON, Béatrice & STASZAK, Jean-François (dir.), *Espaces domestiques*, Paris, Bréal, 2004, p. 211-224.

136. « Conclusions », dans DUPÂQUIER, Jacques & LAULAN, Yves-Marie (dir.), *Ces migrants qui changent la face de l'Europe*, Paris, L'Harmattan, 2004, p. 253-260.
137. « Aux origines de la perception du paysage », *Trames. Paysages et Culture*, Mont-Saint-Aignan, CRDP, 2004, p. 18-27.
138. « *A short cultural geography of death and the dead* », *Geojournal*, n° 60, 2004, p. 345-351.
139. « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Forêt et chasse (X<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-133 ; repris dans *La Géographie*, n° 1538, automne 2010, p. 38-43.
140. « L'intérêt de l'étude des frontières en histoire », *Hypothèses 2004. Travaux de l'École doctorale d'Histoire*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2005, p. 131-134.
141. « Paysages agraires, saveurs et fragrances de la Méditerranée de la Renaissance à nos jours », dans BRUNEL, Pierre & DOTOLI, Giovanni (dir.), *Italie, France, Méditerranée. Perspectives contemporaines* [actes du colloque de Paris, 30 avril 2004], Bari/Paris, Schena Editore/PUPS, 2005, p. 87-95 ; repris dans « Las transformaciones de la agricultura, del paisaje y de la alimentación del Mediterraneo: del Renacimiento a la actualidad », dans CONTRERAS, Jesús *et al.*, *Sabores del Mediterraneo*, Barcelone, IEMed, 2005, p. 182-187.
142. « La géographie historique au service des problèmes d'aujourd'hui », dans BOULANGER, Philippe & TROCHET, Jean-René (dir.), *Où en est la géographie historique? Entre économie et culture*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 195-202.
143. « Religion et goût du travail, de l'éducation, de l'apprentissage, de l'entrepreneuriat : esquisse d'une géographie culturelle », dans DUPÂQUIER, Jacques & LAULAN, Yves-Marie, *L'Avenir démographique des grandes religions*, Paris, François-Xavier de Guibert, 2005, p.63-75.
144. « Exultent les cinq sens au jardin », *Giardino delle Muse*, n° 3, 2005, p. 113-118.
145. « Les valeurs de la francophonie », dans DOTOLI, Giovanni, *Où va la francophonie au début du troisième millénaire?*, Bari/Paris, Schena editore/PUPS, 2005, p. 19-26.
146. « Birth and competitiveness of world cities: examples of Seoul and Paris », *Seoul international seminar on real estate*, Seoul, Korea housing association, 2005, p. 5-10.
147. « Brillat-Savarin et le vin. Pour réparer une vilaine calomnie de Baudelaire », *L'escargot*, n° 4, 2005, p. 8-12 ; repris dans FEUILLY, Roger & LÉGASSE, Périco (dir.), *À boire et à manger*, Loverval, Labor, 2006, p. 43-54 ; repris dans *Les Passions d'un historien. Mélanges en l'honneur de Jean-Pierre Poussou*, Paris, PUPS, 2010, p. 1781-1790.
148. « L'intérêt pour le paysage dans les premiers siècles de la République des Lettres », dans FUMAROLI, Marc (dir.), *Les Premiers Siècles de la République européenne des Lettres*, Paris, Alain Baudry, 2005, p. 122-132.
149. « Nouakchott, une capitale surgie des sables dans l'urgence et réalisée à l'économie », *Nouakchott, capitale de la Mauritanie. 50 ans de défi*, Saint-Maur, SÉPIA, 2006, p. 162-167.

150. « Aménagement du territoire », dans ANDRIEU, Claire *et al.* (dir.), *Dictionnaire de Gaule*, Paris, Robert Laffont, 2006, p. 25-27.
151. « Regards sur un monde qui change », dans LOISEAUX, Olivier (dir.), *Trésors photographiques de la Société de Géographie*, Paris/Grenoble, BnF/Glénat, 2006, p. 75-91.
152. Articles « Cuisines » et « Fromages », *Encyclopédie des Alpes*, Grenoble, Glénat, 2006, p. 258-261 et p. 268-275.
153. « Éloge de Gabriel Lisette », *Mondes et Cultures. Compte rendu annuel des travaux de l'Académie des Sciences d'Outre-Mer*, LXVI, vol. 1, 2006, p. 104-110.
154. « Ces aliments et ces breuvages qui relient au divin », dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *L'Homme, le Mangeur, l'Animal. Qui nourrit l'autre?*, *Cahiers de l'OCHA*, n° 12, 2007, p. 121-129.
155. « L'Université aujourd'hui », dans BRUNEL, Pierre & DOTOLI, Giovanni (dir.), *Où va l'Université au début du XXI<sup>e</sup> siècle?*, Bari, Schena, 2007, p. 7-10.
156. « Le terroir, un art de vivre à la française, une ouverture sur le monde », dans WIEVIORKA, Michel (dir.), *Peut-on encore chanter la douce France?*, La Tour d'Aigues, éd. de l'Aube, 2007, p. 35-45 ; repris dans DURBIANO, Claudine & MOUSTIER, Philippe (dir.), *Les Terroirs : caractérisation, développement territorial et gouvernance*, Aix-en-Provence, UMR Teleme, 2007, p. 19-25.
157. « La Sorbonne à Abu Dhabi », *L'Attractivité de la langue française* [actes du colloque de l'AMOPA, 22 mars 2007], p. 77-84.
158. « Paris-Sorbonne : la refondation d'une université vouée aux humanités », dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *La Sorbonne. 750 ans de création et de transmission du savoir au service des humanités*, Paris, PUPS, 2007, p. 89-103.
159. « Le monde, une mosaïque de terroirs », *Actes des Rencontres internationales Planète Terroirs*, 10 novembre 2005, Paris, UNESCO-Terroirs et cultures, 2007, p. 54-57.
160. « Les formes de bouteilles de vin en Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle à leur diffusion mondiale », dans BOUNEAU, Christophe & FIGEAC, Michel (dir.), *Le Verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Bordeaux, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2007, p. 95-108.
161. « Comment je suis devenu géographe », ALLEMAND, Sylvain (dir.), *Comment je suis devenu géographe*, Paris, Le Cavalier bleu, 2007, p. 155-170.
162. « Conclusion générale », dans NOËL, Gilbert & WILLAERT, Émilie (dir.), *Georges Pompidou et le monde des campagnes (1962-1974)*, Bruxelles, Peter Lang, 2007, p. 331-337.
163. « I paesaggi della vite e della gastronomia, un valore aggiunto per il turismo », *Quaderni della Fondazione Campus*, Lucca, II, 2007, p. 45-49.
164. « L'augmentation du sucre dans les vins : réchauffement du climat ou changement de goût? », dans *Réchauffement climatique, quelques impacts sur les vignobles?* [actes du colloque de la Chaire UNESCO vin et culture, université de Dijon, 28-30 mars

- 2007], en ligne : [https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/colloques/actes\\_clima/Actes/Actes.htm](https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/colloques/actes_clima/Actes/Actes.htm), consulté le 10 septembre 2017.
165. « Printemps 1968 à Pouilly », dans RIGAUX, Jacky (dir.), *Pouilly-Fumé, perle de la Loire*, Clémencey, Terres en Vues, 2007, p. 118.
166. « Pierre George et le paysage », *Annales de Géographie*, n° 659, 2008, p. 20-22.
167. « La sélection à l'entrée de l'université : un tabou français ? », *L'ÉNA hors les murs*, mars 2008, p. 15-16.
168. « Mère Méditerranée : un mythe à revisiter », dans BRUNEL, Pierre & DOTOLI, Giovanni (dir.), *La Femme en Méditerranée* [actes du colloque de Bari, 8 juin 2008], Bari, Schena editore, 2008, p. 7-19; repris dans *Géographie et cultures*, n° 64, 2007, p. 127-138.
169. « Agriculture et culture : réflexions pour un avenir humaniste de la production agricole mondiale », *Les Entretiens Grandes Cultures-Société*, Paris, Passion Céréales, 2008, p. 65-74; repris dans *Le Courrier international de la francophonie*, Galati, Roumanie, n° 14, 2008, p. 11-18; dans GLEIZES, Jean-François (dir.), *La Fin des paysans n'est pas pour demain*, La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube, 2009, p. 105-122; trad. en anglais : « *Agriculture and culture: Considerations for a Humanist Future for World Agriculture Production* », dans GLEIZES, Jean-François (dir.), *Tomorrow's World Needs the Farmers*, éd. de l'Aube, 2010, p. 153-176.
170. « Les origines du vin », dans *La Géorgie et la France : deux civilisations du vin* [colloque international scientifique], Tbilissi, Université d'État, 2007, p. 5-23.
171. « Des vertus de la langue française », dans DUTOURD, Jean (dir.), *Éclat et fragilité de la langue française*, Clichy, France Univers, 2008, 163-165.
172. « La transmission du patrimoine et de la culture du vin de Bordeaux », *60<sup>e</sup> anniversaire de l'Académie du Vin de Bordeaux*, Bordeaux, 2008, p. 9-13.
173. « Il bordeaux, vino della meditazione. Il bourgogne, vino dell'abandonno », dans MONTI, Alessandro & PIOVANO, Irma (dir.), *Oriente-Occidente. Filosofia ed estetica del gusto*, Turin, CESMEO, 2008, p. 3-14.
174. « Michel Phlipponneau », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 4, 2008, p. 39-41.
175. « Le vin à la conquête du monde », dans BOULANGER, Sylvaine, & LEGOUY, François, *Historiens-Géographes*, n° 402, 2008, p. 119-121.
176. « Les Français restent attachés au département, circonscription à l'échelle humaine », *Historia*, février 2009, p. 37.
177. « Des projets pour notre société », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 5, mars 2009, p. 3-4.
178. « La France et l'intégration européenne », dans « L'identité européenne, ses fondements historiques et géographiques », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° spécial, 2009, p. 101-111.
179. « Le Japon dans la crise actuelle », annexe à Guichard-Anguis, Sylvie, « Une crise financière au Japon qui n'empêche pas les cerisiers de fleurir », *EchoGeo*, « Sur le vif »,

en ligne : <http://echogeo.revues.org/11198>, mis en ligne le 04 juin 2009, consulté le 10 septembre 2017, p. 5-7.

70

180. « Les Émirats arabes unis se tournent vers la culture française », *Hérodote*, n° 133, 2<sup>e</sup> trimestre 2009, p. 100-107.
181. « Gastronomie et géographie : un mariage d'amour », dans HUGUENOT, Vianney & ROQUES, Georges (dir.), *La géographie, quelle histoire!*, s.l., Gérard Louis, 2009, p. 104-105.
182. « Qu'est-ce qu'une civilisation ? La définition du géographe », *L'Atlas des civilisations*, Paris, Le Monde/La Vie, 2009, p. 16-17.
183. « Géographie des recettes parmentières », dans *La Pomme de terre*, Grenoble, Glénat, 2009, p. 30-45.
184. « La Sorbonne à Abu Dhabi. Pôle de culture française au Moyen-Orient », *Diplomatie. Collection Ambassadeurs*, n° 1, juillet-août 2009, p. 50-54.
185. « La forme des bouteilles de vin en France et en Europe aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles », dans Élisabeth Caude & Alain Pougetoux (dir.), *La Cave de Joséphine. Le vin sous l'Empire à Malmaison*, Paris, Rmn, 2009, p. 23-30, cat. exp. : « Le vin sous l'Empire à Malmaison », Musée national des châteaux de Malmaison et Bois-Préau/Rmn/ Ville de Rome, 17 novembre 2009 – 8 mars 2010 ; Musée Napoléon Thurgovie, château et parc d'Arenenberg, Salenstein [Suisse], 10 avril-10 octobre 2010 ; Museo napoleonico, Rome, 2 novembre 2010 – 28 février 2011.
186. « L'Institut de France, parlement des savants », *L'Écho de Stan*, 2009, p. 112-113.
187. « La gastronomie », *Les Cahiers de la gastronomie*, n° 1, hiver 2009-2010, p. 42.
188. « La gastronomie française, un patrimoine vivant », *La Géographie*, n° 1534 (7), 2009, p. 12-17.
189. « La nécessité d'un savoir géographique clair et séduisant », dans DEVILLET, Guénaél (dir.), *Être géographe aujourd'hui : la géographie... Ma géographie. Hommage au Professeur Bernadette Mérenne-Schoumaker*, Liège, La Société de Géographie de Liège, 2009, p. 165-167.
190. « La vie et les travaux de Pierre George », *Notice sur la vie et les travaux de Pierre George (1909-2006)*, Paris, Institut de France/Académie des Sciences morales et politiques, 2009, p. 13-34 ; repris (version réduite) dans *Cahiers de l'AMOPA*, n° 188, avril-mai-juin 2010, p. 13-16.
191. « Réponse à la Remise du Prix 2007 », *Mémoires de l'Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon*, 2009, p. 58-61.
192. « Le paysage français à travers la géographie gastronomique », *KRIHS Gukto*, n° 1, 2010, p. 89-101.
193. « Roger Dion, visionnaire malgré lui », dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Bon Vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. V-XV.
194. « Éloge gastronomique du lapin », Paris, Lapin de France/Thomas Marko et associés, 2010, 18 p.

195. « Le “choc des civilisations” n’est pas une fatalité », dans BRUNEL, Sylvie, & PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Ciel ne va pas nous tomber sur la tête*, Paris, Lattès, 2010, p. 343-352 ; trad. en chinois, Taipei, The 2012 Annual Conference, The Geographical Society of China.
196. « Les influences européennes et américaines sur la cuisine japonaise », dans SEVIN, Olivier et al. (dir.), *Comme un parfum d’îles. Florilège offert à Christian Huetz de Lempis*, Paris, PUPS, 2010, p. 119-133 197. « La gastronomie française, un patrimoine vivant », *Positions et Médias*, n° 52, décembre 2010, p. 81-87.
198. « Sans la géographie, les historiens ne sont rien », *Historia*, mars 2011, p. 14.
199. « La gastronomie française, un patrimoine vivant », *Positions et Médias*, n° 52, décembre 2010, p. 81-87.
200. « Ambrogio Lorenzetti. L’allégorie du bon gouvernement », dans JAKOB, Michael & SCHWOK, Claire-Lise (dir.), *100 paysages. Expositions d’un genre*, Gollion, Infolio, 2011, p. 26-27.
201. « Les paysages de la gastronomie », *Comptes rendus de l’Académie d’Agriculture de France*, 2010, vol. 96, n° 4, séance du 24 novembre 2010, p. 79-82.
202. « L’héritage d’Alexandre de Humboldt », *Études germaniques*, n° 66, 1/2011, p. 5-10.
203. « Les conditions du développement de l’Afrique », *Positions et Médias*, n° 54, juin 2011, p. 21-27 ; repris dans *La Géographie*, n° 1542, juillet-septembre 2011, p. 26-31.
204. « Le repas gastronomique des Français reconnu comme patrimoine de l’humanité », *L’ÉNA hors les murs*, juillet-août 2011, n° 413, p. 9-10.
205. « Sans châtaignes, point d’Ardéchois », dans *Une trilogie. La châtaigne, la vigne, la soie*, Privas, Archives départementales de l’Ardèche, 2011, p. 11-15.
206. « Comment faire aimer l’entreprise aux jeunes Français ? », dans GATTAZ, Yvon (dir.), *L’Entreprise et les jeunes*, Paris, François Bourin, 2011, p. 235-240.
207. « Luxe, calme et volupté : la construction de l’image du champagne du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours », dans DESBOIS-THIBAUT, Claire et al. (dir.), *Le Champagne. Une histoire franco-allemande*, Paris, PUPS, 2011, p. 205-218.
208. « Le vin, une métaphore de la condition humaine », dans LAFAY, Denis (dir.), *Tout un programme. Présidentielle 2012. Ils éclairent le débat*, Lyon, Acteurs de l’Économie, 2011, p. 306-318, repris [nouvelle version] sous le titre « Le vin et la condition humaine », dans *Positions et Médias*, n° 56, décembre 2011, p. 35-45 ; trad. en chinois, Brochure de la National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, 2012, 11 p.
209. « Le temps au service de la gastronomie et du vin », *La Valeur du temps*, Bordeaux/Martillac, CECA/Château Smith Haut-Lafitte, 24-25 août 2011, 17<sup>e</sup> université hommes-entreprises, p. 39-42.
210. « La Bourgogne viticole : le point de vue d’un géographe », *Pays de Bourgogne*, n° 231, janvier 2012, p. 7-9.

211. « Une lecture de géographe », dans BARDET, Jean-Pierre *et al.* (dir.), *Pierre Chaunu historien*, Paris, PUPS, 2012, p. 251-253.
212. « Les métiers du vin, une voie d'avenir », *Soleo*, n° 29, février 2012, p. 5-6.
213. « S'orienter au lycée et dans l'enseignement supérieur », *Administration et éducation*, n° 133, mars 2012, p. 21-26.
214. « La géographie historique et culturelle en France » [en chinois], Taipei, National Normal University of Taiwan, 2012, 6 p.
215. « Les gastronomies de la mer », *Supplément au Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 17, MIOSSEC, Alain (dir.), « Vivre sur le rivage » [colloque de Barneville-Carteret, 24 juin 2011], 2012, p. 41-44.
216. « Entretien avec Olivier Lazzarotti et Christophe Quéva autour d'*Une famille d'Europe* », *Annales de Géographie*, n° 685, 2012, p. 310-314.
217. « Partir pour vivre plus fort », *La Géographie*, n° 1545, avril-juin 2012, p. 10-15.
218. « La révolution de la bouteille », dans « Histoire (insolite) du vin de Bacchus à Pétrus », *Le Point-L'Histoire*, hors-série, octobre 2012, p. 72-75.
219. « Repas gastronomique des Français », dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, coll. « Quadrige », 2012, p. 1147-1151.
220. « Pour une géographie historique du bouton de culotte », *Revue de géographie historique* n° 1, « Regards sur la géographie historique française », novembre 2012, en ligne : [http://rgh.univ-lorraine.fr/articles/view/19/Pour\\_une\\_geographie\\_historique\\_du\\_bouton\\_de\\_culotte](http://rgh.univ-lorraine.fr/articles/view/19/Pour_une_geographie_historique_du_bouton_de_culotte), mis en ligne le 23 novembre 2012, consulté le 10 septembre 2017.
221. « Le vin et la condition humaine », dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *L'Amour du vin*, Paris, CNRS éditions, 2013, p. 9-30 ; trad. en chinois, *Bulletin of the Geographical Society of China*, n° 49, 2012, 24 p.
222. « Densifier la ville ? Une lubie française », *Constructif*, n° 35, juin 2013, p. 61-64.
223. « Faire bonne chère à Saint-Dié-des-Vosges », dans PIERRET, Christian *et al.* (dir.), *Saint-Dié-des-Vosges*, Saint-Dié-des-Vosges, Serge Domini éditeur, 2013, p. 66-69.
224. avec NAOURI, Aldo & JACQ, Jean-Claude (dir.), *Familles de paysages, paysages de familles* [actes des XXXV<sup>e</sup> rencontres internationales de l'Alliance française], Paris, juillet 2013, p. 30-51.
225. « L'invention du terroir de Latour », dans PINAULT, François *et al.* (dir.), *Château Latour*, Paris, Xavier Barral, 2014, n.p., 5 p.
226. « Vêtus de peaux de bêtes », *La Géographie*, n° 1551, octobre-décembre 2013, p. 30-31.
227. « La géographie historique et culturelle en France » [en chinois], *Bulletin of the Geographical Society of China*, n° 50, juin 2013, p. 1-20.
228. « La châtaigne dans la gastronomie », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Les Usages non ligneux de la forêt* [journée d'études « Forêts, environnement et société (xvi<sup>e</sup>-xx<sup>e</sup> siècle) »], Paris, Institut d'histoire moderne et contemporaine, coll. « Cahiers d'études », n° 24, 2014, p. 61-65.



229. « A better future for humanity: a viewpoint from geography », dans OKAMOTO, Kohei & ISHIKAWA, Yoshitaka (dir.), *Traditional wisdom and modern knowledge for the Earth's future. Lectures given at the Plenary Sessions of the International Geographical Union Kyoto Regional Conference 2013*, Tokyo, printemps 2014, p. 35-50.
230. « L'impression de plénitude accomplie », dans BERNARD, Olivier & DUSSARD, Thierry (dir.), *La Magie du 45<sup>e</sup> parallèle*, Bordeaux, Féret, 2014, p. 89-91 ; trad. anglaise *The magic of the 45<sup>th</sup> parallel*.
231. « La température de consommation des vins », dans BECKER, Karin, MORINIAUX, Vincent & TABEAUD, Martine (dir.), *L'Alimentation et le temps qu'il fait*, Paris, Hermann, 2015, p. 283-289.
232. « La passion gastronomique des Français », *Lettre des Anciens de l'AP*, n° 47, décembre 2014, p. 144-147 et n° 48, février 2015, p. 5-6.

#### PRÉFACES, AVANT-PROPOS, ÉDITORIAUX ET POSTFACES

1. Préface à *Le Vercors* [1904], Die, La Manufacture, 1983, p. V-VI.
2. Préface à ARDIN, Catherine & PIMENTA, Robert (dir.), *Voyage culinaire*, Paris, éditions Conflit, 1984, p. 13-15.
3. Préface à la réédition de BERCHOUX, Joseph, *La Gastronomie*, Grenoble, Glénat, 1989, p. 7-12.
4. Préface de l'*Atlas géographique Nathan* et conception des p. 4-7, Paris, Nathan, 1990.
5. « Pays, paysans, paysages », préface à FERRAND, Henri, *Le Vercors*, Grenoble, Musée dauphinois/Glénat, 1990, p. 9-10.
6. « Un géographe du vouloir humain », préface à DION, Roger, *Le Paysage et la vigne. Essais de géographie historique*, Paris, Payot, 1990, p. 7-20.
7. Préface à JUGIE, Jeanne-Hélène, *Poubelle-Paris. La collecte des ordures ménagères à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Sélection-Larousse, 1993, p. V-VI.
8. Préface à *Vignerons, propriétaires et négociants en Bourgogne*, Die, éditions « À Die », 1994, p. 11-12.
9. Préface à NANTET, Bernard, *Le Goût du fromage*, Paris, Flammarion, 1994, p. 10-14.
10. Préface à DAVY, Lucette & NEBOIT-GUILHOT, René, *Les Français dans leur environnement*, Paris, Comité national français de géographie/Nathan, 1996, p. 3-4.
11. Avant-propos de *La Recherche géographique française. Bulletin de l'Association de géographes français*, 1996, n° 3, p. 164-165.
12. Introduction à *Jacqueline Beaujeu-Garnier. Une géographe universelle*, Paris, CNRS/Prodig, 1997, p. 11-12.
13. Préface au *Cahiers du CREPIF*, n° 61, « Les impacts du TGV sur l'organisation de l'espace en France et en Corée », décembre 1997, p. 5-7.
14. Introduction à DULAU, Robert & PITTE, Jean-Robert (dir.), *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, 1998, p. 7-14.



15. Préface à *Le Picodon*, Die, éditions A Die, 1998, p. 9.
16. Introduction à « Du bon usage de la géographie », *La Géographie*, hors série, « La géographie à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle », 2001, p. 11-15 (voir *Errata* hors-texte).
17. Préface à GELÉZEAU, Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, Paris, CNRS éditions, 2003, p. IX-X.
18. « L'Arménie au fond des yeux », préface à ARDILLIER-CARRAS, Françoise, *L'Arménie des campagnes. La transition post-soviétique dans un pays du Caucase*, Paris, L'Harmattan, 2004, p. 3-4.
19. Préface à FUMEY, Gilles & ETCHEVERRIA, Olivier, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Autrement, 2004, p. 6.
20. Préface à DROUARD, Alain, *Histoire des cuisiniers en France. XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS éditions, 2004, p. 7-8
21. Avant-propos à VALENTIN, Jean-Marie (dir.), *Le Commerce de l'esprit. Économie et culture en Allemagne aujourd'hui*, Paris, PUPS, 2005, p. 7.
22. « Bienvenue aux Vikings en Sorbonne », préface à BOYER, Régis (dir.), *Les Vikings, premiers européens. VIII<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Autrement, 2005, p. 4-5.
23. Prefazione a DOTOLI, Giovanni, *Quale università per il terzo millennio?*, Bari, Cacucci, 2005, p. 9-12.
24. Conclusion d'*Arthur Rimbaud géographe?*, Paris, Société de Géographie, 2006, p. 117.
25. Préface à DELACOURCELLE, Marc & Philippe, *Cuisine et influences. Vins d'ici et goûts d'ailleurs*, Paris, Agnès Viénot éditions, 2006, p. 3-4.
26. Préface à Brice Gruet, *La Rue à Rome, miroir de la ville. Entre l'émotion et la norme*, Paris, PUPS, 2006, p. 9-10.
27. Préface à *Jean Delvert (1921-2005)*, Paris, Société de Géographie, septembre 2006, p. 3.
28. Préface à *Cent siècles de cuisine. Petite anthologie de recettes*, Paris, Monum/Éditions du Patrimoine, 2006, p. 8-9.
29. « La mondialisation », ouverture des *Nouveaux cahiers franco-polonais* [Centre de civilisation polonaise de l'université Paris-Sorbonne], n° 6, « *Genius loci* face à la mondialisation », 2006, p. 11-14.
30. Introduction à *Zones Humides Infos*, n° 54, « Sacrées zones humides », quatrième trimestre 2006, p. 1.
31. Allocution d'accueil à la Sorbonne [français/anglais/italien], *La Géographie*, n° spécial, « L'orbite de la géographie de Jean Gottmann », 2007, p. 5-10.
32. Préface à BARIÉTY, Jacques (dir.), *Aristide Briand. La Société des Nations et l'Europe. 1919-1932*, Strasbourg, Presses universitaires de Strasbourg, 2007, p. 11-12.
33. Merci à François Cheng, dans BRUNEL, Pierre & PAGEAUX, Daniel-Henri (dir.), « Hommage à François Cheng », *Revue de Littérature comparée*, 2007, n° 2, p. 135-136.

34. Préface à MEURVILLE (de), Élisabeth, *Guide des Gourmands 2008*, Grenoble, Glénat, 2007, p. 5.
34. Allocution d'ouverture : VALENTIN, Jean-Marie & CANDONI, Jean-François (dir.), *Alten des XI. Internationalen Germanistenkongresses Paris 2005*, Bruxelles/Bern, Peter Lang, 2007, p. 19-23 [en français et en allemand].
35. Introduction à *Les Paysages à l'époque moderne*, Paris, PUPS, 2007, p. 11-13.
36. Préface à COLLIN-DELAUVAUD, Claude, *Les 1001 routes de la soie*, Paris, L'Harmattan, 2008, p. 9-10.
37. « Les passions de Paul », préface à COULON, Paul, *L'Âme du musée vigneron*, Bordeaux, Délicéo, 2008.
38. « Nous sommes tous des Vendéens », préface à BONNET, Natacha, *Le Succès du bocage. L'histoire des industries du Sud-Loire*, La-Roche-sur-Yon, éd. du CVRH, 2008, p. 9-11.
39. Préface à DAUDEL, Christian, *Jean Demangeot. Géographe de terrain*, Paris, L'Harmattan, 2008, p. 11-12.
40. « Le mot du nouveau président », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 4, 2008, p. 7-9.
41. « Éditorial », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 6, juin 2009, p. 3-4.
42. Introduction à MONTANARI, Massimo & PITTE, Jean-Robert (dir.), *Les Frontières alimentaires*, Paris, éd. du CNRS, 2009, p. 7-12.
43. Allocution d'ouverture du Cinquantenaire du 1<sup>er</sup> Congrès international des écrivains et artistes noirs, *Présence africaine*, n° 174, vol. 1, deuxième semestre 2006 [paru en 2009], p. 19-20.
44. Préface à TORRÈS, Pierre, *Le Nouveau Plaisir du vin*, s.l., Avenir Œnologie, 2009, p. 7-8.
45. Préface à BOUVIER, Michel, *Le Vin, c'est toute une histoire*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2009, p. 7-8.
46. « Les géographes ont besoin du FIG », préface à HUGUENOT, Vianney & ROQUES, Georges, *La Géographie, quelle histoire!*, s.l., Gérard Louis, 2009, p. 11-12.
47. Préface à *L'Identité européenne*, Paris, Société de Géographie/Fondation Robert Schumann, 2009, p. 3-4.
48. « La cave d'une femme de goût », préface à Élisabeth Caudé & Alain Pougetoux (dir.), *La Cave de Joséphine. Le vin sous l'Empire à Malmaison, op. cit.*, p. 15.
49. Avant-propos à *Atlas de l'Afrique*, Paris, éditions du Jaguar, 2009, p. 5.
50. Préface à MAUDET, Jean-Baptiste, *Terres de taureaux. Les jeux taurins de l'Europe à l'Amérique*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010, p. VII-IX.
51. Préface à JACQUEMOND, Marie-Laure & NEMO, Jean, *Manuel de géographie CE1-CE2*, Paris, Les Éditions de l'École, 2009, p. 2-3.

52. avec Sylvie Brunel, « Regarder le monde en géographe », introduction à BRUNEL, Sylvie & PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le ciel ne va pas nous tomber sur la tête*, Paris, Lattès, 2010, p. 10-20.
53. Préface à CHEVRIER, Francis, *Notre gastronomie est une culture*, Paris, François Bourin, 2011, p. 5-8.
54. Postface, « La valeur universelle exceptionnelle des “climats de Bourgogne” », dans GARCIA, Jean-Pierre (dir.), *Les Climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l’humanité*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 333-334.
55. Éditorial, *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 14, juin 2011, p. 3.
56. Préface à Institut Paul Bocuse, textes de ZIZZA, Eve-Marie, photos de FLEURY, François, *L’Art de recevoir à la française*, Paris, Flammarion, 2011, p. 9-11.
57. Préface à BAUMERT, Nicolas, *Le Saké, une exception japonaise*, Rennes, PUR, 2011, p. 9-11.
58. Préface à SOULIER, André, *Petite histoire de la gastronomie du Languedoc-Roussillon*, Montpellier, Nouvelles presses du Languedoc, 2011, p. 7.
59. Éditorial, *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 16, décembre 2011, p. 3.
60. Éditorial, *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 17, avril 2012, p. 3.
61. Éditorial, *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 18, juin 2012, p. 3-4.
62. Préface à PITTE, Jean-Robert (dir.), *Un savoir-faire d’excellence. L’art du cognac*, Paris, France Livres et Médias, 2012, p. 7-9.
63. Préface à STENGEL, Kilien, *Poètes du vin. Poètes divins. Une anthologie des plus beaux poèmes de Virgile à Aragon*, Paris, Écriture, 2012, p. 7-8.
64. Préface à MARCILHAC, Vincent & MORINIAUX, Vincent (dir.), *Les Établissements de restauration dans le monde*, Paris, L’Harmattan, 2012, p. 11-13.
65. Éditorial, *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 19, septembre 2012, p. 3-4.
66. Préface à MARCILHAC, Vincent, *Le Luxe alimentaire. Une singularité française*, Rennes, PUR, 2012, p. 9-11.
67. Éditorial « Tombouctou », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 21, mars 2013, p. 3-5.
68. Préface à *Who’s who international vins et spiritueux*, 4<sup>e</sup> édition, Paris, éd. Lafitte-Hébrard, 2013, p. 5.
69. Éditorial « Notre nouveau logotype », *Bulletin de liaison des membres de la Société de géographie*, n° 22, juin 2013, p. 5.
70. « Éditorial », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 23, septembre 2013, p. 5-6.

71. Préface à GRATIOT, Jacques-Olivier, *Tu renaîtras*, Paris, L'Harmattan, 2013, p. 9-10.
72. Préface à BERTHET-BONDET, Jean & ROULIÈRE-LAMBERT, Marie-Jeanne (dir) *Le Château-Chalon: un vin, ses terroirs et ses hommes*, Lons-le-Saunier, Méta Jura, 2013, p. 3.
73. « Éditorial », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 24, décembre 2013, p. 5.
74. Éditorial « Habillons-nous », *La Géographie*, n° 1551, octobre-décembre 2013, p. 3.
75. « Éditorial », *La Géographie*, n° 1552, janvier-mars 2014, p. 3.
76. « Éditorial », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 25, mars 2014, p. 5.
77. « Éditorial », *La Géographie*, n° 1553, avril-juin 2014, p. 3.
78. Introduction à *Vin et santé*, Paris, Académie du Vin de France, 2014, p. 1-5.
79. Éditorial « Habiter la terre », *La Géographie*, n° 1554, juillet-septembre 2014, p. 3.
80. « Éditorial », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 26, septembre 2014, p. 5-6.
81. « Éditorial », *La Géographie*, n° 1555, octobre-décembre 2014, p. 3.
82. « Châteaubourg de mon cœur », préface à JACOB-ROUSSEAU, Nicolas & Isabelle, *Châteaubourg. Deux mille ans de présence humaine*, Châteaubourg, 2015, p. 9-10.
83. Avant-propos à « La viticulture grecque de l'époque hellénistique à l'époque byzantine », *Food and history*, vol. 11, n° 2, 2013, p. 3.
84. « Éditorial », *La Géographie*, n° 1556, janvier-mars 2015, p. 3.
85. « Éditorial », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 26, mars 2015, p. 6-7.

#### COMPTE RENDUS ET REMISES DE PRIX

- « Un colloque sur l'histoire et la géographie des fromages », *Production pastorale et société*, n° 17, automne 1985, p. 5-7.
- « Un ouvrage trop théorique sur le paysage », *Annales de géographie*, 1988, n° 539, p. 108-109.
- « La France comme un puzzle » [compte rendu de Xavier de PLANHOL, *Géographie historique de la France*], *Le Monde*, 2 décembre 1988.
- Participation au Centenaire de la Société norvégienne de géographie, *Acta geographica*, 1989, vol. 80, n° 4, p. 57-59.
- Compte rendu de Pierre GEORGE, *Les Hommes sur la terre*, dans *Acta geographica*, 1990, vol. 81, n° 1, p. 66.
- « Paysage et culture » (compte rendu de Denis Cosgrove & Stephen Daniels, *The Iconography of landscape*), *Annales de géographie*, n° 558, mars-avril 1991, p. 223-224.

- « De l'espace urbain à la ville » [compte rendu de Jean BASTIÉ & Bernard DÉZERT, *La Ville*], *Acta geographica*, 1991, vol. 88, n° 4, p. 75.
- Remise du prix Milne Edwards à Augustin BERQUE pour *Médiance, de milieux en paysage*, paru dans *Acta geographica*, 1992, vol. 89, n° 1, p. 55-56.
- Une savoureuse description de la France [compte rendu de Peter MAYLE, *A Year in Provence*], *Acta geographica*, 1992, vol. 89, n° 1, p. 75.
- « Akaroa : une colonie française avortée dans le Pacifique sud » [compte rendu de Peter TREMEWAN, *French Akaroa*], *Acta geographica*, 1992, vol. 89, n° 1, p.76.
- Compte rendu de Marcel LACHIVER, *Vins, vignes, vigneron*, dans *Journal of Wine research*, vol. 3, n° 1, 1992, p. 74-75.
- « La nature, une vue de l'esprit » [compte rendu de Jean VIARD, *Le Tiers-espace, essai sur la nature*], *Annales de géographie*, n° 565, mai-juin 1992, p. 353-354.
- « Une vision anglaise de la géographie viticole » [compte rendu de Tim UNWIN, *Wine and The Vin*], *Géographie et cultures*, n° 2, 1992, p. 140-141.
- « À propos de quelques travaux sur les fondements culturels de l'écologie », *Géographie et cultures*, n° 4, 1992, p. 143-144.
- Remise du prix Edme-François Jomard à Haroun TAZIEFF pour *La Terre va-t-elle cesser de tourner?*, paru dans *Acta geographica*, vol. 93, n° 1, 1993, p. 40-41.
- Remise du Grand prix de la Société de géographie à Pierre FLATRÈS, paru dans *Acta geographica*, vol. 93, n° 1, 1993, p. 41-44.
- « La Corée maltraitée » [compte rendu de Claude BALAIZE *et al.*, *La Corée*], *Annales de Géographie*, n° 573, 1993, p. 559.
- Remise du prix Édouard Foa à Franck DEBIÉ pour *Jardins de capitales, une géographie des parcs et jardins publics de Paris, Londres, Vienne et Berlin*, paru dans *Acta geographica*, vol. 97, n° 1, 1994, p. 42-43.
- Remise du prix Charles Garnier à Claude HAGÈGE pour *Le Souffle de la langue*, paru dans *Acta geographica*, vol. 97, n° 1, 1994, p. 44-45.
- « Une géographie de la morale » [compte rendu de Alain-Gérard SLAMA, *L'Angélisme exterminateur*], *Géographie et cultures*, n° 9, 1994, p. 140-141.
- La conférence régionale de l'UGI à Prague (22-26 août 1994), *La lettre d'Intergéo*, septembre 1994, p. 1-2.
- Le prix Philippe Lamour 1994, *L'Aménagement foncier agricole et rural*, n° 82, troisième trimestre 1994, p. 15.
- Compte rendu de Philippe MEYER, *Dans mon pays lui-même* (Paris, Flammarion, 1993), dans *Acta geographica*, vol. 100, n° 4, 1994, p. 65.
- Remise du prix Herbert-Fournet à Michel FOUCHER pour *Fragments d'Europe*, paru dans *Acta geographica*, vol. 101, n° 1, 1995, p. 59-61.
- Remise du prix Alexandre Boutroue à Françoise PÉRON pour *Des îles et des hommes. L'insularité aujourd'hui*, paru dans *Acta geographica*, vol. 101, n° 1, 1995, p. 67-69.

- « La culture à l'estomac » [compte rendu de Guy CHEMLA, *Les Ventres de Paris*], *Géographie et cultures*, n° 14, 1995, p. 141.
- « Géographie de la passion de boire frais » [compte rendu de Xavier de PLANHOL, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*], *Géographie et cultures*, n° 16, 1995, p. 131-134.
- Remise du prix Alexandre Eeckman à Marie-Claude MAUREL pour *La Transition post-collectiviste. Mutations agraires en Europe Centrale*, paru dans *Acta geographica*, vol. 105, n° 1, 1996, p. 46-47.
- Remise du prix Francheterre-Sauvadet à Jean-François STASZAK pour *La Géographie d'avant la géographie: le climat chez Aristote et Hippocrate*, paru dans *Acta geographica*, vol. 105, n° 1, 1996, p. 49.
- Le congrès de l'UGI à La Haye (4-10 août 1996), *La lettre d'Intergéo*, octobre 1996, p. 1-2.
- « Une géographie de la première reconstruction » [compte rendu de Hugh D. CLOUT, *After the ruins. Restoring the countryside of Northern France after the Great War*], *Géographie et cultures*, n° 21, 1997, p. 133-134.
- « Un nouveau manuel de géographie humaine » [compte rendu de Franck DEBIÉ, *Géographie économique et humaine*], *Annales de Géographie*, n° 595, 1997, p. 322-323.
- « Modernité de la recherche sur l'espace rural » [compte rendu de Jacqueline BONNAMOUR, *Géographie rurale. Positions et méthodes*], *Annales de Géographie*, n° 595, 1997, p. 331-332.
- Remise du prix Charles Maunoir à Gildas SIMON pour *Géodynamique des migrations internationales*, paru dans *Acta geographica*, vol. 111, n° 3, 1997, p. 81-82.
- « Une géographie de la reconstruction » [compte rendu de Hugh CLOUT, *After the ruins*], *Géographie et Cultures*, n° 23, 1997, p. 135-136.
- « Une vision italienne du paysage » [compte rendu de Giuliana ANDREOTTI, *Paesaggi culturali...*], *Géographie et Cultures*, n° 23, 1997, p. 141.
- « Une France en cartes postales » [compte rendu de Anne FORTIER-KRIEDEL, *Les Paysages de France...*], *Géographie et Cultures*, n° 23, 1997, p. 142.
- « Deux ouvrages sur le thé » [compte rendu de Paul BUTEL, *Histoire du thé* et de Christine Shimizu, *Les Arts de la cérémonie du thé*], *Géographie et Cultures*, n° 23, 1997, p. 142-143.
- « Quelques arpents de vigne sur quelques arpents de neige » [compte rendu de Laurent DESHAIES & Jean-Marie DUBOIS, *Vins et vignobles artisanaux du Québec*], *Annales de géographie*, n° 598, novembre-décembre 1997, p. 665.
- « Un peu d'air frais » [compte rendu de Bruno LUSSATO, *L'Échelle humaine*], *Géographie et Cultures*, n° 24, hiver 1997, p. 130.
- « Mille ans de Perpignan » [compte rendu d'Antoine de ROUX, *Perpignan. De la place forte à la ville ouverte*], *Géographie et Cultures*, n° 24, hiver 1997, p. 131.

- Remise du prix Milne-Edwards à René SERVOISE pour *Japon. Les clés pour comprendre*, paru dans *Acta geographica*, n° 113, 1998, p. 81-82; repris dans *Japon. Économie et société*, n° 278, 1998, p. 12.
- « Un manuel de géographie humaniste » [compte rendu de Max DERRUAU, *Géographie humaine*, Paris, Armand Colin, 1996], *Annales de géographie*, n° 599, janvier-février 1998, p. 98.
- « Une riche comparaison des villes japonaises et françaises » [compte rendu d'Augustin BERQUE, *La Maîtrise de la ville. Urbanité française, urbanité nipponne*], *Annales de Géographie*, n° 599, janvier-février 1998, p. 104-105.
- « Mémoires d'une famille, mémoire d'un port » [compte rendu d'Armand FRÉMONT, *La Mémoire d'un port. Le Havre*], *Géographie et Cultures*, n° 26, printemps 1998, p. 140-141.
- « Quand l'histoire et la géographie se fréquentaient » [compte rendu de Susan FRIEDMAN, *Marc Bloch. Sociology and Geography*], *Annales de géographie*, n° 601, mai-juin 1998, p. 337-338.
- « Une austère géographie de genres » [compte rendu de Jacqueline COUTRAS, *Crise urbaine et espaces sexués*], *Annales de géographie*, n° 601, mai-juin 1998, p. 348-349.
- « Une géographie des cathédrales » [compte rendu de Michel CHEVALIER, *La France des cathédrales*], *Annales de géographie*, n° 601, mai-juin 1998, p. 349-350.
- « Quelques publications récentes sur le Viêt Nam », *Annales de géographie*, n° 601, mai-juin 1998, p. 354-356.
- « Le congrès régional de l'UGI à Lisbonne », *La lettre d'Intergéo*, n° 6, septembre 1998, p. 1-3.
- « Éditorial », *La Lettre du Laboratoire, Espace et Culture*, n° 2, octobre 1999, p. 1.
- « La Corée, pays invité d'honneur du Festival International de Géographie 1999 de Saint-Dié-des-Vosges », *Culture coréenne*, n° 53, 1999, p. 8-11.
- « Un atlas de l'offre culturelle publique » [compte rendu de l'*Atlas des activités culturelles*], *Géographie et Cultures*, n° 32, 1999.
- « Une très géographique histoire de Venise » [compte rendu d'Élisabeth CROUZET-PAVAN, *Venise triomphante*], *Géographie et cultures*, n° 32, 1999.
- « Radiographie du Japon » [compte rendu de deux ouvrages de Philippe PELLETIER] *Annales de Géographie*, n° 613, 2000, p. 334.
- « Le congrès de l'UGI à Séoul », *La lettre d'Intergéo*, n° 6, septembre 2000, p. 5-6.
- Remise du prix Eugène Gallois à Michel CABOURET pour *L'Irrigation des prés de fauche en Europe occidentale, centrale et septentrionale*, paru dans *La Géographie*, n° 1500/1, 2001, p. 67-68.
- « Le Comité de Lecture de *La Géographie* », *La Géographie*, n° 1500/1, 2001, p. 111-112.
- « Un département polyphonique et frontoyant » [compte rendu de Francine BARTHE, *L'Oise*], *Géographie et cultures*, n° 38, été 2001, p. 134-135.



- « Les prémices d'une somme sur la géographie de la santé en France » [compte rendu de Gérard SALEM *et al.* (dir.), *Atlas de la santé en France*], *Géographie et cultures*, n° 39, 2001, p. 136-137.
- « Pourquoi faire simple ? » [compte rendu de Philippe POULLAOUDEC-GONIDEC *et al.*, *Le Paysage, territoire d'intentions*], *Géographie et cultures*, n° 39, 2001, p. 142.
- Remise du Grand Prix des Explorations et Voyages de découverte à Yann ARTHUS-BERTRAND, paru dans *La Géographie*, n° 1505, juin 2002, p. 72-74.
- Remise du Grand Prix de Cartographie à Maria Gemma GRILLOTTI di GIACOMO pour l'*Atlante tematico dell'agricoltura italiana*, paru dans *La Géographie*, n° 1505, juin 2002, p. 77-78.
- « Une somme sur le Paris de la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle » [compte rendu de Jean BASTIÉ, *Paris de 1945 à 2000*], *Annales de Géographie*, n° 624, mars-avril 2002, p. 212.
- « L'islam a-t-il peur de la mer ? » [compte rendu de Xavier de PLANHOL, *L'Islam et la mer*], *Annales de Géographie*, n° 624, mars-avril 2002, p. 219-220.
- « Une analyse pluridisciplinaire de la mort en Île-de-France » [compte rendu de Martine TABEAUD (dir.), *La Mort en Île-de-France*], *Géographie et cultures*, n° 42, 2002, p. 127.
- « Joli temps, n'est-ce pas ? » [compte rendu de Martin de LA SOUDIÈRE, *Au bonheur des saisons*], *Géographie et cultures*, n° 42, 2002, p. 141-142.
- « L'Indonésie révélée » [compte rendu de Olivier SEVIN, *Migrations, colonisation agricole et terres neuves en Indonésie*], *Annales de Géographie*, n° 627-628, 2002, p. 664.
- « Les causeries de Joël Bonnemaïson » [compte rendu de Joël BONNEMAISON, *La Géographie culturelle*], *Géographie et cultures*, n° 43, 2002, p. 140.
- « Le monde est-il en voie de tatamisation ? » [compte rendu de Harim BEFU & Sylvie GUICHARD-ANGUIS (dir.), *Globalizing Japan*], *Géographie et cultures*, n° 44, 2002.
- « Éloge du Prince de Galles » [remise de la Grande Médaille de la Société de Géographie le 6 février 2003], paru dans *La Géographie*, n° 1508, mars 2003, p. 10-13.
- Remise du Prix Henri de Bizemont à Annabel CHANTÉRAUD pour *La Saga du kava*, paru dans *La Géographie*, n° 1508, mars 2003, p. 32-33.
- « Le sens géographique des fêtes » [compte rendu de Guy DI MÉO, *La Géographie en fêtes*], *Annales de Géographie*, n° 631, 2003, p. 322.
- « Un Frémont peut en cacher un autre » [compte rendu de Armand FRÉMONT, *La France et Les Baskets de Charlotte Corday*], *Annales de Géographie*, n° 632, 2003, p. 443.
- « En sortir pour s'en sortir » [compte rendu d'Azouz BEGAG, *Les Déroutilleurs*], *Géographie et cultures*, n° 46, 2003.



- « Soifs d'Afrique? », compte rendu d'Alain HUETZ de LEMPS, *Boissons et civilisations en Afrique. Annales de Géographie*, n° 633, 2003, p. 552.
- « Une géographie des crétins » [compte rendu de Max LINIGER-GOUMAZ, *Nos ancêtres les crétins des Alpes*], *La Géographie*, n° 1511, décembre 2003, p. 111.
- « Le tourisme hors des sentiers battus et des idées reçues » [compte rendu de l'équipe MIT, *Tourisme*, vol. 1, *Lieux communs*], *Annales de géographie*, n° 634, 2003, p. 660.
- « Un utile atlas des religions » [compte rendu de Brigitte DUMORTIER, *Atlas des religions*], *Géographie et cultures*, n° 47, 2003, p. 140.
- « L'aménagement de la France aux XIX<sup>e</sup> et au XX<sup>e</sup> siècle » [compte rendu de Patrice CARO *et al.*, *La Politique d'aménagement du territoire*], *Annales de Géographie*, n° 635, 2004, p. 104.
- « Le Japon tel qu'il est » [compte rendu de Philippe PELLETIER, *Japon. Crise d'une autre modernité*], *Annales de Géographie*, n° 635, 2004, p. 108.
- Compte rendu d'Uwe OMMER *et al.*, *Familles du monde entier*, dans *La Géographie*, n° 1514, septembre 2004, p. 123-124.
- « Le peintre et le géographe » [compte rendu de Jean-François STASZAK, *Géographies de Gauguin*], *Annales de Géographie*, n° 638-639, 2004, p. 558.
- Remise des insignes de Docteur honoris causa à Moshe KATSAV, Président de l'État d'Israël, paru dans *La Géographie*, n° 1515, décembre 2004, p. 90-93.
- Remise du Prix Georges Erhard aux Éditions du Jaguar pour la collection d'atlas des pays africains, paru dans *La Géographie*, n° 1516, mars 2005, p. 75-76.
- « Pour vivre heureux, mangeons mieux! » [compte rendu du forum « Nouvelles tendances culinaires » de Tours], *L'Histoire*, n° 307, mars 2006, p. 22-23.
- Remise du Prix Eugène Gallois à Sylvaine BOULANGER pour *Le Vignoble du Jura*, paru dans *La Géographie*, n° 1520, mars 2006, p. 70.
- Remise de la Grande médaille à titre exceptionnel à Christian PIERRET, paru dans *La Géographie*, n° 1520, mars 2006, p. 94-96.
- « L'Odyssée du goût » [compte rendu d'Anthony ROWLEY, *Une histoire mondiale de la table*], *Le Monde*, vendredi 28 avril 2006, p. 10.
- « Journaux et récits de James Audubon », dans Sophie BARLUET (dir.), *Un lieu pour les livres, extraits d'une mémoire*, Paris, CNL, 2006, p. 31-32.
- Remise du Grand Prix des Explorations et des Voyages de découverte à Erik ORSENNA, paru dans *La Géographie*, n° 1524, mars 2007, p. 68-70.
- « Le temps long du monde » [compte rendu de Christian GRATALOUP, *Géohistoire de la mondialisation*], *Annales de Géographie*, n° 663, 2008, p. 130.
- « Se distraire aux champs » [compte rendu de Marc BOYER, *La Maison de campagne. XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*], *Annales de Géographie*, n° 663, 2008, p. 127.
- Remise du Grand Prix de la Société de Géographie à Emmanuel LE ROY LADURIE, paru dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 9, mars 2010, p. 22-25.

- Compte rendu d'Armand FRÉMONT, *Normandie sensible*, dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 12, décembre 2010, p. 23.
- Remise du Grand Prix de la Société de Géographie à Claude ALLÈGRE, paru dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 13, mars 2011, p. 28-30; repris dans *Commentaire*, n° 134, été 2011.
- « Hervé Bolot (1945-2010) », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 13, mars 2011, p. 8.
- Remise du Grand Prix de la Société de Géographie à Paul CLAVAL, *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 17, avril 2012, p. 25-28.
- Compte rendu d'Erik ORSENNA, *Sur la route du papier*, dans *La Géographie*, n° 1544, janvier-mars 2012, p. 53.
- Remise de la Croix d'Officier de la Légion d'honneur au Professeur Jean BASTIÉ, Accueil, paru dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 18, avril-juin 2012, p. 7.
- Compte rendu de Jacques GODFRAIN, *Le Viaduc*, dans *La Géographie*, n° 1547, octobre-décembre 2012, p. 51.
- Compte rendu de Jean-Paul ARON, *Le Mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, dans *Le Figaro Histoire*, avril-mai 2013, p. 31.
- Compte rendu de Christian VELUD, *Les Sociétés méditerranéennes face au risque : espaces et frontières*, dans *Recensions de l'Académie des sciences d'outre-mer*, 2013.
- Compte rendu de Jean-Paul KAUFFMANN, *Remonter la Marne*, dans *La Géographie*, n° 1549, avril-juin 2013, p. 51-52.
- Compte rendu d'Alain MIOSSEC (dir.), *Dictionnaire de la mer et des côtes*, dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 22, juin 2013, p. 62.
- Avec Jean BASTIÉ, « Assane Seck (1919-2012) », *Bulletin de liaison de la Société de Géographie*, n° 23, septembre 2013, p. 8-9.
- « Jacques Barrat et Nobuo Takahashi. Hommages », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 24, décembre 2013, p. 6-8.
- Compte rendu de Xavier BERNIER & Christophe GAUCHON, *Atlas des montagnes*, *La Géographie*, n° 1551, octobre-décembre 2013, p. 53.
- Remerciement à S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 25, mars 2014, p. 45.
- Remise du Grand Prix 2013 à Alain CORBIN, dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 25, mars 2013, p. 38-41.
- Compte rendu de Jacques GONZALÈS, *Histoire de la procréation humaine*, dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 25, mars 2014, p. 75-76.
- Compte rendu de Jean TULARD, *Napoléon et 40 millions de sujets*, dans *La Géographie*, n° 1553, avril-juin 2014, p. 62.
- « Takeo Tanioka (1916-2014) », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 26, septembre 2014, p. 8.

- Compte rendu de Philippe METZGER, *Pilote de mer*, dans *La Géographie*, n° 1554, juillet-septembre 2014, p. 55.
- Compte rendu de Augustin BERQUE, *Poétique de la terre*, dans *La Géographie*, n° 1555, oct.-déc.2014, p. 53.
- Compte rendu de Christian GRATALOU & Gilles FUMEY, *L'Atlas global*, dans *La Géographie*, n° 1555, octobre-décembre 2014, p. 56.
- Compte rendu de Pascal DAYEZ-BURGEON, *Les Secrets de la Belgique*, dans *La Géographie*, n° 1555, octobre-décembre 2014, p. 56-57.
- Compte rendu de Philippe BOULANGER, *Géopolitique des Médias*, *La Géographie*, n° 1555, octobre-décembre 2014, p. 57.
- « Renée Bastié (1919-2014) », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 27, mars 2015, p. 9-10.
- « Pierre Sirven (1936-2014) », *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 27, mars 2015, p. 13.
- Remise du Grand Prix de la Société de Géographie à la revue *Hérodote*, paru dans le *Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie*, n° 27, mars 2015, p. 28-31.

PREMIÈRE PARTIE

## Variétés paysagères



## FORMES FOSSILES DANS LES PAYSAGES

*André Humbert*

C'est sans doute une banalité de dire que les paysages géographiques ne sont pas éternels et que toutes les constructions, naturelles ou réalisées par l'homme, évoluent, se transforment et finissent par disparaître. Ce n'est qu'une question de temps. Certaines formes sont très fugaces et sont vite gommées par la strate qui les recouvre (ou leur succède) ; d'autres peuvent persister pendant des siècles sans être sensiblement modifiées dans leur forme et leur fonctionnement, comme ces vieux terroirs de montagne, construits à grand-peine et restés à l'abri des tempêtes qui ont balayé les anciennes structures dans les régions plus ouvertes de la planète. En réalité aucun paysage n'est totalement figé, même ceux qui nous paraissent les plus stables et les plus vénérables. Mais, à l'inverse, il est rare que les transformations, rapides ou plus lentes, ne laissent pas subsister des éléments résiduels des anciennes structures dans les organisations nouvelles. La question que l'on doit se poser au sujet de ces reliques est de savoir si elles participent encore au fonctionnement du système géographique actuel, d'une façon ou d'une autre, ou si elles ne sont plus que des corps morts qui encombrant les territoires vivants, tout en étant encore des éléments des paysages. La question semble donc pertinente : ces vestiges de systèmes révolus sont-ils devenus totalement étrangers aux systèmes fonctionnels actuels ou peuvent-ils encore influencer le fonctionnement de ces derniers ?

### LES RELIQUES FOSSILISÉES DES SYSTÈMES ANCIENS DANS LES PAYSAGES

Des éléments qui participaient au fonctionnement d'un système ancien ont été privés de leur rôle parce qu'ils ne peuvent plus être des pièces actives du nouveau système, d'une nouvelle organisation spatiale et fonctionnelle. Leur relégation ne les fait pas toujours disparaître pour autant, sauf si leur présence est trop gênante et si le poids économique de leur élimination n'est pas excessif. Les exemples sont innombrables. Ils peuvent être classés en plusieurs catégories en fonction de leur forme, de leur étendue et de la façon dont ils sont insérés dans leur environnement actif.

Ce sont toujours des noyaux durs d'une ancienne organisation dont il était trop compliqué ou trop coûteux de se débarrasser. Ce sont souvent des constructions particulièrement résistantes dont personne n'a trouvé intérêt à entreprendre la destruction pour un gain territorial médiocre, comme certains châteaux médiévaux que les populations proches ont renoncé à transformer en « carrière » de matériaux de construction ; et même lorsque les superstructures ont été démontées subsiste encore, souvent, la motte, c'est-à-dire le tertre sur lequel avait été édifié le château. La pérennité de certaines constructions se comprend mieux encore quand elles ont été conçues pour être indestructibles comme tous ces blockhaus du Mur de l'Atlantique que seule l'érosion marine réussit, sinon à détruire, du moins à déplacer. Le Nord-Est de la France est riche de ces ouvrages édifiés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ou entre les deux guerres mondiales. Il existe aussi de nombreux vestiges d'activités moins belliqueuses qui ont été abandonnés au bord du chemin à l'issue des mutations économiques, comme ces friches de la vieille industrie textile ou sidérurgique qui dressent leurs édifices fantômes dans les vallées lorraines. Ces objets inertes sont de toutes les époques et de tous les pays. Le bassin de Grenade, en Espagne, est parsemé des grandes nefes des vieilles sucreries abandonnées à la fin du cycle de la betterave sucrière dans la Vega, mais on rencontre des vestiges beaucoup plus vieux de la même activité dans la plaine du Souss où les solides restes des sucreries saadiennes (XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles) offrent un spectacle incongru dans les forêts d'arganiers ou au milieu des grandes orangeries de la région de Taroudant<sup>1</sup> (fig. 1). Ces objets orphelins, sont autant de témoins inertes d'une autre vie sur un territoire où ils n'ont plus de place active.

### Les objets linéaires de réseaux désaffectés

Les itinéraires des hommes et des marchandises font souvent preuve d'une grande permanence à travers les siècles. La nature des flux a pu se modifier, mais ils empruntent encore de grands itinéraires installés dans des couloirs majeurs de circulation. Pourtant, des réseaux anciens ont été réorganisés et de grands axes, comme les voies romaines, ont été abandonnés pour être remplacés par une voirie moderne qui ne s'écarte pas toujours beaucoup des

1 Sur ce sujet, deux comptes rendus de l'ouvrage de Paul Berthier, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques. Étude archéologique et d'histoire économique*, Rabat, Imprimeries françaises et marocaines, 1966, sont accessibles en ligne : Jean-Marie Salmi-Bianchi, « Les anciennes sucreries du Maroc », *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 24, n° 5, 1969, p. 1176-1180, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1969\\_num\\_24\\_5\\_422123\\_t1\\_1176\\_0000\\_2](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1969_num_24_5_422123_t1_1176_0000_2) ; et Lucien Golvin, *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, n° 7, 1970, p. 225-229, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/remmm\\_0035-1474\\_1970\\_num\\_7\\_1\\_1073](http://www.persee.fr/doc/remmm_0035-1474_1970_num_7_1_1073).



1. Vestige d'un aqueduc et d'une sucrerie, Maroc, dans la plaine du Souss, 1999  
Au sud-est de Taroudant, la vieille capitale saadienne, dans une partie de la plaine retournée, depuis des siècles, à une agriculture pluviale très aléatoire, sous une formation claire d'arganiers, ce vestige d'une proto-industrie active n'est plus qu'un objet insolite dans le paysage. La photographie aérienne montre bien le lien qui unissait le long dispositif hydraulique et la sucrerie dont les vestiges sont révélés par les infrastructures arasées mais décelables par les microreliefs qu'elles forment encore.

anciens itinéraires. Il arrive même, fréquemment, que de grands axes modernes aient simplement fossilisé les voies antiques, en s'adaptant, toutefois, à certaines contraintes topographiques que les ingénieurs romains semblent avoir ignorées. En effet, là où les ingénieurs des Ponts-et-Chaussées ont adouci les difficultés en choisissant un tracé sinueux chaque fois qu'ils étaient confrontés à une pente forte, les Romains traçaient tout droit. Quand on circule sur ces routes, on peut voir, au pied ou au sommet de chaque versant, un chemin de terre ou une haie se détacher du virage de la route pour continuer tout droit. Ces segments sont des tronçons fossiles qui ont perdu leur statut mais s'imposent encore fortement dans les paysages (fig. 2). Comme s'imposent encore de vieux itinéraires tels que les chemins sauniers qui, en Lorraine, par exemple, sont encore bien visibles sur les versants des principales vallées.

Dans le domaine méditerranéen, ce sont les réseaux de chemins de troupeaux transhumants qui offrent les plus beaux exemples d'itinéraires encore installés visiblement dans les paysages alors qu'ils sont presque tous tombés en désuétude avec le déclin de la transhumance ou l'utilisation d'autres voies pour déplacer les troupeaux entre les domaines de pâturage. Cette persistance est d'autant plus étonnante que ces chemins n'étaient pas « ferrés » comme





2. Voie romaine et route moderne, région de Lunéville (54), mai 1994  
Alors que la route moderne ondule sur le versant de la vallée pour gagner le plateau d'interfluve, la voie romaine qui, de Lunéville, rejoignait, à Moyenvic (57), l'axe majeur Metz-Strasbourg traverse le paysage par de longs segments d'une rectitude absolue.  
Au fond, la voie se confond avec la route avant d'atteindre le village de Moyenvic, sur la gauche, dans la vallée de la Seille.



3. Grande *cañada*, Nouvelle Castille, 1988

Entre Tolède et Ciudad Real, cette grande voie de troupeaux transhumants (*vía pecuaria*) marque encore fortement les paysages, surtout lorsque ceux-ci sont observés d'une position élevée. Elle garde ouvert un large corridor de 75 m au milieu de la nappe des oliveraies.

l'étaient les voies romaines. Il est vrai qu'assez souvent les troupeaux étaient endigués, sur leur itinéraire, par des murets qui protégeaient les récoltes des paysans de leurs divagations. Cette armature latérale a certes contribué à leur survivance. Pourtant, dans le pays qui a possédé le plus vaste et le plus dense réseau de chemins de troupeaux, l'Espagne, des longueurs considérables de *vías pecuarias*, sans aucune protection physique, sont encore parfaitement visibles dans les paysages si l'on peut regarder ceux-ci d'une position un peu élevée. Des rubans de terre nue, sans aucune culture traversent, dans le centre de la Péninsule, des étendues de vignoble ou d'oliveraies sans que ces derniers ne les envahissent (fig. 3).

D'autres structures linéaires sont en train de « mourir » sous l'effet d'une modernisation brutale. Il s'agit, dans les régions arides, des magnifiques artefacts hydrauliques que sont les galeries drainantes, ces conduits souterrains creusés de main d'homme, à des profondeurs parfois considérables, pour faire émerger, à la surface, l'eau d'un aquifère. Des milliers de kilomètres ont été établis sur les piémonts, de l'Afghanistan à la façade atlantique de l'Ancien Monde<sup>2</sup>. Partout

2 Daniel Balland (dir.), *Les Eaux cachées. Études géographiques sur les galeries drainantes souterraines*, Paris, université Paris-Sorbonne, coll. « Publication du département de géographie de l'université Paris-Sorbonne », 1992.





4. Galerie drainante morte sur le piémont méridional du Haut-Atlas marocain, avril 2005  
Cette *khattara* est entrée, il y a peu, dans la catégorie des fossiles hydrauliques. Elle a, en effet, été stérilisée, définitivement très probablement, par la ferme d'agrumes qui la domine et dont les stations de pompage ont provoqué le rabattement de la nappe qui l'alimentait. Elle restera présente dans le paysage, pour un temps plus ou moins long, grâce à l'alignement des cônes de déblais qui entourent les puits qui n'ont servi qu'à sa construction et à son entretien périodique.

où les moyens mécaniques modernes de pompage ont été introduits, le toit des nappes a été abaissé de telle sorte que les *qanats*, les *foggaras*, les *khattaras* se sont trouvés stérilisés et abandonnés. Ils offrent encore, pour un certain temps, leurs longs chapelets de puits qui avaient été creusés pour leur construction et qui seuls permettent de les repérer. Les cônes de déblais qui entourent les orifices leur assurent une présence dans les paysages pour un temps qu'il est difficile d'estimer (fig. 4).

#### Les « squelettes » complets de structures abandonnées

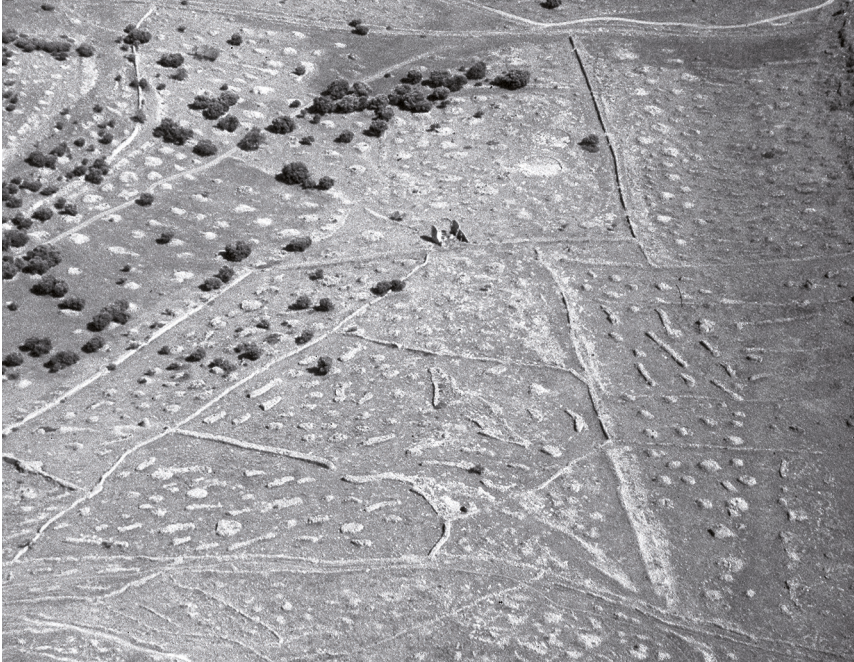
Les objets morts ponctuels et les réseaux finement réticulés ne stérilisent jamais des surfaces étendues et n'empêchent pas leur environnement de vivre en leur présence. Lorsqu'une organisation spatiale ne convient plus à la société qui y vit, celle-ci la réorganise afin qu'elle corresponde mieux à ses exigences sociales ou économiques, ou encore à un nouvel environnement technologique. Les remembrements ou les réformes agraires ont gommé des organisations parcellaires pour s'adapter à de nouvelles exigences de la société. Cependant, pour des raisons variées, des pans entiers des territoires peuvent être laissés de côté. Ces déprises sont particulièrement spectaculaires sur les versants, autour de la Méditerranée, et Jean-Robert Pitte les évoque dans *l'Histoire du paysage français* à travers la plainte douloureuse de Jean Giono<sup>3</sup>. Le phénomène est trop connu, en France, pour que l'on y insiste ici. La même fossilisation des terroirs de pente s'est produite dans les autres pays méditerranéens, avec un certain décalage chronologique parce que l'exode rural y a été plus tardif. Les étendues fossilisées sur les cordillères espagnoles sont impressionnantes, et il est tout à fait justifié de parler de squelette car il ne reste de ces organismes agraires vivants que le maillage des murs des bordures ou des terrasses, et les accumulations de clapiers ou murgers qui ont fini par occuper la plus grande partie des anciennes parcelles (fig. 5). Le constat est le même, plus au sud, dans les montagnes maghrébines, particulièrement au Maroc, où une montagne comme l'Anti-Atlas, qui était une terre de laboureurs, porte aujourd'hui les ruines des terrasses qui, naguère, étaient entretenues jusqu'au sommet des versants<sup>4</sup>.

Mais les parcellaires abandonnés à la pierraille et à la garrigue ne sont pas les seules structures agraires fossiles reléguées en marge du domaine agricole. Même s'ils sont moins répandus et moins étendus, longtemps ont fonctionné des terroirs de zones humides, qu'elles soient continentales ou, plus souvent,

3 Voir Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français. De la préhistoire à nos jours*, Paris, Tallandier, 2001, p. 340.

4 Mohamed Ziyadi, *Vie rurale et aménagement des pentes dans l'Anti-Atlas occidental – Maroc*, Nancy, PUN – Éditions universitaires de Lorraines, coll. « Archéologies, espaces et patrimoines », 2013.





5. Parcellaire fossilisé dans les chaînes Bétiques, Andalousie, province de Jaén, 1980  
À la fin de la guerre civile, au maximum démographique dans les campagnes espagnoles, des terroirs marginaux ont été systématiquement défrichés en dépit de la maigreur de leur sol. Quelques décennies plus tard, envahis de pierriers impressionnants, ils sont retournés à la friche. Ce parcellaire établi sur une table calcaire qui domine la localité d'Alcalá-la-Real était, à l'origine une terre de parcours pour le troupeau villageois.

littorales. Plus encore que les terroirs des versants, ces organisations sont sensibles à la désorganisation de la société rurale. En effet, elles n'ont pu être créées et fonctionner correctement sans une cohésion et une discipline forte des communautés qui y vivaient. Comme les terroirs irrigués collectifs, les réseaux de drainage des « marais » doivent être entretenus avec beaucoup de rigueur sous peine de voir la nappe d'eau remonter et submerger les parcelles. Les plus beaux et les plus étendus de ces marais littoraux sont ceux de la côte orientale de l'Espagne, entre le delta de l'Èbre et le cap de la Nao, au sud de Valence. Ces « marais » appelés localement *marjales* ou *marchales*, ont leur origine au Moyen Âge et ont fonctionné correctement jusqu'au premier tiers du <sup>xx</sup>e siècle. Les troubles de la Guerre civile espagnole ont sans doute déclenché des abandons irréversibles. Les *marjales* fournissent aujourd'hui, à l'observation aérienne, des étendues de parcellaires fossiles considérables (fig. 6). Le retour à la « nature » de ces zones humides fait le bonheur du mouvement vert devenu très actif dans la Péninsule.



6. Parcelle fossile de *marjales* dans la plaine littorale  
au nord de Castellón-de-la-Plana, Espagne, 2011

Une partie importante des structures agraires de la plaine littorale a été stérilisée par la désertion des campagnes et le manque d'entretien du réseau de drainage. Le dessin du parcellaire est encore parfaitement lisible avec ses étroites banquettes de terre séparées par les étroits fossés de drainage.

### Le palimpseste

Il est des témoins de structures obsolètes qui ont été tellement gommées qu'elles ont pratiquement disparu des paysages. Elles forment ce que Raymond Chevallier a appelé le palimpseste, c'est-à-dire les traces de cette écriture qui, sur les vieux parchemins, se devinent encore sous la couche la plus récente alors qu'elle avait été grattée pour permettre une nouvelle utilisation de la peau. Dans les paysages, l'ombre de ces structures arasées complètement et recouvertes par une nouvelle « écriture » ne se révèle que dans certaines conditions d'observation, le plus souvent aériennes. Et encore, ne faut-il pas les survoler n'importe quand. Les archéologues aériens du xx<sup>e</sup> siècle nous ont offert d'innombrables exemples de ces fantômes de toutes les époques qu'ils





7. Tumulus mystérieux en bordure de la voie romaine (voir fig. 2), mai 1993  
 Même du sol cette éminence attire l'attention lorsque l'on passe sur la route proche. Doit-elle être mise en relation avec la voie romaine dont la haie de l'arrière-plan souligne le tracé ? L'observation aérienne révèle deux phénomènes intéressants. L'auréole claire, qui souligne la base de la butte, peut signifier l'enfouissement à faible profondeur d'une structure de pierres. Par ailleurs, dans les céréales mûrissantes, apparaît clairement un réseau de tranchées et de boyaux de la première guerre mondiale.

ont réussi à fixer sur leur pellicule<sup>5</sup>. Il est certes légitime d'objecter que, si plus rien n'est visible du sol, ces spectres n'appartiennent plus aux paysages et qu'ils n'interviennent plus, de quelque façon que ce soit, dans la composition et la structuration de ces derniers. Ce n'est pas tout à fait vrai, cependant. Certaines ondulations du sol dans les campagnes sont les témoins d'anciennes structures, parfois totalement ignorées de ceux-là mêmes qui les fréquentent tous les jours (fig. 7). Si, grâce au regard aérien, du sens structural est donné à des objets, à des lignes, à des surfaces qui n'en avaient plus aucun, alors ces phénomènes retrouvent une place signifiante dans les paysages. Un vague tertre devient une motte castrale ; le Père Poidebard a ressuscité le *limes* romain en Syrie ; les Anglais Crowford et Keiller ont révélé de vieilles structures médiévales dont la présence physique n'était pas ignorée mais qui étaient demeurées incomprises. Dans nos campagnes françaises de l'openfield, les *ackerbergs* qui, d'avion révèlent

5 L'archéologie aérienne, en France, s'est développée considérablement après la seconde guerre mondiale avec Roger Agache, dans le Nord et en Picardie ; Jacques Dassié, en Charente et Poitou ; René Gaugey, en Bourgogne ; et bien d'autres qui ont contribué à l'inventaire du palimpseste dans toutes les régions de France. Voir René Goguey et Alexandra Cordier, *Photographie aérienne et archéologie. Une aventure sur les traces de l'humanité*, Paris, Éditions Infolio, 2015 ; ainsi que Henri Delétang (dir.), *L'Archéologie aérienne en France. Le Passé vu du ciel*, Paris, Éditions Errance, 1999.

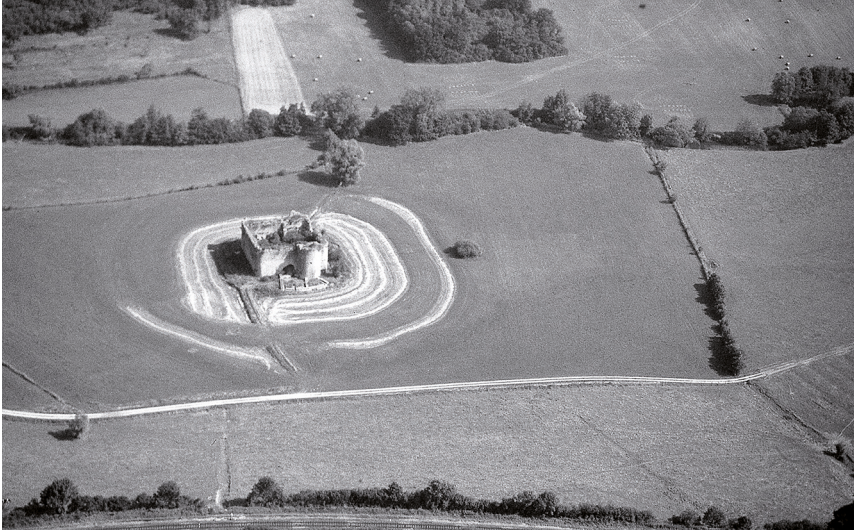
les anciens quartiers, sont visibles même du sol dans beaucoup de plaines, et particulièrement dans celle d'Alsace, entre Saverne et Strasbourg, notamment. Il en est de même des anciens billons de cultures figés sous la prairie, souvent dès le début du *xx*<sup>e</sup> siècle, quand l'élevage laitier a pris de l'importance. Bien sûr, les structures évanouies du palimpseste le plus parfait, celui qui n'a laissé aucun relief, aussi minime soit-il, ne peuvent revenir dans les paysages que si elles sont exhumées pour retrouver le statut de vestiges visibles qu'elles avaient perdu par leur arasement et leur enfouissement.

## LE POIDS DE L'INERTIE

Tous ces objets, réseaux, et structures fossiles peuvent-ils encore, en dépit de leur inertie, jouer un rôle dans les systèmes qui ont remplacé ceux auxquels ils appartenaient ? La plupart du temps, ces corps morts sont ignorés, contournés, pour peu que leur présence ne perturbe pas de façon gênante le fonctionnement du système actuel. La motte castrale ou la tombe à char protohistorique, recouverte d'une couche de terre arable, est le plus souvent considérée comme une irrégularité naturelle du terrain et traitée comme le reste de la parcelle dans laquelle elle est incluse. Pourtant, dans certains cas, ces structures fossiles peuvent exercer une certaine contrainte sur les façons culturales, par exemple. La proximité, par rapport à la surface, d'une armature de pierres de l'ancienne structure peut obliger l'exploitant à des labours moins profonds ou à un épierreage périodique. À l'inverse, la dépression persistante des anciens fossés autour d'une motte castrale (fig. 8) peut entretenir une humidité excessive dans une partie des labours ou de la prairie, ce qui provoque, selon les cas, la perte d'une partie de la récolte, lors des années humides, ou la nécessité d'entreprendre de coûteux travaux de drainage. Ces exemples n'entraînent, évidemment, que des contraintes très ponctuelles qui affectent peu l'organisation d'une partie importante d'un territoire.

Il n'en est pas de même avec certains éléments de grands réseaux qui persistent encore dans les paysages sur des dizaines de kilomètres, comme les antiques voies romaines qui sillonnaient les campagnes d'une grande partie de l'Europe occidentale. Nous l'avons vu, des longueurs considérables ont été simplement fossilisées par les grands axes modernes de communication après avoir assuré les relations entre les territoires pendant tout le Moyen Âge. Les sections qui n'ont pas été reprises dans les réseaux actuels ont pourtant, souvent encore, guidé la structuration de l'espace fonctionnel actuel parce qu'elles ont joué un rôle contraignant dans le dessin des cadastres. Ce phénomène connu apparaît de façon extrêmement claire sur les photographies aériennes ou les images satellitaires. Il serait possible d'en présenter des exemples innombrables. En effet,





8. Un fossile gênant ? Le château de Geroldseck à Niederstinzeln (57), dans la vallée de la Sarre, juin 1994

Cette belle ruine oblige l'exploitant de la prairie au centre de laquelle elle se dresse à une exploitation un peu compliquée par la présence d'une dépression annulaire à l'emplacement des douves. L'accès à ce château du XIII<sup>e</sup> siècle, interrompu à l'emplacement où devait être le pont-levis, forme un *agger* – long bourrelet semblable à une digue – que l'on repère facilement.

au long de ces voies fossiles, parfois conservées sous la forme de chemins ruraux, parfois totalement oblitérées ou soulignées seulement par une ligne de haies, on peut constater que les parcellaires ont été organisés en fonction d'une ligne matricielle qui correspond au tracé de l'antique voie. Les quartiers parcellaires de l'ancien openfield ou, même, les grandes pièces remembrées s'appuient sur cette ligne, sans la transgresser, comme si la voie avait servi de frontière territoriale aux communautés rurales jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle.

Ces limites de finages qui s'appuyaient sur une voie ont d'ailleurs été officialisées souvent par la fixation des limites de paroisses et de communes. Il suffit de consulter les feuilles de la carte IGN au 1/50 000, traversées par un de ces chemins antiques, pour vérifier le phénomène : au sud de Dijon, la grande voie Lyon-Trèves, pour ne prendre qu'un exemple, coïncide avec les limites communales entre Épernay-sous-Gevrey et Gilly-lès-Citeaux ainsi qu'entre Broindon et Saint-Philibert, sur plus d'une dizaine de kilomètres. Jean-Robert Pitte a évoqué l'influence encore observable d'une voie romaine dans les paysages en prenant pour exemple, précisément, une des grandes voies d'Agrippa, celle de Lyon à Trèves<sup>6</sup>. Cette étonnante pérennité de la trace de Rome dans les

6 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, op. cit., croquis p. 100.

paysages actuels ne s'explique sans doute pas seulement par la survivance d'un repère spatial qui a pu être oublié pendant des siècles quand la forêt eut fossilisé les terroirs agricoles redéfrichés parfois après un long sommeil. On constate alors que certaines de ces remises en culture tardives s'arrêtent précisément sur la ligne de la voie comme si cette dernière opposait un obstacle à la progression du terroir, comme si les défricheurs butaient sur un obstacle infranchissable. C'est bien ce qui s'est produit, très souvent, car si le dallage de la voie romaine – en supposant qu'il y en ait eu un – avait disparu depuis longtemps, presque toujours a persisté, à faible profondeur ou même au niveau de l'environnement topographique, l'âme empierrée de la route formant un hérisson. Il y avait de quoi rebuter celui qui tenait la houe ou guidait la charrue. Ce renoncement se lit encore dans les paysages. Même si les voies antiques ne constituent pas des obstacles très préjudiciables au fonctionnement des géosystèmes modernes, force est de constater, néanmoins, qu'elles ont imprimé leur marque jusque dans les paysages actuels (fig. 9).

On peut en dire autant, pour des raisons assez différentes, d'un autre type de réseau qui s'impose encore dans les paysages, celui évoqué, plus haut, des chemins de troupeaux méditerranéens, aujourd'hui sinon totalement désaffectés, du moins considérablement surdimensionnés par rapport aux flux qui pourraient encore les parcourir. Si les *cañadas* sont encore si présentes dans les paysages espagnols, ce n'est pas parce qu'elles sont indestructibles mais parce qu'elles sont juridiquement protégées par un statut, autrefois collectif, devenu domanial. Dans toutes les communes espagnoles possédant sur leur territoire des *vías pecuarias*, a été établi, parfois dès les années 1940, un inventaire cartographique de tous ces chemins avec indication de leur tracé, de leur longueur et de leur largeur. C'est bien cette protection juridique qui interdit toute extension des terroirs à leurs dépens. Voici donc un exemple de plus de structure fossile qui stérilise une partie de territoire que le système vivant est incapable de digérer à la suite d'une décision législative et, aujourd'hui, en raison d'une forte tendance patrimonialisante.

Pour ce qui concerne les terroirs dont le parcellaire ancien a été gommé par une redistribution radicale des terres ou, plus souvent, par un remembrement, ils subissent rarement les contraintes liées aux structures anciennes, sauf quand des éléments « solides » sont restés en place, comme des talus, sur les pentes ou à l'emplacement des haies d'un bocage. Même dans ces cas-là, la puissance des moyens mécaniques disponibles, permet d'éliminer presque toutes ces contraintes dont le souvenir n'est alors conservé que dans le palimpseste. Dans les terroirs fossilisés sous des milliers de tonnes de pierres accumulées autour des parcelles ou même à l'intérieur de celles-ci, l'élimination des vestiges est certes plus délicate, mais j'ai vu, sur les hauts-plateaux des Chaînes Bétiques,



9. La voie romaine Metz-Trèves au nord de Thionville (57), juin 1994  
La grande voie traverse tout droit la campagne lorraine où, 2000 ans après sa construction, elle impose encore sa tyrannie aux structures agraires. On le voit ici, à de rares exceptions près, le dessin parcellaire s'appuie rigoureusement sur cette ligne matricielle.



comment ces accumulations encombrantes étaient éliminées, simplement en les enfouissant dans d'énormes fosses creusées par de puissants engins, dans les parcelles mêmes qu'elles avaient stérilisées<sup>7</sup>. Cependant, il est des situations dans lesquelles la reprise en main est si lourde que les structures anciennes interdisent l'installation d'un nouveau système, du moins tant que l'effort consenti n'assure pas un avantage significatif. C'est le cas de toutes ces terrasses de culture pluviale abandonnées sur les versants méditerranéens dont la récupération supposerait un investissement sans contrepartie profitable. La difficulté est au moins aussi grande, pour des raisons techniques différentes, pour les terroirs fossilisés dans les zones humides littorales. Plus encore que sur les versants, les contraintes sont, ici, globales, car le système était fondé sur une gestion collective du régime des eaux. Dans ces conditions, le « bricolage » individuel est pratiquement impossible ; seul un programme lourd en moyens techniques et surtout en capitaux est susceptible de remodeler totalement de tels terroirs. C'est sans doute pourquoi, les vieux *marjales* des côtes du Levant espagnol, sont encore si nombreux, figés dans une forme acquise il y a des siècles mais envahis par les plantes des marais et les lentilles d'eau.

#### UNE DEUXIÈME VIE POUR DES FOSSILES ?

Si de nombreux fossiles d'anciens systèmes ne sont plus que des témoins figés qui parfois sont même encombrants pour le fonctionnement des systèmes actuels, il en est néanmoins qui, de façon parfois inattendue, retrouvent une fonction qui les fait participer à la vie des territoires au sein desquels ils sont incrustés. L'épanouissement de la conscience patrimoniale a tiré de l'oubli, et parfois protégé de la destruction, beaucoup de vestiges de toutes natures. Des sites castraux, des villages abandonnés, de vieux ponts, et tant d'autres objets qui revivent une autre vie grâce à la passion de bénévoles et l'appui d'association ou de collectivités. Les mieux situés, les mieux traités peuvent devenir des lieux d'une activité soutenue, significative dans le fonctionnement du système territorial.

Les réseaux totalement ou partiellement abandonnés peuvent aussi revivre pour jouer un rôle qui n'a plus grand-chose à voir avec leur mission première. Ils sont parfois réanimés par le tourisme, la randonnée ou d'autres activités liées à l'hygiénisme ambiant. Des voies ferrées désaffectées retrouvent une seconde vie avec les petits trains pour touristes ou les draisines qui enchantent

7 Voir André Humbert, *Campagnes andalouses et colons castillans. Paysages d'un front pionnier entre Grenade et Jaén*, Madrid, Casa de Velázquez/ Ciudad universitaria, coll. « Recherches en sciences sociales », 1988, p. 243-244.

les familles. Les chemins de troupeaux n'échappent pas à cette mode et, en Nouvelle Castille, par exemple, des chemins de grande randonnée empruntent leurs itinéraires avec la signalétique habituelle et des aires de pique-nique installées à l'emplacement des anciens *descansaderos*, les aires de repos, qui jalonnaient la *cañada*. J'ai même observé, en Sierra Morena, une curieuse, et inattendue, remise en service d'une section de chemin de troupeau, utilisée – très épisodiquement – comme parcours d'un chemin de croix (*vía crucis*), avec pour stations des piliers de granite portant les scènes de la passion en céramique vernissée. Anecdote sans aucun doute ! Parfois, le même axe a connu plusieurs vies différentes à plusieurs siècles d'intervalle. En Italie centrale, dans les Abruzzes, on découvre facilement, d'avion, la marque laissée dans le paysage par une grande voie romaine qui empruntait le couloir transversal passant par l'Aquila, au pied du Gran Sasso. Cette voie, au Moyen Âge, est devenue une des grandes *tratturi* empruntées par les troupeaux qui transhumaient entre le cœur de l'Apennin et les plaines du Tavoliere<sup>8</sup>. Aujourd'hui, sur le même tronçon passe un des itinéraires de grande randonnée de cette partie de la montagne italienne. Toutes ces réutilisations sont, de loin ou de près, en relation avec la fonction première de ces chemins. Cependant, malgré la « sanctuarisation » actuelle<sup>9</sup>, des vieux itinéraires pastoraux en particulier, ceux-ci ne restent plus toujours en creux dans le paysage car leur caractère domanial les rend parfois plus vulnérables à des pressions difficilement contrôlables. Un des exemples les plus fameux est celui de la Cañada Real du Sud-est de l'agglomération madrilène qui est occupée, aujourd'hui par un long cordon d'habitat précaire, plus ou moins consolidé, de plus de 10 km de long sur une largeur de 75 m<sup>10</sup>. Quelques autres exemples semblables sont aussi très spectaculaires (fig. 10).

Les parcellaires de versant ou de marais peuvent revivre aussi, même pour l'agriculture, moyennant des transformations qui réhabilitent, d'une certaine manière, les structures primitives. En Andalousie, des milliers d'hectares de terrasses ayant porté de la vigne et des amandiers ont été abandonnés, sur le

8 Pierre Vitte, *Les Campagnes du Haut-Apennin. Evolution d'une société montagnarde*, Clermont-Ferrand, Association des publications de la Faculté des lettres et sciences humaines de Clermont-Ferrand, 1987, p. 224-225.

9 Actuellement encore, chaque communauté autonome met à jour une liste détaillée des *vías pecuarias* qui traversent son territoire avec toutes leurs caractéristiques. Il y aurait, dans l'ensemble de l'Espagne, 125 000 km de voies, toutes catégories confondues, qui couvriraient une superficie de 450 000 ha ! Même si cela ne représente que 1 % du territoire national, ce n'est pas négligeable.

10 Le lecteur intéressé par ce phénomène de la banlieue madrilène pourra l'observer sur les images Google Earth au long du méridien approximatif 3° 32'0", entre les parallèles 40° 22' 48" et 40° 24' 40". Ce cordon urbanisé se prolonge plus loin, vers le sud-ouest de la localité de Rivas Vaciamadrid. Si l'on mesure la largeur de ce ruban construit, on constate qu'il est approximativement de 75 m, soit la largeur des axes majeurs du réseau de chemin de troupeaux.



10. Invasion d'une *cañada* par de l'habitat illégal, en Andalousie, octobre 2007  
 À l'est de Xérès, sur la commune d'El Cuervo, une *cañada* a été envahie, en dépit de la protection officielle dont elle jouit. Cette vue aérienne montre comment une structure obsolète a trouvé une seconde vie et impose une forme particulière dans le paysage.

versant des Chaînes Bétiques qui dominent la mer, par une paysannerie qui a émigré vers les villes ou l'étranger, dans les années 1950 et 1960 ; un peu plus tard, ceux qui restaient encore sont allés servir, dans les plaines du littoral, l'agriculture de contre-saison qui avait besoin de bras<sup>11</sup>. Les anciennes terrasses ont été envahies par la garrigue ou le maquis jusqu'au jour où les exploitants de la côte se sont rendu compte que ces versants abandonnés seraient un support idéal pour y installer des serres bien exposées au sud, dans lesquelles ils pourraient produire une quinzaine de jours plus tôt que dans la plaine littorale. Parfois, sans avoir à remodeler le parcellaire du versant, ils ont installé leurs serres sur les anciennes terrasses inclinées, après y avoir « construit » leur champ fait de sable et de fumier, et après avoir installé, au sommet de la pente, un réservoir dans lequel est pompée l'eau nécessaire à l'irrigation (fig. 11). Les deux formes d'agriculture n'ont rien en commun, mais la nouvelle s'est installée dans les cellules vides abandonnées par l'ancienne. La réutilisation agricole des *marjales*, se prête moins à une action individuelle, sauf si l'entrepreneur dispose de capitaux importants. Il faut, en effet, généralement, réorganiser tout le réseau

11 Christian Mignon, *Campagnes et paysans de l'Andalousie méditerranéenne*, Clermont-Ferrand, Association des publications de la Faculté des lettres et sciences humaines, 1981.



11. Réemploi d'un parcellaire fossile sur le versant des chaînes Bétiques, 1998

Le versant méditerranéen des chaînes littorales des *sierras* de Lújar et de Contraviesa avait été aménagé en terrasses portant vigne et amandiers. Leur abandon semblait les condamner à une fossilisation peut-être définitive. De façon inattendue, ces structures ont été réinvesties par une forme très artificielle d'agriculture, celle de contre-saison pratiquée sous serres. Sur la photo, on notera la forme et la taille très diverses des serres de plastiques qui ont dû s'adapter au dessin primitif des terrasses. Certaines de celles-ci n'ont pas été réoccupées.

de drainage d'un secteur important et adapter le parcellaire ancien aux nouvelles conditions économiques et technologiques de l'agriculture. Moyennant un remodelage qui reprend, en gros, l'ancienne structure, un paysage modernisé de *marjales* est en train de naître. Une solution plus drastique de bonification par assèchement de la zone humide était sans doute possible, mais ce n'est pas la solution qui a été adoptée. Sous la pression des mouvements écologistes qui luttent pour préserver les zones humides, c'est un modèle ressemblant aux anciens paysages qui a été créé, avec des banquettes de terre surélevées au-dessus du marais, séparées par de larges fossés de drainage. Le module n'est plus le même, les cultures non plus, mais le système ancien a été imité... dans une certaine mesure<sup>12</sup> (fig. 12). Par ailleurs, tous les terroirs de *marjales* n'ont pas été repris de la sorte. De grandes surfaces sont toujours à l'abandon, alors que d'autres, proches d'une ville ont été investis par des formes périurbaines

12 André. Humbert, « Los paisajes agrarios de España. Una mirada desde el aire », dans Fernando Molinero Hernando, Juan-Francisco Ojeda Rivero et Joan Tort i Donada, *Los paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*, Madrid, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2011, p. 169-180, en part. p. 172, 176.





12. Résurrection de *marjales* naguère fossilisés, Jaraco, sud de Valence

Après des décennies d'abandon, les vieux parcellaires du marais ressuscitent sous une forme modernisée. Les banquettes de terres sont trois ou quatre fois plus larges que les anciennes ; le calibre des nouveaux drains a été augmenté aussi. Ces nouveaux champs sont maintenant consacrés aux agrumes, ce qui n'était jamais le cas des anciens *marjales*. Des concessions ont été faites aux partisans d'un environnement humide « naturel » avec des aménagements de certains secteurs avec de pseudo-lagunes et une végétation spontanée de marais.

d'occupation avec un foisonnement de cabanons installés dans la plus grande anarchie, pratiquement sans transformation du parcellaire. Cette nouvelle forme de vie d'un terroir est particulièrement spectaculaire dans les marais de Castellón-de-la-Plana. Étonnant détournement fonctionnel d'un espace, pour une nouvelle vie!

Le sort des structures obsolètes abandonnées dans les systèmes fonctionnels actuels est donc très variable. Entre la situation des résidus presque complètement digérés par le système en fonctionnement et les reliques qui connaissent une nouvelle vie, parfois très active, il existe toute une gamme de situations qui va de l'oubli pur et simple à la réinsertion dans le système en passant par une influence passive qui oriente parfois encore l'organisation de l'espace. L'intérêt, souvent enthousiaste, que porte, notre société à tout cet héritage « inutile » fait que beaucoup de vestiges inertes qui le composent retrouvent, non seulement, le droit d'exister et de paraître, mais aussi celui de redevenir utile par le biais d'une réhabilitation fonctionnelle parfois très productive. Les exemples choisis ici concernent essentiellement les paysages agraires. Les villes en offrent d'aussi

nombreux, de toutes les époques, même si l'exiguïté de l'espace a entraîné des destructions ou des recouvrements qui ont fait disparaître les strates urbaines antérieures. On a abattu les murailles des cités médiévales mais on met, aujourd'hui, en valeur le moindre tronçon qui a échappé à la destruction et l'on fait revivre des monuments antiques comme le théâtre d'Autun, exhumé et rétabli dans ses fonctions culturelles dès le début du xx<sup>e</sup> siècle. Un réemploi similaire est effectué avec certaines des épaves laissées par la crise du système productif industriel qui a abandonné des structures parfois de grande taille qui peuvent accueillir, après transformation, des activités aussi bien culturelles que marchandes. Les mutations des anciens docks portuaires en fournissent, un peu partout dans le monde, de remarquables exemples.

## UNE APPROCHE FRACTALE DE LA BEAUTÉ DES PAYSAGES

*André Dauphiné*

Parmi les divers sujets que Jean-Robert Pitte a abordés, son « Histoire du paysage français »<sup>1</sup> contribua fortement à sa notoriété et demeure un grand classique. Bien que les paysages n'appartiennent à personne, ni aux artistes ni aux scientifiques, ce sont des objets que courtisent surtout peintres, architectes, écologues et géographes<sup>2</sup>. Très tôt, les géographes placèrent les paysages au centre de leur réflexion, notamment Max Sorre d'après Augustin Berque<sup>3</sup>. Certains géographes contemporains en font même une composante incontournable de la géographie<sup>4</sup>.

Or, comme tous les objets que le géographe explore, les paysages sont multidimensionnels. Ils possèdent une double armature, physique et socioculturelle, ce qui explique leur place centrale dans une géographie considérée comme la science des rapports nature-société. De plus, un paysage est un ensemble perçu et une représentation pour diverses communautés, souvent classées en deux catégories : les résidents et les visiteurs. Cette dimension culturelle est abondamment soulignée dans la géographie humaniste. Un paysage, ce sont des formes, mais aussi du sens.

Dans un tel contexte multidimensionnel, la question de la beauté d'un paysage se pose avec acuité. Certes, depuis Marcel Duchamp et son urinoir (*Fontaine*, 1917), la beauté est devenue une notion relative, voire ringarde<sup>5</sup>. Pourtant, tout homme sait distinguer une belle femme dans une assemblée. Et, bien avant que ne surgisse l'idéologie du genre, la réciproque était vraie. Sans doute, comme les théories scientifiques, la notion de beauté évolue au cours des siècles. Les artistes, qui peignent des corps nus, le démontrent bien. Cependant, on

1 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, Paris, Tallandier, 1983.

2 François Béguin, *Le Paysage. Un exposé pour comprendre, un essai pour réfléchir*, Paris, Flammarion, coll. « Dominos », 1995 ; Kenneth Clark, *L'Art du paysage [Landscape into art]*, trad. André Ferrier et Françoise Falcou, Paris, Arlea, coll. « Arléa-poche », 2010.

3 Augustin Berque, *Les Raisons du paysage. De la Chine antique aux environnements de synthèse*, Paris, Hazan, 1985.

4 Jean-Paul Ferrier, *La Beauté géographique ou la métaphore des lieux*, Paris, Economica/Anthropos, coll. « Géographie », 2013.

5 Henry de Lumley (dir.), *Le Beau, l'Art et l'Homme. Émergence du sens de l'esthétique*, Paris, CNRS éditions, 2014.

peut s'interroger, avec les théoriciens de l'art, sur des composantes de la beauté qui persistent à travers les âges.

Ainsi, n'existe-t-il pas des points communs à toutes ces formes paysagères qualifiées de belles ? Si cette hypothèse n'est pas saugrenue, alors le scientifique, qui s'intéresse plus au général qu'au particulier, peut avancer quelques pistes pour décrire et pourquoi ne pas mesurer, au moins partiellement, cette beauté. Notre modeste contribution en hommage à Jean-Robert Pitte tente ce pari un peu fou.

### UNE EXPÉRIENCE TROIS FOIS RÉPÉTÉE

108

Nous avons présenté à trois publics différents un ensemble de trois groupes d'images. Volontairement, elles illustrent des paysages ultra simplifiés. Le premier groupe est illustré par les images 1, 2 et 3 (fig. 1 à 3). C'est la forme d'un simple transect plus ou moins régulier que l'œil perçoit au loin. Le deuxième groupe, qui correspond aux images 4, 5 et 6 (fig. 4 à 6), simule le bloc-diagramme de trois paysages plus ou moins escarpés. Le troisième groupe était identique quant à la forme aux images du deuxième groupe, mais l'assemblage des couleurs créait des contrastes plus ou moins violents. Les trois publics testés étaient une cinquantaine d'étudiantes et étudiants de géographie de l'université de Nice Sophia Antipolis, puis des géographes pour la plupart retraités, membres du groupe Dupont, et enfin une assemblée comprenant une quinzaine d'artistes et une trentaine de simples villageois de tout niveau culturel, réunis dans un petit village du haut pays niçois.

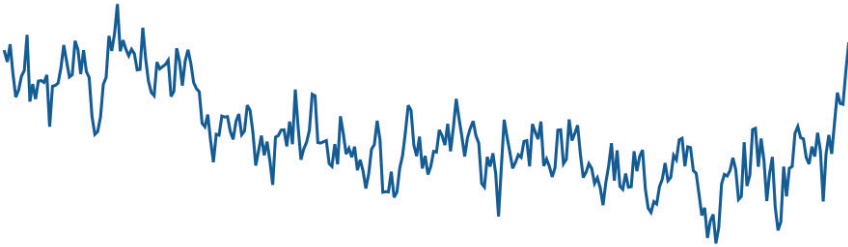
Une seule question était posée : quelle image, parmi les trois de chaque groupe, représente selon vous le plus beau paysage ? Des réponses ne donnant la priorité, en termes de beauté, à aucune des trois images pour chaque groupe, auraient signifié qu'aucun ordre de préférence n'émergeait, et il aurait donc fallu en conclure que la beauté de ces paysages, pourtant fort simples, n'était pas saisissable. Et si chaque participant affichait une préférence particulière, aucune approche scientifique n'était sérieusement envisageable.

Or, les réponses apportées par les deux premiers publics désignèrent au contraire les images 3 et 6. Bien entendu, quelques réponses attribuèrent l'adjectif de plus beau aux autres images. Mais ces avis étaient très minoritaires et un simple calcul de Khi-2 démontra que la beauté était bien accordée aux images 3 et 6, avec une probabilité toujours supérieure à 95 %. Donc pour ces deux publics, la perception de la beauté paysagère était semblable. D'où une nouvelle question : pourquoi cette unanimité ?

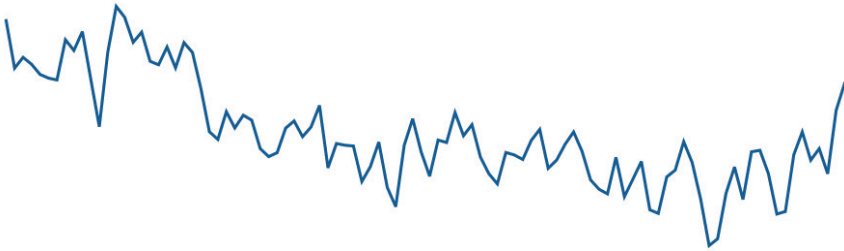
Le troisième public se scinda en deux blocs. Les villageois accordèrent leur suffrage aux mêmes images que celles désignées antérieurement par les deux



1.



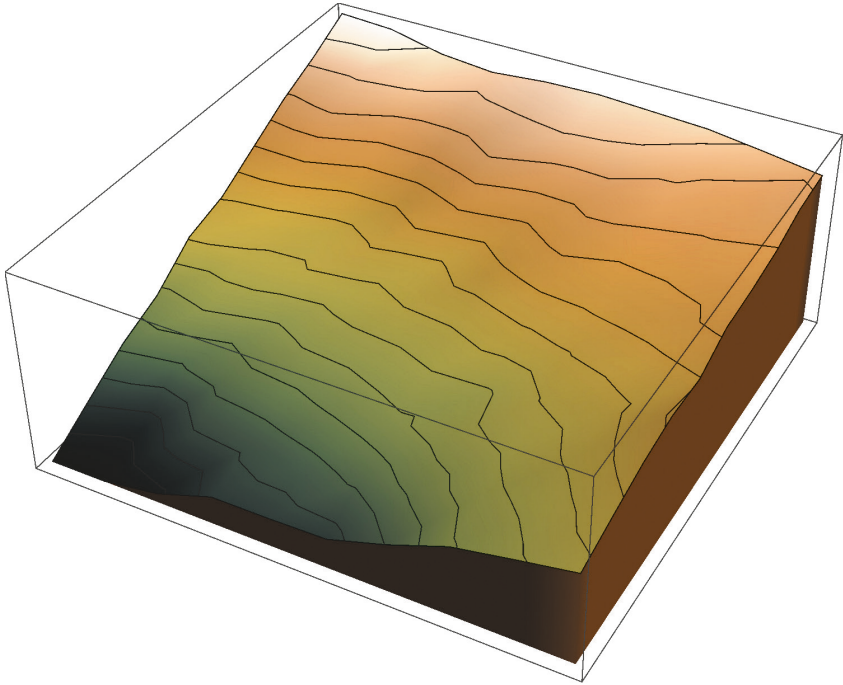
2.



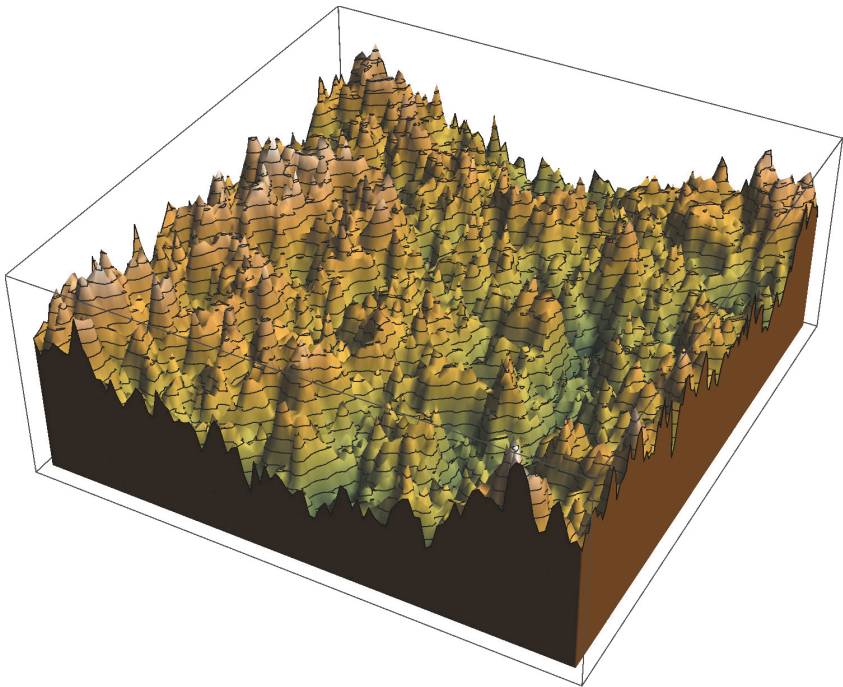
3.

1, 2 & 3. Premier groupe d'images : celles-ci ont la forme d'un simple transect plus ou moins régulier que l'œil perçoit au loin

précédents publics. En revanche, le sous-groupe des artistes dispersa ses votes. Une petite majorité de ces artistes désigna bien les images 3 et 6 comme représentatives des plus beaux paysages, mais une bonne minorité accorda ses suffrages aux images les plus régulières, 1 et 4, donc à la ligne ou au plan presque horizontal. Interrogés, ces artistes « dissidents » estimèrent que cette régularité permettait une plus grande liberté à l'artiste. Il jugeait donc la beauté à travers le prisme de leur créativité et d'une certaine conception de la liberté de l'artiste face à sa toile.

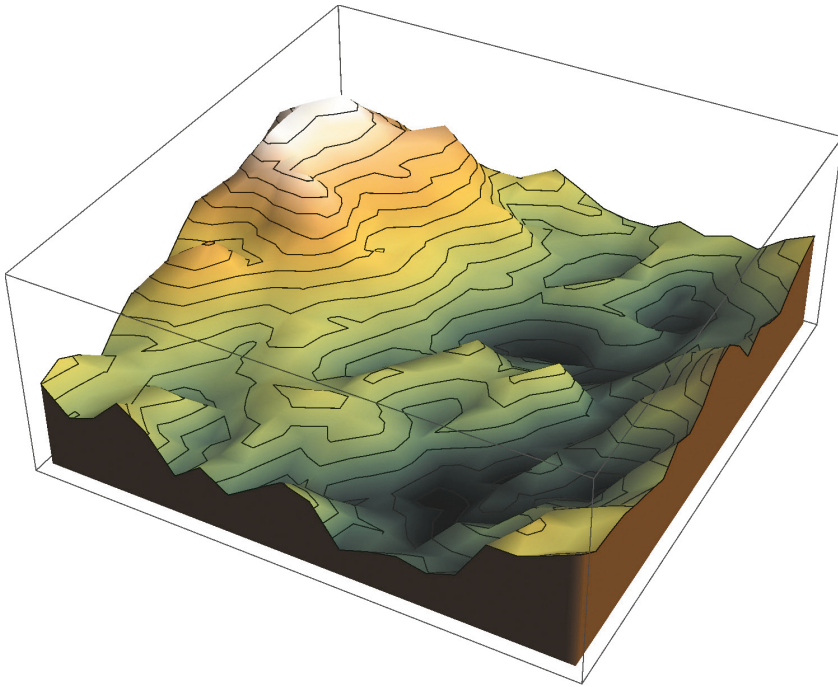


4.



5.





6.

4, 5 & 6. Second groupe d'images : celles-ci simulent le bloc-diagramme de trois paysages plus ou moins escarpés

#### QUAND SCIENCE ET BEAUTÉ FONT BON MÉNAGE

Ces réponses concordantes indiquent donc que derrière la beauté paysagère se cachent des règles. Certes, les livres d'histoire de l'art attestent une évolution de ces règles. Elles ne sont jamais fixées une fois pour toutes. Mais qui dit règle, dit aussi science. Ce lien entre science et art n'est pas si étonnant au regard de l'histoire de la peinture. Souvent les nouvelles écoles artistiques empruntent aux scientifiques, notamment aux mathématiciens, des techniques pour répondre à leurs objectifs. L'introduction du nombre d'or dès l'Antiquité, ou de la perspective euclidienne à la Renaissance, en est un bon exemple. Parfois, les artistes s'attaquent même à des problèmes encore imparfaitement résolus par les scientifiques, par exemple la turbulence chez Léonard de Vinci, ou le mouvement rapide dans la peinture futuriste.

Mais revenons à nos expériences. Il apparaît nettement que les trois publics n'accordent pas la qualité de beauté aux images trop régulières, la ligne et le plan, ainsi qu'aux images trop irrégulières, Benoît Mandelbrot aurait écrit trop rugueuses. La beauté se situe entre ces deux bornes. Un beau paysage doit ne

pas être trop homogène, mais ne pas être non plus trop irrégulier. Comme le souligne Jean-Pierre Paulet, le paysagiste doit éviter les contours anguleux fatigants<sup>6</sup>. Trop d'ordre et pas assez d'ordre nuisent à la beauté, du moins dans la culture occidentale.

La question suivant cette constatation, purement qualitative, concerne une éventuelle mesure de cette rugosité. Or, dans la géométrie euclidienne, une ligne reste une ligne qu'elle soit plus ou moins brisée, plus ou moins courbe. Elle possède toujours une même dimension égale à 1, le point ayant une dimension 0, et le plan une dimension 2. Cette remarque concernant la faiblesse de la géométrie euclidienne est donc valable pour tous les jeux d'images. Cette géométrie est par conséquent inadaptée à notre problématique. Elle ne permet pas de mesurer la rugosité d'un espace, de quantifier la beauté d'un paysage.

112

Mais, le géographe peut malgré tout distinguer les trois lignes ou les trois blocs-diagrammes grâce au calcul d'une dimension fractale<sup>7</sup>. La dimension fractale mesure cette rugosité. Pour une ligne droite, non brisée, elle est égale à 1. Et pour une ligne totalement brisée, qui recouvrirait tout le plan, elle serait égale à 2. Ce raisonnement est transposable pour des espaces paysagers observés en deux ou trois dimensions.

La dimension fractale d'un objet, y compris d'un paysage, mesure donc la rugosité moyenne de cet objet. Et en comparant ces dimensions fractales de plusieurs paysages, il est possible de les classer par ordre de rugosité et, indirectement, par ordre de beauté. Bien évidemment, ce même type de démarche s'applique aux couleurs, donc aux paysages colorés. La dimension fractale appliquée aux couleurs, et non plus aux formes, est un indicateur de leur harmonie. Les paysages de couleurs similaires, trop proches, et ceux de couleurs trop contrastées n'eurent point les faveurs de nos trois publics.

#### UNE APPROCHE ENCORE IMPARFAITE

Un flot de critiques devrait s'abattre sur ce modeste constat qui ne prend pas en compte toutes les composantes de la beauté paysagère. Pourtant, des solutions à certaines de ces critiques peuvent être trouvées. Par exemple, en reprenant le groupe d'images le plus simple, à savoir les trois lignes (fig. 1 à 3), la réalité est parfois plus complexe car elle assemble des paysages très différents. Des paysages sont parfois composés d'une partie rectiligne suivie d'une partie très brisée. Cette situation correspond à un transect prenant en compte la

6 Jean-Pierre Paulet, *Les Représentations mentales en géographie*, Paris, Anthropos, coll « Géographie », 2002.

7 André Dauphiné, *Géographie fractale. Fractals auto-similaire et auto-affine*, Paris, Hermès/Lavoisier, 2012.

surface de la mer adossée à une région de collines ou de montagne. Dans ce cas, la rugosité moyenne, définie par la dimension fractale, n'aurait plus de sens car cette dimension est l'équivalent d'une moyenne. Mais cette limite s'efface quand le géographe calcule les spectres multifractals<sup>8</sup>. Le spectre des singularités quantifie et positionne toutes les rugosités. Il est donc possible d'analyser toutes les rugosités d'un paysage. Et, il serait donc envisageable de comparer ces spectres et d'en déduire un critère de la beauté d'un paysage composite. En fait, la beauté des formes est bien appréhendable par la géométrie fractale.

Mais, il semble plus difficile de dépasser une seconde contrainte imposant une prise en compte de la couleur. En effet, les couleurs ont une forte dimension symbolique pas toujours perçue. Certes le rouge est synonyme d'interdit, de révolution et de passions, tandis que le bleu devient une couleur consensuelle, que révèlent la plupart des drapeaux d'organismes internationaux, comme le montrent ceux de l'Europe ou de l'ONU. Plus encore, la manifestation d'une couleur est contrôlée par ses voisines<sup>9</sup>. Il est donc difficile de formaliser toutes ces nuances, ces combinaisons, et d'en établir une échelle indicatrice de beauté.

Par ailleurs, il est difficile, mais non impossible de prendre en compte simultanément la forme et la couleur. Cependant, le calcul de co-spectres multifractals est concevable et devrait répondre à cet impératif.

Malgré tout, un paysage masque ou révèle souvent une histoire. Cet effet mémoire, auquel il faut parfois attribuer un caractère symbolique, a un impact sur la perception et la représentation d'un paysage. Toutes les enquêtes qui comparent la perception-représentation d'un paysage par les résidents et celles des voyageurs de passage le démontrent. Il paraît difficile en l'état de nos connaissances de formaliser cette diversité, sauf par le biais d'enquêtes orales suivies de traitements statistiques adaptés. Quant à l'essence même des paysages, elle peut être approchée par l'analyse linguistique de descriptions obtenues lors de multiples enquêtes auprès des habitants. Et, pour un scientifique, cette analyse sera conduite avec des techniques mathématiques qualitatives. Mais, il s'agit d'une autre voie à explorer et qui dépasse le cadre de ces modestes expériences.

Ces petits exercices sembleront donc bien sommaires aux nostalgiques des paysages de leur enfance. Mais dès 1962, l'UNESCO prônait des recommandations concernant la sauvegarde de la beauté et du caractère des paysages et des sites. Surtout, la loi française de 1993<sup>10</sup> rend obligatoire l'analyse

8 *Ibid.*

9 Michel Pastoureau et Dominique Simonnet, *Le Petit livre des couleurs*, Paris, Éditions du Panama, coll. « Essai », 2005.

10 Loi n° 93-24, du 8 janvier 1993, sur la protection et la mise en valeur des paysages et modifiant certaines dispositions législatives en matière d'enquêtes publiques.

paysagère dans les études d'impacts, et ultérieurement dans l'édification des Plans locaux d'urbanisme (PLU), et plus récemment avant la délivrance d'un permis de construire. Ces textes juridiques imposent des études paysagères qui nécessitent un effort d'objectivité, même si cette objectivité a ses limites. L'apport des géographes, à l'aide de ces réflexions et de ces outils, ne serait pas superflu, et sans doute mieux compris de la part des autres intervenants qui ont souvent une culture d'ingénieur et demeurent méfiants envers des discours sur la qualité de paysages à préserver, qui ne sont pas étayés par des données.

Par ailleurs, au début du xx<sup>e</sup> siècle, les sciences humaines, dont la géographie, avaient pour ambition d'étudier l'unicité, la spécificité des phénomènes. Ce qui est impossible car tout vocabulaire est généralisant. Inversement, les sciences dites « dures » visaient le général et ignoraient le particulier. Ce n'est plus vrai. Mathématiciens et physiciens se donnent les outils pour analyser les singularités, les bifurcations rencontrées dans la réalité. Ces outils devraient inspirer les sciences humaines qui tendent à ne plus ignorer le général tout en souhaitant toujours comprendre l'unique.

## LE PAYSAGE ET LE MILITAIRE

*Philippe Boulanger*

Le lien entre le paysage et le militaire renvoie à une relation complexe et étendue. Elle est, en réalité, profonde et permanente à travers les époques comme l'ont montré les différents travaux de Jean-Robert Pitte, notamment *Histoire du paysage français*<sup>1</sup>. Celui-ci a rappelé le rôle essentiel de certaines grandes figures militaires de notre histoire, en premier lieu Sébastien Le Prestre, marquis de Vauban (1633-1707), qui participe au développement de nouveaux paysages urbains et ruraux aux périphéries du Royaume de France à la fin xvii<sup>e</sup> et au début du xviii<sup>e</sup> siècle. Dans toute l'évolution de la pensée géographique non seulement française mais aussi mondiale, le militaire exerce une influence fondamentale. Cette influence apparaît aussi bien dans l'évolution de la représentation des paysages (« de ce qui est perceptible par les sens<sup>2</sup> »), dans les origines de la cartographie, que dans la manière d'organiser les territoires. Au premier abord, la notion de paysage appartient à la culture militaire qui se forme et s'accroît surtout à partir des Temps modernes. Si les premiers raisonnements militaires faisant allusion à une dimension spatiale apparaissent dès la lointaine antiquité chinoise, il faut donc attendre une période plus récente, grâce à la naissance de services spécialisés au sein des armées en Europe, pour comprendre le rôle actif et conscient du militaire dans le façonnement des paysages. Ce lien d'ordre culturel, puisque le paysage est le reflet de culture et de savoirs, comme le rappelle Jean-Robert Pitte, participe à l'éclosion de la géographie militaire, qui s'épanouit progressivement pour apparaître sous la forme d'écoles de pensée dans toute l'Europe. L'idée de se fondre dans le paysage, par exemple, est l'une des formes les plus évidentes de ce lien, suscitant innovation technique et études du milieu naturel. Parallèlement, le militaire se construit une représentation du paysage. Dessiner le paysage, l'identifier en effectuant le « Tour d'horizon », puis l'interpréter et le mettre à profit dans un raisonnement tactique, constituent un processus qui commence à se mettre en place à partir du xviii<sup>e</sup> siècle pour se structurer réellement à partir

1 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, Paris, Pluriel, 1994.

2 *Ibid.*, p. 17.

de la Grande Guerre. Enfin, le militaire, acteur de la bataille, est de tout temps un façonneur de paysages. Le paysage du militaire apparaît ainsi sous la forme du paysage de guerre, marqué par la violence plus ou moins intense des combats, et du paysage militaire qui devient parfois un lieu sacralisé, identitaire au profit de la cohésion nationale ou dédiée au tourisme de mémoire. Ce dernier lien constitue un enjeu politique et patrimonial qui dépasse le milieu militaire. Comment le paysage et le militaire sont-ils indissociables dans notre culture européenne ?

## PAYSAGE ET CULTURE MILITAIRE

### La lente émergence d'une culture géographique et militaire

116

La culture « géographique » du militaire, tenant compte des facteurs physiques et humains, est plus ancienne que la prise en compte du paysage. Elle est longtemps incluse dans la conception et la conduite de la guerre sans présenter cependant une pensée spécifique. Les formes du relief, l'hydrographie et le climat sont généralement les vecteurs communs de cette culture qui commence à apparaître dès les premiers traités de stratégie connus à ce jour. En Chine, au VI<sup>e</sup> siècle av. J.C., Sun Tse, dans *L'Art de la guerre*, accorde deux chapitres sur l'importance de maîtriser les connaissances géographiques représentées sous le nom de « terrain »<sup>3</sup>. Celles-ci forment l'une des cinq variables de la stratégie avec la vertu, le ciel, le général et la méthode. Dans le dixième chapitre, intitulé « De la connaissance du terrain », il souligne qu'un « général peut se tirer d'affaire dans les circonstances les plus critiques » s'il parvient à atteindre ce niveau de maîtrise. Dans le chapitre suivant (« Des neuf sortes de terrains »), il met en relation les terrains définis en fonction de leurs avantages ou de leurs contraintes (de dispersion, légers, contestables, de réunion par exemple) avec les différents types de manœuvres possibles. Le traité de stratégie de Sun Tse est l'un des plus anciens connus, qui est suivi par bien d'autres mettant en évidence le besoin de connaître le terrain pour le militaire. Le consul romain Frontin, dans *Stratagèmes*, écrit vers 84-96 ap. J.-C., établit également des recommandations pour s'approprier les données géographiques, en vue de réussir la manœuvre contre l'adversaire<sup>4</sup>. Dans le Livre II, il relate la bataille de Zéla en Asie Mineure, en 47 av. J.-C., où les guerriers barbares sont mis en déroute par les jets de javelots lancés depuis les points élevés du champ de bataille, en rappelant toute l'importance de contrôler les points hauts pour maîtriser les points bas. Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, tous les théoriciens de la pratique militaire, tels Machiavel dans *L'Art de la guerre* au

3 Sun Tse, *L'Art de la guerre*, Paris, Pocket, coll. « Agora-Les Classiques », 1993.

4 Frontin, *Les Stratagèmes*, Paris, Economica, coll. « Bibliothèque stratégique », 1999.



début xvi<sup>e</sup> siècle ou les penseurs de la Petite Guerre (ou guérilla) au xviii<sup>e</sup> siècle en Europe, soulignent l'importance de la culture géographique dans la préparation, la conduite et l'exploitation de la manœuvre militaire. Dans *De la guerre* de Carl Von Clausewitz (1780-1831), publié entre 1832 et 1837, ou dans le *Précis de l'art de la guerre* de Antoine-Henri Jomini (1779-1863), publié en 1837, de semblables considérations sont apportées à la définition de l'activité militaire en tant que science. Toutefois, cette prise en compte du facteur géographique demeure étudiée dans une logique abstraite et théorique, comme dans un esprit de rationalisation de l'espace et d'appropriation du territoire par le stratège. Cette culture géographique reste donc longtemps empirique et relève, d'après les sources, de l'intuition plus que d'une connaissance structurée autour d'une méthodologie. En France, le premier ouvrage relatant une méthode d'analyse de l'espace, et dans une certaine manière une lecture du paysage, paraît en 1716 : il s'agit de la *Méthode pour étudier la géographie* de l'abbé Lenglet-Dufresnoy, destiné aux officiers. Celle-ci présente une grille d'analyse qui inspire les géographes militaires du siècle suivant, en retenant des critères influençant la conduite des opérations tels l'étendue, le climat, le relief, les rivières, la religion, les divisions administratives. Sa pensée annonce ainsi un début de structuration de la prise en compte de la géographie.

La géographie dans la culture militaire se développe surtout à partir du xix<sup>e</sup> siècle. Dans les pays latins tout d'abord (Royaume d'Espagne, cités-États et royaumes de la péninsule italienne), puis dans les pays germaniques (Prusse, empire austro-hongrois), des écoles de géographie militaire (au sens de mouvement de pensée) apparaissent à partir des années 1810<sup>5</sup>. La connaissance géographique militaire constitue l'un des piliers de la lutte contre l'armée napoléonienne reconnue comme une armée d'occupation qu'il faut combattre par tous les moyens. La naissance de la géographie militaire s'inscrit dans ce contexte, qui ne disparaît pas après la chute de l'Empire napoléonien en 1814. Les publications spécialisées sur la géographie militaire se multiplient tout au long du xix<sup>e</sup> siècle, parallèlement à l'essor des services cartographiques militaires qui sont directement rattachés aux États-majors généraux de chaque État. En France, l'expression de géographie militaire apparaît dans *Géographie physique, historique et militaire* (1832) de Théophile Lavallée, professeur de géographie militaire à l'École militaire de Saint-Cyr de 1832 à 1869. Celui-ci s'inspire des géographes civils, tels Humboldt, Lacroix et Ritter, et donne à comprendre une géographie encyclopédique et descriptive. Toutefois, il représente le seul penseur de la géographie militaire jusqu'à la défaite française face à la Prusse de 1870-1871. L'école de géographie militaire française,

5 Hervé Coutau-Bégarie, *Traité de stratégie*, Paris, Economica, 1999.

comptant plus d'une centaine d'auteurs militaires, ne connaît son véritable essor qu'à partir des années 1870, jusqu'aux années 1930<sup>6</sup>.

La notion de paysage dans la culture militaire commence véritablement à apparaître dans l'organisation des deux piliers de la géographie militaire dans chacun des États européens, à l'exception du Royaume-Uni jusqu'à la Grande Guerre, que sont la structuration d'un mouvement de pensée, s'appuyant sur l'enseignement militaire en grande partie, et sur les services cartographiques militaires tel le Service géographique de l'armée (SGA) en France créé par le décret du 25 octobre 1881<sup>7</sup>.

### Paysage et terrain

118

La notion de paysage naît du besoin de maîtriser le terrain de manière structurée et consciente à l'échelle tactique à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, dans le cadre de la conception de l'environnement géographique dans la manœuvre offensive et défensive. Paysage et terrain sont donc étroitement imbriqués pour répondre à la nécessité de remplir la mission militaire et éviter toute improvisation. Lorsque le général prussien Verdy de Vernois (1832-1910) se rend sur le champ de bataille de Nachod, le 27 juin 1866, pendant la guerre austro-prussienne, il s'exclame « de quoi s'agit-il ? », témoignant à l'extrême du manque de considération pour la manœuvre de son armée comme de la prise en compte du terrain. Vraisemblablement bien épaulé dans sa fonction, il remporte malgré tout la bataille qui voit la déroute de l'armée autrichienne. À l'inverse, Napoléon, dans la plupart des grandes batailles qu'il remporte (comme celle d'Austerlitz, le 2 décembre 1805), se rend sur le terrain quelques heures avant les combats pour y observer les traits saillants du relief et envisager la bonne tactique qui assurera le succès de son armée.

Le lien entre le paysage et le terrain est donc indissociable parce que l'activité stratégique (à l'échelle du théâtre de guerre) et tactique (à l'échelle locale du combattant), puis opérative (à l'échelle du théâtre d'opérations) depuis le XX<sup>e</sup> siècle, se structure de manière plus rationnelle parallèlement à l'essor des systèmes d'armes et à l'augmentation des effectifs des armées nationales. Ce lien est clairement théorisé par le Général Duffour en 1931, au Centre des hautes études militaires à Paris, révélant un niveau de réflexion approfondie et

6 Philippe Boulanger, *Géographie militaire française (1871-1939)*, Paris, Economica/Institut de stratégie comparée, coll. « Bibliothèque stratégique », 2002.

7 Le SGA est créé par le décret du 25 octobre 1881. Il est organisé par la loi du 12 décembre 1884 au sein du Dépôt de la guerre, aux côtés d'un Service historique et d'un bureau de comptabilité et vente de cartes. Les décrets du 24 mai 1887 suppriment le Dépôt de la guerre et le remplace par le Service géographique de l'armée. Ce service est dissout en novembre 1940 pour former un établissement civil, l'Institut national géographique.

analytique<sup>8</sup>. Celui-ci distingue ainsi trois conceptions, dans l'évolution de la pensée militaire depuis l'époque moderne, qui connaissent des prolongements jusqu'à aujourd'hui. Premièrement, la conception la plus ancienne, surtout dominante dans l'art de la guerre avant le XIX<sup>e</sup> siècle mais renaissante dans chaque contexte de modernisation des armements et des modes de transports, consiste à considérer le terrain comme un cadre spatial de la bataille, un simple décor de théâtre et un paysage inerte. Terrain et paysage sont une simple surface présentant des obstacles naturels que le stratège considère indépendamment de la conduite des opérations. Cette interprétation s'apparente à une conception théorique et géométrique de la manœuvre militaire qui prévaut pendant plusieurs siècles. Elle est largement réfutée par les géographes militaires et par les théoriciens de la pensée stratégique à partir du XIX<sup>e</sup> siècle.

Deuxièmement, le terrain est un élément essentiel de la manœuvre et de la bataille. En cela, le terrain et le paysage sont des objectifs géographiques à part entière et revêtent une valeur militaire essentielle, au point de parler d'un véritable dogme du terrain sans lequel aucun succès offensif ou défensif n'est concevable. Toutes les données géographiques, à la fois physiques et humaines, sont prises en compte et sont les conditions, les moyens et les buts de la manœuvre. Répandue au XVIII<sup>e</sup> siècle, cette conception se réalise dans les guerres de position, telle la Première Guerre mondiale, où la prise d'une colline ou d'un espace restreint devient fondamentale, ainsi que dans les principes de l'aménagement défensif du terrain. Ces derniers, appelés aussi l'art de la poliorcétique (fortification) à l'époque romaine, connaissent un intérêt croissant dès l'époque moderne en Europe. Entre autres exemples, Sébastien Le Prestre de Vauban (1633-1707) réalise la ceinture de fer du Royaume de France entre 1667 et 1707, en modernisant, en fonction des techniques militaires de l'époque, trois cents villes et faisant construire trente-sept nouvelles forteresses et nouveaux ports fortifiés. Théoricien de la fortification, il fait adapter le tracé bastionné au terrain sans jamais toutefois en codifier les principes<sup>9</sup>. Les formes du relief doivent être mises en valeur pour en exploiter toutes les lignes de force dans la défensive, comme le démontrent les citadelles de Longwy (1679) et de Besançon (1674-1687) ou les forts de Briançon. Son *Traité de l'attaque des places*, réalisé à la demande du Roi à la fin de sa vie, valorise l'importance de l'occupation de l'espace dans l'offensive comme une action rationnelle, en douze séquences (soit quarante-huit jours) où les travaux d'aménagement du territoire contribuent à faire capituler la

8 Général Gaston Duffour, « L'élément terrain en stratégie » (conférence prononcée en 1931, au Centre des hautes études militaires), *Stratégie*, n° 58, 1995-2, p. 63-84.

9 La logique consiste en ce que chaque bastion, comprenant des formes variées (demi-lunes, contre-gardes, tenailles, ouvrages à cornes ou à couronne, etc.) est couvert latéralement par un bastion adjacent, de sorte qu'aucun angle mort n'offre de refuge à l'assaillant.

place tout en minimisant les pertes en hommes. La valeur militaire de certains types de terrain conduit en conséquence à en établir de véritables objectifs géographiques et à accorder à la représentation du paysage une importance essentielle, sous la forme de croquis de paysage ou de peinture de bataille.

Troisièmement, terrain et paysage présentent un intérêt intermédiaire par rapport aux deux précédentes conceptions. Ils apparaissent comme un moyen de conduire les opérations mais ne constituent pas un objectif géographique. Appelée « la relativité des vertus stratégiques du terrain » et considérée comme « l'une des notions fondamentales d'une saine culture militaire » par le général Duffour, cette interprétation fait l'objet de considérations dès les premiers traités de stratégie (dont celui de Sun Tse) et constitue l'essence même de l'éclosion des écoles de géographie militaire en Europe au XIX<sup>e</sup> siècle. Le principe essentiel réside dans la maîtrise du milieu naturel pour le stratège comme pour le tacticien afin d'en exploiter les avantages pour sa manœuvre et les contraintes contre l'adversaire. De leur exploitation et de leur maîtrise, le terrain et le paysage se révèlent comme une aide essentielle et non la raison d'être de la manœuvre dans le déroulement des opérations. Cette interprétation est celle qui domine dans la pensée des géographes militaires dès le XIX<sup>e</sup> siècle, comme dans les doctrines militaires occidentales depuis le XX<sup>e</sup> siècle.

120

#### Se fondre dans le paysage

La culture géographique militaire, à l'échelle tactique, consiste à poser une question souvent rencontrée dans les textes doctrinaux et les cours de tactique professés dans les écoles militaires : à quoi sert le terrain et comment l'exploiter sans en être asservi ? Les considérations apportées par les géographes militaires consistent souvent à établir un raisonnement pour comprendre la part d'influence du milieu naturel et des sociétés sur la préparation et la conduite de la manœuvre (offensive, défensive), l'emploi des systèmes d'armes (artillerie, aviation, etc.) et la mise en œuvre des services des armées (logistique, communication, etc.). L'un des liens majeurs entre les préoccupations tactiques et le paysage consiste à se fondre dans la nature.

Il s'agit de s'adapter au milieu dans lequel agit le militaire<sup>10</sup>. Un certain nombre d'indices permettent de découvrir la présence adverse (la forme, les ombres, la texture, la couleur et les reflets) ainsi que les activités (le mouvement, les traces, la poussière et la fumée, les lueurs et les bruits). Les ruses de guerre ont toujours été nombreuses et témoignent de la capacité des chefs à s'adapter.

10 Philippe Boulanger, *Géographie et culture militaire française aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles, d'après les textes de doctrine de l'armée de terre*, mémoire d'habilitation à diriger des recherches, sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2009.

Le stratège Frontin, dans *Stratagèmes* (I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.), en caractérise un certain nombre<sup>11</sup>. Il rapporte, par exemple, que le consul Lucius Cornelius Rufinus s'empare de nombreuses villes de Sardaigne, en faisant débarquer de nuit ses meilleures troupes et en les dissimulant dans l'attente de l'arrivée de sa flotte. Lorsque celle-ci parvient au-devant des remparts, il feint de fuir la défense adverse pour l'attirer hors de la ville, permettant aux troupes cachées de prendre la ville sans défenseur. La plupart des campagnes illustrent également l'importance de la discrétion. Pendant la seconde guerre mondiale, en Afrique du Nord, les unités méharistes, intégrées à la deuxième division blindée de Leclerc, emploient des chameaux comme mode de transport. Elles évitent d'utiliser des véhicules qui laissent des traces dans la phase d'approche de la manœuvre contre l'adversaire. Dans la doctrine militaire française, des procédés techniques sont théorisés dans ce domaine de la tactique, surtout à partir de la première guerre mondiale.

Se fondre dans le paysage, autrement dit se dissimuler et simuler, porte un nom dans le vocabulaire militaire : la déception. La déception est un procédé tactique qui souligne l'importance de connaître et de maîtriser son environnement naturel et humain<sup>12</sup>. Ce procédé est d'ailleurs considéré comme passif parce qu'il a pour objectif de soustraire les personnels, les matériels et les installations aux investigations ennemies. Elle s'applique aux aménagements de terrain comme aux mouvements des unités (bruits, lueurs, activités électroniques entre autres) par le camouflage. Celui-ci, par définition, consiste « à conserver aussi fidèlement que possible l'aspect initial d'un terrain<sup>13</sup> ». Au contraire de la dissimulation, la simulation est un procédé actif. Elle tend à égarer l'adversaire sur les intentions amies en le trompant sur la nature, l'importance et la finalité de leurs activités.

Les mesures de déception prennent une importance accrue sur le terrain à partir de la première guerre mondiale. Les hommes apprennent à se fondre dans le paysage tandis que le matériel est adapté à ces circonstances très particulières. Tel est le cas du bocage du Cotentin dans lequel l'armée américaine, pourtant entraînée dans le bocage anglais, doit avancer pour prendre Cherbourg peu après les parachutages et le débarquement du 6 juin 1944. Les haies sont hautes

11 Frontin, *Les Stratagèmes*, *op. cit.*

12 En 1970, la doctrine militaire française la définit comme « une manœuvre ou un procédé visant à accréditer chez l'ennemi des hypothèses erronées sur la manœuvre amie pour l'inciter à prendre des dispositions inadaptées au développement des opérations. C'est une des composantes de la protection » (ministère d'État chargé de la Défense nationale, état-major de l'armée de terre, 3<sup>e</sup> bureau, *Notice sur l'emploi et la mise en œuvre de la dissimulation*, TTA 712/0, 1970, p. 7).

13 Elle intègre aussi la détection du camouflage dont l'opération consiste à déceler l'existence du camouflage et la banalisation qui tend à modifier l'aspect extérieur de matériels précieux ou d'installations sensibles en leur donnant une allure anodine qui leurre l'adversaire.

de plusieurs mètres derrière lesquelles se cachent les défenseurs allemands, tandis que les parcelles de terrain sont de taille moyenne ou petite et les chemins nombreux et sinueux. Le bocage favorise le camouflage et l'embuscade du défenseur allemand pendant deux mois. Les hameaux et villages, distants de quelques centaines de mètres seulement, peuvent être aménagés en points d'appui défensifs. Chaque habitation peut devenir une forteresse pour l'infanterie, chaque grange peut cacher un canon antichar. L'avance des armées américaines se fait en conséquence plus lente que prévue. Il faut trois semaines pour traverser, vers le Nord, le bocage du Cotentin et prendre le port de Cherbourg (28 juin). Les exemples évoquant l'exploitation de la dissimulation sont nombreux durant les campagnes de la fin de la seconde guerre mondiale, comme dans les guerres de décolonisation.

122

Depuis la première guerre mondiale, l'acte de camouflage est véritablement considéré comme un acte permanent de combat pour toutes les unités. Les doctrines militaires occidentales commencent seulement à en réglementer les caractéristiques, en soulignant l'intérêt de se fondre dans le paysage comme un caméléon. L'*Instruction provisoire technique sur le camouflage* de 1934 en est un exemple<sup>14</sup>. L'intérêt est de préserver la discrétion pour atteindre l'adversaire en exploitant l'effet de surprise. Ce sont des moyens naturels, et moins artificiels, qui offrent la meilleure harmonisation avec le fond ou l'arrière-plan. La doctrine française, durant la guerre froide, entreprend alors une classification des différentes formations végétales d'Europe occidentale, pour définir la valeur du camouflage. Par exemple, il est considéré que les taillis, formations touffues constituées d'arbres peu élancés, présentent une lisière formant un rideau suffisant pour se dissimuler des vues terrestres, mais une faible protection contre l'observation aérienne. Quelques procédés recommandent d'exploiter les matériaux naturels disponibles dans l'environnement du combattant. Tel est le cas de l'utilisation de plaques de gazon et de branches en bouquets irréguliers, qui évitent le changement de couleur, pour dissimuler les ouvrages ou les matériels. L'emploi de la terre permet de reconstituer la texture initiale d'un sol dont l'apparence a été déformée. Elle permet de recouvrir des tranchées et des emplacements de combat comme des traces, de ternir les parties brillantes des véhicules, armes et équipements, d'éviter les reflets sur les surfaces lisses aux moyens d'une boue séchée mélangée à des cendres et de l'humus. Tous ces procédés peuvent paraître évidents, mais la doctrine s'attache à rationaliser les procédés dans un objectif clair de formation des cadres de l'armée.

---

14 Ministère de la Guerre, *Instruction provisoire technique sur le camouflage*, Paris, L. Fournier, 1934.



Par ailleurs, se fondre dans le paysage suscite l'ingéniosité des artistes et des militaires. Des conditions naturelles trompeuses sont mises au point progressivement, tandis que la haute technologie est appelée pour réaliser des appareils qui leurrent tous les procédés de détection. Par exemple, au cours de la première guerre mondiale, les artistes cubistes sont mobilisés pour améliorer la valeur de camouflage. Ceux-ci font preuve d'innovations et sont à l'origine du camouflage moderne. Durant la guerre froide, l'armée française s'équipe de filets de camouflage (filet crevette, filets de pêche en textile garnis de matériaux naturels ou artificiels), de filets synthétiques garnis pour le camouflage des véhicules et d'artillerie, présentant l'avantage d'être de couleurs plus naturelles, de ne pas retenir l'eau, possédant une réflectance infrarouge convenable, d'être d'un volume réduit et d'un poids léger. La couleur « vert armée », adoptée à cette période, permet de se fondre dans le paysage naturel européen et, complété de filets, bâches et revêtements en boue, révèle une certaine efficacité contre les procédés d'observation utilisant l'infrarouge.

Dans les zones enneigées, la jungle et le désert, d'autres règles sont également préconisées. La neige accentue les indices révélateurs des objectifs : silhouettes et traces visibles facilement, contrastes renforcés, reflets amplifiés, bruits audibles de loin. Le militaire doit donc rechercher systématiquement tout ce qui peut faciliter sa dissimulation : neige poudreuse recouvrant des installations et des bâches ; couverts offerts par la végétation, comme la mousse ; zones d'ombre ; versants exposés au Nord ; zones au sol partiellement recouvert de neige, écrans de camouflage, surfaces galbées en grillage ; et coupoles de camouflage, comme les trous individuels, ou équipements spécifiques, tels les filets de véhicules, le bariolage des matériels d'artillerie, les survêtements blancs, le couvre-casque synthétique blanc, etc. En milieu désertique, les couverts naturels sont rares, les textures et les couleurs diversifiées, les ombres marquées et profondes, les distances difficiles à évaluer, les points de repère géographiques rares, les nuages de poussière nombreux, la visibilité limitée à quelques mètres dans une tempête de sable. Les seuls moyens de dissimulation portent sur la dispersion des emplacements, l'utilisation des ombres des dépressions et des excroissances du terrain, l'emploi du sable pour recouvrir les installations, les filets de camouflage (de palmeraie, de Hamada et de Reg, de roches rouges). Dans la jungle, la dissimulation concerne surtout le camouflage horizontal des personnels, de l'armement, des positions de combat et des bivouacs. La densité du couvert naturel protège généralement de l'observation aérienne. Comme dans le désert, l'utilisation des ombres est préconisée, en exploitant toutefois la végétation, en atténuant les bruits, en supprimant les lumières, en harmonisant la silhouette à l'arrière-plan, en effaçant les reflets de la peau et de l'équipement.

Se fondre dans le paysage est devenu essentiel pour le militaire depuis le <sup>xx</sup><sup>e</sup> siècle. Cette nécessité de se dissimuler s'inscrit non seulement dans une démarche pragmatique, sinon vitale, mais aussi dans la continuité des progrès de la géographie militaire du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle liée à la connaissance du milieu naturel. S'approprier les éléments du paysage renvoie à cette approche culturelle du militaire dans son environnement. Celui-ci a défini ainsi progressivement une lecture du paysage qui lui est propre en fonction de la spécificité de ses activités.

## LE PAYSAGE DU MILITAIRE

### Dessiner le paysage

124

Dessiner le paysage relève d'un apprentissage académique. Les programmes d'enseignement spécialisés pour les sous-officiers et les officiers, comme dans l'artillerie et dans l'infanterie, accordent un temps de formation au croquis de paysage ou au « tour d'horizon ». Cette pratique du dessin de paysage apparaît relativement récente puisqu'elle semble surtout dater de la première guerre mondiale. Mais le besoin de comprendre le paysage et la nécessité de le représenter apparaissent beaucoup plus anciens. Dès la Renaissance, les progrès de la fortification bastionnée conduisent à s'interroger sur le contrôle du terrain. Certaines cités-États germaniques ou de la péninsule italienne comme Venise favorisent la réalisation de maquettes des places fortes en trois dimensions pour visualiser chaque compartiment de terrain permettant d'améliorer les techniques défensives. En France, la réalisation des plans-reliefs (au 1/600 à partir de 1680) commence en 1668 à l'initiative du ministre de la guerre Louvois et s'étend jusqu'à leur remplacement par la carte d'État-major au <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle. Elle s'apparente à la nécessité stratégique de représenter le paysage pour mieux maîtriser les procédés défensifs face aux attaques extérieures. Ces maquettes de terrain sont à une échelle suffisamment grande pour y visualiser chaque maison, chaque partie fortifiée ou chaque arbre, donnant ainsi une représentation réaliste et réduite du paysage urbain et rural. Cent quarante-quatre d'entre elles représentent les principales places fortes du Royaume à partir des relevés des ingénieurs topographes, puis reproduites par des modeleurs et menuisiers. Un premier établissement, le Dépôt de la guerre, est créé par Louvois dans son propre hôtel pour centraliser tous les documents topographiques et les archives. Quelques années plus tard, en 1696, Vauban crée la première formation des Ingénieurs des camps et des armées qui devient le Corps des ingénieurs géographes militaires en 1744. Ceux-ci sont d'abord chargés de lever les places fortes et les camps militaires, puis la carte des différentes provinces des Pays-Bas où les armées de Louis XV sont déployées, enfin les cartes s'appuyant sur

un canevas géodésique, dites cartes « géométriques<sup>15</sup> ». Cette première forme de dessin du paysage par le militaire, en France, évolue donc progressivement vers une représentation à plat de l'espace. Les premières cartes « géométriques » sont les cartes des Chasses, réalisées dès 1764 à la demande de Louis XV, dans les alentours de Rambouillet, Versailles, Vincennes, Marly et Saint-Germain, la carte de France de Cassini au 1/86 400 (1744-début XIX<sup>e</sup> siècle), la carte d'État-major au 1/80 000 au XIX<sup>e</sup> siècle. La *Carte particulière des environs de Paris de ces Mess[ieurs] de l'Académie royale des Sciences* (1674), commandée par Colbert pour connaître les voies de communication et les ressources franciliennes, et qui sert de modèle pour la future carte de Cassini, saisit le tracé des grandes routes rectilignes, les allées des forêts de chasse, les champs de cultures, les villages, les villes et les châteaux avec leurs jardins à la française<sup>16</sup>. Certains cartouches offrent également des vues de paysages en complément. La vue de Château Neuf de Saint-Germain-en-Laye, détail de la « Carte topographique de la partie septentrionale des chasses du roi aux environs de Versailles », levée entre 1769 et 1773 (1/14 400), représente au premier plan la Seine traversée par le pont en bois, surplombée par le Château Neuf et ses jardins vus depuis Le Vésinet. La méthode de réalisation de la carte de Cassini employée par les ingénieurs géographes est significative de cette transition du dessin du paysage vers une carte plus normalisée appliquant les principes de la Convention de 1802<sup>17</sup>. Ceux-ci tenaient deux registres. Le premier porte tous les éléments des triangles de visées (longueur des côtés, distances des points de triangulation entre autres). Le second enregistre les observations d'angles des « tours d'horizon » et la toponymie donnée par les notables locaux (syndic, seigneur, curé). Outre les cartouches qui pouvaient orner les côtés des cartes, chacun donne une représentation propre à ses concepteurs à défaut de règles communes.

La Grande Guerre constitue une autre rupture majeure dans l'apprentissage du dessin de paysage. En France, alors que l'armée mobilise plus de huit millions d'hommes, le Secrétariat général pour l'administration (SGA) plus de huit mille

15 Marcel Mathieu, *Formations géographiques militaires. Pages d'histoire (1696-1966)*, Joigny, Publication de l'amicale des géographes militaires, 1997.

16 Hervé Blumenfeld, « L'Île-de-France aux XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans Marie-Anne Corvisier-de Villèle, Agnès Chablat-Beylot et Alain Morgat (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Château de Vincennes, Service historique de l'Armée de terre, 2002, p. 14-40 ; cat. exp. : Vincennes, château de Vincennes, pavillon du Roi, 18 septembre-10 novembre 2002.

17 En 1802, une commission spéciale, sous la direction du Dépôt de la guerre, définit les règles de normalisation de la rédaction cartographique : échelles décimales ; nivellement rapporté au niveau de la mer ; rejet de la perspective cavalière ; courbes de niveau, avec effet rehaussé par des hachures suivant la plus grande pente ; représentation de tous les détails planimétriques ; tableaux de teintes, de signes conventionnels et de modèles de lettres ; dimensions des coupures.

hommes (deux cent cinquante hommes environ avant 1914), la géographie militaire prend une dimension nouvelle. La constitution des groupes de canevas de tir dans chaque armée dès 1914 constitue une première étape. Chaque groupe établit un canevas d'ensemble sur toute la ligne de front pour resserrer le réseau de triangulation, et un canevas directeur de tir pour chaque batterie lourde pour assurer la préparation topographique du tir et l'observation. Il en résulte la réalisation de cartes à grande échelle (1/20 000) issues des levés au 1/10 000 du SGA, toutes équipées du même quadrillage kilométrique que les planchettes de l'artillerie. Une seconde étape est atteinte lorsque des instructions sont données aux officiers et sous-officiers pour représenter le paysage du *no man's land* et des lignes allemandes. L'intérêt est de transmettre des informations mises à jour aux unités d'artillerie situées en deuxième ou troisième position. Immobilisés dans une guerre d'usure, les combattants doivent disposer de renseignements géographiques adaptés à la situation tactique. La technique de représentation du paysage est rendue systématique pour des centaines de milliers de soldats, apprenant ainsi à synthétiser les éléments clés du terrain. Elle est encore utilisée dans l'armée française au début du XXI<sup>e</sup> siècle. Enfin, une troisième mutation apparaît dans l'utilisation de la photographie aérienne, expérimentée dès 1862 dans l'armée française et employée par des officiers d'artillerie pour les réglages de tir grâce à la TSF au début 1915. Chaque armée, puis chaque corps d'armée est doté d'une section de photographie aérienne travaillant en lien avec les groupes de canevas de tir. Des vues de paysages sont ainsi produites selon trois procédés : la prise de vue à axe vertical, la prise de vue oblique à basse altitude et celle panoramique avec un axe presque horizontal. Cette nouvelle technique permet de compléter les informations de l'observation terrestre, puis les détails topographiques pour la mise à jour des cartes à grande échelle (comme les mouvements de terrain et le tracé des courbes de terrain). Au final, des centaines de milliers de photographies aériennes sont utilisées pour réaliser plus de six mille éditions de plans directeurs au 1/20 000 et quatre mille éditions de plans au 1/10 000<sup>18</sup>.

Le dessin du paysage par le plus grand nombre de combattants est lié directement à l'industrialisation de la guerre. Le principe n'a guère changé depuis la Grande Guerre contrairement aux techniques qui n'ont cessé de se moderniser. Depuis la fin de la guerre froide, l'emploi de l'imagerie spatiale, réservée surtout aux armées américaines et soviétiques depuis les années 1960, s'est étendu. Dans le contexte de la révolution dans les affaires militaires recourant aux nouvelles

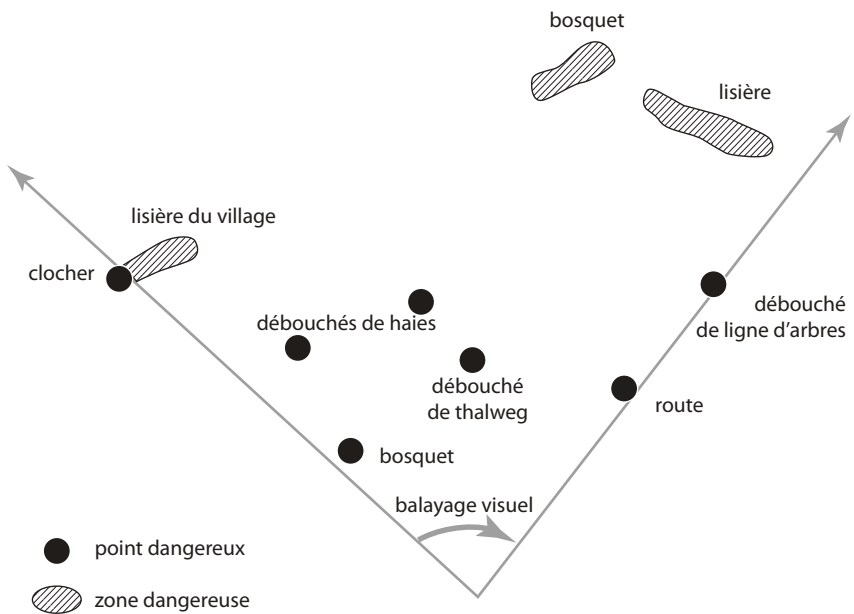
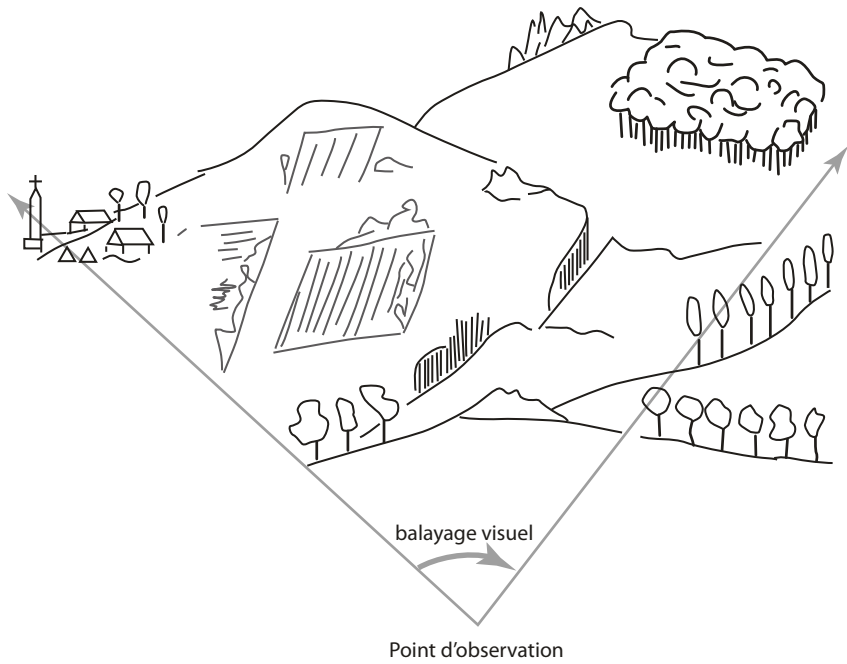
18 Michel Bacchus, « L'établissement des plans directeurs pendant la Première Guerre mondiale », dans Marie-Anne Corvisier-de Villèle, Agnès Chablat-Beylot et Alain Morgat (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, op. cit., p. 128-156.

technologies de l'information et de la communication, commencée aux États-Unis au milieu des années 1990, puis étendue aux autres armées depuis le début des années 2000, le dessin du paysage évolue vers la numérisation des informations géographiques en trois dimensions en temps réel. Le recours à la géolocalisation et au croisement des capteurs multicouches participe à créer une nouvelle révolution dans la conception et l'analyse du paysage par le militaire. Connue sous le nom de *Geospatial Intelligence*, celle-ci repose sur la cartographie traditionnelle, le dessin de paysage, les images satellitaires et tous les types d'informations possibles, ainsi que l'analyse géopolitique, réunis sur un même support visuel accessible, en théorie, aussi bien pour l'échelon stratégique que celui tactique. L'information géographique et la représentation du paysage connaissent, dans les années 2010, une nouvelle rupture majeure dont les effets sont aussi en évolution permanente pour le géographe militaire.

#### L'apprentissage du « Tour d'horizon » et l'observation du paysage

L'identification des clefs du terrain découle d'un apprentissage du paysage qui commence par la lecture de la carte topographique complétée par l'observation et l'étude du paysage connues sous le nom de « tour d'horizon ». Dans l'armée française, les instructions, notamment celles de topographie et d'observation, dès les années 1920, sont nombreuses à être consacrées spécifiquement à cet apprentissage<sup>19</sup>. D'autres instructions plus générales sont destinées à la formation des cadres de toutes les armes. Elles sont les seules à donner une structure de formation théorique relative au terrain pour les sous-officiers et les officiers. Le *Manuel du gradé* (TTA 150), dont la réédition s'effectue de manière régulière à partir des années 1960 jusqu'à aujourd'hui, consacre un chapitre à la topographie et à l'observation. Le sens du terrain, sur ce plan théorique, se perçoit donc d'abord par l'apprentissage des formes du terrain et de leur représentation, l'utilisation de la carte, les mesures sur la carte et le terrain, l'emploi de la boussole (fig. 1).

19 Ministère de la guerre, *Règlement de manœuvre de l'artillerie. Manuel de topographie*, Paris, Charles Lavauzelle, 1925 ; ministère de la Guerre, état-major de l'armée, *Instruction générale sur l'observation*, Paris, Charles Lavauzelle, 1929 ; ministère des Armées, *Règlement de topographie*, Paris, Charles Lavauzelle, 1949 ; ministère des Forces armées, *Manuel de topographie*, 1950 ; IGN, *Notice sur la projection UTM*, 1952 ; ministère de la Défense nationale, état-major, 3<sup>e</sup> bureau, *Règlement sur l'observation*, TTA 504 (GEO200), 1956 ; ministère de la Défense nationale, secrétariat à la guerre, état-major de l'armée, 2<sup>e</sup> bureau, *Manuel de lecture de photographies aériennes*, TTA 503, 1956 ; ministère des Armées, état-major de l'armée, 3<sup>e</sup> bureau, *Manuel de préparation au certificat interarmes*, TTA 505, 1961 ; ministère des Armées, direction technique des Armes et de l'Instruction, *Manuel du gradé*, 1969 ; ministère de la Défense nationale, Armée de terre, direction technique des Armes et des Instructions, *Guide secteur*, TTA 150, 1970-1975 ; TTA 505 (1-7) ; ministère des Armées, direction technique des Armes et de l'Instruction, *Règlement de topographie à l'usage des unités d'artillerie*, 1974, ART 219.



1. « Le "tour d'horizon". Lecture militaire du paysage », dans *TTA 150. Manuel du sous-officier*, vol. 9, *Topographie*, ministère de la Défense, armée de Terre, 2001, p. 53-54.



Le « tour d'horizon » tend à « identifier à chaque instant les détails du terrain à ceux de la carte et vice versa, tout en gardant une vision générale de la zone traversée<sup>20</sup> » (TTA 150). Il est effectué grâce aux trois opérations élémentaires : l'orientation de la carte, la détermination du point de stationnement, la détermination sur la carte des lignes et des points caractéristiques du terrain. Il est donc recommandé, pour être efficace, de procéder méthodiquement de la gauche vers la droite à partir d'une direction d'origine, du plus près au plus loin, du général au particulier. Des éléments clés du terrain doivent être repérés comme des accidents du terrain ou des clochers, les mouvements de terrain par un balayage visuel, avant de le partager en plusieurs secteurs. Ce « tour d'horizon » doit assurer le renseignement et la découverte d'objectifs grâce à une méthode de repérage et de désignation simple<sup>21</sup>. Les résultats acquis sont mis en forme par un « croquis expédié »<sup>22</sup>. Ce croquis constitue en soi un schéma de renseignement dont la méthode est utilisée dès la Grande Guerre et employée encore au début du XXI<sup>e</sup> siècle.

#### L'identification et l'interprétation tactique du paysage

L'interprétation du paysage constitue un axe majeur dans la tactique. Elle sert à définir le sens de la manœuvre, les efforts à porter dans une zone d'action, la profondeur des opérations et la répartition des unités. Toute décision de commandement en dépend pour définir l'itinéraire d'approche et les options de combat. L'estimation de la valeur tactique d'un terrain dépend donc d'un apprentissage géographique et de règles préétablies. Par exemple, dans l'offensive, on estime qu'un terrain plat et découvert est à éviter face à des systèmes d'armes classiques (armes automatiques par exemple). Un terrain légèrement accidenté est favorable à une progression, en ce qu'il permet des défilements, facilite l'action et l'échelonnement des feux (artillerie notamment) s'il est découvert. La possession des crêtes ou des versants d'une vallée facilite souvent celle des bas-fonds avoisinants. En somme, l'exploitation tactique du terrain se révèle complexe et demande une méthodologie géotactique spécifique.

De manière théorique, la prise en compte des données du terrain fait l'objet d'un raisonnement méthodologique en deux temps. L'examen topographique consiste à déterminer la portée visible de l'horizon, les compartiments

20 Ministère de la Défense, Armée de terre, commandement de la formation de l'Armée de terre, *Manuel du sous-officier*, vol. 9, TTA 150, 2001.

21 Comme la méthode de la main étalonnée, le procédé du cadran solaire ou avec l'aide du micromètre des jumelles.

22 Celui-ci s'exécute sur une feuille de papier ordinaire et quadrillé à l'intérieur duquel sont fixés le point définissant la direction origine, les points caractéristiques du paysage, les crêtes successives, les contours des bois, les localités, les routes, les organisations du champ de bataille.

secondaires du terrain et les dénivellations (orientation, dépendance des crêtes et des thalwegs, lisières des couverts et des cultures, angles morts). Dans la doctrine française au XIX<sup>e</sup> siècle, il est recommandé de s'aider d'abord de la carte puis des jumelles, d'effectuer l'examen dans le sens de la progression (vers l'ennemi en cas d'attaque, vers soi en cas de défense). L'examen topographique se poursuit par l'analyse de la praticabilité du sol pour étudier l'efficacité d'une infiltration d'infanterie ou d'une progression de chars. Enfin, il s'achève par l'étude du réseau routier, les noms des lieux habités, les points repères. L'examen tactique permet ainsi de déterminer au moins cinq éléments : la localisation de l'ennemi, sa propre zone d'action (front et objectif dans l'offensive, terrain à battre dans la défensive), les points importants à occuper pendant la manœuvre, les axes pour atteindre ces points dont les emplacements de contrôle sont à barrer ou à neutraliser dans l'offensive ou à occuper dans la défensive, l'appui des feux de différents systèmes d'armes (artillerie, etc.).

130

Ces considérations tactiques conduisent toutes à la même conclusion. Le terrain n'a pas de valeur par lui-même. Il n'est pas un objectif géographique mais un moyen de mener une mission. La méthode géotactique, en s'appuyant sur l'interprétation du paysage, tend à déterminer le caractère favorable ou défavorable d'un espace en fonction de la manœuvre recherchée. En somme, le paysage du militaire revêt un sens tactique avant tout. Mais le lien entre le paysage et le militaire prend une autre dimension, tout aussi importante, si l'on considère le bouleversement du paysage par la guerre et son évolution en période de paix en un lieu mémoriel.

## PAYSAGE DE GUERRE ET MÉMOIRE MILITAIRE

### Des paysages marqués par la guerre

Avant la bataille, « l'observation des paysages sert, d'abord, à faire la guerre » écrivait Yves Lacoste<sup>23</sup>. Pendant les combats, cette observation a une durée généralement éphémère et seules les traces dans le paysage témoignent de l'intensité de l'affrontement. Le paysage est le reflet de l'intensité des combats et de la violence des destructions. Après avoir fait l'apprentissage de son organisation, le combattant se fait aussi l'acteur de la transformation du paysage et vient transgresser un ordre pluriséculaire entre la nature et les sociétés. Ces paysages de guerre ont souvent inspiré la production de nombreuses œuvres littéraires, musicales, picturales ou cinématographiques. Le regard des anciens combattants est généralement pétri d'images de la mort et de la douleur. L'officier allemand Ernst Junger, engagé sur le front Ouest de la grande guerre

23 Yves Lacoste, « À quoi sert le paysage ? », *Hérodote*, n° 7, 1977, p. 3-41.

en Europe, écrit ainsi, dans *Le Boqueteau 125 (Das Wäldchen 125. Eine Chronik aus den Grabenkämpfen 1918)* :

ces paysages de cauchemar devinrent le cadre journalier de notre existence [...]. Tout est soumis à la destruction ; rien n'y pouvait résister, hors l'énergie de l'âme, laquelle se rit de toutes les violences [...]. Les aspects sinistres des paysages suggèrent à l'imagination une suite de tableaux terrifiants que le cerveau s'évertue à chasser comme ne répondant pas à la réalité<sup>24</sup>.

La première et la seconde guerre mondiale sont parmi celles qui ont le plus marqué les mentalités jusqu'à aujourd'hui par leur dimension industrielle, la puissance des armes de destruction et le nombre sans précédent d'hommes et de femmes impliqués.

Ces traces de la guerre dans le paysage sont loin d'avoir disparu, plus d'un siècle après le déclenchement de la Grande Guerre. Les contemporains en ont déjà conscience comme le soulignent les auteurs des Guides Michelin sur les champs de bataille de la Grande Guerre publiés dès 1917 : « Ypres n'est plus qu'un souvenir » peut-on lire dans le Guide sur Ypres, en 1919, tandis que Winston Churchill souhaite transformer le lieu en un sanctuaire de la « race britannique ». Sur les 600 km de ligne de front en Europe de l'Ouest, en 1918, un certain nombre de secteurs ne pourront soit être reconstruits en milieu urbain, soit être remis en culture pour être désignés zone rouge (178 000 ha en 1918 en France, 49 000 ha en 1927). Se pose dès lors la question de la reconstruction et du retour au paysage d'avant-guerre comme les travaux de Hugh Clough sur la reconstruction en France dans l'entre-deux-guerres l'ont déjà montré<sup>25</sup>. Ces traces, souvent difficiles à détecter dans le paysage, se rencontrent sous la forme des monuments (chapelles, tombes, inscriptions) ou de parcours mémoriels, rarement sous la forme de ruines fossilisées<sup>26</sup>. La transformation du paysage de guerre en un paysage mémoriel, dédié au recueillement ou à l'information, devient un enjeu politique et socioculturel fort pour évoluer, dans certains cas, en un instrument de la mémoire collective et individuelle.

24 Ernst Jünger, *Le Boqueteau 125. Chronique des combats de tranchée, 1918* [1932], Paris, Payot, coll. « Petite bibliothèque Payot », 1995, p. 8, 22.

25 Hugh Clout, *After the ruins. Restoring the Countryside of Northern France After the Great War*, Exeter, University of Exeter Press, 1996.

26 Jean-Paul Amat, « Les champs de bataille 1914-1918 : des paysages du conflit aux paysages d'aujourd'hui », *Revue de la société des Amis du musée de l'Armée*, n° 104, 1992, p. 69-75.

Le processus de réappropriation de l'espace marqué par la violence des combats donne lieu non pas à un seul type de paysage mais, au contraire, à une diversité dont le point commun serait la volonté de préserver la mémoire des faits<sup>27</sup>. Martine Becker, dans *Paysages militaires et le tourisme*, souligne les différentes nuances à prendre en compte<sup>28</sup>.

132

Un premier type de paysage relève de la sacralité dont les origines remontent à l'Antiquité grecque. Le champ de bataille est un lieu sanctuarisé par le souvenir de la mort violente et associé à des pratiques sacrificielles. Il devient un espace de prières et de recueillement, marqué par un trophée dressé à l'endroit où l'ennemi a été arrêté. Des arcs de triomphe, des croix, des calvaires, des chapelles, des inscriptions gravées dans la pierre, parfois des toponymes inscrivent dans le paysage urbain ou rural cette forme de sacralité qui n'est toutefois pas immuable. La bataille de Formigny de 1450, qui marque le retrait de l'armée anglaise en Normandie face au roi de France, donne lieu à la construction d'une chapelle en 1486, où s'organise un centre de pèlerinage abandonné à partir de la Révolution française.

Un second type de paysage apparaît dans l'entretien de la mémoire et de la commémoration. Par définition, la commémoration est une « cérémonie destinée à rappeler le souvenir d'une personne, d'un événement » (*Le Robert*). Elle renvoie à des pratiques religieuses et laïques destinées à raviver ou à entretenir un souvenir. En France, depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, les champs de bataille sont entretenus en lieux de mémoire afin de renforcer la culture nationale et faire disparaître les fractures au sein de la société liées à la Révolution française. Sont ainsi construits des monuments commémoratifs sur le champ de bataille, à l'instar de l'élévation d'un obélisque par Napoléon Bonaparte à Ivry, sur les lieux de la bataille de 1590, ou celle d'une pyramide commémorative à Bouvines, de la bataille de 1214, en 1843.

Enfin, le troisième type de paysage renvoie à la dimension touristique dont le phénomène apparaît dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle. En France, en 1836, l'abbé Caron rédige un périple sur le lieu de la bataille de Crécy (1346) et des comptes rendus sur les conférences organisées par la Société des sciences morales de Versailles. Il relate non seulement tous les monuments et toponymes relatifs à la bataille mais aussi la présence de touristes anglais venus par Boulogne-sur-mer.

27 Philippe Boulanger, « Le paysage de guerre dans le Pays de la Vezouze (Meurthe-et-Moselle) », *La Géographie (Acta geographica)*, n° 125-1, avril 2001, p. 35-56 ; Philippe Boulanger, « Le paysage de la Grande Guerre dans le canton rural de Lassigny », *Ruralia*, n° 8, 2001, p. 59-88, en ligne, disponible à l'adresse : <https://ruralia.revues.org/216>, consulté le 3 avril 2017.

28 Martine Becker, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.

Il faut attendre les lendemains de la première guerre mondiale pour voir se développer un tourisme de plus grande ampleur dont l'objet réside dans la compréhension des batailles. Des agences de voyages spécialisées, telles Pickfords à Londres, d'associations comme le Touring Club de France, et la publication de guides des champs de bataille dans les années 1920 tels les guides Michelin assurent la promotion de la découverte touristique jusqu'aux années 1930. Des tendances se rencontrent ainsi dans cette forme de tourisme de mémoire, marqué par les champs de bataille du Moyen Âge et de la grande guerre dans les années 1920-1930, ceux de la seconde guerre mondiale (plages de Normandie par exemple) dans les années 1950-1970, ceux de la Révolution française (Valmy) et des guerres napoléoniennes dans les années 1990-2000 (le site de Waterloo, par exemple, comprend une centaine de monuments et six musées accueillant plus de trois cent mille visiteurs dans les années 2000), de nouveau lié à la Grande Guerre dans les années 2010.

Chacun de ces types de paysage de mémoire présente une fonction propre qui se rencontre jusqu'à aujourd'hui. Si le premier a une vocation avant tout spirituelle, les deux suivants ont d'autres fonctions qui utilisent l'authenticité du lieu à des fins soit économiques (reconstruction, commerce), identitaires (cohésion et réconciliation nationale), et humanistes (support à la mémoire et à la pérennisation du souvenir, pédagogie de la paix à travers les musées tels le Mémorial de Caen).

#### **Le paysage militaire, un lien entre la nation et le militaire**

Le militaire est l'un des acteurs de la préservation et de la patrimonialisation de ces paysages militaires du <sup>xx</sup>e siècle, contrairement à ceux du <sup>xxi</sup>e siècle le plus souvent situés sur des théâtres d'opérations extérieurs (Afghanistan, Mali par exemple). En ce qui concerne les paysages de la Grande Guerre et de la seconde guerre mondiale, le militaire (l'officier tradition dans les régiments) et les associations d'anciens combattants participent à la permanence de cette mémoire des combats et des sacrifices à travers le paysage. Tous les pays occidentaux impliqués dans ces deux conflits comprennent une association ayant cette vocation (*Westlake Brothers'* au Canada, *Friends of the Somme* en Irlande, *The Not Forgotten Association*, *Gallipoli Association* ou *Great War Society* en Angleterre, entre autres). En France, le Souvenir français, créé en 1872 en Alsace et en Lorraine occupées, en 1887 en France (reconnu d'utilité publique en 1906), est placé sous le haut patronage du Président de la République. L'association, qui « a pour mission l'entretien des sépultures et des monuments commémoratifs, l'organisation d'actions de Mémoire pour rendre hommage au courage et à la fidélité de tous ces hommes et ces femmes morts aux champs d'honneur », comprend plus de deux cent mille membres et affiliés

en 2014 dont les plus actifs sont d'anciens militaires de carrière. Les politiques culturelles des ministères de la Défense participent également à valoriser cette forme de patrimoine. En France, la Direction de la mémoire, du patrimoine et de la mémoire (SGA) mène une politique culturelle et de conservation de la mémoire dont fait partie l'entretien des paysages militaires.

134 Le paysage de guerre tend à jouer aujourd'hui un rôle croissant dans les sociétés occidentales, comme en témoigne le projet d'inscription des paysages et sites de mémoire de la Grande Guerre au patrimoine mondial de l'humanité par le comité départemental de la Somme depuis 2012. Alors que les témoins des conflits disparaissent (le dernier Poilu, Lazare Ponticelli, est mort en 2008, à l'âge de 110 ans), l'environnement naturel est probablement le seul lien « vivant » relatant cette mémoire des grandes batailles. Il évolue comme un lien entre la nation et les armées, devenues toutes professionnelles en Europe. Le militaire a besoin d'entretenir ce lien avec la société civile, de communiquer une image positive à travers le paysage. Par exemple, le musée militaire, généralement installé sur le site de la bataille, devait son existence à l'instruction des militaires. Depuis la fin de la guerre froide, se multiplient les initiatives d'ouverture de mémoriaux, musées, sentiers de parcours des champs de bataille encouragés par les ministères de la Défense des États concernés, dans un contexte plus global d'un goût croissant de l'opinion publique pour l'histoire militaire (comme l'atteste, en France, la floraison de nombreuses revues de vulgarisation des conflits et des batailles).

Le paysage et le militaire présentent ainsi des liens profonds et diversifiés. Si la notion de paysage entre dans la culture militaire surtout à l'époque moderne en Europe, il faut en trouver la raison dans la rationalisation du métier militaire. Celui-ci voit la naissance de spécialisations diverses, dont l'une consiste à représenter le territoire pour chercher à l'aménager et à l'exploiter. Cette orientation a non seulement un impact direct sur l'essor de la géographie européenne mais aussi dans l'apparition des écoles de géographie militaire à partir du XIX<sup>e</sup> siècle. La manière d'observer le paysage, de le représenter et de se l'approprier pour la tactique constitue une rupture majeure qui s'étend sur plusieurs siècles jusqu'à aujourd'hui. Ce lien apparaît aussi constitutif de notre culture géographique et se découvre, encore, par la transposition du paysage de guerre à la mémoire nationale.



FROM HISTORY TO HERITAGE:  
THE LEGACY OF *LA GRANDE RECONSTRUCTION*  
AROUND THE LYS VALLEY

*Hugh Clout*

DESTRUCTION AND RECONSTRUCTION

Three decades ago the first edition of Jean-Robert Pitte's *Histoire du paysage français* was published to critical acclaim thereby establishing its author as a master of historical geography and landscape interpretation. Reviewers praised his remarkable ability to use a very wide range of evidence to fashion an appealing account that captured the attention of general readers as well as academics and students. The appearance of successive editions of his book bears witness to the continuing success of his path-breaking work. Inevitably some themes were treated with brevity including *la grande reconstruction* across northern France that followed World War I to which only one sentence was devoted: "*Les destructions des villes du Nord-Est sont suivies d'une reconstruction sans grande originalité*". When these few words were written, the restoration during the 1920s of rural as well as urban settlements in the *régions dévastées* had attracted little scholarly interest<sup>2</sup>. Since then reconstruction has received considerable attention from specialists in architecture, history and history of art, planning, geography, and tourism studies. The complexity of the process of renaissance has been revealed and attention drawn to the controversies that reigned among architects, property owners, mayors and members of municipal councils about the correct way to proceed. All were in agreement that they wanted settlements to be more hygienic than before, but opinions diverged on desirable styles for individual buildings and the most appropriate morphologies

- 1 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, t. II, *Le profane, du xv<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Tallandier, 1983, p. 104.
- 2 Mario Bédard, Jean-Pierre Augustin et Richard Desnoilles, *L'Imaginaire géographique. Perspectives, pratiques et devenir*, Québec, Presses de l'université du Québec, coll. « Géographie contemporaine », 2012, p. 28.

for rebuilt localities.<sup>3</sup> After a brief review of the volume of destruction across northern France, the challenges of providing immediate relief to *sinistrés* who had suffered loss, and the need to initiate reconstruction, the present essay will focus on one small area of northern France and on the contribution of one influential individual – Louis-Marie Cordonnier (1854-1940) – in shaping its cultural landscape. Exigences of space prevent discussion of the work of other architects who contributed to the rebuilding of devastated localities in and around the Lys valley but were only loosely associated with Cordonnier. By adopting such an actor-centred approach, this essay draws inspiration from Jean-Robert Pitte’s insightful study of the life and work of another maker of the twentieth-century French landscape: Philippe Lamour (1903-1992) and from his fascinating account of earlier members of his own family<sup>4</sup>.

The *régions dévastées* extended from the Channel coast to the Swiss border and contained much of the nation’s most productive farmland, one-third of its manufacturing capacity, and most of its coal resources (fig. 1). During the course of the war, 620 settlements were obliterated completely, 1330 were more than half destroyed, and 2350 suffered less damage<sup>5</sup>. Villages and small market towns made up the majority of these localities, to which thousands of farmsteads must be added, but a few larger towns were also devastated. When the armistice was signed in November 1918, Armentières, Bailleul, Lens and Liévin were obliterated completely, and Reims and Soissons were four-fifths destroyed. In the words of Tribondeau:

Exploded mines, shell craters, trenches, barbed wire, and concrete bunkers transformed the land surface into a panorama never before seen by Man ...  
Two words convey what the Germans left us – a lunar landscape<sup>6</sup>.

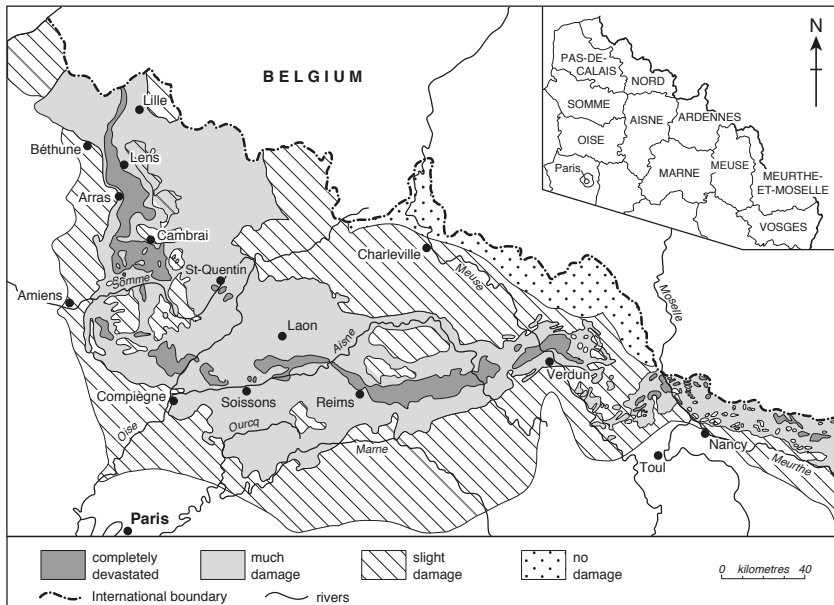
Once combat had ceased, military and civilian works set about collecting bodies and human remains for burial at temporary cemeteries. Official surveyors recorded differing degrees of destruction on colour-coded maps, with the so-called “red zone” being so completely devastated that it should be taken out of agricultural use and planted with trees. Many property owners challenged this designation, arguing that bombs, shells, barbed wire and polluting chemicals should be removed from the “red zone” as well as from the three zones of lesser

3 Léon Rosenthal, *Villes et villages français après la guerre. Aménagement, restauration, embellissement, extension*, Paris, Payot, 1918.

4 Jean-Robert Pitte, *Philippe Lamour. 1903-1992. Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, coll. « Pour une histoire du xx<sup>e</sup> siècle », 2002; *id.*, *Une Famille d'Europe, une saga à travers le Vieux Continent*, Paris, Fayard, 2011.

5 Hugh Clout, *After the ruins. Restoring the Countryside of Northern France After the Great War*, Exeter, University of Exeter Press, 1996.

6 Joseph Désiré Marin Tribondeau, *L'Agriculture du Pas-de-Calais*, Arras, Malfait, 1927, p. 122.



1. The *régions dévastées* of northern France

destruction. In response to such arguments, the red zone was largely reclaimed in western parts of the *régions dévastées*. Quoting Tribondeau again:

The red zone is greatly diminished—soon the wooden crosses and stones in vast cemeteries will be the only witnesses of the heroism of our soldiers and of the allied armies<sup>7</sup>.

But, as Pierre Flatrès argued, the configuration of the former red zone, in the Nord and the Pas-de-Calais, may be identified even now through the appearance of farmsteads, villages and towns that were rebuilt, often by foreign workers, in the single decade of the 1920s<sup>8</sup>. By contrast, large stretches of red zone remain in the forests around Verdun and in the military training grounds on the plains of Champagne.

Following the Armistice, local people clamoured to return to their devastated homes as soon as it was deemed to be safe to do so. Subsequently they lived in ruins, cellars and makeshift shelters before wooden huts were requisitioned from military sources or constructed anew by state-organized emergency

7 Joseph Désiré Marin Tribondeau, *L'Agriculture du Pas-de-Calais* [2<sup>e</sup> édition]. *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929*, Arras/Paris, L'avenir/ministère de l'Agriculture, 1937, p. 126.

8 Pierre Flatrès, *Atlas géographique du Nord et de la Picardie*, Paris, Flammarion, 1980, p. 96.

services<sup>9</sup>. Churches, schools, *mairies* and shops were all installed in *baraqués* and remained there for several years. Farmers began to work their land once it had been cleared of explosives and trenches and bomb craters had been filled. Rubble from devastated buildings was transported on trucks and by narrow-gauge railways that had been installed by the military. Despite all this effort, dangerous materials continue to be unearthed and in places the water table is still polluted a century after the war began. In late September 1919, the Bishop of Lille expressed his pride in the returning farmers and in the priests and schoolteachers who were also among the first to go back to the ruins<sup>10</sup>. A similar view was conveyed by Elise Guyot who investigated conditions in the area on behalf of the Ministère des Régions Libérées, writing of the remarkable “energy of the farming population to revive their home, restore their village and return their land to its fertility<sup>11</sup>”. At Neuve-Chapelle, she declared: “Renewal awakes! And rips the shroud of death that covers the land; it conceals beneath its verdure and flowers the horror of injuries inflicted on the land: shell craters, trenches, all the destruction of war”. In October 1914, the French state had pledged to assist with post-war reconstruction, but legislation that indicated how compensation might be claimed was not passed until 17 April 1919. Rich property owners employed accountants and lawyers to deal immediately with this challenge, but humbler people struggled on without help. A law passed in 1920 enabled groups of *sinistrés* to form reconstruction cooperatives to employ professionals for specifying damage, claiming compensation from the state, drawing up reconstruction plans, and eventually commencing the task of rebuilding. In addition to such general purpose associations, special cooperatives helped to reconstruct churches, schools and town halls across whole dioceses and *départements*<sup>12</sup>. Legislation dating from 14 March 1919 specified that reconstruction plans had to be devised and be given official approval before permanent work might commence. Improvements to settlement morphology, road widening, more hygienic housing, clean water supply and efficient mains drainage were at the heart of this well-intentioned law whose bureaucratic

- 
- 9 Hugh Clout, « Rural revival in the Pas-de-Calais », dans Jean-Robert Pitte (dir.), *Géographie historique et culturelle de l'Europe. Hommage au Professeur Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, 1995, p. 189-207; Hugh Clout, « Devastation and reconstruction in the countryside of Nord département. 1914-1930 », dans Jean-Paul Donnay et Claire Chevigné (dir.), *Recherches de géographie humaine. Hommage au Professeur Charles Christians*, Liège, Société géographique de Liège, coll. « Bulletin de la société géographique Liège », 1996, p. 35-43.
- 10 André Bellessort, « Un an après l'armistice. Aux régions dévastées », *Revue des deux mondes*, 6<sup>e</sup> période, vol. 54, I, 15 novembre 1919, p. 438-457, en part. p. 451; II, 15 décembre 1919, p. 653-668.
- 11 *Enquête en Artois*, Archives départementales du Pas-de-Calais, 1J 200, mai-décembre 1919.
- 12 Jean-Paul Blin, « Les églises de la reconstruction », dans Eric Bussière, Patrice Marcilloux et Denis Varaschin (dir.), *La Grande Reconstruction. Reconstruire le Pas-de-Calais après la Grande Guerre*, Arras, Archives départementales du Pas-de-Calais, 2002, p. 323-337.

complexity slowed down permanent rebuilding. As a result, *sinistrés* had to spend many years – and in cases the whole of the 1920s – in huts and other temporary shelters. Since the planning profession had hardly come into existence at this time, the task of drafting reconstruction plans was assumed by officially accredited architects. Their training and subsequent experience lay in designing individual buildings rather than planning the morphology of villages or towns, and who had little idea about matching ambitious ideas to the compensation budgets allocated by the state. Their proposals for whole settlements, neighbourhoods and individual buildings were often challenged by mayors and municipal councillors thereby retarding permanent reconstruction even more.

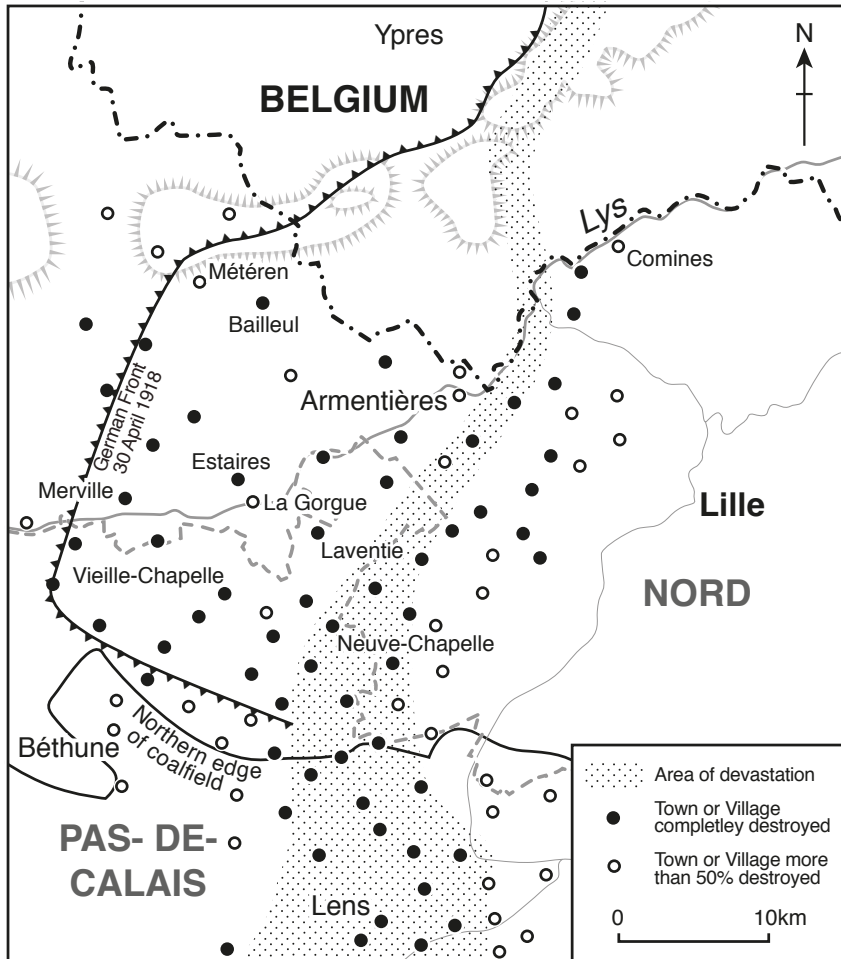
#### LOUIS-MARIE CORDONNIER AND POST-WAR RECONSTRUCTION AROUND THE LYS VALLEY

Passengers speeding through French Flanders aboard high-speed trains serving London, Paris or Brussels may well be unaware of the legacy of *la grande reconstruction* in shaping the landscape through which they pass. By contrast, those who avoid the A25 Lille-Dunkerque motorway and drive along minor roads will encounter plenty of evidence, in the form of planned settlements, rebuilt churches, *mairies*, schools and private buildings, and spacious town squares. Numerous farmhouses display the year of reconstruction in their brickwork. All these features share the common history of being constructed during the 1920s. Central to this area of devastation and resurrection that extends between Lille and Béthune is the valley of the Lys that was renowned for its rich meadows, productive agriculture and many industrial activities<sup>13</sup>. Low-lying areas underwent seasonal flooding and their heavy clay soils were drained by field ridges, intricate networks of open ditches, and piped underdrains that were installed in the nineteenth century<sup>14</sup>. These features experienced extreme damage during World War I and required replacement during the early 1920s, as did the area's dispersed farms that traditionally incorporated a courtyard and four surrounding buildings, one of which might be a *baraque* after the war<sup>15</sup> (fig. 2).

13 Christophe Dieudonné, *Statistique du département du Nord (an XII)*, Douai, Marlier, 1804, t. 1, p. 28.

14 Raoul Blanchard, *La Flandre*, Paris, Armand Colin, coll. « Publications de la Société dunkerquoise pour l'encouragement des sciences, des lettres et des arts », 1906, p. 362.

15 André Gamblin, « Le pays de Lalleu », *Bulletin de la Société de Géographie de Lille*, 1944-1945, p. 36-94, en part. p. 40; Félix-Paul Codaccioni, « Une reconstruction difficile », dans Yves-Marie Hilaire (dir.), *Histoire du Nord-Pas-de-Calais de 1900 à nos jours*, Toulouse, Privat, coll. « Passé/présent », 1982, p. 226-252, en part. p. 228.



2. The Lys valley and its surroundings (Comparable information for Belgium is not available)

The Lys valley was traversed by the stabilized front line where allied and German armies confronted each other during much of the combat. Early in April 1918, German forces pushed westward in what came to be known as “the Battle of the Lys”, or the “Georgette operation”<sup>16</sup>. Buildings and drainage works were devastated and in 1919 the valley was classified as part of the “red zone”<sup>17</sup>. Unlike land to the east, such as central Lille where bombing

16 Yves Le Maner, *La Grande Guerre dans le Nord et le Pas-de-Calais. 1914-1918*, Lille, La Voix du Nord, 2014, p. 312-323.

17 Alfred Morain, *La Reconstitution du Nord dévasté* [Conférence au Conseil général du Nord le 1<sup>er</sup> septembre 1923], Lille, Martin-Maury/Croman & Roques, 1923; Paul Peytral, *La Reconstitution des régions libérées du Pas-de-Calais*, Hémin-Liétard, Plouvier & Chartreux, 1927.



occurred in October 1914, the area lying to the north-west of the Lys housed British army camps, training grounds and field hospitals throughout the war and only suffered intense devastation during the German Spring offensive of 1918<sup>18</sup>. When the Armistice was signed, this transitional area of French and Flemish speech, comprising sections of the Nord and the Pas-de-Calais, was described by the Bishop of Lille as “a graveyard of towns and villages”<sup>19</sup>.

Late in 1918, when he had already reached the age of sixty-four, architect Louis-Marie Cordonnier accepted the triple challenge of preparing master plans for rebuilding whole settlements in and around the Lys valley, of designing individual churches and civic and commercial buildings, and of advising on specific projects. These inter-linked processes were far from straightforward since proposals to modify settlement morphology had to gain approval from municipal councils, be appropriately scaled to match compensation funding, and be acceptable to *département* authorities. Cordonnier’s father, Jean-Baptiste (1820-1902) had been a renowned architect responsible for building apartments and a hospital in Lille as well as weekend retreats along the coast. He also founded the regional society of architects in northern France. Louis-Marie was born at Habourdin (south-west of Lille) on 7 July 1854, and between 1875 and 1881 studied at the *École des Beaux Arts* in Paris where he was greatly influenced by the work of Eugène Viollet-le-Duc (1814-79) and of Charles Garnier (1825-98). Having cut short his studies, Louis-Marie returned to Lille to assist his father whose professional services were in great demand. In 1884, he set up his own architectural practice. Profoundly Catholic in religious conviction and conservative by political persuasion, he drew inspiration from buildings of medieval times and the golden age of the Renaissance, especially in Belgian Flanders, thereby echoing the cultural objectives of the *Comité flamand de France* and creating a mythical image of the Flemish past<sup>20</sup>. In 1884, he produced a prize-winning “Flemish Renaissance” design for the *mairie* at Loos, making abundant use of brick and stone, and incorporating an impressive belfry. Two years later he submitted a successful project for the *hôtel de ville* at La Madeleine. In 1887, he became a corresponding member of the *Société d’architectes de Belgique* and six years later a member

18 Pierre Flatrès, « Les structures agraires du Nord de la France », dans *Mélanges de géographie physique, humaine, économique, appliquée offerts à M. Omer Tulippe*, Gembloux, Duculot, 1967, t. 1, p. 309-321.

19 André Bellessort, « Un an après l’armistice. Aux régions dévastées », art. cit., p. 451.

20 Benoît Mihail, « Les ambiguïtés du régionalisme architectural après la Grande Guerre. L’exemple de la Flandre française », dans Nicholas Bullock et Luc Verpoest (dir.), *Living with History. Rebuilding Europe after the First and Second World Wars and the role of heritage preservation. 1914-1964*, Leuven, Leuven University Press, coll. « KADOC-Artes », 2011, p. 104-125 ; Solange de Coussemaker-Van Robals, « Le comité flamand de France. 1853-1940 », *Histoire, Économie et Société*, n° 31, 2012, p. 59-73.

of the *Société des sciences, de l'agriculture et des arts de Lille*. Subsequently, he designed other major buildings, including the town hall at Dunkerque (1901), the massive Peace Palace in The Hague (1905), the chamber of commerce and opera house in Lille, and various edifices for the *Société des Mines de Lens*, which was the largest coal-mining company in France at that time. Cordonnier enjoyed close relations with several members of its board of management for whom he designed a head office in Lille, and with the directors of major textile firms. His work earned him a number of gold medals, and in 1911 he was elected a member of the Institut in the architecture section of the Académie des Beaux-Arts. At this time he was also made a *Chevalier* of the *Légion d'Honneur* for his services to architecture.

142

By the outbreak of World War I, Cordonnier's architectural practice was the most successful in northern France and it was not surprising that in 1917 he was chosen to be *rapporteur général* for the jury assembled by the *Société des architectes diplômés par le gouvernement* to examine designs that might serve as models for reconstructing rural dwellings in the *régions dévastées*<sup>21</sup>. He held the firm belief that choosing the correct architecture could help to integrate the devastated regions of northern France back into the body of the nation after years of German occupation and widespread destruction<sup>22</sup>. Hence his 'Flemish Renaissance' designs played down "Spanish" features that might be associated with an earlier foreign occupation of Flanders. Having been elected president of the *Société centrale des architectes*, he defended his "regionalist" theories in the pages of its bulletin, *L'Architecture*<sup>23</sup>. In this capacity he played a pivotal role in the reconstruction of settlements in and around the Lys valley, taking on some work himself but allocating other commissions to colleagues<sup>24</sup>.

Perhaps the most impressive cluster of reconstruction work by Cordonnier and his associates is found at Armentières (population 28 600 in 1911) that was famed for its linen making and brewing. The town had been a British base and billet for thousands of soldiers for most of the war and was evacuated just before the German advance of April 1918, when the town was completely destroyed. The ruins of the town hall were dynamited when the Germans retreated later that year. In the words of one visitor: "Its streets were like death's heads

21 Jean-Claude Vigato, *L'architecture régionaliste. France 1890-1950*, Paris, Norma, coll. « Essais », 1994, p. 107.

22 Bénédicte Grailles, « La reconstruction des villes du Nord », dans Philippe Chassaing et Jean-Marc Largeaud (dir.), *Villes en Guerre. 1914-1945*, Paris, Armand Colin, 2004, p. 259-271.

23 Odile Lesaffre, « Louis-Marie Cordonnier et l'architecture du Nord de la France », *De France Nederlanden/Les Pays-Bas Français*, n° 23, 1998, p. 45-61, en part. p. 59.

24 Yves Le Maner, *La Grande Guerre dans le Nord et le Pas-de-Calais, op. cit.*, p. 395.



3. The reconstructed town hall of Armentières

[with] brick skeletons staring at you through black and empty eye sockets<sup>25</sup>". In addition to drawing up a master plan for rebuilding the town, which involved the controversial remodelling of the town square and surrounding streets, Cordonnier designed an impressive town hall in "Flemish Renaissance" style, with a 67-metre belfry (fig. 3). He was responsible for reconstructing the church of Saint-Vaast (evangelist of Flanders) and its 81-metre bell tower, together with the market hall on the main square. He also designed the *monument aux morts* that was sculpted by Edgar Boutry (1857-1938), and dedicated to the 1085 citizens of Armentières who were killed during the hostilities. In September 1921, a revised version of Cordonnier's master plan was accepted and a team of architects working with him drafted designs for replacing ruined shops, schools, factories and private houses across the town. All worked together "to make the town more attractive than before", with Mayor Charles Conem (1861-1950) having insisted in 1919, that "in five years it will start to take shape, and in ten years it will be finished<sup>26</sup>". His prediction of the time needed

25 André Bellessort, « Un an après l'armistice. Aux régions dévastées », art. cit., p. 655.

26 *Ibid.*, p. 657.

to rebuild was roughly correct, not only for Armentières but for the whole of the Lys valley and its surroundings.

Immediate post-war conditions were even worse at Bailleul, “a charming industrial and agricultural town [that] is now complete death, unspeakable death, with only heaps of ruins”<sup>27</sup>. Located 10 km west of Armentières, this market town and lace-making centre with a population of 13 250 in 1911 was occupied for a week by the Germans in October 1914 before being liberated by the British. It served as a British supply base and hospital centre throughout the war, with all public and commercial buildings being requisitioned for military purposes<sup>28</sup>. Training troops on surrounding farmland provoked protest from local landowners. Early in 1918, German shelling partially destroyed the church (*hallekerque*) of Saint-Vaast and the belfry of the town hall. Enemy troops entered Bailleul in April and were not dislodged until 31 August, when 98 per cent of its buildings were in ruins. Artist and engraver Julien Deturck (1862-1941), who was trained at the Écoles des Beaux Arts in Lille and Paris, proposed remodelling the town and incorporating wide avenues, however his expensive project was rejected by the municipal council<sup>29</sup>. Its members accepted an alternative plan drafted by Cordonnier that received official approval in May 1920, but it soon became clear that compensation would be insufficient and a further simplified version was prepared. Mayor Natalis Dumez (1890-1976), who headed the town’s reconstruction cooperative and was active in the ecclesiastical cooperative for Lille diocese, was alarmed by delays in the payment of state funds and advocated that only minor changes should be made to the town’s pre-war morphology. Working within this framework and adopting his favoured “Flemish Renaissance” style, Cordonnier and his associates designed a replacement town hall, whose elegant belfry rose 62 m above the market square. Jacques Barbotin (1886-1935), author of *L’habitation flamande*, was especially influential in this reconstruction project that was completed in 1932 despite financial problems in the mid-1920s<sup>30</sup>. In addition, he designed the “winged victory” war memorial on the site of the former church of Saint-Amand. Schools and other civic buildings, as well as new brick-built workers’ cottages replaced the mundane structures that characterized parts of Bailleul before 1918. Cordonnier also prepared an elaborate project for rebuilding the church of

27 *Ibid.*, p. 658.

28 Yves Le Maner, *La Grande Guerre dans le Nord et le Pas-de-Calais*, op. cit., p. 287.

29 Laurent Guillaud, Richard Klein, Hélène Mamou-Guillaud et Anita Oger-Leurent, *Bailleul. Ville reconstruite. 1919-1934*, Lille, Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France/Commission régionale Nord-Pas-de-Calais/Association Christophe Dieudonné, coll. « Itinéraires du patrimoine », 1999.

30 Jacques Barbotin, *L’Habitation flamande*, Paris, Massin, coll. « De l’art régional en France », 1927.

Saint-Vaast but lack of funds in the diocesan cooperative required work to be suspended for four years, with the project being simplified following a request by Mayor Jean Hié. Despite many complications, the church was rebuilt with sumptuous internal decoration. Undoubtedly, the rebuilt town of Bailleul was more “Flemish” in appearance by the early 1930s than before 1918<sup>31</sup>.

On 6 May 1919, the municipal council of Méteren, located 3 km west of Bailleul, decided to set up a reconstruction cooperative and chose architect Albert Rouzé to draw up a master plan. In December 1919, this was rejected as too ambitious and Cordonnier was invited to draw up a less costly alternative that was duly approved in July 1920. This project involved relocating the cemetery to the edge of the settlement and enlarging the central square. Working with the diocesan cooperative, it was decided to replace the ruined *hallekerque* with a new church. This was designed by Louis Quételet (1888-1950), a local self-taught architect who built villas along the coast, and André Pavlovsky (1891-1961) who had official accreditation, “*diplômé par le gouvernement*” (DPLG). Born in Paris of Russian parents, Pavlovsky spent holidays on the Basque coast, travelled to Russia and studied at the École des Beaux Arts in Paris, where he completed his architectural training in 1920, after four years of war service. The two men designed a vast brick church with features evocative of both Russian and Basque architecture, and a 51-metre bell tower that soared above the plain of Flanders. By the summer of 1925, the communal buildings of Méteren were rebuilt and two years later the new church was inaugurated. Working again under supervision from Cordonnier and influenced by Father Paul Pellot (1876-1944) who was a trained architect, Quételet and Pavlovsky also designed a replacement church at Vieille-Chapelle, half way between the river Lys and the town of Béthune<sup>32</sup>. This building incorporated rather similar exotic features in its brickwork and reinforced concrete to those at Méteren but was smaller than that masterpiece.

Cordonnier and his team were also responsible for the reconstruction plan of Merville on the banks of the Lys but their initial ambitious scheme also had to be simplified because of spiralling costs and opposition from the town council to the idea of rebuilding the church of Saint-Pierre on the site of the ruined town hall<sup>33</sup>. In fact, the architect had been responsible for the plans of an earlier church at Merville replacing one that burned down in 1881. After much negotiation

31 Richard Klein, « Régionalismes et reconstruction », dans Eric Bussière, Patrice Marcilloux et Denis Varaschin (dir.), *La Grande Reconstruction. Reconstruire le Pas-de-Calais après la Grande Guerre*, op. cit., p. 311-322.

32 Julien Robiquet et Michel Rossi, *Reconstruire les églises. Un art qui revisite le passé*, Roubaix, Au Paravent, 2013.

33 Hervé Deremetz, *Merville pendant l'entre-deux-guerres*, Hazebrouck, Presse Flamande, 2005, p. 267.



and delay, the “Labor” reconstruction cooperative assembled two hundred members and provided the town with a new *mairie* with a belfry that was set in a spacious square surrounded by houses with “Flemish” gables. Streets were widened, and piped water and sewerage systems were installed. Several new communal buildings received financial assistance from an American benefactor. Louis-Marie Cordonnier designed a large seminary and a massive church of “Byzantine” design, whose rich interior decoration was also his work<sup>34</sup>. During the 1990s, the church underwent substantial renovation work to counter the impact of damp and general degradation. At Comines, further north in the Lys valley, Cordonnier designed a new town hall and a 58-metre bell tower in “Flemish Renaissance” style, but the “neo-Byzantine” church of Saint-Chrysole that replaced the war-torn *hallekerque* was the work of Maurice Storez and Father Bellot, who combined brick with reinforced concrete in the main structure of the new building and made abundant use of decorative mosaics on its polygonal shaped dome and in its interior. Its 51-metre belfry stands apart from the church and occupies the site of the town’s former bell tower. Arguably it was the most original reconstructed church in Lille diocese, but it weathered badly and is currently undergoing very thorough restoration work.

On the northern edge of the Pas-de-Calais coalfield, the town of Béthune (with 15 000 inhabitants in 1911) was shelled in October 1914 by German forces that halted 8 km away on high ground that allowed them a commanding view of the plain of the Lys<sup>35</sup>. Like surrounding settlements, the town was an important supply base for British forces but suffered enemy attack throughout the war. Early in April 1918, the German offensive on the Lys broke through the section of front line occupied by Portuguese soldiers but British troops blocked further advance. Bombardment continued and by November one-third of Béthune was destroyed, with 90 per cent of the Grand-Place and its immediate surroundings in ruins. A master plan, drawn up by architect Maurice Mulard, received the approval of the town council. Nine architects, including Louis Marie Cordonnier, his son Louis Stanislas (1884-1960) and Jacques Alleman (1882-1945), were appointed to design individual buildings around the Grand-Place that were coordinated through a special aesthetic committee chaired by the elder Cordonnier. Contributing architects were instructed to adopt a “regionalist” design but one that was not explicitly “Flemish Renaissance” since Béthune was not in the traditional area of Flemish

34 André Calmein, *Eglise Saint-Pierre, Merville (Nord). Histoire et symbolique*, Hazebrouck, Office de Tourisme de la Vallée de la Lys, 2012.

35 Marie George, Catherine Guillot, Pierre-Louis Laget et Isabelle Westeel, *Béthune-Bruay. Régionalisme et art déco*, Lille/Lyon, Direction des affaires culturelles/Lieux dits éd., coll. « Parcours du patrimoine », 1999.

speech. Jacques Alleman, who was born in Bordeaux and then trained at the École des Beaux Arts in Paris and practised in Lille, was given overall responsibility for the appearance of the Grand-Place but other architects designed individual buildings to fit in the exceptionally narrow building plots that surrounded it. The task of reconstructing the town hall was allocated to Cordonnier who envisaged building it around the ruins of the medieval belfry that eventually would be restored by local architect Paul Degez. This proposal was rejected by the town council and the Commission des monuments historiques<sup>36</sup>. To resolve the problematic issue of the town hall a competition was launched in 1926 with the encouragement of Mayor Alexandre (1857-1937). Eleven designs were submitted but, curiously, the winner did not receive the commission, which was given to Alleman who devised an ambitious new design to rebuild the town hall on its old site. The reconstructed Grand-Place was appreciated as a kind of theatrical set by many citizens, but was rejected by others who felt that it exemplified “architecture conceived in a nightmare<sup>37</sup>”. A final challenge involved replacing the devastated sixteenth-century church of Saint-Vaast whose destiny was decided in 1921, when Mayor Jules Senlis agreed to join the diocesan cooperative on condition that Cordonnier be appointed chief architect for that edifice. His initial proposals for a building shaped like a Latin cross with interior décor inspired by Romano-Byzantine influences were on a grand scale and exceeded the dimensions of the old church. Even his revised scheme produced a building of cathedral-like proportions whose reconstruction costs exceeded the compensation funds available.

Some 15 km to the south-east of Béthune, the mining town of Lens (population 31 800 in 1911) suffered complete destruction<sup>38</sup>. Early in 1919, mine director Ernest Cuvelette (1869-1936) declared: “No stones are left standing in the town. On the western and northern sides it looks like a desolate chalky desert, to which the population is forbidden access<sup>39</sup>”. The mining company alone suffered the loss of 8 000 dwellings<sup>40</sup>. The task of producing the master plan for Lens was given to Maurice Mulard who worked with the energetic socialist Mayor Emile Basly (1854-1928), but the talents of Cordonnier and his associates

36 Dominique Mons, « De l’art urbain à l’urbanisme : les reconstructions urbaines après la grande guerre », dans Eric Bussière, Patrice Marcilloux et Denis Varaschin (dir.), *La Grande Reconstruction. Reconstruire le Pas-de-Calais après la Grande Guerre*, op. cit., p. 283-290, p. 288.

37 Bénédicte Grailles, « La reconstruction des villes du Nord », art. cit., p. 269.

38 Dominique Gallez, « Lens cité martyre 1914-1918 », *Revue du Nord*, n° 65, 1983, p. 691-696 ; Ginette Haÿ, *La Renaissance de Lens. Chronique d’une résurrection. 1918-1932*, Lens, Gauheria, coll. « Les dossiers du Gauheria », 2007.

39 Yves Le Maner, *La Grande Guerre dans le Nord et le Pas-de-Calais*, op. cit., p. 335.

40 Ernest Cuvelette, *La Destruction et la reconstitution des mines de Lens*, Paris, Conservatoire national des Arts et Métiers, 1922, p. 84.



were employed for designing specific buildings for the *Société des Mines de Lens*. These included churches dedicated to Saint-Edouard, Saint-Théodore and Saint-Pierre, together with associated community buildings, that had been built *ca.* 1900 to serve three *cités* (estates) of miners' housing. Each of these churches was destroyed in the war and was rebuilt in the 1920s following the earlier designs. Thus, the church of Saint-Théodore, which had been designed by Jean-Baptiste Cordonnier, was reconstructed in its distinctive "Scandinavian" style, and the rebuilt church of Saint-Pierre was adorned with two spires very similar to those of its predecessor<sup>41</sup>. Unfortunately, this large structure fell into disrepair and, having become unsafe, had to be demolished. By far the greatest legacy of Louis Marie Cordonnier to Lens came in the form of the *Grands Bureaux* of the *Société des Mines* that was constructed of red brick covering a concrete frame between 1928 and 1930 to replace the former headquarters destroyed in the war<sup>42</sup>. The interior was designed in art-deco style. Fronted by formal gardens designed by Achille Duchêne (1866-1947), this *château de l'industrie* proclaimed the re-found strength of the *Société des Mines* following the disasters inflicted in World War I. Since 1992, the *Grands Bureaux* have housed the Faculté des Sciences Jean Perrin of the Université d'Artois. A further architectural commitment to the miners of northern France came in the form of the Church of Notre-Dame des Mineurs that Louis Marie and Louis Stanislas Cordonnier designed for a site at Waziers to the east of Douai. Opened in 1930, it continues to provide a focus for the local Polish community.

Without doubt, the present landscape of the Lys valley and its surroundings owes much to the creative genius of Louis Marie Cordonnier and his son. Indeed, the two architects are depicted holding architectural plans and models on stained glass windows in churches at Bailleul, Laventie and Merville. Their preference for "Flemish Renaissance" designs was criticised by some as being excessively conservative and backward looking, however some of their churches were "Romano-Byzantine" in appearance and art-déco figured in the interior of some of their buildings<sup>43</sup>. Their widespread use of bricks and stone received some negative comment, but they were not averse to incorporating reinforced concrete and steel in the framework of their major buildings. After devoting

41 Odile Canneva-Tétu, Bernard Ghienne & Anne Lefèbvre, *Le Bassin minier*, t. III, *De Lens à Auchel*, Lille, Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France/ Commission régionale Nord-Pas-de-Calais, coll. « Itinéraires du patrimoine », 1995. The church of Saint-Théodore is very close to the Louvre-Lens museum that was opened in December 2012.

42 Laurent Lamacz & Arnaud Debève, *L'Art-Déco à Lens et à l'entour. Regards sur un patrimoine à révéler*, Lens, Gauheria, coll. « Les dossiers de Gauheria », 2012, p. 66-91.

43 Odile Lesaffre, « Louis-Marie Cordonnier et l'architecture du Nord de la France », art. cit., p. 59.

his sixties to post-war reconstruction, Louis Marie Cordonnier spent the rest of his professional life working with his son on the Romano-Byzantine basilica of Notre-Dame-de-Lorette, equipping it with a *lanterne aux morts* that rises 52 metres above the plateau on which it stands, and designing the great military cemetery at Ablain-Saint-Nazaire that surrounds it. The two architects then worked on the massive basilica dedicated to Sainte-Thérèse at Lisieux in Normandy, whose sanctuary would be inaugurated in 1937. Eight years earlier, Louis Marie Cordonnier was promoted to the grade of *Officier* of the *Légion d'Honneur*, and for his sustained commitment to creating religious architecture he was made a Commander of the Order of Saint-Gregory the Great and of the Order of Christ of Portugal. Having quit northern France following the German invasion, he died at Peyrillac in the Dordogne on 20 November 1940.

#### FROM HISTORY TO HERITAGE

Soon after the Armistice was signed, the ruined settlements of northern France started to attract day visitors brought by railway companies and automobile firm that arranged “pilgrimages”. During the 1920s, the towns and villages of the Lys valley and its surroundings were rebuilt using bricks from local brickworks<sup>44</sup>. The red tiles of new roofs were striking features where there had been “ruins and desolation across areas of carnage”<sup>45</sup>. But some dwellings were not rebuilt and despite the population of larger settlements regaining pre-war levels by 1931, many smaller localities across the former “red zone” failed to do so<sup>46</sup>. As the years passed, interest in *la grande reconstruction* waned; new challenges were posed by the devastation of World War II and the desperate need to rebuild. During the 1980s, my initial investigations into reconstruction following 1918 were greeted with polite disbelief from archivists and librarians who could not accept that I might be interested in anything other military history or the creation of war cemeteries. They claimed that no documentation on reconstruction existed or that what they held in their repositories was not catalogued and therefore could not be consulted. In the years since I started that research, and Jean-Robert Pitte wrote his *Histoire du paysage français*, the legacy of *la grande reconstruction* has experienced profound reappraisal and is now recognized as a significant element in the cultural heritage of northern France. In November 1988, a four-day conference at Reims explored not only

<sup>44</sup> Paul Peytral, *La Reconstitution des régions libérées du Pas-de-Calais*, *op. cit.*, p. 573.

<sup>45</sup> Jean-Serge Debus, *La Grande Leçon. La rénovation du Nord de la France*, Lille, Mercure de Flandre, 1928, p. 33.

<sup>46</sup> *Enquête sur l'habitat rural*, Archives départementales du Nord, M 631(7), 1936-1937.

the processes involved in reconstructing the city but also the legacy of edifices installed in the interwar years to its built environment<sup>47</sup>. In 1991, an exhibition at the Archives Nationales in Paris was devoted to reconstruction in France after both world wars<sup>48</sup>. Three years later, a small display on the rebuilding of Bailleul between 1919 and 1934 raised awareness of the reinvention of the town. During the 1990s, historians at the université d'Artois realized the potential of the un-catalogued and largely unused wealth of documentation in the *archives départementales* and marshalled groups of graduate students to research numerous aspects of the renaissance of the Pas-de-Calais. A conference devoted to the "Grande Reconstruction" was held at Arras in November 2000, from which several impressive volumes were published<sup>49</sup>. Further south, a consortium of museums and archives in Picardy mounted exhibitions in late 2000, and the université Jules Verne in Amiens organized two study days in 2000 and 2001 devoted to reconstruction<sup>50</sup>. In September 2010, a number of Cordonnier's buildings at Bailleul were opened to the public, and at the end of that year the town of Armentières arranged an exhibition devoted to his work. Already his reconstructed belfries in those two towns figured among fifty examples in northern France and Belgium that have been given World Heritage status by UNESCO, and in 2012 his architectural legacy at Lens was included in the World Heritage Site that was recognized on the northern coalfield<sup>51</sup>.

In 2014, the year of many commemorations in France, numerous websites, attractive brochures and roadside panels appeared in the northern *départements* inviting visitors to explore the built environment of post-war reconstruction along the Western Front as well as seeking out military museums and war cemeteries, including the new international memorial at Notre-Dame-de-

47 Hugh Clout, « The great reconstruction of towns and cities in France. 1918-1935 », *Planning Perspectives*, n° 20, 2005, p. 1-33 ; Hugh Clout, « The reconstruction of Reims, 1919-1930 », *Planning Outlook*, n° 32, 1989, p. 23-34.

48 Jean Favier (dir.), *Reconstructions et Modernisation. La France après les ruines. 1918, 1945*, Paris, Archives Nationales, 1991.

49 Eric Bussière, Patrice Marcilloux et Denis Varaschin (dir.), *La Grande Reconstruction. Reconstruire le Pas-de-Calais après la Grande Guerre*, op. cit., 2002 ; Patrice Marcilloux (dir.), *La Grande Reconstruction. Reconstruire le Pas-de-Calais après la Grande Guerre*, Arras, Archives départementales du Pas-de-Calais, 2000, cat. exp. : Arras, Archives départementales du Pas-de-Calais, 9 novembre 2000 – 24 février 2001.

50 Frédérique Pilleboue (dir.), *Reconstructions en Picardie après 1918*, Paris/Blérancourt, Rmn/Amis du musée de Blérancourt, 2000, cat. exp. : Blérancourt/Laon/Noyon/Soissons/Albert, musée national de la Coopération franco-américaine de Blérancourt / archives départementales de l'Aisne/musées de Noyon / musée de Soissons / Office culturel Albert, 16 septembre 2000 – 15 janvier 2001 ; Carmen Popescu, *Architecture de la reconstruction dans l'Est de la Somme*, Amiens, Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France/Région de Picardie, coll. « Itinéraires du patrimoine », 2006 ; Anne Duménil et Philippe Nivet (dir.), *Les Reconstructions en Picardie*, Amiens, Encreage, coll. « Hier », 2003.

51 Anonyme, *L'Atlas de la France et des Français*, Paris, Le Monde éditions, 2014, p. 78-79.

Lorette that presents the names of 600 000 war dead in alphabetical order rather than by nationality. Following the initiative of the “Chemins de mémoire, 14-18” project in the Nord-Pas-de-Calais region, a handsome map has been produced that is devoted to the “Grande Guerre, 1914-1918”, with an explanatory text in English, German and French<sup>52</sup>. In addition to showing battle fronts, military cemeteries and memorials, it indicates a dozen “*chemins de mémoire [pour] la rencontre d’un patrimoine riche et méconnu*”. One of these is devoted to the reconstruction of devastated areas and presented an itinerary through the Lys valley. The new international centre for the Great War, was opened at Souchez (Pas-de-Calais) on 9 May 2015, and draws attention to the massive challenge of reconstruction as well as to the events of combat<sup>53</sup>. Collectively, these initiatives demonstrate that the churches, town halls, schools, factories and private dwellings rebuilt in the 1920s are now being reappraised, re-invented and invested with new meanings as heritage features, rather than simply being taken for granted as mundane elements in the landscape. Given this recognition, they are starting to attract visitors and thereby provide one strand in the survival strategies devised for small towns, villages and coalfield settlements in this area where many elements of the traditional local economy have been lost. Only time will tell just how effective they may prove to be.

The summer of 2014 also marked the transition of Jean-Robert Pitte to the status of professor emeritus at the université Paris-Sorbonne. I join with all the contributors to this volume in wishing him a long, contented and productive “retirement” that will allow him time to continue his interpretation of cultural landscapes, his appreciation of gastronomic variations, and his appraisal of the role of the senses in the practice of geography.

---

52 Institut National de l’Information Géographique et Forestière, Grande Guerre, 1914-1918, Paris, IGN, 2013, en ligne, disponible à l’adresse : [www.cheminsdememoire-nordpasdecalais.fr/](http://www.cheminsdememoire-nordpasdecalais.fr/), consulté le 3 avril 2017.

53 Yves Le Maner, *La Grande Guerre dans le Nord et le Pas-de-Calais*, op. cit.



DES PAYSAGES AMBIGUS :  
LES « SITES ET MONUMENTS NATURELS » EN FRANCE  
(1906-2016)

*Jean-René Trochet*

En France, les « sites et monuments naturels protégés » dépendent aujourd'hui du ministère chargé de l'Environnement. Leur loi fondatrice est pourtant bien antérieure à la création de ce ministère, puisqu'elle prend sa source aux origines même de la législation actuelle du patrimoine, c'est-à-dire au début du xx<sup>e</sup> siècle. La remarque effectuée par Jean-Robert Pitte en 1983 à propos de la loi du 2 mai 1930, qui « avait introduit les notions de monuments naturels et de site protégé », sans pour autant lever toutes « les ambiguïtés de l'adjectif naturel »<sup>1</sup>, sera prise ici au pied de la lettre. À travers quelques-unes des étapes qui ont conduit de cette loi à la tutelle actuelle des « sites et monuments naturels protégés », nous essaierons de montrer comment ces ambiguïtés ont réagi sur la prise en compte institutionnelle de ces petits territoires du patrimoine.

LES « SITES ET MONUMENTS NATURELS »

Au début du xx<sup>e</sup> siècle, la conception dominante pour ce qu'on nommerait aujourd'hui le « patrimoine naturel » apparaît dans la formulation employée par le législateur en vue de le caractériser. La loi du 21 avril 1906 crée dans chaque département une « commission des sites et monuments naturels de caractère artistique et pittoresque », et la loi du 2 mai 1930 s'attache à « la protection des monuments naturels et des sites de caractère artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque ». Ces deux lois encadrent chronologiquement celle du 31 décembre 1913 qui s'applique aux biens immeubles ou meubles, « dont la conservation présente au point de vue de l'histoire, de l'art, de la science ou de la technique, un intérêt public ». L'influence de la loi de 1913 sur celle de 1930 ne se réduit pas aux termes employés. Derrière eux sont précisées les catégories permettant de mieux distinguer et protéger les « sites et monuments naturels »,

1 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, t. II, *Le Profane, du xv<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Taillandier, 1983, p. 140.



ces derniers étant destinés désormais, comme les monuments historiques, à être « classés » et « inscrits ». Nous n'approfondirons pas ici la relation bien connue entre monument œuvre de l'homme et monument naturel, qui s'enracine, on le sait, dans l'évolution des idées sur la nature au XIX<sup>e</sup> siècle, et dans l'émergence un peu postérieure d'une « nature nationale<sup>2</sup> ». Redisons seulement que la mise sous tutelle du monument « naturel » par le monument « culturel », exprimée dans les termes de la loi de 1930, traduisait en quelque sorte le couronnement juridique et administratif de ce mouvement. Du début du XX<sup>e</sup> siècle jusqu'à la Seconde Guerre mondiale en effet, tant les monuments historiques que les sites et monuments naturels relèvent d'une commune administration des « beaux-arts », sous la forme d'abord d'un sous-secrétariat (jusqu'en 1919), puis d'une direction (jusqu'en 1927), et enfin d'une direction générale<sup>3</sup>, toutes institutions relevant du ministère de l'Instruction publique, rebaptisé en 1932 ministère de l'Éducation nationale. La création du premier poste d'inspecteur général des monuments historiques chargé des sites et des monuments naturels en 1936<sup>4</sup>, plus d'un siècle après la création du corps, montre encore l'alignement du domaine de compétence de ce nouveau fonctionnaire sur le patrimoine monumental, et l'appartenance confirmée de ce domaine à celui des beaux-arts.

Les deux derniers adjectifs de la loi de 1930 qui désignent les sites et monuments naturels, « légendaire » et « pittoresque », représentent toutefois une spécificité par rapport aux monuments historiques. Même si l'on a noté que

- 
- 2 On retiendra seulement avec Karine Salomé que « la cécité, l'indifférence, voire la répulsion, qui président à l'appréhension de la nature au cours de l'époque moderne, s'effacent, de manière progressive, (au XIX<sup>e</sup> siècle) au profit de l'attention, de l'admiration et de la volonté de protection » (Karine Salomé, « Lectures du paysage et construction identitaire. L'exemple des îles bretonnes », dans Anne-Emmanuelle Demartini et Dominique Kalifa [dir.], *Imaginaire et sensibilités au XIX<sup>e</sup> siècle. Études pour Alain Corbin*, Grâne, Créaphis, 2005, p. 51-60, en part. p. 51). C'est le dernier aspect évoqué qui, faisant le lien avec la « nature nationale », explique plus directement les lois de 1906 et de 1930.
  - 3 Arlette Auduc, *Quand les monuments construisaient la nation. Le service des monuments historiques de 1830 à 1940*, Paris, Comité d'histoire du ministère de la culture, coll. « Travaux et documents », 2008, p. 463.
  - 4 Philippe Siguret, « Les acteurs de la préservation des sites. Un grand témoin », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, n° hors série, octobre 2011, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps : les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », p. 29-31, en part. p. 29, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.archives-orales.developpement-durable.gouv.fr/conference.html?id=Manifestation-0000048>, mis en ligne le 29 novembre 2010, consulté le 3 avril 2017.

[...] la loi de 1906 et les travaux de la commission départementale qui ont établi le caractère « artistique ou pittoresque » [...] n'expliquent jamais les raisons spécifiques du classement de tel ou tel site [...]»<sup>5</sup>,

force est de constater que la majorité des 459 sites classés de 1906 à 1930 ne relevaient pas vraiment de la catégorie « artistique ». Citons « la Grosse Roche et la Petite Roche situées à Rocheville » (Manche), classées le 28 octobre 1922 ou, l'année précédente, l'ensemble homogène mais faisant l'objet d'un classement séparé constitué par l'if du cimetière de Ménil-Ciboult, l'if du cimetière de la commune de La Lacelle, et l'orme du cimetière de Nonant-le-Pin, trois communes du département de l'Orne. Les arbres arrivent en effet presque à égalité avec les rochers parmi les sites classés durant les vingt premières années qui suivent la promulgation de la loi de 1906, et un rapport du service des monuments historiques rédigé vers 1926 dénombre parmi les 376 sites classés alors 110 rochers ou groupes de rochers et 101 arbres ou groupes d'arbres<sup>6</sup>. Est classée ainsi le 24 septembre 1925 « la pierre plate dite l'Empreinte du Pas des Bœufs sise à Tessé-la-Madeleine (Orne) dans la propriété de M. Julien Poisson ». Le « légendaire » ne figure pourtant pas dans la loi de 1906, et son entrée dans le vocabulaire des sites et monuments naturels, en 1930, pourrait avoir traduit l'influence des folkloristes dans les milieux informés et érudits<sup>7</sup>. Mais au total, à cette date, le « pittoresque » et le « légendaire » apparaissent surtout comme des prolongements mineurs de l'« artistique » et de l'« historique », essentiellement par l'intermédiaire sémantique de la notion de monument. Autrement dit, les sites et monuments naturels étaient aux monuments culturels ce que le pittoresque et le légendaire étaient respectivement à l'artistique et à l'historique. Signalons enfin, avec Xavier Laurent, une mesure dont les conséquences resteront longtemps assez limitées, et dont certains des sites protégés cités ci-dessus soulignent *a priori* les difficultés d'application : « Les derniers articles

5 Christophe Gauchon, « Les sites naturels classés entre 1906 et 1930 dans les Alpes du Nord. Entre tourisme et protection, bilan et actualité », *Revue de géographie alpine*, vol. 90, n° 2, 2002, p. 15-31, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/rga\\_0035-1121\\_2002\\_num\\_90\\_2\\_3077](http://www.persee.fr/doc/rga_0035-1121_2002_num_90_2_3077), consulté le 3 avril 2017.

6 Arlette Auduc, *Quand les monuments construisaient la nation*, op. cit., p. 440.

7 *Le Folklore de France* de Paul Sébillot (publié entre 1904 et 1908), dont le classement des faits procédait en partie des éléments naturels, pouvait offrir aux experts des commissions départementales un instrument scientifique et méthodologique précieux : « les rochers qui, vus à une certaine distance et sous un éclairage particulier, éveillent l'idée d'une figure humaine, ont provoqué sous des latitudes variées, des "histoires pour expliquer", suivant l'ingénieuse définition que Tylor a donnée des légendes qui s'attachent aux phénomènes dont la raison échappe aux primitifs et aux demi-civilisés » (Paul Sébillot, *Le Folklore de France*, t. 1, *Le ciel et la terre* [chapitre IV : Les rochers et les pierres], Paris, Librairie orientale et américaine E. Guilmoto, 1904, p. 300).

du texte de la loi du 2 mai 1930 permettant d'instaurer des zones de protection assez vastes autour des sites inscrits et classés<sup>8</sup> ».

156 Les catégories identifiées en 1930 pour la protection des sites et monuments naturels – artistique, historique, scientifique, légendaire et pittoresque – sont encore en usage aujourd'hui, bien qu'ils ne correspondent pas, ou pas complètement, à ce que de nombreux spécialistes ou même le « sens commun » entendent aujourd'hui par « patrimoine naturel ». Si le fichier des sites mis à jour au 1<sup>er</sup> septembre 2013 ne recense aucun site légendaire seul, les sites pittoresques, seuls ou associés à une autre catégorie, fournissent en revanche une quantité appréciable de l'ensemble, y compris parmi ceux qui ont été distingués récemment. Citons ainsi les « cinq sites des Romains de la Table Ronde » dans l'Orne et dans la Manche, classés en 1994 au titre des critères légendaire et pittoresque, et la forêt de Réno-Valdieu et ses abords (Orne), incluse dans pas moins de dix territoires communaux, et classée le 11 juillet 2003 parmi les sites pittoresques et scientifiques. Mais les sites classés sur le seul critère scientifique restent rares, et parmi les plus récents d'entre eux, ceux pour lesquels un vocabulaire spécialisé est employé – telle la moraine de Noirgeux et ses abords à Saint-Nabord (Vosges), classée le 26 juin 2013 – représentent plutôt l'exception. Le contraste est évidemment à relever avec les « espaces protégés », créés plus tardivement (réserves naturelles, réserves biologiques, parcs naturels nationaux, parcs naturels régionaux, réserves de la biosphère, etc.), et dont la gestion proprement « scientifique » est assurée depuis le début des années 1990 par le service du Patrimoine naturel du Muséum national d'Histoire naturelle, qui dépend lui-même du ministère chargé de l'Environnement. L'opposition entre les deux « cultures » apparaît d'ailleurs implicitement sous la plume de certains spécialistes ou commentateurs, tel le rédacteur de la rubrique « sites classés ou inscrits » de Wikipédia :

En réalité, certains sites inscrits au titre de ladite loi (du 2 mai 1930) ne représentent pas du tout des sites naturels : il s'agit de places publiques ou de rues, avec les façades et toitures des bâtiments donnant sur ces places ou rues, même si les arbres et plantes sont complètement absents de ces lieux. Peuvent également être inscrits des bâtiments isolés avec leurs abords, qu'il s'agisse de parcs ou simplement de pelouses, et que ces bâtiments soient inscrits ou classés au titre des Monuments historiques ou pas.

8 Xavier Laurent, *Grandeur et misère du patrimoine, d'André Malraux à Jacques Duhamel (1959-1973)*, Paris, École nationale des chartes/Comité d'histoire du ministère de la Culture, coll. « Mémoires et documents de l'école des Chartes », 2003, p. 127.

La discrète perplexité qui perce derrière l'extrait peut d'autant mieux s'expliquer que l'article L 341-1 du code de l'environnement, modifié par la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 (art. 240), reprend intégralement les termes de la loi du 2 mai 1930 :

Il est établi dans chaque département une liste des monuments naturels et des sites dont la conservation ou la préservation présente, au point de vue artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque, un intérêt général.

C'est en réalité dans la relation originelle entre quatre des catégories de la liste, et dans les deux couples parallèles artistique/pittoresque et historique/légendaire, opposés au cinquième (« scientifique »), que s'enracine l'impression de désajustement entre la loi de 1930, pourtant revendiquée comme fondatrice de la législation des espaces naturels, et la réalité institutionnelle et scientifique de ces derniers en France aujourd'hui. Comment expliquer cette situation ?

#### UN ÉTRANGE PÉRIPLÉ : DE L'ÉDUCATION NATIONALE À LA CULTURE, ET DE L'ENVIRONNEMENT À L'ÉQUIPEMENT

C'est entre 1957 et 1971 que les « espaces naturels protégés » entrent dans les organigrammes ministériels à côté des sites et monuments naturels. D'abord discrète, cette entrée allait contribuer à faire apparaître une tension entre les spécialistes des « beaux-arts » et ceux des « sciences naturelles », au fur et à mesure que la prise de conscience croissante en faveur de la protection de l'environnement introduisait un élément nouveau.

La loi du 1<sup>er</sup> juillet 1957 était en principe destinée à compléter celle du 2 mai 1930, mais elle allait en réalité bien au-delà puisqu'elle créait un nouvel espace protégé : les réserves naturelles. Son article 8<sup>bis</sup> stipulait que « lorsque le classement prévoit la conservation ou l'aménagement d'un site ou d'un monument naturel en réserve naturelle », le classement serait prononcé « avec l'accord du ministre de l'Agriculture, sur proposition du Conseil national de la protection de la nature en France, et après avis des commissions départementales et supérieures des sites, perspectives et paysages ». Tel un arbre de Jessé sortant discrètement des sites et monuments naturels, les réserves naturelles devenaient le premier élément d'une série assez longue d'espaces naturels protégés. Parallèlement, la loi de 1957 introduisait *de facto* une double tutelle, avec d'un côté le ministre de l'Agriculture et le Conseil national de la protection de la nature, qui avait la responsabilité scientifique du nouvel espace ; et de l'autre, le ministre chargé de l'Éducation nationale qui, avec les « commissions départementales et supérieures des sites, perspectives et paysages », héritières des « commissions départementales des sites et monuments naturels de caractère

artistique et pittoresque » instaurées par la loi de 1906, en restaient le tuteur administratif officiel. Cette situation ambivalente s'est poursuivie jusqu'à nos jours, compliquée, au fil des décennies, par l'entrée en scène de nouveaux partenaires et la disparition des anciens, au gré des sensibilités sociétales et des opportunités politico-administratives du moment.

Ainsi, en 1959, le ministère de l'Éducation nationale perdait la tutelle des sites et monuments naturels protégés au bénéfice du ministère de la Culture nouvellement créé. Celui-ci héritait de celui-là la direction de l'Architecture et sa sous-direction des Sites et des Espaces culturels protégés, dont les sites et monuments naturels représentaient toujours l'essentiel<sup>9</sup>. Le lien administratif entre architecture d'un côté, sites et espaces culturels protégés de l'autre, avait été renforcé en 1936, nous l'avons vu, avec la création de postes d'inspecteurs généraux des monuments historiques chargés des sites et des monuments naturels. Il s'était poursuivi après-guerre, toujours sous la tutelle du ministère chargé de l'Éducation nationale, avec la mise en place d'un corps d'architectes des Bâtiments de France (ABF) qui furent installés dans des agences des Bâtiments de France, créées par le décret du 21 février 1946. Les ABF dépendaient de la direction de l'Architecture du ministère de l'Éducation nationale<sup>10</sup>. Nées essentiellement pour assurer la surveillance des « abords » des monuments historiques, à la suite de la loi du 25 février 1943, les agences des Bâtiments de France, en principe départementales, avaient reçu aussi la tutelle des sites et monuments naturels. Les ABF remplacèrent *de facto* les inspecteurs des monuments historiques chargés des sites et monuments naturels, dont les postes furent supprimés la même année. Le décret du 21 février 1946<sup>11</sup> signale donc que le législateur inscrivait encore parfaitement la loi du 2 mai 1930 dans l'esprit de celle du 31 décembre 1913<sup>12</sup>, et la dénomination « Sites et Espaces culturels protégés », adoptée en 1959 pour englober l'ensemble de ces territoires, montre qu'il continuait à partager ce point de vue treize ans plus tard.

Mais en 1971, l'avènement d'un ministère de « la Protection de la Nature et de l'Environnement » permit de pousser la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1957 à l'avantage de l'axe sciences naturelles/environnement, et au détriment de l'axe beaux

9 Bettina Laville, « Du ministère de l'impossible au ministère d'Etat », *Revue française d'administration publique*, 2010-2, n°134, « L'administration au défi du développement durable », p. 277-311, en part. p. 283, en ligne, disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-francaise-d-administration-publique-2010-2.htm>, consulté le 3 avril 2017.

10 Patrice Gourbin *Les Monuments historiques de 1940 à 1959. Administration, architecture, urbanisme*, Rennes, PUR, coll. « Art et société », 2008. L'une des fonctions essentielles des architectes des Bâtiments de France, en 1946, était de faire respecter la qualité des abords des Monuments historiques, aux termes de la loi du 25 février 1943.

11 Décret n°46-272 du 21 février 1946 portant organisation d'agences des Bâtiments de France pour l'entretien des bâtiments civils et palais nationaux.

12 Loi du 31 décembre 1913 sur les Monuments historiques.

arts/architecture. À cette date, le bureau des Sites du ministère chargé de la Culture avait bien commencé, avec de faibles moyens, à examiner les effets des zones de protection autour des sites et monuments naturels prévues par la loi du 2 mai 1930 en termes d'aménagement du territoire et de protection de la nature, mais c'est le nouveau ministère qui reçut la tutelle de ces espaces, avec celle des autres « espaces protégés »<sup>13</sup>. La situation ambivalente créée par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1957 était donc résolue au profit du ministère chargé de l'Environnement, et au détriment de celui chargé de la Culture. Pourtant, le premier ministre de l'Environnement, Robert Poujade, souligna quelques années après les tensions qui éclatèrent alors :

[...] aux Affaires culturelles [on] ne voulait rien entendre sur le départ à l'Environnement de la législation des sites et de la sous-direction des sites. Nous parvînmes à un compromis fondé sur la distinction assez artificielle des sites naturels... et des autres<sup>14</sup>.

Cette formule énigmatique est à opposer aux rares et discrètes interventions de quelques personnalités institutionnelles du monde de la Culture, comme Jacques Houlet, ci-devant sous-directeur des Sites et des Espaces culturels protégés et un temps conservateur des Bâtiments de France de Versailles<sup>15</sup>, qui, dans une note adressée au directeur du cabinet du ministre de la Culture en mai 1974, se demande « si l'on a bien fait de rendre la notion de site naturel aussi exclusive, la France étant tout entière jardinée par la main de l'homme »<sup>16</sup>. Et dans une autre note non datée, Jacques Houlet regrette encore la soustraction des sites et monuments naturels à la direction de l'Architecture du ministère de la Culture, en situant assez curieusement l'origine de celle-là dans la disparition des inspecteurs des monuments historiques chargés des sites et monuments naturels, en 1946 :

[alors que] les sites commençaient à perdre leurs allures de tableaux [...], survint la catastrophe, à savoir la disparition brutale de tous les inspecteurs [chargés des sites et des monuments naturels]. Ainsi le Parlement supprima-t-il les crédits de leurs traitements en 1946. Disparition d'autant plus naturelle qu'on créait en même temps un corps de fonctionnaires, les architectes des Bâtiments de France, qui s'occuperaient non seulement des monuments historiques, mais

13 Patrice Gourbin, *Les Monuments historiques de 1940 à 1959*, op. cit., p. 286 ; Xavier Laurent, *Grandeur et misère du patrimoine*, op. cit., p. 139-146.

14 Robert Poujade, *Le Ministère de l'impossible*, Paris, Calmann-Lévy, coll. « Questions d'actualité », 1975 ; cité par Xavier Laurent, *Grandeur et misère du patrimoine*, op. cit., p. 145, n. 72.

15 *Id.*, p. 146.

16 *Ibid.*

des sites et de tout ce qui relevait de la direction de l'Architecture dans les départements. En fait, la disparition des inspecteurs des sites signa la disparition de leur service. Non seulement les architectes des Bâtiments de France n'étaient pas prêts, intellectuellement, à prendre leur place, mais ils ne furent nommés qu'au compte-gouttes. Il fallut attendre vingt ans pour qu'ils couvrent la totalité du territoire<sup>17</sup>.

160

Si l'extrait cité ne permet pas de conclure que Jacques Houlet ignorait – réellement ou tactiquement – la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1957, la dévolution des sites et monuments naturels au ministère chargé de l'Environnement, en 1971, ne fut pourtant que la première étape d'un dessaisissement plus vaste du ministère de la Culture, qui allait sans doute au-delà des craintes exprimées par l'ancien sous-directeur des Sites et des Espaces protégés. Un ministère de l'Équipement avait en effet vu le jour en 1966, dont la direction de l'Aménagement foncier et de l'urbanisme rencontra rapidement les compétences de la direction de l'Architecture du ministère de la Culture<sup>18</sup>. La rencontre fut à nouveau défavorable à ce dernier, qui fut dépouillé de l'architecture en 1978 au profit d'un nouveau ministère réunissant l'environnement et l'équipement, sous le nom de ministère de l'Environnement et du Cadre de vie<sup>19</sup>. L'ancienne direction de l'Aménagement foncier et de l'urbanisme du ministère de l'Équipement devint la direction de l'Architecture et de l'Urbanisme du nouveau ministère, et celle-ci fut pourvue d'une sous-direction des Espaces protégés, englobant les sites et monuments naturels qui avaient été placés sous le ministère de l'Environnement en 1971. Autrement dit, le ministère de l'Environnement et du Cadre de vie avait reconstitué à son profit la direction de l'Architecture et la sous-direction des Sites et des Espaces culturels protégés, retirées au ministère

17 Sylvain Provost, « Les acteurs de la préservation des sites. Les inspecteurs des sites », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, n° hors série, octobre 2011, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps : les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », p. 32-33, en part. p. 33, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.archives-oraales.developpement-durable.gouv.fr/conference.html?id=Manifestation-0000048>, mis en ligne le 29 novembre 2010, consulté le 3 avril 2017 ; Jacques Houlet, *Quelques réflexions sur la protection des sites*, document multcopié non daté, cité par Françoise Chardigny et Philippe Lebreton, « La politique française de protection des paysages et sites naturels. Réflexion sur l'efficacité de la loi de 1930 sur le classement des sites », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 69, n° 4, « Paysage. Le mot et la chose », 1994, p. 287-304, en part. p. 292, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geoca\\_0035-113x\\_1994\\_num\\_69\\_4\\_4271](http://www.persee.fr/doc/geoca_0035-113x_1994_num_69_4_4271), consulté le 3 avril 2017.

18 Xavier Laurent, *Grandeur et misère du patrimoine*, op. cit., p. 126.

19 Éric Lengereau, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n° 53, janvier-mars 1997, p. 112-123, en part. p. 115, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/xxs\\_0294-1759\\_1997\\_num\\_53\\_1\\_3600](http://www.persee.fr/doc/xxs_0294-1759_1997_num_53_1_3600), consulté le 3 avril 2017.



de la Culture en 1971, et le souhait formulé par Jacques Houlet en 1974 de voir les sites et monuments naturels replacés sous une direction de l'Architecture était redevenu une réalité... mais au sein d'un autre ministère que celui chargé de la Culture. Cette nouvelle tutelle donnait aussi au mot architecture une acception orientée vers la création contemporaine et l'architecture de masse : elle ne recouvrait donc pas les monuments historiques, restés au ministère chargé de la Culture, et n'exprimait pas vraiment un souci d'introduire une perspective culturelle dans la politique d'aménagement du territoire, qui prenait alors pourtant son essor. À l'inverse, la réunion de l'architecture et des sites dans un ministère de l'Équipement contribuait paradoxalement à brouiller le lien entre monuments historiques et sites, tel qu'il avait été établi depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle dans la législation du patrimoine culturel : l'axe beaux-arts/architecture était brisé au profit de l'axe sciences naturelles/environnement, intégrant les sites et les monuments naturels. Mais la situation allait se retourner à nouveau dans les décennies suivantes.

161

#### LE (FAUX) RETOUR DE LA CULTURE

Le passage de l'architecture au ministère de l'Environnement et du Cadre de vie entraîna une refonte partielle des services du ministère chargé de la Culture. En octobre 1978, la sous-direction des Monuments historiques et des Palais nationaux, qui dépendait de l'ancienne direction de l'Architecture, fut réunie au département de l'Archéologie pour former la direction du Patrimoine. Mais les ABF restaient toujours, au plus près du terrain, les fonctionnaires qui surveillaient les monuments historiques et les sites et monuments naturels, car le passage de ceux-ci à l'Environnement n'avait pas donné lieu à la création d'un autre corps spécialisé de fonctionnaires. Ces changements de tutelle avaient seulement conduit l'administration à redéfinir partiellement les fonctions des ABF. Par le décret du 6 mars 1979, pris à l'initiative du toujours récent ministre de l'Environnement et du Cadre de vie, ils intégrèrent les « services départementaux de l'architecture », créés en lieu et place des agences des Bâtiments de France. Ces services furent toutefois mis à la disposition des ministères chargés de la Culture, de l'Équipement et de l'Environnement, mais sous la tutelle du dernier. La permanence du corps des ABF, devenus architectes et urbanistes de l'État (AUE) en 1993, facilita le retour de l'architecture sous la tutelle du ministère de la Culture en 1996. À cette date, les « services départementaux de l'architecture » devinrent les « services départementaux de l'architecture et du patrimoine » (SDAP), et les AUE retrouvèrent leur ancien ministère, en restant toujours à la disposition de l'Équipement et de l'Environnement. Mais dans cette reconstitution de l'axe monuments

historiques/architecture à son profit, le ministère de la Culture arrivait avec de nouveaux atouts qui contribuèrent à favoriser le maintien de son contrôle sur les sites et monuments naturels. Avec la création des ZPPAU<sup>20</sup> en 1983, puis des ZPPAUP<sup>21</sup> en 1993, les AUE furent investis du rôle de principaux agents de l'État pour le montage et la validation technique des dossiers de ces territoires. C'est toutefois avec l'ouverture d'un autre territoire du patrimoine, les « parcs et jardins historiques », que le ministère de la Culture se rapprocha des sites et monuments naturels, en rencontrant à nouveau le ministère chargé de l'Environnement.

162

En 1981, une opération de recensement des « jardins d'intérêt botanique, historique ou paysager », rapidement appelée « pré-inventaire des jardins remarquables », fut lancée par le ministère de l'Environnement, qui avait succédé au ministère de l'Environnement et du Cadre de vie. Cette décision s'insérait dans le contexte de la publication, la même année, de la « charte de Florence » sur les jardins historiques par l'UNESCO, sous l'égide du comité international des jardins historiques de l'ICOMOS<sup>22</sup>. Le pré-inventaire en reprenait d'ailleurs presque exactement les termes pour définir les jardins historiques : « Un jardin historique est une composition architecturale et végétale qui, du point de vue de l'histoire ou de l'art, présente un intérêt public ». Certaines réactions un peu postérieures prouvent que les changements de tutelle des espaces et territoires culturels avaient obscurci le cheminement administratif des jardins historiques, y compris chez les spécialistes les plus avisés. Dans un ouvrage publié en 1994, Françoise Dubost s'étonnait que l'initiative de la distinction des jardins historiques fût venue « du ministère de l'Équipement (*sic*) et non du ministère de la Culture, qui pouvait sembler le tuteur naturel des jardins historiques<sup>23</sup> ». Mais l'obstacle signalé reparut : le ministère de l'Environnement n'avait ni le personnel ni les structures administratives adéquates pour conduire l'enquête à lui seul. Par conséquent, dès 1984, il demanda que le ministère de la Culture soit associé à celle-ci. L'année suivante, ce dernier affina son dispositif d'encadrement des territoires du patrimoine qui dépendaient de lui, en créant des postes d'inspecteurs généraux des monuments historiques chargés des sites et paysages (IGMHSP<sup>24</sup>). Ces fonctionnaires prenaient la suite lointaine des inspecteurs généraux des monuments historiques chargés des sites et des

20 Zones de Protection du Patrimoine architectural et urbain.

21 Zones de Protection du Patrimoine architectural, urbain et paysager.

22 *International Council on Monuments and Sites* (Conseil international des monuments et des sites).

23 Françoise Dubost, *Vert patrimoine. La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994, p. 92.

24 Décret n°85-467 du 24 avril 1985 relatif au statut particulier du corps des inspecteurs généraux des monuments historiques chargés des sites et paysages.

monuments naturels créés en 1936, mais dont les postes avaient été supprimés en 1946. Et en 1994, l'ouverture d'une section « parcs et jardins » au sein de la Commission nationale des monuments historiques, dont les IGMHSP devinrent les fonctionnaires principaux, marqua l'achèvement de la tutelle du ministère de la Culture sur les parcs et les jardins historiques, aux dépens du ministère chargé de l'Environnement. Dès lors, la possibilité pour ces espaces d'être classés ou inscrits au titre des monuments historiques les rapprochait d'autant plus des sites et monuments naturels – et inversement –, que des parcs et des jardins avaient été depuis longtemps protégés à ce titre. Par exemple, le parc de la Ville et celui de la Préfecture de Nevers avaient obtenu le classement en 1935 et en 1954, et le parc du château de Sassy et ses abords à Saint-Christophe-le-Jajolet (Orne) en 1943.

L'intégration des parcs et jardins historiques dans la catégorie des monuments historiques renouait donc assez largement le lien entre les monuments historiques d'un côté, et les sites et monuments naturels de l'autre, tel qu'il avait existé au cours de la première moitié du xx<sup>e</sup> siècle. En 1996, le retour de l'architecture et par conséquent des AUE au ministère de la Culture, depuis le ministère chargé de l'Équipement<sup>25</sup>, allait encore renforcer ce lien. Le changement de tutelle se refléta dans le nom du service de base, puisque les « services départementaux de l'architecture » devinrent les SDAP (services départementaux de l'architecture et du patrimoine), qui restèrent à la disposition de l'Équipement et de l'Environnement. À la fin des années 1990, les sites et monuments naturels avaient donc retrouvé l'axe beaux-arts/architecture, fondateur en 1906 comme en 1930, sous le sceau du renforcement de la présence des territoires du patrimoine dans l'aménagement du territoire, et sous la houlette du ministère chargé de la Culture. Celui-ci conserve aujourd'hui, en 2016, un contrôle direct sur la protection des sites et monuments naturels. L'inspecteur des sites, qui exerce dans le cadre des actuelles directions régionales de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL), instruit les dossiers pour l'inscription et le classement de ces espaces, mais la décision de la protection revient au ministère chargé de la Culture<sup>26</sup>, essentiellement par l'intermédiaire des IGMHSP. En outre, l'AUE intervient aux côtés de l'inspecteur des sites pour le suivi des sites et monuments naturels. Ce voisinage pourrait contribuer à expliquer un malaise assez souvent exprimé par les inspecteurs des sites, qui reflète à nouveau les difficultés de la mise en place d'un corps de fonctionnaires

25 Éric Lengereau, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », art. cit., p. 114.

26 Philippe Malingrey, *Introduction du droit de l'environnement*, Paris, Tec & Doc Lavoisier, 2011, p. 85, 87.

spécialisés dans les sites et monuments naturels au sein du ministère chargé de l'Environnement :

Les inspecteurs des sites, chargés de conduire la procédure visant à créer des protections nouvelles en matière de sites, inscrits ou classés, occupent une position mal définie et peu enviable dans l'organisation administrative<sup>27</sup>.

Autrement dit, si les changements de tutelle des sites naturels protégés, entre 1971 et 1996, ont contribué à transformer rétrospectivement la loi du 2 mai 1930, née sous les auspices des « beaux-arts », en loi fondatrice de la législation française pour la protection des espaces naturels, le ministère de la Culture, « propriétaire » ou exerçant son contrôle sur de nombreux territoires du patrimoine, reste assurément, en 2016, en position dominante pour la protection des sites et monuments naturels. Et cela ajoute encore, pour ces derniers, aux « ambiguïtés de l'adjectif naturel » soulignées par Jean-Robert Pitte en 1983.

---

27 Cité par Sylvain Provost, « Les acteurs de la préservation des sites. Les inspecteurs des sites », art. cit., p. 33.

*Sylvie Brunel*

Un géographe qui cultive l'élégance et la culture, un géographe défricheur qui possède le « génie des lieux » mais peut aussi s'asseoir à la « table des Dieux », un honnête homme engagé dans la vie politique de la cité au meilleur sens du terme, capable de prendre position avec pertinence et talent sur des sujets aussi divers que la nécessaire sélection à l'entrée de l'université, les mensonges du changement climatique, les difficiles politiques de développement en Afrique, la fabrication humaine des paysages, l'excellence du repas gastronomique français (qu'il a permis de faire inscrire au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO), tel est Jean-Robert Pitte, dont la palette de talents force l'estime. Biographe touchant avec *Une famille d'Europe*, récit de ses racines multiculturelles, ce géographe amoureux de la Bourgogne comme du bon vin préside aux destinées de la Société de Géographie après avoir dirigé la Sorbonne. Comment offrir à un tel personnage, aussi éclectique et doté de tant de compétences, un texte qui soit à sa hauteur ? Quel axe choisir qui s'inscrive fidèlement dans son œuvre, tout en permettant au modeste contributeur d'apporter sa propre pierre ? J'avoue que j'ai longtemps hésité avant de faire mon choix.

Et puis, un sujet s'est imposé à moi, parce qu'il nous réunit lui et moi, à travers la géographie subtile d'un territoire entièrement fabriqué par l'homme : la Camargue. Les terres enchâssées dans le delta du Rhône incarnent à tort la quintessence de la nature : elles offrent au contraire l'illustration parfaite de ce qu'un aménagement humain intelligent peut produire. Or c'est un leitmotiv, une préoccupation constante, dans l'œuvre géographique de Jean-Robert Pitte, que de montrer comment la nature est toujours le produit d'une culture, en refusant le déterminisme catastrophiste et défaitiste.

Contre les prophètes de l'apocalypse, contre cette nouvelle discipline du désastre qui porte le nom éloquent de collapsologie, Jean-Robert Pitte offre du monde une vision positive et dynamique, fidèle à la vocation intrinsèque du géographe. En ayant écrit sur l'histoire du paysage français, en ayant consacré un ouvrage entier au père de l'aménagement du territoire en France, Philippe Lamour, qui joua un rôle essentiel dans la fabrication de la Camargue, en ayant préfacé un ouvrage dédié aux terres de taureaux, Jean-Robert Pitte

montre son attachement à la terre et à la société camarguaises, à la fois marquées par une identité culturelle forte, mais aussi menacées par une écologie mal comprise, qui voudrait rendre à la nature ce qui n'existe que parce qu'un patient travail humain a su l'arracher au sel et à la mer.

#### UN PATRIMOINE ÉCOLOGIQUE UNIQUE

166 Pendant longtemps en effet, personne n'a voulu habiter la Camargue, ce littoral inhospitalier et sec, peuplé de moustiques, dévasté par le paludisme, balayé par le mistral et envahi par le sel. Il subsiste de cette histoire ingrate une trame urbaine lâche : deux communes seulement se partagent l'essentiel du delta. Capitale des gitans, qui y organisent leur grand pèlerinage annuel au mois de mai, Les Saintes-Maries-de-la-Mer s'enorgueillissent de leurs 38 000 ha, qui font d'elle la commune rurale la plus étendue de France. L'été, la modeste population permanente de 2 000 habitants se voit multipliée par cinquante. Les deux autres derniers tiers du delta appartiennent à la fière Arles, plus grande commune urbaine de l'hexagone avec ses 75 000 ha. Comment ce territoire malsain et dangereux a-t-il pu en moins d'un siècle devenir l'une des terres les plus attractives d'Europe, seul littoral vierge de toute urbanisation entre la Côte d'Azur et les Pyrénées, drainant chaque année plus d'un million de touristes attirés par la « nature sauvage » des flamants roses, des chevaux blancs et des noirs taureaux ?

Entre un complexe pétrochimique à l'est, l'étang de Berre et Fos-sur-Mer, et les lidos languedociens de l'ouest, voués au tourisme populaire, il y aurait plus de cent mille hectares de nature apparemment miraculeusement préservée de l'intervention humaine (fig. 1). Les apparences sont trompeuses. Si la Camargue existe, c'est que son territoire, union de deux fleuves, le Rhône et la Durance, et d'une mer, la Méditerranée, a été aménagé de façon si subtile qu'il a engendré un patrimoine écologique unique, fait de terres salées, d'eaux douces et d'étendues saumâtres, offrant un refuge à de nombreux oiseaux migrateurs.

Les premiers endiguements du fleuve sont menés dès le milieu du XI<sup>e</sup> siècle. La construction des digues se poursuit au cours des siècles suivants. Mais la Camargue reste un espace interstitiel, voué surtout à la chasse et à la pêche, car exposé à tous les risques, sel, entrée de la mer, débordement du Rhône. En 1856, une marée particulièrement dramatique pousse le gouvernement de Napoléon III, dont le dessein aménageur a profondément modifié la géographie française, à protéger le delta : il faut assainir et mettre en valeur ce milieu hostile grâce à de grands travaux d'aménagements hydrauliques et agricoles. Des digues sont construites le long du Rhône et du rivage et un système de pompes mis en place. Pour dessaler la terre, on plante du riz, on sème du blé, et on plante enfin



1. Paysage typique de la Camargue vu de drone, le 31 janvier 2016

une culture chère à Jean-Robert Pitte, la vigne. Alors que la crise du phylloxera dévaste la France, inonder les pieds d'une vigne plantée dans du sable permet de la sauver.

#### L'HÉRITAGE MENACÉ DE PHILIPPE LAMOUR

Faire face aux investissements nécessaires demandant de grands moyens, la Camargue a toujours appartenu aux grandes familles d'Arles, de Nîmes, d'Avignon, qui y possèdent aujourd'hui encore d'immenses mas. La culture reine du delta, essentielle pour transformer les terres salées en champs et en pâturages, est le riz, qui suppose un matériel important et une technique lourde. Après la Seconde Guerre mondiale, la pénurie de riz en provenance des colonies pousse le gouvernement français à réquisitionner plus de 20 000 immigrés indochinois, parqués de force dans des baraquements au milieu de terres ingrates. Des immigrés espagnols et italiens les rejoignent rapidement, prêts à partager leurs conditions de vie difficiles pour gagner de quoi faire vivre leurs familles restées au pays. La riziculture camarguaise vient à point nommé pour nourrir une France affamée et dépendante de ses importations alimentaires, tandis que le plan Marshall finance en partie les infrastructures hydrauliques. À partir de 1955, Philippe Lamour prend la direction de la Compagnie nationale d'aménagement du Bas-Rhône et du Languedoc. Un des principaux canaux d'irrigation porte aujourd'hui son nom, témoignant de l'œuvre de mise en valeur essentielle d'un visionnaire, qui fit de la Camargue une grande terre rizicole, l'une des premières d'Europe, avec une production de qualité assise



sur les terres enrichies d'alluvions déposées par les anciennes crues et les bras aujourd'hui disparus du Rhône. C'est cette politique minutieuse d'irrigation et de drainage qui lui a évité de devenir une terre morte, balayée par le mistral et stérilisée par les remontées de sel.

Mais cet aménagement minutieux et volontariste est aujourd'hui remis en question par une perception erronée du développement durable : accusés à tort de polluer le milieu naturel, alors qu'ils fabriquent au contraire les terres agricoles et les pâturages à taureaux et à chevaux qui font l'identité du delta – et qu'ils ont fort à faire pour lutter contre les invasions de flamants roses, au point de devoir utiliser des canons et des projecteurs nocturnes pour sauver leur semis! – les riziculteurs se sont vus privés des subventions européennes par la dernière PAC. Or leur culture demande tant de moyens qu'elle ne peut être rentable sans un soutien financier. Les superficies allouées au riz sont donc tombées de 20 000 ha en 2013 à 12 000 en 2015, menaçant l'équilibre écologique de la Camargue.

168

La seconde menace vient de la lente disparition d'une activité historique essentielle, celle des saliniers, installés en bordure littorale. Anciennement maîtres de la gabelle, qui assurait à la région une rente de situation, les grandes sociétés salinières prospèrent au moment de la révolution industrielle, qui demande d'immenses quantités de sel pour alimenter la chimie naissante. À Salins-de-Giraud naît une ville-champignon, poussée de terre au début du xx<sup>e</sup> siècle pour les besoins de l'activité extractive, sur le modèle des villes minières de briques rouges du nord de la France. Plus gros propriétaires fonciers privés de France, les Salins du midi cèdent désormais leurs terres au Conservatoire du littoral, qui se dote ainsi d'immenses réserves foncières, mais n'a ni les moyens, ni même le souhait d'entretenir les pompes, et laisse entrer la mer. Or, en régulant la concentration en eau de mer, y compris pendant les inondations hivernales, les salins, comme les agriculteurs par leur système d'irrigation et de drainage, créent des espaces favorables à la faune en offrant des ressources alimentaires aux oiseaux nicheurs. Les flamants roses, les avocettes et autres échassiers, oiseaux emblématiques de Camargue, de moins en moins migrateurs avec le changement climatique, et que l'on peut admirer au parc ornithologique du Pont de Gau, se nourrissent des crustacés qui prolifèrent dans les étangs saumâtres, rosissant les plumes des flamants.

Ceux qui protestent contre les moyens lourds employés par les grandes propriétés rizicoles ou les saliniers ne savent pas que sans eux, la Camargue redeviendrait une terre stérile et salée, désertée par ceux qui y ont trouvé un refuge! Cet espace amphibie n'existe ainsi que parce que l'action de l'homme l'a transformé, en ce que le géographe Bernard Picon qualifie d'immense polder agricole et salin, jouxté d'un immense déversoir appelé Vaccarès, pièce maîtresse

de tout le système hydraulique du delta. En 1927, la création de la Réserve nationale zoologique et botanique de Camargue en a fait un territoire dédié à la conservation, interdit au public, où se trouvent notamment les célèbres et mystérieux bois des Rièges, sanctuaires des antiques genévriers de Phénicie, et dont Joseph d'Arbaud faisait le refuge de sa fameuse Bête du Vaccarès. Lagune d'environ 6 000 ha, dont la profondeur ne dépasse jamais deux mètres, le Vaccarès reçoit tour à tour eaux douces et eaux salées selon un système complexe de vannes et de canaux appelés roubines, dont la gestion est une source majeure d'affrontements entre les différents utilisateurs de l'espace.

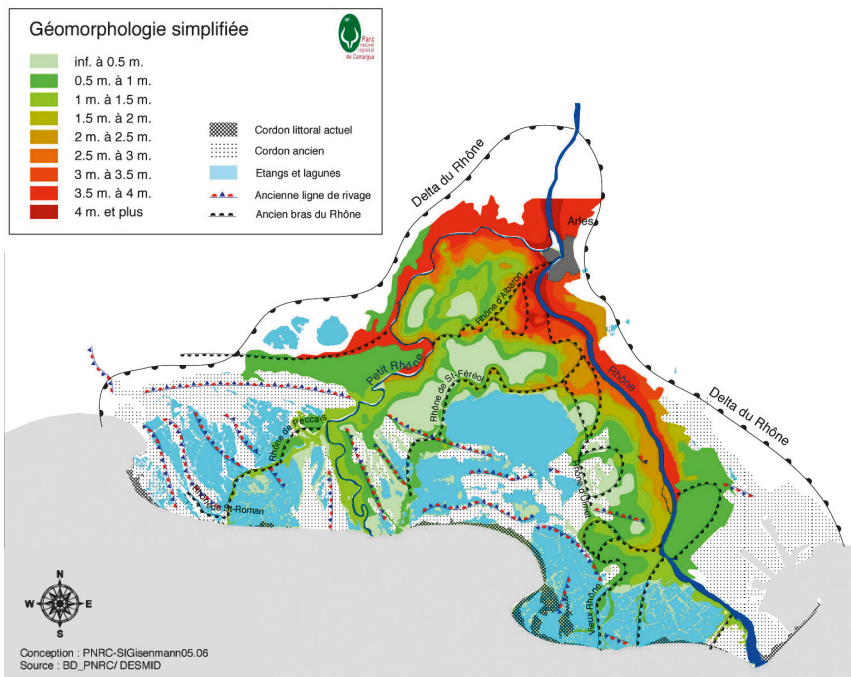
Aujourd'hui, les entrées massives d'eau de mer, en application du principe erroné de restitution à la nature, compromettent la pérennité de l'écosystème camarguais. Les flamants, qui ne peuvent plus nicher en raison de la montée des eaux, sur l'étang du Fangassier notamment, sont repoussés du côté d'Aigues-Mortes, où les Salins du midi poursuivent leur activité. Quant aux Bois des Rièges, leur superficie se restreint. Que la quantité d'eau douce diminue et la Camargue sera rendue à la mer : sous le delta, une immense langue d'eau salée ne demande qu'à remonter.

Il s'enfoncé ainsi année après année.

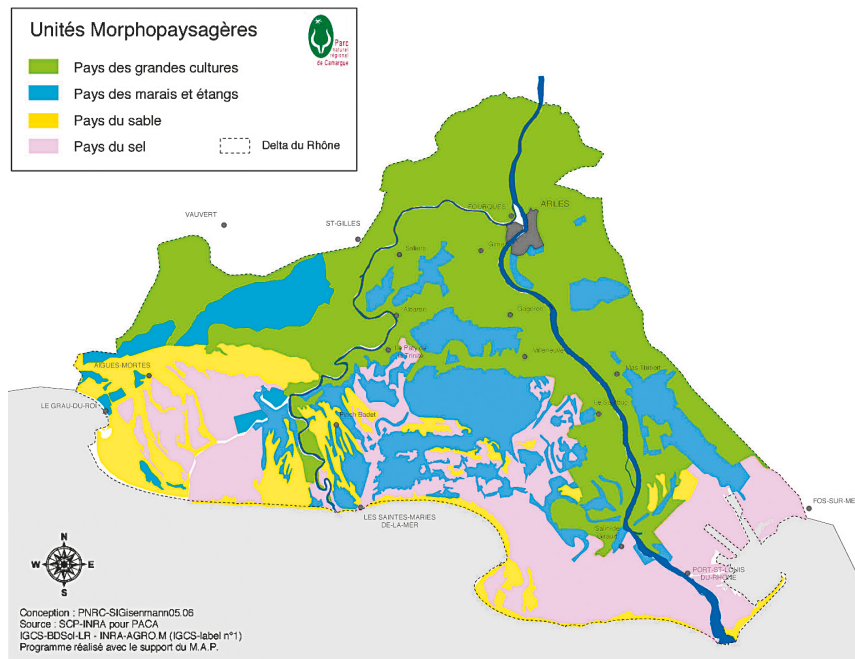
#### L'IDENTITÉ GARDIANE

La teneur en sel et la topographie conditionnent donc la vie de la faune, de la flore mais aussi des hommes dans le delta, dont les deux tiers se trouvent à moins d'un mètre au-dessus du niveau de la mer (fig. 2). Le nord de la Camargue, comme les bourrelets du Rhône, offre des terres protégées et fertiles, aménagées en une marqueterie de cultures soignées, céréales, vignes, fruits et légumes, roseraies, agriculture biologique, en une adaptation fine aux données pédologiques. Les sols sableux sont légers et faciles à cultiver mais souvent pauvres, et ils ne retiennent pas l'eau, l'argile au contraire est plus lourde plus collante. Le paysage dépend donc de variations infimes dans l'équilibre des forces qui le composent, offrant des territoires propices soit aux agriculteurs, soit aux saliniers, soit à ceux qui veulent des espaces « vierges » pour chasser, pêcher, ou élever en liberté des animaux rustiques (fig. 3).

Les premiers symboles humains de la Camargue, ce sont les fameux gardians, organisés en confrérie depuis le début du XVI<sup>e</sup> siècle. Le métier de « manadier », c'est-à-dire l'élevage extensif de taureaux et de chevaux en liberté, fait son apparition quand l'endiguement du delta libère, dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, d'immenses espaces de parcours. À cette époque, l'élevage reste cependant une activité résiduelle, cantonnée sur des terres délaissées par les grands propriétaires d'Arles autant que par les saliniers, friches stériles occupées par des



2. Altitudes et évolutions du rivage et des bras du Rhône



3. Unités morphopaysagères de la Camargue



4. Folco de Baroncelli

braconniers et des ouvriers agricoles rongés de paludisme. Sur les illustrations les plus anciennes, le cheval camargue est une pauvre haridelle hirsute, à la tête trop grosse et au ventre gonflé de malnutrition, qui sert à dépiquer les blés. La modernisation agraire aurait dû avoir raison de lui, comme ont disparu maintes races régionales, jugées peu productives. Les bouviers déclassés de Camargue étaient ainsi condamnés à être balayés par le vent de la modernisation agricole et industrielle.

Mais la Camargue a eu ses hommes providentiels : Napoléon III, qui l'endigue au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Folco de Baroncelli-Javon (**fig. 4**) qui, au début du XX<sup>e</sup> siècle, « invente » la culture de la bouvine, et, dans les années après-guerre, Denys Colomb de Daunant (**fig. 5**) qui, en créant Crin Blanc en 1953, permet au petit cheval d'acquiescer ses lettres de noblesse, Philippe Lamour enfin, qui, avec la Compagnie d'aménagement du Bas-Rhône, met en place un système d'irrigation performant fondé sur la riziculture. Il faut ajouter André Malraux, qui crée le Parc naturel régional de Camargue en 1970.

Folco de Baroncelli (1869-1943), marquis de Javon, issu de la noblesse avignonnaise, membre du Félibrige de Frédéric Mistral, dont il dirigeait la revue, l'Aïoli, décide à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avec d'autres passionnés tels Joseph d'Arbaud, d'acheter des marais et du bétail et de s'implanter en Camargue. Lutter contre l'agression industrielle, s'opposer aux desseins aménageurs des





5. Denys Colomb de Daunant

pouvoirs extérieurs à la région, réhabiliter la langue provençale, le marquis vitupère les Parisiens, comme ses descendants haïssent la vision conservationniste de Bruxelles. La « nation gardiane » (*Nacioun gardiano*) est fondée en 1904. Baroncelli recrée la culture du delta, réactivant d'anciens jeux gardians, et réinvente une tradition de spectacles taurins qui, contrairement à l'Espagne, ne se terminent pas par la mise à mort de l'animal. La course camarguaise fait intervenir des raseteurs habillés de blanc qui témoignent de leur habileté en décrochant des cocardes et autres attributs des cornes du *biou*, en forme de lyre. Les noms des cocardiers les plus valeureux figurent en haut de l'affiche, contrairement à la corrida espagnole qui glorifie le torero et se contente de mentionner l'élevage d'origine des taureaux.

L'industrie du spectacle et du loisir sauve la Camargue, centrée sur la bouvine et la manade. Baroncelli reçoit Buffalo Bill et des chefs sioux, l'Ouest américain le fascine. C'est lui qui codifie l'habit « traditionnel » du gardian – pantalon dit peau de taupe avec liseré noir, veste en velours noir, chemise provençale, chapeau et bottes inspirés du modèle western, trident – puisant dans des références multiples qui mêlent aux cultures équestres d'autres pays le passé méditerranéen de la région. Les Gitans, avec leur grand pèlerinage annuel de la fin du mois de mai, deviennent les Indiens de ce nouveau Far West, où sont tournés les premiers westerns français et le delta une Atlantide sauvée des eaux.

Dans cette immensité bleue, le gardian, désespéré de voir la civilisation dévorer par ailleurs sa Camargue et les cultures faire reculer chaque jour les troupeaux sauvages, le gardian, redevenu roi, peut tout de même se dire avec fierté ce que le Peau-Rouge à cheval au milieu de la prairie murmure : « Ici tout ce que mon œil embrasse, jusqu'aux confins de l'horizon, m'appartient<sup>1</sup> ! »

#### L'INVENTION DE CRIN BLANC

Culte de la langue et des traditions provençales, hymne à la nature sauvage, glorification de la vie simple en contact avec les chevaux, les taureaux, les oiseaux, la réinvention de la Camargue n'a pu réussir que parce que les citadins en mal de nature étaient avides de cultiver cet imaginaire du paradis terrestre à leurs portes, si proche des grandes villes et en même temps si différent. Que parce que face à la volonté organisatrice et aménageuse d'un pouvoir parisien, il fallait faire émerger une identité régionale puissante, « authentique », ancrée sur une insularité créée par l'alliance des bras du Rhône, des étangs, des sansouires et de la mer.

1 Folco de Baroncelli, *Sous la tiare d'Avignon/Souto la tiara d'Avignoun*, Lyon, Imprimerie Rey, 1935.

L'autre grand nom de la Camargue, Denys Colomb de Daunant, est un aristocrate nîmois qui décide après la Seconde Guerre mondiale, comme son illustre ancêtre dont il épouse une des petites filles, Monique, de s'installer en Camargue, au milieu des étangs, pour y fonder le premier hôtel pour cavaliers, Cacharel (qui donnera son nom à la célèbre marque de vêtements et de parfums). Alors que le cheval disparaît des campagnes, alors que l'équitation reste académique et militaire, Denys Colomb de Daunant, préfigurant l'aspiration des cavaliers de loisir d'aujourd'hui, rêve d'un cheval libre, insoumis. Il écrit le scénario de *Crin Blanc*, tourné à Cacharel par le réalisateur Albert Lamorisse. Grand prix du Festival de Cannes en 1953, le film est un immense succès, diffusé dans le monde entier, au point que le *New York Times* y voit un des plus grands films pour enfants de tous les temps. Alors que se développe l'équitation de loisirs, où le cheval sort du manège pour devenir le vecteur de la découverte des grands espaces, *Crin Blanc* joue un rôle crucial dans la fabrication de la Camargue comme terre mythique de liberté, où l'on peut galoper sur des chevaux blancs et camper sur les plages vierges, qui attirent chaque été des millions de touristes en provenance de toute l'Europe.

La vocation de la Camargue est née : elle sera un « poumon respiratoire » au milieu de territoires voués à l'urbanisation de masse et à la production industrielle. Pour Olivier Guichard, premier ministre du Plan et de l'aménagement du territoire (en 1968), toute concentration urbaine doit être équilibrée par la préservation d'un espace vert. Si la Camargue existe, c'est pour racheter Fos et la Grande Motte. C'est ainsi que le Parc naturel régional de Camargue (PNRC) est créé par décret du 25 septembre 1970, institutionnalisant la vocation d'espace protégé du delta et de son environnement proche. Occupant plus de 85 000 ha entre les Saintes-Maries-de-la-Mer et Arles, le PNRC est une remarquable réserve ornithologique, faunistique et floristique, dont la particularité est d'avoir été créée par et pour les grands propriétaires fonciers du delta, qui participent à sa gestion et veillent à la permanence de leurs traditions.

Il existe ainsi un véritable paradoxe de la Camargue, où le touriste joue un rôle essentiel par les revenus qu'il apporte, tout en étant regardé avec condescendance, et parfois mépris par les grandes familles de Camargue, dont les propriétés restent soigneusement closes. Lorsque Denys Colomb de Daunant organise à Cacharel les premières ferrades payantes, envoyant ses gardians racoler les clients sur la plage, certains lui reprochent de dévoyer l'âme de la Camargue, alors que ces spectacles sont la condition de la survie économique du delta. Aux petites manades touristiques qui attendent l'été le client avec leurs chevaux déjà sellés s'opposent ainsi les grandes propriétés élitistes en nombre limité, dont la plupart des titulaires résident à Arles, voire à Paris ou à l'étranger, sur le modèle du latifundiaire absentéiste de l'Amérique latine.



Les éleveurs de Camargue forment une aristocratie qui s'oppose autant à la politique d'ouverture du PNR qu'à celle de sanctuarisation du Conservatoire du littoral, car leur modèle repose sur d'immenses espaces dédiés à l'élevage extensif de taureaux et de chevaux. Il est vrai qu'ils se heurtent à la montée d'une écologie pure et dure, où on leur interdit de parquer leurs animaux dans leurs anciennes terres de parcours, devenus des espaces totalement privatisés par une petite élite scientifique (qui s'autorise, elle, des opérations commandos de baguage des oiseaux peu respectueuses des nidifications qu'elle prétend sauver). Tourisme de luxe dans de grandes propriétés réservées à une élite, tourisme de masse avec tous les divertissements populaires qui rentabilisent l'élevage, des promenades à cheval aux courses de taureaux, pendant la saison touristique se déploie le spectacle des pratiques anciennes folklorisées, lâchers de taureaux (*abrivados*), ferrades, courses de vachettes, jeux gardians, corridas... Le village des Saintes-Maries-de-la-Mer, autoproclamé « capitale de la Camargue », devient ainsi un immense Disneyland camarguais, nappe de petites maisons blanches cernées par les étangs autour de l'église forteresse, avec des gitans dans le rôle des figurants exotiques, l'exutoire de la plage, défendue à grands frais contre les assauts de la mer, et le théâtre des arènes où se joue le spectacle de l'identité camarguaise, corridas, jeux équestres, défilés d'Arlésiennes et de gardians.

Il ne faut pas déplorer cette disneylandisation d'une culture recréée, d'abord parce que les Camarguais, loin de se considérer comme de poussiéreux santons, arborent avec fierté leurs traditions, leur costume, leur foi catholique, qui exalte une ancienne terre d'évangélisation centrée sur la figure des deux Maries, Marie-Jacobé et Marie-Salomé, et leur servante noire, Sarah, icône des gitans (fig. 6), ensuite parce que Crin Blanc a sauvé le cheval camargue, longtemps menacé de disparition par dilution. Disposant d'un livret d'origine des Haras nationaux (*stud-book*) depuis 1978, la race s'est même étendue « hors berceau », avec la multiplication des élevages en France. Ainsi codifié, le produit « Camargue » existe désormais hors de l'aire géographique limitée qui l'a vu naître, d'autant que le territoire du delta laisse de moins en moins de place aux gardians : entre les territoires interdits du Vaccarès, l'agriculture et l'extension des activités liées aux loisirs, peu de manades peuvent se développer dans l'étroit triangle. La « Camargue » en tant qu'espace identitaire a ainsi progressivement débordé à l'ouest, en Languedoc, jusqu'à la Grande Motte, bien au-delà du petit Rhône, et à l'est sur La Crau, où les éleveurs peuvent disposer de l'espace et du foin nécessaires à leurs exploitations. Avec un paradoxe : les éleveurs prétendent respecter aujourd'hui la « pureté » de chevaux qui n'ont dû leurs aptitudes équestres qu'à l'apport de sang extérieur, ibérique, barbe et arabe notamment.



6. Cérémonies du pèlerinage en hommage à Marie-Jacobé et Marie-Salomé (que l'on aperçoit à l'arrière-plan) avec la confrérie des Saintes-Maries-de-la-Mer, 25 mai 2015

## GÉRER LE LITTORAL

L'attractivité du delta est telle que la Camargue se mue l'été en un immense drain à touristes, débouché naturel de cette vallée du Rhône qui pompe les visiteurs de toute l'Europe du Nord. Squatteurs, campeurs sauvages, campingcaristes arrivent tout autant des régions environnantes que de très loin, attirés par son image de nature vierge. Jusqu'à ce que la municipalité des Saintes-Maries-de-la-Mer interdise le camping sur la plage en 1980, année où la commune s'est enfin dotée d'une station d'épuration par lagunage (qui doit être remise aux normes car ce système ancien ne peut plus faire face aux exigences sanitaires d'aujourd'hui), les campeurs s'installaient dans les dunes littorales, qui faisaient office à la fois de rempart contre le vent, de fosse d'aisance et de déchetterie, la mer servant de purificateur. Le camping sauvage s'est aujourd'hui déversé sur les marges du delta, à Piémanson à l'est, l'Espiguette à l'ouest, mais les autorités, après avoir nettoyé Beauduc, envisagent la même action à Piémanson, suscitant l'ire des locaux. Car tous les occupants sans titre ne sont pas étrangers, loin s'en faut. Les Saintes restent le but des promenades dominicales, et si on n'y accède plus depuis l'est en roulant sur la plage à cause de la réserve, les pêcheurs des Saintes, les ouvriers des Salins, d'Arles, de Marseille s'étaient progressivement édifiés un bidonville des sables à Beauduc, composé d'habitations de plus en plus élaborées, qu'ils se réservaient jalousement entre natifs malgré leur

intransmissibilité officielle. Deux restaurants y fonctionnaient même en toute illégalité, jusqu'à la destruction de Beauduc par décision préfectorale entre 2004 et 2007. C'est Piémanson, la plage des Salins, qui a repris la relève, en dépit de l'hostilité des autorités du PNR, mais il semble qu'elle vive ses derniers feux. Au nom de la protection de la nature et de la grande idéologie du développement durable, Beauduc et Piémanson, lieux populaires, sont condamnés au bulldozer, comme s'ils menaçaient plus la préservation du littoral méditerranéen que le béton des marinas et les concentrations industrielles voisines. La création de Fos s'est pourtant faite sur la destruction insouciant et tue d'un patrimoine archéologique sous-marin hors pair.

#### QUAND LA MER MONTE ?

La nuit du 14 juillet 2011, en raison de fortes pluies, du vent et de la houle conjugués, une vague envahit Beauduc et sème le chaos dans les installations qui se sont en partie reconstituées depuis leur destruction. L'empilement rappelle aux campeurs que la Camargue reste un territoire précaire, dont une partie des plages est condamnée à disparaître.

Peu à peu la mer envahit le delta. En 1993, les digues, peu entretenues depuis des décennies, cèdent, la mer submerge des territoires dont la plupart sont situées en contrebas. On accuse le réchauffement climatique, qui ferait monter le niveau de la Méditerranée. La Camargue devient l'archétype du milieu naturel menacé par l'impéritie des hommes. Malgré l'opposition des acteurs locaux, furieux de se voir imposer des réglementations et un zonage de plus en plus stricts, les pouvoirs publics multiplient depuis vingt ans les mesures de protection et les contraintes environnementales : du réseau européen Natura 2000 à la réserve de biosphère de l'UNESCO, en passant par le Parc Naturel Régional et la convention Ramsar sur les zones humides, quatorze textes au total régissent le classement du delta en espace protégé !

En réalité, plus que le changement climatique, le littoral camarguais connaît des dynamiques contradictoires qui ne cessent de modifier son tracé depuis des siècles : un renflouement aux extrémités, un creusement au centre. À l'embouchure des deux bras du Rhône, les formations deltaïques progressent lentement et dessinent des saillants : les reliefs des limons apportés par le Rhône, les *theys*, se forment par accumulation autour des sédiments et donnent naissance à des îles qui relient peu à peu la terre ferme. Au centre du delta en revanche, le trait de côte des Saintes-Marie-de-la-Mer recule, lui, très rapidement en raison d'une subsidence du littoral, qui s'enfoncé sous le poids des eaux. Il y a cent ans, les Saintes étaient protégées par des cordons dunaires et des plages immenses, elles sont devenues aujourd'hui une commune menacée qui lutte contre

l'avancée constante de la mer. Le trait de côte a perdu quatre mètres par an en moyenne entre 1930 et 1980, à cause des travaux d'aménagement du Rhône, qui ont considérablement réduit son apport sédimentaire. Alors que le fleuve charriait trente millions de tonnes de sédiments par an au XIX<sup>e</sup> siècle, il n'en apporte plus que trois fois moins aujourd'hui ! L'eau salée gagne du terrain, modifiant profondément la physiologie des territoires les plus méridionaux.

La commune des Saintes Maries mène une lutte désespérée contre l'avancée de la mer, mais elle a déjà perdu une grande partie de sa plage Est, et de l'autre côté, au Grand Radeau, les travaux de protection sont désormais ennoyés. Il s'agit moins de changement climatique que de morphologie littorale : le trait de côte du delta ne cesse d'évoluer. Les courants marins orientés du sud-est vers le nord-ouest attaquent le rivage en son centre mais forment aux deux extrémités du delta des flèches littorales, qui renflouent à l'est la pointe de Beauduc et à l'ouest la plage de l'Espiguette. Cette dernière engraisse d'une dizaine de mètres chaque année, éloignant un peu plus son phare de la mer. À sa construction, en 1869, il en était à cent cinquante mètres. Aujourd'hui à un kilomètre ! Quant au plus ancien cordon dunaire fossile, celui de Montcalm, il se cache plus de douze kilomètres à l'intérieur des terres, indiquant la position de l'ancien rivage.

178

Les vents marins modèlent des dunes parallèles au rivage et rejoignent les dunes intérieures édifiées par le mistral pour former de grands complexes dunaires à Beauduc et en petite Camargue. La plus haute dune de la Méditerranée française, qui culmine à douze mètres, se trouve ainsi en Camargue, à Figuerasse, près de l'étang saumâtre du Chaumadou ! En revanche, l'ouest du petit Rhône est attaqué par les assauts conjugués de la houle et des vents d'est, arasant les dunes qui protègent les étangs et les terres émergées qu'on appelle des radeaux, ce qui fait reculer la plage de treize mètres par an. La manade Raynaud, au Grand radeau, a ainsi perdu l'essentiel de ses pâturages. Roland Chassain, maire des Saintes, quatre fois réélu, se plaît à imaginer qu'un jour les lèvres du delta se refermeront sur sa commune, qui sera alors isolée de la mer par une lagune désormais close...

En Camargue, les aménageurs optent aujourd'hui pour une stratégie d'acceptation maîtrisée du recul du littoral, avec des ouvrages de protection situés à l'intérieur des terres. Rendre à la mer certaines zones humides pour mieux en sauver d'autres, c'est la tactique dite du repli stratégique. Mais les 15 000 habitants du delta ne voient pas du même œil ce renoncement programmé, eux qui possèdent et vivent sur ces terres, qu'ils ont aménagées pour les rendre attractives. Florian Colomb de Daunant, fils de Denys, a ainsi édifié une digue autour de son mas situé sous le niveau de la mer. Il entretient soigneusement les roselières et toute une végétation qui fixe la terre et attire oiseaux, reinettes et tortues d'eau... Si le paysage de Cacharel est si beau, faisant du domaine

une des terres les plus attractives de Camargue pour les touristes, c'est que son authenticité a été soigneusement recréée, demandant pour se pérenniser un interventionnisme constant.

#### DES RAGONDINS OU DES HOMMES

Encenser la biodiversité naturelle et vouloir bannir les hommes de Camargue en la rendant à la mer, c'est donc ignorer qu'elle est le produit d'une œuvre d'aménagement de longue haleine. Pour qui protéger la Camargue, sinon pour les hommes qui y vivent et ceux qui viennent savourer sa beauté ? Cesser d'intervenir, c'est laisser les ragondins détruire les digues, les sangliers proliférer, rendre le milieu inhabitable pour les flamants roses, empêcher taureaux et chevaux de paître. On ne démoustique déjà plus pour complaire à Bruxelles, et pourtant les insectes piqueurs participent bien peu à la chaîne alimentaire tout en créant des nuisances croissantes : virus du West Nile, chikungunya, dengue risquent demain de constituer de véritables périls sanitaires... Combien faudrait-il d'endémies pour que revienne la raison ?



CARRIÈRES ET PAYSAGES  
RÉFLEXIONS SUR LA PIERRE APPARENTE ET LA ROCHE  
OCCULTÉE DANS LES PAYSAGES CONTEMPORAINS

*Nicolas Jacob-Rousseau*

LES CARRIÈRES DANS LA PERSPECTIVE DE L'HISTOIRE DU PAYSAGE

Dans nos paysages contemporains, les carrières partagent avec la friche le sort paradoxal d'être des éléments naturels (ici des affleurements rocheux) et néanmoins des objets de répulsion. Frappant plus le regard que la broussaille – que François Béalu et Gilles Clément ont réhabilitée dans *Éloge de la friche*<sup>1</sup> – les premières irritent la sensibilité paysagère de la société d'aujourd'hui. Généralement honnies, les carrières le sont avant tout en raison de leur « impact » visuel, à quelque échelle que l'on aborde celui-ci : de l'échancrure que fait le site sur la toile de fond paysagère à l'aspect des abords immédiats du carreau, avec ses aérosols poussiéreux ou ses écoulements boueux. Mais leurs autres nuisances, la pollution des eaux, les bruits des tirs de mines ou de la circulation des engins de chantier sont aussi le ressort de nombre de conflits environnementaux actuels. Après la fermeture des sites, les dangers résiduels venant de parois mal stabilisées ou d'une triste fonction de dépotoir plus ou moins autorisé les rendent répulsifs pour longtemps.

Si l'on relève un intérêt pour les effets paysagers de l'extraction dans la *Géographie humaine* de Jean Brunhes<sup>2</sup>, au chapitre de l'occupation destructive, les travaux de géographes sur le thème des carrières sont restés rares. Depuis l'étude publiée par Claude Bertrand, Georges Bertrand et Jean Raynaud sur le Sidobre<sup>3</sup>, l'essentiel des analyses a été mené à l'échelle moyenne et focalisé sur les nuisances et leur perception, comme sur les parties prenantes

1 François Béalu et Gilles Clément, *Éloge de la friche*, Paris, Filigranes éditions, 1994.

2 Jean Brunhes, *La Géographie humaine*, Paris, Félix Alcan, t. I, 1934.

3 Claude Bertrand, Georges Bertrand et Jean Raynaud, « Le Sidobre (Tarn). Esquisse d'une monographie », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 49-2, 1978, p. 259-314, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/rgpso\\_0035-3221\\_1978\\_num\\_49\\_2\\_3553](http://www.persee.fr/doc/rgpso_0035-3221_1978_num_49_2_3553), consulté le 3 avril 2017.



des conflits pour l'espace, exception faite de travaux orientés vers l'écologie des sites abandonnés<sup>4</sup>. Dans leur majorité, les travaux récents, souvent motivés par la réglementation sur les milieux aquatiques, ont été consacrés aux carrières alluvionnaires<sup>5</sup>, délaissant presque les fronts de taille des carrières de roches massives, pourtant plus anciens et faisant une marque indélébile dans les paysages<sup>6</sup>.

Toutefois, il convient de mentionner l'existence d'une réflexion et d'un véritable savoir-faire en matière de réaménagement des sites après leur fermeture. Développés à l'initiative des entreprises et des sociétés de carriers, ils permettent de transformer le carreau en base de loisir, de reconstituer un terrain agricole ou encore de recréer un écosystème. Depuis les années 1970, en effet, la réglementation est devenue plus exigeante à l'égard des exploitants qu'elle contraint à des mesures compensatoires ou à une remise en état des lieux. De très nombreux guides techniques présentent les diverses manières de conduire l'extraction en tenant compte des conditions environnementales (topographiques, écologiques, paysagères, économiques...) et de la fonction à donner aux sites à la fin de l'exploitation. Si le paysage – ou les techniques paysagistes – intervient ici, c'est avant tout pour servir de garant au moment de la demande de permis d'exploitation comme pour tenter d'effacer les marques laissées par l'activité extractive, une fois échu le terme de la concession. Il faut convenir que certaines techniques très éprouvées permettent en effet de ne plus

- 4 François Bétard, « Potentialités écologiques des carrières de quartzite après exploitation. L'exemple de la carrière de Cheffois (Vendée, France) », *Physio-Géo*, vol. 5, 2011, p. 75-93, en ligne, disponible à l'adresse : <https://physio-geo.revues.org/1667>, consulté le 3 avril 2017.
- 5 Norbert Landon, *L'évolution contemporaine du profil en long des affluents du Rhône moyen. Constat régional et analyse d'un hydrosystème complexe, la Drôme*, thèse sous la dir. de Jean-Paul Bravard, université Paris-Sorbonne, 1999 ; Catherine Carré et Michèle Chartier, « La gestion d'une ressource non renouvelable. Entre gestion durable et aménagement des nuisances, le cas des granulats alluvionnaires en Île-de-France », *Annales de Géographie*, t. 111, n° 626, 2002, p. 406-418, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_2002\\_num\\_111\\_626\\_1985](http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_2002_num_111_626_1985), consulté le 3 avril 2017 ; Simon Edelblutte, « "Logique exploitation" ou "logique de protection" dans la vallée de la moyenne Moselle. Le paysage révélateur des conflits spatiaux liés à l'extraction des alluvions », *Géocarrefour*, vol. 75-4, « L'interface nature-sociétés dans les hydrosystèmes fluviaux », 2000, p. 293-304, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geoca\\_1627-4873\\_2000\\_num\\_75\\_4\\_2481](http://www.persee.fr/doc/geoca_1627-4873_2000_num_75_4_2481), consulté le 3 avril 2017.
- 6 Anne-Cécile Jacquot, « Quelle gouvernance des projets d'ouverture et d'extension de carrières ? », *Projets de paysage. Revue scientifique sur la conception et l'aménagement de l'espace*, n° 4, juillet 2010, en ligne, disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/paysage/24150>, consulté le 27 juillet 2023 ; Nicolas Jacob-Rousseau et Isabelle Rousseau-Jacob, « Les carrières, un paysage des rives fluviales ? », dans Maurice Bernadet et Antoine Frémont (dir.), *Fleuves et territoires. Actes des septièmes rencontres de Mâcon*, 13-14 septembre 2012, Mâcon, Institut de recherche du Val de Saône-Mâconnais, 2014, p. 293-312.

rien laisser soupçonner d'une excavation qui fut béante des années durant<sup>7</sup>. Soulignons enfin que pour l'essentiel, ces travaux sont à mettre au compte de paysagistes ou d'écologues.

L'orientation de notre propos découle de ce double constat car, dans l'étude géographique des conflits spatiaux comme dans la mise au point d'outils de réhabilitation paysagère ou écologique des sites, la réflexion restée ancrée dans le temps présent a fort peu exploré les perspectives offertes par l'histoire du paysage. Nous pensons pourtant que celle-ci permet d'aborder le thème sous de nouveaux angles. Ainsi, en cherchant à reconnaître et mesurer le rôle que les carrières ont joué depuis longtemps dans la formation des paysages actuels, on peut envisager l'évolution écologique ou visuelle des sites sur la longue durée et plus seulement dans les quelques années qui suivent leur fermeture. Dans un autre ordre d'idées, la question est aussi de comprendre comment un élément banal, omniprésent, inscrit depuis toujours dans nos paysages et, somme toute fort bien toléré jusqu'à une époque récente, est devenu aujourd'hui l'objet de conflits locaux, mais aussi de perceptions fort contradictoires puisque l'on relève, dans une disgrâce assez générale, quelques rares initiatives de patrimonialisation de certains sites<sup>8</sup>. De la sorte, cette histoire des paysages de carrières (ou des carrières dans le paysage) consiste autant en une approche archéologique, en une histoire du motif que constitue la carrière dans les représentations paysagères qu'en une analyse du rapport que nous entretenons aujourd'hui avec ces sites. Dans les quatre tableaux que nous proposons ainsi, sans l'ambition de l'exhaustivité, nous chercherons à apporter quelques éléments pour un regard distancié et, pourquoi pas, apaisé sur les fronts de taille. Nous étudierons particulièrement l'hypothèse qu'une combinaison d'évolutions sociales (regards sur l'environnement, perceptions, modes de vie) et paysagères (enfrichement, banalisation du paysage, modalités d'exploitation des sites) a fait des carrières cet objet qui agace tant la vue depuis quelques décennies.

#### L'ARCHÉOLOGIE DU PAYSAGE, POUR RÉVÉLER D'ANCIENNES ET INNOMBRABLES CICATRICES

Les archéologues, parce qu'ils étudient les rapports des sociétés anciennes avec leurs environnements, savent depuis longtemps que nos paysages sont perforés

- 7 Union nationale des industries de carrières et matériaux de construction, Union nationale des producteurs de granulats, *Guide des paysages de carrières*, s.l., UNICEM-UNPG, 2009 ; Anne Blouin, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, s.l., UNPG, 2011.
- 8 Christian Montenat et Pascal Barrier, « Les anciennes carrières de Vigny (Vexin). Valorisation d'un site géologique majeur », *Géosciences*, n° 7/8, « Découvrir le patrimoine géologique de la France, 2008, p. 64-69.

de carrières, auxquelles nul ou presque ne prête attention dans ses déplacements quotidiens. La toponymie souvent limpide en témoigne pourtant : les Perrières, l'Argilière, les Lavières, les Meulières ou encore Rochetaillée. D'autres fois, il faut se donner la peine de la déchiffrer, comme à Lacrost où, sur les bords de la Saône et en face de Tournus, un vieux noyau de peuplement presque entièrement occupé à extraire la pierre de creux (*crot*, *crost* en dialecte bressan) forés dans un pointement calcaire de La Bresse finit par en tirer assez d'aisance pour se détacher de la commune mère, Préty, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup>. À l'époque d'Amédée de Savoie, en 1281, l'extraction avait déjà donné son nom au lieu-dit et l'on sait qu'entre 1815 et 1843, les carrières fournissaient régulièrement les routes ou les travaux de réfection des ponts de la région<sup>10</sup>.

184

La circulation des matériaux de construction aux propriétés spécifiques (pierre de parement, pierres dures, porphyres), mais aussi de pierres destinées à l'outillage, des silex et obsidiennes aux meulières, a suscité de nombreuses investigations archéologiques. Les spécialistes ont recherché les provenances, identifié les sites d'extraction, analysé les moyens de transport<sup>11</sup>. Dans les dernières décennies, leurs travaux ont fait apparaître l'omniprésence des excavations, des fronts de taille et des parois exploitées dans notre environnement. L'un des meilleurs exemples est la vallée du Nil où Tom Heldal et Per Storemyr ont cartographié l'ensemble des sites d'extraction sur les versants et les plateaux rocheux qui bordent le cours du fleuve devant Assouan<sup>12</sup>. Là, d'immenses carrières de l'époque pharaonique présentent encore leurs fronts de taille dans un état de fraîcheur que seul le désert conserve aux paysages rocheux. En 1799, remontant le Nil parmi d'autres savants de l'expédition d'Égypte, Édouard Villiers du Terrage avait été frappé à maintes reprises par ces grandes entailles dans les versants. L'ampleur de ces vestiges, mais aussi l'étrangeté des formes d'autres sites étudiés dans l'orient méditerranéen ont conduit des auteurs, en forgeant le néologisme *quarryscapes* (paysages/vues de carrières), à leur donner le rang d'authentiques paysages<sup>13</sup>. Leur originalité est en effet indéniable, comme sur ces écueils rocheux qui pointent devant les antiques cités phéniciennes, où les « murs de mer » forment d'insolites

9 *Carrières de Lacrost. Administration, personnel, comptabilité, revenus*, Archives départementales de la Saône-et-Loire, Dossier O 1033 (1851-1877).

10 *Pont de la levée de Lacrost. Travaux*, Archives départementales de la Saône-et-Loire, Dossier 2 S 47 (1815-1824).

11 Jean-Pierre Gély et Jacqueline Lorenz (dir.), *Carriers et bâtisseurs de la période préindustrielle. Europe et régions limitrophes*, Paris, éditions du CTHS, 2011.

12 Tom Heldal et Per Storemyr, « The quarries at the Aswan west Bank », dans Elizabeth Bloxam, Tom Heldal et Per Storemyr (dir.), *Characterisation of complex quarry landscapes. An example from the west bank quarries Aswan*, Quarryscape Report : Project Quarryscape, Geological Survey of Norway, 2007, p. 69-141.

13 Nizar Abu-Jaber, Elizabeth G. Bloxam, Patrick Degryse et Tom Heldal (dir.), *Quarryscapes. Ancient stone quarry landscapes in the eastern Mediterranean*, Oslo, Geological Survey of Norway, Special Publication n°12, 2009.

remparts entaillés dans la roche<sup>14</sup>. Dans ces carrières tout en longueur, le front d'exploitation entamait l'affleurement du côté tourné vers la côte, permettant ainsi aux carriers de travailler à l'abri du ressac. Ailleurs, comme à Délos, des carreaux aujourd'hui faiblement ennoyés par la remontée du niveau marin depuis l'époque grecque antique laissent émerger des tambours de colonnes inachevées dans un site évoquant une création du *land art*.

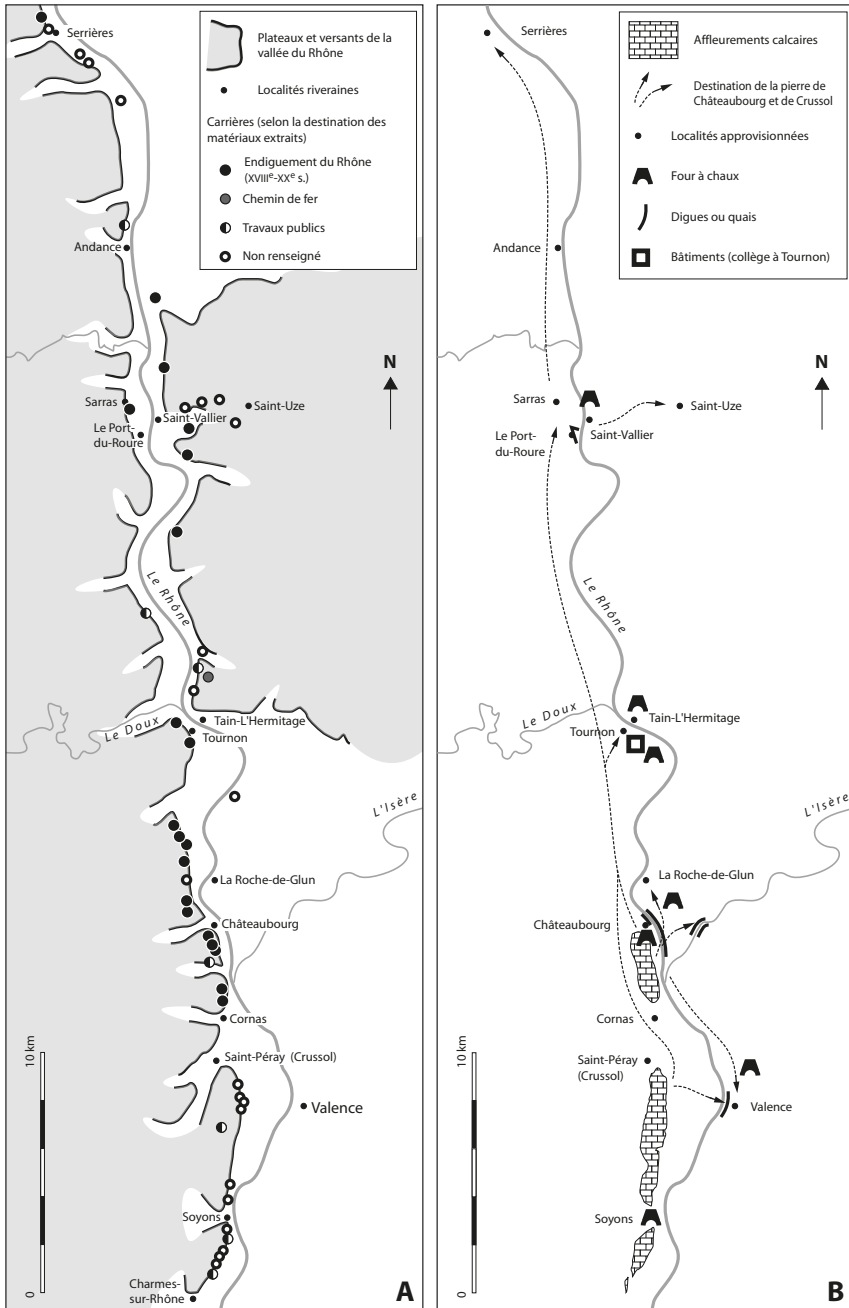
La proximité d'avec la voie d'eau, fluviale ou maritime, voilà le trait commun à tous ces *quarryscapes*. La pierre, matériau pondéreux, transitait presque exclusivement sur des embarcations, ce qui explique la présence d'innombrables sites d'exploitation le long des rives fluviales<sup>15</sup>. Dans la vallée du Rhône, la documentation tirée d'archives illustre à quel point des liens étroits se sont noués entre le fleuve et les carrières riveraines au cours des trois derniers siècles. Le long du défilé qui va de Serrières à Tournon puis au pied du versant abrupt de la rive droite jusqu'à Soyons, on repère aisément de nombreux sites d'extraction (fig. 1). Dans la partie sud de ce tronçon, entre Châteaubourg et Crussol, les affleurements calcaires furent particulièrement prisés car ils sont les premiers que l'on rencontre en venant de Lyon ; ils ont régulièrement fourni de la pierre de taille au moins depuis l'époque romaine et de la chaux, signalée dès le xvii<sup>e</sup> siècle<sup>16</sup>. Ces deux produits ont transité sur le Rhône grâce à la batellerie et parfois assez loin puisque, par exemple, la chaux de Châteaubourg approvisionnait Lyon au xix<sup>e</sup> siècle. Or, à partir des années 1840, l'essor de la batellerie favorisa l'ouverture de nouvelles carrières, non pas tant parce que la diffusion commerciale des produits s'en trouvait plus aisée mais parce que l'État finança de grands travaux destinés à améliorer les conditions de la navigation rhodanienne. Les chantiers des digues de l'Isère et du Rhône engloutirent alors de grands volumes d'enrochements mais aussi de chaux qui était nécessaire à la bonne tenue des perrés sur les digues ; les abrupts calcaires de Cornas et Châteaubourg furent particulièrement mis à contribution. À peu près à la même époque, les ingénieurs qui organisèrent l'endiguement du Danube devant Vienne firent ouvrir également de nombreuses carrières en amont de la ville, dans les flancs rocheux du défilé de la Wachau. Véhicules et consommateurs de roches, le Rhône, le Danube, le Rhin ou le Douro, dans leurs trouées héroïques escaladées de vignobles réputés, ont ainsi fait naître

14 Jérôme-Luther Viret, « Les “murs de mer” de la côte levantine », *Méditerranée*, vol. 104, « Environnements littoraux méditerranéens, héritages et mobilité », 2005-1, p. 15-24, en ligne, disponible à l'adresse : <http://mediterranee.revues.org/2052>, consulté le 3 avril 2017.

15 Jean-Pierre Gély et Jacqueline Lorenz (dir.), *Carriers et bâtisseurs de la période préindustrielle*, *op. cit.*

16 Nicolas Jacob-Rousseau et Isabelle Rousseau-Jacob, « Les carrières, un paysage des rives fluviales ? », art. cit.

de véritables paysages de carrières qui font indiscutablement partie du patrimoine culturel, malgré le faible intérêt ou les conflits qu'ils suscitent.



1. A : Localisation des carrières de la vallée du Rhône entre Serrières et Soyons ;  
B : Destinations et emplois de la pierre calcaire du massif de Châteaubourg-Crussol  
entre la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et la fin du XIX<sup>e</sup> siècle  
Sources : Jacob-Rousseau et Rousseau-Jacob, 2014 (modifié), Vacheresse, 2012

L'archéologie du paysage apporte d'autres enseignements, si l'on ne se borne pas à dresser un inventaire cartographique des carrières mais que l'on considère aussi leurs fonctions et leurs évolutions au cours du temps. L'extraction du silex ou de la chaux, de la pierre de taille, ou le dégagement de blocs massifs qui parfois gisent encore sur le carreau comme, à Baalbek, la *pierre du Sud* aux dimensions étonnantes, sont autant d'aspects très différents de l'approvisionnement en matériaux. Combinés aux contraintes techniques des carrières et aux propriétés de la roche, plus ou moins fissile ou diaclasée, ils ont laissé des marques fort diverses dans les paysages : creux peu perceptibles, facettes verticales, haldes ébouleuses, dont l'évolution ultérieure, elle-même influencée par les conditions du milieu, participe à la différenciation du paysage et même des biotopes. On peut en juger en comparant une nouvelle fois les imposantes carrières de la vallée du Nil ou des abords de Persépolis<sup>17</sup>, à celle des versants du Rhône, du Danube ou d'autres régions d'Europe. Les premières, soumises à l'aridité depuis plusieurs millénaires, ont peu évolué tandis que les autres, parfois vieilles d'à peine plus d'un siècle, ont déjà subi la patine, l'altération due aux agents météoriques et la colonisation végétale qui toutes concourent à les rendre bien plus discrètes. À cet égard, il est significatif de relever que c'est avec curiosité et surprise que certains carrières modernes découvrent parfois quelques traces d'exploitation ancienne passées inaperçues avant leurs premiers travaux dans la concession qu'ils exploitent.

L'arrêt de l'extraction ne livre cependant pas les carrières aux seuls agents naturels. Bien souvent, les sites ont été voués à d'autres usages et très rarement à l'oubli ou la relégation. Certes à Syracuse, le tyran faisait jeter les proscrits de son régime dans les latomies toutes proches, mais dans maints autres endroits les carrières ont été intégrées aux aspects les plus ordinaires ou les plus paisibles de la vie quotidienne. Il est plaisant de constater par exemple que l'on n'a pas attendu notre époque pour reconvertir d'anciennes carrières en terrains agricoles. Dès 1816 à Lacrost, évoquée plus haut, le conseil municipal faisait obligation aux adjudicataires qui extrayaient la roche de planter chaque année un certain nombre de noyers dans des endroits du carreau qui leur étaient indiqués, la commune augmentant ses ressources en amodiant la récolte des

17 Sébastien Gondet, « Stratégies d'exploitation de la pierre à Persépolis. Nouvelles données archéologiques », *Iranica Antiqua*, vol. 50, 2015, p. 279-331 en ligne, disponible à l'adresse : [http://poj.peeters-leuven.be/content.php?url=article&id=3053523&journal\\_code=IA](http://poj.peeters-leuven.be/content.php?url=article&id=3053523&journal_code=IA), consulté le 3 avril 2017.

noix<sup>18</sup>. Un peu plus au nord, sur la côte viticole entre Beaune et Dijon, on ne compte plus les carrières qu'au fil des siècles on a rechargées en terres prises aux alentours, voire en gravats urbains<sup>19</sup>, métamorphosant des creux rocheux et humides en *climats* de grands crus aux noms évocateurs : les Crots, les Argilières, les Perrières, aux Argilas, le Clos de la Roche... mais parmi lesquels il est piquant de compter aussi l'illustre Romanée-Conti ! La fonction défensive n'était pas rare puisque dans de nombreuses forteresses les carrières ont été dès le départ intégrées à la conception de l'ouvrage défensif : près de Nuits-Saint-Georges, les murs du château de Vergy rehaussaient simplement des parois verticales habilement ménagées sur le pourtour de la crête calcaire d'où furent tirés les blocs de construction ; dans d'autres cas, le prélèvement de pierres de taille servait à former le fossé d'enceinte, dont le Krak des chevaliers donne un très parlant exemple. Parfois la carrière abandonnée devint le séjour des morts, les fronts de taille percés alors de multiples niches où étaient placés les corps embaumés, comme on le voit souvent au Proche-Orient. Combien de visiteurs émerveillés de Pétra remarquent-ils que la plupart des tombeaux qu'ils admirent furent auparavant les sites où la ville antique, aujourd'hui disparue, s'approvisionnait en pierres ? Mais les carrières appartiennent aussi aux vivants comme peut en témoigner à Thessalonique l'émouvante et menue église de *Osios David tou Latomou* (Saint David), nichée au pied d'un de ces modestes mais innombrables fronts de taille qui accidentent les pentes de la ville haute, et peut-être nommée en l'honneur d'un pieux carrier (*latomos*) ou plus simplement du site où elle s'élève. Dévoilé par une observation attentive de notre environnement, ce côtoiement séculaire de nos lieux de vie avec des carrières fait poindre la question de leur inscription et de leur traitement dans les représentations artistiques du paysage, témoins assez justes du regard qu'une société porte aux objets qui l'entourent.

#### LA PEINTURE PAYSAGISTE, POUR VIVIFIER LES REGARDS PÉTRIFIÉS

Au *Quattrocento*, alors que le paysage émerge à peine dans une peinture italienne encore imprégnée des canons esthétiques byzantins, persistent ces étranges rochers qui hérissent les icônes. Leurs fissures en lignes brisées, les niches anguleuses où se blottissent les saints, les prophètes, un anachorète ou le peuple rappellent curieusement des parois de carrières. S'agit-il d'un simple effet de stylisation ayant abouti à une convergence de formes ?

18 *Préty. Revenus, concessions*, Archives départementales de la Saône-et-Loire, Dossier O 1545 (1816-1875).

19 Jean-Pierre Garcia, « "Le vin et le lieu". La construction des terroirs et des climats viticoles », *Histoire antique et médiévale*, hors-série n° 20, 2009, p. 74-79.



Doit-on y déceler l'évocation de ces crêtes karstifiées si nombreuses dans les paysages méditerranéens, ou bien l'iconographe, dans son atelier de Thessalonique ou de Constantinople ou reclus dans sa laure, n'avait-il pour modèle de relief que la latomie toute proche ? L'hypothèse, peut-être audacieuse, mériterait d'être soumise à un véritable historien de l'art ; avérée, elle pourrait indiquer que les rapports entretenus avec ces sites étaient pour le moins paisibles.

En revanche les carrières apparaissent de façon certaine dans des œuvres picturales postérieures qui livrent ainsi une intéressante matière à réflexion. La *Pêche miraculeuse*, peinte en 1444 par Konrad Witz et que l'on considère comme la première œuvre paysagère fidèle à la topographie dans la peinture européenne, déroule une vue des Alpes depuis la rive nord du lac de Genève (fig. 2). Sur ce volet d'un retable, le peintre a représenté deux carrières : à l'arrière-plan, un grand front de taille écorche le flanc nord du Salève, sous un crêt où l'extraction est toujours active de nos jours ; au premier plan, transparait ennoyée l'une de ces carrières de molasse jadis exploitées lorsque le niveau du lac variait encore saisonnièrement<sup>20</sup>. Au XVI<sup>e</sup> siècle, Brueghel l'Ancien représente à son tour des carrières dans la *Tour de Babel* (1563) où elles occupent une surface non seulement importante, mais très centrale dans le tableau, puisqu'elles y constituent des fondements de l'édifice et amenuisent aussi un pan de montagne qui, à mi-hauteur, perce encore la muraille. Dans une gravure anonyme et moins fantasmagorique, conservée à Besançon et réputée copiée sur une œuvre de Pieter Brueghel le Jeune, on distingue sur la rive d'un fleuve, au second plan, un ensemble de personnages qui semblent s'affairer au pied d'une paroi rocheuse aux entailles très nettes et percée de quelques orifices. Les formes et la localisation incitent assez à y reconnaître un autre front de taille. Vers 1567-1580, Lucas van Valckenborch qui peint dans ses tableaux où coule la Meuse (*Paysage ; Paysage fluvial montagneux avec des activités minières...*) les fourneaux et les mines, qui préfigurent le long destin sidérurgique de la région liégeoise place aussi au bord de la rive des parois rocheuses aux airs de carrières. Du moins, le traitement pictural imite ici les desquamations assez caractéristiques d'une extraction exploitant les joints de stratifications dans les roches massives, comme l'aspect éboulé du pied des fronts de taille.

20 Anne Baud, *Ressources, choix et mise en œuvre de la pierre dans l'architecture monumentale en Haute-Savoie, XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, mémoire d'habilitation à diriger les recherches, université Lumière-Lyon II, 2014, vol. 1.



2. La Pêche miraculeuse (retable de Saint-Pierre), Konrad Witz, 1444, huile sur bois de sapin, L: 134,6 cm, h: 153,2 cm, musée d'Art et d'Histoire, Genève

Alors qu'elles semblent inconnues des toiles de l'âge classique, les carrières réapparaissent quand à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle se développe à nouveau une peinture paysagiste fondée sur l'observation *in situ* et un intérêt pour le paysage ordinaire. Si l'Oreille de Denys, à Syracuse, peut n'avoir inspiré plusieurs dessins que pour des motifs archéologiques, les *Carrières dans la forêt de Fontainebleau* que Théodore Caruelle d'Aligny peint vers 1830 puis les très nombreuses toiles, gouaches ou esquisses représentant des sablières, des carrières au cours des décennies suivantes – ne citons que *Sand Pits* de John Linnell (1849) ou la *Carrière de Nanterre* de René Billotte (fin du XIX<sup>e</sup> siècle) – n'ont eu comme sujet que le site d'extraction et ses proches alentours. La récurrence du thème interdit de le tenir pour anecdotique et lorsque Cézanne, entre 1895 et 1902, peint cinq toiles directement inspirées du site des carrières de Bibémus où l'extraction a cessé quelques années plus tôt, un seuil esthétique est franchi. Le jeu de la lumière, les silhouettes végétales se détachant près des anciens fronts de taille dans des bancs très colorés en font un site d'expérimentation picturale et certains historiens de l'art estiment que ces cinq tableaux sont à l'origine du mouvement cubiste. On n'a pas manqué de noter, en effet, la convergence de formes, de couleurs et de lignes du *Viaduc à l'Estaque* de Braque avec les toiles du maître de la Sainte-Victoire.

Leur présence fréquente, un traitement jamais péjoratif dans la peinture paysagiste européenne montre que loin d'être masquées, les carrières semblent bien avoir tenu une place légitime dans le paysage. Peut-être même, chez les artistes du XIX<sup>e</sup> siècle si nombreux à les peindre, décèlerait-on la marque d'un intérêt particulier dont il faudrait élucider les causes : reflet d'une époque que la technique et l'industrie dominant ? Intérêt spontané pour des formes que l'on accepte telles qu'elles sont ? Il semblerait en tout cas réducteur de ne voir dans ces toiles que des études ou une production seconde du dessin *sur le motif* où l'artiste aurait cherché sa manière. Les clichés que nous ont laissés les photographes de la même période représentent eux aussi des carrières. Certes, le projet documentaire comme l'intérêt technique ou ethnographique sont patents dans toute une partie de ce corpus qui montre à l'envi les opérations de débitage, d'équarrissage ou de transport. Mais le soin accordé si souvent à la composition relève incontestablement de l'art et les photographes, détachés de toute considération technique, ont cherché aussi le pittoresque en fixant les formes cubiques et les jeux de lumière sur les fronts de taille, comme aux Baux-de-Provence.

Jusque dans les années 1950-1970, les carrières persistent dans la peinture – soit pendant cinq siècles ! – comme dans la photographie paysagère, où telle entaille semble voisiner paisiblement avec une église romane et un pittoresque village bourguignons, quand une autre apparaît sans voile au flanc d'une grande vallée fluviale. Or aujourd'hui, ces fronts de taille ont presque disparu de la photographie de paysage, sauf dans le cliché technique que les sociétés de carrières destinent à la gestion ou à la communication.

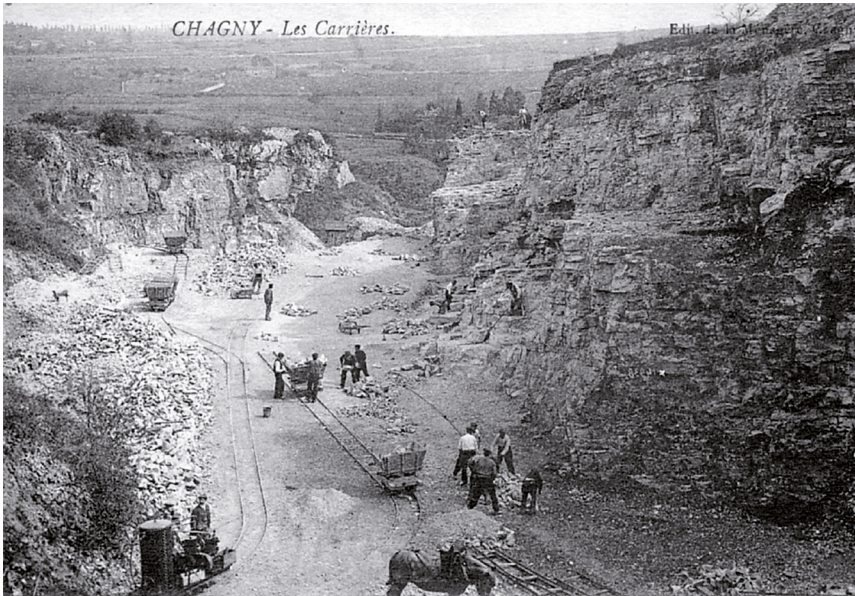
#### LA LECTURE GÉOGRAPHIQUE, POUR L'ANALYSE D'UN COMPLEXE PAYSAGER

Tenter de comprendre les raisons de cette occultation nécessite de retourner vers l'espace où s'insèrent les carrières pour y observer les processus de la production comme de la perception paysagère. Plusieurs éclairages peuvent être envisagés.

Le développement d'excavations atteintes de gigantisme est un fait assez récent. Sur des durées très brèves, les moyens techniques que les carriers et les mineurs ont à leur disposition entraînent des transformations paysagères brutales, étendues, parfois sidérantes comme dans le comté de Boone en Virginie où, en vingt-neuf ans, une surface de 40,5 km<sup>2</sup> a été bouleversée par l'exploitation d'une mine superficielle<sup>21</sup> ou encore sur les versants apuans que

21 Margaret A. Palmer, Emily S. Bernhardt, William H. Schlesinger, Keith N. Eshleman, Fofoula-Georgiou Efi, Michael S. Hendryx, et al., « Mountaintop Mining Consequences », *Science*, vol. 327, n° 5962, 8 janvier 2010, p. 148-149, en ligne, disponible à l'adresse : <http://science.sciencemag.org/content/327/5962/148>, consulté le 3 avril 2017.

les marbriers de Carrare découpent comme à la scie. Gigantisme encore, celui des engins aux dimensions écrasantes ou des parois débitées par pans entiers à l'explosif dans un cratère d'où l'homme minuscule est peu à peu exclu et qui forme un paysage souvent qualifié de lunaire. On observera au passage que maintes scènes du cinéma de science-fiction ont été tournées dans des carrières, exprimant sans doute le sentiment que ces sites, décidément, n'ont rien de bien terrestre... tout en leur concédant par là même une nouvelle esthétique. Quel contraste, il faut en convenir, avec ce carreau où jadis s'activait une population nombreuse d'ouvriers dont les cartes postales anciennes laissent percevoir la sociabilité et les solidarités quotidiennes (fig. 3)!



3. Les carrières de Chagny (Saône-et-Loire), début du xx<sup>e</sup> siècle, collection privée

Mais l'association de la carrière à l'idée de destruction ne suffit peut-être pas entièrement à expliquer le malaise et la répulsion, sauf à bon droit de la part des populations immédiatement voisines. En d'autres temps, d'immenses chantiers ont existé, comme ces carrières égyptiennes évoquées plus haut ou les mines antiques de Las Medulas<sup>22</sup> dont le paysage ruiniforme est l'unique résultat des techniques de défilage et de tri hydrauliques mises en œuvre par les Romains. La brève durée elle-même sur laquelle opère aujourd'hui le changement n'est peut-être pas un ressort suffisant pour rendre compte d'une perception négative.

<sup>22</sup> Francisco-Javier Sánchez-Palencia, Almudena Orejas, María-Dolores Fernández-Posse, María Ruiz del Árbol and Inés Sastre, « Las Médulas. A rural and mining Landscape (León, Spain) », dans Christoph Bartels *et al.*, *Landmarks. Profiling Europe's historic landscapes*, Bochum, Deutsches Bergbau-Museum Bochum, 2008, vol. 1, p. 113-114.



L'économie minière, en particulier dans les bassins houillers, a entraîné jadis des changements paysagers rapides associés à des recompositions des espaces quotidiens. Or elle inspira de nombreux tableaux et clichés jusqu'au milieu du <sup>xx</sup>e siècle, notamment l'œuvre de Henri-Georges Dupetit, autour de Montceau-les-Mines. Il ne faudrait pas en déduire hâtivement que ces formes nouvelles étaient alors unanimement appréciées et qu'elles ne le sont plus, car « l'art est la belle représentation d'une chose et non la représentation d'une belle chose<sup>23</sup> ». Mais le fait que des carrières ou des mines en activité ait eu droit de cité dans la peinture paysagiste et dans l'art révèle sans doute un changement profond de notre rapport au paysage dans le dernier demi-siècle.

Plus que les dimensions des carrières, n'est-ce pas la perte d'attache avec le fil de la vie quotidienne qui pourrait expliquer une part de la répulsion ? Si la toponymie, dans la *rue des carriers* ou le *chemin de la carrière*, témoigne avec les photographies évoquées plus haut de cette insertion des corps de métiers et des sites dans le reste de la société d'autrefois, qu'en est-il aujourd'hui, alors que les corporations ont été atomisées par les mobilités professionnelles et que les employés d'une société d'extraction ne vivent pas nécessairement dans la commune où ils exploitent la carrière ? Si on ajoute que les décisions appartiennent à des entrepreneurs ou des sociétés extérieurs à l'espace exploité, le faible ancrage local de l'activité économique et sa déshumanisation l'ont sans doute rendue bien plus étrangère ou marginale que jadis et ont conduit à son rejet. Dans le même temps, l'espace est l'objet d'autres usages ou d'autres projections, qui entrent en concurrence avec l'extraction et produisent les conflits autour du paysage que plusieurs auteurs ont déjà analysés<sup>24</sup>. Enfin, l'intérêt même pour le paysage a évolué puisqu'en moins d'un siècle l'on est passé du site remarquable ou pittoresque, mais relativement circonscrit, à l'espace du zonage, d'un lieu exceptionnel au paysage banal ou quotidien. Dans ce paysage banal, les enjeux du zonage et de la protection du patrimoine se déclinent aussi comme une défense du territoire contre des projets exogènes que l'on perçoit comme une menace pour le cadre de vie proche. Cela a une évidente implication spatiale, puisqu'il s'agit ainsi d'une superficie totale bien plus étendue où les activités extractives ont une probabilité bien augmentée d'avoir un impact. Aujourd'hui, presque tous les projets d'ouverture de carrière font naître une opposition forte ; il y a un siècle, les conflits n'étaient pas inexistantes, mais restaient rares, attachés à des sites déjà considérés comme

23 Immanuel Kant, *Critique de la faculté de juger*, I, §48.

24 Claude Bertrand, Georges Bertrand et Jean Raynaud, « Le Sidobre (Tarn). Esquisse d'une monographie », art. cit. ; Simon Edelblutte, « Logique exploitation ou logique de protection dans la vallée de la moyenne Moselle », art. cit. ; Jacquot Anne-Cécile, « Quelle gouvernance des projets d'ouverture et d'extension de carrières ? », art. cit.

exceptionnels. Ce fut le cas de la forte opposition aux carrières de Solvay, à Port-Miou, dans le massif des Calanques, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et dans les premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle<sup>25</sup>.

Le pansement paysager que les entrepreneurs ont appliqué après la fermeture des carreaux au moyen de techniques végétales n'a pas nécessairement amélioré la perception de ces sites. Sur des gradins rocheux dépourvus d'un sol assez profond, les arbres condamnés à rester chétifs, voire à dépérir lors d'années de sécheresse, soulignent plus qu'ils ne masquent les traces de l'excavation. Si depuis une quinzaine d'années, les techniques ont fait des progrès et se sont diversifiées<sup>26</sup>, on ne peut s'empêcher de penser que la réglementation environnementale a pu avoir quelques effets pervers. En requérant qu'un pétitionnaire demandant une concession offre des garanties financières suffisantes, pour que les opérations de requalification du site puissent quand même être menées à bien en cas de faillite, la législation n'a-t-elle pas favorisé une certaine concentration économique de l'activité, entre les mains de groupes disposant à la fois du capital financier et d'un savoir-faire paysagiste ? Dans quelle mesure cela n'a-t-il pas accéléré la disparition de sites plus modestes, moins visibles et peut-être mieux intégrés aux économies locales ? L'autre aspect du problème est que l'on constate une certaine standardisation du traitement paysager des sites fermés : banalisation visuelle – car les recettes éprouvées sont rapidement transposées – sous-tendue par la conception même du devenir d'un site après sa fermeture, qui consiste à le « remettre en état » ce qui en fait n'est pas très convaincant pour des fronts de taille. Il n'est guère question de laisser la Nature se réadapter, cicatriser un espace post-perturbation et sécréter en définitive un nouveau milieu, attitude ô combien paradoxale une fois que l'on a observé à quel point les anciennes carrières se sont peu à peu intégrées au fil des siècles ou des millénaires à la mosaïque des biotopes qui constituent notre environnement.

Restaurer, recréer la nature ou tenter d'y effacer les traces de son passage exprime sans doute un état ultime du dualisme qui prétend séparer l'humain de la Nature. Cette attitude nous semble se manifester avec une particulière acuité à l'égard des carrières, pour des raisons qui tiennent à l'évolution de nos paysages comme, peut-être, à celle de certaines représentations dominantes

25 Marie Goiffon et Jean-Noël Consalès, « Le massif des Calanques (Marseille-Cassis) et la Pointe des châteaux (Saint-François, Guadeloupe). Périmètres d'intervention et mesures de protection sur deux grands sites littoraux périurbains », *Méditerranée*, n° 105, 2005, p. 29-35, en ligne, disponible à l'adresse : <https://mediterranee.revues.org/339>, consulté le 3 avril 2017.

26 DIREN Provence-Alpes-Côte d'Azur, *Guide de bonnes pratiques. Aide à la prise en compte du paysage dans les études d'impact de carrières et du milieu naturel en Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Aix-en-Provence, DIREN, octobre 2006 ; CEMEX, *Aménageur d'espaces*, Rungis, CEMEX, 2006.

de la Nature. Dans l'Europe entière, la déprise agricole a livré à la friche ou au recrû forestier des surfaces immenses de versants autrefois cultivés ou pâturés malgré la raideur de leurs pentes. La fermeture du paysage, l'obstruction des points de vue et la disparition des affleurements rocheux sont telles que l'on se surprend parfois à douter que les grandes thèses de géomorphologie structurale de l'époque d'Emmanuel de Martonne fussent aujourd'hui possibles. Combien de routes pittoresques héritées de la carte Michelin des années 1930 et encore flanquées du liseré vert devraient être aujourd'hui déclassées? Celle de la Couze d'Ardes d'où l'on n'entrevoit plus qu'à peine les orgues basaltiques de Rentières, celle de Vals-les-Bains à Antraigues où l'excursionniste est tout aussi désappointé, et sans doute bien d'autres encore... Autour de la Méditerranée l'expansion des stades pionniers à *Pinus halepensis* ou l'engraissement des maquis et garrigues ont si bien recouvert « la carcasse nue du pays<sup>27</sup> » qu'ils ont abouti à une spectaculaire inversion paysagère! Sur cet uniforme vert où la moindre coupe affouagère est déjà, pour certains, un bien vilain accroc – alors qu'elle révèle presque toujours un paléo-paysage à peine centenaire –, l'ouverture d'une carrière prend une dimension infiniment plus frappante que sur le versant encore rocheux et parfois pelé des paysages ouverts de l'entre-deux-guerres. On peut penser que les éléments constitutifs d'un paysage ne s'apprécient pas isolément, mais au contraire les uns par rapport aux autres. Cette visibilité nouvelle des carrières active-t-elle alors un sentiment plus aigu d'assister à la destruction de la Nature, homothétie locale de celui qui naquit dans l'Ouest américain à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle? Mais précisément cette sensibilité écologique contemporaine qui a émergé puis s'est diffusée après les années 1960 a pris une part très importante dans notre perception de « l'occupation destructive » et de ses expressions paysagères, quitte à occulter – au rebours de tout ce que nous enseigne l'histoire de l'environnement – que la nature en question n'est ni vierge ni primaire. À un autre niveau d'analyse, Michel Pastoureau montre dans son histoire des couleurs que le vert ne symbolise la Nature que depuis l'époque romantique, et qu'il s'est imposé plus tard comme couleur de l'écologie et de l'environnement<sup>28</sup>. Auparavant, la nature était de la couleur des quatre éléments de la tradition antique. Il est difficile d'écarter l'idée que, en devenant la couleur de la Nature, le vert a marginalisé les autres et peut-être préparé le déclin, voire la disgrâce, des éléments paysagers revêtus d'une autre livrée. Dans ces conditions, quelle place accorder à des affleurements minéraux *a priori* abiotiques?

27 Platon, *Critas*, 110c-111c.

28 Michel Pastoureau, *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Éditions du Seuil, 2013.



Au-delà de l'approche géohistorique persistent les contradictions et les conflits paysagers du temps présent, à partir desquels nous orienterons les perspectives de réflexion en suivant deux pistes.

Les carrières de roches massives présentent maintes ressemblances avec d'autres éléments naturels du paysage. Les affleurements rocheux, les parois ou escarpements, les plages soulevées et les falaises, les crêtes rocheuses, les rebords de coulées viennent naturellement à l'esprit. Mais les déblais des carrières ont de nombreux traits communs avec des dépôts détritiques comme les tabliers d'éboulis, les écroulements de paroi ou les cônes de débris. Les mêmes cortèges végétaux les colonisent et des faunes semblables y trouvent refuge. Dans le cas de fronts de taille anciens, l'analogie d'aspect avec des parois rocheuses est telle que l'on peut parfois passer imperceptiblement des uns aux autres, comme dans le massif des Calanques de Cassis où de très nombreuses carrières marquent le paysage des reliefs et des falaises à l'insu des plaisanciers ou des randonneurs. Un écologue abolirait même la distinction, en détectant avant tout des supports de milieux rupicoles comme l'observe Pierre Pech dans une intéressante synthèse sur ce sujet<sup>29</sup>. On touche là un point sensible et assurément paradoxal de la question des carrières dans le paysage. Sur le plan perceptif, en effet, les affleurements rocheux ou les dépôts détritiques semblent n'engendrer aucun sentiment de répulsion. Il serait même tentant d'affirmer le contraire à n'en juger que par la fréquentation touristique fort soutenue des sites de falaises, la pratique de l'alpinisme – particulièrement l'escalade – ou l'engouement déjà plus que séculaire pour les vallées en canyons<sup>30</sup>. En altitude, les formes périglaciaires et les moraines elles-mêmes, quoique minérales et souvent instables, ne rebutent pas les habitués des courses d'alpinisme ou les amateurs de ces modelés d'origine froide caractéristiques d'une Nature perçue comme extrême et vierge. Un autre paradoxe est que la reconquête végétale que nous avons évoquée plus haut, et qui fait si rapidement disparaître les affleurements rocheux de nos paysages depuis quatre ou cinq décennies, suscite des réactions de patrimonialisation de certains sites, comme à la roche de Solutré où le plan de gestion unit les approches visuelle et écologique du paysage. Il consiste ainsi à cantonner le boisement qui masque déjà le pied des parois et à limiter la régression corrélative des pelouses sèches ou des milieux rupicoles. À eux seuls

29 Pierre Pech, *Les Milieux rupicoles. Les enjeux de la conservation des sols rocheux*, Versailles, Quæ, coll. « Synthèses », 2013.

30 Jean-Paul Bravard, « La construction identitaire d'un haut-lieu touristique français. Les gorges de l'Ardèche (1840-1914) », dans Mario Bédard (dir.), *Le Paysage, un projet politique* [actes des 20<sup>e</sup> entretiens Jacques-Cartier, Lyon, 30 novembre-1<sup>er</sup> décembre 2007], Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Géographie contemporaine », 2009, p. 71-86.

les critères esthétiques ou immatériels – la silhouette particulière de la roche et l’histoire scientifique du site – sont des motifs qui peuvent justifier une entreprise de conservation paysagère. Mais pour de semblables raisons, peut-on alors rester indifférent aux ondulations dorées que font les anciennes carrières de Couzon au-dessus des rives de la Saône en amont de Lyon, ou aux curieuses arêtes qui hérissent les parois rocheuses dans celles de Villebois-en Bugey ? Il existe certes des opérations de patrimonialisation de quelques carrières, pour leurs formes, leurs couleurs ou leur intérêt géologique ou paléontologique, mais il faudrait être capable d’imaginer un avenir paysager à celles que l’on exploite aujourd’hui, sans nécessairement se contenter des techniques de remise en état qui ont leurs limites<sup>31</sup>. Si l’on envisage à présent l’argument écologique et que l’on rappelle la très forte régression spatiale que connaissent les biotopes rupicoles ou les pelouses sèches à l’échelle européenne, on pourra considérer les carrières récentes et les talus des grandes tranchées autoroutières comme des habitats de substitution très favorables à maintes espèces de plantes ou d’animaux typiques des stades pionniers ou inféodés à des milieux ouverts, notamment les orchidées si prisées des naturalistes. À ce point de vue, une gestion paysagère qui consisterait à laisser faire la nature serait sans doute bien plus intéressante que les coûteuses mesures de restauration qui visent à camoufler les sites derrière un écran d’arbres<sup>32</sup>.

L’autre perspective de réflexion découle du constat que, de l’aveu même de ses détracteurs, la carrière appartient inévitablement à nos paysages parce qu’elle assure la fonction économique de fournir les matériaux de construction. Pour pousser un peu plus loin l’analyse, il faut à présent étudier ce lien, suivre les produits des carrières, considérer leur rôle dans le paysage et observer ce qu’ils révèlent de notre rapport à ce dernier comme aux sites d’extraction. Ces matériaux forts divers se répartissent en deux grandes catégories : la pierre massive, aux formes et usages divers et anciens, et les granulats, production plus récente, qui sont ces fragments de roches concassées représentant aujourd’hui la majeure partie des volumes extraits des carrières. Destinés aux remblais et aux ballasts ou entrant dans la composition des bétons, ils sont l’aliment premier de l’étalement urbain, du mitage, de la dilatation des infrastructures de transport. À ce titre, la carrière honnie car dévoreuse de nature est sans doute le symptôme le plus visible et le plus décrié de cet « insoutenable paradoxe » qu’Augustin Berque, Philippe Bonnin et Cynthia Ghorra-Gobin ont pointé récemment<sup>33</sup> : dans sa quête de nature notre

31 Anne-Cécile Jacquot, « Quelle gouvernance des projets d’ouverture et d’extension de carrières ? », art. cit.

32 Pierre Pech, *Les Milieux rupicoles*, op. cit.

33 Augustin Berque, Philippe Bonnin et Cynthia Ghorra-Gobin, *La Ville insoutenable*, Paris, Belin, coll. « Mappemonde », 2006.

société se projette sur le paysage par l'étalement périurbain et, ce faisant, elle détruit l'objet même qu'elle cherche à atteindre. Le rejet de la carrière pourrait apparaître comme le prurit de notre conscience troublée et le scandale que l'on ne veut pas voir. On comprendra alors aisément qu'elle trouve mal sa place dans un paysage où nous cherchons à échapper à notre quotidien urbain et métropolisé, ce qui est, en définitive, un sort bien paradoxal pour ces auréoles de *quarryscapes* que la croissance urbaine a secrétée autour des villes dès la haute Antiquité. Les volumes plus modestes que l'on extrait de pierre brute ou de pierre de parement ne sont pas moins signifiants car, éléments du décor urbain ou domestique, ils reflètent des orientations esthétiques où se révèlent certaines ambivalences de nos rapports avec le paysage. Ainsi, n'est-il pas paradoxal que maints projets d'embellissement urbain qui doivent permettre d'inviter la « nature en ville » soient encore dominés par ces esplanades dallées et ces surfaces minérales où des écosystèmes étriqués ne reçoivent qu'une portion congrue et qui représentent un si intéressant débouché pour les sociétés de carrières? Ailleurs, dans le bourg rural réhabilité et parfois classé à titre patrimonial, la pierre apparente s'impose aujourd'hui sur les façades des bâtiments comme une évidence. Le grain d'une pierre à peine dégrossie peut certainement représenter l'expression symbolique de la permanence et de l'authenticité rassurantes que l'on attribue au paysage rural par opposition à l'espace urbain, devenu artificiel et aliénant<sup>34</sup>. Toutefois, cette mode appelle au moins deux remarques. On observera, d'une part, que bien peu se demandent de quelle perrière furent jadis tirés ces blocs et quelles sont désormais les carrières où l'on se réapprovisionne, pour ravauder une façade en partie défaite ou bâtir du nouveau avec l'aspect de l'ancien. Mais surtout, cet engouement constitue la plupart du temps un contresens architectural car la pierre brute n'était presque jamais destinée à être vue mais recouverte par des enduits. Peints, décorés de stucs ou de moulures imitant parfois la pierre de taille, ils avaient pour fonction de masquer les procédés techniques (arcs de décharge ou chaînages), les discontinuités, l'hétérogénéité des matériaux employés, les traces de reprises ou les ouvertures obstruées. L'édifice ainsi dévêtu s'offre au regard clinique de l'archéologue du bâti, mais en ôtant toutes possibilités à l'art des enduits d'exprimer son savoir-faire, son inspiration ou les traditions du lieu autour des linteaux, le long des chaînages ou dans des cartouches muraux. Au lieu de cela, l'aspect des façades converge fréquemment d'une région à l'autre, à la seule nuance près qu'apportent les tons de la pierre autochtone, et ce style qui supprime tous les autres apparaît comme un avatar de cette projection destructrice évoquée plus haut.

34 Bernard Rordorf, « La transformation de l'espace habité », *Bulletin du centre protestant d'études*, vol. 27, n° 4, 1975, p. 5-39.

Sous ces éclairages, la question des carrières dans le paysage apparaît en fait comme un complexe paysager, c'est-à-dire une combinaison de conditions qui déterminent la réception d'un élément du paysage. Cette combinaison est le produit d'une trajectoire paysagère que définissent à la fois les évolutions du paysage visible, celles de la perception et des pratiques ainsi que les éventuelles rétroactions de l'une à l'autre. Sa prise en compte doit permettre de comprendre le criblage visuel que nous opérons parmi les éléments constituant le paysage ; nous avons tenté ici d'en esquisser les mécanismes.

La question des carrières, que l'on envisage les sites ou les matériaux qui y sont extraits, peut également être considérée comme un intégrateur des paradoxes actuels de la gestion du paysage et de l'environnement. Les contradictions sur lesquelles ils font déboucher invitent à considérer l'apport de l'histoire du paysage et de l'histoire environnementale à nos pratiques quotidiennes. Celles-ci nous ouvrent certes les clés du passé et des situations d'aujourd'hui mais, en fragilisant nos certitudes, elles sont porteuses d'une inventivité paysagère que d'autres ont déjà appelée de leurs vœux<sup>35</sup>.

De ces ambivalences, il nous semble aussi que l'art est un bon révélateur. En laissant voir à travers plusieurs siècles de peinture paysagiste maintes carrières – mais aussi des mines et des usines, sur lesquelles il serait intéressant de mener une analyse fouillée – ne conduit-il pas à s'interroger sur notre temps qui, dans les projets paysagers, ne donne droit de cité aux carrières ou aux mines que tant qu'elles ont fermé ? Il pourrait s'agir d'un héritage de ce « blocage idéologique », que Georges Bertrand crut déceler dans l'intérêt pour les paysages ruraux à l'aube de la formation de l'école de géographie française<sup>36</sup>. Mais il serait intéressant d'étudier aussi la parenté de cette conception paysagère avec celle de la peinture de l'âge classique où la représentation de la Nature obéit à des canons, à la recherche d'une épure des formes comme des sentiments et des valeurs qui doivent émaner de l'œuvre d'où les processus – humains ou naturels – sont en définitive absents, évacués.

#### Remerciements

La réflexion présentée ici doit beaucoup aux discussions que nous avons eues avec L. Courbis, Ph. Gonod, S. Blondeau et I. Rousseau ; qu'ils en soient vivement remerciés.

35 Laurent Lespez (dir.), *Paysages et gestion de l'eau. Sept millénaires d'histoire de vallées et de plaines littorales en Basse-Normandie*, Caen, Presses universitaires de Caen – MRSH, coll. « Bibliothèque du pôle rural », 2012.

36 Georges Bertrand, « Les géographes français et leurs paysages », *Annales de Géographie*, vol. 93, n° 516, 1984, p. 218-229, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_1984\\_num\\_93\\_516\\_20250](http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1984_num_93_516_20250), consulté le 3 avril 2017.



## LE POTAGER, BEL OBJET GÉOGRAPHIQUE

*Jean-Pierre Husson*

Le potager est à la fois surface nourricière, espace intime et également lieu ouvert sur les autres. Il s'agit d'« un terrain souvent clos, où l'on cultive des légumes, des fleurs (dahlia, rosier, souci, zinnia), des arbres et arbustes fruitiers et d'ornement ou un mélange de ces plantes<sup>1</sup> ». Il allie utilité et beauté. C'est une réalité socio-spatiale répandue, commune, réputée banale. En France, 12 millions de ménages entretiennent 13,5 millions de jardins. Les potagers sont à la mode après avoir été nécessaires, choisis comme réponses aux effets de la crise de 1929 et plus encore fortement étendus dans le contexte des pénuries généralisées qui caractérisent la période d'occupation<sup>2</sup>. Désormais, ils relèvent plus souvent de l'envie que du passage à l'acte de jardiner, l'engouement, les convictions écologiques, le souhait de disposer de la traçabilité<sup>3</sup> étant contrecarrés par l'absence d'expérience, les déconvenues des premiers résultats obtenus, le caractère chronophage et régulier des travaux à exécuter<sup>4</sup>, enfin leur pénibilité. La surface et l'élévation du potager créent une architecture complexe. La cohabitation des plantes est arbitrée par le jardinier. Celui-ci établit des configurations renouvelées au rythme des saisons et de ses choix. Il dialogue, échange, se lamente, se réjouit, est intarissable sur le temps qu'il fait, qu'il faudrait attendre et espérer. Le potager est souvent ceint de murs qui participent à l'entretien d'un micro climat, limitent les effets des coups de gel tardif (les saints de glace, en particulier Matthias qui « casse la glace », le 14 mai) et les dégâts occasionnés par les grêles. Des marquages de limites trop souvent agencés de bric et de broc peuvent enlaidir l'aspect des jardins. Enfin, des haies biodiversifiées (frênes, noisetiers, érables, houx, mûriers à épines, etc.) et taillées ferment des jardins, avec parfois le retour à l'usage

- 1 Christophe Schwartz et al., *Jardins potagers : terres inconnues ?*, Les Ulis, EDP Sciences, 2013.
- 2 Sous Vichy, était répété le slogan « ton jardin cultivera, ton ordinaire améliorera ».
- 3 On retiendra la nécessité de réaliser une étude de la qualité des sols, si le jardin est localisé sur un site fortement anthropisé, qui a pu être préalablement pollué, telle une friche industrielle ou militaire.
- 4 Ce qui peut être complexe si l'on respecte les cycles du mouvement ascendant ou descendant de la lune.

des plessis, des branches enlacées, tordues par plessage<sup>5</sup>. Le jardin peut être approché du dedans ou du dehors, avec dans les deux cas, des mises en scène et des expositions aux regards différentes. Avec l'étalement urbain, le potager contribue également, mais cela reste souvent pour une part modeste, à créer l'enveloppe pavillonnaire et l'étendue des villes. À échéance de 2017, l'application généralisée des Schémas de cohérence territoriale (SCoT) doit restreindre cet étalement.

202

À quelques exceptions près, le potager est privé. Naguère, même dans le système bien ficelé de l'openfield, le potager, les chènevières et vergers formaient la ceinture des meix incluse dans la section villageoise bornée par des crois<sup>6</sup>. Ce territoire privé échappait aux contraintes du ban et de la fiscalité sous l'Ancien Régime. Le potager bénéficiait de soins attentifs, voire d'une débauche de travail surtout effectué par les femmes les plus âgées de la famille. Il recevait en abondance la fumure produite par les écuries, étables, porcheries, clapiers et poulaillers. Outre les légumes, il abritait naguère de grandes surfaces occupées par des plantes textiles, du chanvre et du lin dont les usages étaient variés<sup>7</sup>. Aujourd'hui, le potager est à la fois investi par les hommes et les femmes, avec une majorité de retraités. Fleurissent et s'épanouissent de nouvelles formes de jardins : des jardins partagés qui créent des parenthèses vertes, tranchant sur l'environnement minéral des villes, voire des jardins situés sur les toits ou encore des micro-espaces réduits à des cultures en pots. Les potagers sont des lieux ordinaires<sup>8</sup>. Florent Quellier nous rappelle qu'étymologiquement le mot est en filiation directe avec le pot comme affouage l'est avec le foyer. Il fournit les légumes qui cuisent à l'eau<sup>9</sup> ou plus rarement, du moins dans le passé, mijotent avec une viande. Ce jardin a pu devenir extraordinaire dès que la faim ou la précarité ont été écartées. Désormais, il est en priorité un espace de loisir, d'expression, d'inventivité, voire une œuvre d'art.

5 On reconnaît parfaitement cette pratique dans *Les Très Riches Heures* du duc de Berry (Chantilly, musée Condé, Ms. 65). Le frêne se prête bien à tresser des branches vives. Le plessage se fait également avec des branches coupées (noisetier). Son art est renouvelé par le tressage de l'osier vivant, sur pied.

6 Xavier Rochel, « Jardins et chènevières du village lorrain d'après les cartes et plans anciens », *Le Pays lorrain*, 2015/1, p. 43-48.

7 Dans l'écomusée d'Alsace ont été réintroduites ces cultures trop oubliées.

8 Anne Cauquelin, *Petit traité du jardin ordinaire*, Paris, Payot & Rivages, coll. « Manuels Payot », 2003.

9 Autrefois était utilisé le mot « retirage » pour expliquer la séparation de la soupe claire parfois arrosée de vin puis les légumes servis à la suite (potée).



Les jardins de Villandry illustrent à merveille ce que furent les jardins de la Renaissance<sup>10</sup>, utilisant les légumes comme objet de décoration<sup>11</sup>. Les actuels potagers appelés à la française sont des réunions de carrés de 1,20 m de côté divisés en neuf compartiments. Cette organisation permet de faire cohabiter le dessin géométrique et les mélanges, des légumes étant cultivés en alternance avec des fleurs mellifères. Celles-ci sont essentielles pour le maintien des abeilles. Ces fleurs sont souvent comestibles : bourrache, physalis ou lanterne de Venise, tournesol ou soleil. Actuellement, le potager peut également servir de lieu de réinsertion pour apprendre à nouveau les gestes et la discipline du travail bien fait. Ce labeur est établi au rythme du temps long, lent et prudent dicté par la nature.

La diffusion des récents progrès en phytosociologie change nos approches et façons de cultiver le potager. Ces acquis invitent à faire cohabiter les mélanges de fleurs et légumes, à encourager la variété des volumes et la diversité des strates, à réfléchir aux jeux et alternances de coloris, en fonction du calendrier des floraisons. Le potager conforte à nouveau sa fonction d'habitat ou de refuge pour l'orvet, les oiseaux abrités dans les haies ou les nichoirs, le hérisson pour qui sont entassés quelques tuiles et morceaux de bois. Ce potager se conjugue pleinement dans la diversité des conditions offertes par la succession des quatre saisons. Seule la période de grand froid éloigne le jardinier de son carré de terre à la forme fréquemment trapue. Cette configuration traduit une bonne adaptation au travail effectué à la bêche, au piochon ou à la fourche-bêche afin de ne pas endommager le pain racinaire des plantes vivaces et des arbustes. Olivier de Serres considère que le jardinier est un orfèvre de la terre. Si le jardin d'agrément s'attache spatialement à la promenade, et même parfois au labyrinthe, le potager se lit dans les rotations successives gardées en mémoire dans le cahier du jardinier, une traduction en récit de la lente élaboration du jardin<sup>12</sup>, afin de faire tourner les cultures sur trois ou quatre années, dans l'ordre

- 10 Si les natures mortes aux légumes sont récurrentes en peinture (Paul Cézanne, *Nature morte aux oignons*, 1896-1898, huile sur toile), l'œuvre fantastique de Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), assemblant des légumes et fruits, est atypique. En 2012, au sein l'exposition *Jardin des délices, jardin des délires* (Domaine de Chaumont-sur-Loire, Festival international des jardins, 25 avril – 21 octobre 2012, cat. exp. : Montreuil, Gourcuff Gradenigo, 2012) figurait parmi les compositions un potager d'Arcimboldo.
- 11 Si le potager est le parent pauvre des publications savantes, le jardin invite à se référer aux travaux bien connus de Michel Baridon, Hervé Brunon, Gilles Clément, Monique Mosser ou encore Pierre Sansot et à la revue en ligne *Projets de paysages* publiée par l'École du paysage de Blois (en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.projetsdepaysage.fr/> accueil, consulté le 3 avril 2017).
- 12 Le jardinier averti dessine chaque année son jardin. Ainsi, il garde en mémoire l'agencement des années précédentes afin de pouvoir établir des rotations complexes gardées en mémoire dans le récit et le plan. Ce récit relève de l'utilitaire qui domine toute démarche de jardinage, mais sans sacrifier à l'esthétique, la recherche du beau et de l'harmonie. Les dates de semis, de replantations et les échecs sont également notés.

suisant : légumes peu exigeants, très gourmands, légumes-feuilles, légumes-racines, plantes améliorantes. Il s'agit encore de savoir intégrer dans le cycle annuel des cultures dérobées, des engrais verts (moutarde, phacélie), voire de ménager une trochée d'orties utilisées en décoction.

Le cycle cultural évoqué rapproche le jardinier des méthodes préconisées en assolage<sup>13</sup> par les agronomes soucieux d'épargner au mieux le bien-fonds constitué par le sol, et en particulier l'horizon humifère supérieur. Il est recommandé de le bêcher sur une faible profondeur. Le potager enrichit la perception croisée que l'on a des espaces, des échelles et des temps. Son propriétaire ou locataire sarcle, pioche, bine<sup>14</sup> et désherbe. Il apporte des intrants pour corriger l'arabilité du sol (sable pour alléger, débris de plâtre pour apporter de la chaux, brindilles hachées<sup>15</sup> pour favoriser la percolation de l'eau). Il répand du mulch pour créer une couverture afin de réduire l'évapotranspiration. Il épierre, élève éventuellement des murets de pierres sèches où trouve refuge le lézard. Ces dénivelés corrigent la pente, piègent de l'eau, facilitent le drainage du sol. Dans beaucoup de cas, le potager est associé à un verger. Le complantage d'arbres est fréquent, contribua à la beauté de la Toscane. Cette connivence permet d'alterner les zones retournées, demeurées nues une partie de l'année et les espaces enherbées, pérennes. On peut ménager des bandes de jachère fleurie où l'on retrouve des plantes messicoles : le coquelicot, le pavot, le bleuet, la capucine, les soucis multicolores. Ces lieux abritent de la biodiversité. Ils captent, conservent puis restituent de l'humidité. Pour partie, ils sont fauchés tardivement afin de permettre aux herbes d'arriver à maturité. Pour gagner en place et conserver de la lumière au sol, les arbres fruitiers sont des demi-tiges taillées en gobelets. Plus souvent encore, ils sont agencés en espaliers, par palmette simple ou double, ce qui a aussi pour avantage de faciliter la récolte. Les arbres sont bêchés au pied, avec un tronc badigeonné au lait de chaux. S'ajoutent les cultures des petits fruits (groseilles rouges, blanches, à maquereau, cassis, bleuet et enfin framboises dont il faut surveiller le drageonnage) et également les arbustes floraux (par exemple le forsythia qui annonce le printemps, les buddleias ou arbre à papillons, les lilas).

13 L'assolement est un assolement prudent, incluant des rotations complexes. Il est respectueux du potentiel des sols.

14 L'usage de la grelinette me semble inapproprié à la mise en culture d'un potager qui, pour réellement produire doit couvrir au moins 200 m<sup>2</sup> à 400 m<sup>2</sup>. Il s'agit plutôt d'un outil qui relève de l'affectif, du souhait de bien faire, exprimé par un novice disposant d'une très petite superficie.

15 Le bois raméal fragmenté (BRF) est un mélange non composté de résidus broyés. Ils apportent de la lignine au sol, ce qui accroît l'humus et stimule la vie dans les différents horizons.

Le jardinier a besoin d'un abri ou d'une cabane pour ranger les outils et l'indispensable brouette. Le toit sert à récupérer les eaux de pluie stockées dans des réserves plus ou moins discrètes. Il a souvent mis un banc et des chaises de bistro pour se reposer, si possible placés sous une tonnelle. Pour préparer ses semis, il s'équipe d'une serre ou d'un châssis. Des « tunnels » en plastique complètent cet agencement pour forcer les légumes, ce qui remplace les cloches en verre du passé<sup>16</sup>. Il peut aussi disposer d'un puits et garde dans un coin un tas de compost qui mûrit sur deux années, et d'autant plus vite qu'il est régulièrement aéré à la fourche. Le jardinage n'est plus un devoir, voire une corvée. Il est affaire de passionnés à l'écoute de la nature. Ils apprécient de manger ce qu'ils produisent<sup>17</sup>.

Le potager ne relève plus d'une approche moralisatrice sortie des stéréotypes qui ont longtemps déformé l'œuvre globalement salvatrice de l'abbé Lemire, député du Nord et fondateur de la Ligue française du Coin de Terre et du Foyer (1896). Le goût pour le potager traverse les strates de la société. Assez curieusement, il oublie assez souvent les jeunes néo-ruraux, primo accédants à la propriété et chronophages par les temps de transport qu'ils doivent dépenser pour vivre, travailler, élever leurs enfants, consommer. Partagée par toutes les classes de la société, l'envie de potager demeure donc encore peu transgénérationnelle, même si la quête du produit bio gagne, le succès des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP)<sup>18</sup> invitant à renouer avec le jardin. Les légumes à la mode sont plutôt faciles à cultiver car très rustiques, résistants, peu exigeants. Il s'agit des topinambours, des fèves, des rutabagas, des choux<sup>19</sup> frisés ou verts, des navets, des panais<sup>20</sup>, des salsifis noirs et encore des citrouilles rubicondes ou jaunes mais toujours généreuses si elles sont plantées sur le pourrissoir. Si le plaisir prime sur l'attente de récolte, les jardinerics savent aussi vendre, à des prix qui relèvent de l'affectif et non pas d'une logique économique, les plants et toute la logistique qui accompagne la

16 L'océanisation du climat qui affecte la France continentale oblige désormais à bâcher les tomates sous des tunnels afin de réussir la maturité des fruits, repousser les effets du mildiou.

17 En 1678, Louis XVI mandatait Jean-Baptiste La Quintinie pour créer le potager du roi. Classé monument historique, ce jardin est devenu patrimoine mondial de l'UNESCO. Il est visitable et animé par de nombreuses manifestations. Ce conservatoire abrite des espèces peu connues. On y perpétue des pratiques de tailles d'arbres à l'ancienne. De façon pionnière, on y a expérimenté l'abandon des herbicides. Ce lieu produit annuellement 30 t de fruits et 20 t de légumes.

18 Les AMAP ont pour principe : « Plus près, plus sain, plus juste ».

19 Les choux ont longtemps été le légume le plus prisé et le plus présent dans le potager. Il était accompagné du poireau, des oignons, des carottes qui étaient de couleurs variées, des pois et fèves qui se prêtaient au séchage (légumes de garde).

20 Le panais forme une grosse racine charnue blanche, longue de 20 à 40 cm. Ce légume était, dit-on, fort prisé par Louis XIV. Il est très rustique.

conduite du potager. Bref, le jardinier en herbe est aidé. Pour qui sait l'ausculter, le potager est un objet bavard, riche à analyser, reflet de la société et des envies territoriales, paysagères, écologiques que nous souhaitons, voire sublimons. C'est aussi le prolongement du lieu de vie habité.

Le thème du potager est fort vaste. Les auteurs ont été prolixes sur le sujet<sup>21</sup>, mais rarement en croisant temps, territoires et paysages. Le potager est assez peu perçu comme un système emboîté et appréhendé dans des dimensions multiscalaires. Cet essai offert à Jean-Robert Pitte prend cette posture. Il s'inscrit autour de deux thèmes fédérateurs dans l'œuvre de notre collègue. D'une part, il s'agit du paysage comme clé d'entrée de la connivence<sup>22</sup> avec les territoires. Ce paysage construit par le jardinier est aussi perçu par les autres<sup>23</sup>. D'autre part, c'est la contribution de la géographie à la question essentielle de nourrir les hommes, être économe de la ressource, manger en ayant soin de conserver de la proximité et d'identifier des productions<sup>24</sup>. Quel endroit, mieux que le potager, peut assurer ces missions tout en accordant du sens au partage, à l'échange, aux gestes conviviaux et d'entraide? L'entrée paysagère invite d'abord à énoncer les trois types de potagers qui existent puis à apprécier les cohabitations et emprunts effectués entre ces différents modèles. Ce préalable établi, il faut admettre que les potagers évoluent aux rythmes des changements de la société. D'abord, la grande mobilité des hommes qui conduit à juxtaposer puis à opérer la pollinisation de pratiques potagères très différentes les unes des autres en fonction des pays d'où viennent les jardiniers. Ensuite, le levier de convivialité offert par le jardin dans le monde citoyen. Enfin, la précarité croissante d'une partie de nos contemporains qui voient la part du bol alimentaire augmenter dans leurs dépenses incompressibles. Ces trois paramètres sont explorés : la mobilité des hommes, l'envie de partage et de retrouvailles avec la nature domestiquée, le jardinage comme réplique à la lutte contre la précarité et le désœuvrement qui guettent un certain nombre de nos contemporains. Ces changements opèrent sur la construction, l'évolution,

21 Les archives des Vosges (AD 6 M 1637) conservent la description du jardin Christophe Doublat (1804). Au XIX<sup>e</sup> siècle, ce jardin romantique reconfigure les pentes menant aux ruines du château d'Épinal. L'agencement alterne les collections d'exotiques, les serres chaudes et sourdes, les planches de potagers et de fleurs, les fruitiers et les rocailles. Le document énumère près de trois cents espèces signalées par leur nom latin.

22 Gilles Sautter, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, 1979/16, p. 41-67, en ligne, disponible à l'adresse : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k56227461/f44.image>, consulté le 3 avril 2017.

23 Hervé Davodeau, « La dimension spatiale de l'action paysagère », *Annales de géographie*, n° 679, 2011/3, p. 246-265, en ligne, disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-annales-de-geographie-2011-3-page-246.htm>, consulté le 3 avril 2017.

24 Claude Thouvenot, *Le Pain d'autrefois. Chronique alimentaire d'un monde qui s'en va*, Paris, Rombaldi, coll. « Mémoire des hommes », 1978.

la façon de faire vivre le potager. Si l'intense travail, la patience, la ténacité et l'humilité sont toujours de mise dans la conduite du potager, l'organisation des planches et des bouquets de cultures évolue. Elle perd beaucoup en géométrie, renoue avec l'aspect passé des jardins de curé. Le mobilier de ces potagers change également mais peut être pénalisé par deux données : le caractère stéréotypé des produits (plastiques, tôles, grillages verts), la nécessité de clore pour réduire les risques de vandalisme et les dégâts perpétrés par les animaux lâchés ou errants. Enfin, le potager est un lieu intéressant pour appliquer le principe d'économie et de recyclage, mais en ayant soin de ne pas dénaturer le paysage.

### TROIS POTAGERS EN LEGS : UN INVENTAIRE PRÉALABLE POUR AIDER A COMPRENDRE LES ÉVOLUTIONS EN COURS

Les potagers associent l'espace clos et le regard sur l'extérieur. Ils appartiennent pleinement à l'ordre de l'affectif et du sensible, avec la mobilisation de tous les sens<sup>25</sup>. Anne Cauquelin lui attribue le rôle de trait d'union entre l'architecture et l'espace. Elle précise qu'il est également récit en convoquant davantage le temps que le lieu<sup>26</sup>. Sa place dans le tissu construit est réveillée par la prise en compte des trames vertes et bleues dans l'organisation systémique des territoires, en liaison avec la matrice formée par les PLU, voire les PLUi<sup>27</sup> en cours d'élaboration. Le potager entre également en force dans le fonctionnement des écoquartiers qui renouvellent nos façons d'habiter. L'écoquartier est associé au patio, au jardin privatif partagé et au jardin public, sans que les trois éléments soient toujours très lisiblement distingués sur le terrain. Les plantes potagères sont présentes à ces trois échelles, emboîtées si elles ont une dimension décorative affirmée (artichauts). Le potager relève initialement de trois formes et statuts. Il prolonge la maison<sup>28</sup>. Il est alors souvent isolé (on peut même parler de jardin secret !). Il arrive qu'il dessine une forme en hache suite à des achats ajoutés, ou à l'inverse des partages nés de divisions successorales. Il peut aboutir à une petite porte dérobée qui débouche sur une ruelle, etc. Dans d'autres cas, il est dissocié de l'habitat et ouvert sur d'autres lopins. Ce modèle concernait en priorité les jardins ouvriers, si on fait exception des cités-jardins organisées avec des maisons jumelées par deux ou quatre entrées précédées de planches de légumes. Enfin,

25 Pierre Sansot, *La France sensible*, Seyssel, Champ Vallon, coll. « Milieux », 1985.

26 Anne Cauquelin, *Petit traité du jardin ordinaire*, *op. cit.*, p. 95, 38. On se référera aussi à l'Éden et encore au jardin des Hespérides, avec l'arbre aux pommes d'or.

27 PLUi : Plan local d'urbanisme intercommunal.

28 Sous le règne de Louis XVI, Louis Bénigne Bertier de Sauvigny avance le principe de la continuité parcellaire entre le bâti, les cours et les jardins, alors qu'il met en place le projet des plans des paroisses de la généralité de Paris (1785).

dans le modèle monastique<sup>29</sup>, le jardin est à la fois clos et communautaire, le travail étant partagé par les membres de la communauté. Ici, ce lieu revêt quatre aspects : le cloître et le puits pour la prière, la promenade silencieuse, le potager pour se nourrir, le jardin des simples pour se soigner et le verger qui sert également de cimetière.

Le jardin est le plus souvent situé derrière la maison. Peu visible, discret<sup>30</sup>, il est constitué de parcelles accessibles à partir d'allées dessinées en médiatrice par rapport à la configuration d'ensemble. Les racoins et décrochements sont rarement atteints. Suit une division en planches séparées par de minces passages (rangs de briques, pas japonais). Longtemps, le bêchage à la main permet de conserver un aspect désordonné, avec en alternance des espèces vivaces et des parties retournées<sup>31</sup>. D'ordinaire, une certaine géométrie prévaut pour expliquer l'organisation générale mais la confusion domine à échelle fine. Cette pratique permet de conserver de la biodiversité. Des bordures de pierre, de tuiles mises de champs ou encore des buis taillés marquent les limites. Au niveau de la planche, des bâtons fichés en terre signalent l'organisation des lignes semées. On a soin de mettre en situation de proximité des plantes qui cohabitent bien, par exemple les carottes et les semis de poireaux. On comble les vides avec des « repiquages ». Plantes condimentaires, persil et autres produits d'usage courant doivent rester très accessibles. Les fleurs vivaces et surtout annuelles sont positionnées en fonction de leurs tailles, des coloris et du calendrier des floraisons afin de mettre en scène le jardin.

Les jardins ouvriers appelés familiaux dès l'après-guerre diffèrent des précédents par de nombreux points. Ils sont souvent dissociés de l'habitat. Clos d'un seul tenant ou ouverts, ils sont assez homogènes par les lots des surfaces louées. En général il s'agit de lopins carrés ou rectangulaires avoisinant deux ares (une hommée, la surface qui peut être travaillée en une journée de travail). Ils répondent à plusieurs principes : l'obligation de produire pour sa consommation personnelle, avec cependant l'encouragement à l'échange, la mutualisation avec ses voisins, sans déroger au partage du verre de l'amitié

<sup>29</sup> Les universités disposent de jardins botaniques et de jardins de simples créés à l'initiative des religieux. Ainsi, l'Université de Pont-à-Mousson abritait un jardin qui, en 1764, comptait seize planches de fleurs, des orangers, citronniers et oliviers élevés en caisses, etc.

<sup>30</sup> Le démantèlement des fortifications, le percement de leurs murs et la vente aux propriétaires mitoyens des douves permit la création de nombreux jardins. Il reste de ces opérations des jolis plans où les villes sont souvent figurées en effet de beigne, sans renseignement concernant le tissu urbain interne. Le plan dressé en 1723, afin de céder les fossés et douves de la ville de Rambervillers (88) aux propriétaires mitoyens illustre parfaitement cette évolution (A.D Meurthe-et-Moselle B 11258). L'essentiel de ces jardins établis dans les douves existe encore.

<sup>31</sup> L'usage du motoculteur eut des effets simplificateurs néfastes, voire rédhitoires, par exemple pour la conservation des « dentelles » de buis taillés.

ou des grillades organisées à plusieurs. Le jardin est prétexte à fêtes, gestes conviviaux. Il répond au principe de mixité sociale réaffirmé dans la loi SRU de 2000<sup>32</sup>. Il doit être proche du logement. Il peut s'insérer dans les interstices de la ville, voire les espaces en attente d'attribution foncière. Les créations des années soixante-dix ont pu accompagner les dernières générations de grands ensembles. À Strasbourg, dans le quartier Hautepierre, Pierre Vivien, créateur de la Zone à urbaniser en priorité (ZUP, 1969), aménage peu après des jardins aux formes originales : cercles concentriques, qui font penser au drainage de l'étang de Montady, et spirales. Sur le bassin houiller lorrain, les Houillères du Bassin de Lorraine (HBL) encouragèrent la création de jardins familiaux pour assurer une continuité de lien avec la terre, les habitants des cités de Behren-lès-Forbach étant majoritairement des migrants déracinés, en particulier les ouvriers marocains appelés lors de l'éphémère reprise extractive voulue en 1981. Ces jardins investissent aussi des espaces démilitarisés ou longtemps demeurés *non aedificandi* ; par exemple les jardins situés autour du fort d'Aubervilliers. En maints endroits, les ceintures de potagers et vergers ont été des bornes de la ville. Au final, beaucoup sont disparues, digérées par la ville. C'est le cas à Rosny-sous-Bois, où 200 ha ont été gommés par une ZAC créée en 2004.

Les jardins de curé invitent à plonger dans les temps de foi intense. Dès le haut moyen âge, les règles monastiques diffusées ont contribué à l'unité de l'Europe chrétienne, véhiculant dans les héritages et legs reçus des jardins grecs et romains<sup>33</sup> (*hortus*), en particulier le labyrinthe, concept fort pour comprendre les civilisations des paysages<sup>34</sup> (fig. 1). Foisonnant, accueillant des espèces potagères anciennes, le jardin de curé clos est l'héritier du jardin monastique destiné à produire les légumes, fournir du travail aux convers. Il abrite des simples utilisés en médecine et des plantes condimentaires. Ce jardin mis sous la protection de saint Fiacre a évolué. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, alors que de nombreux curés se piquent d'intérêt pour la physiocratie, cet espace sert souvent de lieux pour expérimenter des progrès : cultures dérobées, acclimatation des trèfles, sélections, travaux d'hybridation, greffe, taille, palissage, etc. Ce jardin de curé emprunte à la fois au potager paysan et au jardin aristocratique. C'est encore un lieu serein, un beau cadre pour la prière, voire la catéchèse *in situ*<sup>35</sup>. Dans

32 Loi n° 2000-1208 du 13 décembre 2000 relative à la solidarité et au renouvellement urbains.

33 Dans les monastères furent conservés, recopiés, voire plagés et annotés les traités de l'Antiquité et ceux du monde arabe. Ces *scriptorium* furent également des lieux de créativité. Vient d'être exhumé par des naturalistes toute la richesse et la précision des descriptions botaniques contenues dans les lettrines du graduel de l'abbaye de Saint-Mihiel (55).

34 Alain Roger, *Court traité du paysage*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1997.

35 Jules Alexis Muenier, *La Leçon de catéchisme*, huile sur toile, 1890, Paris, musée d'Orsay.



la ville d'Ancien Régime, les jardins monastiques conservèrent longtemps des espaces de respiration à la ville. Ainsi, en 1611, Claude de La Ruelle dessine un plan à vol d'oiseau de Nancy. Il est aisé d'y opposer le lacs très serré de la ville ancienne où les jardins sont relégués sur les récents bastions à l'italienne et la Ville Neuve dessinée géométriquement, largement investie par des monastères et fondations pieuses ; la capitale ducale étant un fer de lance de la Contre-réforme<sup>36</sup>. À la Révolution, la vente par lots de tous ces biens a partout accéléré la densification des cœurs de ville. À l'aube du xx<sup>e</sup> siècle, alors que la France comptait encore presque autant de presbytères que de communes, les jardins de curé représentaient un potentiel de biodiversité exceptionnel.



1. Le jardin monastique organisé en quatre carrés bordés par des dentelles de buis taillés, avec le puits central, le cloître [ici : cloître des Récollet à Metz, actuel Institut d'écologie], 2014

36 Jean-Pierre Husson, « Représentations et images des villes de la Renaissance : l'exemple des cartes de Nancy », *Annales de l'Est*, 2014-1, « Regards croisés sur la Lorraine et le monde à la Renaissance », p. 223-234.

## LES POTAGERS, INDICATEURS DES CHANGEMENTS SOCIÉTAUX

Les potagers sont des témoins de leur temps. Ils ont évolué, varié dans leurs configurations. Ils offrent de nouveaux paysages, répondent à des finalités qui changent (fig. 2). Ils ne sont pas figés et n'adhèrent pas à une approche vieillotte, passéiste, distanciée de nos préoccupations. Le principe de mixité associé à loi SRU et ses ajouts successifs ou les textes du Grenelle de l'environnement évoquant la prise en compte des Trames vertes et bleues (TVB) amènent à aborder autrement les potagers. Il s'agit d'apprécier leurs formes d'insertions dans les interstices de la ville, les banlieues, la dilatation des agglomérations<sup>37</sup>. Le jardin n'est plus seulement rural ou ouvrier, il est pleinement inscrit dans les questions portées par le développement durable dans la ville, sur ses marges et dans les éco quartiers. Il est une composante de la respiration du tissu urbain. Les potagers sont indissociables de nos façons d'habiter, d'être à la recherche d'aménité, de se positionner dans la construction de relations avec les autres. Au moins trois entrées peuvent être visitées pour mesurer ces changements : l'actuelle diversité de notre population, l'envie de partager comme réponse à l'individualisme, enfin le jardin utilisé comme levier ou comme outil pour la réinsertion.



2. Le potager-pelouse fleurie du musée Picasso, Paris, III<sup>e</sup> arrondissement, 2014  
Pendant la longue période de travaux destinée à moderniser le musée, les jardins ont été investis par des plantes potagères et des fleurs rustiques : chardons, soleils, tomates, etc. Semblable démarche a été retenue pour égayer les parterres du musée Carnavalet.

37 Jean-René Trochet, Jean-Jacques Péru, Jean-Michel Roy (dir.), *Jardinages en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*, Grâne, Créaphis, 2002 ; Marie-Jo Menozzi (dir.), *Les Jardins dans la ville entre nature et culture*, Rennes, PUR, coll. « Société d'écologie humaine », 2014.

Beaucoup de migrants de première génération ont été des paysans ou des ruraux déplacés. Même si cette assertion apparaît moins exclusive que par un passé encore récent, elle demeure. Dans les jardins partagés ou sur les parcelles louées par les collectivités, les migrants sont nombreux. Ceci se voit aux cultures pratiquées, aux façons de travailler la terre, d'agencer les planches. Les Maghrébins accordent une place importante à la menthe, aux fèves ; les Italiens disposent d'un carré d'herbes condimentaires pour la préparation de la pizza, les Polonais conservent quelques pieds d'aneth, les Portugais cultivent leurs choux, etc. Tout ceci contribue à faire des jardins des leçons de diversité d'autant plus riches que la référence au temps n'est pas exactement la même pour tous. Chacun garde de son origine une façon particulière de travailler la terre afin de conserver l'eau, faire alterner les buttes sous lesquelles sont enfouies compost et orties hachées et zones en creux. Bref, la variété est entrée dans les potagers. Le dialogue entre jardiniers s'enrichit de cela.

212

Les jardins partagés sont récents. L'idée s'est surtout répandue à partir de New York et Montréal, à la fin des Trente Glorieuses, dans un contexte de crise, voire de révolte urbaine. Ces jardins issus de formes contestataires sont rattrapés par la normalité. Désormais, on en rencontre un peu partout. Ils sont souvent utilisés comme outil de gouvernance, voire de résilience s'il s'agit de réoccuper temporairement des lieux en déshérence, effondrés, abandonnés, minéraux. Ces sites souvent étroits sont également à taille humaine. Il s'agit de petits laboratoires où s'élaborent des utopies, des lieux de cicatrisation pour faire vivre des idéaux de partage<sup>38</sup>. Ce type de jardin renouvelle les formes associatives et contribue à l'insertion, au dialogue. Il peut porter une dimension thérapeutique en sortant ses usagers de l'isolement. Enfin, c'est à la fois une réponse pragmatique au peu de place et aux situations d'attente de réappropriation de foncier. Le jardin partagé est aussi prétexte à créer d'autres formes d'espaces verts en ville<sup>39</sup>. C'est donc un outil de développement local parfois animé par un Centre communal d'action sociale<sup>40</sup> (CCAS). On y capitalise aussi les expériences, on peut y faire du troc de plantes. À Paris, ces micros espaces verts réaniment autrement l'îlot, la rue, le quartier. Ils tissent du lien entre générations et approches des diverses cultures. Ces lieux sont nombreux dans l'Est parisien. Même s'il ne s'agit pas de jardin partagé, ce contenu raisonne assez bien avec le message donné dans

38 Pashenko Olga, « Le jardin partagé est-il un paysage ? », *Projets de paysage*, n° 6, 2011, en ligne, disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/paysage/17733>, consulté le 27 juillet 2023.

39 Lise Bourdeau-Lepage et Roland Vidal (dir.), *Nature en ville. Attentes citoyennes et actions publiques*, Paris, Editopics, 2014.

40 C'est le cas des 600 m<sup>2</sup> créés en 2011 par la sous-préfecture de Neufchâteau (88). Cette initiative prend pour slogan « Jardignons nos idées ». Elle vise à améliorer le quotidien de ses adhérents.

le film de Mike Leigh intitulé *Another year* (2010), avec deux quinquagénaires, Gerri et Tom qui fédèrent avec générosité autour de leur jardin et de son abri les amitiés et galères de la vie.

Lutter contre l'exclusion (loi du 29 juillet 1998), réapprendre les gestes et attitudes du travail peut passer par un projet de jardin d'insertion. Dans ce registre du travail aidé, les initiatives sont foisonnantes et répondent à plusieurs dénominateurs communs : retourner à une activité encadrée par un chef de projet, adopter des méthodes de cultures douces, ne pas faire de profit et ne pas entrer en concurrence avec les professionnels du secteur. Dans l'arrondissement d'Évry (91), la ville de Crosne a créé un jardin de 2,5 ha<sup>41</sup>. Bénéficiaires d'un suivi personnalisé, les ayants droit travaillent vingt-six heures par semaine afin de produire des paniers de légumes « bio » vendus sur le principe des AMAP.

## DE NOUVELLES PRATIQUES

La conduite des potagers a pu suivre les cheminements de la révolution silencieuse agricole : produire beaucoup, avec des intrants et de nombreux insecticides, pesticides, etc. Cette posture appartient au passé, à l'exception probable des jardiniers amateurs les plus âgés encore bercés par l'obtention de gros et beaux légumes, en usant force intrants et en ayant en mémoire les souvenirs des privations de l'enfance, celles des temps de guerre ou du début de la reconstruction<sup>42</sup>. Actuellement, l'excès inverse pointe même dans les discours et dans les faits, avec par exemple les difficultés rencontrées à réguler les espèces animales et végétales invasives. Rien n'est simple. L'application des données phytosociologiques et la réinsertion des animaux et insectes utiles ne va pas de soi. Par exemple, le hérisson se nourrit de limaces sous réserve qu'il puisse être au calme et non tenté par des nourritures plus appétentes. Les coccinelles dévorent les pucerons si elles ne sont pas éliminées par d'autres concurrents. Des constantes existent dans la pratique du jardin : l'effort, l'humilité et encore la question de l'usage de la fumure. Parfois, cette dernière est confondue avec les techniques d'allègement de la partie supérieure du sol afin de mieux travailler la terre, l'aérer, laisser percoler l'eau. Derrière ces constantes s'affirment de nouvelles pratiques. À ce sujet, on peut retenir trois entrées : la redistribution des espèces, l'évolution dans la configuration du potager et du mobilier qu'il abrite, enfin les efforts pratiqués pour composter, recycler, récupérer.

41 Deux hectares de légumes, le solde abritant un verger, un conservatoire de plantes rares et des simples.

42 La « goutte de lait » fut distribuée dans les écoles jusque sous le ministère Mendès-France (1954).



Le couple homogénéité/diversité pose la question des plantes. L'encadrement du marché des semences obéit au principe de précaution et résulte aussi de la forte concentration des distributeurs. La poursuite du profit a longtemps entraîné l'érosion de la diversité par la diminution de l'offre. Dans ce contexte, les fermes expérimentales, les conservatoires sont longtemps restés des niches commerciales réduites mais autorisées à diffuser ce qui apparaissait marginal. Ainsi, il y a trente ans, il était difficile de trouver des graines de potimarrons, en dehors de la ferme de Sainte-Marthe<sup>43</sup>. Une foule de légumes et d'arbres fruitiers sont restés et demeurent confidentiels<sup>44</sup>. Quelques-uns sortent du lot et renaissent (topinambours, panais) sous réserve d'avoir le temps de cuisiner et d'apprécier ces produits à la texture, la forme et le goût particuliers. Désormais, le jardin mêle les légumes et les fleurs annuelles, bisannuelles (monnaie de pape ou immortelles utilisées pour faire de beaux bouquets séchés), enfin les plantes vivaces qui se prêtent bien à la division, aux échanges, aux partages et à la redistribution spatiale pour changer la configuration du jardin. Ces choix et arbitrages dessinent des potagers multi-strates, avec des fleurs mesurant de 15 cm à environ 2,30 m, sans compter les fleurs-lianes annuelles (volubilis) ou vivaces (bignonnes, clématites). Ces espèces peuvent courir dans les arbres vivants, secs sur pied ou encore sur des « tipis » dressés avec des perches tirées des haies. En outre, le potager s'invite dans les jardins en mouvements<sup>45</sup>. Gilles Clément a développé l'idée de « Tiers paysage » pour évoquer les dynamiques des écosystèmes libres qu'il faut préserver. Au potager, ceci se traduit par l'utilité reconnue de l'essentiel des plantes et animaux qui y trouvent refuge. Quand l'ENS se déplace à Lyon et réinvestit un quartier industriel en friche, Gilles Clément mélange jardin et potager, créant des planches d'épices, séparant les carrés avec des plessis, impulsant la création d'une association des usagers joliment appelée « En graine »<sup>46</sup>.

43 La ferme de Sainte-Marthe est un grainetier bio. Depuis 1974, la structure diffuse des légumes anciens, propose un catalogue de plus de 500 types de semences. Elle a contribué au renouvellement, à la réintroduction de légumes oubliés.

44 En Lorraine existait une centaine de sélections de mirabelliers. Les jardinerie où s'approvisionne l'essentiel des clients distribuent surtout la mirabelle de Nancy et celle de Metz. Les arboriculteurs peuvent offrir une gamme plus ouverte. Le conservatoire d'Hattonville-sous-les-Cotes (55) dispose de 31 hectares de vergers, vend des sélections rares aux amateurs. Le même constat concerne les quetsches, prunes et pommes. Dès 1981, cette structure a obtenu le soutien du PNR de Lorraine.

45 Gilles Clément, *Paysage, jardin et génie naturel*, Paris, Fayard/Collège de France, coll. « Leçons inaugurales du Collège de France », 2012.

46 Paul Arnould, « Un jardin dans la ville. Quelle biodiversité urbaine pour demain ? L'exemple du jardin de Gilles Clément à l'ENS de Lyon », *Territoires en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, n° 12, « Les implications spatiales des changements environnementaux et des innovations technologiques », 2012, en ligne, disponible à l'adresse : <https://tem.revues.org/1436>, consulté le 3 avril 2017.

Le potager est à la mode, voire rentre dans la catégorie des objets patrimoniaux<sup>47</sup>. Son mobilier est devenu un marché. La gamme élargie de produits stéréotypés vendus sort de la logique utilitaire et des comportements de récupération, du recyclage des matériaux pour construire l'abri, la serre, les bordures, voire le banc. Avec ingéniosité, on réutilisait les débris de construction : tuiles, tiges en ferraille<sup>48</sup>, palettes, etc. Beaucoup d'éléments achetés s'invitent désormais et semblent indispensables au décor du potager, à la récréation des jeunes enfants qui accompagnent au jardin parents et plus encore grands-parents. Il s'agit des balançoires, toboggans et autres jeux. S'ajoutent les indispensables contenants utilisés pour stocker l'eau récupérée des toits et, plus rarement l'eau prise à partir d'un drain en direction d'une citerne enterrée peu visible, mais qui a tendance à se combler de terre et être polluée par les animaux qui y tombent et périssent ; enfin des puits qui sont parfois équipés d'une jolie margelle. La configuration du jardin évolue. Les tracés au cordeau laissent souvent la place à un désordre apparent où s'invitent les taupières<sup>49</sup>, sans que toujours le jardinier sache que les buis taillés en boules étaient dans l'Antiquité symbole de bienvenue.

#### LE POTAGER : ESPACE OÙ S'EXERCE UN CERCLE VERTUEUX ?

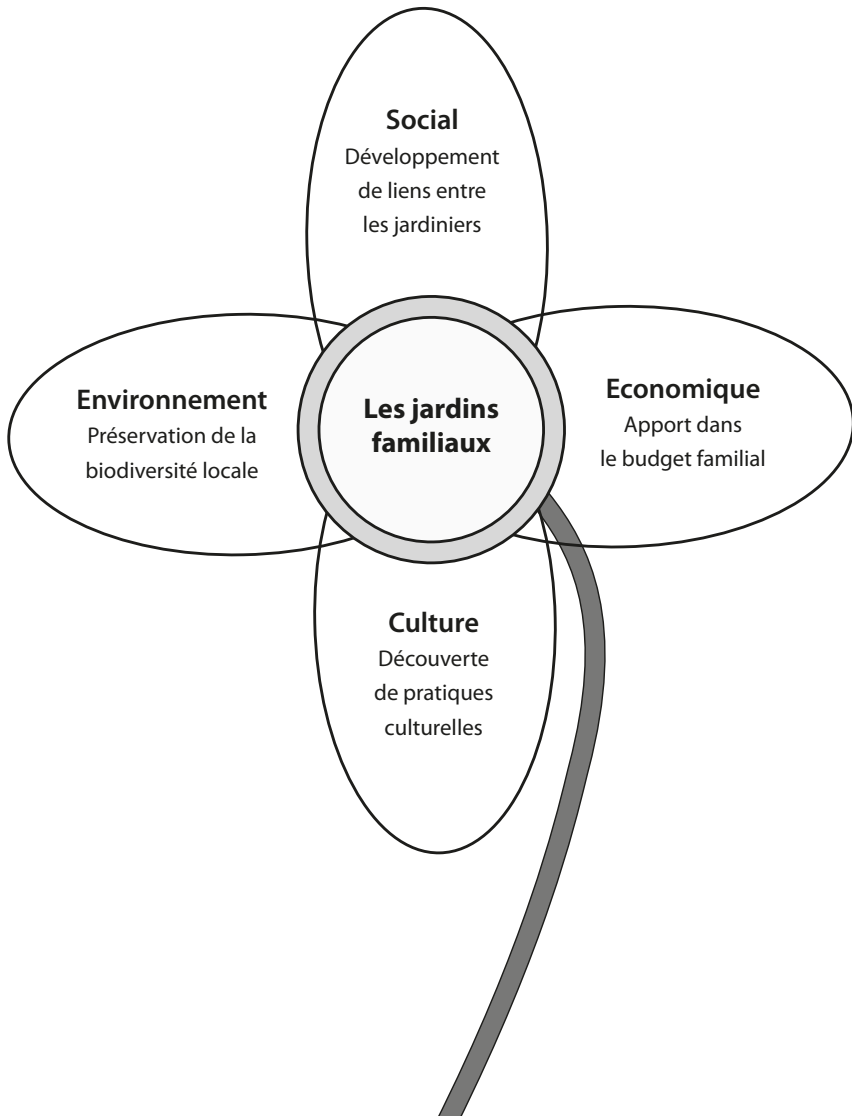
Les discours tenus à propos des jardins nourriciers relèvent en partie de l'amnésie car nos contemporains estiment que la nourriture est abondante et bon marché, avec pour conséquence l'obésité d'une part croissante de pauvres trop et mal nourris. En reléguant la dimension productive au deuxième rang, il est aisé d'oublier que le jardin fut d'abord un espace d'expérimentation (voir les nombreux essais de greffes), d'acclimatation, hybridation, bouturage avant de désormais privilégier sa fonction de refuge et sa valeur de conservatoire. On doit s'inquiéter de cette dérive. Un jardin doit rester un lieu productif qui adhère aux acquis du progrès, avec constamment en toile de fond l'idée de nourrir les hommes et, si possible, en respectant le rythme des saisons. La conservation ne doit pas conduire à rejeter les idées neuves<sup>50</sup>, les nouveaux légumes, par exemple

47 La dimension patrimoniale fut et reste relayée par les grands chefs qui, dans la continuité d'Auguste Escoffier ou, plus près de nous, de Bernard Loiseau, ont valorisé une cuisine de légumes, condiments, herbes, voire fleurs, jouant à la fois sur les saveurs et les couleurs en étant fidèle au calendrier. À l'Arpège, Alain Passard travaille au rythme des productions de saison.

48 Forgés, aboutés et peints, les fers à ciment de quelques millimètres de diamètre servent à ériger des supports et armatures aux formes variées afin de réaliser des jardins étagés par l'empilement de vasques et pots de toutes sortes.

49 L'art des taupières consiste à tailler les arbres et arbustes qui s'y prêtent afin de leur donner des formes : cube, sphère, cônes, etc.

50 Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.



3. Schéma poétique illustrant les qualités des jardins familiaux  
(production faite en master 2, 2012)



les hybrides F1<sup>51</sup>. Sans l’affichage de ce type d’objectif, le potager deviendrait un objet passiviste. Il n’empêche qu’il est aussi une belle école en plein air pour apprendre à se projeter, recycler, économiser, accompagner l’ordinaire et inventer, créer (fig. 3).

Le potager n’est pas le jardin d’Eden, sauf pour celui qui l’habite, le travaille, lui parle, y trouve sérénité, satisfaction et en apprécie le décor changeant et répété au rythme des saisons. Cet heureux destinataire est quasiment seul à donner du sens aux fragments et morceaux qui dessinent le puzzle du potager. Parmi d’autres pratiques, le dialogue du jardinier<sup>52</sup> est une bonne façon de vivre, partager et relativiser les événements. Le potager n’est donc pas seulement un objet géographique. Ce microcosme discret se prête au récit, peut accompagner la vie, en croisant le temps et les lieux. Il est aussi horizon de projet dans la mesure où il n’est pas cultivé de semblable façon au cours des étapes de la vie, le dosage potager/verger/pelouse variant avec le temps investi et la pénibilité ressentie des tâches. Le jardin associe toujours l’utilitaire et le sensible, ce qui est exposé à la vue et ce qui demeure secret. Il se lit aux innombrables petits repères, marques et rites qui traduisent l’appropriation. Il est fait pour être peint, photographié et mobilise tous les sens. Architecturalement structuré, le potager rejoint probablement les aspirations au « pays sage » d’Alain Roger.

L’averse semble maille à maille  
Tisser la terre avec le ciel

Henri de Régnier, « Le jardin mouillé »<sup>53</sup>

51 Les F1 de première génération de croisement pour créer de vigoureux hybrides.

52 En 2007, le film *Dialogue avec mon jardinier*, réalisé par Jean Becker, amenait les retrouvailles peu probables d’un peintre parisien (Daniel Auteuil) et d’un cheminot à la retraite (Jean-Pierre Darroussin).

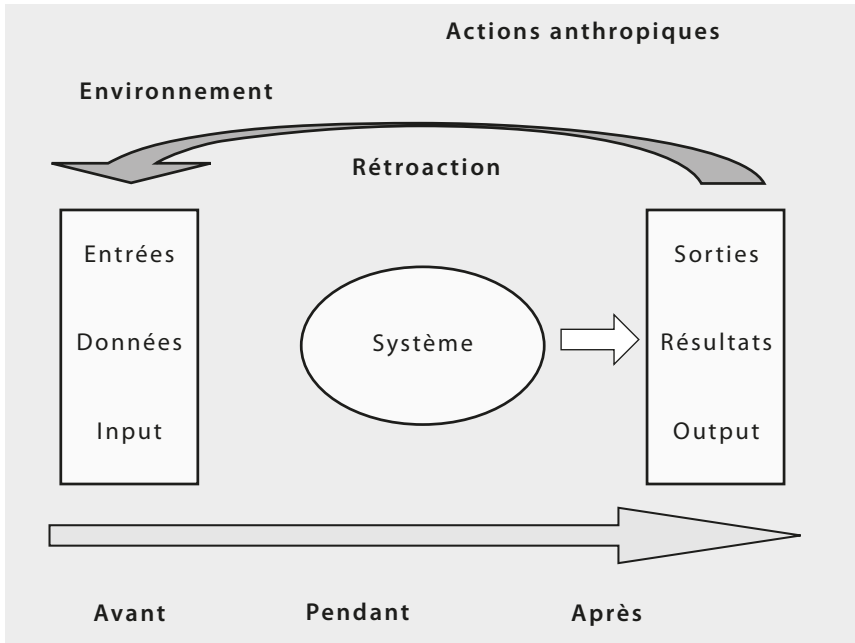
53 Henri de Régnier, « Le jardin mouillé », dans *Les Médailles d’argile. Poèmes*, Paris, Mercure de France, 1900.



## PERTURBATIONS DES MILIEUX FORESTIERS ET DE LEURS MARGES, QUELLE CICATRISATION ?

*Micheline Hotyat*

L'approche des milieux forestiers peut se faire de différentes manières selon les disciplines envisagées. L'historien commence par une période de référence qui l'intéresse et reconstitue l'évolution du couvert forestier dans un créneau temporel. Pour cela, il effectue une recherche à travers diverses sources archivistiques et reconstitue le passé selon une démarche chronologique. Le pédologue reconstitue l'histoire des sols en creusant une fosse pédologique ou en effectuant des carottages à la tarière. La description *in situ* des horizons et les résultats des analyses effectuées en laboratoire permettent de reconstituer l'histoire du sol forestier et de voir éventuellement des utilisations culturelles antérieures par la présence, par exemple, d'une semelle de labour dans un sol brun forestier. Le biologiste peut recenser les espèces et élaborer un diagnostic sur la biodiversité de la forêt, voire la présence d'espèces endémiques ou encore l'existence d'espèces invasives susceptibles de menacer la régénération d'une essence principale, ou encore appréhender le fonctionnement de l'écosystème forestier en analysant tous les processus fonctionnels. Le biogéographe a une autre posture, celle de partir du paysage actuel afin d'observer les structures, à partir de relevés de terrain, susceptibles de révéler les marques du passé reconnaissables dans le présent. L'analyse de la répartition des strates de végétation, de leur taux de recouvrement et des espèces dominantes dans chaque strate permet d'élaborer un diagnostic susceptible de déceler les impacts des actions antérieures, menées par des gestionnaires et/ou des usagers et des événements naturels plus ou moins anciens qui ont marqué le couvert forestier. Dans un deuxième temps, il élabore des hypothèses qui seront vérifiées à partir de plans de gestions, de photographies aériennes, d'images satellitales, d'enquêtes, de cartes anciennes, d'archives, ou tout autres données nécessaires. Cette approche régressive est complétée par une analyse des interrelations entre l'espace, le temps et les impacts des sociétés sur toutes les composantes.



1. Approche systémique (Micheline Hotyat, « Espaces et milieux forestiers. Des systèmes en perpétuelle transformation », dans Philippe Joseph, *Écosystèmes forestiers des Caraïbes*, Fort-de-France/Paris, Conseil général de la Martinique/Karthala, 2009, p. 33-50)

## LES DIMENSIONS DU SYSTÈME FORESTIER

Les systèmes forestiers comprennent une dimension structurelle qui intègre les éléments composant leur mode d'agencement, une dimension fonctionnelle qui permet de comprendre leur mode de fonctionnement, et une dimension dynamique qui analyse les composantes qui interagissent et font évoluer le système. À la suite de perturbations qui interviennent sur les systèmes forestiers et leurs marges, quelles modifications, quelles trajectoires, en résulteront? Quelles en seront les étapes? Lorsque des perturbations d'origine naturelle (feu, foudre, nuages volcaniques...) ou humaine (éclaircies, coupes, plantations, changement d'essences...) interviennent, comment le système forestier, ou devrait-on dire l'anthropo-sylvo-système<sup>1</sup>, se réorganise, s'adapte à la fréquence et à l'intensité de ces perturbations? Ou encore, comme fréquemment utilisé en géographie, le concept de territoire considéré comme un espace vécu, approprié par un individu, une population ou encore une structure sociopolitique dont les

<sup>1</sup> Micheline Hotyat, « Espaces et milieux forestiers. Des systèmes en perpétuelle transformation », dans Philippe Joseph (dir.), *Écosystèmes forestiers des Caraïbes*, Paris/ Fort-de-France, Karthala/Conseil général de la Martinique, coll. « Hommes et sociétés », 2009, p. 33-50.

caractéristiques et la dynamique sont issues des interactions entre des acteurs et un espace géographique. Quelle que soit l'échelle considérée, il se transforme sous la pression des changements. Dans tout système, il y a des entrées qui résultent de l'influence de l'environnement sur ledit système et des sorties de l'action du système sur l'environnement. Et entre les deux, s'écoule un certain temps (fig. 1).

La dynamique d'un système, quel qu'il soit est déterminée par des boucles de rétroactions positives ou négatives. Une boucle de rétroaction positive conduit soit à une augmentation des entrants dans le système qui vont tous dans le même sens, créant un effet cumulatif qui le déstabilise, c'est ce que l'on appelle l'effet « boule de neige », soit à la réduction répétée d'éléments nécessaires à sa vie, autrement dit le moins entraîne le moins ce qui crée un effet « peau de chagrin ». Dans un cas comme dans l'autre, cela peut aller jusqu'à la destruction du système. À l'inverse, les boucles de rétroaction négatives intègrent dans le système des variations vers le plus qui engendrent des corrections vers le moins et *vice versa*, ce qui permet plus ou moins le maintien du système. Les systèmes sont donc en perpétuelle évolution, influencés tant par les conditions actuelles que par celles du passé, qui devraient être prises en compte lors du choix effectué par les gestionnaires d'aujourd'hui, en dépit des difficultés à prévoir l'évolution du système, étant donné que le changement d'un seul élément peut engendrer une reconfiguration dudit système. Tous ces cycles interreliés déterminent la trajectoire de l'ensemble (fig. 2). Les évolutions des systèmes sont rarement linéaires et donc difficilement prédictives... Au fil du temps, les situations évoluant en permanence, les questions de conservation, de restauration, voire de substitution peuvent être reformulées, ce qui complique encore la tâche du gestionnaire forestier, du propriétaire ou des collectivités.

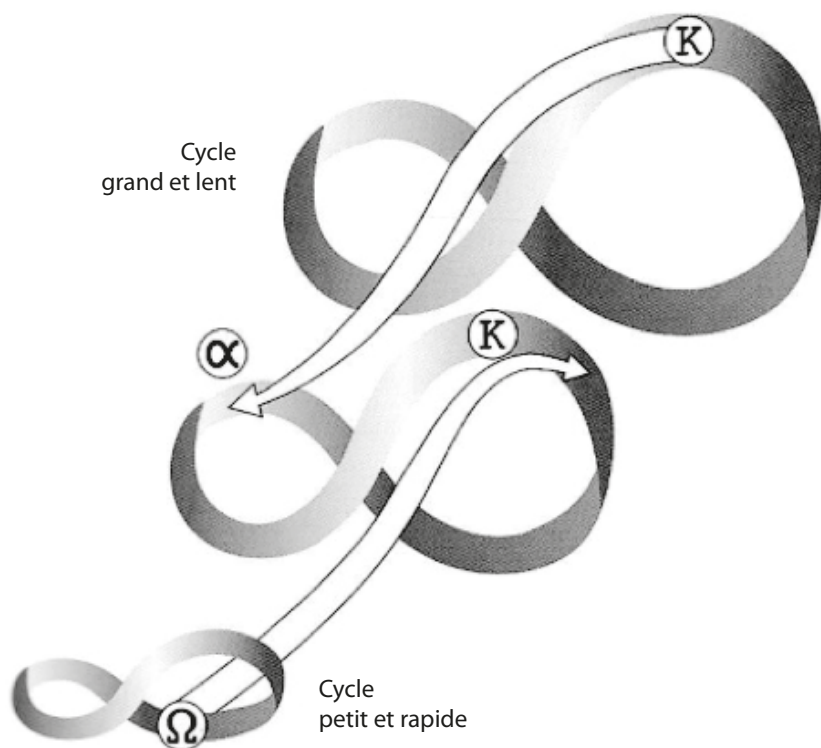
Comme l'écrivent Raphaël Mathevet et François Bousquet, et tel qu'exprimé par le schéma en fig. 2 :

Le système dont la trajectoire est étudiée n'est jamais isolé, il est toujours connecté au reste du monde, à de multiples cycles adaptatifs emboîtés les uns dans les autres et qui fonctionnent à différentes échelles dans l'espace et dans le temps<sup>2</sup>.

Panarchie s'oppose à hiérarchie – dont l'origine grecque renvoie au sacré et au commandement, le pilote du système en quelque sorte – et fait référence au dieu grec de la Nature Pan qui évoque l'image du changement imprédictible<sup>3</sup>.

2 Raphaël Mathevet et François Bousquet, *Résilience et Environnement. Penser les changements socio-écologiques*, Paris, Buchet-Chastel, 2014, p. 36.

3 *Ibid.*



« Panarchie s'oppose à hiérarchie - dont l'origine grecque renvoie au sacré et au commandement, le pilote du système en quelque sorte - et fait référence au dieu grec de la nature Pan qui évoque l'image du changement imprédictible »

2. Effet de cascade ou panarchie (Lance H. Gunderson et C. G. Holling, *Panarchy. Understanding transformations in human and natural systems*, Washington D.C., Island press, coll. « Environmental management », 2002 ; repris dans Raphaël Mathevet et François Bousquet, *Résilience et Environnement*, Paris, Buchet-Chastel, 2014, p. 37)

## SYLVOSYSTÈME, CICATRISATION ET RÉSILIENCE

Le concept de sylvosystème créé par Gérard Houzard permet de comprendre les trajectoires complexes des milieux forestiers. Le dictionnaire de biogéographie le définit, conformément aux travaux de recherche du biogéographe, comme une « organisation paysagique traduite à moyenne échelle par une structure, un fonctionnement et une dynamique qui résultent de l'interaction de facteurs naturels et anthropiques<sup>4</sup> ». Si le sylvosystème s'attache davantage à l'instant

4 Antoine Da Lage et Georges Métaillié (dir.), *Dictionnaire de biogéographie végétale*, Paris, CNRS éditions, coll. « Dictionnaires », 2000.

présent, en considérant que le paysage forestier est une résultante liée à la conjonction de facteurs naturels et anthropiques passés et actuels, il n'aborde pas la notion de résilience qui essaie de concevoir les différentes transitions de courte durée ou les changements plus importants d'états, voire des modifications de trajectoires si le système forestier subit des perturbations profondes. L'approche par la résilience essaie de définir des trajectoires à venir en fonction de la capacité du système forestier à absorber des chocs et à supporter des modifications. Les deux concepts ne sont pas incompatibles, puisque le premier projette le passé dans le présent pour mieux comprendre le système actuel, tandis que le second essaie d'imaginer les possibles futurs en considérant les effets de seuils et les variables clés.

Mais prendre en compte la résilience d'un système forestier pose un certain nombre de questions, à savoir :

- Quelle quantité de perturbations le système peut-il absorber ?
- Quelle capacité possède le système à intégrer les perturbations, voire à s'auto-organiser ou à s'adapter ?
- Quelle est la probabilité du système perturbé à devenir un autre système, si les conditions écologiques, économiques, sociales et/ou politiques rendent le système présent insoutenable ?

En bref, le système digère-t-il la perturbation si celle-ci est minime ou bien se transforme-t-il en un nouveau système si les effets du changement sont trop profonds ? Pour répondre à ces deux principaux questionnements, des études multi-échelles devront être poursuivies, de nouvelles pistes de recherches développées, les résultats des recherches des diverses disciplines concernées croisées, les dimensions culturelles intégrées. Pour comprendre ces changements, chercheurs, gestionnaires et aménageurs devront intégrer le concept plus large d'anthropo-sylvosystème<sup>5</sup>, et travailler à différentes échelles emboîtées et imbriquées afin de définir de nouvelles modalités de gestion et de pilotage et d'exercer, notamment, une gouvernance multiniveaux.

## DU CONCEPT AU TERRAIN

On a trop longtemps considéré que protéger la nature, c'était exclure les humains, il faut reconsidérer ce concept de protection en associant territoires de biodiversité et populations locales. En effet, la gestion de la biodiversité

5 Micheline Hotyat, « Espaces et milieux forestiers. Des systèmes en perpétuelle transformation », art. cit.



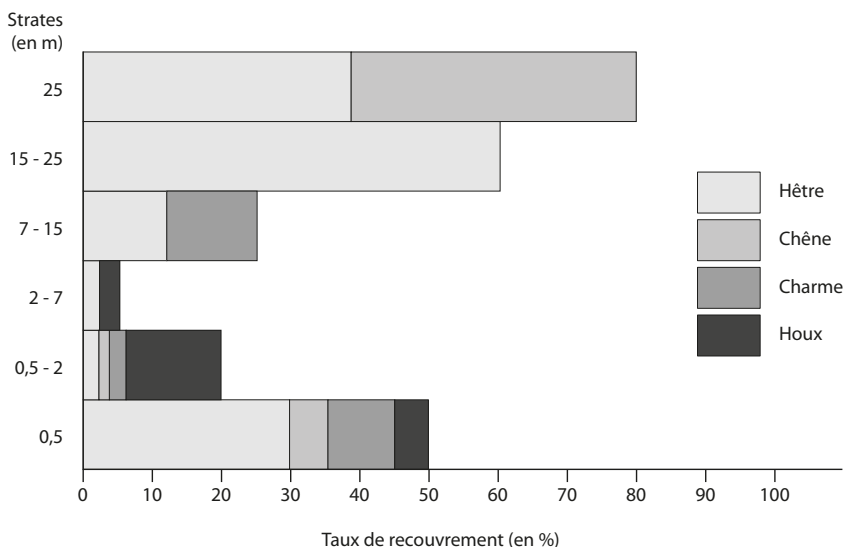
peut profiter des connaissances des populations qui vivent sur ces territoires en prenant en considération leurs usages et leurs pratiques.

Un premier exemple de conquête forestière aux dépens de la steppe caussenarde illustre cette approche. Le Causse Méjean, vaste plateau calcaire, au cœur du parc national des Cévennes et inscrit au patrimoine de l'UNESCO, est caractérisé par une steppe recelant une richesse floristique importante et des espèces endémiques, et servant de parcours aux moutons dont le lait permet la production du célèbre fromage de Roquefort et dont la viande est fort appréciée. Les travaux de nombreux chercheurs ont démontré que cette formation steppique était spontanément envahie par des pins<sup>6</sup>. Les premiers boisements importants de pins sylvestres datent de 1860 et avaient pour objectifs de lutter contre l'érosion des sols et de Restaurer les Terrains de Montagne (RTM), puis un siècle plus tard, le Fonds forestier national (FFN) subventionne des reboisements, notamment en pins noirs. Les semences des pins, dispersées par le vent colonisent progressivement, la formation steppique et une série de formations intermédiaires entre la forêt et la pelouse se développe. Ce changement progressif de végétation, surtout à l'ouest du Causse Méjean, pose la question de savoir si ce nouveau paysage colonisé par des résineux est souhaité par les populations locales dont les moutons parcourent la steppe. N'y a-t-il pas des enjeux contradictoires entre un développement spontané de la pineraie, mais lié à des actions antérieures de boisements, et le désir des locaux de faire paître leurs moutons sur des pelouses floristiquement riches pour approvisionner en lait les fromageries de Roquefort ou fournir de la viande de qualité? N'y a-t-il pas aussi contradictions entre le désir de maintenir une richesse floristique steppique, une qualité de pâturage, une conservation de la ressource, un paysage esthétique ouvert et le souhait de l'État de lutter contre l'érosion des sols par les boisements? Le maintien ou la restauration des paysages pose la question du référentiel : quel paysage souhaite-t-on reconstituer? Celui antérieur au développement de l'élevage qui était constitué d'éléments ligneux dont les premières traces repérées datent de 3000 ans av. J.C., et attestées par des analyses de charbon de bois révélant la présence de pins et de buis ; ou bien des paysages d'Ancien Régime dont les diverses sources archivistiques révèlent

6 Marianne Cohen, Frédéric Alexandre, et al., « Embroussaillage, pratiques et représentations sociales : une recherche de corrélations », *Nature, Sciences, Sociétés*, n° 5/1, 1997, p. 31-44 ; Marianne Cohen et Micheline Hotyat, « Embroussaillage et boisement sur le Causse Méjean entre 1965 et 1992 : une approche par photo-interprétation diachronique », dans *Grands Causses. Nouveaux enjeux, nouveaux regards. Hommage à Paul Marres*, Millau, Causses et Cévennes, 1995, p. 113-127 ; Marianne Cohen, Sylvie Lardon, Frédéric Alexandre, Claudine Friedberg, Sandrine Lamotte, Nicole Mathieu et Pierre-Louis Osty, *Usages des sols, pratiques d'éleveurs, représentation de la nature et dynamique des milieux et des ressources*, Rapport final de recherche du programme PIE Environnement, Paris, CNRS/Vie et Société, 1996.

le faible taux de boisement et le rôle des éleveurs dans l'ouverture du couvert forestier ; ou encore un paysage plus actuel qui va se boiser progressivement, voire se fermer ? Cette augmentation de la surface forestière a engendré une prise de conscience collective : « bouleversement de la qualité paysagère et de l'authenticité des lieux, perte de pâturage pour les éleveurs, perte de biodiversité remarquable des milieux ouverts, arrivée d'espèces oiseaux forestières, etc.<sup>7</sup> ». Une concertation entre tous les acteurs a abouti à l'abattage de pins, surtout situés sur les crêtes car ce sont eux dont les semences sont le plus facilement disséminées par les vents dominants violents, ce qui favorise la progression des ligneux sur la végétation herbacée. La résilience de cet espace après le choc de la conquête spatiale des pins, susceptible de faire disparaître la steppe caussenarde, passe par une gestion concertée, par la prise en considération des objectifs de chacun, ce qui permet de sauvegarder un paysage en mosaïque composé de pelouses, de divers stades boisés ayant chacun leur intérêt économique, floristique, faunistique et paysager.

Un autre exemple, celui de l'analyse de la structure forestière actuelle de la Réserve biologique intégrale (RBI) du Gros Fouteau en forêt de Fontainebleau, par le biais d'une pyramide structurale (fig. 3), démontre l'intérêt de l'approche structurale actuelle et permet de poser la question du devenir de cet espace forestier, autrement dit de sa capacité à engendrer une chênaie.



3. Analyse structurale de la réserve biologique intégrale du Gros Fouteau, forêt de Fontainebleau

7 Raphaël Mathevet et François Bousquet, *Résilience et Environnement*, op. cit., p. 126.

Cette pyramide structurale démontre la prédominance du hêtre dans toutes les strates, alors que le chêne n'est important que dans la strate haute et très faiblement présent dans toutes les autres strates, voire absent comme dans la cinquième. Cette analyse de la distribution verticale de la végétation permet de poser au moins deux questions : pourquoi cette absence de chêne ou sa faible présence dans les strates 1 à 4 ? Pourquoi cette domination du hêtre, alors que des chênes imposants sont présents dans la strate la plus haute ? Pour répondre à ces questions et comprendre le paysage actuel, il faut prendre en compte le temps et les modes de gestion qui ont été exercés sur ces espaces. Ainsi, cette pyramide traduit le rôle des forestiers qui ont géré cette parcelle, entre autres, selon les recommandations de la Grande Ordonnance de Colbert de 1669. Colbert, constatant l'état catastrophique des forêts royales, décide de remédier à cette situation en exigeant une gestion beaucoup plus rigoureuse des forêts royales avec le souci d'une gestion durable et patrimoniale de la ressource forestière. Il préconise de favoriser le chêne là où c'est possible en éliminant une partie du hêtre, en densifiant le nombre de pieds de chênes à l'hectare pour favoriser une croissance en hauteur afin d'obtenir des troncs rectilignes de belle venue et haut branchus. Ainsi, la forêt serait en mesure au bout d'un siècle et demi ou deux de produire des fûts de qualité pour alimenter les chantiers navals.

Cette gestion fut conduite avec rigueur dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XVIII<sup>e</sup> siècle et les parcelles de chênes se sont fortement densifiées et assombries permettant la croissance en hauteur des arbres. Des travaux sylvicoles auraient dû ouvrir le couvert forestier pour faciliter le grossissement des diamètres et favoriser la régénération de la forêt en facilitant l'éclaircissement des houppiers, ce qui aurait engendré une abondante floraison et fourni une production généreuse de semences. Mais dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, sous l'impulsion du mouvement romantique, se développe le goût de la nature. Dès 1828, les peintres tels Jean-Baptiste Corot, Théodore Rousseau, Narcisse Diaz de la Peña, souhaitant peindre d'après nature en réaction contre l'académisme, parcourent les bois à la recherche de sujets pittoresques. Ils se rendent en forêt de Fontainebleau où ils admirent les magnifiques chênes colbertiens qu'ils couchent sur leurs toiles. Dès lors, ils s'opposent à leur exploitation par les forestiers et obtiennent, grâce à l'appui d'écrivains comme Victor Hugo qui rédige quelques pages célèbres sur la forêt de Fontainebleau et ses arbres bicentenaires, la protection de quelque 600 ha de forêts dès 1853, qui deviendront « Séries artistiques » par arrêté impérial en 1861, puis Réserve Biologique intégrale en 1953, et enfin Réserve de Biosphère en 1998. Même si ces « Séries artistiques » ont connu quelques variations surfaciées au cours du temps, un noyau central est demeuré intouché par les forestiers jusqu'à ce jour. C'est donc le plus vieil espace forestier protégé du monde, puisque Yellowstone

n'a été créé qu'en 1872. Ainsi, cet espace a repris dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle sa dynamique spontanée, mais à partir de la structure obtenue suite aux règles de gestion imposées par Colbert. Le couvert étant devenu fort dense et sombre, seules les espèces sciaphiles, quasiment, pouvaient se développer. C'est la raison pour laquelle le hêtre s'est développé abondamment sous le dense couvert des chênes, comme le démontre la pyramide évoquée ci-dessus. Les glands qui parviennent à germer donnent des jeunes plants qui meurent au bout de cinq ans manquant de lumière. Il est donc possible de mesurer l'impact combiné d'une gestion datant du XVII<sup>e</sup> siècle, puis le rôle d'une communauté d'artistes épris de beaux arbres, et la décision de protéger à vie ces espaces qui ont entraîné le développement du hêtre alors que les deux plus anciennes mesures visaient à favoriser le chêne.

Aujourd'hui, cet espace est un véritable laboratoire qui permet de comprendre les sens des dynamiques en milieu forestier, en prenant en compte le temps pluriséculaire. Seule une approche combinant le temps, les actions des sociétés et les conditions du milieu peut permettre de comprendre le paysage d'aujourd'hui et la substitution du chêne par le hêtre. Cet instantané traduit une partie du passé par le mode d'occupation des ligneux à travers les différentes strates, et devient un reflet des gestions antérieures qui s'insèrent dans « un flot incessant de développements dynamiques<sup>8</sup> ». Cette connaissance des effets des gestions du passé sur les paysages d'aujourd'hui permet d'imaginer les évolutions possibles, à savoir une poursuite du développement de la hêtraie. Mais quand celle-ci dominera, sera-t-elle capable de se régénérer sous son propre couvert dense ? Cette régénération a été étudiée en forêt de Compiègne par Isabelle Winkler, qui constate que le hêtre « a une très bonne faculté à supporter l'ombrage sous un couvert totalement fermé (éclairage relatif inférieur à 2 % du plein éclairage) » mais que les « jeunes tiges sont en limite de survie » sous cette voûte très dense<sup>9</sup>. Faut-il attendre quelques ouvertures de la canopée pour obtenir une bonne croissance des jeunes tiges après la germination des graines à l'ombre ? Ce ne peut être que par une ouverture spontanée du couvert forestier de cette Réserve Biologique intégrale, due soit à un événement tempétueux, soit à des coups de foudre mettant le feu localement, soit à l'effondrement de quelques très vieux arbres. Une telle ouverture engendrera la germination de semences d'espèces héliophiles en dormance dans le sol, la conquête d'herbacées qui tapisseront

8 Hans-Jürgen Otto, *Écologie forestière [Waldökologie]*, trad. Matthis Kempf et Anne Piantanida, Paris, Institut pour le développement foncier, 1998, p. 376.

9 Isabelle Winkler, « Gestion du couvert et régénération de la hêtraie : les intérêts d'un abri léger », *Revue forestière française*, LVII/2, « L'avenir du hêtre dans la forêt française », 2005, p. 159-174, en ligne : <https://hal.science/REVUE-FORESTIERE-FRANCAISE/hal-03449366v1>, consulté le 27 juillet 2023.

rapidement le sol et permettront aux faines de germer sous leur léger ombrage, puis les jeunes plants ayant dépassé la strate herbacée, la croissance des jeunes tiges sera facilitée par les rayons du soleil pénétrant dans cette trouée. Quant au chêne, les glands germeront rapidement mais seront vite recouverts par la strate herbacée qui les privera des rayons directs du soleil. Le hêtre dominerait-il perpétuellement ?

228

Gérard Houzard, à travers le concept de sylvosystème, a commencé à croiser les regards en intégrant les dimensions historique et sociétale afin d'améliorer le diagnostic du milieu forestier considéré<sup>10</sup>. Les trajectoires empruntées construisent de futurs paysages qui résultent de la combinatoire de paramètres abiotiques, biologiques et anthropiques mais qui sont instables dans l'espace et dans le temps. Ce temps peut être saisi au travers des données historiques variées, mais aussi au travers de variations dans le temps court, voire à partir des nuances phénologiques. Les trajectoires peuvent être modifiées de manière brutale (apparition du feu, par exemple), progressive (dissémination d'une espèce) ou encore cyclique (comme le développement d'une parasitose). De plus, il faut considérer que les divers sous-systèmes et sur-systèmes n'évoluent pas au même pas de temps avec des réactions immédiates pour les uns, différées ou continues pour les autres, autant de temps de réponse qui complexifient le fonctionnement du système et donc sa compréhension. Dans le droit fil de cette attitude scientifique, le concept de résilience intègre ces différents paramètres et y introduit le devenir ou les probabilités du devenir des milieux forestiers et de leurs marges. Mais quel choix faire si l'on veut tenir compte des incertitudes du futur ? Avec le changement climatique, l'arrivée de nouvelles espèces, les contraintes économiques, les changements de régime politique... il faut admettre que plusieurs scénarii du futur sont possibles pour un même système forestier et ses bordures<sup>11</sup>. Que faire, alors ? La résilience ne se décrète pas, elle se construit en fonction des caractères du système, du poids des perturbations analysées à l'instant  $t$  et des objectifs fixés par les sociétés. L'objectif n'est-il pas de protéger la nature pour les humains ? Et non d'opposer la nature et les hommes, et non de vouloir protéger la nature de l'homme<sup>12</sup> !

10 Gérard Houzard, *Les Massifs forestiers de Basse-Normandie : Brix, Andaines et Écouves. Essai de biogéographie*, thèse de doctorat d'État, sous la dir. d'André Journaux, université de Caen, 1980.

11 Christian Lévêque, *L'écologie est-elle encore scientifique ?*, Versailles, Editions Quae, 2013.

12 Stuart F. Chapin, Mary-Eleanor Power, Stewart T. A. Pickett, et al., « Earth stewardship : Science for action to sustain human-earth system », *Ecosphere*, vol. 2, n° 8, 2011, art. 89, en ligne, disponible à l'adresse : <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1890/ES11-00166.1/full>, consulté le 3 avril 2017.

## EXISTE-T-IL UNE ORIGINALITÉ DES PAYSAGES MALAIS ?

*Olivier Sevin*

Les paysages malais sont peu individualisés dans la littérature scientifique. À l'exception notable du « Monde malais » de Charles Robequain, qu'ils soient français ou étrangers, les ouvrages écrits par des géographes, encyclopédies ou manuels traitent de « l'Asie des moussons », de « l'Asie méridionale », de « l'Extrême-Orient », de « l'Asie du Sud-Est », voire de « l'Asie d'entre Inde et Chine », mais jamais spécifiquement des Pays malais. Il est vrai que dans la littérature anthropologique, aucune définition de ce que sont les Malais ne fait autorité : pour les uns, il existe des « races » malaises, pour d'autres, le fondement de l'identité malaise est avant tout l'usage de la langue du même nom, pour d'autres encore, c'est l'islam. Par ailleurs, lorsqu'il est abordé, le thème de l'identité ne l'est que sous l'angle de la langue, de la religion, de l'habitat, voire des formes d'organisation sociale et politique, sans que jamais la notion de paysage comme fondement d'une identité spécifique ne soit prise en compte. D'une manière générale donc, ce qui fonde l'originalité des terres malaises par rapport au reste de l'Asie n'est guère évoqué.

L'objectif de cet article est donc double : tenter de définir les fondements de paysages que l'on pourrait qualifier de « malais », pour mieux les cerner au plan spatial et, chemin faisant, essayer d'expliquer les raisons pour lesquelles la littérature est si lacunaire. Dans un premier temps, l'objectif sera donc de préciser les contours de ce qui pourrait constituer les fondements d'une identité proprement malaise en soulignant le caractère évolutif de l'ethnogenèse au fil des siècles. Dans un second temps, il conviendra de définir quels sont le ou les espaces au sein desquels la culture malaise s'est épanouie et quelles en ont été les modalités. Enfin, l'articulation entre les différents éléments constitutifs du paysage qui contribuent à conférer une tonalité malaise à un certain nombre de territoires sera analysée et justifiée.

L'IDENTITÉ MALAISE EST D'AUTANT PLUS DIFFICILE A CERNER QUE LE DISCOURS  
SUR L'ORIGINE DES MALAIS A LONGTEMPS ÉTÉ POLLUÉE PAR L'IDÉOLOGIE COLONIALE

Le terme malais est la simple traduction du mot malais *malayu* ou *melayu*. Il demeure toutefois très malaisé à définir, pour deux raisons. La première est que la langue elle-même est peu précise. Le terme désigne à la fois un peuple, les Malais (*orang Melayu*), une langue, le malais (*bahasa Melayu*), parlée dans un espace très vaste qui s'étend de la côte méridionale de la péninsule indochinoise au sud des Philippines, ainsi qu'une civilisation, la civilisation malaise, c'est-à-dire celle des populations qui ont adopté un mode de vie malais. La seconde est que durant la période coloniale, alors que s'affirme l'anthropologie physique, les Européens se persuadent de l'existence de « races malaises ». À partir de critères somatiques, une théorie du peuplement est élaborée. Elle connaît un tel succès que les administrations s'en emparent et classent les populations en fonction de critères dont la pertinence doit être aujourd'hui remise en question, ajoutant ainsi à la confusion.

230

Une perspective évolutionniste

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs vestiges d'hominidés ont été découverts dans la partie orientale de Java. Puis les découvertes d'*Homo erectus*, notamment de Pithécantropes, se sont multipliées au cours du XX<sup>e</sup> siècle. On sait qu'ils ont peuplé Java entre 800 000 et 400 000 ans environ pour les plus anciens, et 80 000 à 100 000 ans pour les plus évolués. Il n'existe toutefois malheureusement que très peu de restes datant de la fin du pléistocène et du début de l'holocène (-11 800 ans), ce qui fait qu'aucune solution de continuité ne peut être établie entre les hommes préhistoriques et les Malais actuels, d'où les controverses<sup>1</sup>. Les îles actuelles étaient en outre rattachées à la péninsule indochinoise durant les dernières glaciations, et l'on en déduit que des migrations depuis l'Asie continentale ont dû se produire. On s'en persuade d'autant plus aisément qu'en progressant vers l'est depuis la péninsule malaise, les traits asiatiques des populations s'affaiblissent progressivement, tandis que s'affirment les caractères mélanésiens, notamment à partir des Moluques et des îles de la Sonde.

Sur la base de ces observations a été élaborée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle une théorie du peuplement par vagues successives à partir de l'Asie continentale. Selon cette théorie, exposée par des chercheurs comme Raymond Kennedy, puis reprise

1 Voir François Sémah, Anne-Marie Sémah et Tony Djubiantono, *Ils ont découvert Java il y a plus d'un million d'années*, Jakarta/Paris, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional/Museum d'histoire naturelle, 1990.



dans nombre de manuels<sup>2</sup>, un substrat de population très ancien, d'Australoïdes ou Veddides, de Négritos et de Mélanésien, aurait été recouvert par des migrations malaises d'époque protohistorique. Les Australoïdes étaient censés avoir constitué l'essentiel du peuplement des îles avant l'arrivée des Malais qui constituent aujourd'hui la grande masse de la population. Ces Malais seraient arrivés d'Asie continentale en deux vagues successives : les premiers, ou proto-Malais, chez qui des traits caucasoides auraient été discernables, seraient venus des confins de l'Assam, tandis que les seconds, Malais « tardifs » ou deutéro-malais, qui auraient été plutôt dotés de traits mongoloïdes, seraient venus de la région des Hauts Plateaux entre Chine et Tibet<sup>3</sup>.

Ce schéma explicatif a longtemps présenté le double avantage de s'accorder avec l'émiettement progressif des archipels vers l'est et le nord-est, les hommes préhistoriques ayant pu passer d'une île à l'autre à pied sec, et de rendre compte du moindre peuplement des îles orientales, du fait de l'arrivée en bout de course des flux migratoires venus de l'ouest. Par ailleurs, il était en cohérence avec la logique évolutionniste des colonisateurs, mettant l'accent sur l'existence de « séquences de peuplement » dans les grandes îles telles Bornéo, où l'on rencontre des chasseurs-cueilleurs punan dans les montagnes, des essarteurs dayak dans le moyen-pays, et des populations de riziculteurs et de commerçants (Banjar, Pempuang etc.) en position littorale. Les premiers occupants réputés « primitifs » auraient été ainsi refoulés dans les régions montagneuses par les populations proto-malaises, elles-mêmes repoussées dans le moyen pays par les deutéro-malais réputés plus « évolués ».

#### Les identités ethniques ont en outre été longtemps instrumentalisées

Dans bien des pays, notamment en Malaisie et au Brunei, les clivages ethniques sont d'autant plus soulignés qu'ils ont été à diverses reprises instrumentalisés par le pouvoir politique. En Malaisie britannique, les mesures prises par les colonisateurs pour favoriser la production de vivres et protéger la petite paysannerie, conduisent, de manière perverse, les Malais à se spécialiser dans la riziculture. Le *Malay Reservation Enactment* de 1913 délimite des périmètres,

- 2 Charles Robequain, *Le Monde malais*, Paris, Payot, coll. « Bibliothèque géographique », 1946 ; Richard Olof Winstedt, *The Malays. A cultural History* [1947], London, Routledge & Kegan Paul, 1972 ; Charles A. Fisher, *South-east Asia. A social, economic and political Geography*, London/New York, Methuen/Dutton, 1966 ; Jacques Dupuis, *L'Asie méridionale*, Paris, PUF, coll. « Magellan », 1969 ; Ooi Jin-Bee, *Peninsular Malaysia. Land, People and Economy in Malaya*, London/New York, Longman, coll. « Geographies for advanced study », 1976.
- 3 Raymond Kennedy, « A Survey of Indonesian Civilization », dans George Peter Murdock (dir.), *Studies in the Science of Society, Presented to Galloway Keller in celebration of his completion of Thirty Years as Professor of the Science of Society in Yale University*, New Haven/London, Yale University Press/Humphrey Milford/OUP, 1937, p. 267-297 ; Winstedt Richard, *The Malays. A cultural History*, op. cit., p. 5-17.

à l'intérieur desquels les non-Malais n'ont pas le droit d'acquérir des terres<sup>4</sup>. En 1917, le *Rice Land Enactment* et le *Coconut Preservation Enactment* tendent à éviter que les petits paysans ne remplacent rizières et cocoteraies par de petites plantations villageoises d'hévéas plus rémunératrices. L'année suivante, le *Food Production Enactment* permet aux administrateurs coloniaux de réserver certaines terres aux cultures vivrières... Toutes ces mesures renforcent la division ethnique et spatiale des populations, cantonnant les Malais dans les rizières, les Indiens sur les plantations, et les Chinois dans les villes<sup>5</sup>. Après l'indépendance, la politique de « discrimination positive » achève de structurer les clivages ethniques : constitution d'un petit colonat malais redevable envers l'État, par l'intermédiaire des agences FELDA, FELCRA, etc., mises en place de la *New Economic Policy* (NEP) en 1969, destinée à assurer le rattrapage économique des Malais par rapport aux Chinois<sup>6</sup>. Enfin, l'habitude qui perdure de réaliser des recensements sur une base ethnique entretient le sentiment d'altérité.

232

Pour autant, l'identité malaise ne s'est construite qu'au fil des siècles

La simple expérience de terrain montre toutefois que les différences ethniques relèvent moins de l'anthropologie physique que du domaine culturel. À Kalimantan, par exemple, l'opposition entre Malais et Dayak relève avant tout de l'histoire. Les populations côtières (Banjar, Sampit, Pempuang etc.) qui se considèrent comme malaises et désignent sous le nom péjoratif de « dayak »<sup>7</sup> les habitants de l'intérieur de l'île entretiennent des relations familiales avec les populations des cours moyen et amont des fleuves. De fait, ce sont essentiellement des populations qui ont adopté un mode de vie malais. Ces Malais de fraîche date ont découvert le Coran par l'intermédiaire de la langue malaise, à la fin du XIX<sup>e</sup> ou au début du XX<sup>e</sup> siècle, et, dans la foulée de leur conversion, ont adopté le costume, les mœurs, et les interdits alimentaires des Malais, ainsi que la pratique du *Hadj*. Il existe d'ailleurs une expression qui désigne à la fois l'adoption de l'islam et celle de la culture malaise : *masuk Melayu*<sup>8</sup>.

4 Rodolphe De Koninck, « Les politiques de développement agricole en Malaysia ou l'impatience de l'État tutélaire », *Archipel*, vol. 31, n° 1, 1986, p. 131-153, en part. p. 137, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/arch\\_0044-8613\\_1986\\_num\\_31\\_1\\_2276](http://www.persee.fr/doc/arch_0044-8613_1986_num_31_1_2276), consulté le 3 avril 2017.

5 Barbara Watson Andaya et Leonard Y. Andaya, *A History of Malaysia*, London, Macmillan, coll. « Asian histories series », 1982, p. 218 ; Rodolphe De Koninck, *Malaysia. La dualité territoriale*, Paris, Belin/La Documentation française, coll. « Asie plurielle », 2007, p. 55-58.

6 Rodolphe De Koninck, « Les politiques de développement agricole en Malaysia », art. cit. ; Rodolphe De Koninck, « La paysannerie comme fer de lance territorial de l'État : le cas de la Malaysia », *Cahiers de Sciences Humaines*, vol. 22, n° 3-4, 1986, p. 355-370.

7 Le terme de « Dayak » est à la fois un ethnonyme et un exonyme péjoratif utilisé par les populations côtières de Bornéo pour désigner les « gens de l'amont ».

8 Le dictionnaire de référence établi par Welfridus J. S. Poerwadarminta donne pour synonymes les expressions *masuk Melayu* (« devenir malais ») et *masuk Islam* (« se convertir à l'islam »).

Il en va de même à Sumatra où Daniel Perret souligne de plus le rôle de la politique coloniale dans la construction de l'identité malaise. Non seulement, il montre que l'opposition entre populations malaises des côtes, tôt islamisées, et populations batak, d'abord animistes puis christianisées, est artificielle, mais qu'elle relève en outre de la construction idéologique. L'opposition entre populations réputées avoir vécu coupées du monde durant des siècles et populations côtières dont la culture est censée être plus syncrétique, ainsi que la recherche de traits réputés communs aux populations du centre de l'île, dans l'unique but de définir le lac Toba comme berceau d'un soi-disant peuple batak, sert les intérêts coloniaux dans la mesure où elle permet d'occulter l'existence de très anciens réseaux reliant la côte à l'arrière-pays et de justifier l'évangélisation<sup>9</sup>.

Dès lors que l'on considère le sentiment identitaire comme résultant d'un long processus de construction, on comprend que la connotation du terme « malais » ait pu sensiblement évoluer au fil du temps et que son acception se soit progressivement élargie. De fait, Anthony Milner fait remarquer que, jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, le terme a une signification très restreinte<sup>10</sup>. En fonction du contexte et des auteurs, il désigne les populations qui parlent le malais, voire plus strictement celles qui gravitent dans la sphère de Malacca et de Johor. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, Augustin de Beaulieu, qui visite Aceh et la côte septentrionale de Sumatra, qualifie les habitants de la ville d'Aceh de « Malais », tout simplement parce qu'ils parlent cette langue : « Le peuple qui habite la ville est Malays, & on ne parle autre langage, comme on fait tout au long de cette côte, iusques au pied des montagnes<sup>11</sup> ». Quelques années plus tard, de manière plus restrictive, le marchand batave Johan Nieuhof les définit comme étant les « indigènes » de Malacca (« *The Malayars or natives of Malacca*<sup>12</sup> [...] ») qu'ils soient musulmans ou non : « *Most of the Malayars (sic) are either christians or mahometans*<sup>13</sup> [...] ».

Les conceptions « raciales » n'apparaissent donc que tardivement. Elles remontent à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, alors que les empires coloniaux se structurent. Dans un souci de bonne administration, les études scientifiques se multiplient et la classification des populations se précise sur la base de caractères essentiellement morphologiques, réputés alors objectifs.

9 Daniel Perret, *La Formation d'un paysage ethnique, Batak et Malais de Sumatra Nord-Est*, Paris, Presses de l'École française d'Extrême-Orient, 1995, p. 305.

10 Anthony C. Milner, *The Malays*, Chichester, Wiley-Blackwell, 2011, p. 102.

11 Augustin de Beaulieu, « Mémoires du voyage aux Indes orientales du Général Beaulieu, dressés par lui-mesme », dans Melchisédec Thévenot, *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point esté publiées*, seconde partie, *Relation des isles Philippines*, Paris, Sébastien Cramoisi et Sébastien Mabre Cramoisi, 1664, p. 44.

12 Johan Nieuhof, *Voyages & Travels to the East Indies. 1653-1670*, Singapore/New York, OUP, 1988, p. 179.

13 *Idem*, p. 180.

Ils n'en trahissent pas moins le sentiment de supériorité latent des Européens qui tentent de justifier par une « évolution » plus poussée leur domination coloniale. Dans les premières années du xx<sup>e</sup> siècle, Antoine Cabaton, qui s'appuie sur l'*Encyclopaedie van Nederlandsch Indië* et les travaux de Joseph Deniker<sup>14</sup>, distingue ainsi quatre grands groupes ethniques sur une base raciale : les Malais, les Indonésiens, les Négritos et les Papous, les deux premiers groupes réputés proches (même teint de peau, même type de cheveux), constituant l'essentiel de la population. Les Indonésiens sont censés être relativement petits et mésocéphales, voire dolichocéphales, et les Malais, sensiblement plus grands et brachycéphales. Les premiers sont réputés plus « purs », parce qu'habitants l'intérieur des grandes îles, et les seconds, installés sur les côtes, plus métissés, parce qu'« [...] issus du mélange des Indonésiens et d'éléments hindous, arabes, chinois, birmans, négritos, papous, etc.<sup>15</sup> ».

Le lien entre religion et ethnicité est au final assez tardif. Il apparaît par exemple chez William Marsden qui, au début du xix<sup>e</sup> siècle, définit les Malais comme étant avant tout des musulmans parlant le malais : « [...] Orang Malayo, or Malays [...] the name is applied to every Mussulman speaking the Malayan as his proper language<sup>16</sup> [...] ». Aujourd'hui, cependant, c'est bien l'islam qui est devenu le premier marqueur identitaire : à Bornéo, on devient malais en se convertissant à l'islam, de même que dans le sud de la Thaïlande, où les Thaïs musulmans sont eux aussi considérés comme Malais. Il n'existe toutefois aucune automaticité et la situation peut être localement complexe : à Singapour par exemple, une Malaise, qui épouse un Thaï et se convertit au bouddhisme, ne cesse pas pour autant d'être considérée comme malaise<sup>17</sup>.

#### LA DIFFICILE DÉFINITION DE PAYS ET DE PAYSAGES AUTHENTIQUÉMENT MALAIS

À l'exception notable de celui d'Alfred Russel Wallace, *The Malay Archipelago*, et de celui de Charles Robequain, *Le Monde malais*, peu d'ouvrages ont traité à ce jour des pays malais. Le découpage est régional et la dimension culturelle n'est guère abordée, ou bien alors de manière marginale.

Dans la mesure où Alfred Russel Wallace estime qu'il existe des « races malaises », la définition des contours des pays malais ne lui pose guère de difficultés. Il considère que les *pays* malais sont constitués des archipels où ces populations se sont établies. Pour lui, ils s'étendent donc de la péninsule malaise et des îles

14 Joseph Deniker, *Les Races et les peuples de la terre. Éléments d'anthropologie et d'ethnographie*, Paris, Schleicher frères, 1900, p. 554 sq.

15 Antoine Cabaton, *Les Indes néerlandaises*, Paris, Guilmoto, 1910, p. 11.

16 William Marsden, *The History of Sumatra* [1811], éd. John Bastin, Singapore, OUP, 1986, p. 41.

17 Anthony C. Milner, *The Malays, op. cit.*, p. 197.

Nicobar à l'ouest, aux Philippines au nord et aux îles Salomon à l'est. Il est persuadé que deux « races » distinctes se partagent les divers archipels, les Malais et les Papous. Fort de son expérience de naturaliste, il explique qu'il s'agit bien de deux « races » différentes, car définies par des caractères physiques, mentaux et moraux originaux. Le peuplement malais domine dans la partie occidentale, et le peuplement papou, centré sur la Nouvelle Guinée, dans la partie orientale. La distribution de ces deux « races » s'effectue de part et d'autre d'une ligne imaginaire à la manière de celle qu'il vient de tracer pour les espèces animales au centre du détroit de Makassar, mais plus à l'est, parce que l'habileté maritime et le haut degré de civilisation atteint par les Malais leur ont permis d'étendre leur influence en direction du Pacifique. Il explique ainsi qu'une île comme Bouru (Buru) est peuplée de deux races distinctes : des Malais venus probablement des Célèbes et une « race » plus grande, proche de celle de Céram<sup>18</sup>.

La problématique évolue sensiblement au début du xx<sup>e</sup> siècle. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, les connotations raciales sont toujours de mise. Charles Robequain définit ainsi « Le Malais [...] comme un homme de taille et de corpulence modestes, bien proportionné, dont le teint varie du jaune clair au cuivré, à cheveux noirs et droits, aux yeux légèrement obliques, aux pommettes assez saillantes<sup>19</sup> », et distingue même « un type fin et un type grossier<sup>20</sup> ». Il nuance certes le propos d'Alfred Russel Wallace, en soulignant « qu'on ne trouve pas de limite orientale au type malais avant d'arriver à la Nouvelle-Guinée<sup>21</sup> », mais sans véritablement le remettre en question :

[...] le peuplement humain confirme le grand fait qui revient depuis Wallace comme un leitmotiv [...] : le contact entre le monde eurasiatique et le monde australien, ou plutôt australo-mélanésien. [...] D'un côté les Malais au sens large, de l'autre les Papous. Wallace les séparait par une ligne passant à l'Est de sa frontière zoologique [...] En réalité, il est encore plus difficile de fixer une limite à l'expansion des groupes humains qu'à celle des plantes et des bêtes<sup>22</sup> [...].

Charles Robequain introduit cependant une nouvelle dimension dans la mesure où dans la définition qu'il donne des Malais, il fait intervenir la langue, ainsi que la religion et la notion de « genre de vie ». Il opère ainsi la jonction entre les thèses « racialistes » et les conceptions plus modernes

18 Alfred Russel Wallace, *The Malay Archipelago* [1869], éd. John Bastin, Singapore, OUP, 1986, p. 30-31, 584-598.

19 Charles Robequain, *Le Monde malais*, op. cit., p. 82.

20 *Ibid.*

21 *Ibid.*, p. 78.

22 *Ibid.*

héritées de la géographie de l'entre-deux-guerres et de l'ethnolinguistique. Les Malais présentent selon lui quatre caractéristiques qui les distinguent des « primitifs » : l'usage de la langue malaise, l'adoption de l'islam, le milieu dans lequel ils évoluent (les espaces côtiers), leurs activités (agriculteurs, pêcheurs, commerçants et pirates)<sup>23</sup>. Le « Monde malais », selon Charles Robequain, est donc très simplement défini. L'expression désigne l'ensemble des îles occupées par des populations considérées comme malaises, « le » Malais étant défini comme « [...] l'individu affiné par le contact séculaire de l'Inde et de la Chine, et devenu enfin musulman ; c'est aussi le marin, ou au moins le membre de communautés auxquelles la mer est familière<sup>24</sup> ». Ce faisant, pour des raisons pratiques, il assimile subrepticement langue et ethnicité, expliquant que ce « Monde malais » se confond avec les archipels où le malais sert de *lingua franca* : « L'unité malaise se traduit surtout par l'extension de la langue du même nom, devenue la langue d'échange loin de la péninsule, dans la plus grande partie de l'Insulinde<sup>25</sup> ». Enfin, toujours pour des raisons pratiques, il reprend à son compte les grandes divisions politiques et regroupe dans son ouvrage la Malaisie britannique et Singapour, les Indes néerlandaises et les Philippines.

Le problème est cependant qu'aux Philippines, à l'exception de l'archipel des Sulu et d'une mince frange côtière à Mindanao, les populations ne parlent guère le malais, et qu'en Malaisie britannique ainsi que dans les Indes néerlandaises, le malais a été essentiellement diffusé par les colonisateurs, en particulier dans l'intérieur des grandes îles et dans les archipels orientaux. Dès lors, l'extension considérable de ce « Monde malais », jointe à la faible rigueur de la définition, font qu'il devient difficile de faire ressortir la particularité de paysages que l'on pourrait qualifier d'authentiquement malais. Dans une démarche qui demeure très déterministe, Charles Robequain en est donc réduit à faire l'inventaire des formes du relief, des formations végétales, et des « modes de vie » qui leur sont associées, de la cueillette et de la chasse, à l'essart (*ladang*) et à la rizière (*sawah*), sans oublier plantations, pêche, industries traditionnelles et formes d'habitat. Les paysages, lorsqu'ils sont évoqués, n'apparaissent qu'en « creux » pour illustrer les diversités régionales, l'accent étant d'ailleurs le plus souvent mis sur la description des paysages naturels comme, par exemple, en Malaisie péninsulaire ou en pays Minangkabau à Sumatra, les descriptions de paysages fortement humanisés étant plus rares, et limitées aux campagnes du centre de Java ou de Bali.

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 15, 82.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>25</sup> *Ibid.*

À aucun moment, l'idée que la construction identitaire puisse relever du politique, que ce soit une dynamique originale élaborée au sein de structures politiques novatrices qui ait permis l'émergence progressive d'une culture nouvelle et, par voie de conséquence, que ce soit au sein d'un type d'État particulier que des paysages originaux que l'on peut qualifier de « malais » aient été façonnés, n'est évoquée.

#### IDENTITÉ, CULTURE ET PAYSAGES MALAIS SONT INDISSOCIABLES DE L'ÉMERGENCE DES SULTANATS

la culture malaise et les paysages qui lui sont associés sont inséparables de l'affirmation d'un nouveau type d'États qui se développe à partir de la fin de notre Moyen Âge occidental, le sultanat malais. Dans le monde insulindien, avec l'essor du commerce au long cours et du développement des activités marchandes, on assiste *grosso modo*, à partir du xv<sup>e</sup> siècle, à un lent glissement de l'activité économique et, par voie de conséquence, du pouvoir politique, de l'intérieur des îles vers les côtes. De nouvelles villes se développent autour des ports, qui rivalisent dorénavant avec les vieilles cités agraires qui s'étaient épanouies au cœur de riches bassins rizicoles. Certes, le propos mérite d'être nuancé, dans la mesure où les États marchands n'étaient pas inconnus dans la région (au vii<sup>e</sup> siècle, la prospérité de Sri Vijaya reposait déjà sur le contrôle de la circulation dans le détroit de Malacca) et où l'affirmation du pouvoir politique des cités portuaires ne s'est pas accompagné d'un déclin de la riziculture. Il n'en reste pas moins vrai que les vieilles cités agraires comme Mojopahit, à Java, ont décliné tandis que se sont renforcées les cités portuaires situées le long des axes maritimes les plus fréquentés<sup>26</sup>, ou bien capables de contrôler la production d'un produit très demandé comme les épices<sup>27</sup>. Dès lors, la carte politique de l'archipel s'est restructurée autour de deux types d'États fondamentalement différents, *land and sea powers*, pour reprendre l'expression des auteurs anglo saxons<sup>28</sup>.

Les cités portuaires sont cosmopolites à la différence des cités agraires : elles accueillent des marchands venus du monde entier. Une culture originale,

26 Villes de la côte septentrionale de Java ou, un peu plus tardivement, Makassar dans le sud des Célèbes, par exemple.

27 Par exemple, Ternate ou Hamahera dans les Moluques, Aceh dans le nord de Sumatra...

28 Voir Charles A. Fisher, *South-east Asia*, *op. cit.*, p. 106-107 ; Denys Lombard, « Pour une histoire des villes du Sud-Est asiatique », *Annales. Économie, Sociétés, Civilisation*, 25<sup>e</sup> année, n° 4, juillet-août 1970, p. 842-856, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1970\\_num\\_25\\_4\\_422325](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1970_num_25_4_422325), consulté le 3 avril 2017 ; et Anthony Reid, *Southeast Asia in the Age of Commerce 1450-1680*, New Haven (Conn.)/Londres, Yale University Press, vol. 1, *The Lands below the Winds*, 1988 ; vol. 2, *Expansion and Crisis*, 1993.



marquée par le syncrétisme, s'y développe. Le malais devient la langue des échanges, et sert de trait d'union à des populations dont les origines sont très diverses. Langue agglutinante dont la morphologie est très souple et capable d'évolutions très rapides, le malais emprunte aux divers idiomes locaux, mais aussi aux langues indiennes, au chinois, aux diverses langues européennes, notamment au portugais, etc. Il s'écrit au départ avec des caractères venus de l'Inde du Sud, puis avec des caractères arabes à partir du xv<sup>e</sup> siècle. L'islam, adopté par les marchands au long cours et par les souverains qui adoptent le titre de sultan, supplante progressivement les religions d'origine indienne. Jusqu'en 1511, le grand foyer de diffusion est Malacca. La nouvelle religion se diffuse le long des axes du grand commerce : une partie des Moluques est musulmane à l'arrivée des Européens, ainsi que les villes de la côte nord de Java, tandis que se multiplient les États musulmans sur les côtes de Sumatra et de Bornéo. Toutes ces cités sont plus ou moins liées les unes aux autres, que ce soit par des réseaux d'alliance au sein des familles régnantes ou par des opérations militaires conjointes contre l'ennemi européen. On sait par ailleurs que les conversions progressent sous l'action de « saints » propagateurs de la nouvelle foi qui circulent de port en port. L'islamisation de Java serait ainsi l'œuvre des « Neuf Saints » ou *Wali Songo*, et celle du sud des Célèbes, des « Trois Maîtres » ou *Datu Tellu*. Un nouveau type d'espace, réticulé désormais, se met ainsi progressivement en place, l'islam devenant le fondement d'une nouvelle sociabilité : les marchands, quelle que soit leur origine, prient le même Dieu, aux mêmes heures, avec le même rituel, respectent les mêmes interdits alimentaires, se vêtissent de la même façon et partagent la même conception du temps et de l'espace<sup>29</sup>.

Ces sultanats malais, dont certains comme Brunei ont réussi à se maintenir jusqu'à nos jours en dépit de leurs luttes intestines et de leur soumission forcée aux pouvoirs coloniaux, présentent suffisamment de caractères communs pour constituer un modèle socio-économique original, tel qu'a pu le définir Denys Lombard<sup>30</sup>. L'élite y est composée des principaux négociants, le sultan n'étant que « le premier marchand de ses États » pour reprendre l'expression de William Marsden<sup>31</sup>. Aussi se structurent-ils toujours un peu de la même façon au plan politique. Les grands dignitaires, *tumenggung*, responsable de la sécurité, *laksamana*, à la tête de la flotte, et *bendahara*, trésorier, se recrutent

29 Voir Denys Lombard, *Le Carrefour javanais. Essai d'histoire globale*, vol. 2, *Les réseaux asiatiques*, Paris, ÉHÉSS, 1990.

30 Denys Lombard, « Le sultanat malais comme modèle socio-économique », dans Denys Lombard et Jean Aubin (dir.), *Marchands et hommes d'affaires asiatiques dans l'océan Indien et la mer de Chine, xiii<sup>e</sup>-xx<sup>e</sup> siècles*, Paris, ÉHÉSS, coll. « Ports, routes, trafic », 1988, p. 117-124.

31 William Marsden, *The History of Sumatra*, op. cit., p. 399.

au sein du groupe des marchands qui ont le mieux réussi. Sans être égalitaire, la société y est beaucoup moins hiérarchisée que dans les États agraires de culture indienne, où la population est répartie selon le système des castes et, au final, beaucoup plus ouverte. Au plan économique, la vitalité de ces sultanats repose sur une série d'activités complémentaires : l'association entre un port actif et un commerce au long cours dynamique, une collecte efficace des produits de la forêt, une économie de plantation prospère et une riziculture qui peut être localement bien développée comme dans l'arrière-pays de Banjarmasin ou de Banten, bien que généralement beaucoup moins intensive que dans les États agraires. C'est dans ces États d'un nouveau type que se développe une nouvelle culture, que l'on peut qualifier de « malaise », sur fond d'Islam, de négoce et d'agriculture de rente.

L'organisation de l'espace et, d'une manière générale, les paysages qui lui sont associés sont dorénavant très spécifiques. La structure spatiale de ces sultanats est auréolaire. Au centre se trouve le port, développé soit en fond d'estuaire, soit sur les digitations d'un delta, à l'embouchure d'un fleuve navigable permettant de pénétrer l'intérieur des grandes îles : Palembang dans le delta de l'Upang, Banjarmasin à l'embouchure du Barito, Bandar Seri Begawan à l'embouchure du Kendayan, etc. Autour du port et des entrepôts, la ville se déploie sur les bourrelets de berges et s'étend en épousant la vallée. Ce premier noyau est entouré d'une ceinture agricole composée de plantations sur terres hautes (agrumes à Pontianak et à Banjarmasin, cocoteraies à Jambi), de rizières de décrue développées dans la plaine d'inondation et enfin, à quelques kilomètres en amont, d'essarts (*ladang*) ouverts en arrière de villages construits en position ripuaire. Enfin, une dernière auréole se distingue, plus extérieure, non agricole, constituée de la forêt dense, domaine de la chasse et de la collecte.

Cette structure auréolaire se transpose au plan ethnique. Au cœur du sultanat, à proximité du port, autour du palais et de la mosquée, vivent les populations de culture malaise, qui se regroupent en quartiers en fonction de leur origine. Ce sont en général les populations qui sont le plus anciennement islamisées. Elles se distinguent assez nettement des populations d'anciens essarteurs descendus de l'arrière-pays forestier, musulmans de plus fraîche date, qui ont aménagé plantations et rizières de décrue, et qui remontent le fleuve et ses affluents pour y commercer avec les populations des berges. Enfin, plus en amont, les essarteurs, dont certains ne sont pas musulmans, servent d'intermédiaires avec les populations très mobiles de « ramasseurs », qui collectent les produits de la forêt et demeurent dans leur grande majorité animistes.

Les exemples de ce mode d'organisation sociospatiale ne manquent pas. C'est le cas du sultanat du Brunei qui a commencé à se structurer au milieu

du xiv<sup>e</sup> siècle pour s'affirmer comme puissance régionale un siècle et demi plus tard, après que soient venus s'y réfugier des marchands chassés de Malacca en 1511. Au xvi<sup>e</sup> siècle, le port accueille des commerçants issus de l'ensemble du monde insulindien, de Chine et du subcontinent indien qui y apportent tissus précieux, céramiques, épices diverses et bois odoriférants, qui remontent ensuite dans le haut pays. Il exporte principalement des produits de la forêt comme le rotin, le camphre, la cire d'abeille, quelques métaux, ainsi que des bézoards<sup>32</sup> collectés par les essarteurs (Dayak) et les chasseurs-collecteurs (Punan)<sup>33</sup>. Banten constitue un autre exemple. Au xvii<sup>e</sup> siècle, outre le port, la principale richesse de la ville est le poivre qui provient de plantations développées principalement sur la rive opposée du détroit de la Sonde jusqu'au Tulang Bawang, le fleuve constituant la limite de l'aire d'influence d'un autre sultanat, celui de Palembang. L'habileté des sultans a consisté à attirer et à fixer des populations d'essarteurs descendus des monts Barisan pour leur faire cultiver des poivrières. Ils se différencient alors progressivement et s'individualisent en fonction de leur plus ou moins grande acculturation (Pubian, Abung, Pesisir).

C'est dans ce contexte bien particulier que se structurent des paysages que l'on peut qualifier de « malais ». Les villes malaises possèdent ainsi une personnalité qui leur est propre et qui les rend aisément reconnaissables. Même aujourd'hui, alors que les réseaux routiers se sont développés et que se sont multipliés les quartiers récents de lotissements ou d'immeubles de grande hauteur à bonne distance du fleuve, le cœur de villes comme Palembang, Jambi, Banjarmasin ou Pontianak demeure toujours le port, avec ses entrepôts et ses marchés. Les vieux quartiers vivent toujours en symbiose avec l'élément liquide. L'habitat y est toujours en bois, les maisons sont toujours construites sur pilotis, et certaines même sur radeaux pour épouser le rythme de la marée. La circulation des piétons s'effectue toujours sur des passerelles en bois surélevées. Quant aux mosquées les plus anciennes, elles ont conservé le « toit pagode » hérité de la période préislamique. Un bel exemple de cet urbanisme malais est fourni par le « village lacustre » de Kampung Ayer, à la confluence de la Kedayan et de la rivière du Brunei, au cœur de Bandar Seri Begawan. Il demeure aujourd'hui encore très animé (fig. 1).

32 Concrétions formées dans le corps de certains animaux et recherchées comme antidotes.

33 Mark Cleary et Peter Eaton, *Borneo. Change and Development*, Singapore/New York, OUP, 1992, p. 34-39.



1. Le quartier de Kampung Ayer, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam  
On y circule soit en barque, soit le long de passerelles en bois qui relient les habitations.  
La mosquée s'impose dans le paysage, l'islam étant devenu aujourd'hui le principal  
marqueur identitaire.

À proximité immédiate de la ville, les campagnes sont aménagées sur un mode très spécifique, les Malais ayant élaboré un système de culture qui associe cultures sèches sur billons, et riz dans des fossés spécialement aménagés (fig. 2). Ce mode de mise en valeur des terres amphibies que l'on appelle le *surjan* permet de cultiver la plaine d'inondation en épousant le rythme de retrait des eaux. À proximité des habitations, les plantations d'agrumes de Pontianak ou de Banjarmasin tout comme les cocoteraies de Jambi sont ainsi construites sur des billons périodiquement rehaussés par la terre issue de fossés latéraux. Ces fossés servent, pour les plus étroits au drainage, pour les plus profonds à la circulation et pour les plus larges à la riziculture. En matière de riziculture, deux techniques originales destinées à caler le cycle végétatif du paddy sur les variations du plan d'eau permettent de repérer du premier coup d'œil les rizières malaises : l'utilisation de pépinières flottantes et l'habitude d'effectuer de multiples transplantations avant repiquage. Les pépinières flottantes (*kotongan*) sont fabriquées à partir de feuilles de lotus recouvertes d'une fine couche de boue. Les multiples transplantations, *ampakan* puis *lacakan*, précédant le repiquage proprement dit, permettent de couvrir l'ensemble des rizières en épousant strictement le rythme de retrait des eaux.



2. Cocoteraies sur billons dans les environs de Banjarmasin, Kalimantan-Sud, Indonésie  
On distingue nettement l'intercalation des rizières et des plantations, les canaux de circulation et les canaux de drainage. On remarque également l'absence de réseau routier.

En remontant vers l'amont, la tonalité malaise du paysage s'affadit peu à peu. Dans un premier temps, seuls les villages avec leurs mosquées conservent un aspect malais, tandis qu'essarts et plantations évoquent, soit le monde dayak à Bornéo soit le monde des populations lampung dans le sud de Sumatra, etc. La culture malaise ne demeure perceptible que grâce à la diffusion de modèles architecturaux communs qui confèrent aux différentes habitations une certaine parenté<sup>34</sup>. Les maisons sont en effet toujours construites en bois, notamment en bois de fer, sur de hauts pilotis, avec souvent une toiture en bardeaux. Elles sont édifiées à partir des mêmes éléments : une véranda, une pièce de séjour, deux à quatre chambres et une cuisine qui constituent toujours un corps de bâtiment semi-indépendant situé à l'arrière ou sur le côté du bâtiment principal, avec un plancher toujours plus bas que celui de l'habitation. Ces maisons partagent également les mêmes éléments décoratifs : balustrade en bois sculpté, fronton triangulaire ouvragé surmonté d'une hampe, etc. (fig. 3). Enfin, en poursuivant toujours vers l'amont, dans un second temps, les villages perdent leur aspect malais, les maisons, construites parfois en écorce déroulée comme à Bornéo, devenant plus sommaires.

34 Voir Phillip Gibbs, *Building a Malay House*, Singapore/New York, OUP, coll. « Images of Asia », 1987.





3. Maison malaise à Saiong près de Kuala Kangsar, Perak, Malaisie péninsulaire  
La maison est « posée », les hauts pilotis reposant sur des parpaings. Hormis la toiture, qui autrefois était en bardeaux, la construction est totalement en bois.  
On distingue nettement la véranda et le fronton triangulaire ouvragé.

## CONCLUSION

Il existe donc indiscutablement une spécificité des paysages malais. Leur originalité repose sur une organisation très particulière de l'espace urbain, sur des techniques de bonification permettant la mise en valeur de terres amphibies longtemps délaissées par les populations de l'intérieur des îles, ainsi que sur une articulation entre espaces voués au négoce, à l'agriculture commerciale, à la riziculture de décrue, à l'essartage et à la collecte des produits forestiers, le tout formant système. Ces paysages sont cependant d'autant plus difficiles à définir et à cerner qu'à partir des anciennes capitales des sultanats malais, ils s'affaiblissent progressivement de l'aval vers l'amont. Par voie de conséquence, seule une approche par le prisme de la géographie historique et culturelle permet de les appréhender, une approche strictement régionale ne conduisant qu'à un simple inventaire des modes de mise en valeur du sol, des modèles architecturaux et des fonctions urbaines.





DEUXIÈME PARTIE

## Des vignes et des vins



## UNE COMMUNE SUISSE ET SON VIGNOBLE : CHAMOSON (VALAIS)

*Henri Rougier*

Par l'étendue de son espace viticole, la commune de Chamoson se place au deuxième rang en Suisse, derrière Satigny (canton de Genève). Cependant, par un tout autre aspect géographique, elle se trouve en tête du palmarès : en effet, le village et son vignoble occupent le plus vaste cône de déjections de la Confédération, également un des tout premiers dans l'arc alpin par l'ampleur de la surface.

Ceci exprime cela : une spécificité relevant du cadre physique est à l'origine d'une mise en valeur remarquable. Par ce biais, les hommes ont su apporter une réponse adaptée aux conditions que leur proposait le milieu. Le poids des fondements naturels se lit merveilleusement dans le paysage, dès lors qu'on replace le vignoble dans son contexte environnemental et humain.

### L'ESPACE ET LA NATURE

Située en rive droite du Rhône, à peu près à mi-distance entre Sion et Martigny, dans le Valais central, la commune de Chamoson couvre une superficie de 32.5 km<sup>2</sup> et compte 3400 habitants (2015). Au-delà de ces données, l'important est de constater que son territoire se déploie sur l'intégralité du versant adret, du Rhône jusqu'aux hauts sommets dans le secteur des Muverans, soit entre 500 m et 3000 m d'altitude. Cette extension, correspondant à une dénivellation de 2500 m, procure au territoire l'avantage de posséder toute la palette des zones de végétation et donc de potentialités d'utilisation du sol.

Nous nous trouvons ici dans la section la plus caractéristique du grand sillon rhodanien, lui-même faisant partie de la longue gouttière médullaire longitudinale intra-alpine suisse que l'on suit de Martigny à l'ouest jusqu'à Coire à l'est. Cette coupure majeure du bâti alpin est drainée par deux grands fleuves à ses extrémités (Rhône à l'ouest, Rhin à l'est), tandis que la Reuss, en val d'Urseren, s'inscrit entre les cols de la Furka et de l'Oberalp.

Dans cette région du « Cœur du Valais », l'orientation du grand corridor agit en sorte que l'adret et l'ubac révèlent un contraste assez saisissant par rapport à ce qu'on appelle « la plaine », en vérité le large plancher alluvial sur lequel s'écoule le fleuve, presque partout endigué. Sur des dizaines de kilomètres, nous sommes en présence d'un chapelet de communes de bas d'adret, très bien exposées au soleil, souvent au centre de parcelles viticoles dont certaines en pente forte, ce qui a nécessité l'édification de murs de soutènement pour établir des terrasses de culture. Beaucoup plus haut, on est dans la zone des reliefs imposants issus de l'empilement des nappes de charriage du domaine « helvétique », entre autres pour Chamoson la nappe de Morcles.

248

La géographie physique nous enseigne que le remblaiement de l'auge glaciaire atteint des épaisseurs considérables, mais également que la surface est surmontée de puissants cônes alluviaux construits par les torrents affluents sur chacune des deux rives (fig. 1). Tel est le cas à Chamoson, mais par rapport à bien d'autres situations analogues, on note ici des différences sensibles.



1. Le cône de déjections construit par la Loisentse, occupé principalement par la commune de Chamoson C'est le plus grand cône alluvial de Suisse et Chamoson est la deuxième commune viticole du pays.

Le premier élément qui attire le regard est l'immensité du cône de déjections, d'ailleurs partagé entre les trois communes d'Ardon, Chamoson et Leytron. La répartition est inégale, puisque Chamoson dispose de près des trois cinquièmes de ce cône. Malgré tout, nous préférons dénommer ce vaste glacis d'après le torrent qui a contribué à le créer, la Loisentse.

Nous avons sous nos yeux l'illustration d'un phénomène tellement classique qu'il peut sembler tout à fait banal : comme partout ailleurs, s'observe une accumulation de matériaux détritiques arrachés à la montagne, véhiculés par un émissaire principal et ses affluents, puis déposés à l'aval lorsque la capacité et la compétence du cours d'eau ne lui permettent plus d'être le vecteur d'une si volumineuse masse de matériaux solides. Dans le cas précis de ce cône de la Losentse, non loin du talweg actuel du Rhône, l'épaisseur des alluvions atteint 950 m, dont 350 m pour la charge même du cône. Les sondages qui ont établi ces données confirment que le *substratum* rocheux – en fait le fond de l'auge glaciaire – est bien en dessous du niveau marin contemporain. C'est donc dire ce qu'a pu être l'œuvre de calibrage des vallées préexistantes par les glaciers quaternaires !

#### QUE S'EST-IL DONC PASSE AU SUJET DU CONE DE LA LOSENTSE QUI LE RENDE ORIGINAL PAR RAPPORT A SES SEMBLABLES ?

Il convient de prendre en compte le fait que les vallées adjacentes étaient bien davantage « suspendues » que ne le sont la plupart de celles-ci aujourd'hui. À cela s'ajoute l'effet de décompression survenu à la suite du retrait des glaciers, en particulier à la fin de la période würmienne (12 000 ans BP). Cette libération des versants a été la cause de spectaculaires éboulements venant combler en partie le fond de l'auge. Les apports latéraux se sont superposés à eux, venant ainsi se joindre au puissant alluvionnement fluvio-glaciaire. Cela a entraîné d'abord le comblement des ombilics puis la création d'un plancher alluvial qui n'a jamais cessé de s'exhausser. Dans la zone montagneuse dominant Chamoson, une ample encoche tectonique dans la masse charriée de la nappe de Morcles suscite une érosion régressive considérable, liée à des processus morphogénétiques très actifs. De la sorte, un amphithéâtre dû à la tectogenèse alpine fini-tertiaire devient un gigantesque « cirque » dans lequel la dissection différentielle s'en donne à cœur joie. En arrière du village, entre la Pointe de Chemo et Vertsan, en passant par la Dent-de-Chamosentse, les Pointes de Tserié et l'Haut-de-Cry, la coulisse voit s'exercer continuellement une érosion mécanique et torrentielle dont les effets ont souvent été tristement dévastateurs. En résumé, ce que l'érosion a arraché en haut et que la Losentse et ses tributaires ont transporté est venu s'accumuler en bas, formant ce cône qui confère au paysage une très forte identité. Manifestement, on a la preuve ici d'une corrélation irréfutable entre le volume des cônes de déjections et la taille des bassins versants qui en sont à l'origine.

Au support géologique s'ajoutent les données de la géomorphologie, essentielles. Dans le plissement « en accordéon » des couches de la nappe

de Morcles, les séries de terrains tendres du Jurassique alternent avec les couches dures. D'où dans ces strates qui s'empilent comme des assiettes, une proie facile pour les agents météoriques et la matière première propice à l'occurrence de laves torrentielles impressionnantes, dues non seulement à la Losentse, mais aussi à ses deux redoutables affluents, le torrent du Cry et le Tsené (ou Saint-André). Le résultat double est évidemment un creusement très poussé (érosion linéaire), auquel s'ajoute un alluvionnement très copieux. Si l'on associe le tout à la présence d'épais dépôts morainiques superficiels, on comprend que parler ici d'un milieu « fragile » n'est pas un vain mot et que la menace que font peser les torrents sur le village et son espace agraire est loin d'avoir disparu.

Il convient de faire leur part aux éléments climatiques et surtout aérologiques. On est en présence de conditions très particulières à cause des parois verticales qui occupent toute la partie orientale de l'amphithéâtre déjà mentionné. L'effet immédiat est un blocage au niveau des masses d'air, combiné à des phénomènes d'ascendance (appréciés par les parapentistes). Ce « cocktail » est la cause d'orages stationnaires très violents qui déversent d'énormes « sacs d'eau » sur le bassin versant. Ainsi l'histoire chamossarde est une chronique continue de dramatiques laves torrentielles ayant détruit en un clin d'œil ce que les hommes avaient patiemment construit en aménageant l'espace à des fins productives.

En définitive, tout est réuni pour que ce cône alluvial suscite une mise en valeur efficace, dont le fleuron est devenu au fil du temps le terroir viticole.

#### LA BELLE ŒUVRE D'AMÉNAGEMENT TERRITORIAL RÉALISÉE PAR LES HOMMES

On l'a vu, toutes les conditions les plus favorables sont rassemblées pour que le cône alluvial de la Losentse se prête au façonnement d'un paysage agraire exemplaire : sols caillouteux parfaitement égouttés et profonds, exposition plein sud au bas d'un adret, juste au-dessus de la zone des brouillards générés par le talweg du Rhône, un climat tout à fait approprié, méditerranéen même.

Dans cette partie du canton du Valais, on est en présence d'un îlot de sécheresse, en tout point analogue à ce que l'on rencontre dans plusieurs autres régions intra-alpines, nous pensons au bassin d'Aoste en Italie ou à la « cuve » de Moûtiers-Tarentaise en France. La quantité de précipitations annuelles dépasse à peine 500 mm, l'ensoleillement est généreux. La neige très occasionnelle en hiver, tout comme le froid ne constituent pas un handicap pour la culture de la vigne, mais les gelées tardives en avril 2017 peuvent se révéler lourdes de conséquences.

C'est sur ces fondements physiques somme toute très classiques que les hommes ont ici, assez tardivement, opéré un aménagement de l'espace agricole qui a vu la viticulture remplacer les herbages et l'arboriculture fruitière, le Valais étant, depuis fort longtemps, célèbre par ses abricots et son élevage des bovins.

À présent, la culture viticole est, sur ce cône alluvial, une monoculture : vue d'en bas, au niveau de l'autoroute A9, ou depuis les hauteurs, c'est une authentique « mer de vignes » qui s'offre aux yeux. On remarque aussitôt que le moindre arpent de terre est dévolu à la vigne et que l'habitat demeure groupé au maximum, afin de consommer le moins d'espace possible destiné à la viticulture (fig. 2).



Fig. 2. La fraction de Saint-Pierre-de-Clages, au bas du cône alluvial de la Losentse, montre un bel exemple de terroir viticole

Les statistiques nous apprennent que Chamoson compte quatre-vingt-quatorze propriétaires de parcelles viticoles. Pour environ les deux tiers, ces propriétaires exercent une double activité : on les voit travailler leur bien durant le week-end et prendre leurs vacances à l'époque des vendanges. Ils livrent leur récolte à des propriétaires vinificateurs et encaveurs, au nombre de trente actuellement.

En entrant sur le territoire communal de Chamoson, quelle que soit la route empruntée, on voit un panneau annonçant : « Ici le Johannisberg est roi ». De fait, la réputation de ce vin blanc est telle qu'il a obtenu récemment l'appellation « grand cru », distinction très rare en Valais. Cependant, comme sur la commune mitoyenne de Leytron, cette même distinction honore



l'« humagne rouge », on perçoit bien vite que la « valeur naturelle » du cône de la Losentse compte pour beaucoup dans la renommée du terroir. S'y ajoute, à l'évidence, le savoir-faire des vignerons.

Au-delà des productions et de leur qualité, tout comme de leur diffusion en Suisse, voire à l'étranger (les vins de Chamoson sont en bonne place dans le « temple du goût » qu'est le KaDeWe à Berlin), ce qui importe pour le géographe, c'est le paysage agraire, la transposition visuelle d'un aménagement territorial subtil. Que l'on observe ce cône alluvial depuis les sommets, ou seulement du belvédère du Replan, ou qu'on le parcoure en détail, on est tout de suite frappé par la densité du réseau viaire qui permet une parfaite accessibilité à chaque parcelle, y compris dans les endroits davantage pentus, car la vigne s'étend aussi sur le bas du versant de la montagne (fig. 3). La raideur de la pente entraîne alors l'obligation de créer des terrasses, séparées par des murs de pierres sèches, rappelant une fois encore ce que l'on constate sur les rivages méditerranéens. On a comptabilisé à Chamoson plus de vingt kilomètres de murs en pierres. Ce vignoble est également doté d'un réseau d'irrigation par aspersion très performant, utile principalement pour compenser la sécheresse estivale. Pour satisfaire les besoins, un grand réservoir a été construit à la « Colline aux Oiseaux ». L'eau provient de la Losentse, dont le débit est toujours soutenu même l'été.

252



3. Au pied des imposantes parois calcaires du Haut-de-Cry, le village de Chamoson, localisé à l'amont du cône de déjections de la Losentse  
On remarque que le terroir viticole grimpe en terrasses sur le versant.

Chamoson fait sa réputation comme étant une « terre de culture ». On doit donner à ce terme une double signification, car ce n'est pas qu'à la viticulture qu'il se limite. Voici que depuis plus d'un quart de siècle, la fraction de la commune située au bas du cône de la Losentse, Saint-Pierre-de-Clages, est devenue le « village suisse du livre ». Chaque année, le dernier week-end du mois d'août, s'y tient la « Fête du Livre ». Près de cent exposants égrenés le long des rues viennent compléter les « bouquineries » du village et proposent un grand choix de livres anciens. C'est aussi l'occasion de faire déguster le produit le plus noble du terroir, son vin.

À Chamoson, la culture agricole rejoint la culture de l'esprit, le tout s'inscrivant dans une démarche de valorisation patrimoniale, emmenée par la Société de Développement (équivalent de l'office du tourisme en France). Afin de concrétiser cette belle relation « culturelle », un sentier de découverte « du cep à la cime » a été aménagé au départ de Saint-Pierre-de-Clages. Il monte à travers le cône et comporte à divers points d'arrêt des panneaux explicatifs. Cela permet, au fil d'une progression lente, de bien comprendre l'interrelation entre l'espace naturel et ce qu'en ont fait les sociétés humaines. Ce sentier est complété plus haut, par deux autres, réalisés par l'association « Géoterrain », qui conduisent le randonneur jusqu'aux portions les plus élevées du territoire communal, montrant ainsi que le patrimoine chamosard n'est pas seulement viticole, mais bien plus éclectique (fig. 4).

C'est pourquoi, par son vignoble, mais également grâce à d'autres atouts, Chamoson est devenue au fil du temps une commune réputée, non seulement en Valais, mais aussi à l'échelle de la Suisse tout entière. Les rapports entretenus depuis toujours entre la nature et les hommes sont à l'origine d'une réussite que traduit tout à fait le nombre croissant de visiteurs venant apprécier une notoriété paysagère en tout point remarquable, car s'associent ici les patrimoines naturel et culturel.





4. Splendeur de l'automne sur le terroir viticole de Chamonix au parcelaire géométrique délimité par les murs en pierres sèches

LES PAYSAGES ET LES MISES EN SCÈNE PAYSAGÈRES VITI-  
VINICOLES DANS LES GRANDES VALLÉES FLUVIALES : LES  
EXEMPLES FRANÇAIS ET ALLEMANDS

*Sylvaine Boulanger, Sébastien Dallot & François Legouy*

Les paysages correspondent à une image visible d'une portion d'espace terrestre selon une vision humaine sans artifice<sup>1</sup>. Les paysages viticoles, représentation visuelle des terroirs viticoles<sup>2</sup>, sont d'une grande diversité à l'image du travail millénaire des vignerons. Dans leur ouvrage sur *Les paysages viticoles*, Carine Herbin et Joël Rochard<sup>3</sup> ont développé huit types de paysages, de mer, d'îles, d'altitude, de volcans, etc., et ont commencé par les paysages de vallées. Les grandes vallées fluviales ont toujours représenté pour Roger Dion des espaces viticoles de première importance, à la fois historique pour leur ancienneté, et géographique pour la production et la commercialisation. Sa thèse sur le Val de Loire, parue en 1933, constitue un élément majeur de la bibliographie géographique française<sup>4</sup>. D'une manière générale, les grandes vallées fluviales sont des couloirs de peuplement et d'activité économique intense. Elles demeurent des lieux viticoles privilégiés, pour leurs climats d'abris, particulièrement en Allemagne, où la vigne atteint ses limites climatiques septentrionales, pour leurs terroirs parfois à forte pente où les pieds de vigne possèdent encore leurs échelas, pour leur tourisme actif.

De fait, les paysages fluviaux sont souvent attachants, originaux, attractifs et ont canalisé les plus grands vignobles français et allemands. Dans plusieurs cas, ils sont reconnus comme des éléments patrimoniaux. À ce titre, des mises en scènes paysagères vitivinicoles sont mises en œuvre pour rappeler et rendre plus attractive l'identité territoriale de ces vallées. Ces mises en scène sont plus

- 1 Jean-Louis Tissier, « Paysages », dans Jacques Lévy et Michel Lussault, *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, 2003, p. 697-701, en part. p. 701.
- 2 Jean-Claude Hinnewinkel, « Les terroirs vitivinicoles. Des systèmes géographiques complexes », *Historiens & Géographes*, n° 404, « Vins, vignes et vignerons dans le monde II », octobre-novembre 2008, p. 69-78, en part. p. 76.
- 3 Carine Herbin et Joël Rochard, *Les Paysages viticoles*, Bordeaux, Féret, coll. « Regards sur la vigne et vin », 2006.
- 4 Roger Dion, *Le Val de Loire. Étude de géographie régionale. Thèse pour le doctorat ès lettres présentée à la faculté des Lettres de l'Université de Paris, Tours, Arrault, 1933.*

particulièrement exposées dans les périphéries, mais aussi dans les cœurs des villes qui ont subi un « affinage » des activités au profit des marchands de souvenirs et de vins. De même, le cœur des vignobles est l'objet de nombreuses attentions pour orienter les œnotouristes et leur préciser les attributs des parcelles viticoles et de leurs propriétaires. L'objet de cet article est donc de se pencher sur l'originalité ancienne et actuelle des grandes vallées fluviales et viticoles, à partir de plusieurs exemples : la Loire, le Rhin (France et Allemagne) et l'un de ses affluents, la Moselle. Cette étude se fonde sur des analyses spatiales et paysagères transversales et longitudinales de ces vallées, et s'intéresse aux mises en scène paysagères œnotouristiques de ces espaces.

Nous nous pencherons sur les principales caractéristiques spatiales, environnementales et paysagères des vallées fluviales viticoles. Nous montrerons à quel point l'histoire de ces paysages est commune, et soulignerons la façon dont la labellisation des paysages et des productions participe au développement territorial touristique de ces vallées.

#### LES GRANDES VALLÉES FLUVIALES : DES ESPACES VITICOLES DE PREMIÈRE IMPORTANCE

Les grandes vallées fluviales concentrent de manière remarquable les principaux paysages viticoles français et allemands, en raison notamment de facteurs climatiques.

##### Les grandes vallées fluviales : des résumés d'espaces viticoles en appellation d'origine protégée

Les grandes vallées fluviales correspondent à des axes de développement privilégié des espaces viticoles. Les appellations d'origine protégées (AOP), qui représentent la très grande majorité des vins produits en France et en Allemagne sont le plus souvent concentrées dans ces vallées (fig. 1 et 2).

En France, les fleuves tels que la Loire, la Garonne, le Rhône et leurs affluents (l'Allier, le Cher, la Vienne, le Loir, le Layon, la Sèvre nantaise pour la Loire ; la Dordogne, le Lot, le Tarn pour la Garonne ; la Saône pour le Rhône ; etc.) sont des puissants facteurs de localisation des vignobles d'appellation. Le lien avec les grandes vallées fluviales est sans doute plus visible dans les vignobles du Nord-Est de la France<sup>5</sup>, mais ils sont aussi présents sur l'ensemble du territoire

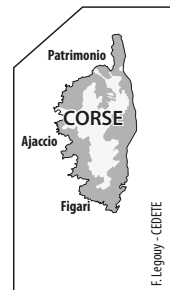
5 François Legouy, « La géohistoire de l'espace viticole français sur deux siècles, 1808 – 2010. Plusieurs cycles viticoles décryptés », Paris, *Espace-Temps. Revue interdisciplinaire de sciences sociales*, 2014, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.espacestemp.net/articles/la-geohistoire-de-lespace-viticole-francais/>, mis en ligne le 17 février 2014, consulté le 3 avril 2017.





- Vignoble classé en AOP (2012)
- Principaux cours d'eau
- Relief de cuesta
- Faille et escarpement de faille

0 50 100 150 200 km



F. Legouy - CEDETE

1. Les AOP viticoles et les grandes vallées fluviales en France (source : CVI-Douanes-INAO)



2. Les aires géographiques des vins avec appellation d'origine contrôlée en Allemagne  
 (source : CVI-Douanes-IAAO)



national. Dans la moitié occidentale française, les vignobles ont tendance à s'étendre au-delà, en des taches élargies, des grandes vallées sur les bas plateaux proches. Certains cours d'eau peuvent être situés à une distance un peu plus éloignée des aires viticoles lorsqu'ils coulent dans une plaine très large. C'est le cas, par exemple, des vignobles alsaciens et de la Côte-d'Or, respectivement en retrait du Rhin et de la Saône. En Allemagne, il est possible d'en dire autant des vignobles de la Moselle (*Mosel*), du Rhin (*Baden, Hessische Bergstraße, Rheingau, Mittelrhein*), du Main (*Franken*), de l'Elbe (*Sachsen*), etc.

Les paysages viticoles sont d'autant plus impressionnants que les versants de vallée sont profondément encaissés et qu'ils nécessitent des techniques viticoles adaptées. On ne cultive pas la vigne sur un versant en pente douce comme en pente forte ou sur un plateau. Un autre trait paysager distinctif est également la continuité spatiale des vignes, ou au contraire leur espacement plus ou moins poussé jusqu'à la forme d'archipels<sup>6</sup>. En forte pente, comme dans la vallée de la Moselle, dans la vallée du Rhin ou encore dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône, chaque pied de vigne possède son propre tuteur, son échelas et est en taille haute. Les rangs de vignes sont alignés sur des terrasses étroites épousant les courbes de niveau et soutenues par des murets de pierre sèche, dont certains sont très anciens. D'en bas, l'impression visuelle est celle d'une série de marches, d'escaliers, présentant des « soldats de bois », alignés comme à la parade, en particulier en hiver lorsque les pieds de vigne ont perdu leurs feuilles, par exemple en contrebas de la chapelle Saint-Christophe dominant Tain-l'Hermitage (Drôme). Mais il faudrait nuancer ce tableau, car entre certains pans de la Moselle allemande au droit de la ville de Bernkastel-Kues où la vigne tapisse intégralement le versant de la rive concave et les tronçons du Rheingau, à l'aval de Rudesheim où la vigne est très épisodiquement plantée, l'impression visuelle n'est plus la même. Ces quelques terrasses encore en vignes font pauvre figure et côtoient de nombreuses petites terrasses abandonnées. En définitive, les vastes tapis de vignes continus des vallées allemandes sont souvent liés à des réaménagements et au reprofilage d'anciennes terrasses élargies et agrandies.

À l'inverse, dans la vallée de la Loire, les versants aux forts dénivelés ne sont guère présents que dans le Sancerrois où la diversité du vallonnement donne des impressions paysagères de « marqueterie ». Partout ailleurs, les versants de la vallée sont beaucoup plus modestes et bien souvent ne portent pas dans le cours moyen du fleuve de vignes. Ces dernières sont alors

6 Sylvaine Boulanger, *Le Vignoble du Jura*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, coll. « Grappes et millésimes », 2004, issu de la thèse de l'auteure, *Paysage et viticulture. Le vignoble jurassien*, sous la dir. de Michel Sivignon, université Paris X – Nanterre, 2000.

repoussées sur les bas plateaux bordant le Val de Loire. La vigne peut pourtant se situer au même niveau que le lit majeur du fleuve comme à Mareau-aux-Prés, à proximité d'Orléans. Sur ces surfaces planes, les paysages viticoles ressemblent alors plutôt à des « mers de vignes<sup>7</sup> », où la visibilité des rangs peut s'estomper assez rapidement avec la distance.

#### Des paysages qui se rapportent à des environnements bioclimatiques et des sites d'abri

Ces grandes vallées fluviales ont une logique propre qui s'explique par la géomorphologie et par la climatologie.

Les vallées encaissées de la Moselle et du Rhin (fig. 3), ainsi que celle du Rhône dans sa moitié septentrionale s'expliquent par la traversée des cours d'eau dans des massifs anciens, par antécédence<sup>8</sup> dans les deux cas, avant un rajeunissement, donc un rehaussement desdits massifs anciens à l'ère tertiaire.

260 Surtout, ces vallées fluviales présentent des climats davantage favorables par rapport aux régions qui les bordent. En France, c'est déjà le cas lorsque le tracé de ces vallées est parallèle à celui des vents dominants avec une orientation ouest-sud-ouest/est-nord-est (exemple de la vallée de la Loire) et plus encore lorsque le tracé est franchement nord-sud<sup>9</sup> (vallée du Rhône, du Rhin...). On se trouve ainsi en présence de véritables sites d'abri. En Allemagne, la vigne n'est présente en grande quantité que dans les vallées, avec une protection climatique renforcée par des versants disposés perpendiculairement aux vents du nord.

Le couloir de la Moselle qui s'étend sur près de 277 km en territoire allemand, plus large, se singularise à la fois par ses nombreux méandres à l'image de celui de Bremm qui est parmi les plus célèbres, et par l'encaissement de la rivière allant approximativement de 150 à 250 m. Cependant, l'existence de versants exposés de façon défavorable limite, en dehors de certains tronçons, l'extension continue de la vigne. En aval de la ville de Cochem, au pied du *Voreifel*, l'orientation favorise l'implantation du vignoble sur la rive gauche tandis qu'au sud-ouest sur ce qui constitue la Moselle moyenne et le début de la Moselle supérieure, au niveau de la dépression de Wittlich, seuls les amphithéâtres abrupts de la rive concave bien abrités des vents ouest ou exposés au sud, ont connu un encépagement permanent depuis l'implantation de la

7 Fabienne Joliet, « Identification plastique et interprétation culturelle du vignoble », dans *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation. Actes du colloque international de Fontevraud, les 2, 3 et 4 juillet 2003, Saint-Avertin, Accentis, 2003, p. 85-90.*

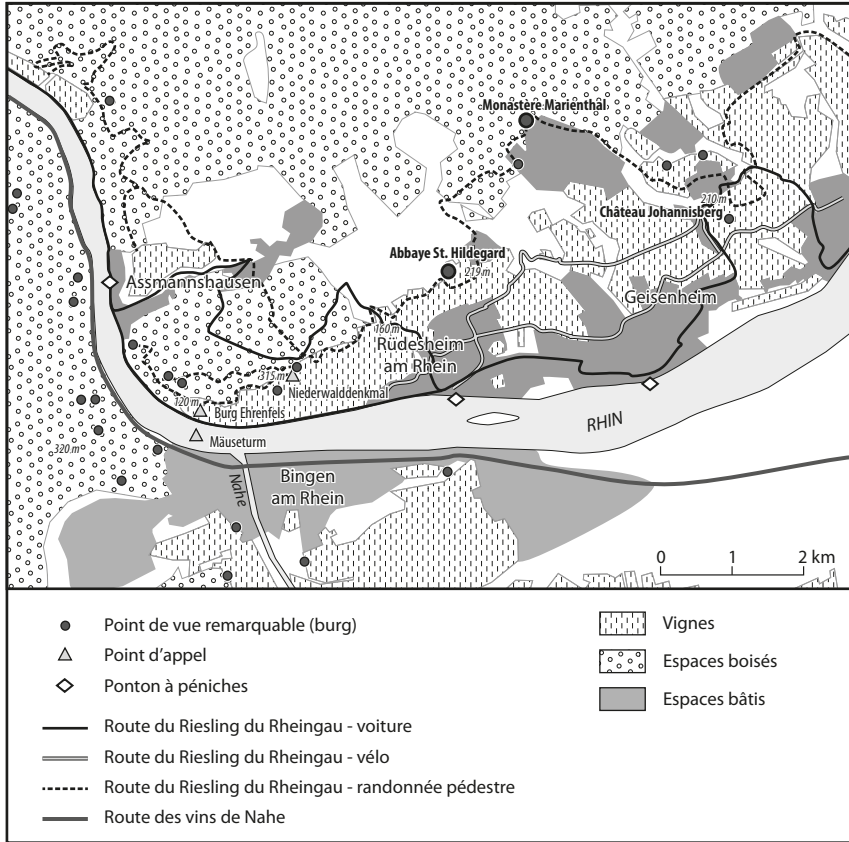
8 L'antécédence signifie que le cours d'eau avait pris une direction d'écoulement selon la plus grande pente avant que le relief (pente, altitude...) ne soit modifié par des mouvements tectoniques.

9 Pierre Pédelaborde, *Le Climat du Bassin parisien. Essai d'une étude rationnelle de climatologie physique*, Paris, M.-Th. Génin, 1957-1958.



3. La culture viticole sur les versants abrupts de la rive concave de la Moselle (Allemagne) à proximité de la ville de Berncastel-Kues

vigne en Moselle à l'époque romaine. Là, ils bénéficient de la lumière et de la chaleur du soleil couchant et les fragments de pierres de schiste qui pavent fréquemment les rangs de vigne emmagasinent la chaleur le jour et la restituent la nuit, autant d'éléments qui, conjugués à la variété des sols, se traduisent par des paysages singuliers. La vigne n'est pourtant pas absente aujourd'hui des plats de la vallée sur la rive convexe où s'épanouissaient sur un sol alluvial, jusque dans les années 1950, des vergers, progressivement remplacés par les ceps de vigne, la polyculture n'étant de fait plus guère pratiquée.



4. Paysages viticoles et tourisme dans la région de Ruedelsheim, Patrimoine mondial de l'Unesco (source : carte de Ruedelsheim)

La vallée du Haut Rhin moyen voit ainsi la monoculture de la vigne recouvrir les pentes intermédiaires sur lesquelles se succèdent depuis les coteaux abrupts de Ruedelsheim (fig. 4), des sols schisteux et limoneux, puis, à partir de la vallée de Bacharach, ponctuée de petites vallées latérales, des sols d'ardoise et de Grauwacke. Nous sommes ici sur les plus anciennes régions viticoles d'Allemagne qui jouissent tout comme la vallée mosellane d'un climat



exceptionnellement tempéré. Dans le Rheingau, entre Wiesbaden et Rüdeshheim, le Rhin change en effet de direction abandonnant son orientation sud/nord au profit d'un axe est/ouest sur environ 30 km, ce qui correspond globalement à la région viticole mythique du Rheingau. Les coteaux escarpés, désormais orientés plein sud, protégés des influences froides par les monts Taunus malgré l'existence d'un vent glacial en hiver (Wisperwind) au débouché de la Wisper, reçoivent une forte réverbération des rayons solaires grâce au fleuve.

Le vignoble alsacien illustre aussi cette position d'abri. Il s'étend sur 12 km du nord au sud, entre Strasbourg et Mulhouse, et connaît une extension est/ouest variant de 3 et 10 km. Proche de la limite septentrionale française de l'extension de la vigne, ce vignoble bénéficie de conditions naturelles particulières et propices : l'abri formé par la montagne et l'exposition à l'est et au sud, favorisant l'ensoleillement matinal. Un effet de foehn accroît aussi les températures et accélère la maturité du raisin. Les meilleures conditions d'emplacement se trouvent à une altitude comprise entre 50 et 150 m d'altitude, ce qui explique que la plaine a été progressivement délaissée par la vigne au profit du maïs et des champs de houblon.

Pour tous les vignobles, d'une manière générale, la présence d'un cours d'eau et d'une vallée n'est jamais loin. Le lien est tout autant spatial qu'historique.

#### LES VALLÉES VITICOLES : UNE HISTOIRE COMMUNE POUR DES DESTINS DIFFÉRENTS

À l'instar de tous les vignobles français, les vignobles des vallées connaissent des extensions et rétractions de leurs superficies, en lien avec le contexte économique, les maladies et les vicissitudes historiques.

##### **Le maintien historique, voire le développement des paysages viticoles, en raison d'appellations d'origine à forte notoriété**

En 1808, les surfaces viticoles en France sont de 1,659 M ha. Elles augmentent jusqu'en 1870-1879 pour atteindre un sommet avec 2,377 M ha, et ensuite décroître jusqu'à 0,789 M ha en 2010. Entre le maximum et aujourd'hui, la France perd donc près de 67 % de ses superficies viticoles. La croissance des surfaces au cours du XIX<sup>e</sup> siècle est liée aux marchés urbains et populaires réclamant des petits vins, en particulier celui de Paris, et aux exportations de vins de qualité qui ont repris après l'épopée napoléonienne. Pourtant, la crise du phylloxéra (insecte qui décime la vigne) apparue dès 1865 entraîne le déclin brutal de la viticulture. Une fois cette crise majeure résolue, le pays connaît une période de surproduction dès 1893 et surtout au début du XX<sup>e</sup> siècle. La Grande Guerre de 1914-1918 marque une autre étape dans la décrue des surfaces viticoles en tuant nombre de vigneron. La série de crises ayant

secoué la viticulture française a pour conséquence la mise en place progressive du système des AOC (lois de 1905, 1919, 1927 et 1935) et la création de l'INAO (1947). Cette organisation est née d'une crise et a entraîné à terme une profonde restructuration du vignoble français.

L'une des conséquences du phylloxéra est la sélection spatiale. Les vignobles de vallée n'échappent pas à cette réalité. En Alsace, la localisation de la vigne a toujours oscillé entre les sites de plaines et de coteaux, avec les meilleurs terroirs situés sur les pentes. Déjà, à l'époque moderne, la législation a permis de lutter contre l'étalement des vignes dans la plaine.

Pendant toute la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle sont agités des projets d'arrachage de vignes, car de nombreuses vignes nouvelles sont plantées dans la plaine, concurrençant les vins des coteaux. Sur les collines, le rendement est faible, mais la qualité élevée; dans la plaine, le rendement est élevé, mais la qualité médiocre; au XVIII<sup>e</sup> siècle, le vignoble est avant tout un vignoble de coteau. Quelques vignes sont bien plantées dans la plaine, mais en faible quantité, et la réaction du coteau est rigoureuse et non sans succès : Ammerschwihr obtient en 1731 un édit royal prescrivant l'arrachage des vignes de plaine qui concurrençaient celles des coteaux<sup>10</sup>.

264

Dans le cadre du maintien et de l'essor de la viticulture, pré- et post-phylloxériques, les vallées ont par ailleurs comme atout principal de constituer des voies de commerce. Roger Dion souligne que « c'est dans la distribution et l'agencement des voies de communication antérieures à la construction des réseaux ferrés qu'il faut chercher la cause de bien des variations régionales ou locales<sup>11</sup> ». L'essor d'un vignoble est en effet lié à la possibilité d'écouler sa production, donc à la proximité d'une ville, d'une voie navigable, de la mer ou d'une route. Olivier de Serres précisait déjà au XVII<sup>e</sup> siècle : « la débite sera la règle de notre vignoble<sup>12</sup> » et « si n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble ? ». Roger Dion s'attache à démontrer le rôle crucial des voies d'eau dans l'existence et l'essor des vignobles français : « Quand la viticulture est autre chose qu'un luxe et vise le profit commercial, il lui faut, de nécessité, s'installer en des lieux favorables à la vente de ses produits<sup>13</sup> ». En effet, les vallées permettent d'acheminer des vins vers les zones non viticoles de l'Europe du Nord ou du Nord-Ouest ou vers Paris : « les vins

10 Jean Tricart, Roger Dirrig et Raymond Dugrand, « Le vignoble alsacien », *L'information géographique*, vol. 13, n° 1, 1949, p. 25, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/ingeo\\_0020-0093\\_1949\\_num\\_13\\_1\\_5424](http://www.persee.fr/doc/ingeo_0020-0093_1949_num_13_1_5424), consulté le 3 avril 2017.

11 Roger Dion, *Le Val de Loire. Etude de géographie régionale*, Tours, Arrault, 1933, p. 58.

12 Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs* [Paris, Abraham Saugrain, 1603], Arles, Actes Sud, 1996, p. 242.

13 Roger Dion, *Le Val de Loire, op. cit.*, p.49.

de la Loire bénéficient très tôt des possibilités qu'offre le fleuve à des bateaux légers de gagner l'Océan<sup>14</sup> ». Et durant les XIV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, « après Bordeaux et son arrière-pays, c'est l'ensemble des régions drainées par la Loire qui fournissent le plus fort contingent de vins au commerce océanique<sup>15</sup> ». Les vignobles de la Loire correspondent en effet à l'extrémité occidentale de la limite Nord de la viticulture commerciale. Le fleuve permet des échanges en direction de l'Europe du Nord mais aussi vers l'amont, notamment en direction de Paris. Ceux-là entretiennent la vie de vignobles variés, mais surtout ouverts sur l'extérieur. Les villages qui s'égrainent le long des berges de la Loire témoignent d'une ancienne vie commerciale riche en interactions, favorisant des densités humaines importantes, au contraire des plateaux qui surplombent le cours d'eau. Au Moyen Âge, entre le X<sup>e</sup> et le XIII<sup>e</sup> siècle, la région de la Loire « la plus favorisée pour la production du vin est Orléans, au point où le Val de Loire se rapproche le plus de la capitale [...]. Tout autour de la ville, les vignobles se multiplient [...]. Ces vins abondants et réputés sont vendus en Angleterre et sur le marché de Saint-Omer où on nous dit, en 1260, qu'ils sont très estimés<sup>16</sup> ».

De même, le Rhin joua un rôle crucial dans le vignoble alsacien : « le Rhin mène les vins d'Alsace vers les villes hanséatiques, le Danemark, la Suède, et elle le réexpédie dans la Baltique et même jusqu'en Russie. L'Allemagne du Sud, surtout Munich, Nuremberg, sont aussi de gros clients<sup>17</sup> ». Marcel Lachiver précise de son côté qu'en « Angleterre (entre le XIV<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle) même à l'époque des achats massifs de vins de Gascogne, on aime ces vins limpides que le Rhin transporte aisément, sauf baisse exceptionnelle de ses eaux<sup>18</sup> ». La vallée du Rhin a également contribué à faire de l'Allemagne l'une des plus anciennes et importantes nations viticoles d'Europe centrale, et ce, depuis la conquête de la Germanie par les Romains autour de 50 av. J.-C. En effet, depuis le Rhône et la Saône, le Rhin et la Moselle deviennent des axes de pénétration pour la viticulture importée du sud. Celle-ci sera, à la faveur de la *Pax Romana*, un élément constant de prospérité rurale dans ces vallées où le commerce tire largement profit de la voie fluviale comme en témoignent les nombreux vestiges de l'époque romaine.

Voies de passage, les vallées du Rhin et de la Moselle ne sont toutefois pas épargnées par la guerre de Trente Ans qui ravage les terres allemandes

14 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français* [1988], Paris, Fayard, coll. « Nouvelles études historiques », 2002, p. 82.

15 *Ibid.*, p. 147.

16 *Ibid.*, p. 83.

17 Jean Tricart, Roger Dirrig et Raymond Dugrand, « Le vignoble alsacien », art. cit., p. 23.

18 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneronns, op. cit.*, p. 148.



de 1618 à 1648, suivie des guerres menées par Louis XIV. Conjugées à une période climatique peu favorable, elles aboutissent à un recul spectaculaire de la viticulture, phénomène lié à la destruction de nombreux monastères, qui avaient souvent été à l'origine de la notoriété des vignobles, au profit de vergers et taillis. À partir de 1814, la région tombe sous la domination prussienne et l'axe rhénan devient le théâtre d'un double mouvement que ne connaît que partiellement la vallée de la Moselle. Ainsi, l'abolition des péages sur de longs tronçons du Rhin dans le cadre de la mise en place du Zollverein, puis la construction de lignes de chemin de fer dans la seconde moitié du siècle apporte un nouveau dynamisme au commerce du vin que vient renforcer le développement de la navigation à vapeur. L'introduction du rail entraîne par ailleurs une remise en cause du système agricole traditionnel. Ainsi, la construction d'une ligne à voie double dans la vallée de la Moselle entre Trèves et Coblenze conduit à une perte substantielle de parcelles encépagées, la présence de nombreux méandres nécessitant le percement de tunnels comme celui de Cochem, creusé entre 1874 et 1877. Mais, alors que les deux rives du Rhin seront progressivement équipées de voies ferrées, la résistance des vigneronns mosellans fera échouer la construction d'une deuxième ligne sur la rive opposée. François Reitel souligne dans son article de 1961 que, même si la Moselle ne connaît pas la même effervescence commerciale que le Rhin, le développement industriel de la Ruhr qui contribue à faire croître la demande en vin, conjugué à une politique agricole protectionniste favorable, a pour conséquence une augmentation significative des surfaces plantées en vignes au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>19</sup>.

Le long d'une même vallée se trouvent pourtant des vignobles à la renommée, au déclin ou à la renaissance inégaux.

#### Le reflux des vignobles de consommation courante

Le Val de Loire représente, au sens strict et défini par Roger Dion dans sa thèse, la plaine inondable du fleuve. Évoquer les vins de Loire, c'est considérer les vignobles de la plaine d'inondation, mais aussi les versants qui l'encadrent et sa périphérie proche, rebords de plateaux et de vallées affluentes où la présence de la vigne a été et/ou reste peu ou prou importante. Élargir à la région attenante, c'est considérer que la viticulture dans cette région a pris par le passé et encore aujourd'hui une importance telle qu'elle a largement débordé de la vallée de la Loire. La place de la vigne attestée durant l'Antiquité

19 Superficie plantée en vigne en Moselle, en 1828 : 3795 ha ; 1888 : 6005 ha ; 1908 : 6767 ha. Source : François Reitel, « La viticulture dans la vallée allemande de la Moselle », *Annales de Géographie*, t. 70, n° 379, 1961, p. 291, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_1961\\_num\\_70\\_379\\_15815](http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1961_num_70_379_15815), consulté le 3 avril 2017.

a été confortée au Moyen Âge puis aux Temps modernes par le séjour des rois et par la multiplication de nombreux châteaux. La viticulture est ancienne sur les bords de la Loire mais la configuration du vignoble est beaucoup plus récente. La rétraction des vignes au plus près du fleuve s'est précipitée du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours.

À l'amont du Val de Loire, les vignobles ont bénéficié de la période faste des années 1875-1895 – quand le phylloxéra frappait le Languedoc – pour aboutir à la constitution d'un vignoble de masse. Après 1895, les vignes sont largement abandonnées, au profit de l'urbanisation dans de nombreux cas. Pourtant, dès les années 1970, des vigneron passionnés et soutenus par le secteur coopératif replantent des ceps, comme dans l'ancien vignoble médiéval de Saint-Pourçain (Allier) qui affiche 550 ha en AOC. Ce « vignoble de polyculture » à dominante céréalière affiche une vigne très discrète dans le paysage. Les terroirs sont classiques, de basse altitude (de 250 à 350 m), relativement ensoleillés et secs.

Dans le cours moyen et aval de la Loire, les vignobles alternent entre production de qualité et valorisation. Malgré une forte densité de châteaux, le lien entre vignes et châteaux s'est délité au profit d'un vin populaire qui, à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, a servi de source d'approvisionnement pour le marché parisien. Entre Orléans et Tours, il existe un seul endroit où la vigne est située dans le Val de Loire proprement dit, à Vouvray, au lieu-dit Les Pastureaux. C'est l'exception qui confirme la règle, du moins entre Orléans et Tours. Ailleurs, la vigne est hors du Val, sur les plateaux qui dominent la vallée de la Loire. Elle s'est rétractée en raison de la concurrence urbaine, mais davantage à cause d'un manque de qualité des vins. La vigne n'apparaît guère si ce n'est dans l'émiettement de l'AOC Touraine. Plus à l'amont de la Loire, vers Sancerre, émergent des vignobles réputés : Menetou-Salon, Quincy, Reuilly.

Les vignobles et vins de Moselle illustrent aussi une inégale renaissance économique. Quatre Appellations contrôlées viticoles composent la vallée européenne de la Moselle. En France, l'AOC Côtes de Toul (1998) se situe sur les coteaux au nord et au sud de la ville de Toul. Les vignes de la récente AOC Moselle (2010) s'étendent sur plusieurs communes, allant de Metz à la zone dite des « Trois Frontières ». L'appellation Moselle luxembourgeoise est localisée sur un territoire allant de Schengen à Wasserbillig, le long de la frontière avec l'Allemagne. Elle constitue d'ailleurs le seul vignoble du Grand-Duché de Luxembourg. Sur l'autre versant, l'appellation *Mosel* commence à Perl, et suit la vallée jusqu'à la confluence du Rhin à Coblenche. Cette appellation traverse deux régions, la Rhénanie-Palatinat et la Sarre. Du vin gris des côtes de Toul à base de gamay, aux rieslings secs ou moelleux des pentes de schiste de la Moselle allemande en passant par les Elblings

de la région Obermosel ainsi que les Pinots de l'AOC Moselle, sans oublier les Crémants du Luxembourg, tels sont les vins diversifiés que les vignerons mosellans produisent. La vallée de la Moselle est intéressante par le fait que ce cours d'eau passe dans des pays qui valorisent de façon plus ou moins forte leurs vignobles. Cette rivière aux multiples méandres du nord-est de la France, affluent du Rhin, coule en France, au Luxembourg et dans l'Ouest de l'Allemagne. Alors que les vins mosellans allemands, majoritairement issus du riesling, couvrent de vastes superficies, sont appréciés du consommateur allemand et sont mis en valeur activement dans ce pays, les vins mosellans français renaissent juste de leurs cendres.

L'effet de frontière est ici flagrant. Le vignoble mosellan français souffre principalement d'être le plus septentrional de l'ensemble du vignoble français, tandis que les vignobles mosellans allemands et luxembourgeois se trouvent respectivement dans une position méridionale. Dans un contexte français et mondial de forte concurrence, parfois de surproduction, où le consommateur a un large choix de vins à prix raisonnable, la quarantaine de producteurs mosellans éprouve des difficultés à faire connaître ses vins de qualité.

Pourtant, les vallées viticoles ont mis en place des routes viticoles afin de valoriser leurs paysages, leurs vins et les savoir-faire de leurs producteurs.

268

#### LA VALORISATION DES GRANDES VALLÉES VITICOLES A L'AUNE DE L'OENOTOURISME, DES LABELS PATRIMONIAUX ET DES MISES EN SCÈNE PAYSAGÈRES

Afin de relever le défi de la viabilité économique dans un environnement concurrentiel de plus en plus fort, chaque territoire viticole essaie d'attirer à lui et de fidéliser des touristes, potentiels acheteurs *in situ*, et d'intégrer l'offre œnotouristique dans une offre touristique globale par la mise en réseau des divers acteurs et événements touristiques.

##### Le rôle des routes œnotouristiques et des labels patrimoniaux dans la valorisation paysagère des vallées viticoles

Les années 1930, dans un contexte de difficultés économiques majeures, voient se structurer les expériences originelles d'œnotourisme ou tourisme du vin autour de parcours balisés dans le vignoble – les routes des vins – et d'animations festives censés apporter une réponse conjoncturelle à la crise.

Deux routes sont ainsi inaugurées, la route des Grands Crus en Bourgogne en 1934 et l'année suivante en Allemagne, la *Deutsche Weinstrasse*. À la jonction du Palatinat et de la plaine du Rhin, articulée autour des villes de Landau et Neustadt an der Weinstraße, cette dernière propose, sur environ 85 km,

la visite des exploitations viticoles et encourage le développement des ventes à la propriété.

Une vingtaine d'années plus tard, en 1953, deux nouvelles routes des vins sont inaugurées, l'une en Alsace, l'autre en Champagne. Mais ce n'est qu'à l'extrême fin du xx<sup>e</sup> siècle que les routes du vin se multiplient en France et outre-Rhin. La route des vins d'Alsace figure toujours comme l'itinéraire œnotouristique le plus abouti, du fait de nombreux points de vue offerts sur la plaine et la montagne, la présence de nombreux châteaux ouverts à la visite, la prospérité des villages traversés... Longue de 170 km de Marlenheim au nord à Thann au sud, cette route des vins se décline en quatre étapes suffisamment riches pour encourager un séjour dans le vignoble : Marlenheim-Gertwiller/Barr-Bergheim/Ribeauvillé-Ingersheim/Colmar-Thann. Depuis 2003, la visite de ce vignoble s'est enrichie d'une cinquantaine de sentiers viticoles ouverts aux touristes. Jalonné de nombreux panneaux d'information, chaque sentier s'attache à dévoiler le travail du vigneron, l'art du vin d'Alsace et les caractéristiques propres à chaque cépage.

En Allemagne, les vigneronnes des vallées du Haut Rhin moyen et de la Moselle ont très tôt développé des activités parallèles afin d'obtenir un complément de revenus. L'activité touristique, aujourd'hui premier secteur économique, s'est ainsi précocement épanouie dans ces vallées. Le long des *Mosel Weinstraße* ou encore *Rheingauer Riesling Route*, Weinstube, vinothèques, Gastzimmer, Gasthaus, Ferienweingut, hôtels, campings jalonnent villages et petites villes pittoresques dont le quotient touristique<sup>20</sup> est partout élevé. Ces infrastructures contribuent à accueillir et fixer une population touristique en quête d'authenticité, de calme et de beaux paysages qu'elle peut appréhender à travers les croisières fluviales, randonnées pédestres ou cyclistes sur les chemins viticoles. De façon complémentaire, nombre de musées et points d'informations pédagogiques permettent de satisfaire la curiosité des touristes en termes de connaissances vitivinicoles ; et des manifestations culturelles associées, à la renommée parfois internationale comme le festival de musique de château Johannisberg, sont autant d'événements générateurs de flux touristiques.

En dehors de ces cités qui balisent les routes des vins, les paysages aux qualités plastiques exceptionnelles constituent de forts vecteurs touristiques. Dans le Rheingau et Mittelrhein, vignes et silhouettes grises des châteaux forts se mêlent, conférant à ces paysages une historicité sur laquelle s'appuie largement l'activité touristique, à l'instar de la ville de Rudesheim,

<sup>20</sup> Rapport entre population et nombre de lits d'hébergement disponibles.

capitale du vignoble du Rheingau, où, surplombant les vignes, trône le très célèbre Niederwalddenkmal.

Indissociable de l'histoire et de la culture allemandes, le Rhin donna naissance à quantité de légendes dont celle de la Lorelei ou des Nibelungen. Ce paysage « culturel », largement anthropisé, s'inscrit pleinement dans ce que les Allemands désignent sous le terme de *Kulturlandschaft* et fit l'objet dès le XIX<sup>e</sup> siècle d'une politique de valorisation en tant que paysage « germanique », se voyant dès lors conférer un rôle politique symbolique et identitaire empreint de patriotisme voire de nationalisme. Cette patrimonialisation trouve sa pleine expression dans le cadre de la législation de conservation des paysages dont la mise en place débute dès l'époque wilhelmienne. L'ultime étape de ce processus aboutit en 2002 au classement du tronçon du Haut Rhin moyen de la vallée au patrimoine mondial de l'UNESCO, et au renforcement de l'arsenal législatif sur la protection de la nature et la conservation du paysage à l'instar de la loi votée en 2006 en Hesse.

270

La vallée de la Moselle allemande n'a pas bénéficié d'un tel attrait. Il en résulte des paysages moins artificialisés et soumis à une pression foncière moins forte. Pourtant, là encore, la patrimonialisation du paysage est bien réelle et débouche sur une valorisation touristique des héritages ruraux ; ce qui, tout comme pour la vallée du Rhin, conduit à une extraversion territoriale.

Le vignoble mosellan français, dont le paysage témoigne de l'éparpillement des vignes, doit au contraire redoubler d'efforts pour développer l'œnotourisme. Le vignoble lorrain connaît un morcellement des parcelles, *a priori* préjudiciable à la mise en place d'une politique de valorisation commune chez les producteurs, et à l'émergence d'un sentiment d'appartenance à un même vignoble. Le syndicat des vigneronnes mosellans craint la dissolution de tous les terroirs viticoles lorrains, mosellans en particulier, au sein d'une vaste entité « Comité des Vins de Lorraine ». Les vigneronnes de l'appellation Côtes de Moselle, au nord du vignoble, ont donc leurs propres routes des vins, centrées sur la Moselle et développent une communication fondée sur la rivière qui constitue l'épine dorsale de la Grande Région Lorraine-Pays de la Sarre-Rhénanie-Palatinat-Luxembourg-Wallonie-Communauté Germanophone de Belgique, avec quelque douze millions d'habitants et près de 4 000 entreprises viticoles et vigneronnes. Ils aspirent à donner une dimension européenne à l'AOP vin de Moselle en favorisant une perception dynamique de la Moselle en tant que région viticole européenne, image plus porteuse que celle fondée sur la seule identité « Lorraine ». Les producteurs lorrains représentent moins de 1,4 % de l'ensemble des vigneronnes pour 1,71 % des surfaces viticoles totales. 229 villages viticoles sont concernés au total, dont huit en côtes de Toul et vingt-trois en Moselle française.

L'émiettement du vignoble a engendré la création de deux routes touristiques discontinues. Un premier itinéraire au Pays des « Trois Frontières », c'est-à-dire autour de Sierck-les-Bains, rassemble, sur une vingtaine de kilomètres, les quatre vigneronnes du secteur, en connexion directe avec leurs confrères allemands et luxembourgeois voisins. Le second itinéraire couvre le Pays messin et accueille un « parcours gourmand » sur 46 km. Il relie quatorze domaines viticoles de Fey à Marange-Silvange et traverse vingt villages.

Ces deux périple sont toutefois regroupés au sein d'une seule et même carte bilingue français/allemand dont le recto présente les informations pratiques des dix-huit vigneronnes de Moselle, les quarante-deux chefs cuisiniers membres de la Moselle Gourmande, et les vingt Cafés Terroirs. Au verso figurent les tracés des deux routes des vins de Moselle enrichis d'informations pratiques à destination du touriste. Par ailleurs, il existe une démarche de valorisation transfrontalière « Terroir Moselle », impliquant des producteurs, acteurs institutionnels et touristiques français, luxembourgeois et allemands.

Toutes ces initiatives de valorisation se déclinent à travers des mises en scène paysagères qui visent à renforcer l'attractivité territoriale des vallées viticoles.

#### Les mises en scène paysagères : un renforcement de l'attractivité des vallées viticoles

En Europe, les territoires viticoles et leur image, les paysages viticoles, contribuent à valoriser les exploitations viticoles. Afin que ceux-ci reflètent fidèlement une production de qualité, des mises en scène œnotouristiques sont élaborées. Elles ont pour objet de résumer le paysage d'un territoire viticole, tels des condensés ponctuels, afin de capter l'œil et l'attention du touriste/spectateur et participent de fait à l'attractivité touristique d'un lieu. Installées par des acteurs institutionnels ou associatifs en des lieux stratégiques, ces mises en scène paysagères vitiviticoles se veulent des artifices visant à créer, montrer et faire partager un paysage qui a valeur de symbole identitaire et dans lequel une société se reconnaît. Tant à la ville qu'à la campagne, elles s'imposent comme des supports de marketing territorial.

Ce dernier utilise à la fois les aspects fonctionnels et hérités du paysage. Parler des héritages paysagers suppose, *a priori*, une évolution spatiale conséquente de la vigne. C'est aussi faire la part des éléments paysagers fonctionnels de ceux qui ne fonctionnent plus, c'est-à-dire qui ne sont plus liés à des systèmes de production de l'espace. C'est donc, en un certain sens, faire ressortir l'aspect « palimpseste » du paysage, bien développé par Philippe et Geneviève Pinchemel.

Dans la vallée de la Loire, entre Orléans et Tours, les héritages repérables s'affichent aux entrées des communes ou sur les ronds-points (fig. 5) et à travers les châteaux, les cabanes de vigneronnes et l'architecture rurale en général.



Sur les ronds-points, lieux de convergence et de focalisation paysagère, sont ainsi reconstitués des scènes de vendanges, des objets viticoles... Le paysage mis en scène est donc davantage un décor qu'un cadre de vie<sup>21</sup>. Parfois, subsistent néanmoins des héritages encore intacts et fonctionnels de la présence de la vigne et du vin, à l'image de la cave des producteurs de Montlouis (Indre-et-Loire) taillée dans le tuffeau à flanc de versant. Considérées comme patrimoniales, emblématiques et attractives, ces caves, à la fois des lieux de conservation, de maturation et de dégustation du vin, attirent de nombreux touristes et servent parfois également de lieu de restauration.

272



5. La mise en scène paysagère vitivinicole à Onzain (Loir-et-Cher)

Le rond-point est alors un lieu de convergence de la circulation et de focalisation paysagère : il fonctionne comme un révélateur d'identité territoriale et un concentré de paysages.

Dans cette vallée au riche passé architectural, le lien château-vigne est également une forme de mise en scène paysagère. Les châteaux d'Amboise et de Saumur sont, à titre d'exemple, entourés de quelques pieds de vigne, qui servent de simple décor végétal sur le modèle des *Très riches heures du duc de Berry*, associant une culture emblématique et noble à une architecture qui l'est tout autant. Pourtant,

<sup>21</sup> François Legouy, « Les mises en scène paysagères traditionnelles et nouvelles de la vigne et du vin », dans *De Jules Guyot à Robert Parker. 150 ans de construction des territoires du vin*, colloque international organisé par la chaire UNESCO « Culture et traditions du Vin », 13 au 15 novembre 2008, Dijon, Editions universitaires de Dijon, 2011, p. 211-228.



Roger Dion a souligné les limites de ce modèle en montrant que les seigneurs, retenus à la Cour, abandonnèrent progressivement leurs vignes.

Les vallées allemandes du Rhin et de la Moselle n'échappent pas à ce processus. Chaque cité viticole reflète les liens inextricables qui unissent monde rural viticole et monde urbanisé. S'ajoute ici la valorisation des quartiers pittoresques de maisons à colombages comme à Bernkastel-Kues et/ou d'édifices historiques remarquables : Oberwesel-am-Rhein a conservé une magnifique église gothique. La mondialement connue Drosselgasse de Rüdesheim-am-Rhein illustre parfaitement ce constat. Dans cette ruelle de 144 m de long et 3 m de large, déjà mentionnée au xv<sup>e</sup> siècle, se pressent en moyenne trois millions de touristes chaque année. La Drosselgasse apparaît comme un concentré exceptionnel de références à la viticulture et plus largement au système viticole, érigé en véritables symboles identitaires. Restaurants de cuisine traditionnelle, *Weinstube*, magasins souvenirs, caves s'inscrivent au milieu des vieilles maisons à pans de bois dans une ambiance festive et conviviale, au son des nombreux orchestres présents. Toute la rue est ornée de références viti-vinicoles peintes ou sculptées, qui s'ajoutent aux vieux outils exposés dans les restaurants ou les caves, le tout au milieu des plants de vigne omniprésents.

Ainsi, par la connotation symbolique et patrimoniale qu'elle possède, la vigne sert de décor paysager aux aménageurs, paysagistes, jardiniers et acteurs du tourisme, qui s'appuient sur des vestiges d'un passé viticole proche mais parfois, aussi, révolu.

## CONCLUSION

Les vallées viticoles ont pour spécificité de proposer des positions d'abri et des voies de commercialisation aisées : ces deux éléments sont cruciaux dans le développement des vignobles de qualité, d'autant plus lorsque ceux-ci sont situés en position septentrionale comme en Allemagne. Les profils longitudinaux et transversaux des vignobles de vallée se montrent cependant variables, même dans une même vallée, telle la Moselle. Axes de développement privilégiés des espaces viticoles, les vallées viticoles ont mis en place des formes oenotouristiques variées afin de valoriser leur histoire, leur patrimoine, leurs produits et leurs paysages vitivinicoles si originaux.



# TEQUILA

## ENTRE PATRIMONIALISATION ET VALORISATION TOURISTIQUE

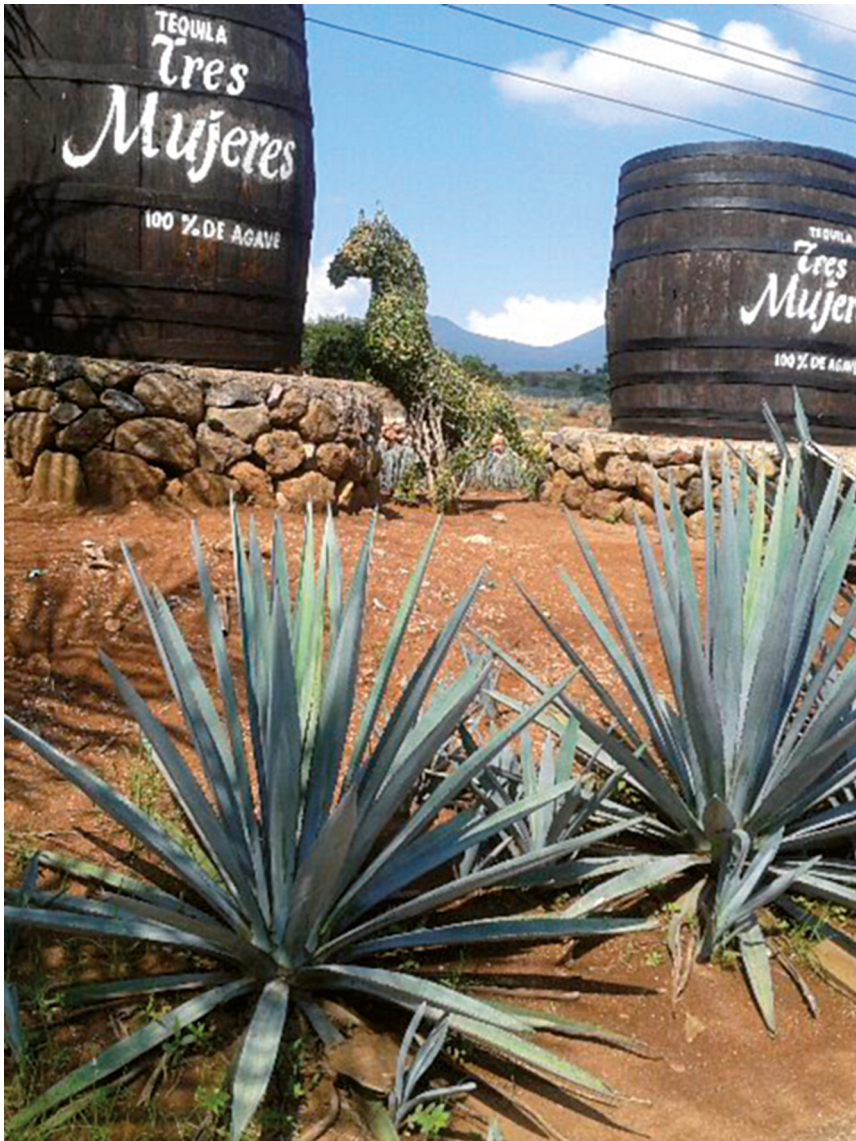
*Vincent Marcilhac*

La tequila, qui est devenue avec la mondialisation un symbole de l'identité mexicaine, est le résultat du métissage de la culture préhispanique et de la culture européenne. Si les Aztèques connaissaient la technique de fermentation, qui leur avait permis d'inventer des boissons fermentées à partir de la sève d'agave (le *pulque*), c'est seulement avec l'arrivée des Espagnols au XVI<sup>e</sup> siècle que fut introduit le procédé de la distillation, qui permet l'élaboration d'un *mezcal*.

D'abord appelée *vino mezcal*, la tequila est bien davantage une liqueur d'agaves qu'un vin d'agaves. À la différence du vin qui est produit à partir du fruit de la vigne, la *tequila* est une boisson élaborée à partir de la racine de l'agave, ce qui implique le « sacrifice » de la plante pour faire une boisson (fermentée ou distillée), d'où la signification spirituelle associée à l'agave dans la culture préhispanique puis dans la culture mexicaine. Si l'on produit du *mezcal*<sup>1</sup> dans plusieurs régions du Mexique, à partir de différentes variétés d'agaves, la notoriété et la qualité du *mezcal* appelé *tequila* reposent à la fois sur son territoire de production dont il tire son nom et sur l'utilisation d'une seule variété d'agaves : l'agave bleu (fig. 1).

Comment s'est opérée la construction sur le temps long de cette boisson identitaire et des paysages qui lui sont associés ? En quoi l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO du paysage d'agaves et des anciennes installations industrielles de Tequila est-elle une étape importante dans la reconnaissance internationale de ce symbole identitaire ? Quel est son impact sur le développement touristique autour de ce produit emblématique ?

1 Le nom « mezcal » est depuis 1994 associé à une appellation d'origine – « Mezcal de Oaxaca » – qui a un territoire principal de production distinct de celui de la tequila. Outre le territoire de production, ce sont les variétés d'agaves qui déterminent les caractéristiques propres au « Mezcal de Oaxaca ».



1. L'agave bleu, aussi appelé *agave tequilana*, plante endémique du Mexique

Il s'agit d'abord d'analyser le processus de construction d'une boisson identitaire et des paysages de qualité qui lui sont associés. Il s'agit ensuite de montrer l'impact touristique de l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO du paysage d'agaves et des anciennes installations industrielles de Tequila depuis 2006.

Notre travail repose sur une collecte d'information à partir de divers entretiens semi-directifs à Paris entre 2012 et 2015 avec Fernando Cano, représentant

en Europe du *Consejo Regulator del Tequila*, et d'un entretien semi-directif en juillet 2015 à Guadalajara avec Martha Venegas Trujillo, directrice de la « Route de la *tequila* ».

Notre travail de terrain à Tequila et sur la Route de la *tequila* a été effectué en juillet 2014 et en juillet 2015, comprenant des visites de distilleries, des enquêtes auprès des offices de tourisme et des organisateurs d'excursions touristiques à Guadalajara.

## LA TEQUILA : UNE BOISSON IDENTITAIRE

La *tequila* est la boisson identitaire des Mexicains.

En arrivant à Tequila, petite ville située à une cinquantaine de kilomètres au nord-ouest de Guadalajara (capitale de l'État de Jalisco, au centre-ouest du Mexique), on peut lire sur le plan du centre historique fourni par l'Office de tourisme :

*En la actualidad decir Tequila es decir « México ». Tequila es símbolo de Identidad Nacional y con ello contribuye al desarrollo económico con la producción de nuestra Bebida Nacional por Excelencia<sup>2</sup>.*

De fait, la *tequila* est aujourd'hui perçue comme l'un des principaux symboles du pays. Ce statut de « boisson nationale » s'est affirmé au cours du xx<sup>e</sup> siècle : l'essor des réseaux de transport a permis d'étendre son commerce à partir de l'arrivée du chemin de fer à Tequila en 1898 et la modernisation du port de Veracruz. À l'époque de la Révolution mexicaine de 1910, la *tequila* était associée à une boisson rurale et populaire, qui était alors consommée jeune (*tequila blanco*) à divers moments de la journée par les hommes et d'une seule traite. C'est le cinéma de genre *ranchero* (autour du folklore des cavaliers) qui fit connaître dans les années 1940 et 1950 cette boisson alcoolisée et les rituels de sa consommation « à la mexicaine », la rendant célèbre au Mexique et au-delà. C'est notamment le film *Allá en el rancho grande*<sup>3</sup>, en 1936, qui popularisa la figure du *ranchero* buvant la *tequila* dans le bar appelé *cantina* avec le citron vert et le sel, auxquels on ajouta plus tard la *sangrita* (mélange de couleur rouge généralement élaboré à partir de jus d'orange, de citrons verts, de piments, d'épices et parfois de tomates). La *tequila blanco*, le citron vert et la *sangrita* ont formé la *bandera*, reprenant les couleurs

2 « Aujourd'hui, parler de Tequila, c'est parler du Mexique. Tequila est un symbole de l'identité nationale et contribue au développement économique à travers la production de notre Boisson Nationale par Excellence. »

3 *Allá en el rancho grande*, réalisé par Fernando de Fuentes, Mexico, Antonio Díaz Lombardo / Bustamente y Fuentes, 1936.



2. Affiche publicitaire à Guadalajara autour de la *tequila* de type *reposado* de la marque Herradura

du drapeau mexicain dans le rituel de consommation. À partir des années 1960 et 1970, les campagnes publicitaires des grandes marques industrielles de *tequila* ont renforcé sa visibilité et sa notoriété, au point d'en faire un produit de consommation de masse, de plus en plus exporté (fig. 2).

La protection de sa notoriété a impliqué toute une démarche de protection de l'appellation d'origine, reconnue en 1964, suivie en 1978 de son inscription dans le registre international des appellations d'origine au sein de l'organisation mondiale de la propriété intellectuelle. La zone d'appellation d'origine de la *tequila* s'étend sur l'ensemble de l'État de Jalisco (cent vingt-quatre municipalités), et quelques municipalités des États du Michoacán (trente municipalités), de Tamaulipas (onze municipalités), de Nayarit (huit municipalités) et de Guanajuato (six municipalités) (fig. 3).

Les années 1990 et 2000 correspondent à un essor considérable de la production de la *tequila*, qui est multipliée par trois, passant de 104 millions de litres en 1995 à 312 millions de litres en 2008. Cette évolution s'accompagne d'une concentration économique accrue (les deux entreprises leaders sont Jose Cuervo et Sauza, dont les marques représentent plus de 40 % du marché de la *tequila*) et d'une montée en gamme de la *tequila*: alors que la *tequila* de qualité supérieure (100 % agave) représentait moins de 15 % de la production en 1995, elle en représente aujourd'hui entre 40 % et 60 % selon





3. La zone d'appellation d'origine de la tequila

les années. Cette forte augmentation de la production s'appuie en partie sur le développement de la consommation de *tequila* sur le marché domestique<sup>4</sup>, mais surtout sur l'essor des exportations, qui représentent plus de 70 % de la consommation totale. La *tequila* est aujourd'hui consommée dans le monde entier, comme base de nombreux cocktails. À l'export, le marché principal de la *tequila* est les États-Unis (environ 70 % des exportations). Cela s'explique d'abord par les influences socioculturelles réciproques des deux pays voisins. Le cinéma mexicain fit connaître la *tequila* aux États-Unis dès la fin des années 1940 et les Américains inventèrent par la suite les premiers cocktails à base de *tequila* (notamment le cocktail *margarita* et le cocktail *tequila sunrise*), dont la mode fut lancée aux États-Unis dans les années 1950 et 1960, avant d'être introduite au Mexique à travers le développement du tourisme international dans la zone d'Acapulco, à partir des années 1960 et 1970 pour une clientèle aisée. De boisson populaire, la *tequila* devient une boisson plus élitiste, d'où la diversification de sa production vers la *tequila* de dégustation de type *reposado* ou *añejo*. À partir des années 1990 et 2000, certains chefs mexicains introduisent

4 Depuis une dizaine d'années, on observe plutôt une diminution de la consommation de tequila sur le marché domestique, au profit du mezcal de Oaxaca, plus populaire chez les jeunes adultes. Certaines boissons à base de tequila, comme le *charro negro* (à base de tequila et de coca-cola) ou le *paloma* (à base de tequila, de citron vert et de pamplemousse) sont populaires au Mexique, y compris auprès des jeunes adultes.

la *tequila* dans leur cuisine, à travers le flambage, tandis que des chocolatiers mexicains créent des collections de chocolats associés à la *tequila*. Dans le même temps, les accords commerciaux entre les deux pays membres de l'ALENA, et l'installation de minorités d'origine mexicaine aux États-Unis ont aussi favorisé le développement des exportations de *tequila* aux États-Unis.

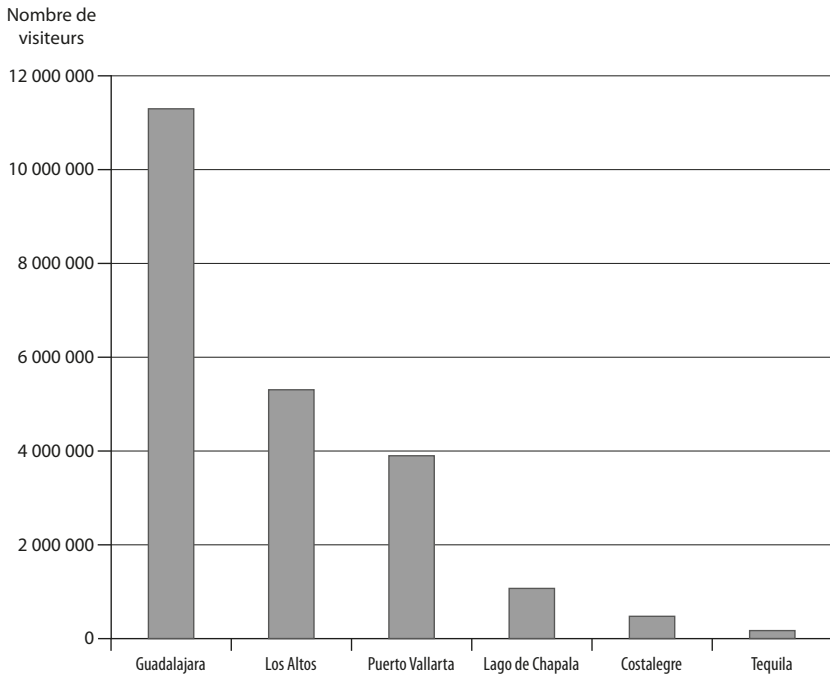
Face au succès commercial de la *tequila* à l'international, il a fallu renforcer la lutte contre les imitations et les contrefaçons, que l'on a pu observer dans divers pays (au Japon, aux États-Unis, en Argentine, en Chine, etc.). À cette fin, est créé en 1994 le *Consejo Regulador del Tequila*, dont les missions sont de vérifier et certifier le respect des normes relatives à la production de la *tequila*, garantir au consommateur l'authenticité du produit, et protéger l'appellation d'origine au Mexique et dans le monde.

#### L'IMPACT TOURISTIQUE DE L'INSCRIPTION AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO DU PAYSAGE D'AGAVES ET DES ANCIENNES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES DE TEQUILA

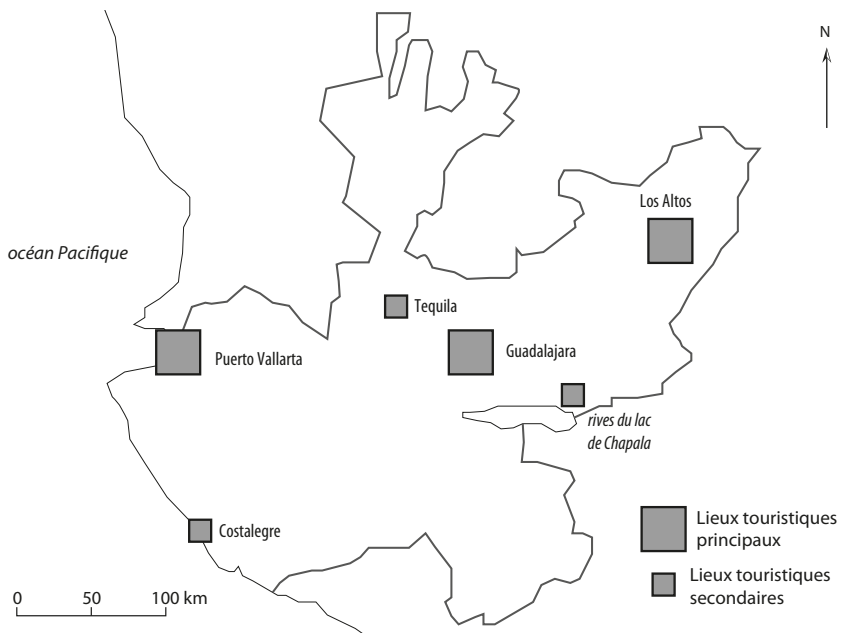
Tequila est devenue au cours des vingt dernières années un pôle touristique secondaire au sein de l'État de Jalisco au Mexique. Selon l'évaluation du Secrétariat du tourisme de l'État de Jalisco, Tequila serait la sixième destination touristique de l'État de Jalisco en 2014, avec près de deux cent-mille visiteurs, derrière la métropole de Guadalajara (onze millions de visiteurs), les stations balnéaires de la côte de l'Océan Pacifique (Puerto Vallarta et Costalegre), la région du lac de Chapala et la zone de Los Altos, qui est aussi une région de production de *tequila* (fig. 4).

La métropole de Guadalajara, qui est la deuxième ville du pays après Mexico, est de loin le principal lieu touristique de l'État de Jalisco, avec des sites touristiques comme sa cathédrale et l'Institut culturel Cabañas dans le centre historique, ou encore la basilique Notre-Dame de Zapopan et le marché artisanal de Tlaquepaque en périphérie de l'agglomération. Porte d'entrée dans l'État de Jalisco grâce à son aéroport international, Guadalajara est le point de départ des principales excursions pour la découverte de la Route de la *tequila*. Le tourisme urbain à Guadalajara ou dans la ville de Lagos de Moreno (dans la région de Los Altos) est complété par le tourisme balnéaire sur les plages de la côte pacifique et autour du lac de Chapala (fig. 5).

L'inscription du paysage d'agaves et des anciennes installations industrielles de Tequila sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2006, précédée en avril 2006 de la naissance de la Route de la *tequila*, ont favorisé le développement touristique autour de ce produit emblématique. La Route de la *tequila* est une association qui réunit huit municipalités de la région Valles



4. Principales destinations touristiques dans l'État de Jalisco



5. Principaux lieux touristiques dans l'État de Jalisco

au centre de l'État de Jalisco, autour du volcan de Tequila : el Arenal, Amatitan, Tequila, Magdalena, San Juanito de Escobedo, Ahualulco de Mercado, Eratzlán et Teuchitlán (fig. 6).

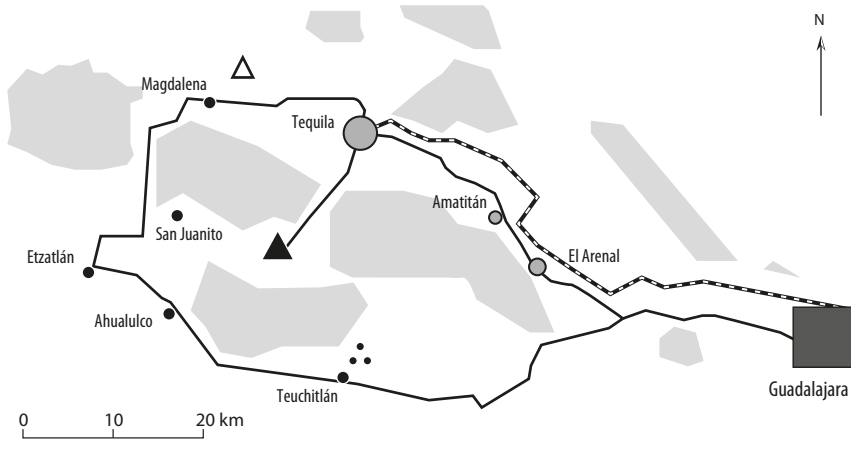
S'inspirant des exemples des routes des vins en Europe et en Californie, la Route de la *tequila* rassemble une quinzaine de distilleries, une trentaine d'hôtels avec une offre d'hébergement avoisinant deux mille lits, environ quatre-vingts entreprises touristiques et une centaine d'artisans (les métiers de l'artisanat autour de la *tequila*, mais aussi de la céramique, du bois, du textile, de l'opale, du verre... qui sont particulièrement mis en valeur à travers une marque collective, *artesanías de la ruta del tequila*, et à travers des labels – décernés par l'association de la Route de la *tequila* – *tequila turismo* et *tequila turismo oro* qui garantissent au touriste une bonne qualité d'accueil et de service) pour en faire une destination touristique diversifiée autour de cet espace majoritairement rural, dont la valorisation des paysages (volcan, champs d'agaves, pyramides de Guachimontones) et des productions agricoles, artisanales et industrielles, est devenue un vecteur de développement territorial (fig. 7).

282

La fréquentation touristique a connu une forte augmentation entre 2005 et 2014, avec une affluence qui a été multipliée par sept, atteignant aujourd'hui près d'un million de touristes sur la Route de la *tequila*. Il s'agit encore principalement de touristes mexicains (80 %), même si la part des touristes internationaux tend à croître, représentant aujourd'hui environ 20 %. Nos enquêtes sur le terrain corroborent ces informations sur la part respective des touristes nationaux et internationaux<sup>5</sup>. En 2014, la Route de la *tequila* compte plus de quatre-vingts entreprises touristiques, qui génèrent environ 550 millions de pesos (près de 30 millions d'euros) de retombées économiques.

L'offre touristique pour la découverte de la Route de la *tequila* s'est diversifiée au cours des années, amenant aussi à une augmentation des dépenses par visiteurs, passant en moyenne de cent vingt pesos (environ six euros) en 2005 à sept cents pesos (environ trente-cinq euros) aujourd'hui. La ville de Guadalajara est le principal point de départ des excursions en autocar ou en train sur la Route de la *tequila*. De multiples offres touristiques

5 Lors de ma dernière visite, effectuée le dimanche 26 juillet 2015 sur la Route de la *tequila* avec un groupe de sept touristes, j'étais le seul étranger. Nous avons visité la distillerie Alborada à Tequila : durant la semaine du 19 au 26 juillet 2015, elle avait accueilli quarante-trois visiteurs, dont vingt-sept Mexicains, parmi lesquels trois habitants de l'État de Jalisco, et seize étrangers : onze visiteurs en provenance des États-Unis, deux visiteurs en provenance du Pérou et de la Colombie et trois visiteurs en provenance d'Europe (Danemark, Suède et France).



### La valorisation touristique autour de la tequila

Champs et paysages d'agaves

Distilleries à visiter



8

3

Circuit de la Route de la tequila par voie routière

Circuit de la Route de la tequila par train touristique

### Autres pôles touristiques importants

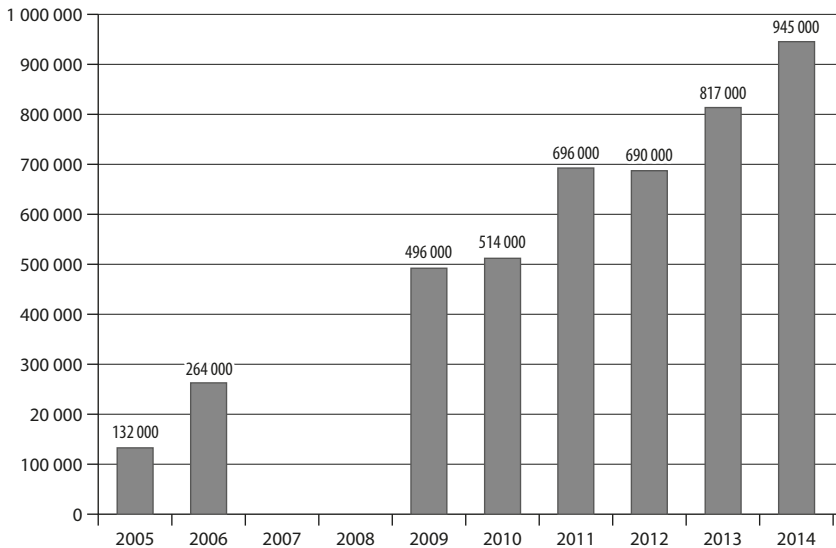
Volcan de Tequila

Vestiges archéologiques de Guachimontones

Mines d'opale

Guadalajara, capitale de l'Etat de Jalisco

## 6. La Route de la *tequila* : une offre touristique diversifiée



## 7. Évolution de la fréquentation touristique de la Route de la *tequila* entre 2005 et 2014, Direction de la route de la *tequila*

proposent des visites guidées de distilleries, accompagnées de dégustations, voire de repas sur place (accompagnés parfois de musiques et de chants traditionnels de *mariachi* et de démonstrations sportives de *charrerías*) ou sur le trajet, si l'on emprunte le train touristique *Tequila Express*, qui existe depuis 1997 (fig. 8).



284

8. Autocar touristique dans une distillerie de *tequila*, 2014 ; et le train *Tequila Express* près de Tequila, 2015

La visite d'une distillerie commence par la présentation de l'agave bleu (*agave tequilana*) que le visiteur a préalablement découvert sur le trajet depuis Guadalajara à travers les paysages de champs d'agaves, et par la démonstration du *jimador*, dont le métier consiste à couper les feuilles pour ne garder que le cœur (*piña*) de l'agave, qui est la matière première du célèbre *mezcal* (fig. 9).



9. Le *mijador* coupant les feuilles d'agaves, avec au premier plan les *piñas* servant à l'élaboration de la Tequila, juillet 2014



La poursuite de la visite consiste à présenter les différentes étapes de fabrication de la *tequila* en visitant les fours (cuisson des cœurs d'agaves), les salles de fermentation et de distillation, et enfin les caves pour le vieillissement des principaux types de *tequila* : d'une part, la *tequila blanco*, très claire, qui est la variété traditionnelle et populaire associée au rituel de consommation à la mexicaine et qui sert de base pour les cocktails, est élaborée sans vieillissement après le processus de distillation ; d'autre part, la *tequila reposado* (vieillie au maximum un an dans des fûts de chêne blanc) et la *tequila añejo* (vieillie entre un et trois ans dans des fûts de chêne blanc) sont les types de tequila de dégustation consommés en apéritifs. La visite s'achève par la dégustation, suivie le plus souvent du passage dans l'espace de la boutique où le visiteur peut acheter de la *tequila* (fig. 10).



10. Visite des salles de fermentation et de distillation dans une installation industrielle de *tequila*, juillet 2015

Autour de ces visites de distilleries, la Route de la *tequila* propose une diversité d'autres activités, comme l'excursion dans la ville de Tequila et la découverte des paysages d'agaves en bus, à pied, en vélo ou même à cheval (fig. 11). Au-delà de la découverte de l'agave et de la *tequila*, la Route de la *tequila* propose de découvrir des sites naturels ou historiques, comme le volcan de Tequila (à l'origine de nombreuses légendes autour de la boisson emblématique) ou la zone archéologique de Guachimontones, avec des vestiges préhispaniques (fig. 12).

Breuvage national, la *tequila* est devenue, dans le marché aujourd'hui mondialisé des boissons, un marqueur de la « mexicanité », au même titre que la cuisine traditionnelle mexicaine, inscrite depuis 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. L'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO du paysage d'agaves et des anciennes installations industrielles de Tequila a eu un fort impact sur le développement touristique de la région de Tequila.



11. Bus touristiques dans le centre de Tequila, juillet 2015



12. Le volcan de Tequila, au centre du circuit touristique de la Route de la *tequila*, juillet 2015

# LA RÉGION VITIVINICOLE DE YANTAI (SHANDONG, CHINE), FUTUR « BORDELAIS ORIENTAL » ? EXPLORATION GÉOGRAPHIQUE ET CRITIQUE D'UNE ANTONOMASE

*Guillaume Giroir*

## INTRODUCTION

Étendu sur environ 115 000 ha et célèbre à travers ses milliers de « châteaux » viticoles et sa soixantaine d'appellations d'origine, le vignoble de Bordeaux constitue la plus ancienne et la plus grande région productrice de vins fins au monde. Structuré autour d'un système unique de classement remontant pour l'essentiel à l'année 1855, il concentre quelques-uns des vins les plus prestigieux et plus chers du monde, avec au sommet de la hiérarchie ses cinq fameux « Premiers crus classés » (Château Latour, Château Margaux, Château Mouton-Rothschild, Château Haut-Brion, et le mythique Château Lafite-Rothschild). Il représente le modèle de référence absolu non seulement pour certaines autres régions françaises, où le terme de « château » s'est diffusé progressivement mais aussi pour nombre de régions vitivinicoles du reste du monde<sup>1</sup>.

En octobre 2007, l'organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a décerné à la ville portuaire de Yantai<sup>2</sup> (province du Shandong) le titre de « Ville internationale de la Vigne et du Vin », la seule à ce jour en Asie. De fait, les autorités municipales, l'entreprise vitivinicole locale Changyu,

- 1 Selon Philippe Roudié, le nombre des « châteaux » viticoles bordelais varie entre près de 5 000 et 11 000 ; rappelons que seule une minorité de ces « châteaux » correspondent à des châteaux au sens architectural du terme ; il y a donc des « châteaux » sans château. Le « château » représente le domaine viticole d'un bon cru, et parfois seulement une marque de vin. Il peut ainsi y avoir plusieurs « châteaux » pour un même domaine (voir Philippe Roudié, *Vignoble et vigneron en Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, collection « Grappes et millésimes », 1994).
- 2 Sur le plan administratif, Yantai constitue une ville-préfecture (*dijishi*, 地级市), qu'on appellera ici également région de Yantai. Elle comprend, outre la ville ou l'agglomération urbaine de Yantai elle-même (ou simplement Yantai), quatre arrondissements (*qu*, 区), Fushan, Laishan, Muping, Zhifu ; sept villes-districts (*xianjishi*, 县级市), Haiyang, Laiyang, Laizhou, Longkou, Penglai, Qixia, Zhaoyuan ; et un district (*xian*, 县), Changdao.

leader chinois du vin, et les médias chinois se sont empressés d'attribuer à la ville et sa région le surnom de « Bordeaux oriental » (*Dongfang Bo'erduo*, 东方波尔多) ou de « Bordeaux d'Asie » (*Yazhou Bo'erduo*, 亚洲波尔多). La figure de rhétorique correspond ici à une antonomase du nom propre puisqu'un nom de ville, Bordeaux, devient un nom générique tout en gardant la signification et les attributs (la majuscule) du nom propre. Cette figure inclut une métonymie car le nom « Bordeaux » désigne non la ville de Bordeaux mais son vignoble. Le postulat sous-jacent à l'attribution de ce surnom est que le vignoble de Yantai posséderait les mêmes qualités que celles du vignoble bordelais. Ses potentialités de développement pourraient même sembler considérables au vu de l'immensité de la population chinoise. Par-delà leurs inévitables différences, il y aurait donc en Chine, dans la région de Yantai, à l'extrémité de la péninsule de la province du Shandong, l'émergence d'une région vitivinicole susceptible de rivaliser avec le plus célèbre vignoble du monde, voire de devenir un nouveau modèle, non seulement en Asie, mais aussi peut-être au-delà pour le reste du monde. Un tel postulat mérite d'être vérifié tant le phénomène, s'il était avéré, bouleverserait la géographie vitivinicole à l'échelle mondiale. L'objectif principal de cette étude consiste ainsi à explorer en tant que géographe cette antonomase, en décrivant les formes et modalités d'émergence de cette nouvelle région vitivinicole, mais aussi en cernant la validité et les limites d'une telle comparaison.

Une première partie présentera les phénomènes susceptibles de justifier une comparaison entre la région vitivinicole de Bordeaux et celle de Yantai. Elle fera également ressortir les profondes différences entre les deux et s'interrogera sur les motifs d'un tel discours. À une échelle intrarégionale, une deuxième partie présentera les divers éléments et le fonctionnement du système territorial du vignoble de Yantai-Penglai, en insistant notamment sur le caractère dualiste de ce système. Une dernière partie, à une échelle microterritoriale, s'efforcera de dégager les principales spécificités des châteaux vitivinicoles de Yantai en s'appuyant sur divers exemples tirés d'enquêtes de terrain menées en octobre et décembre 2012.

#### LE BORDELAIS ET YANTAI, DES « VIGNOBLES-RÉFÉRENCE »

Comme le Bordelais pour la France, la région de Yantai représente en Chine la référence en matière vitivinicole. C'est cette « emblématicité » qui peut le mieux justifier cette comparaison. Sans présenter des origines aussi lointaines que celles du vignoble bordelais<sup>3</sup>, la région de Yantai représente le berceau

3 Plusieurs géographes ont écrit sur l'histoire du vignoble bordelais, notamment Louis Papy, Henri Enjalbert, Philippe Roudié et Michel Réjalot.

de la vitiviniculture chinoise moderne. Le vignoble de Yantai et l'entreprise Changyu<sup>4</sup> ont été créés en 1892 par un Chinois d'outre-mer, Chang Bishi (张弼). Remontant à plus de cent vingt ans, il revêt un caractère pionnier. Pendant longtemps, la région de Yantai a été également emblématique du vignoble chinois dans son ensemble car la principale entreprise vitivinicole chinoise est née dans la ville et y conserve son siège social. La région de Yantai a constitué le cœur historique du vignoble chinois, et représente sans doute près de la moitié de sa superficie (fig. 1).

Les sources chinoises insistent à l'envi sur le caractère optimal des conditions physiques de la région de Yantai pour la vigne, qui en feraient un terroir aussi favorable que celui de Bordeaux. De fait, cette extrémité de la péninsule de Jiaodong bénéficie d'atouts assez proches de ceux de Bordeaux, par-delà d'inévitables différences : les deux vignobles disposent d'un fort ensoleillement (plus de deux mille heures pour Bordeaux, deux mille quatre cents heures à Yantai, voire deux mille huit cents heures à Penglai) ; les précipitations y sont relativement modérées, surtout à Yantai (760 mm/an, au lieu de 944 mm/an pour Bordeaux) ; l'influence maritime, respectivement de l'Océan atlantique et de la mer Jaune, permet de modérer les extrêmes thermiques en hiver et en été et d'assurer une humidité relative assez constante, propice à la croissance de la vigne.

La région de Yantai a constitué l'un des moteurs essentiels de la révolution vitivinicole qu'a connue la Chine depuis les années 1980. Fin 2013, ses vignobles à vin s'étendaient sur environ 20 000 ha. Certains investisseurs émanent de puissants groupes publics chinois (COFCO, en chinois *Zhongliang*, 中粮). D'autres vignobles ont été créés par des entreprises étrangères, comme Reifeng-Auzias (*Ruifeng Aosaisi*, 瑞枫奥塞斯) ou les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) qui, en partenariat avec la CITIC, principal conglomérat chinois, ont investi dans la création d'un vignoble de 50 ha (2016). Le vignoble tend à coloniser de plus en plus l'arrière-pays. La région de Yantai compte cent cinquante-deux entreprises vitivinicoles avec licence (fin 2013), dont une vingtaine est à capitaux mixtes ; une cinquantaine d'autres est en cours de construction. Parmi les dix principales entreprises vitivinicoles en Chine, six sont originaires de Yantai.

4 Guillaume Giroir, « L'entreprise Changyu, acteur majeur de la construction du système vitivinicole émergent en Chine », *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, Ilheus (Bahia, Brésil), Universidade Estadual de Santa Cruz, numéro spécial, n° 8/3, octobre 2014, numéro spécial « Actes du Colloque international "Vin, Patrimoine, Tourisme, Développement", Florianopolis [Brésil], décembre 2013 », p. 211-237, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/ano8-edicao especial/12-giroir.pdf>, consulté le 3 avril 2017.





1. Site original de l'entreprise Changyu transformé en musée du vin, octobre 2012



La région de Yantai constitue actuellement la principale zone de production de vins de qualité en Chine. Elle produit 3,3 millions d'hectolitres de vin par an (fin 2013), soit 28 % de la production totale de la Chine. Mais cette production représente 21,8 milliards de yuans<sup>5</sup>, soit 53 % du chiffre d'affaires de la filière vitivinicole chinoise et même 66 % de ses bénéfices. Selon les autorités locales, la multiplication d'investissements parfois lourds de la part d'entreprises publiques et privées, chinoises et étrangères, fera à terme de Yantai un grand vignoble côtier, s'ajoutant aux célèbres vignobles côtiers existants, tels que ceux du Bordelais en France, de la Toscane en Italie, de Cap Town en Afrique du Sud méridionale, la Barossa Valley en Australie-Méridionale, celle de Napa Valley en Californie et Vallée Casablanca dans le Chili central.

Le caractère emblématique de Yantai en matière vitivinicole est d'autant plus affirmé que l'entreprise Changyu (张裕)<sup>6</sup>, leader du marché, détient le quasi-monopole d'un cépage, le cabernet. Cette situation atypique s'explique par l'histoire. En 1936, Changyu a fait enregistrer la transcription « Jie Bai Na » (解百纳) comme marque auprès du Bureau des marques de l'époque. Au début des années 2000, six entreprises concurrentes, notamment COFCO (marque Great Wall : 长城), Dynasty (Wangchao : 王朝) et Weilong (威龙) ont intenté une action en justice à Changyu en l'accusant de vouloir monopoliser le marché des vins rouges secs. La Haute Cour populaire de Pékin a dû juger si le terme cabernet romanisé sous la forme de Jie Bai Na constituait un nom générique de cépage ou une marque. En juin 2011, après neuf ans de procès, elle a donné raison à Changyu. Il s'agit là du premier cas de jugement en Chine concernant les droits de propriété intellectuelle dans le monde du vin. Des enquêtes de consommateurs ont montré qu'une majorité écrasante d'entre eux associaient cabernet et l'entreprise Changyu qui, de fait, tire plus d'un tiers de ses revenus du cabernet.

Depuis août 2002, l'Administration nationale de supervision de la qualité et de la quarantaine a approuvé la protection du « produit à indication géographique de niveau national » (*Guojia dili biaozhi chanpin*, 国家地理标志产品) : « vin de Yantai ». D'une manière générale, la région de Yantai est pionnière en Chine dans la stratégie de marques pour les produits agricoles et les produits bio. Elle a fait protéger également divers produits agricoles locaux comme la « pomme de Yantai », la « grande cerise de Yantai » ou la « poire de Laiyang ». L'entreprise Weilong (district de Longkou, à l'ouest de la ville-préfecture)

5 Le 17 janvier 2015, le taux de change entre yuan et euro était le suivant : 1 euro = 7,18 yuans ; 10 yuans = 1,39 euro.

6 Le caractère chinois 张 devrait s'écrire Zhang en *pinyin*, mais la romanisation prévalant dans la diaspora d'outre-mer est Chang, conformément à l'ancien système de transcription Wade-Giles.

occupe une place pionnière en Chine dans la vitiviniculture biologique, sans pesticides et sans engrais chimiques ; dès 2009, elle a lancé la première production de vin rouge bio, issu entièrement de cabernet sauvignon. Le cahier des charges<sup>7</sup> des vins d'appellation Yantai serait plus strict que nombre d'AOC en France. Chaque plante ne peut conserver qu'entre dix et quinze grappes ; la densité des plants de vigne à l'hectare ne peut dépasser 3 990. Chaque plante ne peut produire qu'une seule bouteille de vin. La cueillette doit être manuelle. Le pressoir ne doit détruire ni la peau ni les pépins. Le vin doit être goûté au moins une fois par semaine. L'obtention de l'indication géographique a entraîné un saut qualitatif pour les vins de Yantai, même si pour l'instant seule une douzaine d'entreprises vitivinicoles locales utilisent l'indication géographique et son logo.

Le développement de la filière vitivinicole fait l'objet d'une planification très volontariste de la part de la ville-préfecture. D'ici à 2020, le plan prévoit la construction de six petits bourgs vitivinicoles (*putaojiu xiaozhen*, 葡萄酒 小镇), d'un « cluster vitivinicole » associant production, commerce, recherche et tourisme à Laishan, dans la vallée de Pula en mars 2012, ainsi que la création d'une place et des rues commerçantes centrées sur le thème du vin dans la ville de Yantai.

La plupart des onze mille « châteaux » du Bordelais correspondent à des marques de vins. Toutefois, nombre de domaines vitivinicoles possèdent de véritables châteaux, ou plutôt des demeures d'architecture souvent néo-classique datant surtout des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Même si l'Alsace a été historiquement pionnière dans le domaine de l'œnotourisme en France, la région bordelaise est devenue un territoire œnotouristique majeur avec près de trois millions de touristes (données de l'Office de tourisme de Bordeaux).

La région de Yantai peut être également considérée comme le berceau de l'œnotourisme en Chine. Elle offre aujourd'hui une densité et une diversité de formes œnotouristiques sans équivalent dans le reste de la Chine. L'échelle de la population laisse entrevoir un potentiel de fréquentation majeur dans le futur. C'est en 2002 que l'entreprise Changyu a inauguré le Château Changyu-Castel, dans la banlieue de Yantai (fig. 2).

7 Le texte régissant l'appellation géographique « vin de Yantai » a été précisée en 2008 (et promulgué en 2009) : GB/T18966-2008, Product of Geographical Indication-Yantai wines. Pour plus d'informations, voir le site : [www.ChineseStandard.net](http://www.ChineseStandard.net), consulté le 3 avril 2017.



2. Château Changyu-Castel, octobre 2012

Ce château vitivinicole (*jiuzhuang*, 酒庄) recevrait chaque année environ cinq cent mille touristes, avec le musée de la Culture de Vin de Yantai<sup>8</sup> et constitue un véritable modèle intégré en matière d'œnotourisme. Il associe un vignoble, un château de style architectural étranger, des espaces techniques (cuves, caves, lignes d'embouteillage...) et administratifs, une salle de dégustation, des boutiques de vente du vin, un musée, des espaces récréatifs en plein air. Ce premier « modèle » a été dupliqué par l'entreprise Changyu elle-même dans ses divers châteaux situés dans d'autres régions (Liaoning, Ningxia, Xinjiang...). D'autres grandes entreprises vitivinicoles chinoises lui ont emboîté le pas, avec parfois une véritable surenchère dans le gigantisme et le luxe. C'est le cas, notamment, de Dynasty, qui a créé en 2010 une copie géante du château de Montaigne (Dordogne) dans la périphérie de Tianjin. Certains châteaux vitivinicoles associent des espaces récréatifs, notamment des golfs, comme c'est le cas à Junding (君顶), dans la ville-district de Penglai (fig. 3).

8 Ce chiffre est à prendre avec prudence, tant les estimations relatives à la fréquentation touristique sont invérifiables et souvent exagérées.



3. Château Junding, octobre 2012

Sans toujours associer la totalité des éléments du modèle, de nombreux châteaux privés, chinois ou étrangers, ont vu le jour, initialement surtout dans la région de Yantai, mais aussi dans d'autres régions (Liaoning<sup>9</sup>, Hebei, Pékin...).

<sup>9</sup> On notera tout particulièrement le nombre des châteaux de vin de glace dans le district mandchou de Huanren, province du Liaoning, où sept châteaux viti-vinicoles ont été construits et vingt et un sont en cours de construction.

Comme les vins de Bordeaux, ceux de Yantai revêtent un caractère quasiment institutionnel. Leur fait de gloire historique remonte à l'Exposition Pacifique de Panama, où l'entreprise Changyu a décroché une médaille d'or pour un vin rouge et un riesling. Ces dernières années, les vins de Yantai remportent périodiquement des médailles dans les concours internationaux. Le vin Changyu a bénéficié d'une belle publicité lorsque l'ancien président russe Dmitri Medvedev en a bu une bouteille entière en septembre 2010. Ils sont souvent servis dans les banquets officiels et servent de cadeaux offerts aux personnalités étrangères ; seules quelques hautes personnalités ont eu l'honneur de recevoir une bouteille Changyu de cent ans d'âge, comme l'ancien président américain Bill Clinton en 2004 ou le milliardaire Warren Buffet en 2010. En Chine, il y a une « diplomatie du vin Changyu » comme il y a une « diplomatie du panda ».

#### LES LIMITES DE LA COMPARAISON

Si la région vitivinicole de Yantai présente certains points communs avec celle de Bordeaux, elle s'en distingue néanmoins nettement dans d'autres domaines essentiels. D'abord, il faut souligner que l'expression « Bordeaux oriental » en Chine est loin d'être réservée aux seuls espaces vitivinicoles. Bien des programmes immobiliers sans aucun rapport avec le fait vitivinicole portent ce nom. D'autres régions vitivinicoles, comme le district de Changli (province du Hebei), berceau du vin rouge sec en Chine, revendiquent fièrement le titre<sup>10</sup>, ou plus récemment la région du Ningxia. Dans le cadre d'une stratégie de marketing très courante en Chine, gouvernements locaux, médias et entreprises s'approprient un territoire de référence pour mieux valoriser leur activité économique. Néanmoins, la prolifération du même surnom conduit en elle-même à une perte d'exclusivité, donc de crédibilité.

Malgré sa forte progression ces dernières années, la superficie du vignoble de Yantai ne représente encore seulement qu'un sixième de celle du vignoble bordelais et sa production un peu moins de la moitié de celle de Bordeaux (en moyenne cinq à six millions d'hectolitres par an). La différence en qualité et en valeur serait encore bien plus éloquente.

Toutes les sources chinoises insistent sur la similitude de la latitude entre Bordeaux et Yantai. Elles évoquent les « 37° Nord d'or », la « latitude d'or » (*huangjin weidu*, 黄金纬度).

<sup>10</sup> Site officiel du gouvernement local : [http://www.changli.gov.cn/special/index\\_s1.html](http://www.changli.gov.cn/special/index_s1.html) (en chinois, inaccessible le 27 juillet 2023).

Or, cette comparaison souffre d'une grande approximation, comme le montrent pourtant les documents chinois eux-mêmes. La latitude de Yantai est de 37° 5 N, ce qui la situerait à celle de Séville (37° 4 N). En revanche, celle de Bordeaux est de 44° 8 N, ce qui correspondrait en Chine à la latitude de la ville de Harbin (province du Heilongjiang), connue pour ses hivers de type sibérien. La comparaison s'avère donc largement abusive. De fait, le discours général tenu sur le climat de Yantai est marqué par une vision idyllique assez éloignée de la réalité. Si les conditions physiques s'y avèrent globalement favorables, elles sont loin d'être idéales. La région de Yantai est frappée par la mousson d'été, qui apporte précipitations et humidité au moment de la maturation des raisins. Les vignobles de cette partie de la Chine sont donc affectés par un fort développement fongique. En outre, ces dernières années, les conditions météorologiques ont montré une aggravation de certains phénomènes extrêmes : au cours de l'été 2010, les précipitations ont atteint 256 mm, soit plus de 72 % par rapport aux normales, causant de sérieuses pertes de production ; certains jeunes vignobles n'ont pas pu être vendangés comme celui de Treaty Port Vineyards. De même, les Domaines Barons de Rothschild ont dû construire des terrasses dans leur nouveau vignoble de Penglai de manière à évacuer l'excès de précipitation et éviter l'ennoyage des racines de la vigne.

En réalité, le rôle de la latitude, en ce qu'elle suppose des facteurs climatiques favorables, s'avère largement survalorisé ; elle fait partie d'un ensemble beaucoup plus large et complexe de facteurs influençant le vin et sa qualité, comme les sols par exemple. Au total, on peut y voir également une stratégie d'appropriation de la notoriété de Bordeaux.

Pour des raisons historiques, les Chinois associent souvent vin et Yantai, mais ils ne sont pas en mesure de citer des noms de domaines au sein de cette région vitivinicole. Ni l'appellation globale « vins de Yantai » ni ses crus ne figurent dans l'esprit des consommateurs. Ce déficit de notoriété des vins de Yantai est encore bien plus évident hors de Chine. Il tient en partie à un déficit de structuration du vignoble. À Yantai, la notion d'appellation d'origine est encore très récente et élémentaire. Rien d'équivalent avec le système de classement et d'appellations très sophistiqué du Bordelais. De plus, la notion d'« indication géographique » reste très agricole : la création d'une indication géographique « vin de Yantai » a eu lieu au même moment que celle de la « pomme de Yantai ».

Les liens avec la politique sont plus nettement étroits à Yantai qu'à Bordeaux. Ils ont favorisé ou au contraire pénalisé le vin de Yantai. Avec quelques très rares autres vins (Great Wall et Dynasty notamment), le vin de Yantai a été considéré comme le vin chinois par excellence, une sorte de porte-drapeau de la capacité de la Chine à égaler l'Occident pour l'un de ses produits les plus emblématiques.



À ce titre, il figurait en bonne place dans nombre de banquets officiels. Mais, inversement, le vin est aussi considéré comme un produit de luxe et parfois politiquement incorrect. Il s'est ainsi trouvé marginalisé pendant la période maoïste au profit du Moutai (ou Maotai, 茅台), emblématique de la Longue Marche; de même, les difficultés récentes de Changyu sont liées aux mesures de restrictions des dépenses somptuaires et à la lutte contre la corruption des cadres imposées par le président Xi Jinping.

L'une des différences les plus profondes tient à la sociologie. Alors que les négociants ont fait le vignoble bordelais, rien de tel à Yantai. En outre, il n'y a pas non plus de véritable société vigneronne. Les paysans de Yantai sont rarement des viticulteurs spécialisés, mais plutôt des polyculteurs longtemps tournés vers le culte des rendements.

La région de Yantai ne possède nullement l'équivalent ni du patrimoine des châteaux bordelais des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles hérités de l'histoire ni des derniers chefs-d'œuvre de l'architecture vitivinicole contemporaine; on ne retrouve nullement les chais ultra-contemporains conçus par les architectes et designers de renom tels que Jean Nouvel, Norman Foster, Ricardo Bofill, Mario Botta ou Philippe Starck. Le vignoble de Yantai concentre des architectures globalisées relevant de styles français (Château Castel-Changyu), espagnol (Junding), écossais (Treaty Port Vineyards), etc. Le règne du pastiche et du manque d'identité chinoise domine. L'architecture occidentale est quasiment exclusive, à l'exception de Guobin (国宾) et de son style de la dynastie Tang (fig. 4).



4. Guobin, château vitivinicole de style chinois, octobre 2012

La région de Yantai doit faire face à l'émergence et à la concurrence d'autres régions vitivinicoles chinoises, si bien que son poids relatif tend à s'amenuiser fortement. Le vignoble à vin chinois était de l'ordre de 70 000 ha en 2007<sup>11</sup> mais aurait doublé pour atteindre 149 000 ha fin 2013<sup>12</sup>. En effet, selon les données du Ministère chinois du Commerce, la Chine compterait trois grands types de régions vitivinicoles selon leur taille : avec 40 000 ha, le vignoble de Xinjiang serait de loin le plus grand de Chine ; une deuxième catégorie comprendrait les monts Helan orientaux (Ningxia, 25 000 ha), la péninsule de Jiaodong (Shandong, 20 000 ha), le corridor de Hexi au Gansu (16 333 ha), Shacheng au Hebei (16 000 ha), le Nord-Est (11 333 ha) ; les plus petits vignobles occupent des surfaces plus modestes (Wuhai, en Mongolie-Intérieure : 5 333 ha ; Changli, au Hebei : 4 000 ha ; ancien cours du Fleuve jaune : 2 666 ha ; Yunnan : 2 333 ha ; Tianjin, Qingxu au Shanxi et l'usine de Shangri-La : 2 000 ha chacun).

298

La première place historique de Yantai a été détrônée par le développement accéléré de certaines régions de l'Ouest chinois notamment le Xinjiang et le Ningxia. La région autonome Hui du Ningxia est devenue observatrice à l'OIV en mars 2012 et a adopté la même année un système de classement des vins inspiré de celui des vins de Bordeaux. Elle est en passe de devenir la principale région chinoise pour les vins de qualité. En 2013, « Monts Helan » est devenue la première appellation d'origine contrôlée de Chine<sup>13</sup>.

À la différence notable du vignoble de Bordeaux, le vignoble de Yantai a été et reste largement structuré par un acteur économique dominant et encore très dépendant du gouvernement municipal et de l'entreprise Changyu. Or, après une décennie faste<sup>14</sup>, Changyu a connu des difficultés à partir de 2011 à la suite de la découverte de résidus de pesticides interdits aux États-Unis, de la concurrence accrue des vins étrangers et chinois, ainsi que du ralentissement de la demande intérieure ; Changyu a dégagé en 2012 un chiffre d'affaires de 5,62 milliards de yuans, en baisse de 6,7 % par rapport à 2011<sup>15</sup>.

11 En 2007, il était de 67 329 ha. Voir Li Hua, Li Jiagui et Yang Hecai, « Review of Grape and Wine Industry Development in Recent 30 Years of China's Reforming and Opening-up », *Modern Food Science and Technology (Xiandai shipin keji, 现代食品科技)*, vol. 25, n° 4, 2009, p. 341-347, en ligne, disponible à l'adresse : [http://en.cnki.com.cn/Article\\_en/CJFDTOTAL-GZSP200904004.htm](http://en.cnki.com.cn/Article_en/CJFDTOTAL-GZSP200904004.htm), consulté le 3 avril 2017 (en chinois, indisponible le 27 juillet 2023).

12 Source : Ministry of Commerce of the People's Republic of China.

13 « New Ningxia Classification – Similar to Bordeaux Classification », *Marquis Wine*, en ligne, disponible à l'adresse : <https://shinewine.wordpress.com/2014/02/08/new-ningxia-classification-similar-to-bordeaux-classification/>, mis en ligne le 30 décembre 2012, consulté le 3 avril 2017.

14 En 2000, le chiffre d'affaires ne dépassait pas 874 millions de yuans.

15 « Changyu : revenue and net margin slip for the first time during past 13 years », *China Wines Information Website*, en ligne, disponible à l'adresse : <http://en.wines-info.com/html/2013/3/189-50053.html>, mis en ligne le 5 mars 2013, consulté le 3 avril 2017.

Malgré une fréquentation touristique parfois impressionnante, la « culture du vin » (*putaojiu wenhua*, 葡萄酒文化) y est encore embryonnaire. Il y a encore peu d'interrelations entre les divers éléments du système vitivinicole, ou plutôt, les divers éléments ne font pas système. Paradoxalement, l'œnotourisme s'avère encore émergent tout en étant déjà massif. Région vitivinicole jeune, elle ignore peu ou prou certains éléments essentiels de l'œnotourisme : routes des vins, association entre vin et gastronomie, visite de monuments historiques. Elle montre des formes spatialement très concentrées ou très élitistes socialement. Le titre de « ville internationale du vin » reste pour le moment virtuel tant il manque de contenu. La place des vins de Yantai dans l'espace urbain est infiniment plus modeste qu'à Bordeaux. Souvent, la création de châteaux vitivinicoles masque des stratégies de spéculation immobilière. Le vin n'est alors qu'un prétexte pour sécuriser des réserves foncières non loin de la mer, en attendant que les prix montent.

Les liens entre la production de vin et le territoire de Yantai sont loin d'être exclusifs. Les vins de Yantai ne sont pas tous issus du terroir local. Ils comprennent parfois des raisins ou des moûts de Chine de l'Ouest ; dans d'autres cas, il s'agit de vins de coupage avec du vin en vrac importé de l'Union européenne, du Chili, des États-Unis ou de Nouvelle-Zélande par les ports de Yantai. Naturellement, il est difficile de mesurer la part des vins importés dans la production de vin locale. À la différence du Bordelais, la région de Yantai est également une région d'importation de vins étrangers. Bien plus, l'entreprise Changyu elle-même fait de l'importation de vins étrangers l'un de ses principaux axes de développement. Dans le cadre de son 12<sup>e</sup> plan quinquennal, la ville-préfecture a créé un Centre d'exposition de vins importés dans la nouvelle zone franche du port de la ville.

Au total, Yantai constitue pour l'heure une région vitivinicole émergente ; nul doute que s'y développe un véritable système vitivinicole d'envergure principalement nationale. Mais ce système s'avère partiel.

#### DES STRUCTURES TERRITORIALES PROFONDÉMENT DIFFÉRENCIÉES

À une échelle intrarégionale, les différences entre les deux territoires vitivinicoles sont encore plus manifestes. Alors que la superficie des deux territoires s'avère assez comparable (superficie du Bordelais dans les limites du département de la Gironde : 10 725 km<sup>2</sup> ; superficie de la ville-préfecture : 13 739 km<sup>2</sup>), le contexte démographique et topographique est fortement contrasté : Yantai compte près de 7 millions d'habitants (au lieu de 1,5 million pour Bordeaux) malgré un relief majoritairement occupé par des collines (39 %) et des basses montagnes (36 % ; sommet : 922 m). Le vignoble de Yantai occupe

donc d'étroites plaines littorales, des bassins et des bas versants dans un contexte de densités supérieures à 500 hab./km<sup>2</sup>.

Le mode d'organisation des territoires vitivinicoles s'oppose aussi fortement. On ne retrouve nullement à Yantai le véritable vignoble-mosaïque du Bordelais avec sa structuration très sophistiquée fondée sur un maillage de villages et petites villes souvent très célèbres comme Saint-Émilion, Pauillac, Margaux, etc., et une fine hiérarchisation des niveaux de qualité, de notoriété et de prix.

L'organisation de l'espace viticole de Yantai, encore très élémentaire, se caractérise par une division spatiale du travail entre deux pôles de taille inégale : d'un côté, la ville de Yantai (dont l'agglomération compte environ 2 millions d'habitants), véritable capitale du vignoble, qui abrite principalement les services et les centres de décision, et de l'autre, à 70 km plus à l'ouest, la petite ville de Penglai (85 000 citadins), espace productif mais aussi espace œnotouristique.

#### La ville-préfecture de Yantai, capitale chinoise et asiatique du vin

300

Comme le Bordelais, le vignoble de Yantai est centré sur une ville. Mais le rapport du vignoble à la ville a été et reste bien différent. L'agglomération urbaine de Yantai et ses environs représentent le cœur fonctionnel du système vitivinicole de la région de Yantai-Penglai. Deux grandes étapes de construction de ce système territorial peuvent être identifiées. La première remonte à l'année 1892, date à laquelle la création de l'entreprise Changyu a marqué les véritables débuts de la vitiviniculture en Chine. Yantai incarne ainsi le berceau de la vitiviniculture chinoise moderne. Cette période marque l'identification entre une ville, Yantai, et une entreprise, Changyu. Ce phénomène très rare, sinon unique dans le panorama vitivinicole mondial a transformé de fait Yantai en une sorte de ville-entreprise ; au moins au niveau de l'image car l'économie de la ville est très loin de se résumer au vin. Yantai a constitué aussi un véritable conservatoire de cépages importés d'Europe, mais aussi d'Amérique et du Japon par l'entreprise dès sa fondation.

Mais l'émergence véritable du vignoble de Yantai est pour l'essentiel postérieure à l'année 1987. Le 16 juin 1987, Yantai a été désignée, en signe de gratitude pour la contribution de l'entreprise Changyu à l'industrie vinicole, comme « ville internationale de la vigne et du vin » par l'Office international de la vigne et du vin<sup>16</sup> alors présidé par Robert Tinlot. À ce jour, Yantai est encore la seule ville

16 L'Office international de la vigne et du vin est devenu l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) en 2001, un organisme intergouvernemental à caractère scientifique et technique représentant les intérêts de quarante-quatre pays membres dans le domaine viti-vinicole. La Chine n'est pas un État-membre de l'OIV, mais à travers le Shandong et le Ningxia, ayant le statut d'observateur, elle assiste aux réunions techniques et s'inspire directement des travaux et normes de l'OIV pour sa propre législation.

d'Asie à disposer de ce titre. Les héritages de l'époque antérieure à 1987 sont très limités. Le vignoble a largement périclité lors de la période maoïste ; la production de vin est tombée à un niveau très bas dans les années 1980<sup>17</sup>. En outre, la région de Yantai constitue l'une des principales bases de production fruitière de toute la Chine du Nord et est célèbre pour certains fruits de qualité (pomme de Yantai, poire de Laiyang, cerise de Yantai...) qui représentent des « produits bénéficiant d'une indication géographique protégée nationale » (National Geographical Indication Protection Products), et ses vignobles. La culture de la vigne, nettement moins étendue que celle des vergers de pommiers, y est donc une production parmi d'autres, avec lesquelles elle se trouve de fait en concurrence pour le foncier. Les principaux héritages consistent dans les bâtiments historiques de l'entreprise qui ont abrité le premier musée de la vigne et du vin de Chine, inauguré en 1992 pour le centenaire de l'entreprise. Ce musée implanté en plein cœur de la ville retrace l'histoire du vin en Chine et a servi de modèle pour l'ensemble des musées vitivinicoles en Chine. La ville concentre des organismes de recherche ou des institutions régionales mais aussi nationales, relatives à la filière vitivinicole : l'Institut du vin de Yantai (Institut agronomique de Yantai-Laishan), en étroite collaboration avec l'Institut des sciences de la nature et de l'agroalimentaire de Bordeaux ; le Centre national de supervision et d'inspection de la qualité du vin depuis 1989.

Néanmoins, à partir de 2002, l'expansion de l'entreprise l'a conduite à reconstruire son siège social dans la banlieue ouest de Yantai : en partenariat avec le groupe français Castel, Changyu a ainsi créé le Château Changyu-Castel. À elle seule, l'entreprise Changyu rassemble environ deux cents ingénieurs et œnologues de haut niveau. Elle possède un important centre de recherches sur la vigne et le vin, y compris dans le domaine des sciences humaines et sociales. Elle possède 3 700 vendeurs et 5 300 distributeurs (fin 2011), constituant ainsi un véritable réseau national de vente d'une partie importante des vins de Yantai. La création de ce château vitivinicole associant production, tourisme et loisirs va lui aussi servir de modèle pour d'autres investisseurs et a constitué le point de départ de la vague de construction de châteaux viticoles dans la région de Yantai.

L'année 2005 marque la distension des relations entre Changyu et Yantai, et l'émergence de la région de Yantai comme une véritable région vitivinicole.

17 Guillaume Giroir indique dans sa thèse de doctorat seulement 14 250 t de raisins pressés en 1983 et 17 500 t en 1984. Il signale en outre la crise de mévente du vin dans les années 1980 et la chute de la production consécutive (Guillaume Giroir, *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*, thèse sous la dir. de Paul Claval, université Paris-Sorbonne, 1994, p. 471-472)

En effet, l'entreprise Changyu, propriété jusqu'alors de la ville de Yantai, donc exclusivement publique a ouvert son capital à des sociétés étrangères, notamment italiennes et américaines. De société municipale, elle est devenue entreprise mixte. Tel quelle, l'entreprise Changyu constitue l'une des plus grandes entreprises viticoles du monde. La structure actionnariale se présente désormais comme suit : gouvernement de Yantai : 12 % ; management et employés : 45 % ; investisseurs étrangers : 43 % (dont 33 % pour l'entreprise italienne Illva Saronno).

302

Cette phase de globalisation de la région vitivinicole de Yantai s'est traduite par l'organisation chaque année depuis 2007 de festivals internationaux du vin, et la création en 2009 de la Pioneer International Château Alliance, où Changyu s'est associé avec quatre grands châteaux viticoles situés en France (Liversan et Santenay), en Italie (Château Changyu Pioneer en Sicile) et en Nouvelle-Zélande, première alliance de ce type au niveau international. Le 12 janvier 2013 a été inaugurée la zone franche dédiée à l'importation de vins de toutes origines mondiales dans le port de Zhifu. La centralité de Yantai dans la filière vitiviniculture chinoise se trouvera considérablement renforcée par la future « Cité internationale du vin » lancée en 2012 pour les cent-vingt ans de Changyu, près du siège social de l'entreprise ; depuis 2016, elle comprend sur 413 ha un village européen, un Institut international de recherche et de développement sur la vigne et le vin, un centre international de commerce sur le vin (le plus grand de Chine) et deux châteaux viticoles, l'un pour la production de vin, Château Tinlot, l'autre pour le brandy, Château Koyac. Telle quelle, elle deviendra l'un des sites majeurs et polyvalents de l'industrie du vin dans le monde.

Le lancement du chantier du Château Tinlot a été inauguré en septembre 2012, en présence de Robert Tinlot, pour ses quatre-vingts ans et en hommage à son rôle dans la désignation de Yantai comme ville internationale du vin. Ce château devrait être entouré par un vignoble limité à 66,7 ha, produisant exclusivement des vins de grande qualité. Le nouveau centre de production de vin, avec ses 220 000 m<sup>2</sup>, sa production de 400 000 t et ses quinze lignes de production, représentera l'un des plus grands centres de production de vin et de brandy du monde. Le centre de recherche et développement sur le vin fera de Yantai l'un des grands centres mondiaux en matière de recherche sur le vin.

#### **La ville-district de Penglai**

La ville-district de Penglai représente l'une des principales bases de production de vin de qualité en Chine. En 2007, le vignoble à vin local s'étendait sur 6 666 ha, soit vingt fois plus qu'en 2002. Fin 2012, sa superficie a presque doublé pour atteindre à 11 200 ha. Penglai concentre plus de soixante-



dix entreprises de fabrication de vin, qu'elles soient chinoises comme Zhongliang Changcheng (Great Wall), Nanwang Shangu jiuzhuang, ou en tout ou partie étrangères comme Dynasty ou Treaty Ports Vineyards (Denglong jiuzhuang, 登龙酒庄)... La sous-région de Penglai ne possède pas d'éléments de centralité ou de fonctions de commandement comme à Yantai ; il s'agit pour l'essentiel d'un espace productif et œnotouristique.

Plus de soixante-douze châteaux se concentrent dans le district de Penglai (fin 2012). Ces châteaux viticoles ne constituent pas seulement des sites de production de vin de qualité mais aussi des destinations touristiques. Parmi eux, on peut citer Century Château, Château Lafite Rothschild ou Treaty Port Vineyards. Ils représentent une superficie cumulée de 6 667 ha et produisent plus de 20 000 t de vin par an. Château Lafite Rothschild, l'une des entreprises viticoles les plus prestigieuses du monde, a acquis un domaine à Penglai pour y produire à terme 120 000 bouteilles par an. La plupart des châteaux viticoles se concentrent dans sept bourgs le long de la côte, en particulier dans la Nanwang (南王) Grape Valley (« Nava Valley » par analogie avec la Napa Valley) et le long de la route nationale Yantai-Penglai. Les principaux cépages sont le cabernet sauvignon, le cabernet gernischt, le merlot, le riesling et le chardonnay. Les vignes atteignent désormais près de vingt ans d'âge et arrivent donc à pleine maturité.

Les conditions naturelles sont sensiblement analogues à celles des environs de Yantai : climat semi-humide, influence de la mer, topographie collinaire d'altitude moyenne de 200 m, sols riches en matière organique et bien drainés. En revanche les terrains y sont moins coûteux que près de Yantai ; en outre, la concurrence avec les industries et l'étalement urbain y est moins intense.

La sous-région de Penglai fait partie des hauts lieux touristiques nationaux avec plus de 2,5 millions de touristes par an. Elle bénéficie de ce fait d'un très fort potentiel œnotouristique. En plus des facteurs jouant également pour Yantai, comme la proximité à l'égard de puissantes mégapoles chinoises (Pékin et Tianjin) et étrangères (Séoul) à une heure d'avion, ainsi que le tourisme balnéaire ou de villégiature, Penglai ajoute une très forte dimension culturelle et mythologique. Elle possède un très riche patrimoine historique, avec notamment l'un des quatre plus célèbres pavillons de Chine et une forteresse navale remontant à l'époque Ming.

Mais surtout, Penglai est célèbre dans toute la Chine comme point de départ présumé des Huit Immortels (*Baxian*, 八仙), ainsi que des empereurs Qin Shi Huang et Wudi vers les légendaires îles Penglai, véritable pays de cocagne où, selon les croyances taoïstes, les verres de vin ne sont jamais vides, et où des fruits magiques donnant l'immortalité poussent

en abondance<sup>18</sup>. Le mythique empereur Qin Shi Huang (259-210 av. J.-C.), unificateur de l'Empire de Chine, lança plusieurs expéditions maritimes à Penglai pour essayer d'obtenir l'élixir d'immortalité, en vain. Non seulement ce flux de touristes se rendant à Penglai représente un potentiel important pour l'œnotourisme mais par une association d'idées, le vin de Penglai devient un breuvage conférant l'immortalité.

#### Châteaux vitivinicoles patrimonialisés de Bordeaux *versus* châteaux vitivinicoles globalisés et émergents de Yantai

C'est bien à l'échelle microterritoriale que s'exprime le mieux la diversité des formes, des acteurs, des enjeux et des processus de construction de cette région vitivinicole de Yantai. Les deux dimensions productives et récréatives de ce système viticole en émergence rapide s'expriment territorialement à travers la multiplication de « châteaux viticoles ».

304 Le nombre de châteaux vitivinicoles à Yantai est encore nettement plus limité qu'à Bordeaux. En revanche, la dynamique de création de nouveaux châteaux vitivinicoles y est sans commune mesure. On a peine à suivre les progrès des surfaces vitivinicoles et des domaines dans la région de Yantai. Quant à lui, le vignoble bordelais représente un héritage du passé ; patrimonialisé et quasiment immuable, il n'évolue plus pour l'essentiel qu'au gré des changements de propriétaire. Le vignoble bordelais est structuré par un système hiérarchisé à la fois très sophistiqué et peu évolutif. L'ensemble forme une manière de chef-d'œuvre absolu et à la perfection peut-être indépassable mais figée dans le temps, largement élitiste. Rien de tel à Yantai, où les créations de domaines vitivinicoles s'effectuent sans ordre apparent, où les formes architecturales les plus disparates et parfois les plus kitsch témoignent des progrès de la *world culture*, avec ce curieux mélange d'énergie et parfois de mauvais goût.

On ne retrouve nullement à Yantai la saga des dynasties familiales des aristocrates du bouchon du Médoc et les associations subtiles entre vin, patrimoine et gastronomie ; à l'extrémité de cette péninsule de Jiaodong, au bord de la mer Jaune, quelques grandes entreprises publiques ou privées, chinoises ou étrangères créent sur place de puissants châteaux vitivinicoles aux modèles économiques inspirés du Nouveau Monde, marqués par le *big business* et souvent le modèle des parcs à thème adapté au tourisme de masse (fig. 5).

18 Cette croyance relève de la « Voie des magiciens et des immortels » (*Fangxiandao*, 访仙道).



5. Château vitivinicole à la française d'un nouveau riche, Penglai, 2012

Ces entreprises y côtoient des nouveaux riches, peu au fait des subtilités historiques de l'Ancien Régime, mais souvent avides d'imiter l'ancien mode de vie seigneurial européen et de gagner de la face en invitant leurs hôtes avec une boisson exotique, rare et précieuse. On trouve ainsi Château Junding, émanation du géant agroalimentaire public COFCO qui avec un positionnement très luxueux a voulu, semble-t-il, mettre une pierre dans le jardin de Changyu, son concurrent, mais aussi un investissement public dans une entreprise mixte entre le puissant groupe public CITIC associé aux Domaines Barons de Rothschild.

D'autres entreprises mixtes ont vu le jour comme Reifeng-Auzias, créée en 2003 par Dominique Auzias, éditeur de guides touristiques (notamment *Le Petit Futé*) et propriétaire du Château Auzias situé près de Carcassonne, Michel Behar, financier et juriste, et Wu Feng, dirigeant d'un groupe pétrolier chinois et son épouse, originaire de Penglai ; ses 23 ha produisent des vins blancs et rouges haut de gamme (fig. 6).

Treaty Port Vineyards relève d'une catégorie analogue : il s'agit d'une entreprise fondée en 2004 par un homme d'affaires écossais et sa femme taïwanaise ; on peut y voir un château médiéval de style écossais quelque peu incongru dans la campagne de Penglai, entouré par un vignoble de 21 ha.



6. Château Reifeng-Auzias, octobre 2012

## CONCLUSION

Actuellement, la région vitivinicole de Yantai est encore très loin de pouvoir soutenir la comparaison avec son homologue bordelaise. Sa superficie est nettement plus réduite; sa notoriété, la qualité et le prix de ses crus, la valeur de son patrimoine architectural sont sans commune mesure. Son système de classement n'en est qu'à ses tout débuts. Le vignoble bordelais restera sans doute à tout jamais un symbole universel et indépassable du vin fondé sur l'unicité et la non-reproductibilité d'un patrimoine naturel, œnologique, architectural, institutionnel, social et historique exceptionnel, sans équivalent possible. L'antonomase a donc des limites évidentes.

Si on essaie de faire un peu de prospective, il apparaît évident que Yantai ne sera jamais Bordeaux. Mais Yantai sera sans doute une grande région vitivinicole. Il y a aura en Chine plusieurs « Bordeaux d'Orient ». Le caractère mythique du vignoble bordelais est un héritage de plusieurs siècles d'histoire. Le vignoble de Yantai n'a qu'une centaine d'années; encore cette période a-t-elle été marquée par de nombreuses discontinuités. En revanche, l'appartenance de Yantai à un pays d'une toute autre échelle démographique et économique que celle de la France lui offre des potentialités de développement considérables. Elle conduira Yantai vers des formes inédites d'œnotourisme de masse, sources de surprofits mais aussi de difficulté de gestion des flux. La puissance de l'entreprise Changyu constituera à la fois une chance et un frein à l'émergence d'un véritable vignoble de rang mondial.

Mais surtout la question de l'identité de ce « Bordeaux oriental » émergeant reste entière. Si la comparaison avec le Bordelais s'avère hypothétique, et si l'identité française du Bordelais ne fait aucun doute, quelle est l'« orientalité », voire la « sinité » de ce vignoble? La vigne, le vin, l'architecture des chais sont clairement non chinois. Pour l'heure, l'« orientalité » se résume pour l'essentiel à un fait de localisation. L'enjeu n'est donc pas seulement d'initier les Chinois à la « culture du vin »; il est de savoir quelle est l'articulation entre le fait vitivinicole et la civilisation chinoise, mais aussi les réalités sociales locales. *In fine*, la question est aussi politique: est-il possible de créer un vignoble de classe mondiale par les autorités publiques, de manière *top down*, sans véritable participation de la société et des individus eux-mêmes? Soit la région vitivinicole de Yantai parvient à s'inscrire dans la culture chinoise et à faire l'objet d'une véritable appropriation par la société locale, soit elle constituera une sorte de greffe allogène, globalisée, un phénomène purement économique et commercial, sans doute très profitable mais relevant de la tendance générale à la disneylandisation.





TROISIÈME PARTIE

## **Géographies culinaires**



## POUR UNE GÉOGRAPHIE DES SAUCES AU VIN

*Raphaël Schirmer*

[...] [La] cuisine contemporaine est davantage faite pour satisfaire l'ego démesuré des chefs que pour caresser le palais des clients et appeler un vin qui s'emboîtera avec grâce dans le mets qui est proposé. Des quenelles de brochet sauce Nantua, une blanquette de veau à l'ancienne ou un cassoulet combinent et fusionnent quelques ingrédients judicieusement dosés. Plusieurs vins qui sont eux-mêmes des entités complexes et symphoniques peuvent les escorter et créer une harmonieuse explosion de saveurs.

Jean-Robert Pitte<sup>1</sup>

La restauration, la gastronomie, les vins, voilà bien trois thèmes chers au géographe Jean-Robert Pitte. De l'éloquence et une verve souvent affûtée, un goût prononcé pour la simplicité, une culture encyclopédique sur la gastronomie et les vins, autant d'éléments qui impliquent le géographe, tant dans les affaires de la Cité, que dans le débroussaillage de champs encore peu explorés de la recherche scientifique. Et certainement aussi, de façon plus intime, dans une philosophie de la vie accordant une place majeure à la sensualité.

Arrêtons-nous sur le deuxième élément. Nul doute à cela, Jean-Robert Pitte est un précurseur. Il a ouvert la discipline vers de nombreuses thématiques novatrices, soit directement par ses écrits, soit indirectement en donnant des impulsions pour orienter la recherche vers des voies peu usitées. Et justement, se concentrer sur le précédent triptyque – restauration, gastronomie, vins – dans ce qui pourrait réunir les trois, c'est-à-dire les sauces au vin, est plus intéressant et éclairant sur notre monde qu'il n'y paraît au premier abord. Leur étude pourrait relever d'une certaine futilité, si elle n'en disait pas long sur l'organisation de notre monde, à différentes échelles. Les sauces au vin renvoient tant aux classiques relations ville-campagne qu'à l'architecture de la

1 Jean-Robert Pitte, « L'éloge de la cuisine amoureuse du vin » [chronique *Libre Parole*], *Revue du Vin de France*, n° 583, juillet-août 2014, p. 34.

mondialisation. Cuisiner avec tel ou tel vin, en nommant d'une certaine manière une sauce, en utilisant une langue bien précise, enfin en s'approvisionnant dans une région viticole donnée, n'est pas neutre. Loin s'en faut. Puisse ce texte apporter quelques éclairages sur la question.

## SAUCES AU VIN, VINS DE SAUCES

Travailler sur les sauces au vin revient à combler un angle bien peu documenté de la recherche scientifique. Aussi bien les livres de vulgarisation, ceux de disciplines connexes, ou les ouvrages écrits par des géographes font peu ou prou l'impasse sur la question. Ou alors, ces travaux ne font que citer, au détour d'une phrase, telle sauce faite à base de vin. À une exception près, celle de Jean-Robert Pitte. Même s'il n'en fait jamais le cœur de son argumentation, il évoque tout de même des sauces. Et surtout, il ouvre de nouvelles voies. Elles pourront être explorées dans divers espaces.

312

### Un désintéret notoire

Les sauces au vin sont peu ou prou délaissées par les écrits sur le vin<sup>2</sup>. Alexandre Lichine, dans son *Encyclopédie des vins et des alcools* – ouvrage cher à Jean-Robert Pitte –, n'a guère d'entrée *ad hoc*. Même en compulsant l'ouvrage, on ne trouve rien dans les pages réservées aux vignobles potentiellement concernés. Rien sur les jerez, rien non plus sur les marsalas, encore moins à propos des cognacs<sup>3</sup>. À peine apprend-on que le madère élaboré à partir du cépage verdelho « accompagne merveilleusement le consommé de tortue<sup>4</sup> » ; mais rien n'est dit sur une éventuelle sauce au madère pour cuisiner cet animal.

Au vrai, il semble bien que les sauces au vin pâtissent d'une mauvaise image auprès des amateurs de vin. Un vin de sauce serait-il digne de figurer sur une table pour être dégusté ? N'est-ce pas le vin le moins bon que l'on réservera pour la cuisine ? Qualifier un vin de « *verjus* » revient à le dénigrer en le considérant comme n'étant pas digne d'être bu, et donc, suprême offense, le reléguer à la cuisine<sup>5</sup>. On imagine toute la violence qu'il y a à traiter des viticulteurs de « *verjutiers*<sup>6</sup> ». Un vin de sauce est un mauvais vin : le sort en est jeté. Le romancier bordelais Philippe Solers s'inscrit dans cette veine : « J'ai horreur du bourgogne, c'est un vin de sauce et de sang [...]. Il faut tout de même

2 J'exclus évidemment les ouvrages rédigés par des cuisiniers.

3 Alexis Lichine, *Encyclopédie des vins et des alcools* [*Encyclopædia of Wines and Spirits*], trad. Yves Malartic, Paris, Robert Laffont, 1972, respectivement p. 691, 463 et 285.

4 *Ibid.*, p. 453.

5 *Ouest France*, 26-27 juin 1948. Texte issu d'une chronique écrite par P. Vignerou, pseudonyme dissimulant un auteur dont je n'ai pas retrouvé l'origine.

6 *Ouest France*, 6-7 août 1949.

que les gens prennent conscience et qu'on le sache : le bourgogne n'est pas du vin, c'est de la boisson pour sauces<sup>7</sup> ». Il y a donc vin et vin.

On imagine qu'il en va ainsi dans la géographie du vin. Quiconque voudrait s'en convaincre pourrait relire les géographes bordelais ; la sauce *bordelaise* n'apparaît nullement dans leurs travaux. Ni Henri Enjalbert, ni René Pijassou, ni Philippe Roudié, ni Michel Réjalot ne s'intéressent à la question<sup>8</sup>. Même constat en Bourgogne : Rollande Gadille évoque brièvement les consommateurs, mais ne porte pas du tout son analyse sur la gastronomie régionale, et encore moins sur les sauces au vin<sup>9</sup>. Aucun œuf en meurette ne trouve grâce à ses yeux. C'est bien là que le bât blesse : le sujet de ces géographes étant de comprendre le développement de vignobles d'excellence, mentionner des sauces n'irait-il pas à l'encontre de leurs propos ?

### Les sauces au vin dans la géographie

C'est donc, sauf erreur de notre part, Jean-Robert Pitte qui inaugure un nouvel intérêt pour les sauces au vin. Ici pour inscrire son propos dans une démarche de géographie historique, il cite alors un « consommé au madère et au parmesan servi par Brillat-Savarin<sup>10</sup> ». Là pour rappeler combien la ville tient un rôle important pour comprendre les phénomènes spatiaux, la sauce Nantua fait partie d'un ensemble de mets ou d'accompagnements qui éclairent la démonstration du géographe :

[...] Le rôle gastronomique de la ville apparaît clairement : elle suscite dans les campagnes voisines des productions de haut goût et les attire sur les marchés où elles trouvent preneurs, même si leur prix est élevé. Ainsi la quenelle lyonnaise fait appel au brochet élevé dans les étangs de la Dombes, à la mie de pain du froment bas-dauphinois et, pour la sauce Nantua,

7 Dans *Lire*, 1986, cité par Jean-Robert Pitte, *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette Littératures, 2005, p. 21, [repris lui-même de Jean-François Bazin, « Le Bordeaux, un sujet interdit à table », *L'Amateur de Bordeaux, spécial Bordeaux Bourgogne*, n° 34, mars 1992, p. 68-75, en part. p. 72].

8 Henri Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris/Bruxelles/Montréal, Bordas, 1975 ; René Pijassou, *Le Médoc. Un grand vignoble de qualité*, Paris, J. Tallandier, 1980 ; Philippe Roudié, *Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, coll. « Grappes et millésimes », 1994 ; Michel Réjalot, *Les Logiques du château. Filière et modèle viti-vinicole à Bordeaux, 1980-2003*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, coll. « Grappes et millésimes », 2007.

9 Rolande Gadille, *Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles Lettres, coll. « Publications de l'université de Dijon », 1967, p. 370-375.

10 Jean-Robert Pitte, « Naissance et expansion des restaurants », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 767-778.

à l'écrevisse bugiste, à la crème bressane et au vin blanc de Mâcon ou de Montagnieu<sup>11</sup>.

Le géographe inscrit ses travaux dans la lignée de ceux de von Thünen (1783-1850), dont il utilisera le modèle en ce qui concerne la géographie des fromages<sup>12</sup>.

Il est par conséquent judicieux de passer de cette première question clé – la relation qu'entretient la ville avec les productions agricoles – à celle d'un acteur que Jean-Robert Pitte a pertinemment étudié dans ses écrits : le restaurant. Acteur majeur de cette relation ville-campagne s'il en est, celui-ci joue un rôle essentiel pour qui veut comprendre l'essor de vignobles orientés vers des vins fins. Il fait figure de véritable « aiguillon » qualitatif<sup>13</sup>.

314

C'est bien cette relation que j'ai voulu explorer dans ma thèse sur le vignoble nantais, dirigée par Jean-Robert Pitte de 1995 à 2001, et publiée en 2010 sous le titre *Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*<sup>14</sup>. Le chapitre V intitulé « Nantes réinvestit ses vins<sup>15</sup> » essaie, dans la lignée des travaux de Jean-Robert Pitte, de sonder cette relation qui se noue entre une ville et ses campagnes<sup>16</sup>. Aussi la question de savoir si la sauce à la nantaise, encore dénommée beurre blanc, aurait contribué au manque de notoriété dont a longtemps souffert le vignoble nantais semble incontournable. Pire encore, comprendre si les fameux maquereaux au muscadet, hélas produits par des industriels locaux, ne seraient pas à replacer parmi les éléments qui plongent le vignoble dans une situation de discrédit<sup>17</sup>.

Il est difficile de trancher définitivement. Rien n'empêche en effet la Bourgogne de proposer une sauce Chambertin qui n'entame en rien la renommée du village de Gevrey-Chambertin. Les véritables raisons de la mauvaise image du vignoble nantais sont à chercher ailleurs. Avec du recul, c'est essentiellement la perte des réseaux tissés aux Temps modernes vers l'Angleterre et la Baltique qui permet de comprendre le rétrécissement de l'aire de consommation du vin. Et partant, son orientation vers un vin dévolu aux cafés d'une Nantes

11 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris/Saint-Amand-Montrond, Fayard/Bussière, coll. « Nouvelles études historiques », 1991, p. 104.

12 *Ibid.*, p. 106.

13 Jean-Robert Pitte, « Pour en finir avec le pseudo-terroir. Les vrais facteurs de la qualité du vin », dans André Humbert et Evelyne Arnould, *Pratiques anciennes et genèse des paysages. Mélanges de géographie historique à la mémoire du Professeur Jean Peltre*, Nancy, Université de Nancy 2/Centre d'études et de recherches sur les paysages, 1997, p. 195-212, en part. p. 204.

14 Raphaël Schirmer, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, coll. « Grappes et millésimes », 2010.

15 *Ibid.*, p. 145.

16 *Ibid.*, p. 145-186.

17 *Ibid.*, p. 145.



populaire et industrielle<sup>18</sup>. Preuve en est *a contrario* la cristallisation régionaliste qui se noue à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle. Elle passe par la valorisation de la gastronomie régionale, de ses vins et de ses sauces au vin. Elle participe du renouveau qualitatif du vignoble, qui se concrétise notamment par l'obtention de l'appellation d'Origine contrôlée (AOC) dès 1936, aux côtés des plus prestigieux vignobles français. Citons ce discours de l'écrivain Marc Elder (1884-1933, prix Goncourt 1913) prononcé lors du Salon d'Automne de Nantes des 5 et 6 novembre 1924 devant la Section régionaliste gastronomique, où il témoigne avec emphase du renouveau de la relation que les Nantais entretiennent avec leur vin et leur gastronomie :

Ne maudissons pas trop la tradition : elle conserve le meilleur avec le pire. Je crois que la perte du Beurre Blanc, du Lard Nantais ou du Muscadet serait un malheur irréparable. Un bon plat, comme un bon vin, est une promesse de bonheur, et celui qui a su conduire à point une volaille, protéger un raisin, mijoter une sauce, a bien mérité de l'humanité. Que d'aimables apaisements dans cette crème au beurre aiguisée d'échalotes qui embaume nos brochets, que de consolations bienfaisantes dans nos pâtés, nos conserves, et nos friandises où le sucre, que les Nantais les premiers raffinèrent, est accommodé à merveille, que de sagesse sans prétention dans ces crus de Saint-Fiacre, de Vallet, de Maisdon, esprit subtil éveillé quelque soir de septembre au creux d'un fût vierge, sous les solives du vieux cellier<sup>19</sup>.

Cette relation ville-campagne, observée à travers le prisme des sauces au vin, demanderait à être analysée avec plus de profondeur. Nombreuses sont les villes ou les régions qui ont donné leur nom à des sauces. Elles sont dites bourguignonne, nantaise, ou encore bordelaise. Elles témoignent de la qualité des spécialisations régionales et des nécessaires investissements urbains (tant au sens financier que culturel ou identitaire), qui président à leur renommée. Le phénomène est-il universel ? Il semble possible d'esquisser quelques éléments de réponse à travers l'exemple des États-Unis d'Amérique.

#### Les sauces au vin aux États-Unis d'Amérique

Probablement pour des raisons similaires à celles évoquées à propos de la France, les principaux écrits scientifiques américains sur le vin font l'impasse sur les sauces au vin. Maynard A. Amerine brosse un tableau très documenté

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 121.

<sup>19</sup> Archives Départementales de Loire-Atlantique, 30 J 8, fonds Stany-Gautier, n° 30, « Recettes nantaises », s.l.n.d., *Commerce et qualité*, p. 1 ; Discours de Marc Elder, « À ma ville... », prononcé à la « Section régionaliste gastronomique » du Salon d'automne de Nantes, 5 et 6 novembre 1924.

du vignoble californien en 1951, mais rien n'apparaît en ce qui concerne ses relations aux marchés de consommation<sup>20</sup>. L'historien américain spécialiste du vin Thomas Pinney n'évoque pas la gastronomie américaine, et reste donc muet sur le vin et les sauces dans ses ouvrages<sup>21</sup>.

D'autres raisons particulières peuvent expliquer cet état de fait. Tout d'abord, la qualité de pays pionnier en matière de viticulture, et toute la difficulté qu'ont eue les colons à implanter de la vigne *vitis vinifera*, expliquent sans doute que cela les détourne pendant longtemps d'une réflexion sur le sujet. Les Américains furent obnubilés par la volonté de faire pousser de la vigne, coûte que coûte<sup>22</sup>. De ce fait, les travaux se focalisent nettement sur la question des cépages, avec en particulier la relation qu'ils entretiennent avec le climat<sup>23</sup>. Ensuite, l'éveil relativement tardif d'une cuisine régionale américaine ne facilite pas la réflexion sur ce point assez pointu. La prédominance des influences européennes, et la reprise de bon nombre de sauces déjà existantes ont probablement pu jouer comme d'un frein. D'ailleurs, le mot français *sauce* est utilisé dans la gastronomie américaine, au même titre que le terme *restaurant*<sup>24</sup>. On voit bien l'influence majeure de la gastronomie française dans le monde. Les ouvrages actuels sur la vigne et le vin sont également peu diserts, sinon totalement muets, sur les sauces. Qu'il s'agisse de James T. Lapsley, Tyler Colman, ou Erica Hannickel, les questions abordées sont plutôt politiques, sociales et économiques enfin culturelles, mais ne portent pas sur la gastronomie<sup>25</sup>. Seul Paul Lukacs évoque le sujet, en l'intégrant à une vaste réflexion sur la cuisine américaine<sup>26</sup>.

La littérature populaire sur le vin est en revanche éminemment intéressée par la question. On trouve des exemples aussi bien dans les travaux de

20 Maynard Andrew Amerine et Maynard Alexander Joslyn, *Table Wines. The Technology of their Production*, Berkeley, University of California Press, 1951.

21 Thomas Pinney, *A History of Wine in America*, vol. 1, *From the Beginnings to Prohibition* [1999]; vol. 2, *From Prohibition to the Present* [2005], Berkeley, University of California Press, 1999-2005.

22 *Ibid.*, vol. 2, p. XV.

23 Raphaël Schirmer, « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans Serge Wolikow et Olivier Jacquet (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle. Approche internationale d'une construction historique*, Éditions universitaires de Dijon, coll. « Sociétés », 2011, p. 91-108.

24 Jean-Robert Pitte, « Naissance et expansion des restaurants », art. cit, p. 776.

25 James T. Lapsley, *Bottled Poetry. Napa Winemaking from Prohibition to the Modern Area*, Berkeley, University of California Press, 1996; Tyler Colman, *Wine Politics. How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drinks*, Berkeley, University of California Press, 2008; Erica Hannickel, *Empire of Vines. Wine culture in America*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, coll. « Nature and Culture in America », 2013.

26 Paul B. Lukacs, *American Vintage. The Rise of American Wine*, Boston, Houghton Mifflin, 1985. Je n'ai hélas pour l'instant pas trouvé d'informations sur cet auteur.

Franck Schoonmaker (1905-1976), de Jeanne Owen<sup>27</sup> ou de Shirley Sarvis (1935-2013). Concentrons-nous sur le premier auteur, fondamental pour qui veut comprendre les vins américains.

Frank Schoonmaker est un importateur de vin new-yorkais. Son initiation au vin commence comme pour de nombreux Américains par un voyage en Europe, dont il tirera un livre<sup>28</sup>. Son engouement pour le vin se révèle lorsqu'il travaille à la fin de la prohibition pour la célèbre revue intellectuelle américaine *The New Yorker*. Elle lui demande d'écrire des textes sur le vin entre les années 1934 et 1946<sup>29</sup>. Retournant en Europe, et plus particulièrement en France, il est alors éduqué par Raymond Beaudouin, fondateur de la *Revue du Vin de France*. Il travaille ensuite avec Alexis Lichine (1913-1989), bien connu pour son encyclopédie citée ci-dessus, ainsi que pour la propriété qu'il a détenue dans le Médoc (Prieuré Lichine). Schoonmaker écrit plusieurs livres sur le vin et devient aux États-Unis une autorité en la matière ; il joue un rôle de véritable Pygmalion pour les Américains<sup>30</sup>. Son livre *American Wines*, coécrit avec Tom Marvel, possède un chapitre intitulé « *Cooking with wine* »<sup>31</sup>. Il y cite de nombreuses recettes de cuisine au vin, les unes empruntées à Jeanne Owen, les autres à des restaurateurs : à l'Antoine's Restaurant à la Nouvelle-Orléans, chef Léon Abondance<sup>32</sup>, au Canari d'Or Restaurant à New York<sup>33</sup>, ou encore à Auguste Escoffier<sup>34</sup> parmi bien d'autres. On ne saurait mieux dire l'influence de la gastronomie française à cette époque.

L'ouvrage de Shirley Sarvis et Robert Thompson, *American Wines and Wine Cooking* est un autre exemple d'importance<sup>35</sup>. La couverture de l'ouvrage annonce fièrement qu'il s'agira de présenter des « *classic recipes with wine as the vital ingredient* »<sup>36</sup>. Ce livre est considéré comme ayant eu un impact majeur sur les connaissances que peuvent avoir les Américains du vin, et sur

27 Jeanne Owen, *A Wine Lover's Cook Book*, New York, M. Barrows and Company, 1940.

28 Frank Schoonmaker, *Through Europe on two dollars a day*, New York, McBride, 1927.

29 Frank E. Johnson, « Frank Schoonmaker. Visionary Wine Man », s.l.n.d., en ligne, disponible à l'adresse : [www.frankjohnsonselections.com/frank\\_schoonmaker.pdf](http://www.frankjohnsonselections.com/frank_schoonmaker.pdf), mis en ligne le 30 septembre 2008, consulté le 24 mai 2017.

30 Elin McCoy, *The Emperor of Wine. The Rise of Robert M. Parker, Jr., and the Reign of American Taste*, New York, ECCO, 2005, p. 16.

31 Franck Schoonmaker et Tom Marvel, *American Wines*, New York, Duell, Sloan and Pearce, 1941, p. 275-300.

32 *Ibid.*, p. 280.

33 *Ibid.*, p. 285.

34 *Ibid.*, p. 287.

35 Shirley Sarvis et Robert Thompson, *American Wines and Wine Cooking*, Des Moines, Creative Home Library, 1973.

36 « recettes classiques avec le vin comme ingrédient essentiel ».

leur cuisine<sup>37</sup>. Cet ouvrage, comme celui de Jeanne Owen d'ailleurs, célèbre la gastronomie française. On ne sera pas étonné qu'un grand nombre de recettes soient d'abord mentionnées en français dans le texte : « Soupe au Moules [sic] (*Mussel Soup*)<sup>38</sup> », « Crème de volaille<sup>39</sup> » voire même « Bouillabaisse (*originally spelled, "Bouille-a-baisse*)<sup>40</sup> » pour en rester à la catégorie des vins blancs.

Une cuisine accompagnée de vins français, en utilisant des termes issus de la tradition française, souvent écrits en langue française même ; ce que certains auteurs ont pu caractériser comme une forme d'impérialisme témoigne bien de l'influence de notre pays dans le monde<sup>41</sup>. Presque la moitié des vins conseillés par Jeanne Owen est d'origine hexagonale, un tiers d'origine américaine (des vins génériques encore à son époque), d'autres pays ne rencontrant que de rares mentions (Espagne, Italie, Portugal, Allemagne et Afrique du Sud) principalement pour les vins fortifiés<sup>42</sup>.

318

Les XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles correspondent à l'apogée de la domination des vins français. La Champagne, le Bordelais, ou encore la région de Cognac sont les références mondiales en matière de vins ou d'alcools de qualité. Comme dans d'autres domaines des arts, du luxe, ou de la gastronomie, Paris représente la capitale mondiale du bon goût : elle dessine les modes. L'Exposition universelle de 1855 consacre cette primauté en matière de vins. Le célèbre classement des vins de Bordeaux exprime la quintessence du raffinement français. Le bon goût se propage dans le reste du monde, aux États-Unis d'Amérique notamment.

#### LES SAUCES AU VIN DANS LA RESTAURATION AMÉRICAINE

Le fonds particulier de menus de restaurants déposés à la Bibliothèque publique de New York<sup>43</sup> (*New York Public Library*) : « *What's on the menu?* » devrait permettre d'envisager la domination française sous un autre jour. Ce fonds offre l'intérêt de cerner la question du vin dans les sauces dans la durée, de 1850 à nos jours. Quels sont les intérêts et les limites de ce *corpus* ?

37 Voir à ce sujet sa nécrologie : Miriam Morgan, « *Wine pairing pioneer Shirley Sarvis dies* », *San Francisco Chronicle*, 21 janvier 2013, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.sfgate.com/bayarea/article/Wine-pairing-pioneer-Shirley-Sarvis-dies-4212157.php>, consulté le 24 mai 2017.

38 Shirley Sarvis et Robert Thompson, *American Wines and Wine Cooking*, op. cit., p. 25.

39 *Ibid.*, p. 27.

40 *Ibid.*, p. 37.

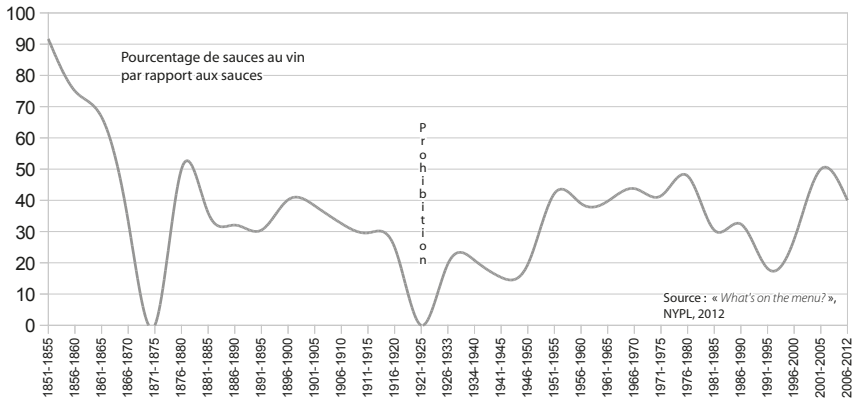
41 Michaël Steinberger, *Au Revoir to All That. Food, Wine and the End of France*, New York/Berlin/London, Bloomsbury, 2009, p. 14.

42 Jeanne Owen, *A Wine Lover's Cook Book*, op. cit.

43 Voir en ligne, <http://menus.nypl.org/>, consulté le 24 mai 2017.

C'est tout d'abord l'ampleur du fonds qui est à remarquer. Pas moins de 17 000 menus, avec plus d'un million de mets (plats divers et boissons) sont disponibles en ligne. Tout un faisceau d'éléments issus des menus est retranscrit : l'année, la monnaie dans lequel le menu est libellé, le prix de tel ou tel mets, parfois des précisions écrites dans le menu lui-même. La facilité d'accès aux sources est double. Elles sont consultables en ligne pour observer directement les menus, et *via* une base de données pour avoir accès à des informations quantitatives. Pour la présente recherche, fondée sur une version de mars 2012, on compte plus de 60 000 vins et eaux-de-vie<sup>44</sup>. L'analyse a été faite de façon exhaustive pour les périodes 1850-1919 et de 1950 à nos jours. En ce qui concerne la période qui suit la Prohibition (1920-1933), des projections permettent d'obtenir des tendances<sup>45</sup>. Ce sont donc 10 692 sauces toutes catégories confondues<sup>46</sup> qui apparaissent, parmi lesquelles 3 357 sauces au vin<sup>47</sup>. L'évolution dans le temps (fig. 1) permet de percevoir une longue période de déclin jusqu'à la Prohibition, suivie par une période de stabilisation après la seconde guerre mondiale jusqu'aux années 1970. Les sauces au vin connaissent ensuite un autre déclin prononcé, avant de vivre un regain d'intérêt depuis 1990. Ces évolutions sont étroitement corrélées avec la consommation de vin aux États-Unis<sup>48</sup>.

- 44 Seul le vin au sens de l'OIV est l'objet de cette analyse. « Définition de base (18/73). Le vin est exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin. », en ligne, disponible à l'adresse : [www.oiv.int/public/medias/3961/f-code-i-31.pdf](http://www.oiv.int/public/medias/3961/f-code-i-31.pdf), consulté le 24 mai 2017. Sont donc éliminés tous les supposés vins réalisés à partir d'autres fruits, comme l'agave par exemple (*Margarita de Los Cabos - made with Agave Cactus Wine*, disponible à l'adresse : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/56185](http://menus.nypl.org/menu_pages/56185), consulté le 24 mai 2017).
- 45 Lorsque qu'un *item* est mentionné une première fois, la base de données permet de le repérer dans le temps.
- 46 Les sauces en général : anglaise, barbecue, béarnaise, beauharnaise, béchamel, cambridge, cardinal, chambord, chateaubriand, colbert, cumberland, diane, dijonnaise, figaro, genevoise, gribiche, hollandaise, joinville, ketchup, maltaise, marinrière, matelote, mornay, mousquetaire, normande, norvégienne, périgueux, poulette, printanière, reform, régence, rémoulade, salsa, soubise, tabasco, talleyrand, tyrolienne, valois et worcestershire.
- 47 Les sauces au vin : berycy, beurre blanc, bordelaise, bourgogne, bourguignonne, brandy, champagne, chasseur, chianti, cognac, diable, jerez/*sherry*, madère, marchand de vin, marsala, nantaise, nantua et porto. D'autres sauces au vin apparaissent également par une recherche par pays, comme par exemple pour l'Allemagne et les vins de Moselle.
- 48 Raphaël Schirmer, « Boire du vin aux États-Unis (de 1850 à nos jours) à travers le fonds "*What's on the menu?*" de la New York Public Library. Premières tendances », communication au colloque « Ville et valorisation des produits des terroirs. Sources, méthodes et approches comparatives à l'échelle internationale, 21-22 novembre 2013, Université Bordeaux 3/ Maison des Sciences de l'homme d'Aquitaine, en ligne, disponible à l'adresse : <http://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00941897>, consulté le 24 mai 2017 [à paraître].



### 1. Les sauces au vin dans les menus de restaurants américains (1850-2012)

320

Des limites sont à prendre en compte. Il s'agit bien sûr des vins ou des sauces au vin proposés sur une carte, et non de ceux consommés par le client potentiel. La nuance est de taille. En outre, les menus sont plutôt représentatifs de restaurants de qualité, surtout en début de période. Les grands noms de la gastronomie ou du luxe américain s'y côtoient : citons le Delmonico dès 1880, le Waldorf Astoria dès 1914, ou encore le *Per Se* à partir de 2006<sup>49</sup>. Toute une partie de la restauration plus populaire, sans menus imprimés, nous échappe donc.

Notons enfin qu'il doit bien exister des fraudes ou des imprécisions plus ou moins volontaires de la part des restaurateurs ou des négociants. Le terme Champagne est souvent utilisé à titre générique. Il est d'ailleurs notoire qu'avant la création des signes de qualité, de nombreuses bouteilles étaient vendues par des négociants peu regardants sur l'origine des vins<sup>50</sup>. Néanmoins, il est régulièrement précisé que les vins sont américains ou californiens quand le terme est utilisé de manière générique<sup>51</sup>. La part de vins illégitimes est hélas impossible à quantifier. Cet écueil apparaîtra plus loin en ce qui concerne les vins de Jerez (encore appelés *sherry/sherries* par les Nord-Américains).

49 Pour le Delmonico, voir en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/27636](http://menus.nypl.org/menu_pages/27636), consulté le 24 mai 2017 ; pour le Waldorf Astoria : <http://menus.nypl.org/menus/33593> ; pour le Per Se : <http://menus.nypl.org/menus/23314>.

50 Olivier Jacquet, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, coll. « Sociétés », 2009.

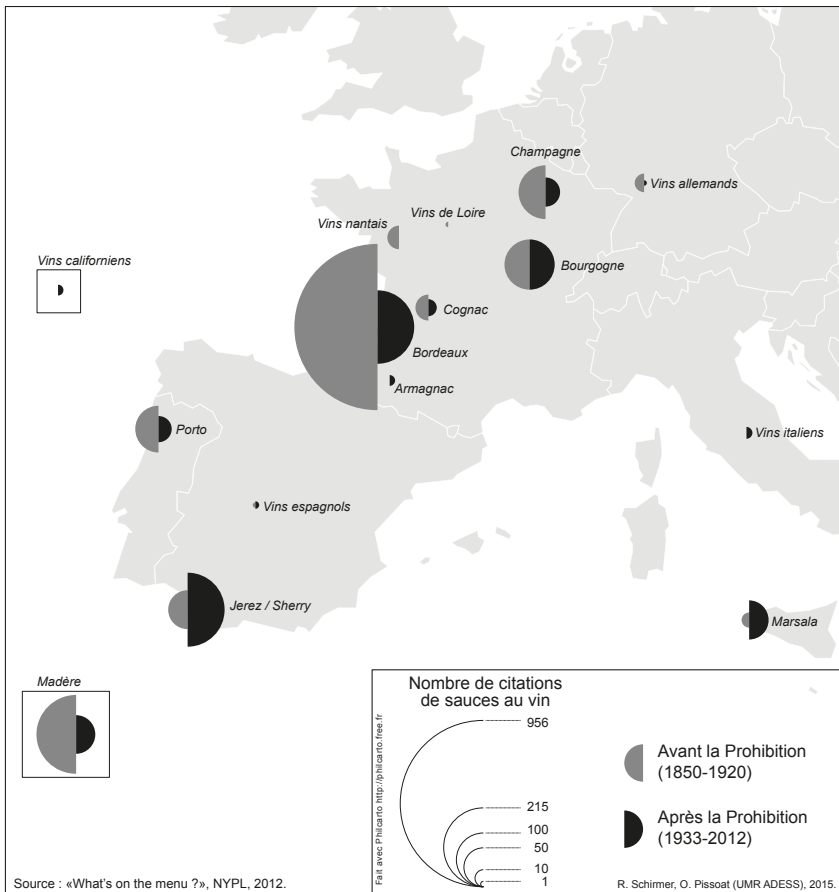
51 À titre d'exemple, un « *California Port Wine* » de 1901, dans le restaurant new-yorkais Harlow & Kuchlin, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/3532](http://menus.nypl.org/menu_pages/3532), consulté le 24 mai 2017. Je souligne.



## Des influences classiques

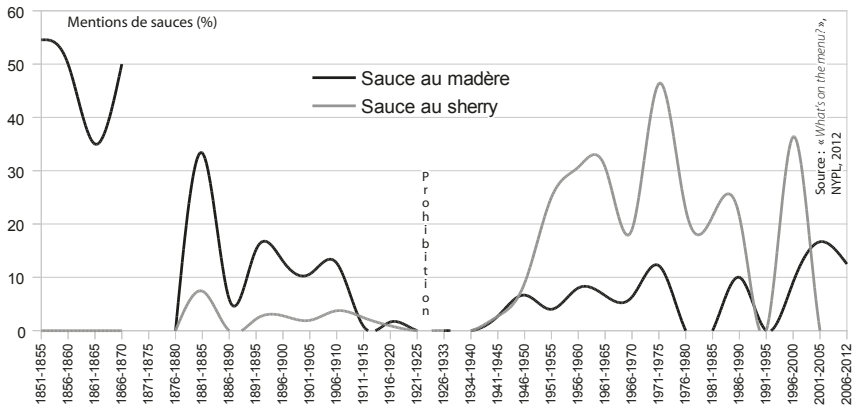
Rien de bien surprenant à cela, l'influence française est prégnante. Elle transparait très nettement si l'on s'intéresse aux termes et aux dénominations spatiales utilisés. Parmi l'ensemble de sauces au vin rencontrées, plusieurs types apparaissent en effet, selon qu'elles renvoient à une façon de cuisiner, à une origine géographique, à un nom de région viticole, ou, bien plus rarement, à un toponyme local.

On trouve dans le fond nombre de sauces dont les noms reprennent des manières de cuisiner françaises : sauce *chasseur* (6,3 % des références des sauces au vin), *diable* (5 %), ou encore *marchand de vin* (3,6 %). Elles témoignent de l'influence considérable que la France a pu avoir à l'étranger dans ce domaine. Il est d'ailleurs possible de préciser ce point en faisant référence cette fois à des villes ou des régions.



## 2. Un imaginaire géographique des sauces au vin (1850-2012)

Certaines sauces au vin sont remarquables, en ce sens qu'elles s'appuient directement sur une origine spatiale. Elles prennent le nom d'une ville. La plus représentée, et de loin, est la sauce *bordelaise* (34,2 %). Bien évidemment, l'origine des vins n'est pas forcément française. Il s'agit davantage d'une manière de cuisiner au vin rouge. Dès lors, il devient impossible de quantifier réellement l'origine des vins. La carte ci-dessous (fig. 2) correspond davantage à l'imaginaire auquel renvoient les sauces qu'à une réalité proprement dite. Ceci dit, aucun autre pays ne jouit d'une aura comparable à celle de la France. Même des noms de villes sont portés à la connaissance du consommateur.



3. La Prohibition, une rupture

À l'inverse, les sauces faisant référence à un vignoble, hormis la sauce *bourguignonne* (4 %), se rencontrent surtout en ce qui concerne les vignobles de Madère (8 %), Jerez (7,2 %) et Porto (3 %). Autant dire des vignobles fortement marqués par la présence d'un négoce d'origine anglaise, et donc la constitution de réseaux. Réseaux pour lesquels il est bien difficile d'avoir des informations supplémentaires, faute de sources ou de bibliographie sur le sujet pour l'instant<sup>52</sup>. Il est en revanche possible d'en pressentir l'existence par des ruptures d'approvisionnement. Ainsi les vins de Madère, largement dominants en début de période, laissent-ils la place aux *sheries* après la Prohibition (fig. 3). Jeanne Owen confirme ce changement sans précédent : le madère « fut complètement oublié pendant les récentes années noires<sup>53</sup>, et le nom devient associé dans l'esprit de nombreuses personnes à un endroit où l'on achète des bracelets et des

52 À titre d'exemple, l'ouvrage de David Hancock, *Oceans of Wines*, porte sur l'Époque moderne (David Hancock, *Oceans of Wines. Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, New Haven [Conn.]/London, Yale University Press, coll. « The Lewis Walpole Series in Eighteenth-Century Culture and History », 2009)

53 Elle fait référence à la période de la Prohibition (1920-1933).

lacets quand on est en croisière<sup>54</sup> ». Nous reviendrons sur ce point. Il semble par ailleurs possible d'inclure les régions de Champagne (3,8 %) et de Cognac (1 %) tant elles sont caractérisées par des logiques de marques qui les rapprochent des précédents vignobles.

La rareté des sauces faisant référence à une échelle géographique fine ne laisse pas d'étonner. Ce qui est l'inverse de la tendance notée pour les vins en général, qui sont avec le temps de plus en plus proposés sur les menus par des niveaux de villages ou de crus. Aucun *trend* similaire n'apparaît pour les sauces. À part la sauce chambertin<sup>55</sup>, aucun village ou cru n'est nommé ; l'échelle régionale domine (97 % des références). Comment expliquer ce point ? Sans doute le coût du vin est-il prohibitif. Comme le rappelle Jean-Robert Pitte : « [...] pour réaliser des sauces au vin, point n'est nécessaire d'utiliser de grands vins. Le côtes-du-Rhône générique convient très bien pour un bourguignon ou des œufs en meurette, le sylvaner ou le sauvignon de Loire pour les sauces au vin blanc, un côtes-du-Jura savagnin pour le poulet dit "au vin jaune" et aux morilles<sup>56</sup>. »

Cette supériorité sans égale de la gastronomie française ne saurait pourtant cacher des éléments de novation.

#### À nouveau monde des vins, nouveau monde des sauces ?

Il est à noter que derrière la prégnance de la gastronomie française apparaissent des éléments novateurs qui traduisent de profonds changements en cours de gestation. Ils forment tout un faisceau d'éléments qui caractérise la naissance d'une gastronomie américaine. Et peut-être déjà, les premiers éléments de son impérialisme.

Ce sont tout d'abord des changements qui apparaissent en matière de source d'approvisionnement. Les restaurateurs américains n'utilisent plus seulement des vins européens, et surtout les habituels grands vignobles, pour confectionner leurs sauces. Ils commencent à s'intéresser à des vignobles nés de la mondialisation. À commencer par leurs propres vignobles.

Il semblerait que l'on puisse expliquer ainsi la montée en puissance des *sherries*. Il ne s'agit sans doute pas de vins issus d'Andalousie, ou pas seulement, mais davantage de vins génériques, produits sur le sol américain. La seule distinction que fasse Shirley Davis entre les *sherries* porte sur le fait qu'ils soient produits en Californie à partir de *vinis vinifera*, ou ailleurs aux États-Unis à partir d'autres cépages autochtones<sup>57</sup>. Pas un mot sur l'Espagne. Il semblerait bien que dans les

54 Jeanne Owen, *A Wine Lover's Cook Book*, op. cit., p. 130.

55 « *Medaillon of Beef au Chambertin* », New York, The Plaza, 16 novembre 1959, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/48857](http://menus.nypl.org/menu_pages/48857), consulté le 24 mai 2017.

56 Comme notifié dans un message électronique privé reçu le mercredi 17 février 2015.

57 Shirley Sarvis et Robert Thompson, *American Wines and Wine Cooking*, op. cit., p. 30.

premiers temps de la naissance d'une gastronomie américaine de qualité, les vins utilisés soient bien issus de Californie pour l'essentiel, mais portent encore des dénominations abusives. Il faudra du temps avant que les Américains n'utilisent leur propre nomenclature (et ce n'est même pas encore totalement le cas) ; bon nombre de « *chablis* » sont encore californiens... La loi américaine s'appuie sur la clause du Grand-Père (*Grand Father's Clause*) pour continuer à utiliser des toponymes européens en arguant du fait qu'ils étaient utilisés par les premiers colons avant que des lois européennes ne visent à en proscrire l'utilisation<sup>58</sup>.

Les premières références faites à l'émergence d'une cuisine californienne<sup>59</sup> évoquent parmi d'autres mets ou boissons des « *California flor sherry* »<sup>60</sup>. Alice Waters, considérée comme l'une des chefs à l'origine de la naissance de cette cuisine, accompagne ses plats de vins californiens<sup>61</sup>. Larry Forgione, l'un de ses fils spirituels, n'utilise que des ingrédients américains, et propose dans les années 1980 une soupe cuisinée au *sherry*<sup>62</sup>. Entendons par là un *sherry* générique, américain. Les noms de vins états-uniens vont petit à petit les supplanter.

324

Seules quelques sauces renvoient bien à l'utilisation de vins explicitement californiens, comme cette « *Iowa Lamb Chops. Marinated in California Pinot Noir with Rosemary*<sup>63</sup> ». Le nombre de références est faible, mais cela s'inscrit bien sûr dans un vaste mouvement de consommation qui tend à donner davantage d'importance aux vignobles états-uniens. Apparaissent aussi des vignobles européens directement dynamisés par le marché américain, comme le vignoble de Barolo (Piémont, Italie). Il n'est sans doute pas beaucoup de vignobles en Europe qui aient connu une telle croissance. Il est passé en une trentaine ou une quarantaine d'années d'une situation de polyculture, sans notoriété aucune, à une forte spécialisation dans le domaine viticole, avec une renommée mondiale. Une trajectoire qui fait davantage penser à des vignobles du Nouveau Monde. Ce qui a déclenché la croissance du vignoble, c'est le projecteur que la presse américaine a braqué sur certains producteurs à partir du milieu des années 1980, comme Angelo Gaja. Barolo et Barbaresco sortent du néant pour devenir deux des villages parmi les plus encensés au monde par la critique

58 Brian Rose, « No More Whining about Geographical Indications. Assessing the 2005 Agreement between the United States and the European Community on the Trade in Wine », *Houston Journal of International Law*, vol. 29, n° 3, printemps 2007, p. 731-770, en ligne, disponible à l'adresse : [www.hjil.org/articles/hjil-29-3-rose.pdf](http://www.hjil.org/articles/hjil-29-3-rose.pdf), consulté le 24 mai 2017.

59 Bertram M. Gordon, « Shifting Tastes and Terms. The rise of California cuisine », *Revue française d'études américaines*, n° 27-28, « La cuisine américaine », février 1986, p. 109-126, en part. p. 110, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/rfea\\_0397-7870\\_1986\\_num\\_27\\_1\\_1225](http://www.persee.fr/doc/rfea_0397-7870_1986_num_27_1_1225), consulté le 24 mai 2017.

60 *Ibid.*, p. 111.

61 Alice Waters, *Chez Panisse Menu Cookbook*, Random House, New York, 1982.

62 Paul Lukacs, *American Vintage*, *op. cit.*, p. 305.

63 333. Three Thirty Three. An American Restaurant, s.l., 1987, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/47598](http://menus.nypl.org/menu_pages/47598), consulté le 24 mai 2017.

internationale. Rien de plus *trendy* qu'une sauce au vin à base de Barolo<sup>64</sup>. À l'évidence, l'importance de la communauté italienne, ainsi que l'aura dont jouissent la gastronomie et les vins de la péninsule, facilitent l'ouverture vers d'autres régions du monde. De nombreuses sauces au marsala (1,8 %) sont attestées, assez tardivement il est vrai<sup>65</sup>. La première mention date de 1888 avec un « *filet de bœuf à la Marsala* » accompagné de choux de Bruxelles<sup>66</sup>.

Le point le plus remarquable est toutefois l'apparition de nouvelles manières de dire le vin ; les mentions de cépage pénètrent le domaine des sauces. Sauce au cabernet<sup>67</sup>, sauce au merlot<sup>68</sup>, sauce au zinfandel<sup>69</sup> ; l'Amérique transpose dans les sauces sa volonté de réformer les manières de dire dans le monde des vins. On sait le succès que rencontre de nos jours cette entrée par les cépages. Elle est désormais devenue mondiale. Il y a fort à parier que tôt ou tard, si ce n'est déjà pas le cas d'ailleurs, un restaurateur français dénommera une de ses sauces du nom d'un cépage local, tant ceux-ci sont à présent amplement connus du grand public. Et cela fort paradoxalement, alors même qu'ils sont désormais devenus le gage d'une authenticité régionale qui passait naguère encore par l'usage d'un toponyme local.

## CONCLUSION

Les États-Unis d'Amérique se sont entichés d'une passion pour la gastronomie et le vin. C'est d'ailleurs un bel hommage que l'ouvrage de Jean-Robert Pitte sur les vins de Bordeaux et de Bourgogne a été traduit et publié aux presses de l'université de Californie (*University of California Press*), sous le titre *Bordeaux/Burgundy. A Vintage Rivalry*<sup>70</sup>. Le vin acquiert une solide place au sein de la culture américaine, quatre-vingt-cinq ans après la fin de la Prohibition. Pour Liz Tach (Sonoma State University), « de nombreux Américains se sont approprié

64 « *Risotto with barolo wine and radicchio* », restaurant Palio, New York, 2012, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/45928](http://menus.nypl.org/menu_pages/45928), consulté le 24 mai 2017.

65 L'immigration italienne est relativement tardive. Elle ne prend son essor qu'à partir de 1890 et connaît son acmé autour des deux guerres mondiales.

66 Metropolitan Hotel, New York, 1<sup>er</sup> décembre 1888, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/27776](http://menus.nypl.org/menu_pages/27776), consulté le 24 mai 2017.

67 « *Sirloin Steak with Marrow and Cabernet Sauvignon* », American Festival Café, New York, 22 novembre 1984, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/52140](http://menus.nypl.org/menu_pages/52140), consulté le 24 mai 2017.

68 « *House Smoked Colorado Lamb Chops served with a Sweet Potato Spearmint Strudel, Merlot Wine Reduction Sauce* », Geronimo, 24 mai 1998, s.l., en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/55833](http://menus.nypl.org/menu_pages/55833), consulté le 24 mai 2017.

69 « *Sea scallops poached with pear in zinfandel wine* », restaurant non mentionné, Saint-Louis, Missouri, 1987, en ligne : [http://menus.nypl.org/menu\\_pages/53887](http://menus.nypl.org/menu_pages/53887), consulté le 24 mai 2017.

70 Jean-Robert Pitte, *Bordeaux/Burgundy. A Vintage Rivalry*, trad. Malcolm B. DeBevoise, Oakland, University of California Press, 2012.

le vin comme boisson pour accompagner les repas, et pour aider à créer une atmosphère sociale détendue et amusante entre amis ou avec la famille<sup>71</sup> ». Cette appropriation est passée par une période d'acculturation, elle cède maintenant la place à une phase de créativité et de maturation d'un nouveau discours sur la vigne et le vin. Cette boisson doit être accessible à tous, ne pas se fermer derrière un vocabulaire abscons réservé à une élite d'*happy few*, et faciliter des relations sociales voulues comme légères et agréables.

326

Que Catherine Zeta-Jones soit capable de reconnaître une sauce au vin les yeux bandés dans le film *Le Goût de la vie* (*No Reservations*, 2007) peut-être lu comme un message adressé au monde par l'industrie cinématographique hollywoodienne : l'Amérique n'est plus complexée par le vin. Et elle le dit haut et fort. Elle a perdu tout complexe face à l'Europe, non seulement en ce qui concerne la qualité de ses vins – au moins depuis le Jugement de Paris en 1976 –, mais aussi en matière de connaissances. Le temps où des Franck Schoonmaker, Robert Mondavi ou Robert Parker se forgeaient une culture bachique en passant par un voyage initiatique en Europe est révolu. Ce sont désormais les États-Unis qui imposent au reste du monde leur discours sur le vin. Le cinéma et les séries télévisées en sont l'un des médias privilégiés. L'approche par les mentions de cépage en est l'illustration la plus évidente<sup>72</sup> (2014). N'assiste-t-on pas à un changement d'échelle des « *passions rivales* », non plus cette fois au sein de l'Hexagone, mais plutôt entre les deux rives de l'Atlantique ?

71 Liz Tach, « Wine drinking in America today », *The Conversation*, en ligne, disponible à l'adresse : <https://theconversation.com/wine-drinking-in-america-today-35104>, mis en ligne le 26 décembre 2014, consulté le 24 mai 2017.

72 Raphaël Schirmer, « Holly[wine] ou le vin dans le cinéma américain », *Annales de géographie*, vol. 123, n° 697, mai-juin 2014, p. 867-889, en ligne, disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-annales-de-geographie-2014-3-page-867.htm>, consulté le 24 mai 2017.



POUR UNE GÉOGRAPHIE DES BONBONS  
LE LIEU ET LE PRODUIT :  
LE CAS DES CONFISERIES TRADITIONNELLES EN FRANCE

*Vincent Moriniaux*

Qui considère les confiseries traditionnelles<sup>1</sup> de France est frappé d'un paradoxe. Le seul bonbon qui ait à ce jour reçu une IGP (indication géographique protégée) est la bergamote de Nancy. Or ce n'est ni la confiserie traditionnelle française la plus liée à un terroir ni la plus ancienne. Pourquoi la bergamote avant le nougat de Montélimar, le calisson d'Aix ou les pâtes de fruits auvergnates ? La réponse qui vient immédiatement à l'esprit est que cela tient au fait que l'IGP n'est pas, comme on le croit souvent à tort, la transposition en droit européen de notre AOC (appellation d'origine contrôlée). Très influencée par la tradition anglo-saxonne qui s'intéresse davantage à la marque qu'à l'origine, l'IGP permet en effet de protéger une confiserie dont aucun ingrédient n'est nancéien, ni le sucre, ni surtout l'essence de bergamote. Or une déjà longue tradition de la définition de l'« origine » dans le domaine viticole (2005 était l'année du 100<sup>e</sup> anniversaire de la loi de 1905, instaurant les bases du concept d'origine, et du 70<sup>e</sup> anniversaire de la création de l'AOC) influence notre perception du rapport lieu/produit. Il sera tenté dans les lignes qui suivent de dépasser cet écran perceptif pour réfléchir à nouveaux frais, à travers l'exemple des confiseries traditionnelles, sur les facteurs qui président à l'apparition du rapport lieu-produit mais aussi sur les facteurs qui en font la durée. En un mot, comment lieu et produit interagissent-ils ? Est-ce le lieu qui fait le produit (et quoi dans le lieu, le milieu ou le paysage ?) ou l'inverse ?

Pourquoi choisir les bonbons ? Les vins et les fromages ont depuis longtemps donné lieu à des études sur l'alchimie particulière qui lie un lieu et un produit et donne corps au concept si français de terroir. Le bonbon non. Pourtant la confiserie traditionnelle présente, dans le domaine des produits gastronomiques, des particularités qui font d'elle un bon exemple.

1 Chiffres-clés : 224 000 tonnes de confiserie vendus en 2012. Consommation moyenne de 20 g par personne et par jour. Plus de 600 spécialités régionales (source : Alliance7).

D'abord, c'est vraiment un produit de luxe, alors que vin, fromage ou viande sont encore perçus comme une nécessité alimentaire. Dégagé de toute nécessité nutritionnelle, le bonbon est traditionnellement un produit que l'on s'échange comme cadeau, que l'on rapporte en souvenir d'un lieu...

Le bonbon doit de manière évidente plus au savoir-faire des confiseurs qu'au terroir, même si cette dimension n'est pas totalement absente dans certains cas (le miel du nougat par exemple). Alors que l'analyse sur le vin est empêtrée dans la problématique sans fin des mérites comparés du sol et du climat ou du viticulteur. Dans le cas du bonbon traditionnel, l'association à un terroir, à un lieu, ne va pas de soi, peut même être totalement fortuite. Pourquoi des dragées à Verdun ? Pas pour le microclimat de ses plantations d'amandiers ! Donc si l'association entre un lieu et un bonbon se maintient, ce n'est jamais pour une raison « naturelle » mais bien toujours en raison d'un effet de mode. L'importance du rôle du consommateur est évidente.

328

Enfin, c'est un produit qui, plus que le vin ou le fromage, est industrialisable, ce qui suppose dès lors que l'on peut fabriquer n'importe quel bonbon partout, pourvu que l'on ait les ingrédients et que l'on connaisse la recette. Donc si un lien fort perdure avec un lieu d'origine, c'est qu'il y a une bonne raison, qui ne tient pas aux seuls déterminants physiques.

À partir d'une réflexion sur l'influence du modèle des vins et spiritueux sur le concept d'« origine », et de l'exposé des difficultés d'application au secteur de la confiserie, on analysera ce qui fait la typicité du produit « bonbon traditionnel ».

#### L'INFLUENCE DES VINS ET SPIRITUEUX DANS LE CONCEPT D'« ORIGINE » ET LA SIGNIFICATION DES IGP POUR LES CONFISERIES

La loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes, commémorée aujourd'hui comme acte de naissance des appellations de qualité en France (même si de nombreuses batailles eurent lieu avant l'instauration de l'INAO [Institut national de l'origine et de la qualité] trente ans plus tard, le 30 juillet 1935), a façonné la définition de l'« origine » sur la notion empirique de « terroir ». Ainsi, la reconnaissance de l'appellation implique l'explicitation des usages « locaux, loyaux et constants » et la délimitation d'un « terroir ». L'AOC française a inspiré l'AOP (appellation d'origine protégée) européenne, mais pas l'IGP, contrairement à ce que l'on croit souvent. Le régime de l'IGP, qui n'avait pas d'équivalent en France, est pour une large part issu de la tradition jurisprudentielle de différents pays du nord de l'Europe (Royaume-Uni, Allemagne), qui réfèrent la notion d'origine à la provenance géographique ou encore à la réputation acquise au cours du temps, sans la lier aux conditions d'un terroir.

En France, pour transposer les dispositions de l'UE, on a articulé l'IGP avec le dispositif de certification mis en place par la loi d'orientation agricole de 1965, complétée en 1990. La certification de conformité (CC) atteste qu'un bien ou service est conforme à un ensemble de caractéristiques préalablement définies dans un cahier des charges. Une CC exige au moins deux spécifications techniques explicites et distinctes, sans autre référence à la qualité<sup>2</sup>.

Voilà pourquoi la bergamote de Nancy a pu être protégée en 1996<sup>3</sup>, à l'initiative de l'Association des fabricants de bergamotes de Nancy<sup>4</sup>. L'origine historique de la Bergamote de Nancy est incertaine et semble remonter à une époque très ancienne. Durant tout le Moyen Âge, le fruit du bergamotier ou plutôt son essence ont pu être acheminés le long des routes de pèlerinage sur les traces de saint Nicolas, de Bari (Italie) à la Basilique de Saint-Nicolas-de-Port (près de Nancy)<sup>5</sup>. On raconte aussi que René I<sup>er</sup> d'Anjou, devenu duc de Lorraine en 1431 aurait, lors de ses campagnes d'Italie, découvert la bergamote en séjournant dans une abbaye proche de Bergame, où les moines distillaient des bergamotes provenant de Calabre. Le Sieur Joseph Gilliers, chef d'office et distillateur de Stanislas Leszczyński au château de Lunéville, cite en 1751 dans son ouvrage *Le Cannaméliste français*<sup>6</sup>, une pastille faite avec de l'essence de bergamotes « pour donner le goût », et dont le duc de Lorraine aurait été très friand. Le terme « bergamotte » (*sic*) apparaît à plusieurs endroits dans le livre et désigne en fait plusieurs choses : le fruit du bergamotier mais aussi des variétés de poires. L'auteur confond un peu les deux d'ailleurs puisqu'il pense que le bergamotier est issu d'une greffe d'un poirier et d'un citronnier... Et pourtant le bonbon à la bergamote tel qu'il est protégé par une IGP ne date que de 1845. Son inventeur est Jean-Frédéric Godefroy Lillich<sup>7</sup>, un confiseur originaire du Wurtemberg, qui ouvre une boutique de pâtisserie-confiserie à Nancy. En 1850, sur l'idée d'un ami parfumeur, Lillig marie l'essence de bergamote au sucre cuit et donne au bonbon sa forme carrée. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, nombreux furent les confiseurs nancéiens à s'approprier cette sucrerie, à l'instar

2 À la différence du label rouge qui exige une « différence qualitative sensible », c'est-à-dire perceptible par tous.

3 Trente-trois tonnes de Bergamote de Nancy sont commercialisées en IGP chaque année.

4 De la même façon, en Allemagne, la *Marzipan* (pâte d'amandes) de Lübeck bénéficie d'une IGP alors que les amandes ne proviennent évidemment pas du Schleswig-Holstein.

5 En 1087, devant la menace de l'Islam, des marins italiens amènent le corps de l'évêque de Myre (Turquie aujourd'hui) à Bari. En 1098, Albert de Varangéville, seigneur Lorrain, rapporta dit-on une phalange du grand saint dans son village de Port.

6 Joseph Gilliers, *Le Cannaméliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, Lunéville, chez l'auteur, 1751.

7 Son nom sera plus tard francisé en Lillig.

des maisons Lefèvre et Lalonde<sup>8</sup>, qui ont toujours pignon sur rue à Nancy. C'est lors de l'Exposition internationale de l'Est de la France, à Nancy, en 1909, que la Bergamote de Nancy acquiert ses lettres de noblesse et une notoriété internationale.

La Bergamote de Nancy existe donc depuis moins de deux siècles et ne doit rien au terroir nancéien, et tout à l'ingéniosité de quelques fabricants. Dès lors, son rapport au lieu n'est pas pour ainsi dire intrinsèquement garanti. Les confiseurs eux-mêmes le sentent bien, qui écrivent sur leur site internet [bergamote-nancy.fr](http://bergamote-nancy.fr)<sup>9</sup> :

Pour éviter de trouver un jour des « bergamotes vertes à pois rouges », quatre confiseurs ont souscrit à une démarche qualitative exigeante qui a permis d'obtenir le label IGP, Indication Géographique Protégée.

[...]

Toutes les Bergamotes vendues à Nancy ne sont pas labellisées.

[...]

Le label géographique précise que le produit est originaire de la région ou est transformé dans une aire géographique limitée.

Le cahier des charges précise également divers éléments de fabrication (huile essentielle naturelle, taille, translucidité...) et de diffusion (emballages individuels des Bergamotes).

Ainsi, une Bergamote de Nancy labellisée est obligatoirement composée d'huile essentielle naturelle issue exclusivement de Calabre...

Cette labellisation a pour but d'éviter que certains fabricants de bergamotes choisissent, pour des raisons économiques, d'utiliser de l'huile essentielle de moins bonne qualité, provenant d'autres pays<sup>10</sup>.

Cette restriction à la Calabre n'est cependant pas suffisante pour différencier une Bergamote labellisée IGP ou non.

En effet, sur cette zone pourtant très réduite, on trouve des différences de sols ou d'expositions assez importantes, qui influent directement sur le goût et la qualité de l'essence de Bergamote obtenue. Les procédés d'extraction de l'huile essentielle étant eux aussi diversifiés, il n'est donc pas étonnant que les Bergamotes de Nancy restent ainsi liées à leur fabricant.

8 La famille Lalonde peut se targuer d'une filiation directe avec la recette de Lillig, puisque Albert Lalonde a racheté en 1901 la confiserie d'un certain Jules Dussaux, qui l'avait lui-même acquise en 1879 de Jean-Frédéric Godefroy Lillig.

9 <http://www.bergamote-nancy.fr/fr/bergamote-nancy-le-label-igp.html>, consulté le 24 mai 2017.

10 Certains fabricants de Bergamote de Nancy choisissent, pour des raisons économiques, d'utiliser de l'huile naturelle de moins bonne qualité, provenant de Chine par exemple.

Dans l'IGP Bergamote de Nancy, qu'est-ce qu'on protège ? La production d'essence de bergamote en Calabre ou la production du bonbon par tel ou tel confiseur nancéen ? La chose se complique lorsqu'on s'aperçoit que la bergamote de Calabre et l'essence qui en est tirée bénéficient elles-mêmes d'une AOP depuis 2001<sup>11</sup>...

L'exemple de la bergamote de Nancy pose donc la question du secret de fabrication. Et on touche là à un paradoxe majeur du produit du terroir. Pour être élevé au rang de produit du terroir, il faut qu'il y ait une tradition locale, qui se perd dans le fond des âges, qui s'étend sur tout un territoire, et qui ne peut donc être la propriété d'une seule famille ! L'idée même de cahier des charges pour l'appellation va à l'encontre du secret, puisque le cahier des charges indique normalement très précisément toutes les étapes de la fabrication pour justement « fixer » des processus de production « loyaux et constants ». Or ici, on revendique au contraire les secrets de fabrication de telle ou telle maison qui portent, sans mauvais jeu de mots, sur l'essentiel de la recette. Le site internet [bergamote-nancy.fr](http://bergamote-nancy.fr)<sup>12</sup> le déclare, après avoir révélé les ingrédients du bonbon (eau, sucre et sirop de glucose, essence) :

Ceci n'est bien évidemment que la base de la recette.

Chaque confiseur a son secret, notamment sur la température de cuisson, la quantité d'huile essentielle de bergamote, sa provenance, sa qualité...

Un amateur éclairé pourrait ainsi goûter à l'aveugle les bergamotes et situer leur provenance sans ambiguïté !

Par exemple, quelle est la variété de bergamotiers utilisée, quand on sait que les trois variétés *Femminello*, *Fantastico* et *Castagnaro* produisent des huiles très différentes ? La qualité de l'essence de bergamote dépend également de l'époque de la tombée du fruit et de la durée de séjour au sol. Ainsi, l'huile extraite d'un fruit mûre au printemps et en été aura des propriétés organoleptiques meilleures que celle venant d'un fruit récolté en hiver. La pédologie a également une influence sur la qualité de l'huile. Les arbres poussant sur des sols sableux donnent des fruits plus juteux, moins acides et qui mûrissent plus rapidement que sur sols argileux.

Faut-il mettre l'accent sur le rôle de l'homme plutôt que sur celui de la nature ? Dans le cas des confiseries, c'est très clairement le savoir-faire humain

<sup>11</sup> Après une succession de lois italiennes tout au long du xx<sup>e</sup> siècle pour protéger l'essence de bergamote des contre-façons (voir en ligne, à l'adresse : <http://www.bergamotoconsorzio.it/pdf/legislazione.pdf>, consulté le 24 mai 2017 ; voir Pasquale Amato, *Storia del bergamoto di Reggio Calabria. L'affascinante viaggio del « Principe degli agrumi »*, Reggio di Calabria, Città del Sole edizioni, 2005).

<sup>12</sup> Voir en ligne : [www.bergamote-nancy.fr/fr/preparation-bergamote-nancy.html](http://www.bergamote-nancy.fr/fr/preparation-bergamote-nancy.html), consulté le 24 mai 2017.

qui l'emporte. Mais, à cause de l'influence du monde du vin sur la perception de l'appellation d'origine, le discours est toujours empreint d'une « dose » de terroir. C'est l'inverse pour les vins AOC pour lesquels l'appellation insiste sur l'aire de production et passe pudiquement sur les méthodes de vinification, dont on sait bien qu'elles sont propres à chaque château ou domaine. Cette question de la protection du secret de fabrication est d'ailleurs ce qui freine bien des IGP. Pour qu'une spécialité régionale soit protégée, il faudrait qu'il y ait plusieurs producteurs qui s'entendent pour porter une demande de label. La question au final est : qu'est-ce qui est commercialement le plus intéressant pour le producteur ? Rester l'unique dépositaire d'une recette et bâtir là-dessus sa notoriété, ou s'inscrire dans une tradition ancrée territorialement mais alors nécessairement partagée avec d'autres ? On notera avec malice que la première démarche est aussi celle de la Coca-Cola company...

332

#### LE RISQUE DU « DOMAINE PUBLIC »

On comprend que l'IGP Bergamote de Nancy doit beaucoup moins à la question d'un terroir qu'à la peur d'un petit nombre de producteurs que le produit ne tombe dans le « domaine public », à l'image de ce qui se passa au début du siècle dernier pour le nougat de Montélimar.

En 1923, en effet, un nougater montilien décide d'installer sa fabrique à Paris. Les nougaters lui intentent un procès car il continue à user de l'appellation « nougat de Montélimar ». Mais le nougater argue du fait qu'il n'a rien changé au procédé de fabrication. Les nougaters ont perdu le procès en 1925. Les attendus du jugement nous éclairent sur les raisons de cet échec : le nougat fabriqué à Montélimar l'est avec des produits provenant de diverses autres régions, et certains nougaters montiliens ont même vendu du nougat dit de Montélimar produit ailleurs. Donc l'appellation « de Montélimar » ne signifie rien de plus que « nougat de qualité ».

**Considérant que le Nougat est une confiserie très ancienne faite en France, notamment de produits récoltés dans diverses régions, plus particulièrement en Provence et les Pays chauds, en ce qui concerne les amandes et les pistaches qui entrent dans sa composition ; que le mode de fabrication, variable mais toujours soigné des Nougaters de Montélimar, qui donnèrent à leur produit le nom de la Ville a rapidement acquis une réputation pleinement justifiée, dont ils sont justement fiers, ne tarda pas à se divulguer et se généraliser, et qu'en France l'habitude fut prise de désigner sous le nom de Nougat de Montélimar un Nougat fin, recherché et apprécié des gourmets, sans s'attacher particulièrement au lieu de fabrication ; qu'on en trouve notamment la preuve**

dans la production des factures remontant à 1885, 1886, 1887, se rapportant à un sieur Michel, fabricant de Nougat de Montélimar à Paris, avec indication que sa maison avait été fondée à Montélimar en 1773 [...].

**Considérant que des Nougatiers actuels de Montélimar vendent couramment, sous le nom de Montélimar, des Nougats fabriqués par les procédés des Religieuses trappistines de Maubec, des Nougats de la Grotte au miel de montagnes de Lourdes, des Nougats du Lautaret au miel des Alpes, etc. [...].**  
**Considérant [...] que le Syndicat des fabricants de Nougat de Montélimar ne fait pas la preuve que la fabrication du Nougat est originaire de Montélimar, et que celui fabriqué dans cette ville représente des qualités spéciales tirées de son sol ou de la région ou qu'il existe des usages loyaux et constants, réservant au seul Nougat fabriqué à Montélimar le droit à cette dénomination, qu'il s'agit dans le cas particulier, d'une recette de confiserie d'origines reculées, dont la fabrication actuelle [...] s'est généralisée, vulgarisée pour tomber ensuite dans le domaine commun, la dénomination de « Nougat de Montélimar » constituant simplement pour le public l'indication d'un Nougat fin et savoureux<sup>13</sup> [...].**

Une démarche IGP Nougat de Montélimar est en cours<sup>14</sup>, mais la concurrence très vive entre tous les acteurs ralentit une démarche collective. Les professionnels sont sceptiques sur l'intérêt de l'IGP et restent souvent davantage attachés à la seule réputation de leur marque<sup>15</sup>. Et quand il n'y a plus beaucoup de producteurs, la démarche n'est même pas envisageable. C'est le cas, par exemple, pour l'Angélique de Niort, qui n'est plus guère produite que par la famille Thonnard<sup>16</sup>. Même la Chambre syndicale nationale de la confiserie doute du bien-fondé de démarches pourtant maintenant engagées par les producteurs de Calissons d'Aix, de Cerises confites de Provence et de pâtes de fruits d'Auvergne. Un sondage commandé par la Chambre syndicale à la SOFRES<sup>17</sup> est d'ailleurs significatif. Alors même que les Français

13 Arrêt de la cour d'appel de Grenoble, le 25 mai 1926. Nous soulignons.

14 Plusieurs spécialités de touron sont déjà protégées par une IGP en Espagne et en Italie : le *Turrón* de Alicante, le *Turrón* de Jijona, le *Turrón* de Agramunt et le *Torrone* di Bagnara.

15 Il reste treize nougatiers à Montélimar et les réunir sur un projet commun relève de l'exploit quand on sait l'inimitié qui existe entre certains, parfois depuis plusieurs générations. Par ailleurs, chaque nougatier n'a pas le même poids. Le géant Chabert & Guillot, fabricant local historique racheté en 1997 par le leader du sucre en Europe (Südzucker), produit à lui seul 3 000 t des 4 000 t annuelles de nougat de Montélimar, tandis que la maison Diane de Poytiers ou la SARL Doulce France, des « entreprises familiales », produisent chacune moins de cent tonnes par an.

16 Ets Thonnard SARL, avenue de Sevreau, 79 000 Niort.

17 *Les Français et la consommation de bonbons*, SOFRES, janvier 2002.



classent en premier les « bonbons régionaux » parmi leurs préférés<sup>18</sup>, à la question : « lorsque vous choisissez des bonbons, à quoi faites-vous le plus attention ? », l'enquêteur ne proposait que les réponses suivantes : le goût, la marque, un souvenir, une texture, la couleur, la forme, l'emballage. Rien sur la provenance !

#### QUEL LIEN ENTRE BONBON ET LIEU ?

Nous pouvons maintenant tenter de dresser une typologie des rapports entre une confiserie traditionnelle et un lieu.

##### Quelques cas de terroirs

Les plus anciennes confiseries semblent bien être liées à un terroir, par l'intermédiaire d'un produit, souvent un fruit, cultivé avant d'être confit au sucre.

334

L'Angélique de Niort est une ombellifère originaire des vallées de l'Himalaya, arrivée en France depuis la Scandinavie. Elle est cultivée dans le marais poitevin depuis le Moyen Âge, comme plante médicinale dans les jardins des monastères. « Les pieds dans l'eau et la tête au soleil », l'angélique niortaise bénéficie véritablement d'un terroir, notamment caractérisé par un microclimat qui, selon les établissements Thonnard, dernier grand producteur de la région, explique le caractère plus typé de l'angélique niortaise par rapport à sa concurrente de Limagne.

De la même façon, le Cotignac d'Orléans, confiserie à base de gelée de coings, tire sa spécificité des vergers de cognassiers du Val de Loire<sup>19</sup> ; les Fruits confits d'Auvergne des abricots sur sols volcaniques des coteaux de Limagne.

Ces confiseries sont encore très proches de leur vocation médicale originale<sup>20</sup> et le rôle de l'homme est celui de l'apothicaire, par exemple les Sœurs de la Visitation de Sainte-Marie qui inventent le confisage au XVIII<sup>e</sup> siècle pour conserver à la tige d'Angélique toutes ses vertus (carminatives, antitussives, etc.).

La cerise confite de Provence pourrait faire partie de ce premier groupe car elle bénéficie elle aussi d'un véritable terroir. Sur le modèle du pruneau d'Agen pour le produit et du miel de Provence pour le lieu, protégés par une IGP, les producteurs de cerise de Provence regroupés en syndicat,

<sup>18</sup> Viennent en rang deux les caramels, en trois les réglisses, en quatre les bonbons fantaisies et en cinq les chewing-gums.

<sup>19</sup> Il n'existe plus qu'un seul fabricant de Cotignac, dont ce n'est pas l'activité principale. Il en produit 25 000 boîtes de 22 g par an à partir de 400 kg ou 500 kg de coings.

<sup>20</sup> Par exemple, les propriétés antidiarrhéiques et digestives du coing pour le Cotignac.

l'ANIBI (Association nationale interprofessionnelle du bigarreau d'industriel), ont d'ailleurs voulu faire protéger les cerises confites, sans que le dossier aboutisse pour l'instant. Mais davantage que le terroir, ce sont les échanges et les puissants qui expliquent la pérennité du lien entre la confiserie et le lieu. La production de la cerise confite du Luberon et des monts de Vaucluse<sup>21</sup> remonte au haut Moyen Âge. On dit que la friandise fut offerte aux papes Urbain V et Clément VI qui siégeaient en Avignon et l'appréciaient fort. Devenue un ingrédient indispensable pour la pâtisserie, elle fut très tôt l'objet d'un commerce important, dépassant le local.

#### Rien sans commerce

Comme l'a bien montré Roger Dion pour les vins<sup>22</sup>, les carrefours sont, pour les confiseries également, plus importants que les terroirs. C'est pourquoi les confiseries apparaissent très tôt sur les routes du sucre, dans les villes portes d'entrée du sucre de canne en France : le Sucre de pomme à Rouen dès 1550, les berlingots de Nantes ou bien encore sur les carrefours commerciaux : la dragée de Verdun, qui est exportée au XVII<sup>e</sup> siècle aux Pays-Bas, en Allemagne, Russie, Constantinople...

Le cas le plus emblématique, bien qu'on soit aux limites de la confiserie puisqu'il s'agit de fruits séchés, est celui des pruneaux d'Agen qui s'appellent ainsi parce qu'ils étaient commercialisés à partir du port d'Agen alors que les pruneaux viennent du Rouergue, du Bas-Quercy, du Lot et non d'Agen !

Plus près de nous, c'est le tourisme, au XIX<sup>e</sup> siècle, qui est à l'origine de la création de spécialités de bonbons. Le lieu de prédilection est ici la station thermale et/ou balnéaire : le bonbon ne se défait pas tout à fait de son origine médicinale. La pastille Vichy naît en 1825 quand le chimiste Joseph d'Arcet a l'idée d'extraire les sels minéraux de l'eau de la source<sup>23</sup> et de les diffuser sur un support sucré avec un arôme naturel de menthe ou d'anis. Il crée alors une pastille contenant les principes actifs de l'eau de Vichy. C'est par leur fabrication dans l'ancien couvent des Célestins que les pastilles prennent le nom de Pastille Vichy (marque déposée). On disait alors qu'une consommation de huit pastilles par jour garantissait les mêmes effets qu'une cure à la station thermale. Sans aucun rapport avec la médecine, les beaucoup plus récentes Niniches de Quiberon, petites sucettes rondes tout en longueur, fabriquées par la maison

21 Si l'IGP « Cerise confite de Provence » s'enlise, le dossier de l'IGP « Cerise Coteaux du Ventoux », sur un espace et un nombre de producteurs plus restreints (l'IGP concerne une zone qui s'étend des baronnies au Calavon et du Canal de Carpentras à Pernes les Fontaines, soit l'arc Comtat/Ventoux), pourrait bien prochainement aboutir.

22 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, coll. « Histoires », 1993.

23 Auparavant, on consommait des pastilles au bicarbonate de soude.

Audebert-L'Armorine depuis 1946, perpétuent cette tradition des bonbons de station.

L'essor du tourisme automobile a également beaucoup fait pour répandre dans tout le pays et au-delà la connaissance de spécialités, tantôt très anciennes, tantôt récentes. On connaît le rôle de la RN7 dans le développement du nougat et celui de la RN6 dans celui des anis de Flavigny<sup>24</sup>. Le long des 995 km de la RN 7, on trouve en effet une suite de spécialités (fig. 1) parmi lesquelles des spécialités immémoriales comme le nougat et le calisson, très anciennes comme la prasline de Montargis et le sucre d'orge de Moret-sur-Loing, qui datent des années 1630, ou bien des bonbons créés beaucoup plus récemment pour la clientèle parisienne (coquelicots de Nemours) ou la clientèle en voyage (Négus de Nevers, Vérité de Lalpasse, etc.). La vérité sur ce bonbon fait d'une coque en sucre croustillante remplie d'un caramel mou aux arômes de fruits qu'on peut acheter à Lalpasse, c'est qu'il a été créé en 1922 par un confiseur de la ville qui souhaitait bien profiter des longues pauses imposées aux automobilistes par le fameux embouteillage du pont sur la Besbre, passage obligé avant d'arriver à Roanne. C'est aussi le bouchon de Montélimar sur la RN7<sup>25</sup> qui est à l'origine de l'âge d'or des nougatiers de la ville, au moins jusqu'à l'ouverture de l'autoroute A7 en 1968. Les vendeurs proposaient le délicieux nougat directement aux fenêtres des voitures. À partir de 1968, les automobilistes contournent le centre-ville. Contraints de s'entendre pour survivre, les fabricants ont alors créé le Groupement d'intérêt économique Inter-Nougat, qui a obtenu un point de vente sur l'aire d'autoroute de Montélimar, l'une des plus grandes d'Europe<sup>26</sup>.

Ce sont donc les touristes, français et étrangers, qui ont rendu le nougat de Montélimar très populaire.

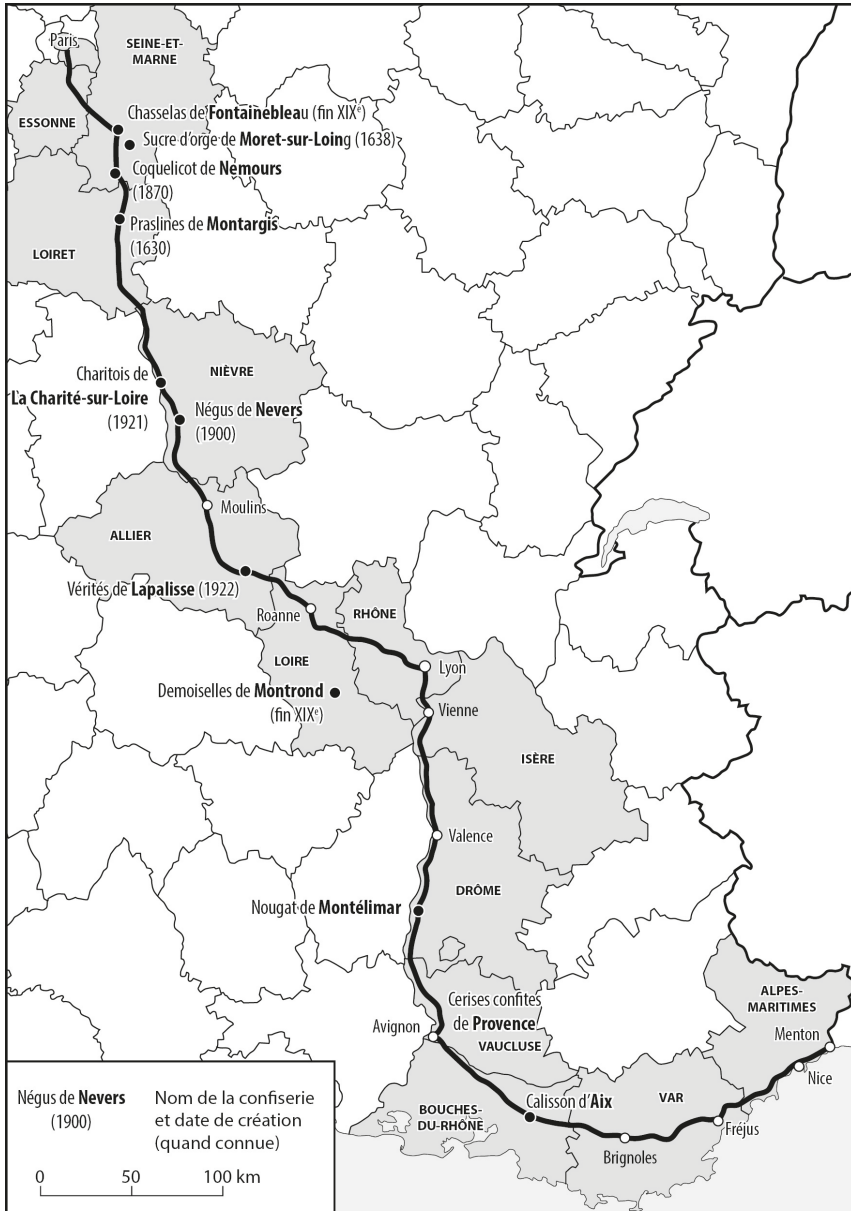
#### Et rien sans les élites

Mais avant ça, le nougat de Montélimar était déjà célèbre grâce à un président de la République. Émile Loubet (1899-1906), qui était auparavant sénateur-maire de Montélimar a en effet apporté le nougat à l'Élysée, où il en offrait systématiquement à ses invités de marque, au point d'en devenir la risée

24 La recette de ce bonbon remonterait à la fondation de l'abbaye de Flavigny par les moines bénédictins en 719. Mais si les anis de Flavigny sont aujourd'hui connus partout, c'est parce qu'ils ont été les premiers bonbons à être proposés dans les distributeurs automatiques des gares et du métro dans les années 1930.

25 Dès 1936, quand les congés payés apparaissent, les fabricants de nougat installés près de la gare ferroviaire où descendaient de nombreux voyageurs (les locomotives du PLM font halte en gare de Montélimar pour se ravitailler en eau et en charbon) avaient commencé à faire fortune.

26 Elle reçoit jusqu'à deux millions d'automobilistes sur la période juillet-août. Les nougatiers référencés sur l'aire de repos y vendent environ 8% de leur production, soit 270 t/an.



1. Les confiseries traditionnelles le long de la nationale 7

des caricaturistes. Comme les grands vins ou certains fromages, les bonbons attachés à un lieu doivent leur pérennité à l'intervention d'un puissant, réelle ou imaginée. Nous avons déjà vu que Stanislas, s'il aimait la saveur de l'essence de bergamote, n'est pour rien dans l'invention du bonbon carré qui n'est apparu qu'un siècle plus tard. Mais peu importe, l'image du bon et gourmand Stanislas veille sur Nancy.

Par décision royale, dès le XIII<sup>e</sup> siècle, aucun mariage ou baptême royal en France ne se déroulera sans dragée de Verdun. En 1680, une ordonnance de Colbert proclame même la dragée de Verdun la meilleure de France.

Le calisson d'Aix, friandise d'origine peut-être italienne à base de pâte d'amande, pâte issue d'un broyage fin d'amandes et de fruits confits (melon, pêche ou abricot), a gagné sa réputation à la suite de noces du roi René d'Anjou et de Jeanne de Laval. Cette dernière, connue pour sa bougonnerie quotidienne et son austérité, aurait retrouvé le sourire en goûtant une bouchée de cette douceur élaborée par le pâtissier du roi et désignée par la cour « *di calin soun* » (ce sont des câlins)<sup>27</sup>. La spécialité telle qu'on la reconnaît aujourd'hui a été fixée en 1854, lorsque Stéphanie Bicheron ouvre la première confiserie consacrée à cette douceur place Saint-Honoré.

À Montargis, l'histoire n'a pas retenu le nom de l'inventeur, le cuisinier Clément Jaluzot<sup>28</sup>, mais celui de son maître le Duc de Praslin.

Eugénie se gava de pastilles Vichy, et obtient de son impérial époux un décret protégeant la pastille aux prétendus bienfaits digestifs et rafraîchissants. À Nevers, c'est encore l'impératrice Eugénie qui découvrit la nougatine, fameux bonbon inventé par Louis-Jules Bourumeau, lors d'un voyage officiel de Napoléon III en 1862. Quant au négus de Nevers, il vient de l'habitude prise par la maison Grélier de créer chaque année un nouveau bonbon, baptisé en mémoire d'un événement de l'année. En 1900, Ménélik, Empereur d'Abyssinie alias le Négus, vint en visite officielle en France où il fut reçu par le président de la République. Grélier donna son nom aux fameux Négus de Nevers! Non sans un certain racisme car le négus est un caramel mou au chocolat enrobé dans un sucre cuit.

27 Autre origine possible : le calisson viendrait d'une pratique liturgique italienne au XVII<sup>e</sup> siècle contre la peste. Béni et présenté à la place de l'hostie dans les calices, d'où dériverait le mot « calisson », il aurait protégé les fidèles de l'infection.

28 En 1630, le cuisinier Clément Jaluzot se retira à Montargis, sa ville natale, et y ouvrit une confiserie sur la place Mirabeau qu'il appela La Maison de la Prasline. Cette boutique fut rachetée par Mazet en 1903. Aujourd'hui, la confiserie Mazet continue de fabriquer la praline selon la recette de Clément Jaluzot.

## CONCLUSION

Les confiseries traditionnelles entretiennent donc un lien complexe avec les lieux qui les ont vues naître. Débarrassés de notre perception de l'appellation d'origine, influencée par la notion très viticole du terroir, nous pouvons les considérer pour ce qu'elles sont, comme d'ailleurs n'importe quel vin ou fromage, à savoir avant tout un objet culturel, apparu en un lieu et lié à lui par la richesse, et pas forcément l'ancienneté, des liens tissés, à travers des consommateurs anonymes, de géniaux inventeurs et de célèbres personnalités. En ce début de siècle en quête d'authenticité culinaire, les confiseries traditionnelles ont l'opportunité, par le biais de l'IGP quand les conditions de son obtention sont réunies, de renforcer encore leur lien si particulier avec les lieux. Ce n'est pas un hasard si, près de cent ans après un premier rendez-vous raté avec la protection d'origine, le nougat de Montélimar, en passe d'obtenir enfin une IGP, a pour la première fois été célébré dans sa ville les samedis 21 et dimanche 22 juillet 2012.





## CUISINES DE LA MER...

*Alain Miossec*

### DEUX MISES EN BOUCHE...

Le hors-d'œuvre de poulpes à la croque-au-sel parut fait de mer condensée, qu'ils fondaient à peine entrés dans la bouche. Les pâtes au noir de seiche pouvaient dignement rivaliser avec celles de Calogero. Et dans le mélange de rougets, de bar et de daurade à la grille, le commissaire retrouva la saveur paradisiaque qu'il avait cru perdue pour toujours. Un motif musical commença à sonner dans sa tête, une espèce de marche triomphale. Il se cala, béat, sur son siège. Puis il poussa un soupir profond.

Après une longue et périlleuse navigation, Ulysse, enfin, avait trouvé son Ithaque tant désirée<sup>1</sup>.

L'établissement était complètement vide, manger à huit heures du soir, c'était un truc de Milanais, les Siciliens commencent à prendre en considération l'idée de faire un repas après neuf heures.

Qu'est ce qu'on a de beau ?

Taliassa ça, regardez là, répondit Calogero avec orgueil en lui montrant le comptoir réfrigéré.

La mort prend le poisson dans l'œil, elle le lui voile.

Ceux-là en revanche, ils avaient les yeux vifs et brillants comme s'ils étaient encore en train de nager ;

Fais moi quatre lous

Des pâtes, vous en voulez pas ?

Non, qu'est ce qu'il y a comme hors d'œuvre ?

Des *purpiteddri* qui fondent en bouche. Pas besoin d'utiliser les dents.

<sup>1</sup> Andrea Camilleri, *Le Tour de la bouée [Il Giro di boa]*, trad. Serge Quadruppani, avec l'aide de Maruzza Loria, Paris, Fleuve noir, coll. « Noirs », 2005, p. 72.

C'était vrai. Les petits poulpes se dissolvaient dans la bouche, très tendrement. Avec les loups, après leur avoir versé quelques gouttes d'assaisonnement du charretier, à savoir huile aromatisée à l'ail et au piment, il y alla tranquillement.

Le commissaire avait deux façons de manger le poisson. La première, qu'il utilisait à contrecœur et seulement quand il avait peu de temps, consistait à retirer les arêtes, rassembler dans l'assiette les seules parties comestibles et puis commencer à se les manger. La seconde, qui lui donnait beaucoup plus de satisfaction consistait à se gagner chaque bouchée, en la décollant de l'arête sur le moment. Il lui fallait plus de temps, c'est vrai, mais justement, ce supplément de temps, en un certain sens, lui servait d'estafette : durant le nettoyage de la bouchée déjà aromatisée, la cervelle mettait préventivement en action le goût et l'odorat, et ainsi il semblait que le poisson, il se le mangeait deux fois<sup>2</sup>.

342

Pêché de gourmandise, sans doute, talent gustatif affiné plus sûrement ! Le commissaire Montalbano, héros des romans d'Andrea Camilleri, ne risque pas les foudres tel un Dom Balaguère. Il n'est que le personnage central d'une série enracinée dans la Sicile natale de l'auteur, à Vigatà, cette petite ville imaginaire, à deux pas de la Scala dei Turki, cette « échelle des Turcs » qui frappe par la blancheur de ses falaises taillées dans un calcaire marneux qui luit sous le soleil de l'après-midi. En quelques lignes, tout est dit, sous la plume truculente de Camilleri, la Sicile face aux « Milanais » qui ne savent pas ce qu'est la vie, sans doute, le bord de mer et la cuisine de la mer, simple mais si variée, le commissaire, sensuel, aimant la vie et sacrifiant quelques longues minutes à déjeuner, rompant la ligne de ses réflexions « policières » pour, sous le charme, trouver tel Ulysse, son Ithaque ! Voilà dans leur singularité quelques images gustatives, celles que l'on peut dédier à un « terrien » si cela ne choque pas Jean-Robert Pitte, dont la « gastronomie française » est assez avare de cuisine en bord de mer<sup>3</sup>... Et pourtant... Symboliserait-il l'opposition non du Bordeaux à la Bourgogne mais, plus avant de la France continentale, aux yeux tournés vers la ligne bleue des Vosges face à la France du large et même du grand bleu ? Ce serait sans doute accorder trop d'importance à une géographie du goût quelque peu partisane, tout en souhaitant qu'une géographie de la gastronomie de la mer puisse un jour « émerger » !

2 *Id.*, *L'Excursion à Tindari* [*La Gita a Tindari*], trad. Serge Quadrupani, avec l'aide de Maruzza Loria, Paris, Fleuve noir, coll. « Noirs », 2002, p. 125-126.

3 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris/Saint-Amand-Montrond, Fayard/Bussière, coll. « Nouvelles études historiques », 1991.

La cuisine de Camilleri est toute de simplicité, le produit frais contre le surgelé, « la mort prend le poisson dans l'œil, elle le lui voile » écrit-il : un constat à l'heure de la pêche industrielle, du filet des chalutiers d'Intermarché aux bacs de surgelé, ou à l'étal de poisson pour être honnête. Seul le poisson frais mérite l'honneur de la chronique ; encore est-il préférable de ne pas le cuisiner à peine sorti de l'eau, il y perdrait de sa saveur ! Cuisiner la mer est une référence noble et il importe d'y insister : chacun sait que la cuisine des navires, c'est la cambuse et que cela n'est guère flatteur pour le chef qui ne serait qu'un cuistot. Du moins les deux termes relèvent-ils à la fois du populaire et de l'argotique, magasin où l'on entrepose les vivres pour l'un et responsable des préparations dans une communauté, en l'occurrence l'équipage, pour l'autre. Où commencer et comment terminer cette « cuisine » de la mer ?

### NOURRIR LES HOMMES...

La proximité de la mer a de longue date permis à l'homme de survivre. Les coquillages en particulier, faciles à récolter sur les rochers, témoignent, par leur amoncellement ici ou là de la consommation qu'en firent les hommes, ces « *kjökkenmøding* » marquent les fonds de grotte, constituent des dépôts datables au moins au carbone 14 et on les trouve le long de bien des littoraux sans qu'un inventaire n'en ait jamais vraiment été entrepris. Jean Chaussade dans son ouvrage au titre évocateur, « la mer nourricière »<sup>4</sup> les mentionne sur les plages de la frange circumpacifique, dans la vallée du fleuve Tennessee aux USA, dans la baie de Paranagua au Brésil et bien sûr en Europe, les « concheiros » du Portugal ou les amas considérables d'huîtres des buttes de Saint-Michel-en-L'Herm en Vendée où ces dépôts furent parfois confondus avec des témoignages de hauts niveaux de la mer ; ce qu'ils n'étaient pas, témoignant seulement d'un stade déjà avancé de la consommation des coquillages. On en trouve l'équivalent continental dans les amas de coquilles d'escargots sur toute la frange nord du Sahara datant de la période dite capsienne. Cette consommation reste encore la règle et, par temps de crise, il n'est pas rare d'observer quelques retraités gratter les rochers pour emporter huîtres et berniques, ou encore les moules dont il est mille manières d'accompagner la dégustation (au moins sont-elles « fraîches », ce qu'on ne peut toujours dire des langoustines un peu pâles qui ornent les classiques plateaux de fruits de mer). Reste aussi que bien des populations en vivent encore aujourd'hui, dans certaines régions reculées telles les îles Chiloé au sud du Chili. Parler de « cuisine » serait jouer

4 Jean Chaussade, *La Mer nourricière, enjeu du XXI<sup>e</sup> siècle*, Champtoceaux, imprimerie de la Concorde, 1994.

sur les mots : au-delà du fait de se nourrir, il n'y avait guère d'inventivité dans la pratique des hommes... Celle-ci naît en quelque sorte d'une avancée dans la « civilisation » pour employer un mot-valise qui veut ici seulement dire que la vie sociale dans ses rapports complexes commençait à porter assez haut la mise en œuvre d'une véritable « cuisine » de la mer. Jusqu'à quand ? C'est l'angoissante question posée il y a quelques années par le Canadien Taras Grescoe dans un ouvrage au titre provocateur : le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète<sup>5</sup> ? Une dénonciation pleine d'humour qui est celle d'une forme industrielle de développement économique peu (ou pas) compatible avec la cuisine des saveurs qu'offrent tout de même maints restaurateurs.

### SUIVONS LA MORUE...

344

La cuisine à base de morue est sans doute la plus fascinante. Ce poisson, honni longtemps à cause de l'huile que l'on tirait de son foie, méprisé il y a quelques décennies si l'on en juge par le prix qu'il valait sur les marchés, est devenu un des poissons les plus chers, pas en tant que cabillaud frais mais en tant que morue séchée. Un renversement qui n'est pas seulement dû à l'effondrement des captures et aux mesures draconiennes prises par le Canada pour tenter d'en renouveler le stock. Sans vrai résultat aujourd'hui encore, sauf à considérer que la disparition du cabillaud, poisson vorace s'il en fût, a permis l'explosion des captures de homards et, partant, la chute de sa valeur propre. Ainsi va la vie dans les océans, toute de chaîne trophique et peu adaptée à la sentimentalité contemporaine ! La pêche à la morue fut une grande aventure et selon l'expression, « un grand métier<sup>6</sup> ». L'auteur y raconte sa vie, de mousse à capitaine sur les mers froides, du Spiztberg aux bancs de Terre-Neuve. La cuisine, quand il débutait, c'était le poisson « bouilli à l'eau de mer » mais auparavant « habillé », ce qui dans le langage des morutiers signifiait vidé de ses viscères et prêt à cuire ! Le destin de la morue est « géographique » tant, de par le monde, les façons de l'accommoder sont multiples : qui suit Basques et Portugais suit les cuisines à base de morue, morue séchée plus souvent que morue fraîche, bien que le cabillaud gagne aujourd'hui marchés et restaurants. Des ports de l'Inde à ceux des Antilles en faisant escale à la Réunion, la morue est reine. Si abondante à l'époque de la découverte puis de la conquête des Amériques, elle permettait tous les trafics. Séchée, elle était facile à transporter, nourriture des équipages

5 Taras Grescoe, *La Mer engloutie. Le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète ?* [Bottomfeeder : how the fish on our plates is killing our planet], trad. Bruno Boudard, Lausanne, Editions Noir sur Blanc, 2010.

6 Jean Recher, *Le Grand Métier. Journal d'un capitaine de pêche de Fécamp*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine », 1977.

et, aux Antilles, nourriture des esclaves : mélangée à diverses farines et cuites dans l'huile, elle a donné les accras qui accompagnent aujourd'hui les punchs et autres rhums arrangés des univers touristiques. Émietée en petits morceaux, elle est à la base de la chiquetaille ou encore du « crasé-morue » de la Guadeloupe (morue écrasée mélangée avec divers ingrédients : œufs, huile, vinaigre, oignons-France, piment, huit ti-nains [bananes vertes et fermes], citron vert, quatre beaux carrés de fruit à pain, un avocat en tranche ou deux bananes jaunes cuites). On peut même y ajouter quatre carrés de giraumon ! Tous les charmes d'une cuisine de terroir, fortement pimentée et fortement métissée que chaque île des Antilles accommode à sa manière. Destin planétaire de la morue, du moins jusqu'aux portes de l'Asie si l'on excepte les vieux comptoirs portugais des Indes jusqu'à Macau ! Les recettes sont sans fin, populaires comme sont populaires les 365 manières de la cuisiner au Portugal. Pour mémoire, *bacalhau espiritual*, *pasteis de bacalhau*, *bacalhau à Gomes de Sa* qui porte le nom d'un revendeur de morue, José Luis de Sa Gomes Junior, né à Porto en 1951 ou encore *bacalhau à Bras*, recette d'un commerçant de Lisbonne, nommé Bras (ou Braz) qui a mélangé la morue, des frites et des œufs brouillés...

#### EN SUIVANT LES ARTISTES...

La cuisine est un art (on parle d'art culinaire...). Elle est exigeante car elle doit satisfaire presque tous les sens. Il n'est pas surprenant que bien des artistes l'aient évoquée, l'aient mise en pratique, collationnée dans des carnets qui, relus, témoignent aussi d'une époque et d'un art de vivre. Deux exemples suffiront. Monet aimait manger sans pour autant faire la cuisine, à la différence de Courbet ou de Dumas qui passaient bien du temps devant les fourneaux. Dans les carnets de Monet, « il y a surtout des innovations III<sup>e</sup> République mêlées à des recettes venues de la nuit des temps, assaisonnées de curiosités exotiques dont il est friand depuis que les navires ont conquis de haute lutte, sur les océans, la route des épices »<sup>7</sup>. Les soles à la Normande voisinent avec la baudroie à l'américaine ou le poisson à la créole, les homards... Préparations en court-bouillon souvent, la sole est mêlée avec des huîtres, des crevettes, des moules, posées dans « un plat à gratin bien beurré », recouvertes d'un « papier fort, bien beurré ». La cuisine qu'il affectionne n'est pas « légère », très fin de siècle, riche de beurre « gros comme un œuf », de crème fraîche. Et à chaque fois, à chaque étape d'une longue préparation, ce qu'il faut de vin, voire d'alcool (quatre cuillerées à bouche de calvados). Ce plat connu est un plat de métissage de poissons et de coquillages, un classique en quelque sorte ! Colette n'est pas

7 Claire Joyes, *Les Carnets de cuisine de Monet*, Paris, Éditions du Chêne, 1989.

en reste, une « Colette gourmande »<sup>8</sup> qui sait recevoir, qui aime mélanger produits de la mer et herbes provençales, « une céleste cuisine », écrit-elle, où l'ail et l'huile entrent à profusion, où les poissons de la Méditerranée pêchés à la « fouenne » (*sic*) par Julio le pêcheur de Saint-Tropez sont rois : rascasse rouge (*Scorpaena scrota*), pieuvre d'agate (*Octopus sp.*), girelle à baudrier d'azur (*Julis sp.*), l'affreux « ange » (*Pomacanthus sp.*) « qui a des épaules comme un homme », la cliquetante langouste (*Jasus sp.*) et le maquereau (*Scomber sp.*). Un court-bouillon en Bretagne où elle recevait à Rozven, près de Cancale, à la manière des « blaff[s] » antillais où l'on jette dans la marmite d'eau bouillante toutes sortes de poissons... La préparation « au coup de pied » est une recette originale de Colette longuement décrite dans « Prisons et Paradis » en 1932, en apparence une cuisson sur braises, « un vieux gril à trois pieds hauts, salamandre tordue au service de la flamme, reçoit le poisson béni de sauce, et le tout se plante d'aplomb, en plein enfer, là ! ». La description s'enfle du rôle de l'homme du Dom qui humecte, asperge, retourne le poisson sur le gril en un temps mystérieux : « il ne mesure rien, il ne consulte pas de montre, il ne goûte pas, il sait. C'est affaire d'expérience, de divination » ; et, belle chute, Colette écrit que « si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine ». Dumas n'aurait pas dit mieux. Telle se présente, embellie par la prose ou la toile, la cuisine de la mer des artistes.

#### CUISINE DE LA MER, CUISINE DES TOURISTES ?

Avec ce point d'interrogation, il convient de s'interroger sur la relation entre le développement touristique et les différentes formes d'offre gastronomique. Les restaurants de bord de mer d'un côté, la curiosité des regards devant les criées, les marchés aux poissons, les chalutiers et les bateaux de la « petite pêche » le long des quais, les cartes de ces restaurants de l'autre qui font saliver mais affichent une fraîcheur qui n'est pas toujours au rendez-vous. Cela vaut débat. Partout dans le monde, les littoraux attirent, ils combinent les attraits de l'océan et des formes variées de dépaysement. Ils incarnent les vacances quand, par ailleurs, c'est à l'oisiveté des classes possédantes qu'ils doivent leur première entrée dans le monde des urbains<sup>9</sup>. Aujourd'hui, le tourisme de masse a déferlé sur les rivages du monde entier non sans que les lieux ne reflètent, par leur attrait réel ou bien vendu, des discriminations qui ne peuvent pas ne pas se faire sentir sur l'offre gastronomique. Il serait vain d'attendre des stations balnéaires

8 Marie-Christine Clément et Didier Clément, *Colette gourmande*, Paris, Albin Michel, 1990.

9 Alain Corbin, *Le Territoire du vide. L'Occident et le désir du rivage. 1750-1840*, Paris, Aubier, coll. « historique », 1988.

confrontées à l'afflux saisonnier, une grande originalité. Ne serait-ce que parce que celle-ci aurait un coût fortement discriminant? Il suffit de regarder la carte à l'entrée des restaurants, entre les menus de base et les plats « à la carte ». L'un et l'autre valent qu'on s'y intéresse. D'un côté, la tradition qui n'est souvent qu'une franche banalité, de l'autre, la sophistication qui fait les grands cuisiniers, la réelle fraîcheur des produits et l'ingéniosité qui fait du tourisme gastronomique une recherche permanente de la différence. Il serait toutefois peu honnête de regarder de haut cette cuisine des touristes : sa banalité n'est que l'expression d'une masse de convives à servir, en terrasse si possible et à un prix que chacun s'autorise à payer. Et les cartes trop abondantes cachent beaucoup de produits surgelés ! En l'occurrence, la cuisine de la mer n'est pas la cuisine de l'égalité réelle chère à quelques utopistes qui, dans leur position, vont plus aisément chez Le Divellec qu'au bistro du coin ! Mais les touristes voyagent, s'imprègnent des couleurs des marchés, apprennent à reconnaître le frais du surgelé, distinguent les saveurs, savent mesurer l'excès d'épices qui font passer des produits médiocres. En naviguant sur la toile, les sites personnalisés abondent, qui proposent autant de recettes qui sont le produit de l'expérience. Un seul exemple, pour espérer en des cuisines non surfaites, ce « tarama au corail d'oursin » proposé par un amoureux du Viet Nam... Le voyage stimule la curiosité et les cuisines du monde, avec l'habituelle méfiance du touriste hygiénisé à l'occidentale, restent un excellent moyen de s'ouvrir à l'Autre.

#### LA CUISINE DE LA MER DES GRANDS CHEFS

Tout autre est la cuisine des « grands chefs » mais, à l'évidence, la manière dont sont préparés fruits de mer et poissons n'est dans la plupart des cas qu'un complément – fût-il exceptionnel – à une offre qui recouvre l'ensemble de la gamme de ce qu'un grand restaurant peut proposer. Certains, à Paris, étaient justement célèbres pour la noblesse de la préparation, c'était le cas de Le Divellec et cela d'autant plus que ses plus grands *aficionados* venaient du monde politique et que, partant, la médiatisation était assurée (rappelons l'adresse, 107 rue de l'Université, à Paris...). Ses successeurs disent s'inscrire dans cette tradition à en juger de la présentation qu'en fait leur site :

Un mot sur le restaurant Le Divellec – Jacques Le Divellec...

ÉLÉGANCE — Joliment situé tout près de l'Esplanade des Invalides et du Quai d'Orsay, Le Divellec est ravi de vous ouvrir ses portes. La façade blanche annonce la couleur, le décor intérieur est classique, sobre aux couleurs bois, blanc et bleu. Ici, l'élégance est le mot d'ordre et vous serez agréablement servis avec grand soin.



LE CHEF — Ce restaurant gastronomique est considéré comme le plus grand spécialiste de la cuisine de la mer à Paris. Jacques Le Divellec, le Chef, vous prépare poissons, crustacés et coquillages au sein d'une carte inventive, et d'un raffinement exquis.

À LA CARTE — À savourer : le carpaccio de langoustines spaghetti de concombre, sauce à la lie de vin ou le blanc de turbot rôti, pointes d'asperges et rates poêlées ou encore le damier de turbot aux truffes, concassé de betteraves aux huîtres.

348

Peut-on commenter sans risquer le ridicule ? Ces plats sophistiqués sont des plats qui marient les saveurs. Il s'agit de surprendre le client, qui est venu pour cela, pour tester une nouveauté, pour juger de la diversité de l'offre et sans doute pas pour seulement déguster des poissons dans la fraîcheur de leur origine (la mer) : la proposition concerne des langoustines travaillées en carpaccio, sans doute sur un lit de concombre en spaghetti, baignées d'une sauce à la lie de vin, d'une part, et le blanc de turbot rôti pointes d'asperges et rates poêlées. La surprise ne peut venir que du choc des saveurs et sûrement de la présentation même du plat. On retrouve là les risques de la « grande cuisine », fondée sur des produits frais mais la plupart du temps mariés à des garnitures (mot horrible en la circonstance) qui, renouvelées après avoir été testées, témoignent de l'inventivité du créateur.

Cette cuisine demande du temps et de la patience, dit Joël Robuchon<sup>10</sup>, il faut choisir les meilleurs produits et, ajoute-t-il, « si vous travaillez avec de bons ingrédients en y mettant du soin et de l'amour, vous ne pouvez pas faire de mauvaise cuisine. C'est impossible. Même s'il y a des malades, votre repas sera réussi. C'est ça, la bonne cuisine. Les recettes sont secondaires. » Sans doute est-ce là coquetterie de langage, tout le monde n'est pas Robuchon et ses « recettes » ne sont à la portée de chacun que pour le livre qu'il propose. Sinon, où serait la « grande cuisine » ? Ce n'est qu'en apparence que l'on peut oser le homard printanière, le blanc de lotte piqué à l'ail à la crème de fenouil, la noix de Saint-Jacques au gingembre frais ou encore le rouget à l'émulsion d'huile d'olive. Choix des produits, patte du chef, esprit d'innovation, recherche des saveurs exotiques, comme chez Roellinger à Cancale. Un art qui attire les gourmets. Souhaitons que ces quelques modestes paragraphes mettent un peu l'eau à la bouche ; du plus simple court-bouillon aux plus sophistiqués des plats métissés.

10 Joël Robuchon, *Le Meilleur et le plus simple de Robuchon. 130 recettes présentées par Patricia Wells* [1992], trad. Sylvie Girard, Paris, Librairie générale française, coll. « Le livre de poche/cuisine », 1999.

## LE CANARD DE BARBARIE, LA PÉKINOISE ET LE MAGRET LA RÉVOLUTION SILENCIEUSE DU MULARD

*Paul Claval*

Le magret de canard fait-il partie du trésor culinaire du Sud-Ouest de la France ? Non. Traditionnellement, on gavait surtout les oies. Les foies de canards étaient plus petits et seul le mâle s'engraissait.

Le croisement d'un canard de Barbarie et d'une cane pékinoise donne des canards et des foies plus gros. Le canard mulard ainsi obtenu est stérile – d'où son nom. Cela a longtemps été un inconvénient ; c'est devenu un avantage. Quelques entreprises réalisent le croisement, sexent les canards nouveaux nés, expédient les mâles chez les éleveurs et se débarrassent des canettes.

L'élevage des canards devient facile. Il déborde de son aire traditionnelle. Détachés du bréchet, les filets de canard, autrefois conservés sous la graisse, sont désormais consommés frais : André Daguin lance en 1959 le nouveau produit, qu'il baptise « maigret », avant que l'on ne revienne au mot occitan, le magret.

L'essor contemporain de la consommation du foie gras et la vogue du magret sont liés au succès du canard mulard ; ils résultent de l'action de puissantes coopératives et de la grande distribution. La production a gagné presque toutes les régions françaises. Une révolution qui s'est faite sans bruit...

– 1 –

Adolescent, dans les années d'après-guerre, je suivais tous les ans mon père au marché au gras qui se tenait à Cahors le samedi, sur les Allées Fénelon, au pied de la vieille tour de briques du collège jésuite (aujourd'hui Collège Gambetta). Les agriculteurs alignaient leurs oies – et quelques canards – entre les deux premières rangées d'arbres, sur vingt, trente, quarante mètres ou davantage, selon les semaines. Ils ne présentaient qu'un petit nombre de bêtes, de quatre à dix la plupart du temps. Les oies, plumées et vidées, étaient à demi enveloppées dans un torchon blanc comme dans un linceul. Pour certaines, le foie n'avait pas été retiré (les acheter, c'était faire un pari sur la taille de celui-ci) ; pour d'autres, le foie, préalablement dégagé, était posé sur la bête ; le prix reflétait alors à la fois

le poids de la carcasse et celui du foie. Au bout de l'allée, quelques producteurs ne vendaient que des foies.

Mon père n'achetait qu'une oie. Cela suffisait pour la cuisine familiale – que ma mère faisait déjà pour l'essentiel à l'huile. Elle n'utilisait le beurre que pour les purées. Une petite noix de graisse d'oie assaisonnait la soupe ; les œufs au plat se préparaient aussi à la graisse.

L'oie était débitée ; les quartiers et la carcasse étaient longuement cuits dans la graisse ; les miettes donnaient les rillettes – les seuls éléments, avec la carcasse, à être consommés immédiatement. Les quartiers, enfouis sous la graisse, étaient conservés dans de grands pots de grès ; ma mère les servait lorsqu'on recevait la famille ou des amis.

350 C'était mon père qui préparait les foies – son unique contribution à la cuisine familiale. Il en préparait généralement deux (le second était acheté à l'un des producteurs qui les vendaient séparément) : il les essuyait avec un torchon propre, les partageait pour les faire entrer dans les boîtes préalablement achetées et en profitait pour les dénervier ; il pesait le sel et le poivre et ajoutait une cuillère d'eau-de-vie par boîte. Le prix des truffes demeurait accessible. Mon père en achetait deux ou trois, les coupait en tranches et en garnissait abondamment les foies. Une fois serties, les boîtes bouillaient trois heures. Elles étaient servies pour Noël ou pour les grands événements familiaux.

Dans les milieux ruraux, l'oie et (accessoirement) le canard servaient d'abord à la fourniture de matière grasse culinaire. Les quartiers conservés sous la graisse constituaient une réserve pour les jours où les femmes, prises par les travaux des champs, ne pouvaient pas préparer à manger. Un vieil ami de mon père, élevé dans une ferme, se souvenait de sa mère lui disant : « Émile, à midi, tu prendras un confit (un quartier confit) dans le pot entamé, tu le feras revenir à la poêle et tu nous le porteras au Gardenal ». Les foies étaient réservés aux cérémonies familiales. L'oie constituait une ressource d'appoint : on en élevait plus que nécessaire pour la famille ; elles étaient écoulées sur un marché au gras et vendues aux citadins locaux. Les foies partaient également chez de petits conserveurs.

La situation générale était la même dans l'ensemble du Sud-Ouest, partout où l'on cultivait le maïs avec lequel on nourrissait les oies et les canards. Des nuances existaient cependant. En Chalosse, où le maïs jouait un plus grand rôle, on voyait souvent dans les fermes des troupeaux de plus de cinquante bêtes – cela m'avait frappé au mois d'août 1939, alors que ma mère faisait une cure à Dax. Dans ces secteurs, la contribution des oies aux revenus de la ferme était importante.

La Dordogne et le Lot – le Périgord et le Quercy – possédaient un avantage d'un autre type : la truffe. Celle-ci, dont la cueillette et la commercialisation s'étaient généralisées avec la construction du réseau ferré, dans les années 1860

ou 1870, se récoltait alors davantage dans le Sud-Ouest que dans le Sud-Est, et les tonnages étaient beaucoup plus importants que de nos jours – de l'ordre de deux mille tonnes pour la France, contre cinquante aujourd'hui (mais les données ne sont sans doute pas comparables)<sup>1</sup>. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, le département du Lot, le premier producteur, fournissait en moyenne six cents tonnes ; deux cents tonnes passaient tous les ans sur le seul marché de Martel. Dans l'imaginaire français, la truffe était cependant plus volontiers associée au Périgord qu'au Quercy : c'est que les négociants qui la commercialisaient résidaient plus souvent à Périgueux ou à Sarlat qu'à Souillac ou à Cahors. Le foie gras truffé faisait la réputation gastronomique de cette région.

– 2 –

À quel moment cette situation s'était-elle mise en place ? Après l'arrivée du maïs, venu d'Espagne et dont la culture s'était généralisée dans le Sud-Ouest, dans les plaines de la Saône, en Bresse en particulier, et en Alsace, là où l'été était assez chaud et arrosé pour cette plante d'origine tropicale. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on sait par Thomas Young que dans le Sud-Ouest, sa culture occupait la même aire qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Dans le Sud-Est, trop sec l'été, il aurait nécessité une irrigation. Plus au Nord, les chaleurs estivales n'auraient pas été suffisantes pour les variétés alors cultivées. Dans le Sud-Ouest, Pays Basque et Béarn, plus arrosés l'été, lui faisaient une place spécialement importante.

L'habitude d'engraisser des palmipèdes<sup>2</sup> pour obtenir des graisses alimentaires était ancienne dans les régions où existaient d'importantes communautés juives – en Alsace en particulier. C'est là d'ailleurs que la production de foie gras est d'abord signalée<sup>3</sup>. L'élevage des oies se répand rapidement dans le Sud-Ouest. Entre les deux grandes aires d'élevage des oies, Alsace et Sud-Ouest, la Bresse avait choisi une autre option. Elle se consacrait, elle aussi, à la volaille, mais avait opté pour l'élevage des poules, que la proximité du marché lyonnais lui permettait d'écouler facilement.

Le canard de Barbarie (le canard musqué du Nouveau Monde) était arrivé en France à peu près au même moment que le maïs. On savait que son croisement avec les races locales donnait des bêtes stériles – d'où le nom

1 Paul Claval, « Ouverture des rencontres » et « Clôture des rencontres », dans *La Truffe en Pays Martelais hier et aujourd'hui*, Martel, Association Rencontres et patrimoine en Pays martelais, 2009, p. 11-18, 217-222.

2 Frédéric Duhart, « Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe : la naissance du foie gras moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> s.) », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 9-12.

3 Jean-Robert Pitte, « Le foie gras, tradition juive », *Le Monde des religions*, 1<sup>er</sup> novembre 2004.

de canards mulards qu'on leur attribuait – mais qui s'élevaient facilement. Olivier de Serres les mentionnait en 1600. En Béarn et dans le Sud-Ouest, ils étaient associés à l'élevage des oies dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Ils ne jouaient cependant qu'un rôle modeste. Le canard mulard souffrait en effet de deux handicaps : il fournissait moins de graisse, qui était alors le produit le plus recherché ; après gavage, seuls les mâles donnaient de beaux foies gras. Que faire des femelles ? En faire rôtir quelques-unes pour la consommation familiale, certes, mais pas vingt, trente ou cinquante !

Au lieu de conserver les filets de canards sous la graisse, ils constituaient une gourmandise, le magret, que l'on consommait poêlée ou grillée, à l'abattage.

– 3 –

352 En cinquante ans, la situation a changé du tout au tout. La consommation de foie gras a fait un bond étonnant – dans les années 2000, elle atteint 20 000 t par an (19 990 t en 2007). On observe depuis un léger tassement (19 200 t seulement en 2013). Cela représente 70 % environ de la consommation mondiale. La France contribue à peu près dans les mêmes proportions à la production. Elle exporte des foies de qualité et achète une partie de ceux de Bulgarie et de Hongrie.

En dehors du Sud-Ouest et de l'Alsace, la consommation de foie gras était affaire de gourmets. On en servait dans les restaurants gastronomiques ; des touristes en ramenaient quelques boîtes de leurs séjours dans le Sud-Ouest. La presque totalité venait de conserves.

Le foie, produit de luxe, aujourd'hui ? C'est l'image que l'on continue à s'en faire, mais sa consommation s'est fortement démocratisée, même si elle est toujours liée à la fête et aux grandes occasions. La consommation moyenne se situe, en France, entre 300 ou 500 g par personne et par an. Au moment des fêtes, à l'occasion des événements familiaux ou les jours de célébration, tout le monde a l'occasion d'en manger, et dans toute la France, même si la pénétration est inégale. Dans une société où le nombre de ménages où l'on ne fait plus guère la cuisine explose, le foie gras a l'avantage d'être un produit de conserve ou un produit de traiteur : il suffit d'ouvrir la boîte ou le paquet, de le découper ou de le tartiner.

Les manières de consommer le foie se sont diversifiées : on trouve toujours le foie en conserve, mais beaucoup préfèrent l'acheter mi-cuit ou cru. Le poêler ne demande pas un grand savoir-faire. Cette évolution est évidemment liée à la modernisation des circuits de distribution : plus rapides, utilisant la chaîne du froid, ils offrent partout et en toute saison des foies frais ou semi-conservés.

Dernier point essentiel de cette mutation quantitative et qualitative : le foie gras est à 95 % un foie de canard, et à plus de 90 %, un foie de mulard. C'est sur ce point que nous voudrions insister, car il conditionne tous les autres.

– 4 –

Au départ de toutes ces transformations, un fait simple : l'apparition de couvoirs. C'est elle qui assure le succès du mulard<sup>4</sup>. En mariant un canard de Barbarie avec une cane commune de grande taille, une cane de Rouen par exemple, et plus généralement, avec une cane pékinoise, on obtient un mulard d'un bon format – gras, le mâle pèse généralement 5,2 et 5,5 kg. On peut espérer un foie de 600 g, et 900 g de magret.

Le recours aux couvoirs avait commencé dès avant-guerre pour les poules. Il supposait que l'on sache sexer les poussins d'un jour – au départ, c'est à des experts japonais que l'on confiait cette tâche.

L'activité des accoueurs s'élargit dans les années 1950 : certains se spécialisent dans les œufs de cane. Les agriculteurs y trouvent deux avantages : faire éclore des couvées est toujours délicat, avec une mortalité souvent forte ; les éleveurs ne savent que faire des canettes, car elles ne donnent pas de beaux foies. Les accoueurs se chargent d'écouler les canettes – ils les vendent aux zoos, par exemple. L'éleveur reçoit à périodicité fixe (toutes les six semaines ou tous les trois mois...) 200, 300 canetons, ou plus. Ils ont un jour ou deux, en fonction des circuits de livraison. Il ne reste plus qu'à les faire grandir, puis à les engraisser en les gavant. À une époque où la graisse ne se vend pas, choisir le canard conduit à en produire moins pour le même poids de foie.

La recherche a beaucoup bénéficié aux accoueurs. La fécondation est devenue artificielle, ce qui en fait disparaître les aléas. Les couvoirs sont peu nombreux en France. Un certain nombre est installé en Vendée ou en Maine-et-Loire ; les autres, moins nombreux, sont situés dans le Sud-Ouest, même si c'est là que se trouve le centre de gravité de l'élevage du mulard. Conscient de ce déséquilibre, la coopérative Vivadour, née en 1996 du regroupement des coopératives agricoles du Houga, de Masseube et de Plaisance, dans le Gers, a créé en 2007 Sud-Ouest Accouvagec.

4 Elisabeth Baéza, Nicole Rideau, Pascal Chartrin, Stéphane Davail, Robert Hoo-Paris, Jacques Mourot, Gérard Guy, Marie-Dominique Bernadet, Hervé Juin, Karine Meteau et Dominique Hermier, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production Animale*, n° 18, 2005, p. 131-141, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.researchgate.net/publication/237124764\\_Canards\\_de\\_Barbarie\\_Pekin\\_et\\_leurs\\_hybrides\\_aptitude\\_a\\_l%27engraissement](https://www.researchgate.net/publication/237124764_Canards_de_Barbarie_Pekin_et_leurs_hybrides_aptitude_a_l%27engraissement), consulté le 24 mai 2017

Dans une première phase, les canetons reçoivent des aliments composés riches en protéines – 20 % durant les deux premières semaines, puis 17 % entre la deuxième à cinquième. Ils passent ensuite au maïs concassé, puis au maïs entier, ou au blé et au maïs entiers mélangés. Dans les dix jours qui précèdent le gavage, on nourrit les canards abondamment, mais une seule fois par jour, pour dilater leur jabot – on parle du jabotage. Le gavage commence durant la onzième semaine et dure de douze à quatorze jours. Le cycle de production dure ainsi treize ou quatorze semaines – un trimestre, en gros. Quatre cycles sont ainsi possibles dans l'année. La production a cessé d'être saisonnière : on peut écouler des foies frais ou en semi-conserve toute l'année.

Dans les petites et moyennes exploitations, l'essentiel de l'alimentation – le maïs – est produit sur place : c'est une façon de valoriser les récoltes de cette céréale. Les aliments composés des premières semaines sont achetés.

354

– 5 –

Le passage de l'oie au canard a fait apparaître un produit nouveau : le magret. Lorsqu'on lève des filets sur un canard, on détache d'abord un morceau épais, le magret, qui offre de 0,5 à 1,5 cm de gras au-dessus d'une chair fine, goûteuse, maigre et relativement peu calorique (200 calories au 100 g) ; une lame plus mince, l'aiguillette, reste accrochée au bréchet ; de chair très fine, elle est également prélevée et commercialisée.

La consommation du magret demeurait familiale – c'était une gourmandise d'éleveur. Avec le passage de l'oie au canard, le nombre de producteurs qui se spécialisent dans l'élevage de palmipèdes pour le foie augmente rapidement. Les abattoirs spécialisés développent la vente à la découpe. Que faire des magrets, mais aussi des aiguillettes et des gésiers ?

Les restaurateurs sont les premiers contactés. À l'Hôtel de France, à Auch, André Daguin lance le mouvement en 1959 (il traduit en français le terme occitan de magret). Le succès se confirme lorsqu'il a l'idée, en 1965, de cuisiner les magrets au poivre vert. Beaucoup de restaurateurs suivent son exemple, dans le Sud-Ouest d'abord, puis dans les grandes villes ou les régions touristiques. La consommation familiale suit. Je me souviens de mon étonnement, au début des années 1970, d'avoir déjeuné, à Bordeaux, dans un restaurant qui ne servait que des magrets – comme d'autres n'offraient que des entrecôtes.

On consomme en France trente mille tonnes environ de magret par an. La restauration constitue un des débouchés majeurs, comme c'est le cas aussi pour les gésiers. Il n'y a plus de régions en France où l'on ne vous serve des salades « auvergnates », « périgourdines », « béarnaises », « sarladaises »



ou « paysannes », dans lesquelles on trouve 50 g ou plus de gésiers de canard (ou d'autres volailles).

La vente des magrets en grande surface se développe également, mais l'impact diffère de région à région. Les ménagères n'ont pas appris partout à les cuisiner. La consommation demeure plus forte dans le Sud-Ouest et dans le Centre-Ouest.

– 6 –

On élève tous les ans en France quarante millions de canards gras, qui fournissent 95 % des 19 000 ou 20 000 t de foie gras produites. Le Sud-Ouest continue à en fournir une part essentielle : près de 50 % pour la seule région Aquitaine, près de 25 % pour le seul département des Landes ; l'Aquitaine est suivie de près par la région Midi-Pyrénées, avec près de 20 % de la production. Fait nouveau, la contribution des Pays de la Loire – essentiellement Vendée (13 % du total) et Maine-et-Loire, le bocage vendéen de manière plus générale – l'a presque rattrapée.

On trouve aujourd'hui des producteurs de foie gras un peu partout en France, en Bretagne, dans certaines parties de la Normandie (la plaine Saint-André), dans le Nord, en Champagne, en Lorraine, le Sud-Est, etc.

Le recours aux accouveurs est général ; pour s'approvisionner en aliments complets, on fait appel aux grands industriels du secteur et aux coopératives céréalieres. Les formes traditionnelles de production ont presque disparu. Deux filières nouvelles coexistent, la courte et la longue<sup>5</sup>. La première est constituée d'exploitations qui élèvent et engraisent les canards, les abattent, les traitent et les mettent en conserve elles-mêmes. Elles en écoulent les produits dans le voisinage, auprès des touristes ou par correspondance. On est sorti du cadre de l'exploitation familiale traditionnelle ; une partie de la main-d'œuvre est salariée – mais l'exploitation emploie rarement plus de dix personnes.

La seconde filière est dominée par les grands opérateurs que sont les coopératives céréalieres et leurs marques spécialisées<sup>6</sup> : elles mettent en jeu des accouveurs, des exploitations de taille moyenne qui se chargent de l'élevage, des abattoirs spécialisés et des sociétés qui assurent l'écoulement de la production, en frais, semi-conservé ou conservé, auprès des professionnels ou de la clientèle familiale.

C'est dans le Sud-Ouest que la cohabitation des deux filières est la plus fréquente : dans le Gers par exemple, la filière courte regroupe, en 2010, neuf cents producteurs, dont trois cent cinquante disposent d'une salle d'abattage agréée

5 Marie-Pierre Pé, « Principaux éléments du marché du foie gras », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 19-22.

6 Gilles Fumey, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éd. Sciences Humaines, coll. « La petite bibliothèque des sciences humaines », 2008.

à la ferme; ces exploitants produisent 900 000 canards et 30 000 oies par an; 380 000 canards sont destinés à l'autoconsommation ou vendus directement; 280 000 sont mis en conserves à la ferme; 80 000 vont aux conserveurs. La filière longue élève 3 800 000 canards et 90 000 oies; la coopérative Vivadour-Volger en produit 1 700 000, et quatre entreprises privées (Comtesse du Barry, Ducs de Gascogne, Delpeyrat et Domaine d'Auzan) 1 900 000. La filière longue représente 77,5 % du total et la filière courte 18,4 %. Il subsiste un secteur plus proche de l'agriculture traditionnelle: six cents petits producteurs élèvent 160 000 canards, soit 3 % du total, qu'ils écoulent sur sept marchés au gras (Samatan, Seissan, Gimont, Eauze, Fleurance, Mirande et Condom) dotés de salles d'abattage modernes. Le maintien de ce petit secteur est important pour les touristes ou pour les médias: il donne une image traditionnelle de l'ensemble de la production.

356 Les seuls départements où subsistent des marchés au gras sont ceux où la production de foie est la plus ancienne: en dehors du Gers, Pomare, Villeneuve-de-Marsan, Aire-sur-Adour et Montfort-en-Chalosse dans les Landes; Ribérac et Thiviers en Dordogne; Valence-d'Agen, Castelsarrasin, Caussade et Montauban en Tarn-et-Garonne, etc.

Dans les régions gagnées plus récemment à la fabrication de foies gras, on rencontre deux situations: en Vendée, dans les Deux-Sèvres ou dans le Maine-et-Loire, la filière longue domine largement. La société Euralis a, par exemple, installé aux Herbiers un des plus grands abattoirs de canards du monde (5 millions de têtes par an) après celui qu'elle possède à Maubourguet dans les Pyrénées-Atlantiques. Ailleurs, on trouve maintenant un peu partout en France des entreprises de la filière courte qui écoulent localement leur production.

— 7 —

Derrière la transformation des filières, il y a la révolution du maïs hybride<sup>7</sup>: celui-ci a gagné toutes les régions de plaine françaises dans les années 1950. Il joue un rôle important dans le Centre-Ouest, en Bretagne, dans le Bassin Parisien et dans tout l'Est.

7 Serge Lerat, « L'introduction du maïs hybride dans les pays de l'Adour », *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 32, n° 2, 1961, p. 97-117, en ligne, disponible à l'adresse: [http://www.persee.fr/doc/rgpso\\_0035-3221\\_1961\\_num\\_32\\_2\\_4739](http://www.persee.fr/doc/rgpso_0035-3221_1961_num_32_2_4739), consulté le 24 mai 2017; Frédéric Thomas et Christophe Bonneuil, « L'introduction du maïs hybride en France: une technologie fordiste », dans Christophe Bonneuil, Gilles Denis et Jean-Luc Mayaud (dir.), *Sciences, recherches et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Paris, Quae-L'Harmattan, 2008, p. 155-180.

Au cours de l'entre-deux-guerres, les sélectionneurs américains avaient compris le parti que l'on pouvait tirer de l'hétérosis (l'avantage dont jouissent les plantes hybrides) pour accroître les rendements du maïs et le cultiver dans des zones moins chaudes l'été. En France, les experts du Ministère de l'Agriculture et les agriculteurs éclairés découvrent ces expériences après guerre. Elles leur paraissent d'autant plus intéressantes qu'elles devraient permettre d'étendre la culture du maïs vers le Nord – du maïs-fourrage, dans un premier temps, car ce que l'on recherche, c'est la modernisation de l'élevage. Seul problème : l'hybridation doit être effectuée tous les ans : plus question de semer les meilleurs grains obtenus dans l'exploitation, comme c'était le cas jusqu'alors. Il faut les acheter aux États-Unis. Les lignées y ont été sélectionnées soit par des stations publiques de recherche, qui les cèdent gratuitement, soit par des semenciers. Dans l'immédiat, pas d'autres solutions que d'importer les semences des États-Unis. Le plan Marshall assure le financement.

L'INRA, créé en 1946, décide de développer des hybrides français<sup>8</sup>. Il a recours aux souches mises au point par les stations de recherche publique américaines. Réorganisé par le gouvernement de Front Populaire, en 1936, le marché des céréales est dominé par l'Office national interprofessionnel des Céréales (ONIC) et par les coopératives céréalières créées à cette occasion. L'INRA s'appuie sur ces structures pour assurer la diffusion de ses hybrides. En 1960, les hybrides français de l'INRA ne couvrent encore que 16 % du marché ; ils le dominent en 1970.

Ce succès s'explique par le rôle des coopératives céréalières dans ce secteur de production ; il renforce en même temps leur influence : elles assurent la fourniture des semences et des aliments composés à leurs membres. Elles se transforment en entreprises dynamiques et conquérantes à partir des années 1960. Elles se concentrent. Dans les régions où la culture du maïs est importante, dans les Pyrénées-Atlantiques et les Landes, trois grands opérateurs se mettent en place : Lur Berri naît en 1971 du regroupement des coopératives basques ; Maïsadour résulte du regroupement des coopératives des Landes ; celles-ci s'associent en 1996 à Vivadour, qui résulte d'une concentration analogue effectuée dans le Gers ; Euralis, enfin, le groupe le plus important, naît de la fusion des coopératives de la région de Pau (son siège est à Lescar).

– 8 –

Deux mutations se combinent donc : celle du maïs hybride et celle des nouveaux savoir-faire dans le domaine de l'élevage du canard. Ces derniers sont devenus

8 *Ibid.*

plus accessibles maintenant que la phase la plus délicate, la couvaïson, est réalisée par des maisons spécialisées qui distribuent leurs canetons dans un rayon de 300 ou 400 km.

Toutes les parties du pays n'utilisent pas de la même façon les possibilités offertes par la diffusion du maïs hybride et par l'élevage du canard mulard. Dans le Bassin Parisien, le maïs s'ajoute à la liste des produits céréaliers directement commercialisés par les grandes fermes. Dans les zones de vieille polyculture de l'Ouest, les agriculteurs le transforment et le valorisent sur place grâce à leurs élevages. C'est le cas dans le bocage vendéen comme dans le bocage breton, mais c'est en Vendée que la place faite au canard est la plus forte : il faut dire que c'était autour de Marans que l'élevage de la canette à rôtir s'était épanoui dans les années d'après-guerre.

— 9 —

358

Pour expliquer une mutation de cette importance, suffit-il d'évoquer la révolution du maïs hybride, qui permet de produire la céréale dans toutes les plaines françaises, et la faveur nouvelle du canard mulard maintenant que les couvoirs en facilitent l'élevage ? Non ! Le succès n'aurait pas été possible sans l'action des firmes nées de la vente des foies gras en conserve : elles ont su prospecter le marché, susciter de nouvelles formes de demande et étendre la consommation bien au-delà du Sud-Ouest.

Au départ, il y a l'initiative de petites entreprises dans les régions qui produisent des foies depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Trois exemples le montrent.

À Creysse, dans le Lot, une ferme élève, comme ses voisines, quelques oies pour la consommation familiale. La spécialisation dans le foie gras s'effectue à la fin des années 1960, avec le passage au canard mulard, acheté à un couvoir vendéen. Comme l'exploitation est petite, elle s'associe avec ses voisines, qui élèvent et engraisent une partie des canards dont elle a besoin : la Campagnoise naît ainsi. L'entreprise enrichit progressivement la gamme des produits qu'elle offre : foies gras d'oies et de canards, confits, gésiers, manchons, cous farcis ; elle reprend la vieille recette des pâtés de foie gras (50 % de foie gras, 50 % de chair à saucisse). Elle vend sur les marchés locaux et à la ferme. Comme beaucoup d'acheteurs sont des touristes, elle se constitue progressivement un marché à la dimension de la France, mais aussi de l'étranger. Elle est présente à Paris au moment des fêtes. L'entreprise est prospère et emploie onze personnes. La part du commercial y est croissante, mais la production du foie et sa transformation demeurent essentielles.

L'histoire de la maison Valette est assez semblable, mais l'évolution va plus loin. Au départ, une ferme de Saint-Clair-Gourdonnais, dans le Lot, où, à partir

de 1920, on met en conserve les foies que l'on vend. L'entreprise garde toujours un atelier dans ce village. Elle se développe après guerre et installe son siège à Gourdon, la petite ville la plus proche. Elle y dispose aujourd'hui d'un site qui couvre 17 000 m<sup>2</sup>. Un seuil est franchi en 1996, lorsqu'un accord est signé avec la coopérative Terres du Sud et la filiale de celle-ci, Palmigord, qui dispose d'un centre de découpe de palmipèdes gras à Bergerac. Palmigord fournit tous les canards transformés par Valette : 1 300 000 tous les ans. Pour conforter son image, Valette organise des marchés au gras à Gourdon et à Sarlat.

La maison Rougié naît à Cahors en 1875 : c'est une petite conserverie familiale. Elle se développe surtout à partir de 1950, sous l'impulsion de Jean Rougié. Elle s'installe alors à Sarlat et écoule partout en France et à l'étranger des foies de qualité. Elle est rachetée en 2002 par Euralis.

L'évolution est partout la même : au départ, un tissu de petites exploitations, fermes qui transforment et commercialisent directement leurs produits ou conserveries artisanales : une croissance facilitée dans les années 1960 et 1970 par le développement du tourisme et la démocratisation du goût du luxe – auxquelles ces entreprises participent. Leur savoir-faire commercial et les réseaux qu'elles ont tissés expliquent leur association avec, ou leur absorption par les grandes coopératives céréalières. Ainsi se constitue le système qui assure le succès contemporain du foie gras et du magret.

– 10 –

Trois entreprises, Lur Berri, Maïsador et Euralis, dominent aujourd'hui le secteur. Chacune est associée à de grandes marques de foies gras et de produits alimentaires de luxe. Lur Berri est lié à Labeyrie, une société créée en 1946 et installée à Saint-Geours-de-Maremmes, à côté de Saint-Vincent-de-Tyrosse, dans les Landes. Cette entreprise a ajouté au foie gras un autre produit de luxe, le saumon fumé. Maïsador appuie sa croissance sur l'association avec d'autres coopératives (Vivadour) et sur l'acquisition en 1998 d'une des grandes firmes de foie gras de Sarlat, Delpeyrat : une maison fondée en 1890 et dont l'image est solide. Maïsador fusionne à la même date avec un autre producteur de foie gras, Sarrade. La structure de l'entreprise est consolidée en 2005 par la création de la Holding Maïsador, Vivadour, Val de Sèvre – ce qui indique l'extension de ses activités vers le Centre-Ouest, dans les Deux-Sèvres. Euralis, la plus puissante de ces trois coopératives, va plus loin. Elle dispose de cinq marques pour assurer la commercialisation de ses produits de luxe. L'extension a commencé par le rachat, en 1995, de Montfort, une maison spécialisée dans le foie gras haut de gamme. L'étape suivante, c'est l'acquisition, en 2002, de Rougié, qui a une clientèle de fins gourmets. Bizac vise le marché

de la grande cuisine. Euralis dispose aussi de la marque Champion, tournée vers la vente par correspondance. L'ensemble de ces marques est regroupé en 2005 dans Euralis Gastronomie. En 2009, l'absorption du traiteur breton Jean Stavalen confirme l'orientation du groupe vers les produits alimentaires de luxe.

Ces entreprises, nées dans le Sud-Ouest, structurent aujourd'hui l'essentiel de la production et de la distribution. Elles sont particulièrement actives dans le Centre-Ouest – dans les Pays de la Loire, en Vendée et Maine-et-Loire.

La grippe aviaire a durement touché la production de l'ensemble du sud-ouest en 2016, puis celle des départements des Pyrénées-Atlantiques, des Landes et du Gers durant l'hiver 2016-2017.

– 11 –

360

Le secteur n'a plus tout à fait le même dynamisme qu'il y a quelques années. Il y a à cela plusieurs raisons. La plus évidente, c'est la crise qui frappe l'économie française comme l'ensemble des économies occidentales depuis 2007. Les revenus stagnent. Les consommations de luxe ne souffrent pas trop – ce qui tient à l'écart croissant entre les revenus d'une minorité de privilégiés et la masse de la population. Il n'en va pas de même du demi-luxe, celui qui vise la clientèle de classes moyennes ou de classes populaires dont les revenus augmentaient rapidement. La crise les frappe de plein fouet. On ne renonce pas aux achats de biens de prestige, mais les quantités diminuent ; on accepte plus facilement de se rabattre vers des articles dont la qualité est un peu plus basse. De là peut-être le succès des foies gras de promotion importés de l'Europe du Sud-Est.

À ces éléments conjoncturels s'en ajoute un, plus profond, de nature culturelle : l'hostilité croissante d'une partie de l'opinion aux pratiques du gavage. Les éleveurs ont beau jeu de rappeler que les palmipèdes migrateurs se gavaient spontanément en vue de leurs longs périple : les agriculteurs ne font que tirer parti d'une prédisposition génétique de ces animaux<sup>9</sup>. Mais l'appétence des oies et des canards n'est pas seule en cause : c'est bien en enfournant de force des quantités importantes d'aliments que le gavage a lieu. Il ne revêt plus les formes brutales qu'il connaissait jadis<sup>10</sup>. Le moulin à gaver, inventé

9 Daniel Guémené, Gérard Guy et Jean-Michel Faure, « Foie gras, gavage et bien-être animal : vers un peu d'objectivité ! Le point sur l'évolution des pratiques de production et les acquis de la recherche », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 81-87.

10 Gérard Guy et Daniel Guémené, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 1-8.

dans les années 1930 par un petit bricoleur lotois, qui l'avait baptisé le « filon » (ce qu'il avait été évidemment le cas pour lui!) est passé de mode. Il n'en demeure pas moins que forcer les animaux heurte la sensibilité d'un nombre croissant de gens. Les campagnes contre le gavage se multiplient.

Certains pays interdisent la consommation de produits obtenus de cette manière : aux États-Unis, la Californie a interdit la vente et la commercialisation du foie gras le 1<sup>er</sup> juillet 2012 : cela représentait un marché important. Même si l'interdiction est en partie levée, le mal est fait, car le poids symbolique de la mesure était considérable. L'Europe du Nord se ferme. En France même, les critiques se multiplient.

La transformation du foie gras en produit de demi-luxe, le lancement et le développement de la consommation du magret constituent des exploits remarquables de la part du secteur agroalimentaire français. Il est dû à la complémentarité et à l'imbrication de multiples acteurs : des exploitations agricoles de taille moyenne et prêtes à s'intégrer dans des filières dominées par les groupes de commercialisation des céréales et des aliments pour le bétail, le développement d'un secteur efficient de services aux entreprises agricoles (les couvoirs, les fabricants d'aliments composés), des organismes de recherche dominés par l'INRA et qui ont facilité les pratiques de l'élevage, des firmes qui ont su prospecter et exploiter tous les segments du marché.

Derrière tout cela, un fait essentiel : la passion gastronomique des Français et l'intérêt qu'elle fait naître ou entretient pour les produits « typiquement » traditionnels et français, comme le foie gras et le magret, même si le second n'existe dans l'imaginaire national que depuis moins d'un demi-siècle.

Le succès de la filière foie gras/magret résulte donc de la conjonction d'entreprises petites et moyennes particulièrement innovantes, de la mise en place qui en a résulté de réseaux complexes de prospection et de distribution, et d'une tradition culturelle fermement exploitée. Le rôle de celle-ci est essentiel, mais explique aussi les limites de cette révolution. Le foie gras et le magret constituent une exception française. En moins de cinquante ans, elle a conduit à la constitution d'un marché prospère pour des produits traditionnels comme le foie gras, ou pseudo-traditionnels, comme le magret – mais elle n'a pas réussi à déborder du territoire national. Malgré l'ouverture du marché européen, la consommation du foie gras et celle du magret ne sont devenues importantes qu'en France. L'Espagne est le seul pays où s'observe un début d'évolution de ce type (il est dû à l'entreprise espagnole Martiko, qu'un accord lie à Lur Berri). Ailleurs, ces produits n'ont conquis qu'un étroit public de gourmets dans les milieux cultivés et qui voyagent volontiers. Cette clientèle est dans le même temps particulièrement sensible aux arguments de ceux qui plaident la cause des animaux ; elle n'est pas en mesure d'endiguer la vague



de ceux qui réclament l'interdiction du gavage. Hors de Lur Berri, les grandes coopératives agroalimentaires n'ont pas réussi à nouer, dans ce secteur, les collaborations ou à acquérir les succursales, qui leur auraient permis d'imposer le demi-luxe français hors de nos frontières.

Hors d'Europe, le modèle français de production-distribution n'a guère essaimé qu'au Québec, et en Chine. Cette dernière interdit l'importation des foies, mais tolère leur production sur place. La prohibition du foie gras en Californie limite l'essor du modèle français en Amérique du Nord. Il est trop tôt pour se prononcer sur l'évolution du marché chinois.

L'aventure du canard de Barbarie, de la pékinoise et du magret? Une *success-story* à la française, qui souligne les capacités d'innovation du secteur agroalimentaire français et son aptitude à tisser des réseaux et des solidarités nouvelles – mais une *success-story* qui bute sur les limites de l'exception culturelle française.

## LE DÉVELOPPEMENT DES *FOOD TRUCKS* À PARIS

Guy Chemla

Alors qu'elle fait partie intégrante de la culture alimentaire dans de nombreux pays en Asie et en Amérique du Nord notamment, la cuisine de rue est une des grandes tendances actuelles de la consommation alimentaire dans notre société. Elle se caractérise par la vente de nourriture préparée et servie dans des échoppes fixes mais aussi dans des équipements ambulants divers, installés de façon temporaire sur le domaine public ou privé. Ainsi, à l'exception des traditionnelles baraques à frites et des « camions pizza » qui ont commencé à fleurir dans les villes françaises de façon spontanée à partir des années 1960, la cuisine de rue ne fait pas partie de ce qu'on considère comme la tradition française<sup>1</sup>. La ritualisation du repas gastronomique français, inscrit, en novembre 2010, au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO, s'appuie sur un ordonnancement précis des mets où se succèdent entrée, plat et dessert, consommés assis, avec des couverts. Ce moment de partage familial et de communion collective est aux antipodes de la consommation solitaire d'un aliment tenu à pleine main et consommé avec les doigts. Mais rien ne poussant à l'ombre des grands arbres, la cuisine gastronomique française n'a pas su inventer et développer une cuisine de rue mettant en valeur la richesse de son patrimoine culinaire et la diversité de ses productions. De plus, en France, la *street food* est souvent assimilée à la *junk food* et aux hamburgers à la viande douteuse, dégoulinant d'une sauce grasse sucrée, dans des petits pains industriels imbibés d'eau de tomate sur lesquels colle une tranche de fromage industriel insipide, et le plus souvent accompagnés de frites mal cuites, molles et huileuses. Autre tare de cette activité qui a freiné son développement en France, et demeure toujours d'actualité : l'absence d'un véritable statut pour cette profession assimilée au commerce non sédentaire, et d'une réglementation spécifique,

1 Il faut pourtant se souvenir qu'au Moyen Âge on mangeait sur un tranchoir (une tranche de pain sur laquelle on posait la nourriture) et que les métiers de bouche de rue, marchands de soupe, petits traiteurs et autres restaurants de plein vent étaient nombreux. (Guy Chemla, *Les ventres de Paris, les Halles, La Villette et Rungis. L'histoire du plus grand marché du monde*, Grenoble, Glénat, 1994) ; et jusqu'au xvii<sup>e</sup> siècle, où même les nobles mangeaient encore dans la rue, comme on le voit à Venise dans la Comédia dell' Arte.

ce qui en fait une activité doublement suspecte pour l'administration. Elle est ainsi difficile à contrôler, tant au niveau des règles d'hygiène que comptables (pas de caisse enregistreuse, fiscalité épisodique...) et génératrice de nuisances diverses (odeur, bruits, trouble à l'ordre public...). Cependant, depuis quelques années, l'image de cette cuisine de rue commence à changer et s'affirme comme étant plus qualitative et plus saine. Elle a même trouvé auprès de chefs étoilés et notamment de Thierry Marx<sup>2</sup>, de fervents défenseurs. Préparée dans la rue pour être consommée dans la rue, cette cuisine a pour étendard en France les *food trucks*, ces camions restaurants qui semblent répondre à un nouveau type de demande des consommateurs<sup>3</sup>.

364

On peut comprendre les raisons de cet engouement dans les changements de modes de vie des Français, et notamment dans le temps moyen consacré au déjeuner. En effet, la journée de travail s'est densifiée, alors même que le temps passé dans le transport domicile-travail a augmenté. Ainsi, à l'échelle de l'Île-de-France, le temps moyen consacré aux déplacements est de quarante-six minutes, aller-retour (rapport Ixxi, filiale du groupe RATP, septembre 2014<sup>4</sup>). La pause méridienne est ainsi devenue aujourd'hui, une variable d'ajustement de la journée de travail. Elle est passée d'une heure trente-huit dans les années 1980, à trente-six minutes aujourd'hui. De ce fait, la nature même du repas a dû s'adapter.

Si 5 % des Français déclarent ne pas manger le midi, le nombre de salariés qui rentrent chez eux pour déjeuner ne cesse de diminuer (35 % en Île-de-France, contre 56 % en moyenne en France). Nombreux sont ceux qui aimeraient pouvoir le faire s'ils travaillaient à proximité de leur domicile, alors que certains qui le pourraient ne le font pas, car le repas de midi étant de moins en moins familial, ils ne souhaitent ni cuisiner ni manger seuls. De même, le nombre

2 Thierry Marx, chef deux étoiles du restaurant « Sur Mesure » du Mandarin Oriental Paris, a été un des pionniers de la cuisine de rue en France. Créateur de « l'Atelier de cuisine nomade » de Blanquefort en 2009, réservé aux demandeurs d'emploi, il a présidé l'association « Street Food en mouvement », aux côtés de Sébastien Ripari (directeur du Bureau d'étude gastronomique et créateur de l'agence Sébastien Ripari) et Thomas Clouet (créateur culinaire). Elle avait pour ambition de montrer l'intérêt de cette offre de restauration et de rassurer autant les pouvoirs publics, que les porteurs de projet et les clients, en définissant un cadre clair et précis de ce qu'est la street food, afin de lui donner, grâce à l'affirmation de bonnes pratiques, force et légitimité.

3 Souvent révélatrice d'une tendance « modeuse », une émission de « cuisine-réalité » leur a été entièrement consacré (*Mon Food Truck à la clé*, France 2, mars-mai 2015). L'émission « Masterchef » a fait du food truck une de ses épreuves classiques, alors que Top Chef a fait de même lors de la saison 2013.

4 Ixxi, *Analyse détaillée des trajets effectués en transports en commun en Île-de-France*, 18 septembre 2014, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.ixxi-mobility.com/sites/default/files/Etude%20d%C3%A9placements%20en%20le%20de%20France%20Ixxi\\_2.pdf](http://www.ixxi-mobility.com/sites/default/files/Etude%20d%C3%A9placements%20en%20le%20de%20France%20Ixxi_2.pdf), consulté le 24 mai 2017.

de salariés qui déjeunent dans un restaurant d'entreprise a lui aussi tendance à diminuer (20 % en 2013 contre 26 % en 2010)<sup>5</sup>, tout comme celui de ceux qui déjeunent au restaurant (6 % en 2013 contre 9 % en 2010). En revanche, la part de ceux qui avalent un sandwich en guise de déjeuner ne cesse de progresser pour atteindre aujourd'hui un français sur quatre<sup>6</sup>.

La crise économique dans laquelle la France est engluée peut expliquer la recherche de repas moins chers. Les Français sont ainsi de plus en plus nombreux à déjeuner en restauration rapide (29 % en 2013 contre 18 % en 2007). D'ailleurs, les boulangeries, sandwicheries kebab et autres saladeries et bars à pâtes, ont développé une offre de restauration variée et à des prix attractifs, tout comme la grande distribution qui a développé des offres de menu déjeuner, capables de concurrencer toutes les autres formes de restauration<sup>7</sup>. Ainsi, même Picard, spécialiste du surgelé, s'est invité sur ce créneau dans le cadre de son « Snack-Bar Picard », en proposant, au déjeuner, deux menus à composer soi-même, à partir d'une offre de trente-deux spécialités salées ou sucrées, surgelées. La « Formule express », la plus commercialisée, propose un plat individuel de la gamme « formule express » (boîte rouge, à 2 €), auquel on peut ajouter, pour 3 € de plus, un dessert à choisir parmi la dizaine de « Délice[s] d'un instant » (pâtisserie, mini pot de glace, verrine de fruits...), et une boisson (eau ou sodas). Cette formule à 5 € correspond à la valeur de la plupart des tickets restaurants. Elle fonctionne également sous la forme d'un « Déjeuner gourmand », avec les autres plats individuels mais sera fonction du prix du plat choisi, auquel on peut toujours également ajouter, pour 3 € de plus, un dessert « Délice d'un instant » et une boisson. Couverts et sac sont offerts avec ces menus. Le temps de retourner à son bureau, les salades et autres tartes sont décongelées et prêtes à être consommées, et il ne reste plus qu'à passer le plat 5 à 6 minutes au micro-ondes, appareil aujourd'hui incontournable dans les salles de déjeuner et dans les bureaux. Sur le site picard.fr est même indiquée l'analyse nutritionnelle de chaque plat avec ses allergènes...

- 5 *Neo restauration*, 19 mars 2015 ; voir également Malakoff Médéric (société), « Santé et bien-être en entreprise. Chiffres clés 2013 », enquête annuelle, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.malakoffmederic.com/entreprises/blobs/medias/s/2747a6dc4a400aa4/AJEV1309\\_services\\_cahier\\_national\\_sante\\_bien\\_etre\\_entreprises\\_chiffres\\_cles\\_2013.pdf](https://www.malakoffmederic.com/entreprises/blobs/medias/s/2747a6dc4a400aa4/AJEV1309_services_cahier_national_sante_bien_etre_entreprises_chiffres_cles_2013.pdf), mis en ligne 2014, consulté le 24 mai 2017 ; Thibaut de Saint Pol et Ayla Ricoch, INSEE Première, n° 1417, « Le temps de l'alimentation en France », octobre 2012, en ligne, disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016>, consulté le 24 mai 2017.
- 6 Le secteur de la restauration rapide a vu son chiffre d'affaires croître de 5 % par an depuis 10 ans (source : Syndicat national de l'Alimentation et de la Restauration rapide).
- 7 Le hamburger n'est plus en tête des menus du midi, car il a été détrôné par les pâtes. Ainsi, pour chaque portion de sushi consommé, il se vend huit kebabs, vingt-trois hamburgers, vingt-cinq pizzas, soixante-quatre sandwiches et cent soixante-huit plats de pâtes (enquête Sodexo, avril 2015).

Une autre tendance se renforce ces dernières années : l'apport au bureau d'un déjeuner préparé à la maison (31 % des hommes et 41 % des femmes le font « régulièrement ») et qui est consommé au bureau (21 % des employés). Ainsi, manger devant son écran ou ses dossiers fait de plus en plus partie des nouveaux usages et on commence même à parler de « work food ». En effet, en raison de la charge de travail et d'un emploi du temps contraint, « on gagne du temps et quitte à manger seul, on est mieux devant son ordinateur ». Cela recoupe une autre tendance lourde qui émerge depuis une dizaine d'années : la volonté d'une grande majorité des Français de manger plus léger et équilibré (préoccupation déclarée de huit salariés sur dix). Apporter un repas que l'on a cuisiné est aussi une façon de mieux maîtriser son alimentation, notamment pour les adeptes de la *health food* (*healthy choice*). Mais alors qu'à la cantine le déjeuner demeure composé le plus souvent d'un repas complet à la française avec entrée, plat et dessert<sup>8</sup>, on assiste parallèlement et très fréquemment, même au restaurant, à une simplification du déjeuner dont l'entrée et/ou le dessert sont de plus en plus souvent absents. C'est là également, un moyen de faire des économies.

Un dernier paramètre intervient souvent dans le choix du déjeuner, le désir de changer de cadre et de type de repas, et il est courant, même chez les adeptes du restaurant d'entreprise, de vouloir rompre la monotonie en passant, au gré de la semaine, de la cantine au « chinois », au « japonais », en passant par « l'italien » voire le *fast-food*.

La solution *food truck* apporte ainsi, pour un prix équivalent, une solution de substitution<sup>9</sup>. Rapide, proche du travail (ou du domicile), moins chère que le restaurant classique, offrant une cuisine diversifiée, élaborée à partir de produits frais, préparée sous les yeux du client, elle offre une solution alternative et permet pour certains d'éviter le coût élevé du restaurant, pour d'autres la « corvée » de la cantine ou celle de cuisiner et d'apporter leur déjeuner sur leur lieu de travail. La diversité de l'offre des *food trucks*,

8 Si les motivations exprimées en faveur de la fréquentation des cantines d'entreprise sont multiples (rapidité, praticité, modicité du coût, repas chaud équilibré, convivialité), à l'inverse, plusieurs handicaps jouent en leur défaveur (attentes dissuasives aux heures de pointe, cadre souvent impersonnel peu agréable et bruyant, impossibilité de rompre véritablement avec l'environnement de travail, obligation de voir et de manger avec des collègues que l'on n'a pas forcément envie de voir, monotonie des menus qui reviennent de façon récurrente toutes les semaines...). Voir Thibaut de Saint Pol et Layla Ricroch, « Le temps de l'alimentation en France », *op. cit.* ; Thierry Mathé, Aurée Francou et Pascale Hébel, « Restauration collective au travail. Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale », CREDOC, n°277, août 2015, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.credoc.fr/pdf.php?param=pdf/4p/277>, consulté le 24 mai 2017.

9 Au même titre que se développe la mode des *bentos* à la japonaise.

la rapidité du service deviennent des atouts essentiels dans les arbitrages faits par les employés et elle participe à la réduction du temps consacré au déjeuner décrite plus haut.

#### UN PHÉNOMÈNE RÉCENT À PARIS

L'origine des *food trucks* remonte à la ruée vers l'Ouest aux États-Unis et plus précisément dans les années 1860, lorsqu'un éleveur de bétail, Charles Goodnight, eut l'idée d'aménager un wagon de l'armée en cuisine itinérante, pour ravitailler les éleveurs et les migrants. Les pièces de bœuf que l'on y consommait (le paleron), lui ont donné son nom de *chuckwagon* avant de devenir, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les *lunch wagons*. Dans leur version moderne, les *food trucks* se sont rapidement développés aux États-Unis depuis l'année 2008, en proposant des nourritures bon marché dans un pays sévèrement frappé par la crise économique. Ces camions restaurants baptisés « popotes roulantes » au Québec<sup>10</sup>, se sont multipliés de façon impressionnante, ces dernières années, dans toutes les grandes métropoles mondiales, de Melbourne à Hong Kong et de Londres à New York et Los Angeles... Dans ces deux dernières métropoles, le paysage urbain est, dans certaines rues, marqué par d'impressionnants alignements ou regroupements de *food trucks*<sup>11</sup> qui permettent à une population très diverse de se restaurer rapidement et à peu de frais. Les habitants n'hésitent pas non plus à faire plusieurs kilomètres pour aller déguster les produits du *food truck* dont ils ont envie!

À l'inverse, à Paris, le phénomène est extrêmement récent. Tout le monde s'accorde à en attribuer la paternité à une jeune californienne, Kristin Frederick, arrivée à Paris en 2009 pour se former à l'École Ferrandi, puis chez « Apicius », auprès du chef Jean-Pierre Vigato (un macaron Michelin). Inspirée par les *food trucks* américains, elle se lance dans l'aventure fin novembre 2011 avec Le Camion qui fume et l'ambition de vendre des burgers « gourmets », ce qui était et demeure pour beaucoup un oxymore... Et pourtant le succès fut immédiat, tant la qualité et l'originalité des recettes étaient au rendez-vous<sup>12</sup>. Elle sera très vite imitée par un petit nombre de jeunes entrepreneurs qui vont obtenir, au coup par coup, des autorisations municipales d'installation temporaire sur un nombre extrêmement restreint d'espaces publics dans Paris intra-muros

10 Le Québec a pu célébrer en 2016 les cinquante ans de la première popote roulante dans la Belle Province.

11 Comme rue Abbott Kinney à Venice Beach à Los Angeles, ou comme à Embarcadero à San Francisco...

12 Le Camion qui fume a reçu la palme d'or 2012 du concept le plus innovant de l'année, décernée par le *Leader's Club*, réseau de professionnels de la restauration qui partagent leur expérience et leur créativité pour se développer et innover.

et dans quelques communes limitrophes. En effet, en l'absence de statut spécifique réglementant ces *foodtruckers*, les municipalités qui ne savaient pas comment les réguler, préféraient ne pas prendre le risque de leur délivrer d'autorisation d'installation. D'ailleurs beaucoup de celles accordées, bien que ponctuelles, temporaires, et donc précaires, vont conduire à générer un important contentieux qui ne concerne pas tant Paris, que le reste du pays. Certes, des condamnations de commerçants ambulants de restauration rapide existent, lorsque les nuisances sont avérées, comme ce fut le cas, par exemple, à Brest lorsque le maire a invité un propriétaire de camion restaurant à libérer les lieux qu'il occupait sur le domaine public pour l'exercice de sa profession, en se fondant sur les troubles et nuisances apportés, par son activité, à l'ordre public (bruit nocturne, odeurs, détritiques...) et qui avaient donné lieu à plusieurs plaintes de la part de la population<sup>13</sup>. Ils le sont également lorsque le maire doit préserver la commodité du passage et l'intégrité du domaine public pour des impératifs de sécurité publique, comme ce fut le cas dans la commune de Noisy-Le-Grand pour favoriser « la commodité du passage » et « la sécurité des piétons et des usagers de la ligne d'autobus dont l'un des arrêts se situe à l'endroit » où devait être exploité le commerce ambulancier<sup>14</sup>. Cependant, dans la très grande majorité des cas, le tribunal administratif ou le Conseil d'État donne raison au commerçant qui se voit refuser ou retirer une autorisation d'occupation de l'espace public de manière « abusive ». Ainsi, le maire de La Rochelle ayant refusé de délivrer une autorisation d'occupation du domaine public pour permettre l'installation d'un camion de vente de pizzas, au motif qu'il n'existait « aucun site disponible sur le domaine public communal », et alors qu'il ne présentait aucun inconvénient au regard de la sécurité, de la tranquillité publique et de l'esthétique des emplacements sollicités, le Tribunal a montré que ce refus n'était motivé que par le souci de préserver le commerce local. Le refus du maire de La Rochelle était donc abusif et « entaché de détournement de pouvoir » et fut par conséquent rejeté<sup>15</sup>. Ce fut également pour le même motif que le Conseil d'État a refusé le retrait par le maire de Brest d'une autorisation d'occupation de l'espace public à un *food truck* alors qu'il n'entravait ni la circulation, ni le bon ordre et la salubrité publique et ne causait aucun inconvénient dans l'exercice du commerce ambulancier sur la voie publique. La seule motivation était de satisfaire à la « réclamation » émanant d'un concurrent sédentaire : « Le maire a ainsi usé de son pouvoir

13 Conseil d'État, 5/3 SSR, du 8 décembre 1989, 71174, disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichJuriAdmin.do?idTexte=CETATEXT000007761955>, consulté le 24 mai 2017.

14 Cour administrative d'appel de Versailles, 4<sup>e</sup> Chambre, 18 novembre 2008, 06VE00544.

15 Cour administrative d'appel de Bordeaux, 1<sup>ère</sup> Chambre, du 23 octobre 2003, 99BX02250.



de police pour une fin autre que celle en vue de laquelle il lui a été conféré ; [et] que, dès lors, ladite décision est entachée de détournement de pouvoir<sup>16</sup>. » Il en fut de même à Auvers-sur-Oise pour un traitement « discriminatoire » entre une activité de restauration ambulante qui ne générerait aucun trouble à la sécurité ou à l'ordre public et le traitement des brocanteurs, puisque le tarif qui était réclamé au camion restaurant pour la location d'un stand était trente fois supérieur à celui demandé aux brocanteurs<sup>17</sup>.

Quoi qu'il en soit, il ressort de toute la jurisprudence qu'un maire ne peut pas interdire de manière trop restrictive le commerce ambulante, comme l'illustre bien l'exemple de la commune de Lézignan-Corbières, dans laquelle le maire a interdit l'exercice du commerce non sédentaire sur le territoire de sa commune, à l'exception des jours, heures et lieux du marché hebdomadaire et de la foire trimestrielle, à condition que les commerçants ambulants soient en possession d'une autorisation délivrée par le maire, et se conforment au règlement intérieur du marché. La Cour d'appel de Marseille a estimé que, s'il est vrai que le maire a le pouvoir de régler l'exercice des professions ambulantes sur le territoire de sa commune pour prévenir les troubles à l'ordre, à la tranquillité et à la sécurité publique, et interdire ce type d'activité à certaines heures et à certains lieux<sup>18</sup>, « il ne peut légalement, sans porter atteinte à la liberté du commerce et de l'industrie, dont bénéficient notamment les commerçants ambulants, imposer à leur égard une mesure d'interdiction qui, par son caractère trop restrictif, s'apparente à une interdiction totale et les prive en pratique de la possibilité d'exercer leur activité<sup>19</sup> ».

Dans la capitale, la mairie de Paris, échaudée par la prolifération « sauvage » des camions pizza, qui s'installaient le plus souvent sans aucune autorisation depuis une vingtaine d'années, généralement les fins de semaine, sur un coin de trottoir, n'a cessé d'affirmer son hostilité à cette forme d'activité. Elle redoutait d'abord pour le voisinage la multiplication des nuisances. Son opposition venait également du fait que cette forme de restauration mobilisait contre elle tous les restaurateurs sédentaires qui voyaient d'un très mauvais œil cette nouvelle concurrence « déloyale », dont les acteurs étaient « exemptés de la plupart de leurs charges et de leurs contraintes » (Syndicat national des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs [SYNHORCAT]), venir s'installer sans vergogne près

16 Conseil d'Etat, 5/3 SSR, du 8 décembre 1989, 71171, déjà cité.

17 Cour administrative d'appel de Versailles, 4<sup>e</sup> Chambre, 20 novembre 2012, 11VE03246.

18 Par les dispositions des articles L. 2212-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

19 Cour administrative d'appel de Marseille, 7<sup>e</sup> Chambre (formation à 3), 19 novembre 2009, 07MA04099.

de chez eux et détourner une partie de leur clientèle habituellement captive. C'est ainsi que sous la mandature de Bertrand Delanoë, la mairie de Paris a refusé presque systématiquement l'installation des *food trucks* dans la capitale. Ainsi, les arguments ne manquaient pas : attroupements bruyants et/ou gênants pour la circulation motorisée et piétonne<sup>20</sup>..., problèmes de stationnement, pollutions par des déchets nombreux et de toute nature (papiers gras, canettes, emballages...), non-respect en matière des normes sanitaires et d'hygiène... et enfin concurrence du commerce sédentaire. Lyne Cohen-Solal, adjointe au maire, chargée du commerce et de l'artisanat, pouvait donc, le 7 février 2014, justifier la position de la mairie en déclarant : « À Paris, on refuse l'installation des *food trucks* car la ville offre déjà une multitude de points de restauration, de boulangeries, des établissements qui paient des taxes. Il ne s'agit pas d'organiser une concurrence déloyale<sup>21</sup> ». Les seules et rares autorisations accordées correspondaient à des demandes d'emplacements sur les marchés, qu'il n'y avait aucune raison administrative de refuser : « c'est autorisé puisqu'il s'agit d'une place de marché, payée au mètre linéaire, comme le font des bouchers, des boulangers<sup>22</sup> ». C'est ainsi que seuls trois camions parmi les pionniers, furent autorisés à s'installer sur quelques marchés : Le Camion qui fume sur les marchés de la place de la Madeleine (VIII<sup>e</sup> arr.) et celui de la porte Maillot (XVII<sup>e</sup> arr.), Cantine California sur le marché Saint-Honoré (I<sup>er</sup> arr.), et celui du boulevard Raspail (VI<sup>e</sup> arr.), ou encore Le Réfectoire sur les marchés Popincourt (IX<sup>e</sup> arr.) et Pyrénées<sup>23</sup> (XX<sup>e</sup> arr.). Les candidatures ne manquaient pourtant pas puisqu'il y aurait eu, selon l'adjointe au maire de Paris de l'époque, deux cent cinquante demandes d'emplacements de *food trucks* en dix-huit mois, entre 2012 et 2013. Malgré les efforts de l'Association des *food trucks*, patronnée par le chef Thierry Marx, et du Syndicat des camions pizzas, en faveur de la mise en place d'une reconnaissance juridique de ce nouveau commerce ambulancier, rien n'y fit. Ainsi, bridés dans leur développement, beaucoup de *food trucks* ont trouvé refuge sur des terrains privés (d'entreprise, des parkings de distributeurs...) moyennant des redevances souvent élevées

20 La nature et l'étroitesse de la plupart des rues de Paris reste un obstacle à l'installation de *food trucks*, tout comme le fait qu'à l'exception des places ou des esplanades, peu d'espaces publics dans les quartiers traditionnels offrent de grands espaces dégagés, capables de les accueillir sans gêner la circulation, qu'elle soit motorisée ou piétonne.

21 « Les *food trucks* peinent à se développer, surtout à Paris », AFP, repris dans *Le Parisien*, le 7 février 2014, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.leparisien.fr/flash-actualite-economie/les-food-trucks-peinent-a-se-developper-surtout-a-paris-07-02-2014-3569167.php>, consulté le 24 mai 2017.

22 *Ibid.*

23 Le soir ces camions complétaient leur activité, soit sur un espace privé comme par exemple près du complexe MK2-bibliothèque (XIII<sup>e</sup> arr.) pour Le Camion qui fume ou dans des soirées privées et de l'événementiel.

(jusqu'à 20 % du chiffre d'affaires), ou se sont développés dans l'animation de fêtes privées (mariages, inauguration de locaux d'entreprises, *afterwork*...) et le cadre de fêtes événementielles<sup>24</sup>. Très révélatrice de la vitalité du secteur, une des conséquences inattendues de ces refus quasi systématiques, a conduit certains entrepreneurs à se détourner des *food trucks* pour créer leur activité sur des triporteurs, qui certes ne peuvent pas proposer de plats cuisinés, mais avec qui la municipalité était moins regardante.

Alors que pendant la mandature précédente, elle était opposée au développement des camions restaurants dans la capitale, Anne Hidalgo, une fois élue maire de Paris en mars 2014, va changer de point de vue et s'engager, lors de la traditionnelle cérémonie des vœux (7 janvier 2015), à soutenir le développement des commerces de restauration à Paris, en particulier dans les quartiers qui en sont déficitaires, et à trouver une place pour cette nouvelle forme de restauration que sont les *food trucks*. Il est vrai qu'en l'espace de quelques années le phénomène avait pris énormément d'ampleur et commençait à correspondre à la demande d'un nombre croissant d'amateurs. La ville de Paris, première destination touristique mondiale et capitale déclarée de la gastronomie, pouvait-elle rester plus longtemps en marge de cette nouvelle forme de restauration dont le développement était planétaire ? Elle a donc décidé de faire une place aux *food trucks* dans Paris. Cependant, plutôt que de laisser le mouvement s'épanouir librement, elle a décidé de l'encourager tout en le régulant, sur le modèle de la politique conduite en la matière à Boston (Massachusetts), où les véhicules sont sélectionnés sur concours<sup>25</sup>. Tous les sites publics y sont distribués pour un an, par un système de loterie. Cependant, pour pouvoir y participer, il faut que les candidats détiennent un « Mobile Food Truck Permit » (500 \$), délivré par le ministère des Travaux publics et valable un an, qui garantit que le détenteur est administrativement en règle (certificat d'entreprise, police d'assurance...) et possède toutes les aptitudes et les formations requises (sanitaire, incendie...). Il faut en outre que les postulants présentent des compétences en matière d'hygiène alimentaire, certifiée par un rattachement à une *commissary kitchen*, où ils pourront stocker

24 *Food trucks* au Jardin d'Acclimatation, Village *food trucks*, Foire de Paris, Villette street festival, Rock en Seine, Solidays, Bon appétit – Street food festival... ou encore le Food Trucks Tour, événement national qui, en 2014, sous le parrainage du chef Yves Camdeborde et de l'association Street Food en Mouvement, a permis de regrouper entre le 15 mai et le 15 juillet des dizaines de *food trucks* sur les parvis de trois des grandes gares parisiennes : gare de Lyon, gare de l'Est et gare Saint-Lazare. En septembre 2015, le Street Food Temple a accueilli une trentaine de *food trucks* sur le carreau du Temple...

25 Un *Food Truck Toolkit* est à la disposition des candidats pour les aider à présenter leur dossier et à se mettre en règle avec les autorités, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.cityofboston.gov/foodtrucks/>, consulté le 24 mai 2017.

leurs provisions et plats cuisinés, utiliser des cuisines communautaires, nettoyer et désinfecter leur camion... dans les règles de l'art, afin de pouvoir exercer leur activité dans des conditions parfaites d'hygiène et de sécurité.

À Paris, c'est Olivia Polski, adjointe au Maire chargée du commerce et de l'artisanat, qui a géré le dossier, sans omettre de consulter les principales associations de cuisine de rue comme « Street food en mouvement » ou l'Association des Restaurateurs de Rue indépendants (ARRI), ainsi que le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs (SYNHORCAT) et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, qui étaient, tous deux, plus que réservés sur le développement des camions de restauration dans Paris.

La mairie de Paris, qui souhaitait totalement contrôler le processus, a, pour la première fois, et c'est ce qui en fait l'originalité, procédé à un appel à candidatures, qui conduit tout à la fois à une institutionnalisation de la démarche et à sa rationalisation. Il fallait à tout prix qu'elle ne soit pas débordée par l'ampleur du phénomène, car l'enjeu était double : il s'agissait pour elle de concilier la demande des *streeters* parisiens et des touristes, tout en apaisant les craintes des restaurateurs de voir se développer une nouvelle forme de restauration concurrente près de chez eux.

L'appel à propositions<sup>26</sup> visait à attribuer à un camion de restauration, sur un site du domaine public de la ville, un droit d'occuper à titre privatif, temporaire et précaire pour une durée d'un an, sans droit de renouvellement à l'expiration de la convention, afin d'y exploiter les installations nécessaires et strictement indispensables au bon déroulement de son activité. Les sites retenus, disséminés sur tout le territoire parisien, ont été répartis en trois lots, fonction de la « commercialité » de la zone. Chaque candidat devait impérativement choisir un à deux sites dans chaque lot, avec une période d'occupation spécifique pour chacun des sites (un à deux jours maximum), selon des plages horaires définies, afin de pouvoir mettre chaque site à la disposition de plusieurs occupants, selon un calendrier défini de façon à permettre une rotation des occupants, gage d'une variété et d'une diversité de l'offre. Cette occupation privative du domaine public et l'exploitation de l'emplacement et des installations mis à sa disposition, à l'exclusion de toute autre structure même destinée à la vente ou à la consommation, est accordée *intuitu personae*. Elle est contractuelle<sup>27</sup> et consentie en contrepartie du versement d'une redevance

26 Ouvert le 22 avril 2015 et clos le 18 mai 2015.

27 « Aucun recours, ni astreinte n'est possible contre la Ville de Paris pendant toute la durée de la convention, sur l'état des terrains mis à disposition et engagement à les maintenir et à les rendre dans le plus parfait état d'entretien et de propreté. Tout dommage éventuel causé par l'occupant au patrimoine municipal sera remis en l'état initial par la Ville de Paris au frais de l'occupant ».

évaluée suivant les avantages de toute nature procurés à l'occupant<sup>28</sup>. Calculée suivant le ratio loyer-chiffre d'affaires appliqué dans la restauration à Paris, elle a été fixée au minimum à 8 % du chiffre d'affaires hors taxe, ce qui a été jugé élevé par les *foodtruckers*; elle est assortie d'un minimum garanti par plage d'occupation, déterminé en fonction de la zone de commercialité concernée<sup>29</sup>.

Les candidats étaient invités à fournir et à compléter un dossier de « Candidature et propositions pour l'occupation temporaire d'un ou de plusieurs sites destinés à la cuisine de rue », comprenant, outre la déclaration de candidature et leur proposition commerciale, un solide dossier administratif<sup>30</sup> et technique, ainsi que tous les documents et références attestant la capacité du requérant à organiser l'activité. En effet, comme il s'agit d'une activité de cuisine de rue temporaire et mobile, elle pourrait sembler de prime abord dénuée de toutes contraintes administratives, légales et réglementaires; cependant la création et l'installation d'un *food truck* nécessitent une série de formalités et d'autorisations très précises. Il est ainsi indispensable, en premier lieu, que le créateur de l'activité l'immatricule au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS), auprès du Centre de formalités des entreprises le plus proche (CFE), devenu aujourd'hui le guichet unique, afin de simplifier les formalités. Cela lui donne droit à une carte professionnelle de « Commerçant ambulancier non sédentaire ». Cependant, suivant l'activité exercée dans le *food truck*, elle sera « artisanale », en cas de fabrication sur place associée à la vente au détail de plats à partir de produits frais pour consommation immédiate, à emporter ou à livrer (ventes de pizzas, quiches, viennoiseries, sandwichs, crêpes, gaufres, frites, hamburgers, plats cuisinés divers, rôtisseries, etc.). Le plus souvent, cette première activité est associée à la vente de boissons et de produits non transformés, elle doit donc être également considérée comme « commerciale » et nécessitera donc une double immatriculation, artisanale et commerciale, à la Chambre de métiers et à la Chambre de commerce et d'industrie<sup>31</sup>. Autres obligations spécifiques aux métiers de bouche et de la restauration, la nécessité d'être accrédité pour toute une série de règlements spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires<sup>32</sup>, mais aussi d'être

28 Conformément aux dispositions de l'article L. 2125-3 du Code général de la propriété des personnes publiques.

29 70 € pour la zone 1; 110 € pour la zone 2; 135 € pour la zone 3.

30 Précisant la forme juridique de l'entreprise, la localisation de son siège, un extrait du K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés en cours de validité pour les entreprises, ou les statuts et le certificat de dépôt en Préfecture pour les associations, le cas échéant, l'agrément ESS (économie sociale et solidaire)...

31 Dans le premier cas, le code APE sera 10.89Z (« Fabrication et préparation de sandwichs ») et, dans le second, suivant le type d'activités le codes APE sera 5610 C (« Restauration de type rapide »), 5610 A (« Restauration traditionnelle ») ou 5621 Z (« Services de traiteurs »).

32 Comme tous les professionnels de la restauration, un *food trucker* est soumis au Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à « l'hygiène des denrées alimentaire », à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif « aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,

déclaré auprès de la Direction départementale en Charge de la Protection des Populations (DDCPP) ou encore celle de demander une licence (IV) en cas de vente de boissons alcoolisées. Enfin, comme toutes les entreprises du secteur alimentaire, le *food trucker* doit avoir reçu une formation appropriée « Hygiène et sécurité alimentaire », notamment en ce qui concerne l'application des principes HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*<sup>33</sup>), pour être à même d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

L'activité créée, il reste au *food trucker* à s'installer, mais, pour ce faire, il lui faut obtenir une autorisation d'occupation, soit auprès de la mairie du lieu d'implantation, s'il s'agit d'un espace public, ou dans les autres cas du propriétaire de l'espace privé concerné. Dans ce dernier cas, l'occupation peut également être assortie d'un droit de place à payer.

374

À Paris, le choix des bénéficiaires s'est fait suivant une série de critères classés par ordre décroissant d'importance. A été privilégié, en premier lieu, celui de la qualité, avec une cuisine faite sur place (label « Fait maison »), originale, innovante, équilibrée, à base de produits frais issus de circuits courts, et donc attentive à la saisonnalité, tout en étant respectueuse des normes de sécurité sanitaire et d'hygiène. Une cuisine, en second lieu, qui devait être proposée à un prix « abordable ». Le candidat devait fournir dans son dossier, la liste exhaustive des plats qu'il avait l'intention de mettre à sa carte, ainsi que la gamme des prix de ses plats et de ses menus types<sup>34</sup>. Une attention particulière a également été portée à la dimension environnementale des projets, comme l'utilisation d'un véhicule propre, en conformité avec les dispositions du plan antipollution de la Ville de Paris, l'utilisation de matériaux durables et réutilisables (sacs biodégradables, vaisselle écologique<sup>35</sup>...), ou encore la gestion de ses propres déchets, ainsi que ceux générés par ses clients dans un périmètre de cent mètres autour de son camion. Les propositions des candidats ont également été examinées au travers de critères sociaux et solidaires, indiqués comme « non déterminants », mais toutefois significatifs comme l'emploi de personnes vulnérables, l'insertion par l'activité économique,

---

d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant », et à l'arrêté du 5 octobre 2011, relatif « au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ».

33 Analyse des dangers et points critiques à maîtriser.

34 Il devait d'ailleurs également fournir un compte d'exploitation prévisionnel de son activité en investissement et en équipement.

35 Un des camions retenus, Cantine California, recycle son huile de friture (600 litres/an), transformée en biodiesel et utilisée par les motards... allemands.

la préservation du lien social...<sup>36</sup>. Enfin, la dimension esthétique du véhicule qui ne devait pas dépasser 16 m<sup>2</sup>, et la qualité de son intégration dans le site ont également été des critères déterminants.

Le résultat de l'appel à projets fut spectaculaire et le nombre de candidatures (158) pléthorique. Seuls cinquante-six *food trucks* ont finalement été retenus pour se partager les vingt-six emplacements mis en jeux par la mairie de Paris, et sélectionnés après consultation des services de la voirie, des mairies d'arrondissements et de la Préfecture de police, au regard de critères techniques<sup>37</sup> et des commerces présents aux alentours. Certains des camions occuperont, au maximum deux jours par semaine, un même emplacement sur un même créneau horaire (11 h-15 h et/ou 18 h-22 h), le but étant de favoriser au maximum la variété culinaire de l'offre sur la semaine, afin de tirer pleinement parti de la rotation que permettent les camions de restauration.

Le Conseil de Paris, siégeant en formation de conseil municipal, a, le mardi 30 juin 2015, validé cette répartition des emplacements<sup>38</sup>.

#### DES DÉPLACEMENTS SOIGNEUSEMENT CHOISIS

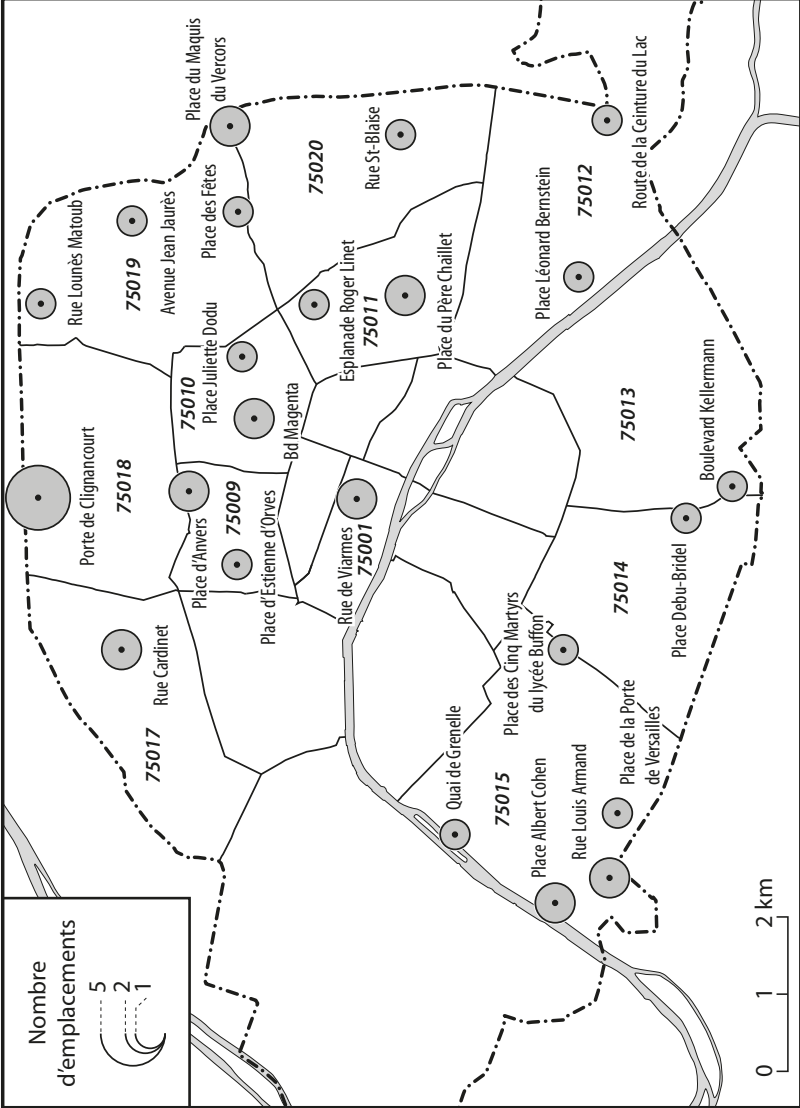
La répartition spatiale des emplacements dévolus aux camions restaurants se révèle être très déséquilibrée (fig. 1). Les XV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> arrondissements sont indiscutablement les mieux pourvus avec cinq emplacements chacun. Cependant, ceux du XVIII<sup>e</sup> sont situés en limite de Paris, au contact de Saint-Ouen, et tous concentrés sur le Plateau des Puces de Clignancourt, en face du marché Malik. Inversement, les arrondissements de l'ouest et du centre de Paris ont été très sous-dotés, puisqu'un seul emplacement a été attribué pour les huit premiers arrondissements, près des Halles, entre la Bourse du Commerce et le jardin Nelson Mandela. Cette répartition spatiale se double d'une occupation limitée dans le temps, à certains jours et à certaines heures suivant les camions (fig. 2).

36 La loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014, disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029313296&categorieLien=id>, consulté le 24 mai 2017.

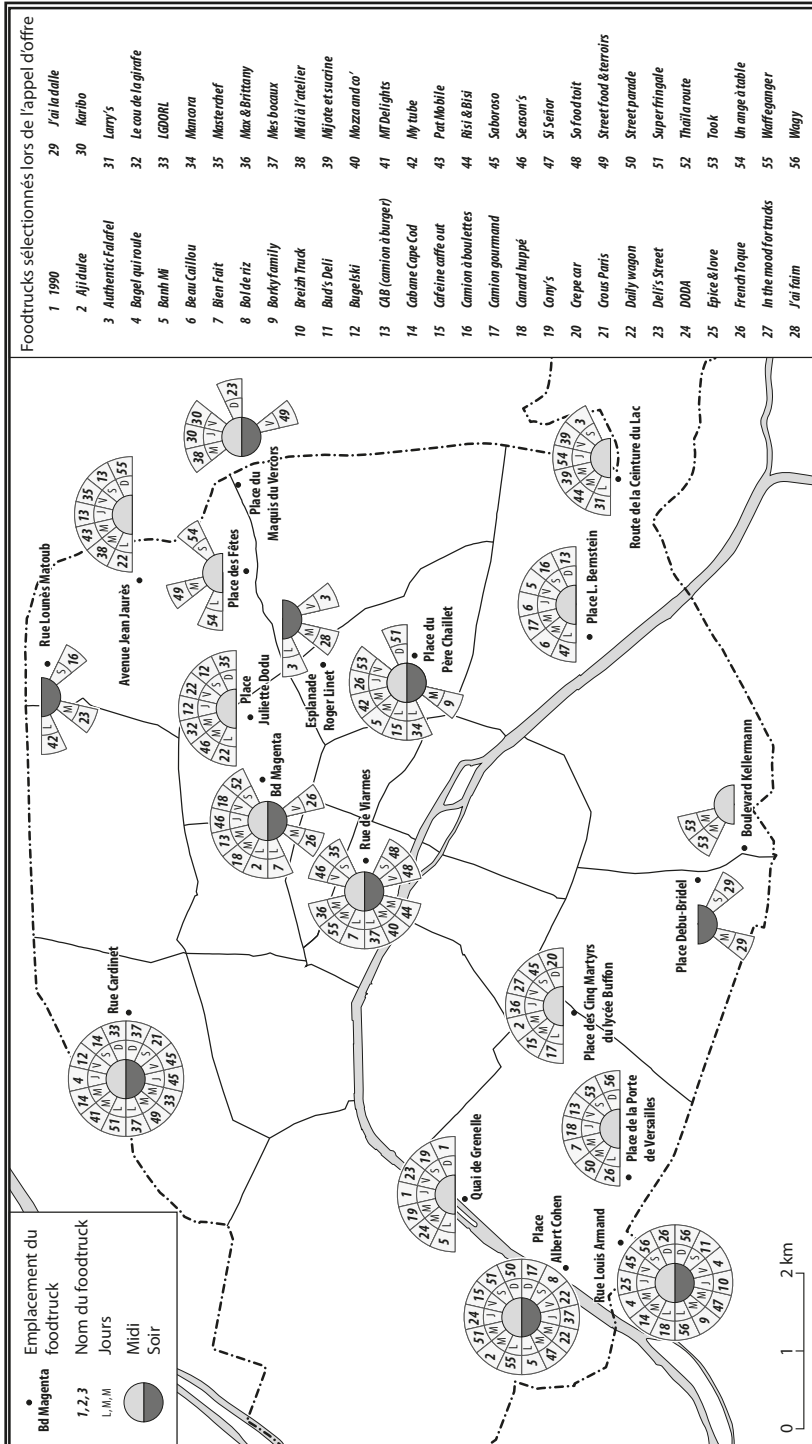
37 Comme la portabilité des sols sur carrières, les espaces disponibles pour permettre le maintien en toute sécurité des circulations, la préservation et l'accessibilité des voies pompiers...

38 2015 DDEES 158, « Camions restauration : convention d'occupation temporaire du domaine public », en ligne, disponible à l'adresse : <http://belairsud.blogspirit.com/files/2015%20DDEES%20158.pdf>, consulté le 24 mai 2017. Les porteurs de projet ont pu commencer l'exploitation du site qui leur avait été attribué dès juillet 2015, après signature de la convention qui les liait à la mairie de Paris.





1. Carte des emplacements de Food Trucks



2. Localisation et répartition spatio-temporelle des food trucks autorisés à Paris à l'issue de l'appel d'offre de 2015 (avril 2016)

2b. Tableau de localisation spatio-temporelle des différents *food trucks* autorisés à Paris (avril 2016)

Emplacement	Horaire	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>1<sup>er</sup> ARRONDISSEMENT</b>								
Entre l'arrière de la Bourse du commerce et le jardin Nelson Mandela	11h-15h	Bien fait	Waffeganger	Max & Brittany		Season's	Masterchef	
Entre l'arrière de la Bourse du commerce et le jardin Nelson Mandela	18h-22h	Mes boccoux	Mozza and co'	Risi & Bisi		So food toit	So food toit	
<b>10<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT</b>								
Place Juliette Dodu	11h-15h	Daily Wagon	Season's	Le cou de la girafe	Bugeksi	DailyWagon	Bugeksi	Masterchef
Boulevard Magenta, parvis de l'église Saint-Laurent	11h-15h	Aji Dulce	Canard Huppé	CAB	Season's	Canard huppé	Thal la route	
Boulevard Magenta, parvis de l'église Saint-Laurent	18h-22h	Bien fait		French Toque		French Toque		
<b>11<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT</b>								
Place du Père Chaillot	11h-15h	Caféine Caffé out	Banh Mi	My Tube	French Toque	Took		Super fringale
Place du Père Chaillot	18h-22h	Mancora		Borky Family				
Place Roger Linet	18h-22h	Authentic Falafel		J'ai Faim		Authentic Falafel		
<b>12<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT</b>								
Place Léonard Bernstein	11h-18h	Si Señor	Beau Caillou	Camion Gourmand	Beau Caillou	Banh Mi	Camion à Boulettes	CAB
Route de la ceinture du Lac	11h-15h	Larry's	Risi & Bisi	Mijote et sucrine	Un ange à table	Mijote et sucrine	Authentic Falafel	
<b>13<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT</b>								
Eplanade du Stade Charléty	11h-15h		Took	Took				
<b>14<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT</b>								
ZAC Sibelle - Place Debu-Bridel	18h-22h			J'ai la Dalle			J'ai la Dalle	
<b>15<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT</b>								

Emplacement	Horaire	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Rue Louis Armand devant l'Aquaboulevard	11h-15h	Canard huppé	Cabane cape cod	Bagel qui roule	Epice & love	Saboroso	Wagy	French Toque
Rue Louis Armand devant l'Aquaboulevard	18h-22h	Wagy	Borky	Si señor	Brelzh Truck	Bagel qui roule	Bud's Dell	Wagy
Place Albert Cohen	11h-15h	Waffganger	Aji dulce	Super fringale	DODA	Cafeine Caffé out	Super fringale	Street parade
Place Albert Cohen	18h-22h	Banh Mi	Si señor	Daily Wagon	Mes Bocaux	DailyWagon	Bol de riz	Camion Gourmand
Quai de Grenelle	11h-15h	Banh Mi	DO DA	Cony's	1990	Delis Street	Cony's	1990
Place des 5 Martyrs du lycée Buffon	11h-15h	Camion Gourmand	Cafeine Caffé out	Aji Dulce	Max & Brittany	In the mood for trucks	Saboroso	Crepe car
Place de la Porte de Versailles	11h-15h	French Toque	Street Parade	Bien Fait	Canard Huppé	CAB	Took	Wagy
<b>17° ARRONDISSEMENT</b>								
Zac des Batignolles - Esplanade Cardinet	11h-15h	Super fringale	MT delights	Cabane cape cod	Bagel qui roule	Bugelski	Cabane cape cod	LGDORL
Zac des Batignolles - Esplanade Cardinet	18h-22h	Mes bocaux	Street food & terroirs	LGDORL	Saboroso	Saboroso	Crous Paris	Mes bocaux
<b>19° ARRONDISSEMENT</b>								
Rue Lounès Matoub	18h-22h	My tube		Delis Street			Camion à boulettes	
Avenue Jean Jaurès (devant l'Ecole Supérieure de Musique)	11h-15h	Daily Wagon	Midi à l'atelier	Par Mobile	CAB	Masterchef	CAB	Waffganger
Place des Fêtes	11h-15h	Un ange à table		Street food & terroirs			Un ange à table	
<b>20° arrondissement</b>								
Place du Maquis du Vercors	11h-15h			Midi à l'atelier	Karibo	Karibo		Delis Street
Place du Maquis du Vercors	18h-22h			Street food & terroirs		Street food & terroirs		

L'originalité et l'intérêt de la démarche de la mairie de Paris vont au-delà de la simple autorisation d'implantation de restaurants ambulants, dans sa volonté d'en faire des outils de développement territorial et de revitalisation des quartiers dans lesquels ils ont été autorisés. C'était d'ailleurs le but de la consultation initiale des mairies d'arrondissement, avant le lancement de l'appel d'offres. En effet, les emplacements retenus ont été localisés dans des quartiers qui connaissaient une fréquentation importante et étaient sous-équipés en termes de restauration rapide de qualité. C'était particulièrement le cas de certains équipements sportifs (stade Charléty, Aquaboulevard) ou de zones commerciales et d'activités comme Beaugrenelle et le marché aux Puces, ou encore l'hôpital Européen Georges-Pompidou et la gare Saint-Lazare. Les camions-restaurants y proposent maintenant une offre complémentaire à la restauration fixe existante, et sont, pour la mairie de Paris, plus une opportunité de développement qu'une offre concurrente « déloyale ». Ces camions-restaurants sont aussi pour elle un vecteur d'animation, car ils permettent de nouvelles formes d'appropriation de l'espace urbain. Ils polarisent, un temps, la vie de quartier, et que ce soit dans les files d'attente<sup>39</sup> ou lors d'un échange avec le cuisinier, ou encore lors de la consommation à proximité des camions, il se crée de nouvelles « sociabilités alimentaires » certes éphémères, mais récurrentes quotidiennement. L'implication sociale des *food truckers* qui faisait également partie des critères retenus par la mairie, va même au-delà, puisque certains font œuvre solidaire<sup>40</sup>. C'est ainsi que La Caravane dorée et Les Bo-buns de Jin reversent une part de leurs bénéfices à une association de quartier, alors que Freddie's Deli, participe à son animation en organisant un grand bingo le dimanche à 18 h...

L'impact escompté par la mairie était également fort en termes d'image et de modernité. Il l'était d'abord d'un point de vue esthétique. C'était un des critères retenus dans l'appel d'offres pour que, suivant la volonté d'Anne Hidalgo, « les camions autorisés s'insèrent dans l'espace urbain de façon créative [...] au regard de leur esthétique<sup>41</sup> ». C'est ainsi que, loin des vulgaires camions à pizzas sans âme, la plupart des camions de restauration retenus

39 Il faut compter vingt minutes d'attente devant Cantine California, et cela peut atteindre quarante minutes devant Le Camion qui fume. C'est dire que même si c'est *good*, le qualificatif de *fast* ne s'applique pas vraiment.

40 Pour Thierry Marx, ancien président de l'Association Street Food en mouvement, « la *street food* est un moteur d'intégration. Une véritable opportunité de développement économique et social », comme il a voulu le démontrer dans L'École de cuisine nomade qu'il avait créée en 2009 à Blanquefort (Gironde), ouverte aux seuls demandeurs d'emploi (aujourd'hui fermée), et dans celle inaugurée en 2012 dans son quartier d'origine, à Ménilmontant dans le XX<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

41 2015 DDEES 154, « Communication sur les camions de restauration », émanant de la Direction du Développement économique, de l'Emploi et de l'Enseignement Supérieur.

participent à l'occupation mais aussi à « l'embellissement » de l'espace urbain, avec des camions « vintage » des années 50, ou « relookés » avec des couleurs vives *flashy*, ou encore avec des formes et des décorations diverses... Il en est par exemple ainsi de l'Airstream Flying Cloud de 1958 d'Eat the Road, à la plaque d'immatriculation texane, ou du vieux camion Citroën Type H, qui s'inscrit dans la tradition, mais customisé en rouge de L'Atelier d'Épicerie ou en vert pomme de Marguerite du Pré, ou encore du vieux Combi Volkswagen rouge et blanc de Currywurst truck<sup>42</sup>.

Il l'était ensuite en termes de consommation. En effet, la volonté de la mairie de favoriser le développement des camions restaurants répondait aussi, et peut-être avant tout, à la nécessité de combler le retard pris par la Ville en matière de cuisine de rue. Première destination touristique mondiale<sup>43</sup>, Paris ne pouvait rester plus longtemps à l'écart de cette forme de consommation, ancestrale, quotidienne et populaire dans certains pays, et en plein développement dans les autres. Quasiment absente de la Capitale, il manquait à Paris, à côté de l'offre gastronomique et des restaurants traditionnels, cette nouvelle façon de vivre et de manger dans la rue, mais au travers une cuisine artisanale de qualité (c'était le premier critère retenu dans l'appel d'offres), qui combine l'utilisation de produits frais et locaux, avec la dimension ludique du *fast-food*, pour donner naissance à un *fast-good*, une *good food* originale, au point d'intéresser certains chefs étoilés. Les *food trucks* étaient la réponse appropriée pour apporter rapidement, dans la capitale, cette offre gourmande, conviviale, festive et surtout peu chère, bien adaptée à la demande d'une clientèle urbaine jeune. En effet, cette nouvelle façon de consommer et de vivre la ville, correspond pleinement au mode de vie de la « génération 2.0 », pour qui les nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) et les réseaux sociaux ont envahi le quotidien. De même, pour les *food trucks*, il est vital de se rendre visible, de pouvoir communiquer et internet est le média rêvé ; il leur faut donc être référencés sur un maximum de sites web et présents sur tous les réseaux sociaux. C'est d'ailleurs pourquoi, en plus des sites spécifiques à chaque camion ou enseigne, ont été développés une multitude de portails et d'applications

42 Si beaucoup de camions demeurent encore artisanaux, les dernières générations de camions-restaurants ont bien changé. Ils offrent un plan de travail rationnel et du matériel moderne et pratique dont ne sont pas même équipés beaucoup de restaurants et de bistrot parisiens. Peugeot vient même de présenter le « Design Lab », un concept *food truck* très *design* (le « Bistrot du Lyon ») qui a été testé durant l'Exposition universelle de Milan 2015. Il se déploie entièrement et dispose d'une installation « mange-debout » et d'un store banne qui permet de protéger les clients du soleil, de la pluie et du vent. Outre une cuisine professionnelle, il est équipé de poubelles intégrées au véhicule et offre la possibilité d'intégrer un *disc-jockey* pour les animations de soirée ou de l'événementiel.

43 32,3 millions d'arrivées de touristes dans les hôtels parisiens, dont 15,5 millions d'étrangers en 2013.

qui « traquent » et géolocalisent en temps réel les différents camions<sup>44</sup>. Ils permettent aux consommateurs, à travers internet, Facebook, Tweeter, Instagram, etc. d'être informé en temps réel, soit de l'offre disponible à proximité, soit de la localisation précise d'un camion, et de prendre connaissance des plats et des tarifs qu'il propose. Il est également possible de laisser un commentaire et de les évaluer. Jamais le phénomène des *food trucks* n'aurait pu connaître à Paris une telle réussite en si peu de temps, sans leur contribution. Outre la diffusion de l'information, les réseaux sociaux, grâce au dialogue direct et instantané qu'ils permettent, fédèrent en communauté cette nouvelle ethnie urbaine connectée, nomade et métissée des *food truckers* et de leurs *foodies*, en tissant du lien social transgénérationnel au travers des ordinateurs et des téléphones portables.

#### UNE NOUVELLE FAÇON DE VIVRE ET DE MANGER À PARIS

382

Au départ les *food trucks* parisiens étaient des clones de leurs homologues américains, avec presque exclusivement un mono produit, le hamburger, mais adapté à la demande *good food*. Ainsi, les deux pionniers, Le Camion qui fume (dès septembre 2011) et Cantine California (mars 2012) proposent les classiques californiens, mais à base de produits venant directement de petits producteurs français et même, pour le second, de produits exclusivement biologiques, à l'image de sa viande, hachée sur place, qui arrive de coopératives biologiques des Pays de Loire, de Rhône-Alpes et du Poitou. Tous deux les accompagnent de frites fraîches coupées maison. L'effort porte également sur la qualité du pain, qui est soit fourni par des artisans boulangers locaux, soit fait maison.

Si le hamburger demeure encore aujourd'hui l'offre dominante, il est décliné de multiples façons mais toujours avec un souci d'originalité et de qualité. Ainsi, il y a eu, Wagyu Burger Bus en proposait un avec de la viande *wagyu* (venant d'Espagne), dans un pain (bio, Label Rouge) de l'artisan boulanger Au bon Louis, avec un Cantal fermier (ferme de M. Chataing) et des légumes cultivés en agriculture raisonnée fournis par les Vergers Saint-Eustache (voir **annexe 1**). Le *hot-dog*, autre monument de la cuisine de rue nord-américaine, décliné de façons originales, a également très vite eu ses *food trucks*.

Resté confidentiel jusqu'en 2012, c'est au cours de l'année 2013 que le phénomène des camions restaurants prend de l'ampleur à Paris et dans les communes environnantes. On assiste alors, malgré la réticence des autorités municipales à accorder des emplacements, à la multiplication

---

<sup>44</sup> Easyfoodtruck.com, trackthetruck.com, pouet-pouet.com, butwhereisthetruck.com, monitinerant.com, etc.



des initiatives qui vont permettre à bon nombre des cuisines du monde (thaï, chinoise, vietnamienne, indienne, tex-mex, argentine, vénézuéliennes, caribéenne, d'Europe centrale et occidentale, méditerranéenne...) d'avoir leur(s) *food trucks*. C'est ainsi que *Pad thaï, Dim Sum, Bo Bun, Banh Mi, Tacos, Burritos, Quesadillas, Empanadas, Bokits, Bagels pastrami, Fish & chips, Currywurst, Falafels, Pitas...* vont permettre de répondre aux attentes et à la demande d'une frange croissante de population. En effet, habitude des voyages, curiosité en matière de goût, multiculturalisme et cosmopolitisme croissant de notre société, sans oublier l'effet de mode, tout concourt au succès de cette nouvelle forme de consommation de rue, prisme où se réfléchit notre monde globalisé dans lequel les échanges culinaires ne cessent de s'intensifier. Toutefois, force est de reconnaître que si ce n'est leur présence nouvelle dans les rues de Paris, ce type d'offre de cuisine ethnique en *food truck* n'a strictement rien d'original et on peut la rencontrer aux quatre coins des grandes villes du monde. Ce qui l'est, par contre, c'est l'apparition, pour la première fois, de *food trucks* dans lesquels on peut consommer une cuisine typiquement française, avec de véritables plats de bistrot frais, goûteux et de qualité que l'on pourrait même aller jusqu'à qualifier pour certains de « bistrologiques ». Les pionnières en la matière sont sans aucun doute Delphine Suarez et Cécile Kosman, créatrices, fin 2012, après une formation chez Ferrandi et au Chateaubriand, de « 2F1C » (2 filles, 1 camion), d'un restaurant-camion ambulant dans lequel elles proposent des plats traditionnels de cuisine française classique ou réinterprétée, mais aussi de cuisine étrangère. Tout est exclusivement « fait camion », puisque cuisiné, mijoté, dans l'exiguïté et l'inconfort de leur mini-cuisine, à partir de produits bio ou labellisés<sup>45</sup>. Leur menu varie tous les jours en fonction des saisons et du marché. Leurs plats comme leur vaisselle sont adaptés à une dégustation ambulante. Malgré la qualité des plats proposés, les prix demeurent dans la même fourchette (8 € et 12 €) que ce que proposent les autres *food trucks*. On pourrait encore

45 Entrées : soupe de courges (potiron, potimarron, butternut) ; soupe de carotte et blette, rillettes de thon toast ; œuf mimosa ; œuf cocotte... Plats : saumon au pesto d'herbes, boulghour et quelques légumes ; blanquette de veau, légumes d'hiver et riz ; poulet en voile de cèpes/pommes de terres/purée de carottes au cumin ; magret de canard gratin dauphinois ; escalope de dinde et courgettes jaunes grillées ; desserts : île flottante pralinée ; moelleux au citron et graines de pavot ; moelleux au chocolat ; muffin au cœur de *gianduja Valrhona* ; *panna cotta* aux fruits rouges, gariguettes, crème chantilly et financier ; cake citron-pavot ; crumble poire-chocolat *Valrhona* ; tarte au citron ; tarte chocolat noir/caramel au beurre salé ; ananas rôti au caramel... Côté cuisine étrangère les propositions sont tout aussi variées avec par exemple : soupe de maïs au lait de coco, des graines de fenouil ; *samoussas taboulé* aux trois céréales, au poulet et aux épices douces... carbonnade flamande, *tajine* d'agneau aux pruneaux ; *chili con carne* ; poulet sauce *satay* ; magret de canard sauté à l'asiatique, pommes de terre rôties + salade croquante... Pour l'Épiphanie, elles proposaient même des galettes feuilletées (six tours au beurre Lescure) à la frangipane ou à la pomme.

citer dans la même veine le Bistro Truck parisien<sup>46</sup>, créée en 2013, qui ne travaille que des produits frais et qui propose, à côté de classiques *Fish n'chips*, *burger* ou *hot-dog* « revisités », des plats que l'on ne s'attend pas à trouver dans un camion restaurant. L'Atelier d'Épicure, dont le premier emplacement autorisé (mars 2013) était sur le marché de Windsor à Neuilly-sur-Seine, et qui se baptise un peu abusivement « bistrot mobile », présente à sa carte des plats du terroir français et italien, mais aussi « des recettes du monde ». Il propose de découvrir chaque jour des classiques de la cuisine familiale, élaborés à partir de produits frais de saison<sup>47</sup>.

Ces premiers camions restaurants de cuisine française ont conduit à un certain « embourgeoisement » de la cuisine de rue, et ont tout récemment ouvert la voie aux premiers *food trucks* autoproclamés « gastronomiques », car les recettes de leurs plats étaient conçues, « anoblies » par des chefs étoilés. À l'exception de Thierry Marx, en raison de sa proximité culturelle et affective avec le Japon et la culture asiatique, peu de chefs s'étaient jusqu'à présent véritablement intéressés à la cuisine de rue<sup>48</sup>, abandonnant le terrain aux sandwiches, *kebabs*,

46 A côté du jambon-beurre traditionnel parisien, on trouve un *hot-dog* mais à la saucisse de Morteau, moutarde, oignons et échalotes snackés, béchamel légère gratiné au comté. Entrées : mi-cuit de foie gras de canard, figues, sel de guérande et *chutney* d'oignons ; salade de *burrata* crémeuse, câpres à queue, tomates cerise, huile d'olive à la truffe, vieux balsamique, mesclun ; salade de *brick* de crabe, chair de crabe, échalotes, fines herbes, œuf, mesclun. Plats (servis avec des frites fraîches maison ou de la salade de mesclun) : saumon à la *plancha* ; tournedos de saumon, sauce vierge ; tartare de saumon d'Écosse, pomme *granny smith*, oignons rouges, aneth ; *fish n' chips*, dos de cabillaud, panure japonaise, sauce tartare et salade de jeunes pousses ; le *classic burger*, pain de boulanger, viande 100% française, vieux *cheddar* irlandais, oignons caramélisés et sauces maison ; tartare de boeuf coupé au couteau viande française, oignons, persil frisé, câpres, cornichons et sauce secrète ; onglot de bœuf tranché, sauce au bleu ; *chickenburger*, pain de boulanger, filet de poulet pané, avocat, oignons rouges, bacon ; cordon bleu, filet de poulet français, jambon de Paris, *mozzarella di bufala* ; *carpaccio* de bœuf rond de gîte français, huile d'olive au piment d'Espelette, salade de mesclun. Desserts : *cookies* chocolat noix de pécan ; crumble pomme et poire ; crêpes Suzette caramel à l'orange, Grand Marnier.

47 Pot-au-feu de maman ; confit de canard & de pruneaux accompagnée d'une gaufre de pomme de terre ; poularde de Bresse revisitée, accompagnée par des fleurons fromagers de Franche-Comté ; joue de bœuf à la bière des 3 Monts ... mais aussi *tortellini* chèvre épinards, crème au safran, petits légumes et jambon de Paris ; *polpette della Mamma*, sauce champignons & petits légumes ou à la sauce tomates confites & parmesan ; *Risotto a la fungaiola*.

48 Il est vrai que des grands chefs étoilés français ont dès le milieu des années 2000 commencé à s'intéresser au *fast cook* et au *fast food* de qualité communément appelé *good food*. Ainsi Paul Bocuse, dès 2008, s'est lancé aux quatre points cardinaux de Lyon (Sud, Nord, Ouest et Est) dans le burger de qualité à la viande Limousine et foie gras. De même, Michel et Sébastien Bras, dont on connaît l'engagement pour la valorisation des produits du terroir et du patrimoine culinaire de l'Aubrac, se sont lancés dans la restauration rapide à Toulouse, à l'enseigne du Capucin, une galette en forme de cône, à base de farine de sarrasin et de froment garnie différemment de produits locaux de saison au déjeuner et au dîner (bœuf fermier Aubrac, agneau d'Aveyron, porc noir de Bigorre, poule gasconne, haricots tarbais, truffe, légumineuses du Cantal...), choisis avec soin chez les meilleurs

*hamburgers* et autres *paninis*. Ce n'est qu'en février 2014 que Marc Veyrat, célèbre chef savoyard trois macarons Michelin, s'est lancé dans l'aventure de la « gastronomie rapide » en *food truck*. « Je propose de la restauration populaire à base de produits du terroir, à des prix accessibles » (dossier de presse et site Mes Bocaux), « une cuisine plaisir », de tous les jours, « aromatique, naturelle », avec des « plats cuisinés chaque jour avec amour », à partir de produits frais issus de l'agriculture raisonnée et biologique de petits producteurs français et majoritairement d'Île-de-France, pour répondre aux aspirations « locavores ». Il milite pour un « manger sain et équilibré » très « tendance » et même « hype » pour employer le terme à la mode ! Le concept qui a été testé à Levallois-Perret où le chef avait ouvert un kiosque à la gare SNCF, est certes original avec, comme le laisse entendre son enseigne « Mes bocaux », des réceptifs qui servent de réceptacle à tous les plats<sup>49</sup>. Cependant, le camion de Marc Veyrat, prend des libertés avec le concept même de *food truck*, car les plats ne sont pas préparés sur place, mais dans un laboratoire central en Île-de-France, le jour même ou la veille pour les plats mijotés, par des cuisiniers de la société de restauration d'entreprise MRS<sup>50</sup>, tous formés par le chef dans les cuisines de sa ferme et table d'hôte écologique, La Maison des Bois, à Manigod, dans le massif des Aravis, en Haute-Savoie. Marc Veyrat a ainsi élaboré une trentaine de recettes de cuisine moderne<sup>51</sup>, qui suivent les saisons et sont réalisées dans

---

producteurs de l'Aubrac dans des formules à 8 € et 13,5 €, la formule à 16 € permettant de s'offrir le plaisir d'une fouace de Laguiole toastée accompagnée d'un café. Il en va de même avec le *sweet food* de rue et le nouveau concept gourmand de rue en France « Choux d'enfer » (février 2014) d'Alain Ducasse et Christophe Michalak. Il s'agit du premier *street food* pâtissier : un kiosque monoproduit avec petits choux sucrés ou salés qui finissent de cuire sur place et sont garnis à la commande de crème en version sucrée (vanille-fève tonka, chocolat, caramel salé, café, agrumes), ou salée (comté et poivre noir, curry, graines de cumin et piment d'Espelette). L'offre a été élargie et le kiosque propose désormais des quiches salées (jambon de Paris/fromage, pesto/tomate/olive ou de légumes) et des cakes sucrés (*gianduja*, orange ou amandes façon financier). Prix : 6 € l'assortiment de trois choux ; 9 € pour cinq ; 17 € pour dix, et 7 € les neuf pour les choux salés.

- 49 À l'image des sept enseignes Boco, des frères Ferniot, dont les plats et pâtisseries ont été conçus par des chefs cuisiniers et pâtisseries de renom.
- 50 Marc Veyrat est dans cette affaire associé à Gilles Terzakou, président de la société de restauration d'entreprise MRS, spécialiste de la « cuisine santé », dont le credo est « mieux manger, mieux vivre ». Avec 77 millions d'euros de chiffre d'affaires, 149 restaurants ouverts et plus de dix millions de repas servis en 2012. Cette entreprise a, depuis 2013, remporté les marchés de la restauration du nouveau centre logistique pour le prêt-à-porter de Chanel dans le Val d'Oise, et la table de la Présidence, ainsi que les salons de réception de la SNCF dans leur nouveau siège social de Saint-Denis.
- 51 Entrées : salade de lentilles, haricots rouges et céréales ; soupe de courge, écume de muscade (avec jus d'orange et une chantilly au siphon posée à la dernière minute) ; velouté de pois cassés au *wakamé* ; œuf à la grenadine, salade folle (œuf bio mollet servi avec mâche et jus de grenadine) ; terrine de crabe aux agrumes et orge perlé ; salade de choux croquante aux noisettes ; taboulé de quinoa... En plat : cabillaud *syrah* oignons confits, poireaux ; blanquette de veau « revisitée » ; bœuf braisé aux légumes oubliés ; bœuf émincé, pommes de terre béarnaise ; poulet au curcuma, endives de mélisse ; sandwich du XXI<sup>e</sup> siècle

le laboratoire francilien, car, comme le précise Gilles Terzakou, directeur de MRS « il est impossible de faire de la cuisine, de mijotage dans un camion »<sup>52</sup>. De ce fait, les clients choisissent et précommandent avant 11 h sur le site mesbocaux.fr (fermé depuis) leur repas dans le menu proposé, qui change chaque semaine<sup>53</sup>. Ils choisissent également le camion et l'heure de retrait, suivant les localisations du jour allouées par la ville de Paris (fig. 2). Puis ils viennent chercher leur repas, dans les bocaux qui sont maintenus au chaud, à température de consommation, dans des containers, en liaison chaude. Le paiement se faisant à la commande, le simple retrait sur place permet un service efficace et rapide par des serveurs au chapeau noir à l'image du chef.

Contrairement à ce que pourrait le laisser croire l'exemple de Mes bocaux, cuisine « gastronomique » élaborée sur place et camion-restaurant sont compatibles. Ainsi, en juillet 2014 a été inauguré Bien fait, le premier véritable *food truck* « gastronomique », dans lequel, contrairement à Mes bocaux, toute la cuisine est faite sur place. On doit cette initiative à Didier Bille, ancien ingénieur reconverti, – il est passé par l'école Ferrandi et Jean-François Piège –, associé au chef Édouard Loubet, titulaire de deux macarons Michelin à la Bastide de Capelongue, dans le Luberon. L'originalité du concept repose également sur le fait qu'à chaque saison, un chef différent a carte blanche pour mettre en valeur, dans une courte carte saisonnière renouvelée toutes les semaines, son savoir-faire et son imagination, afin de proposer une « gastronomie nomade » de qualité, simple, saisonnière et raffinée, servie avec des couverts en bois<sup>54</sup>. C'est Christophe Aribert, chef du restaurant Les Terrasses, en Isère,

(des fins copeaux de chocolat viennent contraster avec le reste de la garniture)... Dessert : *tiramisu* du pays du Mont Blanc ; financier gingembre et anis ; mousse chocolat caramel ; muffin aux myrtilles ; tapioca de mon enfance au cassis ; *brownies* aux graines de courge...

52 « Marc Veyrat lance ses "camions restaurations" », *AFP*, repris dans *Le Figaro*, le 4 février 2014, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.lefigaro.fr/flash-actu/2014/02/04/97001-20140204FILWWW00359-marc-veyrat-lance-ses-camions-restauration.php>, consulté le 24 mai 2017.

53 Deux formules sont proposées une avec entrée-plat ou plat-dessert à 13,80 €, l'autre avec entrée-plat-dessert à 16,50 €. Il existe aussi une possibilité de livraison d'un *lunch bag*, contenant soit entrée et plat, ou plat et dessert à 18,00 € ; soit entrée, plat et dessert à 21,00 €.

54 Entrées : soupe au pistou ; anchoïade et légumes croquants ; melon vinaigre des 4 voleurs ; salade César haricots croquants et sarriette, verrine concassé de tomates, *pickles* oignons ; terrine maison ; soupe de moules au curry ; arrancini (boulettes de risotto, mozzarella) ; œuf parfait avec ses lentilles et champignons... Plats : ragoût de poisson à la bière blanche ; truite ou saumon façon gravalax, carpaccio ou tartare ; merlus sur crème de pois chiche ; cabillaud et ses amandes grillées sur crème de pois chiche ; *wrap* de cabillaud ; poisson en basquaise ; lasagnes d'agneau sans pâte ; parmentier de pintade ; œuf parfait sur ratatouille ; carré d'agneau aux pommes de terre, citron et olives ; parmentier de collier d'agneau ; gigot froid, sauce ravigote... Desserts : clafoutis aux cerises ; verrine fraises, pistache, chantilly, café et huile d'olive ; tarte citron meringuée en verrine ; tarte citron et menthe déstructurée ; cheesecake noix de cajou et dattes ; fondant choco-caramel ; lait cuit à la gelée de pomme ; figes rôties, sa fleur de fenouil sur mascarpone vanillé...

lui aussi titulaire de deux macarons Michelin, qui a succédé à Édouard Loubet pour la conception des recettes.

La cuisine française a donc commencé à trouver sa place dans la rue, avec une cuisine de qualité élaborée à base de produits frais, locaux et de saisons. D'ailleurs, certains *food trucks* parisiens (Bien Fait, Mozza & Co, etc.) commencent à être labellisés par le Centre régional de Valorisation et d'Innovation agricole et alimentaire d'Île-de-France (CERVIA), suivant la première charte (juin 2015) novatrice et vertueuse pour la cuisine de rue en Île-de-France, avec pour ambition « *Des plats de qualité, faits maison, avec des produits frais, bruts et majoritairement locaux* ». Cette démarche « *Cuisine de rue, mangeons local* » s'inscrit dans le mouvement plus global « *Mangeons LOCAL en Île-de-France* » engagé depuis 2011. À travers cette initiative en direction des *food trucks*, le CERVIA a également souhaité montrer que la cuisine de rue peut être une restauration de qualité et qu'elle a sa place dans le paysage gastronomique francilien.

Alors qu'en 2013, la formule unique autour d'un mono produit était pratiquement partout de rigueur, une des caractéristiques des *food trucks* parisiens aujourd'hui est de présenter des cartes évolutives, partiellement changeantes. Il ne faut en effet pas lasser la clientèle, faite en grande partie d'habitues qui retrouvent les mêmes camions plusieurs fois par semaine, sur les mêmes emplacements. Il faut même impérativement la surprendre avec des propositions originales et variées, qui la font voyager gustativement et/ou géographiquement. Cela est d'autant plus important que cette clientèle est très majoritairement jeune, en permanence connectée et qu'elle n'hésite pas à surfer de site en site, à comparer les propositions des camions et à se déplacer à la recherche de nouveautés. Nous sommes donc là dans un commerce doublement mobile avec des *food trucks* qui vont à la rencontre des clients, mais aussi des consommateurs qui n'hésitent pas à bouger en quête d'une offre originale. Ainsi, à titre d'exemple, le C.A.B. (Camion à burger) propose dans des *buns* signés du boulanger Gontran Cherrier, neuf variétés de *burgers* dont un *Black Tentacules* dans un pain noir à l'encre de seiche, ou un « *Burger qui fume* », au paprika fumé et servi sous cloche ! Il propose également « *Le Burger du moment* », sorte de « plat du jour » qui change quotidiennement, ou encore un *Mysterious Burger* qui correspond à la « surprise du chef ». Il est également très révélateur que la plupart des camions restaurants parisiens aient parfaitement su s'adapter

---

Deux formules sont proposées, entrée et plat ou plat et dessert à 16 €, ainsi qu'une autre complète (entrée, plat et dessert) à 20 €.

aux tendances « vegan » et même « sans gluten<sup>55</sup> » pour lequel il n'existe encore qu'un seul camion dans la capitale, Chasseurs Cueilleurs, qui ne fonctionne que sur commande.

## DES ÉVOLUTIONS RÉCENTES SURPRENANTES

388

On le voit, en moins de trois ans, le nombre croissant de camions restaurants et la diversité de l'offre sont la preuve que la greffe de cette nouvelle forme de restauration mobile de rue dans la capitale est un succès. Les statistiques municipales officielles font état de soixante-cinq camions autorisés dans Paris, mais ce nombre est totalement sous-évalué puisqu'il fait abstraction de l'offre sur les terrains privés. D'ailleurs, on assiste actuellement à un mouvement inattendu, celui de restaurateurs traditionnels « fixes » qui ont bien mesuré le potentiel de ces camions restaurants, et se développent en mobile. Sans revenir sur l'exemple de Marc Veyrat, le célèbre bistro parisien Le Père Claude créé en 1988, a d'abord testé sa cuisine de rue et ses hamburgers dans un « corner », avant de se lancer en 2013 dans l'aventure *food truck* avec le Wagy Burgers Bus. De même, le restaurant Bar à Burger (B.A.B.) inauguré en septembre 2013, a créé six mois plus tard une antenne mobile, Le C.A.B., qui a donné une seconde jeunesse à un ancien camion à pizza jaune, équipé d'un véritable four à bois. Cette tendance générale ne concerne pas seulement les restaurants de *burgers*. Ainsi, le Chip Van, créé à l'été 2014, est l'émanation du restaurant The Sunken Chip (juillet 2013), le premier véritable *fish and chips shop* à l'anglaise de Paris ; le restaurant Thai Khao San Road est à l'initiative du *food truck* thaïlandais Thai la Route ; et le restaurant Bocamexa du *food truck* mexicain Señor Boca... Le camion restaurant est devenu aujourd'hui pour de très nombreuses enseignes traditionnelles un moyen différent et moderne de promotion commerciale, mais aussi de résister au succès rencontré par les *food trucks*<sup>56</sup>. Ainsi la célèbre

55 Ainsi, pour répondre à la demande de leur clientèle, 2F&1C proposent également des plats végétariens comme un steak lentilles-bourgour aux épices et aux herbes ; curry de légumes (vitelottes, panais, navet boule d'or, céleri, carottes...) et riz ; salade de pâtes De Cecco aux courgettes et asperges grillées, pesto roquette/pistache. Même le *food truck* le plus « carnivore », comme il se qualifie, La Brigade, qui ne propose que de la viande grillée, possède à sa carte un plat végétarien, tout comme Cantine California, temple du *burger*, propose à sa carte un *Veggie Burger selection of melted cheese, blackened red peppers, caramelized onions, tomato, lettuce, pickles, avocado*, « sauce maison » ; de même Le Père Claude propose un hamburger « *veggie* pour l'écologie », fait de galette de pomme de terre,, tomate, *iceberg*, cantal AOP, champignons de Paris, crème truffée 2%. Il existe même Le Tricycle Store, qui propose des *hot dogs* végétariens avec des saucisses à base de blé et soja fumée au bois de hêtre, accompagnés d'un choix varié de sauces. El Tacot, *food truck* mexicain, propose également des plats végétariens et sans gluten...

56 À l'image du conflit qui oppose dans l'agglomération toulousaine depuis plus de deux ans un franchisé McDonald's à la Mairie de Cugnaux, pour qu'elle annule l'autorisation donnée



enseigne de *fast food* Quick a lancé son *food truck* Burger Bar by Quick on the road, tout comme Mon camion Courtepaille diversifie l'activité des restaurants éponymes. Le *food truck* serait-il devenu un nouveau relais de croissance dont la restauration a besoin ?

Il n'en demeure pas moins que dans cette offre qui ne cesse de s'amplifier, certaines enseignes sont plébiscitées et connaissent une croissance interne optimale. C'est notamment le cas de Le Camion qui fume, dont les *burgers* ont été classés à la sixième place du classement mondial établi par *The Telegraph*, lors du *National Burger Day* à Londres en septembre 2015<sup>57</sup>. Cette TPE parisienne, créée il y a tout juste trois ans et dirigée par sa fondatrice Kristin Frederick, possède aujourd'hui une flotte de quatre camions restaurants et emploie une cinquantaine de personnes (fig. 3). Elle a également inauguré en septembre 2015 un Bateau qui fume, en embarquant à bord d'une péniche un de ses camions, ainsi qu'un camion buvette avec vin, bière et champagne. Ce premier *food boat* sillonne la Seine avec différentes étapes : quai Branly, port Debilly, quai de Solférino (en face du musée d'Orsay), quai de La Tournelle, quai Henri IV... Cette stratégie de développement est révélatrice des dernières tendances de la dynamique des *food trucks* à Paris : diversification et sédentarisation qui va pourtant à l'encontre même du concept et de ce qui fait l'essence des *food trucks*, la mobilité.



3. File d'attente devant le Camion qui fume et Tooq Tooq, sur l'esplanade à l'angle de l'avenue de France et de la rue Durkheim, à l'entrée du cinéma MK2-bibliothèque, XIII<sup>e</sup> arrondissement

à un *food truck* de s'installer sur le parking du lycée...

57 « The world's best burgers », *The Telegraph*, 9 septembre 2015, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/the-worlds-best-burgers/>, consulté le 24 mai 2017.



Ainsi, pour rester sur le même exemple, outre la multiplication du nombre de camions, l'enseigne Le camion qui fume a commencé par se diversifier en inaugurant une boutique de sandwiches américains (*Freddie's Deli* [XI<sup>e</sup> arr.], aujourd'hui fermée<sup>58</sup>), puis des *pop-corn bars* (en 2013, au Cinéma Besson d'Aéroville [93], et en octobre 2015, au MK2-bibliothèque [XIII<sup>e</sup> arr.<sup>59</sup>]), un restaurant de cuisine chinoise rapide « moderne et de qualité » (Huabu en février 2015, 67 boulevard Poissonnière [IX<sup>e</sup> arr.]<sup>60</sup>), et bientôt un kiosque à crêpes (Pathé Wepler [XVIII<sup>e</sup> arr.]). Mais elle a surtout, tout récemment (février 2016), sédentarisé son activité en ouvrant un restaurant fixe à l'enseigne Le Camion qui fume<sup>61</sup>. Deux autres ouvertures sont programmées dans les deux à trois ans à venir, pour atteindre un réseau d'une dizaine de points de vente (camions et restaurants) d'ici à 2020.

390

C'est Cantine California qui a initié, à Paris, le mouvement de sédentarisation des *food trucks*, avec l'ouverture dès juillet 2013, d'un premier *corner* (le Dépanneur Pigalle, 27 rue Pierre-Fontaine [IX<sup>e</sup> arr.]), puis en avril 2014, d'un restaurant fixe à l'enseigne Cantine California (46 rue de Turbigo [III<sup>e</sup> arr.]). Les deux précurseurs des camions restaurants dans Paris ont fait des émules chez Le Réfectoire, avec une sédentarisation multiple<sup>62</sup>, ou chez Leoni's Daily (67 rue d'Argout, II<sup>e</sup> arr.), Big Apple (avenue de Tourville [VII<sup>e</sup> arr.]), etc. Cette sédentarisation permet aux enseignes de *food trucks*, tout en développant leur marque et leurs produits<sup>63</sup>, d'optimiser leur organisation quotidienne, en ayant à disposition un laboratoire où stocker leurs marchandises, ainsi qu'une cuisine pour certaines préparations. Cela leur permet incontestablement un plus grand confort de travail et une rationalisation de leur activité. En plus du côté pratique, cela leur permet

58 La fermeture (volontaire) du Freddie's Deli (XI<sup>e</sup> arr.) n'est que la conséquence de l'ouverture du premier restaurant fixe à l'enseigne Le Camion qui fume, rue Montmartre.

59 L'innovation est là encore à l'origine du succès de cette enseigne avec des *popcorns* très éloignés des produits hyper sucrés de la *junkfood* mais avec des goûts originaux (*popcorn* à la truffe, aux algues, au fromage de chèvre, à la ciboulette...) et des goûts qui varient suivant les saisons.

60 En hommage au quartier de Los Angeles où elle a découvert cette cuisine étant enfant, et qui signifie *Chinatown* en mandarin.

61 En 2015, ses quatre camions ont réalisé près de deux millions d'euros de chiffre d'affaires. Cependant, pour permettre et accélérer le développement de l'enseigne, elle a bénéficié du soutien d'Arts et Biens, une holding derrière laquelle se trouve la famille Lévy (ancien actionnaire du groupe Devanlay-Lacoste), qui a investi 1,5 million d'euros.

62 L'enseigne de Valentine Davase et de son associé Adrien Larripa a ouvert un restaurant principal (septembre 2015) au marché Saint-Martin, Le Comptoir du réfectoire (31 rue du château d'eau [X<sup>e</sup> arr.]), mais aussi un bar et un *corner*. Elle vient d'ouvrir un second restaurant dans le centre commercial One Nation Paris, le plus grand centre commercial de magasin d'usines français dédié aux marques de luxe et de mode en France, à Clayes-sous-Bois dans les Yvelines.

63 Pour ceux qui n'avaient pas pris la précaution de le faire, il leur est nécessaire de protéger juridiquement leur marque et leur logo en les enregistrant auprès de l'institut national de la Propriété intellectuelle.

d'optimiser les charges et les coûts de production et de réaliser d'importantes économies<sup>64</sup>. Enfin, le service en restaurant fixe permet également d'augmenter les prix puisque le ticket moyen dans ces restaurants annexes est plus élevé (15 € à 16 €, contre 8 € à 12 € pour un service en camion). Toutefois, aucun de ces nouveaux restaurateurs n'envisage d'abandonner, ni ne regrette le passage par l'étape *food truck*, car c'est une excellente école, certes difficile, mais c'est aussi le meilleur moyen de tester un concept et des produits en touchant, sans trop d'investissement, un nombre important de gens.

## UN SECTEUR ENCORE FRAGILE AUX RÉUSSITES CONTRASTÉES

Toutefois, malgré plusieurs réussites spectaculaires<sup>65</sup> et quelques rares *success-stories*, le bilan économique des *food trucks* semble assez mitigé et le secteur n'est pas le nouvel eldorado escompté par les entrepreneurs<sup>66</sup>. En effet, la réalité est nettement moins idyllique, voire beaucoup plus brutale. S'il est plus facile et moins risqué de se lancer dans l'aventure d'un *food truck* à Paris que d'ouvrir ou de reprendre un restaurant traditionnel, si l'investissement financier nécessaire est également moindre, il n'en demeure pas moins qu'il est compliqué de gagner sa vie avec un camion de restauration. En effet, le « business modèle » d'un *food truck* est difficile avec un investissement de départ qui est loin d'être négligeable puisqu'il faut compter entre 40 000 et 80 000 €, voire plus, 100 000 € pour ceux de Marc Veyrat<sup>67</sup>. Il s'y ajoute, en plus des charges fixes (polices d'assurance, rémunération d'un stagiaire ou d'un salarié...),

64 Les initiatives se multiplient partout dans la capitale et des associations voient aussi le jour pour regrouper les *food trucks* et coordonner leurs actions. C'est dans cette optique qu'a été créée par les Camionneuses (<http://lescamionneuses.fr/>) L'Office, le laboratoire des Sans Cuisine Fixe, aménagé et équipé pour mettre à la disposition des food truckers tous les équipements dont ils peuvent avoir besoin pour préparer ou conserver leurs produits. Sur le modèle des *commissary kitchens* américaines, l'utilisation de cette première cuisine partagée d'Île-de-France est rémunérée suivant une grille tarifaire (disponible à l'adresse : <http://lescamionneuses.fr/office/#formules>) en fonction du temps, de la fréquence d'utilisation et l'ampleur des besoins.

65 Le chiffre d'affaires réalisé par chaque camion de Marc Veyrat (« Mes Bocaux ») tourne autour de 700 000 € à 800 000 €/an/camion. Le Camion qui fume de Kristin Frederick, qui emploie aujourd'hui vingt-cinq personnes, a dégagé un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros en 2014 ; mais en 2015 ses quatre camions ont réalisé près de 2 millions d'euros de chiffre d'affaires.

66 Voir Justine Babin, « Les *foods trucks* : le nouvel eldorado des entrepreneurs ? », *Challenge*, février 2015 disponible à l'adresse : [https://www.challenges.fr/economie/les-food-trucks-nouvel-eldorado-des-entrepreneurs\\_57296](https://www.challenges.fr/economie/les-food-trucks-nouvel-eldorado-des-entrepreneurs_57296), mis en ligne le 10 février 2015, consulté le 24 mai 2017.

67 66 % des camions de *food truck* en circulation sont des véhicules d'occasion (voir en ligne : <http://tttruck.com/>, consulté le 24 mai 2017). Commence à se développer en France de la location de camions de *food truck*, ainsi que des franchises, qui seront sans aucun doute des leviers de développement pour cette activité.

toute une série de dépenses au quotidien : carburant (150 €-200 €/mois), gaz, électricité ou groupe électrogène... qu'il faut amortir avec une offre non seulement peu chère (ticket moyen entre 6 € et 12 € selon les camions et les formules), mais faite impérativement aujourd'hui avec des produits de qualité, ce qui ne permet pas de dégager des marges importantes. La rentabilité est donc difficile à atteindre et seulement au prix de longues journées de travail, dont l'activité fluctue notablement suivant les conditions climatiques<sup>68</sup>. Autre possibilité, pouvoir multiplier les camions afin de créer une véritable chaîne de *food trucks*... On comprend alors aisément, comme le déclare Bernard Boutboul, directeur du cabinet Gira Conseil, spécialisé dans la restauration, que « parmi les 650 restaurants mobiles en France<sup>69</sup>, les trois quarts sont en dépôt de bilan<sup>70</sup>... », et que les études convergent pour dire que si le « parc de *food trucks* a été multiplié par dix en cinq ans, il sera très certainement divisé par six ou sept dans les deux prochaines années ». C'est ce que confirme indirectement Kristin Frederick, présidente en exercice de l'association Street food en mouvement, qui a succédé à Thierry Marx, pour qui la moitié des *food trucks* dans Paris serait en difficulté faute d'une fréquentation suffisante. Or, il faut dire que la situation de la restauration traditionnelle est déjà dans l'ensemble loin d'être brillante à Paris. D'après le Greffe du tribunal de Commerce de Paris, il se crée chaque jour un peu plus de trois restaurants (3,66) dans Paris, soit 1 337 immatriculations en 2013 (1 334 en 2012). Par contre, dans le même temps, ce sont six restaurants classiques qui ferment leur porte, soit le double, ce qui correspond à 285 défaillances et 1936 « radiations volontaires ». Le solde est donc au final négatif, puisqu'il ferme deux fois plus de restaurants qu'il ne s'en crée. Ainsi, en 2013, Paris a perdu 884 restaurants. Outre la crise économique latente, la restauration est un secteur très attractif qui a attiré beaucoup de personnes non qualifiées.

68 Pour pouvoir amortir les investissements et les charges, il faut travailler midi et soir en semaine comme le week-end et multiplier les animations et les événements publics et privés. D'ailleurs, 56% des camions restaurants ont un partenariat avec des entreprises privées (voir <http://tttruck.com/booking/>, consulté le 24 mai 2017).

69 Il n'existe aucune statistique véritablement fiable sur ce sujet, puisque circulent des chiffres les plus fantaisistes qui, pour 2015, fluctuent suivant les sources de 350 pour les uns, à 800 pour les autres, (650 pour Bernard Boutboul et 350 pour Territoires et Marketing, de février 2015), avec une nouvelle création par jour en moyenne, alors qu'il y en aurait eu environ 110 à la fin 2013.

70 C'est ce qui est arrivé au « Daily Wagon », qui avait pour ambition de devenir la première chaîne de *food trucks* française en développant une offre de restauration thématique, avec un camion par cuisine du monde. Étaient ainsi programmés, outre les camions Fish & Chips, Mexicano, Burger, Événementiel, qui ont été créés, des camions de cuisine végétarienne, belge, grecque, allemande (Wurtz und Kartoffel), espagnole, indienne, marocaine, thaïe, argentine, ainsi que des camions de cuisine régionale française : Chti, Bretonne, Corse... L'idée, aussi originale et intéressante soit-elle, n'a pas empêché Daily Wagon de faire faillite et d'être mis en liquidation judiciaire par le tribunal de Commerce de Paris (RCS : 791919277, du 24 novembre 2015).

En effet, aucune qualification particulière ni aucun diplôme ne sont nécessaires pour ouvrir un restaurant, contrairement à d'autres professions (boucher, coiffeur, esthéticienne...) qui exigent un CAP. Cela est d'autant plus aberrant qu'il s'agit d'un métier complexe et sensible (hygiène, normes sanitaires...) sur lequel il faut savoir se positionner en termes d'offre, de qualité, d'originalité, et ce, d'autant plus qu'à Paris l'offre est pléthorique, le secteur ultra-concurrentiel et le client exigeant et volatil. De ce fait, le seul facteur limitant est donc l'importance de l'investissement financier, ce qui explique les initiatives multiples vers les *food trucks* où la seule barrière est, par contre, l'accès à un emplacement. Cependant, leurré par la relative simplicité de la mise en place, beaucoup de ceux qui se sont lancés dans l'aventure *food truck* à Paris comme dans le reste de la France, étaient pour la plupart des néophytes : demandeurs d'emploi, jeunes aventuriers sortant d'écoles de commerce, mais aussi des personnes de tous âges en reconversion, qui n'avaient souvent aucune formation en restauration et ignoraient tout des contraintes techniques ou financières, quand ce n'était pas les deux à la fois.

#### VERS UNE GÉNÉRALISATION DE LA PROCÉDURE INITIÉE À PARIS ?

Malgré des résultats semble-t-il en demi-teinte, le secteur est porteur et les initiatives se multiplient en dépit du nombre limité d'emplacements. Toutefois, la double procédure initiée par la mairie de Paris, en vue de réserver aux *food trucks* des emplacements dans la plupart des marchés découverts de la ville, et de faire appel à candidature, a rassuré et fait des émules, car elle est un bon moyen de favoriser le développement des *food trucks* en ville, tout en le contrôlant. Ainsi, parmi les dernières initiatives en date, on compte celle opérée pour les quais de Seine car ils ne dépendent pas directement de la mairie, mais des autorités du port autonome de Paris. Des partenariats ont également été signés entre des *food trucks* et une péniche ou un bateau à quai, organisateur de soirées, qui apprécie l'offre de proximité originale que peut apporter un camion restaurant lors des événements qu'ils organisent.

C'est toutefois à la Défense que la procédure parisienne a plus directement été imitée. En effet, la vaste esplanade de la Défense, avec son espace public presque totalement ouvert, offre de nombreuses opportunités pour accueillir des *food trucks*. Une expérimentation était conduite depuis trois ans avec l'accueil de camions restaurants dans le cadre de L'Été Defacto, événement estival qui connaît depuis sa création en 2013 un succès qui ne se dément pas<sup>71</sup>.

<sup>71</sup> Les *food trucks* présents sur l'esplanade en été 2015 sont : Aji Dulce (Saveur du Vénézuéla), Black Spoon (Afro Fusion), le Bagel qui roule, la Brigade (viande bouchère grillée avec frites

Pourquoi dans ces conditions ne pas pérenniser l'expérience ? L'étude d'opportunité et de faisabilité s'étant révélées positive, la société Defacto, gestionnaire des ouvrages et espaces publics du premier quartier d'affaires européen (160 000 salariés), et qui a pour mission la promotion et l'animation du site, a lancé en janvier 2016 un appel à candidatures pour accueillir, à l'année cette fois, une offre de camions restaurants sur le domaine public de La Défense, afin de diversifier l'offre de restauration du site et l'ouvrir à de nouveaux modes de consommation. Les critères de sélection privilégiés dans l'appel d'offres sont très semblables à ceux retenus par la mairie de Paris puisqu'ils insistent, en premier lieu sur la qualité des produits cuisinés, l'accessibilité des prix, l'adéquation avec la cible d'usagers du quartier d'affaires de La Défense (praticité de consommation), la diversité des offres proposées, la compatibilité technique des véhicules avec les contraintes et installations techniques des sites sélectionnés de La Défense, la prise en compte des facteurs environnementaux, l'esthétique du véhicule et de la présentation des produits, et l'acceptation de moyens de paiement différents. Là encore, le succès a été au rendez-vous puisque quarante-vingt-dix-huit candidats ont postulé. Les vingt camions-restaurants retenus<sup>72</sup> dont neuf participaient déjà à L'Été Defacto, occupent dorénavant du lundi au vendredi, sur une période de neuf mois à compter du 4 avril 2016, et suivant une programmation et un roulement journalier, les cinq emplacements prévus, afin d'assurer le choix et la diversité des menus sur l'esplanade<sup>73</sup> (fig. 4).

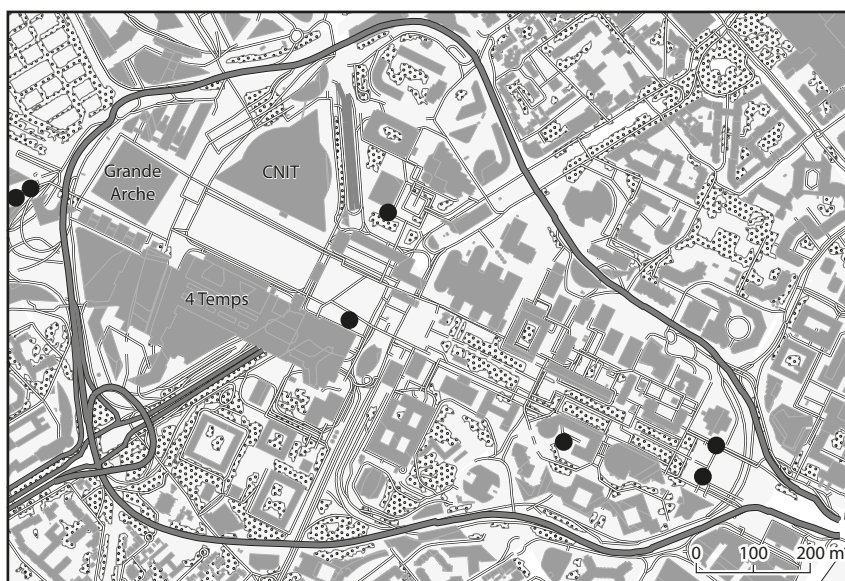
---

et sauces maison), Camion Bol (gastronomie vietnamienne), Bùgelsky (Europe de l'Est *pastrami...*), Le Camion qui fume (*burger* de qualité), Goody's (*burgers* avec pains faits sur place), Kao Thai (Thailandais), Rouge Basilic (Gratins, salades, pizzas, Bagels), Sunken Chips (*Fish & Chips* et purée de petits pois), Tooq Tooq (Thailandais), Larry's (*hot dog* de qualité), Urben (spécialités orientales, *pitas...*).

A également été développée tous les jours, midi et soir, une offre de cuisine de rue avec des *food corners* : Eat the road (*burgers*), Dad hot dogs (pain d'artisan boulanger « meilleur ouvrier de France », saucisse 100 % pur boeuf, *cookies* maison, *chips* artisanales et pop-corn), Louis & Adrien (produits du terroir de petits producteurs locaux de toute la France : *burger* « terroir », croque-monsieur, planches de charcuteries et salades...), Lo Zio (la *piadina*, galette artisanale de pain non levé, garnie de produits frais importés chaque semaine de petits producteurs du nord de l'Italie. Élu concept italien le plus innovant de l'année 2015), Yogurt Factory (*frozen yogurt* 0%, avec une variété de garnitures et de *toppings*), Yuman (alimentation 100 % bio avec des options végétariennes ou sans gluten...).

72 After Eleven (italien), Aji Dulce (saveur du Vénézuéla), Blackspoon (afro fusion), Boca Mexa (mexicain), Bud's Deli (*burgers*), Chasseurs Cueilleurs (sans gluten), Falafay (libanais), Goody's (*burgers* avec pains faits sur place), KarrLichou (breton), La Brigade (viande bouchère grillée avec frites et sauces maison), Le Camion à Burger, Le Camion Bol (vietnamien), Le Camion qui fume (*burger* de qualité), Le Cousin Mouton (sandwich toasté), Le Tart'In (tartines), Rozell & Co (crêperie itinérante bio), Sabroso (colombien), The Sunken Chip (*Fish and Chips*), Tooq Tooq (thaïlandais) et Urben (spécialités orientales viande grillée, *pitas*).

73 Le planning de présence est indiqué chaque semaine sur le site internet de Paris-La Défense, dans la rubrique « Les *foods trucks* de la semaine » (voir <http://www.ladefense.fr/fr/planning-des-food-trucks>, consulté le 24 mai 2017). Pour l'instant, le service qui a vocation



4. Localisations autorisées des emplacements de *food trucks* à la Défense

Des initiatives fleurissent aujourd'hui partout à Paris, comme en région parisienne et certaines universités, en partenariat avec le CROUS, ont ouvert leur campus aux *food trucks* à l'image de *Made in CROUS, the foodtruck Xperience* sur le campus de l'Université Paris Ouest-Nanterre La Défense<sup>74</sup>. Cependant, à côté des espaces publics somme toute en nombre limité, ce sont sans aucun doute les emplacements privés qui offriront, dans l'avenir, aux *food trucks*, le potentiel de croissance le plus prometteur.

## CONCLUSION

Après avoir longtemps freiné le développement de la cuisine de rue et notamment des *food trucks*, la mairie de Paris a finalement fait le choix, en 2015, de favoriser leur développement. Elle s'est pour cela, directement impliquée dans le lancement de cette activité, en choisissant, à l'issue d'un appel à candidatures, un petit nombre de camions répondant à des critères précis de qualité, de prix et d'esthétisme. La capitale de la gastronomie, qui ne pouvait rester plus longtemps à l'écart de ce mouvement planétaire, se devait d'encourager l'innovation et de trouver une place à cette nouvelle forme de restauration. Elle a donc décidé, il y a moins d'un an, de contrôler,

à être proposé sur l'heure du déjeuner du lundi au vendredi pourrait être étendu au soir si l'expérience est concluante.

74 Voir en ligne : <https://fr-fr.facebook.com/madeincrous/>, consulté le 24 mai 2017.

de structurer et d'orienter cette activité vers une *street food* de qualité (du *fast food* au *fast good* à la *good food*, pour un *Fast and Good Food*), donnant ainsi aux *food trucks* force et légitimité. Paris s'est donc, au travers des *food trucks*, ouvert à la cuisine de rue de manière contrôlée.

396

En choisissant des opérateurs mobiles, offrant des nourritures variées et de qualité et ouverts sur les cuisines du monde, à un prix moyen plus que raisonnable (8 € à 12 €, soit l'équivalent d'un ou deux tickets restaurants), elle a parfaitement répondu aux nouvelles attentes des consommateurs mobiles 2.0, qu'ils soient Parisiens ou touristes. Cela lui permet également d'accompagner les nouvelles tendances de consommation, puisque la plupart des opérateurs se sont engagés à ne travailler qu'avec des produits frais, issus de circuits courts ou de la filière biologique, et sont sensibles aux nouvelles demandes des consommateurs végétariens ou sans gluten. Toutefois, au-delà de l'aspect gastronomique, les préoccupations d'aménagement sont indéniablement présentes à la mairie de Paris, qui souhaite utiliser la capacité d'attraction et d'animation de ces camions restaurants comme levier de développement territorial, afin de compenser le manque criant en matière d'équipement de restauration rapide dans les quartiers où ils ont été autorisés à s'installer.

Des contrôles ayant été effectués régulièrement, pour s'assurer que tous les camions respectaient leurs engagements, un bilan sera réalisé à l'issue de la première année d'exploitation, afin d'analyser finement la pertinence des emplacements attribués, les évolutions possibles sur la base, notamment, des préconisations des élus d'arrondissements, et de la qualité des offres culinaires proposées. Cela est d'autant plus nécessaire, que suivant certaines déclarations de Kristin Frederick, présidente de l'association *Street food en mouvement*, nombre de *food trucks* parisiens seraient en difficultés. Il faut aussi dire que la pérennisation de cette activité de restauration passe aussi par l'attribution d'un statut spécifique aux *foodtruckers*, leur activité étant à la croisée de plusieurs réglementations : certaines, générales, qui s'appliquent à tous les entrepreneurs/commerçants, d'autres liées à la préparation et à la manipulation de denrées alimentaires, et enfin certaines spécifiques à l'exercice d'un commerce non sédentaire.

Si au final l'expérience se révélait être concluante, éventualité plus que probable, la mairie de Paris prévoit de lancer prochainement un nouvel appel d'offres qui devrait conduire à enraciner un peu plus les camions restaurants dans le paysage urbain parisien.



QUATRIÈME PARTIE

**L'alimentation :**  
**entre histoire, cultures et sociétés**



## NOURRITURES INTERDITES : DES CROISÉS CANNIBALES ?

*Élisabeth Crouzet-Pavan*

Sur son peuple, s'il n'obéissait pas à ses lois et rompait l'alliance, l'Éternel avait fait peser sa menace. Menace de le frapper « sept fois plus selon ses péchés », menace de le frapper jusqu'aux châtements les plus terribles : réduire ses villes en poussière, le disperser parmi les nations... Mais d'abord, la fureur de Dieu se serait autrement exprimée : « Vous mangerez la chair de vos fils, et vous mangerez la chair de vos filles<sup>1</sup>. » Il n'y a pas que le *Lévitique* à vouer ceux qui ne suivraient pas la voix de Dieu à la même terrible malédiction. Le *Deutéronome*, à ceux qui mettent en pratique les commandements de l'Éternel, promet une pluie de bénédictions. À ceux qui ne les observent pas, une pluie de malédictions. Quand une nation terrible aura fondu pour assiéger le pays du peuple rebelle, fait tomber toutes ses murailles, alors, dans l'angoisse et la détresse, est-il écrit, le plus terrible se produira :

Tu mangeras le fruit de tes entrailles, la chair de tes fils et de tes filles que l'Éternel, ton Dieu, t'aura donnés. L'homme d'entre vous le plus délicat et le plus habitué à la mollesse aura un œil sans pitié pour son frère, pour la femme qui repose sur son sein, pour ceux de ses enfants qu'il a épargnés ; il ne donnera à aucun d'eux de la chair de ses enfants dont il fait sa nourriture, parce qu'il ne lui reste plus rien au milieu de l'angoisse et de la détresse où te réduira ton ennemi dans toutes tes portes. La femme d'entre vous la plus délicate et la plus habituée à la mollesse, qui par mollesse et par délicatesse n'essayait pas de poser à terre la plante de son pied, aura un œil sans pitié pour le mari qui repose sur son sein, pour son fils et pour sa fille ; elle ne leur donnera rien de l'arrière-faix sorti d'entre ses pieds et des enfants qu'elle mettra au monde, car, manquant de tout, elle en fera secrètement sa nourriture au milieu de l'angoisse et de la détresse où te réduira ton ennemi dans tes portes<sup>2</sup>.

1 *Lévitique*, 26 : 29.

2 *Deutéronome*, 28 : 53-57.

Les hommes qui se sont séparés de Dieu en sont réduits à manger la chair des autres hommes. Ainsi reconnaît-on ceux qui ont brisé l'alliance. Mais leur châtement va encore au-delà. Pour rendre plus terrible encore la déshumanisation de ceux que Dieu a punis parce qu'ils l'ont rejeté, les textes vétéro-testamentaires condamnent ces maudits à manger une chair plus encore humaine, plus encore proche, celle des leurs. Sans pitié, sans remords, consumés par la faim, ils absorbent la chair de leur frère, la chair de leur épouse ou de leur mari, la chair de leurs enfants... Ils s'entredévorent. Ainsi a été signifiée à l'homme l'interdiction absolue, celle de manger la chair humaine. Ainsi a été exposée la malédiction qui frappe celui que la vengeance de Dieu conduit à enfreindre le tabou. Et nous pouvons de la sorte introduire quelques réflexions sur le cannibalisme.

400

Les sources médiévales attestent des épisodes de cannibalisme de survie dont aucun n'est d'interprétation aisée puisque, toujours, il s'avère quasiment impossible d'atteindre l'événement, si événement il y eut, sous l'enveloppe des incertitudes, des écritures et réécritures. Il y a bien sûr, avant que l'Europe n'entame sa première croissance, puis dans ces décennies où cette croissance connaît encore des ratés, de rares notations dans les chroniques. Quand frappent les « grandes famins », ces famines que les textes du temps décrivent comme très cruelles, les nourritures de substitution ne suffisent plus, les pains d'herbes, de racines, voire de terre, les pains de disette mais qui ont par nécessité, pour l'homme qui continue à être homme, la forme du pain. On consomme des nourritures immondes, la viande des animaux interdits, chiens ou rats, les charognes, la chair des bêtes à demi mangées, tout ce que les Pénitentiels du haut Moyen Âge définissaient comme abominable<sup>3</sup>. Mais on mangerait aussi, à la manière des bêtes, à celle des loups, d'autres hommes. La liste des occurrences a été dressée. Elle n'est pas très longue<sup>4</sup>. Et le plus souvent, les sources rapportent, à côté de « faits » qui seraient avérés, des rumeurs.

Au XI<sup>e</sup> siècle, deux chroniqueurs font état de tels actes. Il s'agit d'Adhémar de Chabannes avant Raoul Glaber. Le premier évoque des faits qui se seraient

3 Pierre Bonnassie, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge », *Annales Économie Société et Civilisation*, vol. 24, n° 5, 1989, « L'homme et son environnement », p. 1035-1056, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1989\\_num\\_44\\_5\\_283641](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1989_num_44_5_283641), consulté le 24 mai 2017. Sur la littérature pénitentielle et les consommations illicites : Vincent Vandenberg, *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2014, p. 101 et sq.

4 Le recours au cannibalisme de survie est attesté entre 793 et 1032 par douze sources différentes à l'occasion de neuf années de famine extrême (Pierre Bonnassie, « Consommation d'aliments immondes », art. cit., p. 1049.

déroulés plus d'un siècle avant qu'il n'écrive<sup>5</sup>. Le deuxième relate pour lui des événements contemporains. Il situe, en 1005, année pour Adhémar de Chabannes de signes au ciel, d'éclipses de Soleil et de lune en même temps que de terribles famines, de premiers épisodes :

En de nombreux endroits, cette faim atroce poussait à consommer non seulement des animaux immondes ou des reptiles mais aussi la chair d'hommes, de femmes ou d'enfants : on ne respectait rien, pas même les liens de parenté<sup>6</sup>.

Il décrit ensuite beaucoup plus longuement, des faits qui seraient advenus dans les années 1032-1033, lors de la terrible famine qui frappa la Bourgogne, après trois ans de pluies continuelles, empêchant le sillon d'être tracé, si bien qu'au temps des moissons les mauvaises herbes et la funeste ivraie recouvraient la surface des champs<sup>7</sup> :

On vit alors ô douleur ! ce qu'on n'avait vu que rarement dans le passé, des hommes rendus furieux par la faim, manger la chair d'autres hommes. Les voyageurs, assaillis par des hommes plus vigoureux qu'eux, étaient démembrés, cuits au feu et mangés. Beaucoup d'autres qui fuyaient de région en région furent égorgés de nuit par leurs hôtes et servirent de repas à qui les avait accueillis. Très souvent, montrant un fruit ou un œuf à un enfant, on l'entraînait dans un lieu écarté pour le tuer et le manger. En beaucoup d'endroits, les cadavres furent exhumés et servirent à apaiser la faim. On en vint à un point de démence tel que le bétail abandonné courait moins de risque d'être surpris que les hommes. Comme si manger de l'homme était entré dans l'usage, on vit quelqu'un apporter de la chair humaine cuite au marché de Tournus, comme s'il s'agissait de quelque animal. Arrêté, il ne nia pas son crime et fut lié au bûcher et brûlé. On enterra la chair. Quelqu'un vint, de nuit, l'exhumer et la manger. Il fut brûlé de même<sup>8</sup>.

Les mentions se raréfient ensuite<sup>9</sup>. Et les historiens de balancer entre des lectures radicalement différentes. Pour les uns, avec la croissance, la situation alimentaire s'améliorerait et le cannibalisme de nécessité céderait, en une évolution encore aidée par le tenace mouvement de christianisation des campagnes occidentales. Pour les autres, la pratique du cannibalisme se maintiendrait sporadiquement

5 Adémar de Chabannes, *Chronique*, éd. Jules Chavanon, Paris, A. Picard, 1897, p. 144 ; *id.*, *Chronique*, trad. et éd. Yves Chauvin et Georges Pon, Turnhout, Brepols, 2003.

6 Raoul Glaber, *Histoires*, trad. et éd. Mathieu Arnoux, Turnhout, Brepols, 1996, p. 124-125.

7 *Ibid.*, p. 241.

8 *Ibid.*, p. 243 ; sur le monstre de la cabane et les têtes de quarante-huit de ses victimes, voir également p. 244-245.

9 Pour ces mentions, voir Vincent Vandenberg, *De chair et de sang, op cit.*, p. 252 et sq.

jusqu'à l'âge moderne, occultée mais irréductible<sup>10</sup>. Sans compter que l'on peut aussi s'interroger sur la réalité même des épisodes racontés par Adhémar de Chabannes ou Raoul Glaber<sup>11</sup>. On se repaît pour l'un de chair humaine en un temps de confusion, de sacrilèges et de péchés. On dévore pour l'autre des hommes l'année 1032-1033, celle qui est destinée à marquer, avec le millénaire de la Rédemption, l'entrée dans un nouvel âge, le monde « secouant les haillons de sa vieillesse<sup>12</sup> ».

402

Pourtant, les sources de la Première croisade<sup>13</sup> font état de semblables épisodes. Le dossier documentaire est complexe. Il est constitué par des textes qui furent écrits pour les premiers d'entre eux de manière contemporaine aux événements, mais qui furent, pour d'autres, composés après la prise de Jérusalem et la fondation des États latins ; tous ces récits forment ensemble ce que je nomme des « arts de la mémoire<sup>14</sup> ». Les ambitions qui légitiment en effet l'écriture de ces chroniques sont celles qui animent tous les historiens du Moyen Âge : raconter ce qui a été, sauvegarder la mémoire du passé, distribuer des enseignements, parfois faire le panégyrique d'un chef et privilégier l'action de l'une ou l'autre armée, tout en n'oubliant jamais que dans l'histoire s'accomplit l'œuvre de Dieu<sup>15</sup>. Mais, plus ou moins implicitement, d'autres visées étaient peut-être poursuivies. En quelques années, une véritable floraison de textes raconte la croisade de 1096-1099. Il faut en conséquence y insister. Face à l'événement inouï qu'est la croisade, les historiens écrivent et leurs mots font plus que de sauver de l'oubli les faits. Leur première fonction, presque magique, est de transplanter, d'inscrire dans la durée des hommes d'Occident, ces événements, de les donner à lire, à raconter, à célébrer, puisque chaque narration qui en reprend le récit leur confère une nouvelle vie. Telles sont les sources à disposition qui, dans leur écriture toujours tendue entre narration et fictionnalisation de la narration, inventent et fixent une mémoire collective, ou plutôt les stades successifs, et parfois contrastés, d'une mémoire collective.

10 Piero Camporesi, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIII<sup>e</sup> siècle*, trad. Monique Aymard, Paris, Le chemin vert, coll. « Le Temps et la mémoire », 1981, p. 25-51

11 Sans compter que le cannibalisme intrafamilial évoqué en 1005-1006 n'est pas sans rappeler, dans sa description, les versets bibliques.

12 Raoul Glaber, *Histoires*, *op. cit.*, p. 165.

13 Il y a en fait douze attestations dans les sources. Elles ne seront pas toutes examinées ici, faute de place. On citera l'étude de Jay Rubenstein, « Cannibals and Crusaders », *French Historical Studies*, vol. 31, n° 4, 2008, p. 525-552 ; voir aussi Vincent Vandenberg, *De chair et de sang*, *op. cit.*, p. 283-291.

14 Voir ici Élisabeth Crouzet-Pavan, *Le Mystère des rois de Jérusalem*, Paris, Albin Michel, coll. « bibliothèque histoire », 2013, p. 17-21.

15 Tels sont les objectifs des chroniqueurs malgré les spécificités propres à chaque texte qui sont bien mises en lumière par Jean Flori, *Chroniqueurs et propagandistes. Introduction critique aux sources de la première croisade*, Genève, Droz, coll. « Hautes études médiévistes et modernes », 2010.

Or au creux de ces textes, attachés à faire connaître les pieuses entreprises de ceux qui avaient pris humblement la voie du Seigneur et accepté au nom du Christ de terribles souffrances, au creux de ces chroniques vouées à célébrer la gloire de Dieu et les formidables actions accomplies en son nom, au creux de ces sources qui devaient éveiller le désir de pèlerinage et entretenir la tension de foi, des notations disent que les croisés purent être cannibales.

Commençons avec la première attestation. En décembre 1098, alors que les armées de la croisade se sont ébranlées depuis plus de deux ans<sup>16</sup>, la ville de Ma'arrat al-Nu'mân est prise au terme d'un siège commencé à la fin novembre et après plusieurs assauts infructueux. Il a fallu jusqu'à l'apparition des apôtres Pierre et André, nous disent les sources, pour redonner cœur aux croisés. Derrière les machines de guerre, les prêtres ont prié et adjuré Dieu de défendre son peuple et d'abattre le paganisme<sup>17</sup>. Ma'arrat tombe le 11 décembre au soir et elle est pillée avec rage tandis qu'un grand carnage est fait de ses habitants. L'Anonyme normand évoque le massacre et ces rues où l'on marche sur les cadavres<sup>18</sup>. Le chroniqueur Raymond d'Aguilers raconte les corps en masse et les cadavres jetés dans les marais ou hors des murs. Ensuite, un mois de rang<sup>19</sup>, les croisés séjournent à Ma'arrat et la famine est si grande qu'ils en arrivent à manger de la chair humaine. Voilà ce qu'écrivit l'Anonyme normand : « Plus rien ou presque dans la ville » ; « rien à saisir » hors de la ville : « Alors, ils sciaient les cadavres parce qu'on découvrirait des besants cachés dans leur ventre ; d'autres découpaient leurs chairs en morceaux et les faisaient cuire pour les manger<sup>20</sup> ». Notre auteur relève l'ingéniosité de ces chrétiens qui, fouillant les intestins de leurs ennemis, y retrouvent les monnaies d'or que ces derniers avaient

16 Sur la chronologie et le récit de la Première croisade, Jonathan Riley Smith, *The First Crusade and the Idea of Crusading*, London, The Athlone Press, 1986 ; *id.*, *The First Crusaders. 1095-1131*, Cambridge, CUP, 1997.

17 *Histoire anonyme de la première croisade* [Gesta Francorum et aliorum Hierosolymitanorum], trad. Louis Bréhier, Paris, Les Belles Lettres, coll. « Les classiques de l'histoire de France au Moyen Âge », 1964, p. 174-175.

18 *Ibid.*, p. 177 ; Raymond d'Aguilers, *Historia Francorum qui ceperunt Iherusalem*, dans *Recueil des historiens des croisades*, section 1, *Historiens occidentaux*, t. III, Paris, Imprimerie impériale/Académie des Inscriptions et des Belles-Lettres, 1866, p. 270 ; *id.*, *Historia Francorum qui ceperunt Iherusalem*, trad. John Hugh Hill and Laurita L. Hill, Philadelphia, American philosophical Society, 1968 ; Baudri de Bourgueil, *Historia Jerosolimitana*, dans *Recueil des historiens des croisades*, section 1, *Historiens occidentaux*, t. IV, Paris, Imprimerie nationale/Académie des Inscriptions et des Belles-Lettres, 1879, p. 86.

19 Heinrich Hagenmeyer, *Chronologie de la première croisade. 1094-1100* [dans *Revue de l'Orient latin*, t. VI-VIII, Paris, Ernest Leroux, 1902], Hildesheim/New York, Georg Olms, 1973, p. 202.

20 *Histoire anonyme de la première croisade*, *op. cit.*, p. 178-179 ; Petri Tudebodi, *Historia de Hierosolymitano itinere*, dans *Recueil des historiens des croisades*, section 1, *Historiens occidentaux*, t. III, *op. cit.*, p. 94 ; Tudebodus Petrus, *Historia de Hierosolymitano itinere*, trad. intro. Philippe Wolf, éd. Jean Richard, Paris, John Hugh Hill and Laurita L. Hill/librairie orientaliste Paul Geuthner, coll. « Documents relatifs à l'histoire des croisades », 1977.



voulu leur dissimuler ; il mentionne le cannibalisme des autres sans davantage de commentaires. La chronique de Tudebode va dans le même sens, précisant toutefois que les chefs croisés font brûler les cadavres des musulmans, une fois découvert l'usage qu'en faisaient certains des pèlerins. Quant à Raymond d'Aguilers, il raconte comment certains mangent avec avidité ces corps, vieux déjà de deux semaines, et qui pouaient, abandonnés dans les marais<sup>21</sup>. Tel est le récit des mémorialistes qui participèrent à l'expédition et qui étaient très certainement présents à Ma'arrat<sup>22</sup>. Pas vraiment d'émoi particulier donc chez les premiers chroniqueurs. Il faut dire que le chevalier normand<sup>23</sup>, et les narrateurs de la première vague avec lui, décrivent, au long d'une expédition qui expérimente tous les modes de brutalisation à mesure qu'elle dure et s'allonge, et sans que jamais leur plume, bien au contraire, ne tremble, les horreurs du combat, une guerre de cruautés et la satisfaction d'un véritable devoir de violence. Pour eux, dans la tradition de saint Jérôme, le service de Dieu ne saurait être cruel. Pour eux, le massacre, lorsque retentit le cri qui plonge les Turcs dans l'effroi : « Dieu le veut, Dieu le veut<sup>24</sup> », est sans doute une des plus belles oblations à Dieu. Déchaînée, la violence s'accomplit avec passion, au nom de Dieu, bibliquement. Les faits de cannibalisme, tels qu'ils les signalent, manifestes ou plus ou moins dissimulés (Tudebode), résultent à leurs yeux de la nécessité. Toute humanité peut être abandonnée pour poursuivre les desseins de l'esprit divin, ici la marche sainte vers Jérusalem, la cité plus que tout autre sainte. Au nom de Dieu, pour Dieu, les interdits sont alors oubliés. Chez le chroniqueur provençal Raymond d'Aguilers une nuance est toutefois présente. Il nous est dit que la transgression suscite épouvante et démoralisation chez certains des croisés : « Parmi les nôtres, un grand nombre s'en retournaient désespérant du succès du voyage, s'il ne venait de nouveaux secours de la race des Francs<sup>25</sup>. »

En revanche, avec les historiens suivants, les trois moines, Robert le Moine, Baudri de Bourgueil et Guibert de Nogent, le récit est rectifié et la croisade embellie, adoucie. Une mémoire différente est en cours de cristallisation.

21 Raymond d'Aguilers, *Historia Francorum*, *op. cit.*, p. 271.

22 Notre quatrième informateur, auteur aussi d'une des histoires primitives, Foucher de Chartres, n'est pas à Ma'arat et son histoire diverge. Il situe l'épisode durant le siège de la ville mais il déclare ne pouvoir le rapporter sans horreur : Foulcher de Chartres, *Histoire des Croisades. 1095-1127* [*Historia Hierosolymitana*, dans *Recueil des historiens des croisades*, section I, *Historiens occidentaux*, t. III, *op. cit.*], trad. François Guizot, Clermont-Ferrand, Paleo, 2004, p. 80. Précisons qu'il y a en effet, du fait des divergences entre les sources, des incertitudes quant au moment auquel ces faits se seraient produits : pendant le siège, ou plutôt après la prise de la ville.

23 On suppose que l'Anonyme normand, auteur des *Gesta Francorum*, était chevalier.

24 Foulcher de Chartres, *Histoire des Croisades*, *op. cit.*, p. 61-62.

25 Raymond d'Aguilers, *Historia Francorum*, *op. cit.*, p. 271.

Chez le premier de ces chroniqueurs, deux ou trois lignes sont consacrées aux horribles tourments de la faim qu'endurent les pèlerins et à l'horreur que lui-même éprouve à raconter ces faits de cannibalisme<sup>26</sup>. Chez le deuxième, plus de précautions oratoires encore. Un prudent « Il est rapporté » ouvre donc son récit et sert à mettre à distance une description pourtant singulièrement longue puisque, pour tenter de justifier les événements relatés, elle répète, sous diverses formes, que rien n'est plus insupportable à l'homme que la faim<sup>27</sup>. Certains en cachette se seraient livrés à ces pratiques. Le bruit s'en serait répandu mais les chefs, horrifiés, n'auraient rien fait puisque c'est au nom de Dieu que ces hommes enduraient ces tourments terribles de la faim : ils combattaient l'ennemi avec les mains et avec les dents. Quant à Guibert de Nogent, il commence par mettre en doute ces faits rapportés par les premières chroniques, avant de les imputer, quand il y revient dans son *Histoire*, aux Tafurs, à ces « hommes dégoûtants de dénuement et d'indigence qui suivaient la croisade », à des marginaux donc de l'armée de Dieu<sup>28</sup>.

À ce point de l'exposé, l'analyse pourrait s'interrompre en proposant la conclusion suivante. Des actes de cannibalisme sont commis au sein de l'armée croisée durant l'une de ces séquences de l'expédition où le « peuple de Dieu », mal ravitaillé, souffre de la faim<sup>29</sup>. Ces épisodes sont mentionnés par les premiers chroniqueurs qui y voient une attestation supplémentaire des souffrances endurées par les chrétiens. Pour ces auteurs, avec le pèlerinage a été ouvert un temps où les règles ordinaires de la vie humaine ne valent plus, où, pour Dieu, et là est l'idéal de la croisade, toutes les épreuves sont subies. À coup de hauts faits, de combats cruels mais aussi d'adversités inouïes, ils composent le récit d'une guerre, menée avec une immense ferveur, qui était l'œuvre même de Dieu. Puis, lorsque le temps commence à s'interposer entre l'événement et son récit, une mémoire différente se cristallise. Pour les chroniqueurs postérieurs, l'indicible a été commis, un indicible qu'ils disent cependant

26 Robert le Moine, *Hierosolomytana expeditio*, dans *Recueil des historiens des croisades*, section I, *Historiens occidentaux*, t. III, *op. cit.*, p. 850

27 Baudri de Bourgueil, *Historia Jerosolimitana*, *op. cit.*, p. 86-87.

28 « En outre, lorsqu'on eut trouvé quelques morceaux de chair humaine enlevés sur les cadavres des païens devant Marrah et en d'autres lieux, au moment où l'on était en proie à une excessive famine (ce qui fut reconnu d'une manière positive avoir été fait en cachette par ces hommes, et cependant très rarement) [...] » (Guibert de Nogent, *Historia quae dicitur Gesta Dei per Francos* [dans *Recueil des historiens des croisades*, section I, *Historiens occidentaux*, t. IV, *op. cit.*, p. 214], dans *Dei Gesta per Francos et cinq autres textes*, éd. Robert Burchard et Constantijn Huygens, Turnhout, Brepols, coll. *Corpus christianorum. Continuatio mediaevalis* [127A], 1996).

29 Guillaume de Tyr mentionne que « les pauvres », souffrant de la faim, se seraient nourris à Ma'arrat d'animaux immondes et de chair humaine (Willelmus Tyrensis, *Chronicon*, éd. Robert Burchard Constantijn Huygens, Hans Eberhard Mayer et Gerhard Rösch, Turnhout, Brepols, coll. « Corpus christianorum. Continuatio mediaevalis », 1986, p. 357.

mais avec bien des réticences, des mises à distance, voire des recompositions. À l'égard des massacres les plus terribles, ils ont d'ailleurs les mêmes reculs. Quand l'Église s'emploie à pacifier une société qu'elle décrit comme lacérée par les violences et les guerres privées, on devine qu'il était difficile pour Robert le Moine ou Guibert de Nogent d'exalter, avec des chiffres flamboyants, le nombre des ennemis tués et la joie de tant de morts. Des guerriers qui conquièrent Jérusalem, les histoires des trois moines s'emploient en conséquence à construire une image retouchée, en forme de modèle à proposer aux guerriers de leur temps.

406

Mais le dossier ne peut être ainsi clos. Certaines lectures en effet<sup>30</sup>, exploitant l'image parfois présente dans nos textes de croisés qui seraient « semblables à des lions poussés par une longue faim et altérés du sang des animaux<sup>31</sup> », ont voulu voir dans ces scènes l'expression d'un cannibalisme rituel, lorsque l'ingestion du corps de l'ennemi vient parfaire son anéantissement, que sa manducation permet son appropriation. Toutefois, le cannibalisme, quand de telles fonctions lui sont attachées, n'attend pas des jours pour être pratiqué. Or, à suivre nos sources, ce sont des cadavres, et des cadavres déjà « tout puants », qui sont à Ma'arrat, finalement découpés et cuits. Faut-il alors penser que ce cannibalisme de survie fut compris par ceux qui le pratiquèrent comme un cannibalisme sacré, la chair des morts païens étant assimilée « par un providentialisme d'enfants au niveau de la foi » à la « manne prémice de l'Eucharistie chair et sang du Christ<sup>32</sup> » ? C'est l'interprétation qu'a pu susciter un passage de la *Chanson d'Antioche*, un texte romanesque qui ne nous est pas parvenu sous sa forme primitive<sup>33</sup> et qui situe plus tôt dans la croisade, au moment du siège d'Antioche, des pratiques de cannibalisme. Alors Pierre l'Ermitte aurait incité les pauvres pèlerins pressés par la faim à manger les cadavres des Turcs : « Avec leurs couteaux aiguisés, les Tafurs écorchent les Turcs au milieu des prés. Ils les découpent, les mettent à bouillir et à griller. Ils les mangent avec plaisir, même sans sel [...]. » Cette hypothèse, outrée, n'est pas plus convaincante. Certes, les références vétéro-testamentaires imprègnent nos récits et l'exemple

30 Jean-Pierre Camus, « Les cannibales de Dieu. Polémique sur l'anthropophagie de la première croisade », *Histoire et conséquences*, n° 3, 2005, p. 64-83.

31 Robert le Moine, *Hierosolomytana expeditio*, *op. cit.*, p. 75. Mais aussi chez l'Anonyme, *Histoire anonyme*, *op. cit.*, p. 84.

32 Michel Roche, « Cannibalisme sacré chez les croisés populaires », dans Yves-Marie Hilaire (dir.), *La Religion populaire. Aspects du christianisme populaire à travers l'histoire*, Lille, Presses de l'université de Lille III, 1981, p. 29-41.

33 Cette chanson de geste que l'on doit à Richard le Pèlerin qui participa à la croisade fut remaniée par Graindor de Douai vers 1180; Suzanne Duparc-Quioc, *La Chanson d'Antioche*, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1978, vol. 1, p. 86-87; *id.*, « La Chanson d'Antioche (de Richard le Pèlerin et Graindor de Douai) », dans Danielle Régnier-Bohler (dir. et éd.), *Croisades et pèlerinages. Récits, chroniques et voyages en Terre Sainte XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles*, Paris, Robert Laffont, 1997, p. 25-171.

des guerres de l'Éternel est convoqué chez Guibert de Nogent pour montrer qu'il appartient aux Francs, le nouveau peuple élu, de mener une guerre juste et légitime, un combat sacré. Mais rien ne permet de penser que les cannibales d'Antioche verraient dans la chair des Turcs une manne envoyée par Dieu ! Rien d'autant que la *Chanson* se fait ici quasiment burlesque. Si les Turcs, montés sur les murs d'Antioche, attirés par le fumet de la chair qui rôtit, pleurent et se désespèrent de tant de cruauté, les Tafurs rient : « Fini le carême ! C'est meilleur que du porc ou du jambon à l'huile. » L'horreur se dilue – s'oublie – dans la farce...

De la *Chanson d'Antioche*, il faut cependant à mon sens tirer d'autres enseignements et d'abord déduire que le cannibalisme ne fut peut-être pas pratiqué qu'à Ma'arrat. Pour Anne Comnène, des faits similaires se seraient produits lorsque les troupes de Pierre l'Ermite dévastaient la région autour de Nicée<sup>34</sup>. D'autres auraient pu ensuite en effet survenir durant le long et terrible siège d'Antioche<sup>35</sup>. D'un texte à l'autre, au fil d'un travail de réécriture continué, quelques éléments commencent alors à s'articuler. Après les mentions des premiers mémorialistes, les dégoûts, on l'a dit, des chroniqueurs suivants, leurs doutes dûment exposés mais aussi, chez Guibert de Nogent, d'autres suggestions au sein d'un exposé plutôt embrouillé. Relisons cet historien :

En outre, lorsqu'on eut trouvé quelques morceaux de chair humaine enlevés sur les cadavres des païens devant Marrah et en d'autres lieux, au moment où l'on était en proie à une excessive famine (ce qui fut reconnu d'une manière positive avoir été fait en cachette par ces hommes, et cependant très rarement), cette horrible nouvelle étant parvenue chez les Gentils, le bruit se répandit parmi eux qu'il y avait dans l'armée des Francs des hommes qui se nourrissaient avec la plus grande avidité de la chair des Sarrasins. Et dans la suite ces mêmes hommes, pour répandre encore mieux cette opinion parmi les ennemis, et pour leur inspirer plus de terreur, s'emparèrent un jour du corps tout entier d'un Turc, le mirent, à ce qu'on dit, sur un feu qu'ils avaient préparé à cet effet, et le firent rôtir à la vue de tout le monde, comme une viande bonne à manger<sup>36</sup>.

Ne nous laissons pas abuser par Guibert et sa volonté, couronnée de succès, nous l'avons vu avec la *Chanson d'Antioche*, de désigner les Tafurs, c'est-à-dire un groupe de marginaux, comme les principaux coupables de ces actes indicibles.

34 Anne Comnène, *Alexiade*, trad. Bernard Leib, Paris, Les Belles Lettres, 1967.

35 La chronique de Guillaume de Tyr va dans ce sens (Willelmus Tyrensis, *Chronicon*, op. cit., p. 266-267). Mais ici, et la réécriture est au travail, il s'agit de susciter la peur chez les espions musulmans qui se seraient infiltrés chez les croisés. Bohémond ordonne de tuer quelques prisonniers, de les faire rôtir et des les apprêter comme s'ils étaient destinés à être mangés. On répand en même temps le bruit que tout prisonnier sera désormais mangé.

36 Guibert de Nogent, *Historia quae dicitur Gesta Dei per Francos*, op. cit., p. 214.

Mais soulignons plutôt qu'il nous livre aussi des clefs de compréhension, de quoi lire ensemble les sources, malgré leurs divergences et l'existence de deux traditions narratives.

On supposera donc qu'en divers moments de l'expédition, lorsque les sources attestent une famine extrême, certains des croisés purent se faire cannibales. Mais on avancera aussi l'hypothèse que ce cannibalisme de survie put être théâtralisé dans le déchaînement d'une guerre qui était une guerre de terreur, comme un acte de défi extrême, pour dire à l'ennemi que les combattants de Dieu étaient prêts à tout. Déjà, chez Raymond d'Aguilers, le spectacle de ces cannibales était supposé jeter la terreur chez l'ennemi<sup>37</sup> :

De leur côté, les Sarrasins et les Turcs disaient entre eux : qui donc pourra résister à ce peuple, tellement obstiné et cruel que, pendant un an, ni la famine, ni le glaive, ni aucun autre péril, n'ont pu le faire renoncer au siège d'Antioche, et que maintenant il se nourrit de la chair humaine ? Tels étaient les propos, et d'autres du même genre, que les païens tenaient sans cesse sur notre compte ; car Dieu nous avait rendu un objet de terreur à toutes les nations, mais nous ne le savions pas<sup>38</sup>.

408

N'oublions pas qu'une forte dimension eschatologique est présente dans la croisade et c'est cette dimension eschatologique qui explique ce que l'historiographie ne raconte souvent qu'avec des réticences, les profanations, les pillages, les exactions, les massacres. En outre, à partir d'Antioche, dans tous les récits, l'expédition accuse son caractère de guerre sainte. Sur les routes, grâce aux guerriers de Dieu qui en sont l'instrument, la vengeance de Dieu est en marche<sup>39</sup>. Rien d'étonnant que les sources convergent pour mettre en scène ce cannibalisme plutôt à Ma'arrat. N'oublions pas qu'après la dureté du siège, le massacre quand la ville tombe, le « peuple des pauvres », raconte Raymond d'Aguilers, renverserait les murailles de la ville pour que cessent les querelles des chefs et que l'armée, le comte Raymond de Toulouse à sa tête, reparte pour Jérusalem. Et le comte, après avoir brûlé Ma'arrat, reprend bien la route, marchant le premier, pieds nus. Un moment de tension millénariste...

Dans tous les cas, les moines qui conceptualisèrent la guerre sainte plongèrent dans la pénombre de l'histoire ces épisodes au cours desquels les croisés purent

37 Raison pour laquelle Jay Rubenstein suppose, sans doute justement, que ces actes auraient eu lieu plutôt pendant le siège (Jay Rubenstein, « Cannibals and Crusaders », art. cit., p. 550).

38 Raymond d'Aguilers, *Historia Francorum*, op. cit., p. 271.

39 Cette lecture qui fut celle d'Alphandéry et de Dupront me paraît devoir être défendue contre les historiens, à l'exemple de Hans Eberhard Mayer et Jonathan Riley Smith, pour lesquels cette conscience eschatologique filtrerait seulement des textes rédigés après coup.

choisir la déshumanisation non seulement pour survivre mais peut-être aussi pour mettre en œuvre une violence qui leur permettait d'accomplir ce qui était pour eux la vengeance de Dieu<sup>40</sup>. Ils voulurent dissimuler comment, au nom de Dieu, dans leur marche vers la ville plus que tout autre sainte, certains des guerriers de Dieu recoururent aux actes auxquels l'Éternel avait condamné ceux qui s'étaient séparés de lui.

---

40 Ce qui n'empêche que ces séquences ont resurgi de manière récente, ainsi dans *Les Croisades vues par les Arabes* d'Amin Maalouf dont le sous-titre est *La barbarie chrétienne en Terre sainte* [Paris, J.C. Lattès, 1983]. Les épisodes de cannibalisme y sont présentés comme un trauma psychologiquement fondateur pour les populations du monde arabo-musulman.





## EN DIALOGUE AVEC LA GÉOGRAPHIE : L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE

*Jean-Pierre Poulain*

Les hommages peuvent prendre des formes diverses. La plus courante dit ce que l'on doit individuellement ou collectivement à celui que l'on honore. Ces dettes peuvent être des leçons de vie offertes ou inspirées par lui plus ou moins volontairement. Elles peuvent correspondre aux apports d'un individu à une communauté scientifique. Elles peuvent parfois prendre des tournures plus intimes et témoigner de la part d'universel que l'autre a bien voulu laisser voir. Dans mon cas, Jean-Robert Pitte est un personnage à la fois distant, je ne fais pas partie de ses anciens élèves, je ne suis pas géographe ; mais proche par l'intérêt commun que nous portons à la gastronomie et par des rencontres à des moments charnières d'une vie professionnelle. Il a été le président de mon jury d'HDR, il m'a invité par la suite dans plusieurs jurys de thèse ou d'HDR. Proche aussi parce que les sociologues de l'alimentation sont en dialogue avec les géographes et que dans sa *Gastronomie française*, il n'hésite pas à puiser avec justesse dans les classiques de la sociologie<sup>1</sup>. J'ai donc choisi de prendre pour objet de ce texte un concept forgé dans le dialogue entre géographie, anthropologie et sociologie : celui d'espace social alimentaire.

Le concept d'« espace social alimentaire » a été construit en plusieurs étapes, et sa définition s'est affinée en fonction des confrontations aux données empiriques issues de différents terrains dans lesquels j'ai été amené à l'utiliser. Ce furent tout d'abord des travaux réalisés au Vietnam pour l'inventaire du patrimoine gastronomique, puis pour l'étude des pratiques alimentaires en France en milieux médicalisés, pour l'analyse des crises alimentaires, et enfin l'étude des liens entre alimentation et corpulence en Polynésie française. Ainsi a-t-il fait l'objet de différentes présentations<sup>2</sup>. Il s'est imposé à nous comme un

- 1 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris/Saint-Amand-Montrond, Fayard/Bussière, coll. « Nouvelles études historiques », 1991.
- 2 Jean-Pierre Poulain, « La cuisine, c'est plus que des recettes ! », *Les Études vietnamiennes*, n° 125-126, « Pratiques alimentaires et identités culturelles : le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam Hanoi », 1997, p. 31-126 ; *id.*, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 34, n° 5, « Le comportement alimentaire », septembre 1999, p. 271-280, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.em-consulte.com/es/article/78719/>

outil capable d'articuler à la fois les exigences de centration disciplinaire dans le respect du principe d'autonomie du social et le dialogue interdisciplinaire, tant avec les autres sciences sociales et humaines qu'avec les sciences biologiques.

L'alimentation humaine est soumise à un double jeu de contraintes biologiques. Les premières sont la conséquence du statut d'omnivore de l'espèce humaine. Elles proviennent de la nécessité de puiser dans le milieu des ressources énergétiques pour assurer la couverture des besoins vitaux et permettre la croissance ou le maintien en l'état de l'organisme. Elles sont déterminées par les mécanismes biochimiques sous-jacents à la nutrition et par les capacités du système digestif. Les secondes résultent du milieu dans lequel vit la communauté humaine, de ses caractéristiques matérielles (le climat, la faune, la flore...) et des conditions de son exploitation. Toutefois ces contraintes pèsent sur les hommes de façon plus ou moins lâches et leur laissent un espace de liberté assez important dans lequel peuvent intervenir des processus sociaux et culturels. Ceux-ci, prenant l'alimentation comme support, participent à la construction des identités sociales et à la structuration des formes de socialité. Mais ils agissent également sur le physiologique et le biologique, contribuant, à l'échelle individuelle à la socialisation des corps, et à l'échelle des générations à la sélection, à la diffusion de certaines caractéristiques génétiques. L'espace social alimentaire se veut donc un concept pour penser, dans le respect de l'autonomie du social, certains mécanismes sociaux étayés sur l'alimentation, en même temps qu'il offre une voie d'entrée dans les phénomènes d'interaction entre le biologique et le social. Après avoir présenté le concept et ses enracinements théoriques, nous approfondirons l'analyse de certaines de ces dimensions.

412

### ESPACE DE LIBERTÉ ET CONTRAINTES BIOLOGIQUES

Par son statut d'omnivore, le mangeur humain jouit d'une adaptabilité alimentaire très importante. Elle lui a permis de vivre dans des biotopes extrêmement différents et de peupler la quasi-totalité de la planète. L'homme est soumis à quelques contraintes biologiques bien précises que les sciences de la nutrition commencent à connaître de mieux en mieux<sup>3</sup>, mais le choix des produits dans lesquels il trouve ses nutriments, la façon de cuisiner, de manger,

---

article/l-espace-social-alimentaire-texte-d-un-expose-au-c, consulté le 24 mai 2017 ; *id.*, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2001 ; *id.*, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, coll. « Sciences sociales et société », 2002.

3 Arnaud Basdevant, Martine Laville et Éric Lerebours, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.

plus globalement les goûts et les dégoûts sont très largement déterminés par des facteurs sociaux.

Les contraintes biologiques sont la conséquence de l'incapacité de l'espèce humaine à synthétiser certains nutriments. C'est ainsi que la ration protéique doit présenter de façon simultanée certains acides aminés, que l'on a qualifiés de ce fait d'« indispensables ». Si la proportion de l'un d'entre eux est trop faible, elle devient un facteur limitant qui bloque l'assimilation des autres acides aminés pourtant présents dans le repas. Les acides gras doivent également se trouver avec une relative fréquence dans la ration alimentaire quotidienne. Certains micronutriments comme les vitamines, notamment la vitamine C, non stockables par l'organisme doivent être présents très régulièrement dans la ration alimentaire. Enfin, il existe des oligo-éléments dont l'assimilation suppose la présence simultanée de plusieurs d'entre eux dans des proportions particulières ou encore celle de catalyseurs<sup>4</sup>. Pour s'assurer des apports réguliers et parce qu'il n'existe pas d'aliments susceptibles de répondre complètement à ces différentes contraintes, le mangeur humain doit diversifier sa prise alimentaire.

Toutefois, les effets de ces contraintes qualitatives n'ont que peu d'impact vital à très court terme, et les effets d'éventuels déséquilibres ou carences alimentaires se font sentir avec un effet retard plus ou moins important. Le statut alimentaire de l'homme lui laisse donc une grande liberté de choisir ce qu'il va considérer comme aliment parmi la multitude de produits végétaux et animaux à sa disposition, mais aussi d'une immense liberté dans la façon de préparer, de les apprêter et de les consommer. Dans un travail d'anthropologie historique, Jean Baechler rend compte de cette liberté en ces termes : « L'alimentation humaine a deux particularités irréductibles. [...] force est de la déclarer omnivore, ce qui est une manière pédante de dire que l'alimentation humaine est libre, sauf à respecter certaines contraintes diététiques ». Par ailleurs, au contraire des animaux, « les humains cuisinent les produits naturels, sauf quelques exceptions comme les baies, les fruits, le miel... Les préparations elles aussi sont libres, ce qui ouvre un champ presque infini de préparations culinaires possibles et un champ encore plus vaste de combinaison de plats pour composer un repas<sup>5</sup> ».

À l'échelle historique longue, les deux principaux problèmes alimentaires de l'espèce humaine sont le manque et l'empoisonnement. Car les hommes peuvent manger de tout, mais ils ne possèdent pas de dispositif de reconnaissance sûr

4 Ambroise Martin (dir.), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française* [3<sup>e</sup> édition], Paris/Londres/New York, Tec & Doc, 2001; Claudine Junien, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire : terrains génétiques et nutrition*, Paris/Cachan, Tec & Doc/éditions médicales internationales, 2003.

5 Jean Baechler, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001, p. 49-50.

des produits susceptibles d'être toxiques. Il a donc fallu qu'ils apprennent à les reconnaître pour les éviter et qu'ils se transmettent ces précieuses informations, d'une génération à l'autre. Les connaissances sur les aliments suppléent la faiblesse de l'instinct et l'absence de mécanisme biologique de protection. Les raisons pour lesquelles les hommes ne consomment pas de poison et qui en principe les protègent sont d'ordre culturel. Ces connaissances empiriques et efficaces sur le monde sont vitales pour un groupe humain et peuvent être considérées comme le point de départ d'une science positive<sup>6</sup>. Sur les aliments, leurs choix, leurs modalités de conservation et de préparation, s'est développé un formidable corps de connaissances opératoires qui constitue une véritable mise en ordre du monde. C'est ce corps de connaissances que Claude Lévi-Strauss a comparé à une « langue » que nous désignons par l'expression de « modèle alimentaire ».

414

De plus, les petits d'homme arrivent au monde dans un état d'inachèvement. En naissant, ils sont immergés dans des dispositifs sociaux et culturels qui leur préexistent et vont participer à la construction des personnalités et à la socialisation des corps<sup>7</sup>. Plus encore ils vont finaliser les compétences physiologiques des individus. C'est ainsi que, placé dans une culture qui ne consomme pas de lait, un individu perdra la capacité de digérer le lactose alors que celle-ci sera maintenue si l'individu appartient à une culture dans laquelle cet aliment a une place dans le modèle alimentaire adulte<sup>8</sup>.

Il n'y a donc pas une simple juxtaposition entre un espace laissé libre par le biologique dans lequel le sociologique intervient, et un espace où régneraient de façon étanche les lois biologiques mais interactions, cofaçonnages. Les modèles alimentaires sont partiellement déterminés par le biologique au sens où ils ne peuvent pas s'opposer à des règles vitales et ils co-déterminent le biologique au sens où ils participent à des mécanismes génétiques de sélection ou d'expression de certaines caractéristiques génétiques. Cette question de l'interaction est particulièrement importante, car les deux espaces en contact ne sont pas inscrits dans le même ordre de temporalité. Il y a donc articulation et imbrication des temps biologiques et des temps sociaux.

6 Françoise Paul-Lévy, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », *Études vietnamiennes*, n° 3-4, « Pratiques alimentaires et identités culturelles » (Jean-Pierre Poulain [dir.], 1997, p. 163-204.

7 Matty Chiva, « Comment la personne se construit en mangeant ? », *Communications*, n° 31, « La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », 1979, p. 107-118, en ligne, disponible à l'adresse : [www.persee.fr/doc/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1\\_1472](http://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1472), consulté le 24 mai 2017.

8 Robert D. McCracken, « Lactase Deficiency : An Example of Dietary Evolution », *Current Anthropology*, vol.12, n° 4/5, 1971, p. 479-517.

Les relations qu'entretiennent les groupes humains à la nature ont d'abord intéressé les géographes, les historiens et les anthropologues. Notre ambition est de montrer qu'elle est aussi une question sociologique. Une position que Jean Baechler formule de façon particulièrement claire: « Le détail des incidences naturelles sur les histoires humaines est infiniment compliqué [...]. Ces questions dont la géographie s'est fait une spécialité relèvent d'une problématique typiquement sociologique<sup>9</sup> [...] ».

Voyons tout d'abord comment la géographie aborde cette question. Jean Brunhes nous rappelle que l'alimentation inscrit les hommes dans un espace physique et que manger, c'est incorporer un territoire :

Quant à notre nourriture, elle est constituée de produits végétaux ou animaux, produits qui proviennent tous d'êtres occupant une place à la surface du globe. Bien mieux, les animaux terrestres dont se nourrissent les hommes se nourrissent de végétaux ou d'autres animaux qui se nourrissent eux-mêmes de végétaux [...]. On doit retrouver en presque toute nourriture humaine une parcelle du revêtement végétal de la terre. Les repas d'un être humain représentent donc, d'une manière directe ou indirecte, la « tonte » d'une étendue plus ou moins restreinte du tapis végétal, naturel ou cultivé<sup>10</sup>.

En retour, ce qu'un groupe humain aime manger et les techniques qu'il met en œuvre pour se procurer ou produire ses aliments, transforment et façonnent le milieu naturel : « Toutes les fois que les hommes se désaltèrent ou s'alimentent, ils profitent donc de fait de surfaces qu'ils modifient ; et, par la répétition ininterrompue de leur repas, ils entraînent des modifications géographiques ininterrompues<sup>11</sup> ».

En géographie humaine, trois théories sont en concurrence pour rendre compte des rapports de l'homme à la nature selon quelles mettent l'accent sur le poids de la nature, l'action des hommes ou les interactions des hommes avec le milieu : les théories « déterministes », les théories « possibilistes » et les théories « environnementalistes ».

Les « déterministes » s'inscrivent dans la perspective tracée par Montesquieu dans sa théorie de climats. Pour eux, le milieu et ses contraintes (les climats, la disponibilité et la saisonnalité des ressources...) déterminent les formes et les modalités de l'alimentation d'un groupe humain. Jacques Barrau donne une définition concise de cette position théorique : « une civilisation donnée est

9 Jean Baechler, *Nature et Histoire*, op. cit., p. 469.

10 Jean Brunhes, *La Géographie humaine* [édition abrégée], Paris, PUF, 1942, p. 19.

11 *Ibid.*

déterminée par les conditions de son environnement physique et naturel<sup>12</sup> ». Friedrich Razel, géographe et ethnographe allemand, promoteur d'une conception baptisée « anthropogéographique » est un représentant de cette position<sup>13</sup>. L'alimentation est perçue ici comme un ensemble de conduites d'adaptation au milieu. L'homme mange ce que la nature met à sa disposition en fonction de ses besoins biologiques, eux-mêmes très largement influencés par le climat. Celui-ci agit donc par un double déterminisme : il rend possibles certaines productions alimentaires, et influence les besoins énergétiques de l'homme.

416

Les théories « possibilistes » sont une réaction à l'attitude déterministe et rejettent l'idée d'une action mécanique des facteurs naturels sur une humanité purement réceptrice. En France, elles sont représentées par Lucien Febvre, continuateur sur ce point de Paul Vidal de La Blache, fondateur de l'école de géographie humaine française : « Des nécessités nulle part des possibilités partout ; et l'homme, maître des possibilités, juge de leur emploi ! » écrit Lucien Febvre<sup>14</sup>. L'histoire des plantes cultivées regorge d'exemples montrant le façonnage de la nature par les sociétés humaines<sup>15</sup>.

Les théories « environnementalistes » représentent la troisième attitude. Maximilien Sorre a été le précurseur de cette position qui tente de dépasser ce conflit théorique en postulant une rétroaction entre nature et culture : les hommes façonnent leur milieu naturel et en retour ils sont façonnés par lui<sup>16</sup>. Dans son ouvrage *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, sous-titrée « essai d'une écologie de l'homme », il ne consacre pas moins de 126 pages à l'alimentation. Mais c'est à Pierre Gourou que l'on doit les développements les plus clairs sur cette position :

Ni le « déterminisme » ni cette sorte de « possibilisme » ne donnent la clef de l'explication géographique. L'homme n'est pas contraint par le milieu physique à adopter telle technique d'exploitation de la nature ou telle technique d'organisation de l'espace ; il ne fait pas un choix conscient parmi les « possibilités » naturelles. Ce qui compte pour l'explication géographique, ce

12 Jacques Barrau, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, t. I, *Les Coordonnées de l'homme et la culture matérielle*, Paris, Gallimard, coll. « Encyclopédie de la Pléiade », 1991, p. 9-58, *loc. cit.* p. 13.

13 Sur les théories poussant la tendance sociobiologisante, voir Darryl Forde, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton and Co, 1963.

14 Lucien Febvre, *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire* [1922], Paris, Albin Michel, coll. « L'évolution de l'humanité », 1970, p. 442.

15 André-Georges Haudricourt et Louis Hédin, *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, coll. « Géographie humaine », 1943.

16 Maximilien Sorre, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine. Essai d'une écologie de l'homme*, Paris, Colin, 1943.

sont les possibilités offertes par les techniques dont dispose le groupe humain étudié. Les possibilités sont de l'homme et non de la nature ; *elles sont données à l'homme par la civilisation à laquelle il appartient*<sup>17</sup>.

Dans un autre texte, il est encore plus précis : « [ce qui est important] ce n'est pas seulement le "milieu écologique" c'est l'idée que les hommes s'en font ; les hommes ou plutôt "la civilisation à laquelle ils appartiennent"<sup>18</sup> ». Cependant, la conception environnementaliste se réduit, la plupart du temps, à des constats de variations culturelles<sup>19</sup> et ne parvient pas toujours à dépasser l'écueil des explications tautologiques qu'a rencontré le culturalisme en anthropologie.

À cette triple attitude théorique de la géographie font écho en anthropologie, même s'ils ne sauraient s'y réduire, les points de vue fonctionnalistes, culturaliste et celui de l'écologie culturelle. Le fonctionnalisme anthropologique privilégie la dimension adaptative. Il se donne pour objet d'analyser les formes sociales qui constituent les réponses adaptatives au déterminisme biologique de la nature humaine. Le culturel ne serait rien d'autre qu'une dimension super-organique dérivant du biologique. Les besoins primaires sont conditionnés par la nature biologique de l'homme et les besoins secondaires s'inscrivent dans le processus de dérivation ou renvoient à des impératifs sociologiques d'intégration<sup>20</sup>.

Le culturalisme avec Alfred Kroeber, Margaret Mead et Ruth Benedict, met l'accent sur les variations culturelles. L'hyper fonctionnalisme de Marwin Harris reprend, de façon presque caricaturale la question du déterminisme, recherchant derrière les interdits culturels un avantage adaptatif. Si le procès des ambiguïtés de sa position a été largement instruit<sup>21</sup>, c'est dans son sillage, bien que clairement en rupture avec le « matérialisme culturel », que ses élèves fonderont l'*écologie culturelle*, dont Julian H. Steward se pose en chef de file, et qui aborde cette question de façon plus interactive se rapprochant des théories environnementalistes de la géographie.

17 Nous soulignons. Pierre Gourou, « Civilisations et géographie humaine en Asie des moussons », *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, vol. 44, n° 2, année 1951, p. 467-475, *loc. cit.* p. 468, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/befeo\\_0336-1519\\_1951\\_num\\_44\\_2\\_5181](http://www.persee.fr/doc/befeo_0336-1519_1951_num_44_2_5181), consulté le 24 mai 2017.

18 Pierre Gourou, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, n° 51, 1955, p. 125-130, *loc. cit.* p. 127.

19 Maximilien Sorre, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, *op. cit.*

20 Bronislaw Malinowski, *Une théorie scientifique de la culture et autres essais* [A Scientific theory of culture and other essays, 1944], trad. Pierre Clinquart, Paris, François Maspéro, 1968.

21 Philippe Descola, « L'explication causale », dans Philippe Descola, Gérard Lenclud, Carlo Sévéri et Anne-Christine Taylor (dir.), *Les Idées de l'anthropologie*, Paris, Colin, 1988, coll. « Anthropologie au présent », p. 11-59 ; Claude Fischler, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.



Ce qui frappe lorsque l'on observe les choix qu'une culture donnée fait dans l'ensemble des produits naturels susceptibles de devenir des aliments – c'est-à-dire disposant d'une charge nutritionnelle – c'est l'utilisation non systématique des ressources mises à disposition par le biotope, loin s'en faut. Certes, il existe bien des contraintes écologiques à la culture de certains produits: le blé et la vigne, par exemple, ne sont pas cultivables dans tous les biotopes. L'intérêt culturel pour ces produits a contribué à les diffuser sur des espaces géographiques infiniment plus larges que leurs espaces d'origine, jusqu'à l'extrême limite de leurs conditions de production.

Marshall Sahlins a bien montré que les raisons de la consommation d'un végétal ou d'un animal ne dépendent pas uniquement de « raisons utilitaires », c'est-à-dire de sa disponibilité ou de l'existence de technologies susceptibles de s'appliquer à lui, mais sont à référer à des ordres culturels. Dans *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*<sup>22</sup>, Sahlins montre comment la notion de besoin est culturellement déterminée, et l'organisation technico-économique partiellement conditionnée par la définition qu'a de « ses » besoins une communauté humaine :

418

[...] la relation productive de la société américaine à l'environnement est organisée par des estimations spécifiques de comestibilité et de non-comestibilité, lesquelles sont qualitatives et ne sont en aucune façon justifiables par un avantage biologique, écologique ou économique. Les conséquences fonctionnelles s'étendent de l'adaptation agricole au commerce international et aux relations politiques mondiales. L'exploitation de l'environnement américain, le mode de relation à la nature, dépend d'un modèle de repas qui comprend un plat de viande central, accompagné à sa périphérie d'hydrates de carbone et de végétaux<sup>23</sup>.

De même, les paysages de rizières irriguées asiatiques sont, tout à la fois, le résultat du goût pour le riz, de sa valorisation symbolique, de l'organisation du repas asiatique et de la maîtrise des techniques d'irrigation. D'autres solutions culturelles, d'autres organisations sociales articulées sur la consommation d'autres produits alimentaires auraient « naturellement » été possibles dans ce milieu, mais c'est une « civilisation du riz » qui a été construite par les hommes vivant dans cette partie du monde. Ce ne sont pas seulement des raisons de productivité qui ont guidé ce choix, car de hauts niveaux de productivité

22 Marshall Sahlins, *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives* [Stone Age Economics], trad. Tina Jolas, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1976.

23 Marshall Sahlins, *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1980, p. 216.

alimentaire auraient pu être obtenus avec d'autres céréales et d'autres techniques culturelles, mais c'est un ensemble de raisons qui s'enracinent dans l'interface culture-milieu. À l'échelle de la longue durée, des mutations sont possibles qui transforment le paysage et l'organisation sociale. Pour l'Asie du Sud-Est, il est désormais admis que la culture du taro a précédé celle du riz, qui serait apparue comme une mauvaise herbe dans les tarodières<sup>24</sup>. « Aborder le problème de l'exploitation du milieu naturel, précise Georges Condominas, c'est évidemment aborder en premier lieu la technologie », citant la très maussienne définition qu'Haudricourt donne de la technologie<sup>25</sup> : « étude de l'activité matérielle des populations, c'est-à-dire leur façon de chasser, de pêcher, de cultiver, de s'habiller, de se loger et de se nourrir<sup>26</sup> ».

Cependant, dans les travaux anthropologiques, l'étude de l'alimentation en reste la plupart du temps à une approche des techniques de collecte et de préparation. Georges Condominas lui-même considère cette attitude commune aux ethnologues contemporains, comme « une première étape », plus rentable précise-t-il, « en attendant de pouvoir disposer des moyens d'investigation perfectionnés nécessaires à l'enquête d'anthropologie alimentaire<sup>27</sup> [...] ». La seconde étape suppose la mise au point d'outils susceptibles de saisir comment « le régime alimentaire constitue un élément capital de l'espace social par la position centrale qu'il occupe dans le système de production d'où il commande la technologie et l'économie d'un groupe<sup>28</sup> ».

S'opère ici un renversement antithétique, le régime alimentaire cesse d'être posé comme conséquence du milieu (théories déterministes de la géographie), ou comme lieu de lecture des diversités culturelles (à la fois les théories possibilistes de la géographie et le culturalisme anthropologique) et apparaît comme une dimension structurante de l'organisation sociale, retrouvant ainsi un des apports principaux de l'anthropologie lévi-straussienne. Ce faisant,

24 Georges Condominas et André-Georges Haudricourt, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnong Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, vol. 32, n° 351-352, janvier-février 1952, p. 19-27, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/jatba\\_0370-5412\\_1952\\_num\\_32\\_351\\_6471](http://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1952_num_32_351_6471), et n° 353-354, mars-avril 1952, p. 168-180, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/jatba\\_0370-5412\\_1952\\_num\\_32\\_353\\_6779](http://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1952_num_32_353_6779), consultés le 24 mai 2017 ; Georges Condominas, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, coll. « Science », 1980, p. 198-221.

25 Voir également, pour approfondir cette conception de la technologie : André-Georges Haudricourt, *La Technologie science humaine : recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987.

26 André-Georges Haudricourt et Igor de Garine, « La technologie culturelle. Essai de méthodologie », dans Jean Poirier (dir.), *Ethnologie générale*, Paris, Gallimard, Encyclopédie de La Pléiade, 1968, p. 731-822, *loc. cit.* p. 731, cité par Georges Condominas, *L'espace social, op. cit.*, p. 34.

27 Georges Condominas, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est, op. cit.*, p. 32.

28 *Ibid.*

Georges Condominas crée les conditions pour que se réalise une véritable révolution paradigmatique, susceptible de solidifier les assises épistémologiques de l'anthroposociologie de l'alimentation. En même temps, il lui donne une position centrale, cruciale, au sens où elle permet l'articulation de dimensions jusque-là disjointes de la connaissance des sciences sociales et humaines : géographie humaine, ethnologie, sociologie, ethnobotanique, ethnozoologie...

Notre conception de l'espace social alimentaire exclut toute vision évolutionniste, mais retient de « l'écologie culturelle » la notion de « noyau culturel », qui est assez proche de celle d'espace social de George Condominas<sup>29</sup>. Elle accepte l'idée qu'il y a bien des interactions, tout en soulignant l'existence d'une certaine autonomie du culturel, tant qu'il ne bouscule pas trop les processus vitaux. S'appuyant sur l'anthropologie contemporaine<sup>30</sup>, elle insiste sur le fait que les éléments du milieu naturel ne deviennent des ressources qu'à partir du moment où ils font partie intégrante du système culturel. Nous rejoignons ici le point de vue développé dans une perspective beaucoup plus large par Jean Baechler : « On est donc en droit d'affirmer que les conditions naturelles interviennent toujours sous la forme de réponses par oui ou par non à une question que leur adresse des acteurs placés dans un contexte culturel donné [...]. La nature n'impose rien, mais elle rend possibles ou impossibles des entreprises conduites dans un contexte culturel donné<sup>31</sup> [...] »

420

Le concept d'espace social alimentaire est compatible avec plusieurs programmes de recherche sociologique. Il permet de travailler, dans le respect du principe d'autonomie du social, sur les dimensions du phénomène alimentaire qui relèvent de l'analyse sociologique dans une conception très classique du découpage des connaissances. Il permet également de reconsidérer les interactions entre les sciences sociales et les sciences de l'écologie d'une part, la biologie et la physiologie d'autre part. Mais il faut élargir le rapport au milieu en prenant en compte les microorganismes, qui affectent positivement ou négativement la santé humaine et celle des êtres vivants (végétaux et animaux) et qui domestiqués ou non, sont utiles aux êtres humains. On a affaire ici à une complexe imbrication entre les différents acteurs du cycle écologique reliés entre eux par la chaîne alimentaire.

Le développement des sociétés occidentales a un double impact sur les contraintes écologiques. Il les transforme en partie en contraintes économiques.

29 Julian Haynes Steward, *Theory of Culture Change. The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press, 1955.

30 Philippe Descola, *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1986 ; Chantal Blanc-Pamard (éd.), *Histoires de géographes*, Paris, éditions du CNRS, coll. « Mémoires et documents de géographie », 1991.

31 Jean Baechler, *Nature et Histoire, op. cit.*, p. 469-470.

C'est ainsi que dans les sociétés développées, au niveau d'un individu le manque n'est pas tant le résultat de contraintes écologiques que de l'absence de ressources économiques qui réduit l'accès aux aliments. Le second impact tient au fait que l'activité humaine de production et d'exploitation de la nature, en transformant le milieu, crée de nouvelles contraintes de type écologique qui peuvent à leur tour peser sur la disponibilité. C'est ainsi que l'aménagement de la nature (travaux d'irrigation, de défrichage, intervention sur les plantes et les animaux domestiques, sélections génétiques, transgénèses, interventions sanitaires, pollution...) modifie le milieu. Ces transformations résultent de phénomènes macrosociologiques et de décisions politiques. Ce qui fait dire à Jean Baechler<sup>32</sup> que cette question ressort d'abord et avant tout de la sociologie.

#### LES INTERACTIONS ENTRE LE SOCIAL, LE BIOLOGIQUE ET L'ÉCOLOGIQUE

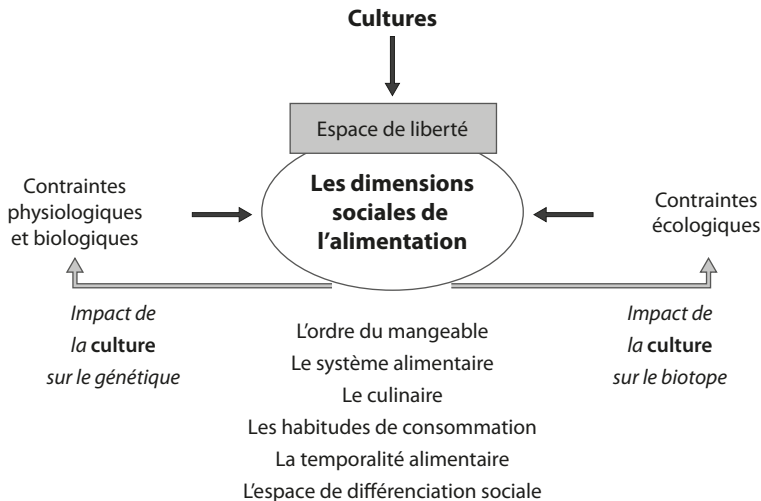
Regardons pour commencer comment s'opèrent les interactions entre le social et le biologique au niveau du comportement alimentaire de l'homme. Celui-ci est soumis à un double déterminisme biologique et culturel et l'objet d'apprentissages (fig. 1). Il est tout d'abord déterminé par le statut biologique d'omnivore de l'espèce qui définit une série de contraintes et s'inscrit dans le patrimoine génétique commun de l'espèce. Mais le comportement alimentaire subit également l'influence de mécanismes culturels. Le premier est inscrit au sein son patrimoine génétique lui-même. Il résulte des interactions entre les patrimoines génétiques de la lignée dont est issu un individu donné, avec d'une part les biotopes, et d'autre part les cultures dans lesquelles celle-ci a été immergée. Du dialogue entre la génétique des populations et l'anthropologie résulte le constat scientifique qu'il n'y a pas d'homme « biologique pur » ni d'homme « social pur » mais qu'un *homo sapiens* est le produit de façonnages et d'interactions entre biologie et culture<sup>33</sup>. Il est classique de dire que celle-ci pèse sur la génétique en participant au mode de sélection, de transmission et de diffusion des gènes par les règles de parenté et les différents interdits sexuels. La biologie à son tour pèse sur la culture en imposant des limites vitales aux prétentions des sociétés à organiser le vivant, qu'il soit naturel ou humain<sup>34</sup>. Mais on découvre que le rôle de l'alimentation est de plus en plus important, non seulement dans la sélection des gènes à l'échelle des populations, mais surtout dans les processus épigénétiques qui contrôlent l'expression du phénotype.

32 *Ibid.*

33 Jean Benoist, « Anthropologie biologique », dans Pierre Bonte et Michel Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.

34 Jean Baechler, *Nature et Histoire*, *op. cit.*

Sur ces questions se développe aujourd'hui un pan nouveau de connaissance regroupé sous le terme de génomique nutritionnelle<sup>35</sup>.



422

1. L'espace social alimentaire

Sources : Condominas, 1980; Poulain, 1997 et 2002

Le poids de la culture dans laquelle un individu est immergé intervient donc d'emblée, et cela dès la naissance, par son patrimoine génétique et à travers le modèle alimentaire dans lequel il est immergé et qui est l'un des ensembles de catégories acquises par apprentissage. Ces deux patrimoines (génétique et modèle alimentaire) sont donnés en dehors de tout choix de l'individu. La résultante finale n'est cependant pas la simple addition des parties, mais une création originale, issue de l'interaction de ces deux patrimoines.

Si la programmation initiale du nouveau-né lui permet de téter, de digérer le lait maternel et de préférer la saveur sucrée, au-delà de cette première programmation tout est à apprendre, depuis l'utilisation des modalités sensorielles jusqu'aux conduites d'ingestion et l'acquisition des manières de table. L'ensemble de ces apprentissages s'opère dans un contexte culturel et à travers un ensemble d'interactions sociales. Ils sont nécessaires pour assurer le traitement cognitif des informations et surtout pour les sémantiser, en d'autres termes pour leur

35 Nathalie Constantin et Walter Wahli, *La Nutrigénomique dans votre assiette. Les gènes ont aussi leur part du gâteau...*, Bruxelles, De Boeck, 2011. La génomique nutritionnelle étudie la variabilité individuelle de réponse/tolérance aux aliments et comporte trois branches interdépendantes : la nutri-génomique (influence de l'alimentation sur l'expression des gènes), la nutri-génétique (influence des gènes sur l'utilisation des nutriments) et la nutri-épigénétique (influences des traces épigénétiques sur l'expression des gènes).

donner une signification<sup>36</sup>. Ils permettent également de donner une magnitude aux sensations, magnitude qui est à la fois personnelle et tributaire des normes des groupes sociaux dans lesquels l'individu est intégré. L'alimentation apparaît donc au cœur du dispositif de socialisation car en apprenant à manger, un enfant met à la fois en place des apprentissages utiles pour mettre en œuvre et contrôler cette activité et incorpore au sens le plus fort du terme le système de valeur du groupe social dans lequel la naissance l'a placé.

La psychologie pointe les modalités de passage de la sensation à la perception. La perception, qui permet à la fois de généraliser et de catégoriser, est un aspect fondamental dans la construction du monde. Cette étape est décisive pour apprendre à manger, c'est-à-dire pour construire le répertoire des produits comestibles d'un individu positionné dans une culture donnée. Elle lui permet de construire ses propres catégories alimentaires que Matty Chiva désigne par l'expression « les aliments pour moi<sup>37</sup> ». Ces apprentissages se font par observation et imitation des adultes et des pairs. C'est au cours des différentes étapes de la socialisation, primaire dans la famille, secondaire à l'école et tertiaire dans l'univers professionnel, que s'opère l'appropriation des registres alimentaires. Ces trois niveaux de l'apprentissage alimentaire font évoluer d'une étape à l'autre les habitudes de consommation. Ils sont précoces et, surtout, ont toujours lieu dans des contextes affectifs, et relationnels. C'est pourquoi l'émotion et l'hédonisme jouent un rôle majeur chez le jeune enfant et restent tout au long de la vie des moteurs de la relation à l'alimentation. C'est aussi la raison pour laquelle les aspects cognitifs qui jouent un rôle important ne suffisent pas pour apprendre ou modifier des pratiques alimentaires. Dans le domaine des pratiques alimentaires, l'appris prend le pas sur l'inné.

De la même façon, la culture pèse sur le biotope en le façonnant. Elle le fait à travers les modèles alimentaires qui transmettent par delà les individus une définition du mangeable. Ce façonnage va jusqu'à transformer radicalement le paysage pour mettre en culture ce que la communauté considère des aliments pour elle. Voilà donc explicitement connectés deux thèmes chers à Jean-Robert Pitte, celui de l'alimentation humaine et celui du paysage<sup>38</sup>.

36 Matty Chiva, *Le Doux et l'Amer. Sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant*, Paris, PUF, coll. « Croissance de l'enfant, genèse de l'homme », 1985 ; Natalie Rigal, *La Naissance du goût. Comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, Paris, Noémis, 2000.

37 Matty Chiva, *Le Doux et l'Amer*, op. cit.

38 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, Paris, Tallandier, 2003 [6<sup>e</sup> édition].

Il est possible de distinguer différentes dimensions de l'espace social alimentaire<sup>39</sup>.

### L'espace du mangeable

Sur la multitude de substances naturelles – minérales, végétales, et animales – que la nature met à la disposition des hommes et qui peuvent potentiellement être des aliments, ceux-là n'en prélèvent qu'un tout petit nombre. Cette sélection peut être l'objet d'analyse en termes de performances adaptatives, mais ne saurait s'y réduire. Elle s'articule toujours pour une part sur des représentations symboliques, qui relèvent de l'arbitraire des cultures, et surtout participent à la différenciation culturelle des groupes sociaux, car à biotopes équivalents les choix ne sont pas identiques d'une culture à l'autre. L'espace du mangeable est donc le choix opéré par un groupe humain à l'intérieur de l'ensemble des produits végétaux mis à sa disposition par le milieu naturel, ou qui pourrait l'être s'il décidait de les y implanter.

424

### Le système alimentaire

La seconde dimension correspond à l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la préparation culinaire, permettent la réalisation de toutes les étapes de la production-transformation. Elle constitue le système d'action qui permet à un aliment d'arriver jusqu'à un consommateur. Une décision alimentaire est le résultat d'un ensemble d'interactions sociales dont il convient, pour comprendre les premières, de mettre au jour l'organisation qui supporte les secondes. Pour arriver jusqu'au mangeur l'image passe par des « canaux » dont l'accès et le fonctionnement sont contrôlés par des « portiers » (ou éclusiers). Il existe différents canaux : celui des achats, du jardinage, de la cueillette.... Dans chacun, l'aliment passe par différentes étapes techniques régies par des lois physiques, mais aussi des lois sociologiques car le « fonctionnement » des canaux est contrôlé par des individus en interaction. Les aliments ne se déplacent pas seuls. Leur entrée dans un canal et leur progression d'une section à une autre s'effectuent par, grâce et sous le contrôle d'individus qui ouvrent les portes qui permettent l'accès à la section suivante du canal. Ces portiers agissent dans des logiques professionnelles ou familiales en fonction de leurs représentations des besoins et désirs des mangeurs, et de leurs rôles sociaux réciproques.

39 Pour un exposé systématique des dimensions de l'espace social alimentaire, voir Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation, op. cit., et id. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, coll. « Quadrige/dicos poche », 2012.



### L'espace du culinaire

La cuisine est un ensemble d'actions techniques, d'opérations symboliques et de rituels qui participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable. L'espace du culinaire est à la fois un espace au *sens géographique* du terme, de distribution dans des lieux, ce sera par exemple la position de la cuisine, lieu où se réalisent les opérations culinaires dans ou hors de la maison, un espace au *sens social* qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine, mais aussi un espace au *sens logique* du terme, d'espace de relations formelles et structurelles, le triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss en étant l'exemple le plus connu.

### L'espace des habitudes de consommation

Quatrième dimension de « l'espace social alimentaire », il recouvre l'ensemble des rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict. La définition du repas, son organisation, la forme de la journée alimentaire (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux...), les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette...), la localisation des prises, les règles de placement des mangeurs... varient d'une culture à l'autre et à l'intérieur d'une même culture, selon les groupes sociaux.

### La temporalité alimentaire

L'alimentation s'inscrit dans une série de cycles temporels socialement déterminés, comme le cycle de la vie des hommes avec une alimentation de nourrisson, d'enfant, d'adolescent, d'adulte, de vieillard. À chaque étape correspondent des styles alimentaires avec des aliments autorisés, d'autres interdits, des rythmes de repas, des statuts de mangeurs, des rôles, des contraintes, des obligations et des droits... Ce sont également des temps cycliques. Il s'agit par exemple du rythme des saisons et des travaux des champs chez les agricultures, celui de la migration des gibiers chez les chasseurs, avec leurs lots de premiers aliments de l'année, l'alternance de périodes d'abondance et de pénurie, qu'elles soient naturelles – période de récolte et de soudure... – ou décidées par les hommes – périodes grasses où tous les aliments sont autorisés – et périodes de jeûne partiel ou total. C'est enfin le rythme journalier, avec les alternances des temps de travail, de repos, les différents repas, les prises hors repas et leur implantation horaire respectives.

### L'espace de différenciation sociale

Manger marque aussi les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles la constituant. À l'intérieur d'une même société, l'alimentation

dessine les contours des groupes sociaux. Tel aliment est un attribut pour un groupe social et sera rejeté par un autre.

Ainsi l'« espace social alimentaire » signe-t-il la connexion bioanthropologique d'un groupe humain à son milieu. Un modèle alimentaire est un ensemble de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine. Il se présente sous la forme d'une formidable série de catégories emboîtées, imbriquées, qui sont quotidiennement utilisées par les membres d'une société, sans qu'ils en aient véritablement conscience, de façon implicite comme « allant de soi ».

FANTASMES ALIMENTAIRES  
DANS LE TEMPS DES GUERRES DE RELIGION :  
MANGER OU NE PAS ÊTRE MANGÉ

*Denis Crouzet*

Durant les troubles du xvi<sup>e</sup> siècle qui opposèrent « papistes » et « huguenots », la violence fut souvent liée à des imaginaires du boire et du manger. Il sera montré ici comment pour les deux parties, le ventre occupe une situation symbolique importante : pour les catholiques, le ventre plein autorise le basculement dans un processus de prise de possession spirituelle par le Sacré et parfois légitime l'expérience meurtrière permettant de retrouver l'état d'Alliance. Pour les protestants, parce qu'il y a antinomie sur le plan du dogme, la restauration de l'ordre conforme à la volonté du Dieu de l'Évangile passe par une éradication des pratiques de saturation alimentaire censées caractériser la papauté et l'Église romaine.

**DES BANQUETS POUR DIEU**

Si l'on considère avec attention les récits de massacres catholiques du temps des guerres de Religion, c'est assez fréquemment que le préalable du boire et du manger semble conditionnel de l'expansion de la violence collective, d'une part rite festif d'unification du groupe qui va agir dans l'obéissance à un Dieu de violence qui bibliquement est dévorateur de ses ennemis, et d'autre part rite de désunion, pour chacun, de lui-même. Manger ensemble, boire ensemble c'est adhérer à une conscience davidique (Ps. 69 : 9), quand le « zèle de ta maison » dévorait le psalmiste, la conscience de ce que Dieu dévore les nations qui sont ennemies de son peuple, mais aussi et surtout symboliquement signifier que la vraie nourriture consiste à se défaire de soi, à remplir son corps comme pour l'annihiler. Une identité christique de la communauté est ainsi refaçonnée<sup>1</sup>, le banquet, par exemple dans Rabelais, symbolisant le triomphe de la vie sur

1 Michel Jeanneret, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Corti, 1987.

la mort, la libération de l'ordure<sup>2</sup>. Rappelons que le vin des noces de Cana est allégorique de la vie spirituelle, d'une renaissance à la vie transcendant la mort terrestre.

C'est par l'ingurgitation du vin ou de l'alimentation en effet que, souvent, les hommes parviennent à entrer ou demeurer dans le temps du Jugement de Dieu, à devenir la violence de Dieu, de même qu'à Madagascar des libations de boissons alcoolisées précèdent ou accompagnent l'évocation et la descente vers les possédés des Trombas<sup>3</sup>. Tout se passe parfois comme s'il y avait nécessité, pour le passage à la transgression violente, d'un cérémonial liminaire liant par l'absorption du vin les acteurs comme il advient lors du massacre de la Saint-Barthélemy. Selon la relation de Nicolas Pithou, trois cents catholiques avaient prêté serment à Troyes en 1572 de mettre à mort les huguenots incarcérés conformément à ce qu'ils croyaient être la volonté royale (le bourreau ayant refusé d'accomplir son office). Or, à l'instant du passage à l'acte, « le courage leur manqua », malgré ce serment qui les engageait face à Dieu<sup>4</sup>. Est alors nécessaire un rite qui est autant conjuratoire qu'un rite de communion et donc de dépossession de soi<sup>5</sup>. Il est décidé d'envoyer « quérir chez La Verte, ou Ducy, cabaretiers, deux septiers, qui font seize pintes mesure de Troyes, d'un fort bon vin, qu'on vendoit quatre sols la pinte, et pour huit sols de langue de mouton et de tripes, et ayant eschauffé leurs cervelles de vin, ils firent une liste et catalogues [...] » de ceux qu'ils allaient mettre à mort, selon le récit retranscrit par Simon Goulart<sup>6</sup>.

Ces hommes, qui se remplissent le ventre et l'esprit, se vident simultanément, en quelque sorte, d'eux-mêmes<sup>7</sup>. Ce vin, qui est comme un autre sang, et ces tripes et langues qui sont comme une autre chair, les défont d'eux-mêmes, comme s'ils s'étaient bus et dévorés eux-mêmes, pour ne plus être en situation

2 Michel Hansen, « Viandes et nourriture dans le *Gargantua* ou les métamorphoses du banquet », *Bulletin de l'Association d'étude sur l'humanisme, la Réforme et la Renaissance*, n° 26, 1988, p. 5-22, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/rhren\\_0181-6799\\_1988\\_num\\_26\\_1\\_1610](http://www.persee.fr/doc/rhren_0181-6799_1988_num_26_1_1610), consulté le 24 mai 2017.

3 Jean-Marie Estrade, *Un culte de possession à Madagascar: le Tromba*, Paris, Éditions Anthropos, 1977, p. 121.

4 Nicolas Pithou, *Histoire ecclésiastique de l'Église de la ville de Troyes, capitale du conté et du pays de Champagne*, Paris, BnF, coll. Dupuy, vol. 698, fol. 338-342.

5 Sur le lien boisson-violence, voir Élias Canetti, *Masse et Puissance*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1966, p. 104-106.

6 Simon Goulart, *Mémoires de l'Etat de France sous Charles neufiesme contenant les choses les plus notables, faictes et publiées tant par les catholiques que par ceux de la Religion, depuis le troisieme édict de pacification fait au mois d'aoust 1570 jusques au regne de Henri troisieme et reduits en trois volumes*, éd. Heinrich Wolf, Genève (?), Meidelbourg, 1576, vol. 1, p. 450.

7 Jean Pouillon, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, « Destins du cannibalisme », 1972, p. 9-26, en part. p. 16 et sq. ; Pierre Fedida, « Le cannibale mélancholique », *Ibid.*, p. 123-127.

de dépendance à l'égard de ce qui en eux pourrait s'opposer à Dieu, leur corps. Simultanément ils se séparent de ceux qui, parce qu'ils ne boivent pas et ne mangent pas avec eux, sont symboliquement exclus de la communauté et donc, n'étant plus des créatures formées par Dieu à son image, peuvent être exécutés, poignardés, assommés, jetés à la rivière atrocement.

Le phénomène est identifiable dès le premier des grands massacres, celui de Sens dont le déroulement fut lié aux problèmes suscités par la publication de l'édit de Janvier. Les réformés avaient, le jour de Pâques, le 29 mars 1562, passé outre à l'interdiction de faire ouverture du prêche, qui leur avait été signifiée par le lieutenant criminel du bailliage et maire de la ville, Robert Hémard, que Théodore de Bèze accuse d'avoir « reçu charge de ceux de Guyse d'exterminer ceux de la religion à quelque prix que ce fust<sup>8</sup> ». À l'issue de premiers incidents entre catholiques et protestants, les portes de la ville sont fermées. Le vendredi 10 avril, sur le coup de dix heures de la nuit, les hommes qui avaient été commis à la garde des portes procèdent à une façon de répétition du massacre qui adviendra le dimanche 12, au cours d'une procession à l'église Saint-Savinien. Ils se seraient réunis dans la maison du maire et « ayant bien beu et banqueté » allèrent forcer les maisons d'un menuisier et d'un potier.

Et, si l'on suit toujours Théodore de Bèze, ce serait dans l'atmosphère créatrice et recréatrice de solidarités et de fraternités de banquets<sup>9</sup> (peut-être liés à une fête civico-religieuse à laquelle aurait pris part une confrérie de vigneron) que le phénomène du massacre s'enracinerait : « ce mesme jour estant un vendredi avec le samedi suivant furent employés à banqueter et à preparer ceux qui devoient le faire le dimanche douziesme du mois, estant advertis les villages circonvoisins de venir en procession en la ville en ce jour [...] ». La création d'une temporalité sacrale passe donc par le repas et de la libation<sup>10</sup>, parce que repas et libation évoquent la Cène pascale et ne sont pas sans posséder une signification mystique initiatrice. Lors de la grande sédition toulousaine de la mi-mai 1562, des tonneaux sont tirés hors de la cave d'un réformé nommé La Broquière, roulés jusqu'aux places de la ville et le vin offert « à qui en vouloit ». À Auxerre,

8 Théodore de Bèze, *Histoire ecclesiastique des eglises réformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labeurs de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.

9 Marc Vénard, « La fraternité des banquets », dans Jean-Claude Margolin et Robert Sauzet (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance* [actes du colloque de Tours, mars 1979], Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 137-145, en part. p. 140.

10 Yves-Marie Bercé, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, coll. « Le temps et les hommes », 1976, p. 135-136.

en 1563, les séditeux étaient « abreuvés de vin<sup>11</sup> », alors qu'à Nonnaye, lors du pillage du 10 janvier 1563, les soldats sont décrits acharnés à tout briser, jusqu'aux tonneaux remplis de vin, « dont il y avoit grande quantité au pays, après en avoir beu leur saoul »<sup>12</sup>.

À Orange, c'est par un repas commun que se recharge et se prépare l'agression catholique, au début de l'année 1571. Le 6 janvier, jour des Rois, « la plus grand part des catholiques de la ville » se réunissent dans l'église Saint-Martin pour participer à un rituel de commémoration de l'adoration des rois mages ; un rituel confraternel préexistant, mais dont Joseph de la Pise observe qu'il a pour conséquence un engagement collectif dans la violence. Est apporté au milieu de l'assemblée un « grand gasteau paistie dans la maison de Louis Guiand dit le cadet Mignoni », qui est découpé en petites parts distribuées à tous les assistants<sup>13</sup>. L'important est que cet acte de manger en commun s'articule au début du cycle de carnaval, c'est-à-dire à un cycle temporel de mort et de renaissance, de libération permettant l'expulsion du péché à travers une exaspération festive qui est alimentaire. Est inhérente au temps de renouvellement qui débute à l'Épiphanie, pour reprendre une expression de Claude Gaignebet, la mise en place d'un ordre qui a pour sens de « vider la tête pour permettre à l'esprit d'y accéder et d'y pénétrer », ordre de la moquerie, de l'inversion, du royaume comique, dont le but n'est pas seulement de tourner le monde en dérision, mais qui a aussi pour fin de le faire revenir à un état d'origine<sup>14</sup>.

430

Manger le gâteau des Rois ensemble revient à s'insinuer collectivement dans cet ordre qui est tendu vers l'expulsion de ce qui le compose<sup>15</sup>. Il y a du Sacré jusque dans l'inversion ou le comique, dans le blasphème ou la violence du carnaval, dans la mesure où le manger substitue un autre temps au temps de la quotidienneté, par l'instauration rituelle d'un autre pouvoir. La cérémonie se termine à Orange par un reynage<sup>16</sup> ; il est rapporté que Jean Pons fut créé roi, « et comme tel il reçut le serment de tous les conjurés pour luy obéir en tout ce qu'il leur commanderoit, il renie Dieu et leur promet faire un bon repas ». Manger est alors bien la ritualisation d'un passage collectif dans un autre ordre dont la visée symbolique est de vaincre le mal, de refouler le péché. En mangeant (ou en buvant), les hommes s'incluent dans une sacralité, dans

11 Théodore de Bèze, *Histoire ecclésiastique des églises réformées*, op. cit., t. II, p. 403, et t. III, p. 23.

12 *Ibid.*, t. III, p. 190.

13 Joseph de La Pise, *Tableau de l'histoire des princes et principauté d'Orange*, La Haye, Imprimerie de T. Le Maire, 1639, p. 379.

14 Claude Gaignebet, *Le Carnaval. Essai de mythologie populaire*, éd. Marie-Claude Florentin, Paris, Payot, coll. « Le regard de l'histoire », 1974, p. 52.

15 Jean Joseph Antoine Pilot de Thorey, *Usages, fêtes et coutumes existant ou ayant existé en Dauphiné*, Grenoble, Drevet, coll. « Bibliothèque historique du Dauphiné », 1882, p. 8.

16 Sur le reynage voir Yves-Marie Bercé, *Fête et Révolte*, op. cit., p. 145-146.

un temps de viduité de soi, de don de soi à Dieu. Dans les semaines qui suivent le reynage, ont lieu des assemblées nocturnes interdites par les magistrats et, surtout, des catholiques « se promènent en troupe avec armes, jetant des pierres contre les fenestres des protestants, pour les irriter et avoir occasions de les tailler en pièces ». Le massacre adviendra au cours du mois de février.

Mais, le plus souvent, c'est dans l'immédiateté du massacre que le manger et le boire sont ressentis comme une nécessité. À Meaux en 1572, le massacre connaît un palier au premier soir, quand les meurtriers « remirent l'exécution après souper » ayant décidé de reprendre « halaine et refection ». Un phénomène de lassitude casse la dynamique violente, « d'autant que les corps frappez, rejaillissant sur les espées et bras retrouvez d'iceux meurtriers, les ennuyoit ». C'est seulement après l'absorption massive de vin que redevient comme possible la gestuelle d'extermination<sup>17</sup>. Le manger et le boire prennent un sens mystique, dans la mesure où la bouche, qui broie et avale, permet au corps d'échapper « à ses frontières », de prendre possession du monde. Certes, l'homme « déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi » selon l'analyse de Mikhaïl Bakhtine ; mais par cette ingurgitation en son corps, il triomphe spirituellement du monde et donc de son corps, le réduit à néant<sup>18</sup>. Le corps se perd en se remplissant, il meurt temporairement.

Pour ce qui est de la Saint-Barthélemy de Bourges, le massacre est tellement indissocié de pratiques alimentaires communes que l'étudiant allemand Johann-Wilhelm von Botzheim sera comme fasciné, dans la relation qu'il donnera, par le rapport étrange qui est théâtralisé entre l'acte de vie et de fête qui est de manger et boire, et l'acte de mort qui est de tuer. Il remémore, d'une part, avoir vu de ses propres yeux le pillage de la maison d'un libraire ; les tonneaux de vin sont roulés dans la rue et offerts à quiconque avait envie de boire<sup>19</sup>. D'autre part, le refuge des étudiants allemands, dans lequel il habite, est transformé en un lieu de « joie éffrénée », où viennent se retrouver les massacreurs pour parler en commun et se raconter ce qu'ils ont fait : « tous se félicitaient, se rejoissaient d'avoir enrichi leurs demeures des biens des huguenots, et de les avoir en outre occis presque tous<sup>20</sup> ».

17 Simon Goulart, *Mémoires de l'Etat de France*, op. cit., t. 1, p. 238.

18 Mikhaïl Bakhtine, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, trad. Andrée Robel, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des idées », 1970, p. 280 ; Piero Camporesi, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Le chemin vert, 1981, p. 28-29.

19 Charles Read (éd.), « La Saint-Barthélemy à Orléans, racontée par Johann Wilhelm von Botzheim, étudiant allemand, 1572 », *Bulletin de la Société de l'histoire du Protestantisme français*, t. 21, 1872, en part. p. 345-392, p. 351 ; Simon Goulart, *Mémoires de l'Etat de France*, op. cit., t. 1, p. 469.

20 Charles Read (éd.), « La Saint-Barthélemy à Orléans », art. cit., p. 351.



La thérapie sanglante, qui est appliquée au corps social, est vécue scandée de séquences qui particularisent une exaspération physique des corps des acteurs de la violence, exaspération dont la fonction est de relancer le cycle violent, et qui n'est pas sans suggérer un rapport d'analogie avec le répertoire des techniques destinées à produire l'état de transe<sup>21</sup> : de même que les crises de possession sont contrôlées dans leur développement par des chants, des danses, des musiques et parfois des excitations sexuelles, de même chants, musiques, danses, excitations sexuelles rythment ces temps d'arrêt de la violence collective, qui sont plutôt des temps de suspension et dépossession de soi, d'expulsion momentanée de soi : « [...] il ne fallait pas seulement manger et boire avec ces gueux et veiller à ce que la table fût bien pourvue ; nous devions encore les égayer par de la musique, en jouant de la guitare, du luth, et les divertir par des danses. Il venait aussi des femmes, au milieu de la nuit, quand nos gens étaient au lit (pas tous, car il y en avait deux qui étaient obligés de coucher par terre), et l'on se mettait à chanter des chansons obscènes [...] ». » Il s'agit de faire disparaître une part de soi, qui est en soi : ainsi la danse n'est-elle pas proche d'un acte rituel jouant le piétinement ou le terrassement d'un objet qui n'est autre qu'une existence dans le danseur (la Tarentèle est le procès rituel par lequel le corps fait crever la bête empoisonneuse qui le possède, si l'on suit Ernesto de Martino<sup>22</sup>) ?

Tout semble se passer comme si les violents cherchaient, en buvant ou mangeant ou dansant, à temporairement faire mourir un objet en eux, ce corps qu'ils gonflent de nourritures et de boissons et qu'ils fatiguent dans la danse et le chant, et à se laisser emporter et régir par le vide ainsi créé par la fête commune qu'ils font de leurs corps et qui les fait palpiter sur des rythmes et des actions qui sont de tous, donc d'aucuns en particulier. La violence, alors, correspond dans son déploiement rituel à un laisser agir, à un mouvement mystique d'enthousiasme, de don de soi à la toute-puissance divine qui peut donc étendre son jugement sur l'humanité. C'est-à-dire que la conduite de violence n'est, effectivement, pas éloignée d'une transe ; après un déchaînement corporel, l'individu est déenchaîné de lui-même, il agit dans l'hypnose de Dieu, il dit et fait Dieu.

Ce qui permet d'expliquer pourquoi certains récits soulignent que le massacre est précédé de paroles annonçant une temporalité alimentaire : lors de la prise d'un village au cours de laquelle une vingtaine de huguenots furent tués, les soldats de Fabrice Serbelloni, certes en dérision du refus huguenot de manger

21 Lenora Greenbaum, « Societal Correlates of Possession Trance in South-Saharan Africa », dans Érika Bourguignon (dir.), *Altered States of Consciousness and Social Change*, Columbus, Ohio State University Press, 1973, p. 39-87, en part. p. 42.

22 Ernesto de Martino, *La Terre de remords* [La Terra del rimorso], trad. Claude Poncet, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1966, p. 189-191.

maigre, firent le serment devant corps que « si lors n'eut este jour de vendredy ils eussent mangé leurs foyes<sup>23</sup> ». Dès le mois de décembre 1562, le bourreau de Carcassonne se distingue non seulement en écorchant cinq des huguenots exécutés, et en en sciant tout vivant un autre, mais aussi en mangeant le foie d'une de ses victimes. Près d'Auxerre, en 1569, un soldat protestant appelé Cœur de Roy fut mis en pièces par le peuple, son cœur fut arraché de sa poitrine, découpé en petits morceaux qui furent exposés en vente, « mis sur les charbons », et, mangés mi-cuits par certains de ses ennemis<sup>24</sup>. Lors de la Saint-Barthélemy de Lyon, des cris annoncèrent la mise en vente de la graisse des tués !

### DES REPAS CONTRE DIEU

À l'opposé, pour les protestants, le manger se trouve être non pas un acte de consommation que le chrétien accomplit individuellement ou collectivement pour s'unir à Dieu. Il est le fait de l'ennemi de Dieu et il est donc ce à quoi il faut mettre fin. Le diable, dans 1 Pierre 5 : 8, est comme un lion qui rôde en cherchant qui il dévorera. Il est aussi tel un ours affamé de chair humaine. L'image dominante est d'une chrétienté dévorée, à qui il faut de toute urgence éviter de tomber dans les griffes d'un monstre cannibale. À laquelle se joint celle d'une Église romaine représentée sous la forme d'un grand et lourd ventre anthropophage, s'alimentant de la vie des chrétiens. Être à Dieu revient à sortir d'un monde voué à la dévoration.

Une scène est proposée de façon précoce à l'imaginaire. Lorsque le Pape, étendu sur son lit d'agonie, se laisse aller à obtempérer au conseil de Moinerie qui lui dit de soulager son corps, il vomit, et ce qui sort de sa bouche puante : « ressemble à chair humaine/Dont sa panse estoit toute pleine<sup>25</sup> ». Sous le commandement de Satan, le pape a été un pape cannibale : « Il a tant mangé d'orphelins/Et beu le sang de mainte vesve/Que je m'esbahis qu'il n'en crève ». Toute l'Église antéchristique, dans le système des représentations satiriques calvinistes, gravite autour d'une immense cuisine dont le pape est le maître et dont prêtres et moines forment la

23 Joseph de La Pise, *Tableau de l'histoire des princes*, op. cit., p. 309.

24 Lancelot Voisin de la Popelinière, *La vraye et entiere histoire des troubles et choses memorables advenues tant en France qu'en Flandres et pays circonvoisins, depuis l'an 1562. Comprinse en quatorze livres*, Bâle, Pierre Davantes, 1572, p. 241-242.

25 Thrasibule Phenice [Théodore de Bèze], *Comedie du Pape malade et tirant a la fin : Où ses regrets, et complaints sont au vif exprimées, et les entreprises et machinations qu'il fait avec Satan et ses supposts pour maintenir son siege Apostolique et empescher le cours de l'Evangile, sont cathégoriquement descubertes. Traduite du vulgaire Arabic en bon Romman et intelligible* [1561], éd. Gustave Revilliod, Genève, J.-G. Fick, 1859, p. 30-31.

cohorte toujours affamée des marmitons<sup>26</sup>. En son centre est disposée une grande marmite dans laquelle sont mises à mijoter les multiples prédatons dont l'Église catholique s'engraisse grâce aux tromperies et illusions qu'elle s'échine à imprimer dans les esprits aveuglés des « papelastres<sup>27</sup> ». Les « pots aux roses découverts » ne sont rien autres que les mécanismes d'exploitation et de falsification qui drainent vers l'« insatiable » marmite<sup>28</sup>, en toute vanité et absurdité, les richesses de la chrétienté et qui permettent d'entretenir un peuple gras et repu de fainéants. Une fois renversée par la toute-puissance de Vérité, la marmite montre qu'elle était remplie de corps humains. L'Église romaine est alors logiquement assimilée à une œuvre de dévoration, en référence à la parabole développée dans Ezéchiel 11, 3-11 et 24, 1-14 à propos de « la maison de rébellion ». La marmite symbolise le peuple impur qui a accepté de se plier aux ordres de l'Antéchrist et qui se voue à la nourrir de ses dons en or et argent. La renverser, c'est-à-dire abattre ceux qui entretiennent le feu sous elle, sera rompre avec l'infidélité, avec la dérision de Dieu qui consiste à imaginer honorer Dieu en engraisant des êtres de chair et de passions<sup>29</sup>, qui ne pensent qu'à dévorer le peuple en exigeant de lui des obligations contraires à la volonté divine, messes pour le salut des âmes, indulgences, dons aux églises, exactions et autres annates etc. et qui sont aussi des mange-dieu<sup>30</sup>: la marmite est alors aussi une figuration de l'eucharistie, en dérision de la consommation du pain et du vin lors de communion. Face à la seule vérité de la Parole de Dieu dont doivent se nourrir les fidèles de l'Évangile, et qui est une alimentation spirituelle, il y a le mensonge d'une Église romaine qui ne pense qu'à se remplir de nourritures mondaines.

La stigmatisation est rituelle, en liaison avec cette finalité boulimique de l'Église. Ainsi, à Montélimar, des réformés prennent plaisir à appliquer à un

26 [anonyme], « La Polymachie des Marmitons », dans Anatole de Montaiglon, *Recueil de poésies françaises des xv<sup>e</sup> et xvi<sup>e</sup> siècles morales, facétieuses, historiques*, Paris, P. Jannet puis A. Franck, 1855-1876, t. 7, p. 51-65.

27 [Conrad Badius], *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [s.l. (Genève), 1560], Genève, Gustave Revilliod et Jules Guillaume Fick, 1857, p. 4.

28 *Ibid.*, p. 10.

29 Augustin Marlorat, *Remonstrance a la Royne mère du Roy, par ceux qui sont persecutez pour la parole de dieu. En laquelle ils rendent raison des principaux articles de la religion, et qui sont aujourd'huy en dispute*, Paris, A. M., 1561.

30 Frank Lestringant, « Le cannibale et la marmite », dans Marie-Christine Gomez-Gérault et Frank Lestringant (dir.), *D'encre de Brésil. Jean de Léry, écrivain*, Orléans, Paradigme, 1999, p. 39-63 ; *id.*, « L'Histoire de la mappe-monde papistique », *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, vol. 142, n° 3, 1998, p. 699-730, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/crai\\_0065-0536\\_1998\\_num\\_142\\_3\\_15903](http://www.persee.fr/doc/crai_0065-0536_1998_num_142_3_15903), consulté le 24 mai 2017. Voir aussi Caroline Mellet et Paul-Alexis Mellet, « La "marmite renversée" : construction discursive et fonctionnement argumentatif d'une insulte dans les polémiques des guerres de religion (1560-1600) », dans *Argumentation et Analyse du Discours*, n° 8, « Insulte, violence verbale, argumentation », 2012, en ligne, disponible à l'adresse : <http://aad.revues.org/1273>, consulté le 24 mai 2017.

cordelier, à la sortie d'une église dans laquelle il vient de prêcher, l'image du ventre gras, à laquelle s'ajoute peut-être une autre image assimilant la prédication à la production d'un vent malodorant consécutif d'une digestion lourde : ils le prennent à partie en le qualifiant de « Ô le gros mangeur de fabves ; ô qu'il en a mangé de son temps<sup>31</sup> » (allusion à l'épiphanie et à l'élection des rois des fous par la fève du gâteau). La messe est alors assimilée à un banquet de Carnaval, à l'issue duquel le corps gonflé d'une nourriture abondante avait coutume de manifester sa « "prospérité" et le bon fonctionnement de ses mécanismes [...] par le pet<sup>32</sup> ». La permutation grotesque de la face du prêtre officiant et de ses fesses permet de mieux comprendre son abomination. Dans la messe et le souffle anal que le prêtre gavé de mets trop abondants produit, c'est l'enfer, Satan qui honore Dieu et donc le déshonore, car l'*anus dei* participe de l'enfer, faisant éclater (c'est le cas de le dire) au grand jour la vérité du Satan que les catholiques adorent en croyant adorer le vrai Dieu.

Le langage des chroniqueurs protestants de l'Évangile est imprégné des images de la dérision alimentaire de l'Église : dans une notation d'août 1561, le calviniste de Millau estime que, si les prêtres et chanoines de Rodez excitent le peuple catholique à la violence contre les religionnaires, c'est parce qu'ils sentent que peu à peu « leur ventre leur tomboit<sup>33</sup> ». Les gestes de violence s'attardent en conséquence sur le ventre d'un prêtre qui, sur la place publique de Montauban, aurait été éventré et dont les entrailles auraient été rituellement exposées en vente<sup>34</sup>. Ouvrir le ventre gorgé des nourritures concoctées dans la cuisine papale revient à laisser s'épandre devant ceux qui l'ont nourrie l'ordure d'une chair anthropophage, à enseigner combien le manger romain est contraire de la volonté de Dieu. Par la mise en vente, le monde inversé est renversé, le mangeur est proposé à tous pour devenir mangé, dans une invitation au peuple à reprendre ce qui lui a été dérobé et qui gît en le ventre ouvert : l'ordure ainsi révélée est métaphorique de ce que doit désormais primer la Parole de Dieu sur la parole du pape. À Nîmes, le ventre d'un prêtre devient une sorte de marmite dans laquelle les protestants miment des opérations culinaires, prenant figurativement la place des marmitons de la cuisine papale et préparant un repas pour des « bestes » qui prennent la place des profiteurs de l'Église

31 Adolphe de Coston, *Histoire de Montélimar et des principales familles qui ont habité cette ville*, Montélimar, Bourron, 1883, t. II, p. 252, épisode daté du 29 décembre 1563.

32 Alain Faure, *Paris Carême-prenant. Du Carnaval à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1978, p. 30-31.

33 Jean-Louis Rigal (éd.), *Mémoires d'un calviniste de Millau* [dans *Archives historiques du Rouergue*, t. II, *Documents sur la Réforme*], Rodez, Carrère, 1911, p. 20-21.

34 Georges Bosquet, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose*, l'an 1562, le 17<sup>e</sup> may..., Toulouse, Raymond Colomiez, 1595, p. 9.

babylonienne<sup>35</sup> : « l'ayant éventré, mirent l'avoine dedans, et s'en servirent de mangeoire pour leurs chevaux ». Le mangeur est ici mangé.

Dans cette optique, la manducation de l'hostie, non seulement comparée à un acte anthropophagique puisque c'est le corps du Christ qui est censé être absorbé, est dite désigner la réalité cachée d'un Dieu-excrément. Le banquet de la messe débouche sur une activité naturelle qui rend compte de l'absolu de la profanation de Dieu ; en incarnant précisément le Dieu papiste en la « joyeuse matière » qui était, dans la culture du carnaval, l'instrument de désacralisation de l'ensemble des valeurs de la société officielle ancienne (on en barbouillait les fenêtres et les visages des passants le Mardi gras<sup>36</sup>), la satire protestante met en scène la figure d'un prêtre dont la vie n'est que bouche, ventre et orifice défécateur :

Le Dieu

Qu'il sait faire

La bouche le prend,

Le cœur le digère,

Le ventre le rend

Au fond du retrait!<sup>37</sup>

436

À Barjols, la même année, la bête de la messe s'incarne dans un pourceau que les huguenots placent sur l'autel d'une église. Un prêtre est contraint, agenouillé, d'adorer le Dieu immonde en « tenant en sa main la très sacrée et très digne hostie<sup>38</sup> ». L'image ainsi composée est destinée à montrer que c'est lui-même que le prêtre adore dans la messe, que c'est lui-même qu'il mange, un corps bestial et soumis au péché, qui n'est que corps et qui ne cherche qu'à s'engraisser. Le Dieu de la messe est la bête de l'homme, l'ordure de la « pourriture terrienne »<sup>39</sup>. Le repas eucharistique fait manger l'abomination aux chrétiens. La seule nourriture doit être spirituelle.

35 Jacques Fodéré montre à Saint-Pourcin la mise en œuvre d'une autre recette culinaire consistant à mélanger hosties consacrées et avoine dans un abreuvoir et à faire manger le tout par des chevaux (*Narration historique et topographique des convents de l'ordre St François et monastères Sainte Claire, erigés en la province anciennement appelée la Bourgongne, à present Saint Bonaventure* [Lyon, Pierre Rigaud, 1619], Clermont-Ferrand, Fernand Thibaut, 1861, p. 61).

36 Arnold Van Genep, *Manuel du folklore français contemporain*, Paris, A. et J. Picard, 1947-1949, t. I (3), p. 925.

37 Henri Bordier, *Le Chansonnier huguenot du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Tross, 1870, en part. « Noel nouveau... », p. 153 ; [Conrad Badius], *Satyres Chrestiennes de la cuisine papale*, *op. cit.*, p. 113-114 ; Pierre Viret, *La Physique papale, faite par maniere de devis, et les tiltres des dialogues*, s.l. [Genève], Jean Gerard, 1552, p. 407.

38 Loys de Perussiis, *Discours des guerres du comté de Venayscin et de la Provence. Ensemble quelques incidentz*, Avignon, Pierre Roux, 1563, p. 20.

39 Nicole Malet, *Dieu selon Calvin. Des mots à la doctrine*, Lausanne, L'Âge d'homme, coll. « Symbolon », 1977, p. 126-132.

Les rituels iconoclastes s'inscrivent aussi dans cette symbolique de dérision alimentaire. Chaque idole ou chaque objet liturgique est un Carême-prenant en puissance, l'identification de la chair qui incite l'homme à se séparer de la vraie religion énoncée par la Parole et qui le porte à adorer la chair : à Lyon, ainsi, un crucifix est embroché et mis à « routtir » au-dessus d'un brasier comme un cochon ou un bœuf<sup>40</sup> ; à travers le rite de violence, c'est toujours un monde qui dit adieu à la chair et retourne vers Dieu, purifié par son rire paroxystique, re-formé pour l'accomplissement de l'Alliance. Les images doivent aussi représenter l'avènement de la Réforme comme la fin de l'inversion. À Gaillac, le dimanche gras 1562, les huguenots préfigurent, par delà une parodie d'exécution en effigie, la mort du monde de l'impiété en pendant sur la grand place de la ville, comme s'il était le Carême-prenant qu'il était de tradition de mettre rituellement à mort, un mannequin ressemblant à un prêtre « revestu pour aller celebrer la messe ; cela estoit rempli de foin et avoit au devant et au derriere sur du papier, en grosses lettres, tels mots : Ainsi sera faict à tous prestres qui ne voudront se marier et vivre comme on vit à Geneve<sup>41</sup> ». Théâtralisation donc de la fête, dans la fête, pour attester qu'avec elle mourra le mal et que le recommencement du Temps adviendra dans l'application de la volonté divine.

À Orléans, en 1562, les actions iconoclastes comportent un moment de paroxysme quand les huguenots s'attaquent à une urne dans laquelle étaient conservés les viscères du roi François II, mort au début décembre 1560. Suivons le récit de Claude Haton : « avant que d'abattre l'église S<sup>te</sup> Croix, desterrèrent le cœur, frescheure et entrailles du feu petit roy François second, qui estoient enterrez en la ditte eglise, dans un petit coffret de plomb, et les jettèrent aux chiens, ayant premierement fricassé son cœur en une pesle sur le feu avec gresse. Et fut dict et pour vray qu'il se trouva desditz Huguenotz qui se monstrerent si cruels qu'ils en mangerent, combien qu'il y eust jà près de deux ans entiers qu'il estoit mort<sup>42</sup> ». En mangeant ou en faisant comme s'ils allaient manger ce cœur, les iconoclastes ne simulent-ils pas une ingestion en eux, donc une

40 Jean Guéraud, *La Chronique lyonnaise* (1536-1562), éd. Jean Tricou, Lyon, imprimerie audinoise, 1929, p. 156.

41 Mathieu Blouyn, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au XVI<sup>e</sup> siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877, p. 8 ; sur la mort de l'artifice de paille, Claude Gaignebet, *Le Carnaval*, op. cit., p. 149.

42 Claude Haton, *Mémoires contenant le récit des évènements accomplis de 1553 à 1587, principalement dans la Champagne et la Brie*, éd. Félix Bourquelot, Paris, Imprimerie impériale, 1857, t. I, p. 277. Claude de Saintes se contente de dire que le cœur fut fricassé et brûlé. Sur la signification réformée du cœur, ce là où la voix de Dieu doit « estre mise au premier lieu » et où doivent être reconnus les « hauts faits » de Dieu, *Deux Epistres en rithme française, l'une pleine de saintes consolations* (Ye. 55556, All).

annihilation de cette Église antéchristique qui, tout en cachant aux chrétiens l'Évangile, vit dans le péché?

On le voit donc, d'un côté il faut manger (et boire) pour retrouver un Dieu en tension de rupture avec son peuple, pour le faire venir en soi et rentrer dans une expérience mystique d'adhésion à sa vengeance. De l'autre, il faut rompre avec une durée impie qui s'est traduite par une profusion alimentaire et un oubli de ce qu'il n'y a pour les chrétiens qu'une nourriture spirituelle, la Parole de Dieu. La violence, pour les catholiques, doit exterminer tous ceux qui se sont refusés à prendre part au banquet d'unité dans le corps mystique du Christ et qui ne sont plus que des bêtes à abattre. Pour les calvinistes, elle se doit de renverser cette marmite diabolique, donc de mettre à mort les clercs de l'Antéchrist romain et de détruire ce par quoi leur pouvoir s'étend sur la chrétienté, la messe et les idoles.

438

Pour conclure, il est important de relever que ces deux univers symboliques au centre desquels le manger était placé furent l'objet d'une critique fondamentale, qui suivit la découverte, durant le siège de Sancerre en 1573 d'une pratique anthropophagique. Ce n'est pas par hasard si Montaigne choisit de poser son regard sur ses contemporains et leur insatiable désir de violences à travers les cannibales et donc un problème alimentaire. Le barbare est un homme qui est simplement, en témoigne sa naïveté, dans l'ordre de la nature : « Il n'y a rien de barbare et de sauvage en cette nation, à ce qu'on m'en a rapporté, sinon que chacun appelle Barbarie ce qui n'est pas de son usage ». L'appréhension d'un Politique comme Montaigne est alors celle d'une barbarie qui ne serait telle que « par esgard aux règles de la raison » et ne serait donc que relative. Ce qui est appelé barbarie est synonyme d'absence d'artifice : les cannibales sont dépourvus de connaissance des lettres, de tribunaux, des vêtements, ils ignorent l'agriculture, les métaux, le vin. Pour ce qui est du langage, cette simplicité naturelle se manifeste par des manques qui signifient une supériorité de l'état de nature, dans l'impossibilité de dire mensongèrement ou de dissimuler.

L'absence d'être n'est donc pas corruption ; au contraire, elle signifie une pureté. Elle ne réfère pas d'une existence bestiale, car les cannibales ont un mode de vie qui leur est spécifique : ils ont des maisons, des canots, et disposent en abondance de viandes et poissons. Ils ont même une religion qui leur fait croire que les âmes sont éternelles. Certes, ils sont anthropophages, mais seulement « pour représenter une extrême vengeance », et la violence dont elle est caractéristique n'a rien à voir avec celle dont usent catholiques et protestants les uns à l'encontre des autres, en leurs guerres religieuses. Tout l'effort intellectuel de Montaigne consiste en une comparaison de la France de son temps avec l'Amérique précolombienne, comparaison qui l'autorise à



replier la barbarie, de l'altérité et de la distance, à l'identité et à l'immédiateté ; et en conséquence, à avancer que ce qui semble un manque d'être est loin de dénoter une infériorité et une inhumanité ; la véritable barbarie serait plutôt un trop d'être, dû à une corruption ou à un abâtardissement de vertus naturelles qui sont en tout homme, quoique trop souvent englouties dans une épaisseur d'oubli : « Nous [...] les surpassons en toute sorte de barbarie ».

Montaigne en vient même à nier toute négativité des cannibales et à soutenir que, dans ce qui peut paraître le plus barbare dans leur mode de vie, la guerre, il y a moins de barbarie que dans les guerres entre Français. La guerre cannibale est, en effet, reconnue comme noble et généreuse, n'ayant de fondement « que la seule jalousie de la vertu », par antithèse avec celle de ses contemporains qui n'a souvent pour objet que la conquête de nouvelles terres.

Plus encore, la violence anthropophagique a ceci de plus humain qu'elle s'exerce plus à froid qu'à chaud. Les cannibales dévorent certes leurs ennemis, mais morts, et ce qui vient de se passer sur le théâtre des guerres civiles françaises montrerait que huguenots et catholiques n'ont pas hésité à aller rituellement beaucoup plus loin dans la cruauté :

Je pense qu'il y a plus de barbarie à manger un homme vivant qu'à le manger mort, à deschirer par tourmens et par geenes un corps plein de sentiment, le faire rostir par le menu, le faire mordre et meurtrir aux chiens et aux pourceaux (comme nous l'avons non seulement leu, mais veu de fresche memoire, non entre ennemis anciens, mais entre des voisins et concitoyens, et qui pis est, sous prétexte de piété et de religion) que de le rostir et manger après qu'il est trespasé<sup>43</sup>.

Cet essai relativise la barbarie en faisant glisser le lecteur vers un dégoût de soi. C'est celui qui se prétend civilisé, qui fait horreur par la perversion que révèle la cruauté inspirée et légitimée par son rapport à l'alimentation. Pour Montaigne, la barbarie est bien présente en des gens qui sont « nous-mêmes ». Le mythe barbare cesse d'avoir la fonction reconfortante qui lui était auparavant dévolue : il devient mythe d'angoisse face à soi, à la puissance de dénaturation de soi qui est en soi et dont chacun doit prendre conscience. Tant ceux qui mangent pour trouver Dieu que ceux qui refusent de manger pour retrouver Dieu sont au risque d'être hors de l'humain ; en tout cas ils ne peuvent pas être des fidèles de Dieu.

43 Michel de Montaigne, *Essais*, éd. Maurice Rat, Paris, Garnier, 1962, t. I, livre I, CCCL, p. 234-239.



## L'ART DU TOAST À L'ARMÉNIENNE : LE BOIRE ET LE MANGER DANS LE PAYS DE NOÉ

*Françoise Ardillier-Carras*

« C'est en Arménie que Noé, le patron des buveurs de tous les pays, a planté la vigne et essayé la puissance du vin » ; ainsi s'exprimait Alexandre Dumas en 1859. La légende rejoint le mythe, mais derrière cette évocation transparait un élément culturel fondamental : la vigne et le vin ont fait, avec ces références bibliques, une entrée remarquée dans l'identité des Arméniens. Inspiré des libations du monde gréco-romain, le toast, un verre à la main, tient d'un rite ancestral pour honorer les convives avec bon vin, bonne chère et poésie, voire musique. Il couronne les grands repas de famille ou les banquets auxquels on invite les amis. Autour du toast, la table se garnit abondamment de ce que l'hôte peut offrir de meilleur : légumes, viandes, poissons, fruits, sucreries, bien arrosés de vins, brandy, eau-de-vie, et signe les qualités d'hospitalité de la maison.

Cette pratique n'est pas propre aux Arméniens, on la retrouve sous cette forme dans les pays chrétiens de la région, en Géorgie notamment. Elle se distingue ici par référence non seulement à la culture arménienne, empreinte de lyrisme et de poésie, mais aussi aux productions agricoles du pays, aux pratiques alimentaires et culinaires traditionnelles, avec la part importante d'un multiculturalisme hérité de l'histoire de l'Arménie. Savoir boire et bien manger représentent ainsi deux piliers de l'hospitalité et de la culture gastronomique des Arméniens.

### À LA CONFLUENCE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES

L'ensemble caucasien possède des similarités en termes de pratiques alimentaires. Dans cette « montagne des peuples » qu'est le Caucase, ouverte à toutes les influences nées de l'Histoire et des échanges multiséculaires, l'Arménie occupe une place particulière en raison de ses relations avec le monde turcophone, en même temps qu'avec le monde russe et avec l'Occident. Sa culture gastronomique a hérité des traditions véhiculées par les Arméniens de l'Empire ottoman, comme des apports alimentaires de l'ensemble du Levant. De tout temps, l'Arménie a fait l'objet de luttes d'influences et a été confrontée à des épisodes d'invasions, le plus souvent dévastatrices. Les hordes

conquérantes de Tamerlan et des Turcomans, de Gengis Khan et des Mongols, des Turcs seldjoukides, des Arabes et autres Byzantins, s'installent plus ou moins durablement, imposant leur autorité et leur culture. La colonisation par les grands empires voisins, ottoman, perse, russe, puis par l'URSS, a laissé des traces encore vivaces dans le paysage et les modes alimentaires. La géographie a fait le reste, à l'origine d'une grande diversité de productions agricoles.

**Les apports exogènes contribuent à une mixité de cultures alimentaires, aujourd'hui intégrée aux modes d'alimentation des Arméniens**

De la grande Arménie historique, qui s'étendait jusqu'en Cilicie au bord de la Méditerranée et vers la mer Noire, se sont transmis des héritages et, notamment, le goût pour les herbes aromatiques – cumin, coriandre, aneth, persil, menthe, ciboulette – et les épices.

442

Comme une plaque tournante du grand commerce caravanier, située sur une branche importante de la route de la Soie, depuis l'Antiquité, l'Arménie a été au contact d'autres civilisations. Sur cette voie commerciale passaient des produits exotiques : les épices, le café par exemple. Durant des siècles, les caravanes de marchandises ont traversé l'Arménie, sur son territoire actuel, en suivant la vallée de l'Araxe, dès le VI<sup>e</sup> siècle, vers Bagdad, l'Asie centrale, ou la Russie. Les Arméniens, chrétiens, dans un ensemble régional à majorité musulmane, étaient les interlocuteurs privilégiés des marchands européens et reconnus, en raison de leurs qualités de commerçants et de leur fiabilité, pour organiser et accompagner des transports de marchandises vers l'Occident. Avoir été le premier État chrétien au monde, dès 305, valut à l'Arménie d'être associée aux échanges avec l'Europe, à ses réseaux culturels et d'assurer les relations avec les Croisés au Levant<sup>1</sup>.

Les influences de l'Orient, et surtout du Levant, marquent les pratiques culinaires traditionnelles et le goût pour les douceurs, les pâtisseries très sucrées, de miel ou de sucre, tels les *baklavas* (փախլափախլա)<sup>2</sup> nappés de miel, fourrés d'amandes ou de pistaches. Des apports orientaux, venant de Perse, il faut aussi retenir la consommation des œufs de poissons, ou caviar, provenant des pêcheries d'esturgeons sur la Caspienne, appartenant à des Arméniens<sup>3</sup>. Dans

1 Le dernier roi d'Arménie, Levon V de Lusignan, issu d'une lignée de Croisés, régna au XIV<sup>e</sup> siècle sur le Royaume arménien de Cilicie.

2 Une transcription en alphabet arménien accompagne les principaux termes alimentaires.

3 En Perse, on ne pêche et ne mange ni esturgeon – poisson sans écaille – ni caviar. Produit dans les années 1920, les œufs de poissons sont destinés à l'exportation. Le caviar d'esturgeon est aussi un apport de la Russie des Tsars, dont les pêcheries de la Caspienne et de la mer d'Azov étaient réputées. Les pêcheries de la famille Petrossian se trouvaient au bord de la Caspienne. Voir Françoise Ardillier-Carras, « Le caviar, perles noires d'Orient », *La GéoGraphie*, n° 1534, « À table ! Le monde dans votre assiette », 2010, p. 26-29.

un autre domaine, le *tan* (թան), apport persan, *ou dugh* iranien, *ayran* turc, préparé à partir de yaourt battu avec de l'eau puis salé et servi frais en été, est une boisson rafraîchissante venue du Moyen-Orient.

L'Occident européen influence aussi les pratiques alimentaires et l'art de la table. Par ailleurs, l'introduction en Europe de certaines productions agricoles d'Arménie, comme l'abricot, *Mala armeniaca* (ou *Prunus armenicus*), est un fait remarqué par des voyageurs, tel Pitton de Tournefort<sup>4</sup>, et relaté par Brillat-Savarin : « Les Romains importèrent l'abricot d'Arménie qu'ils appelèrent Pomme d'Arménie<sup>5</sup>. » C'est Alexandre de Macédoine qui est à l'origine de sa renommée en Occident : au IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère, traversant la région, il préleva des noyaux d'abricots qu'il emporta en Grèce, d'où ils parvinrent jusqu'à Rome.

Pour ce peuple chrétien, il n'existe pas d'interdit alimentaire : vin et viande de porc figurent donc aux menus des repas arméniens. Le boire et le manger sont ainsi inspirés de cette référence religieuse, ce qui apporte une nuance de taille dans le rôle des influences venues du monde musulman.

Teintées d'un métissage culturel entre Orient et Occident, les coutumes alimentaires en Arménie ont réussi à intégrer des apports historiques pour en faire une tradition gastronomique identitaire.

#### Des productions agricoles aux traditions alimentaires métissées

La grande diversité des productions agricoles<sup>6</sup> de ce petit pays de 29 800 km<sup>2</sup> tient à la fois à son potentiel pédoclimatique et aux caractères montagnards. Dans cette forteresse naturelle enclavée physiquement dans les massifs montagneux du Sud du Caucase, 75 % du territoire dépassent 1 500 m, pour une altitude moyenne de 1 800 m. Le volcanisme est à l'origine de caractères pédologiques très favorables à l'agriculture. Les conditions climatiques, marquées par un important ensoleillement et de fortes amplitudes thermiques saisonnières, avec des températures élevées en été, sont un atout décisif dans la mesure où le déstockage nival assure les besoins en eau pour l'irrigation. Cette configuration physique favorise les cultures maraîchères et fruitières, dont la vigne, de même que l'agropastoralisme contribuant à la production de lait et de viande bovine et ovine. Les fruits et les légumes ont toujours trouvé ici une terre de prédilection,

4 Joseph Pitton de Tournefort, botaniste du roi Louis XV, qui voyagea dans le Caucase au début du XVIII<sup>e</sup> siècle (*Relation d'un voyage du Levant, Fait par ordre du Roi*, t. II, *La Turquie, la Géorgie, l'Arménie*, Paris, Imprimerie Royale, 1717).

5 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Sautet, 1825, vol. 1, p. 265. En référence à la beauté des jardins des Romains, où l'on cultivait des fruits venus de divers pays et reconnus pour leur saveur.

6 Françoise Ardillier-Carras, *L'Arménie des campagnes. La transition post-soviétique dans un pays du Caucase*, Paris, l'Harmattan, 2004.

soit dans les vallées, soit sur les piémonts, avec une saveur valorisée par l'altitude et l'ensoleillement.

« À l'égard des melons, il n'y en a pas de meilleur dans tout le Levant que ceux des Trois Églises<sup>7</sup> et des environs » : ainsi s'exprimait Joseph Pitton de Tournefort, le botaniste du jardin des Plantes de Louis XV, à propos du melon d'eau, ou pastèque, appelé *carpous*<sup>8</sup>, ou *dzmerouk* (ծմերուկ) en arménien, dont les qualités gustatives et rafraîchissantes font la renommée de cette région bordant l'Araxe. Servis à tous les repas durant l'été, ils sont présentés en pyramides impressionnantes de boules vertes et jaunes sur les marchés et le long des routes de la vallée de l'Araxe (fig. 1).

444



1. Légumes et herbes aromatiques au grand marché d'Erevan :  
melons d'eau, ciboulette, cerfeuil, romaine, menthe, estragon, oignons, radis...  
Productions de l'élevage : fromages et yaourts

Les raisins appartiennent à cette culture du vin, dont Noé aurait été l'instigateur en plantant le premier cep de vigne en Arménie, au pied du mont Ararat où l'Arche avait échoué après le Déluge<sup>9</sup>, selon la Genèse « Le septième mois, le

7 Trois Églises était le nom donné à Etchmiadzine, résidence du Catholicoz d'Arménie située dans la vallée de l'Araxe.

8 Le terme de *carpous* aurait aussi été employé par les Grecs pour désigner tous les fruits, et signifiant le fruit par excellence.

9 La montagne de Noé aurait traditionnellement été assimilée au Mont Sararad, au Kurdistan. Après la christianisation officielle de l'Arménie, on l'a identifiée à l'*Azat Masis* (Grand Ararat).

dix-septième jour du mois, l'Arche s'arrêta sur la montagne d'Ararat » [Gn 8, 4]. La viticulture est véritablement attestée depuis l'Antiquité et les références historiques et littéraires sont abondantes, par Xénophon, dans l'Anabase, mais aussi Hérodote qui décrit le chargement de fûts sur des embarcations pour les transporter vers Babylone et le pays des Mèdes, par les Phéniciens, même, qui encourageaient les Arméniens à étendre leur vignoble pour développer le commerce du vin. Pline l'Ancien, au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, décrit plus de cent espèces de raisins en Arménie<sup>10</sup>. Les découvertes archéologiques de caves, de jarres et de morceaux de soufre témoignent qu'à l'époque du royaume d'Ourartou<sup>11</sup> le vin était une production réputée. Récemment, la découverte de pépins de raisins séchés dans une grotte de la région d'Areni, emblématique de la viticulture, a démontré que cette production remonterait à 6 100 ans et a permis d'identifier les cépages présents à cette période : *Voskehat*, *Areni noir* (*Sev Malabi*) et *Noïr*. D'autre part, la tradition orale rappelle des habitudes alimentaires traditionnelles, telles les préparations sucrées à base de raisin, toujours fabriquées dans les familles villageoises comme le *soudjour* cette friandise de pâte à base de jus de raisin cuit à point et sucré, empli de noix et enfilée sur un brin de coton.

La grenade appartient aussi au patrimoine agricole de l'Arménie. Face à la frontière iranienne, au Sud, les jardins étagés de Meghri composent un tableau délicieux. Dans un admirable désordre et l'exubérante végétation de vergers colorés de fruits, le rouge des grenades se détache du foisonnement des feuillages. Ici cohabitent presque tous les délices de l'Eden : figues, grenades, abricots, mûres blanches, noix, cornouilles, coings, pêches, kakis, donnant naissance à des pratiques familiales pour le séchage des fruits, la fabrication de confitures réputées, de jus et de « vodka » de fruits d'une « saveur sans égal », comme le mentionnent les étiquettes vantant une sorte d'IGP à l'arménienne. Une petite industrie agroalimentaire s'est développée sur ce créneau, la Meghri Canning company, qui approvisionne les épiceries et les marchés de la capitale.

Les Arméniens ont de grandes connaissances en herboristerie et savent tirer parti des vertus des plantes tant pour soigner que dans l'alimentation quotidienne. Les fruits sauvages, feuilles, racines trouvent leur utilité dans ce milieu de montagne caucasienne où la biodiversité est d'une richesse inouïe, comme en témoigne le miel d'Arménie, où les abeilles vivent au paradis, sur les vastes étendues des hauts-plateaux, fleuries « comme un drap brodé<sup>12</sup> ». Fenouil,

<sup>10</sup> Dans son *Histoire Naturelle*, vol. 12-28.

<sup>11</sup> Le royaume d'Ourartou s'établit au IX<sup>e</sup> siècle av. J.-C. sur le haut-plateau arménien, autour du lac de Van.

<sup>12</sup> Ghazar de Parpi écrit une *Histoire de l'Arménie* en 493.



thym, cerfeuil, origan, coriandre, persil, aneth figurent en bonne place, frais, en saumure ou cuits, sur les tables familiales. Les écosystèmes forestiers de la région, en particulier dans le massif du Zanguezour, sont de remarquables conservatoires d'espèces floristiques : pommiers nains, poiriers sauvages, pistachiers, églantiers, amandiers, genévriers, figuiers, etc. Ils jouent un rôle important dans la transmission de ces pratiques alimentaires associant les herbes aromatiques et les fruits sauvages à la tradition culinaire. L'économie de cueillette perdure encore, liée à la pauvreté, mais fut une pratique salvatrice pour les familles lors des épisodes dramatiques de l'Histoire, y compris dans les années post-indépendance lorsque l'économie agonisait. La richesse faunistique fait aussi partie du patrimoine alimentaire. Dans cette région de haute montagne, le gibier abonde, « des familles d'oiseaux sauvages, gras et appétissants, hantent les roseaux, se cachent dans les fourrés et les buissons », ainsi que l'écrivait Ghazar de Parpi, historien arménien aux <sup>v</sup><sup>e</sup>-<sup>vi</sup><sup>e</sup> siècles.

446

Les produits de l'agropastoralisme entrent dans la préparation de plats ou assurent l'ordinaire des repas familiaux. Le fromage égoutté et salé, le *banir* (պանիր), de lait de vache ou de brebis, est servi à tous les repas. Préparé en forme de parallélépipède, il est coupé en tranches et accompagné d'herbes fraîches, de tomates, de concombre. Le « yoghourt » arménien, épais et crémeux, ou *matsoun* (մածոն), est associé à chaque repas et figure toujours en bonne place sur la table, dans sa coupelle de porcelaine soviétique. Il fut introduit en France en 1920 par un Arménien<sup>13</sup> rescapé du génocide de 1915.

Le pain *lavash* est un symbole fort de l'hospitalité arménienne : le pain et le sel sont en effet offerts au visiteur de passage pour lui souhaiter la bienvenue (fig. 2). Ces galettes fines, sans levain, se fabriquent en famille, entre femmes, selon un rite et une gestuelle immuables, moment particulier de la vie dans les villages. Le *tonir*, four vertical de terre, représente le « foyer », le cœur de l'habitation, creusé dans le sol et situé traditionnellement au centre de la pièce principale. Dans les habitations anciennes, dont il reste des traces après la période soviétique, le *tonir* occupait une place particulière : « la pièce d'habitation, très peu meublée, se caractérise par la présence du foyer, *tanura*, équivalent du *horsis* kurde, sorte de cavité creusée au centre de la pièce qui sert en même temps de four à pain<sup>14</sup> ». Bien que *lavash* soit répandu dans tout le Moyen-Orient, c'est son utilisation qui en fait un art du manger à l'arménienne. Jan Potocki<sup>15</sup> qui traversa la région

13 Aram était un rescapé du génocide qui ouvrit boutique 8 rue de la Sorbonne, où il mit en vente du yaourt, produit alors inconnu à Paris.

14 Michel Chevalier, *Les Montagnards chrétiens du Hakkâri et du Kurdistan septentrional*, Paris, Université Paris-Sorbonne, coll. « Publications du département de géographie de l'université Paris-Sorbonne », 1985, p. 143.

15 Jan Potocki, *Au Caucase et en Chine, 1797-1806*, Paris, Phébus, coll. « D'ailleurs », 1991.



2. La fabrication du pain lavash dans le village d'Araks : en un tournemain, la galette de pâte est promptement aérée avant d'être placée dans le four

en 1797 évoque « une certaine espèce de pain, qu'ils appellent *lavach*<sup>16</sup>. Il est aussi plat qu'une grosse serviette et peut se plier de même. » La pâte est étirée par un long et fin rouleau de bois puis, en un ample mouvement tournant, elle est lancée en l'air telle une draperie, avant d'être placée sur un large support ovale recouvert de molleton et plaquée contre la paroi brûlante du *tonir* pour quelques secondes : « La femme est la prêtresse du tonir ; elle est une sorte de vestale du culte du Feu<sup>17</sup> ». Près des femmes, dont chacune tient un rôle précis dans la succession des tâches, les galettes fines se superposent, comme les pages d'un livre. Chaude et croustillante, la pâte cuite est un délice.

Avec les apports extérieurs de productions agricoles et les influences dues à l'Histoire, la cuisine arménienne est influencée par celle des pays environnants, mais aussi issue d'une mixité due au fait diasporique, alors que deux tiers des Arméniens résident hors du pays. Ce melting pot culinaire associant aux plats traditionnels arméniens ceux, entre autres, de la cuisine persane, grecque, turque et libanaise, donne un sens tout particulier à la multiplicité des pratiques et à la manière dont elles ont été intégrées dans la culture gastronomique arménienne.

16 *Lavach* ou *lavash*, la transcription de ce mot à partir de l'alphabet arménien, s'écrit indistinctement avec un « s » ou un « c ». La citation respecte l'orthographe de son auteur.

17 Avetis Aharonian, *Les Anciennes Croyances arméniennes* [Genève, 1913], Roquevaire, Parenthèses, 1980.

## LE REPAS A L'ARMÉNIENNE

« On apporta des terrines de hachis mêlés de pois et d'herbes à la crème, de hachis cuits dans des feuilles de vigne, de concombres farcis, et d'autres ragoûts dont on ne fit que servir et desservir durant plus de deux heures »<sup>18</sup>.

Le bien manger et le bien boire appartiennent toujours à la culture, où les valeurs de la « table » perdurent surtout dans les villages (fig. 3). C'est là que se maintiennent les traditions culinaires, qui ont survécu à l'époque soviétique et se sont enrichies de pratiques venant de Russie.



3. Chez Chavarch à Maghri, le bien manger et le bien boire à l'arménienne : keuftés, fromage, matsoun (yaourt), herbes fraîches, concombres... Les délices de l'Éden : sucre et miel, fruits confits, séchés, noix, noisettes, amandes, abricots, poires, grenades... arrosés de vodka bienfaisante

18 Jean Chardin, *Journal du voyage du Chevalier Chardin en Perse*, London, Moses Pitt, 1686.

## Table et tablée : un hommage à l'hôte

« Nous sommes très honorés de partager votre repas. Nous disons que nous mangeons le pain de l'invité; c'est le pain et la nourriture de l'invité que nous mangeons et nous l'en remercions<sup>19</sup> ». Ainsi s'exprime le chef de famille quand ses invités viennent s'asseoir à sa table.

La table arménienne est dressée par les femmes de la maison et organisée de façon classique, à l'européenne, avec assiettes, verres, couverts disposés devant l'invité. Seule nuance, les verres sont souvent placés près de l'assiette, légèrement de côté, alors que d'entrée, les bouteilles sont groupées à chaque extrémité de la table. Le protocole veut que le vin, le brandy, la vodka occupent une place éminente, mais rien n'interdit, société de consommation oblige, la présence à leur côté de Coca Cola, sodas, limonades. Le décor est toujours empreint de la « mode » soviétique : nappes blanches de polyester, brodées ou ajourées, verrerie clinquante et service de table en porcelaine au décor pompeux, aux dorures abondantes et boursouflées, généralement agrémentées de scènes champêtres où des bergères se font courtiser par des bergers.

Les plats sont déposés sur la table au fur et à mesure de leur préparation, ainsi le convive a toujours à sa disposition l'ensemble du menu, qu'il peut consommer dans l'ordre ou dans le désordre. Crudités, herbes fraîches ou cuites, sont placées dans des assiettes réparties un peu partout sur la table, alors que très vite arrivent en éclaircir les tomates, concombres, *matsoun* (yaourt), fromage, avec le pain *lavash*. Puis les plats chauds font leur entrée et viennent se superposer, faute de place, les uns sur les autres. On voit ainsi se chevaucher des viandes, des légumes, des poissons, dont chacun se sert au gré de ses envies. Quelques heures plus tard, le repas se termine par les desserts, fruits, fruits secs, confitures, miel, pâtisseries puis le café arménien, *haykakan sourtj* (հայկական սուրճ).

Pour accompagner la succession des plats, les verres se remplissent au rythme des toasts et les bouteilles se vident tout aussi promptement.

Tout cela se déroule dans la vaste pièce principale, au premier étage de la maison, généralement, celle qui se prolonge par une galerie servant de lieu de vie pour l'été et de sas de protection lors des froidures hivernales. La maison villageoise soviétique, habitat kolkhozien, est un élément architectural standardisé avec la même organisation de l'espace où que l'on soit en Arménie, malgré quelques rares nuances régionales. Pour planter le cadre, autour de la table, la décoration ne reflète rien d'un passé attachant : vieux meubles et bibelots anciens ont disparu. Les standards du décor sont immuables, fidèlement reproduits d'un bout à l'autre de l'Union : les mêmes buffets d'acajou verni

19 Témoignages recueillis lors de mes enquêtes dans les villages d'Arménie, depuis 1997.



côtoient les mêmes vitrines à fond de miroir dont les portes de verre biseauté protègent la verrerie en pseudo cristal décoré de dorures, le service à café en porcelaine de Leningrad, des bibelots arrivés là on ne sait d'où. Les tapis mécaniques couvrant les murs feraient oublier que l'Arménie fut le berceau du tissage d'admirables tapis dès le Moyen-Âge. Ceux-là furent fabriqués en série dans les usines et reprennent invariablement les mêmes grands motifs floraux, vert bronze et or ou grenat, d'un genre assez grossier. La table est éclairée par un lustre à pampilles, fabriqué à Moscou ou à Vladivostok, placé au centre d'un plafond décoré de stucs, comme ces « meringues » aux tons pastels, vert, rose ou bleu, collées autour des portes, dans l'encadrement des cloisons, aux angles du plafond. Ces arabesques de crème chantilly construisent une ambiance Grand Siècle, incongrue au fin fond des campagnes, mais curieusement répandue, comme si ces références « bourgeoises » pouvaient s'accorder avec la standardisation soviétique.

450

Sur le poste de télévision trône la photo de mariage colorisée, côtoyant inévitablement une vue de l'Ararat et son premier plan de peupliers. Seuls éléments attachants dans ces habitations villageoises, les livres et surtout le piano, révélateurs de la culture arménienne. La musique, qui va bientôt animer le repas, fait partie de l'éducation des enfants, de la tradition familiale pour entretenir la mémoire d'un peuple. Dans la maison villageoise, le piano n'est pas un meuble comme les autres, il trône à une place choisie dans la pièce principale.

Voilà le décor de la table où prennent place les convives, dont l'élément masculin représente l'écrasante majorité. La cérémonie du toast est d'abord et surtout une affaire d'hommes. C'est généralement autour de midi que débutent des banquets pour se terminer à la nuit tombante.

#### **La cérémonie du toast : entre bien boire et bien manger**

Dans cette assemblée d'amis ou de proches, les valeurs de la culture arménienne se déclinent à la fois dans l'assiette et dans le verre. Pour faire honneur aux invités de marque, aux amis étrangers, le chef de famille leur présente dès l'entrée dans la maison le pain *lavash* en signe de bienvenue. Chacun prend place selon un ordre plus ou moins établi, mais approuvé par le chef de table, le *tamada*, qui va jouer un rôle essentiel pour lancer et diriger le rythme des toasts. Il revient aux hommes, seuls, d'assurer les fonctions hautement stratégiques et honorifiques d'être *tamada*. Celui-ci prend place en bout de table d'où il va présider la cérémonie.

Pendant ce temps, les femmes de la maison et des voisines s'activent en cuisine alors que les jeunes filles de la famille viennent apporter les plats et les boissons.

Le repas peut alors débiter :

Je ferme les yeux et je revois cette table... Les tomates, si rondes, si rouges [...]. La ciboulette avec ses longues flèches intactes, saupoudrées de gouttes d'eau. Les herbes vertes, herbes bleues, herbes rouges, une charrette d'herbes, une meule [...]. Et la pile de lavash. Tel un manuscrit ancestral, sans âge<sup>20</sup>.

Le sens de l'accueil arménien obligeant l'hôte à offrir à son invité « plus que ce qu'il possède », la table idéale est celle sur laquelle il semble y avoir une profusion de victuailles. Une fois installés, les convives peuvent se servir librement dans les innombrables plats posés sur la table. Les entrées, ou *mezzés*, sont très variés : salades ; légumes frais et herbes ; fromage ; *soudjour* (ou *soudjoukh*, սուճուխ, sorte de saucisson) et *basturma* (բաստուրմա, viande de bœuf séchée et épicée de paprika, ail et fénu grec) ; *dolmas* (դոլմա) de feuilles de vigne ou de choux fourrées au riz et à la viande ; *beureks* (appellation d'Arménie occidentale) ou *khatchapouris* (խաչապուրի, d'Arménie orientale), feuilletés au fromage, à la viande ; ainsi que légumes farcis : aubergines, poivrons, concombres. Dans les familles arméniennes, on sait bien préparer le caviar. Il se mange à la cuiller, avec du yaourt ou de la crème. Si les œufs rosés ou orangés du caviar de truite et de carpe, sont présents sur les tables, ceux d'esturgeons, communs durant l'époque soviétique, se font rares avec la disparition des pêcheries de la Caspienne en Russie.

Alors qu'il reste encore bien des reliefs dans les assiettes, arrivent d'autres plats de résistance, viandes grillées et poissons d'eau douce occupent alors les espaces interstitiels disponibles, au besoin s'empilent les uns sur les autres. « On servit tant de viandes que j'avais à la fin trente écuelles devant moi », écrivait le chevalier Chardin<sup>21</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle. Les pratiques n'ont pas changé (fig. 4).

Les brochettes ou *khorovatz* (խորոված), aussi connus sous le nom de *chachlik*, de bœuf, poulet, porc ou mouton relèvent de la responsabilité des hommes qui doivent préparer le feu, griller la viande et la présenter avec oignons frais et herbes. Mais la cuisine arménienne est une cuisine de sédentaires, qui se traduit par des préparations longues, à la différence de celle d'autres populations vivant dans la région, et d'origine turcophone ou kurde, de culture nomade.

20 Andréï Bitov, *Un Russe en Arménie. Souvenirs d'un pays qui fut* [Uroki Armenii], trad. Dmitri Sesemann, Paris, Albin Michel, coll. « Les Grandes traductions/domaine russe », 1990.

21 Jean Chardin, *Journal du voyage du Chevalier Chardin en Perse*, op. cit.



a.



b.

4a. Esturgeon de souche sibérienne — *Acipenser baeri* —, élevage familial en Arménie  
4b. Différents types de caviar: carpe, truite, esturgeon



C'est ainsi que le *harissa* (հարիսա) est élaboré durant de longues heures voire toute la nuit. Ce plat très prisé, succès pour les cuisinières, est un ragoût, composé de viande de bœuf ou de poulet, d'un gruau de blé que l'on fait cuire longtemps jusqu'à obtenir une pâte homogène, agrémentée d'un peu de beurre. Le *khachlama* (խաչլամա), soupe aux légumes composée de morceaux de viande bouillie de chèvre, de mouton ou de bœuf est une autre préparation, parfois associée aux *keuftés*, boulettes de viande hachée avec des herbes et des oignons et dégustées avec du *matsoun* (մածոնի), yaourt épais. Quant au poisson, il parvient à trouver une place sur la table parmi les plats, les verres et les assiettes. Il est préparé au four ou au gril. C'est un plat de choix dans ce pays sans mer. Il s'agit en général de truite du lac Sevan, ou *ishkhan* (իշխան), le poisson-prince, à la chair rosée et savoureuse. Mais l'esturgeon est un *must* dans tout repas en raison de la rareté de ce poisson en Arménie. C'est généralement du *baeri* (ou siberian), qui provient de piscicultures<sup>22</sup> le long de l'Araxe, réhabilitées après l'époque soviétique. Grillé au four, servi avec des herbes et du citron, il possède une chair ferme, au goût délicat et devient un mets prisé dans les repas. Plusieurs heures après le début du festin, alors que les esprits s'échauffent, arrivent les desserts. Les Arméniens, comme les Orientaux, aiment les pâtisseries très sucrées, avec miel, noix, pistaches, épices. Le meilleur exemple en est le *baklava*, d'origine commune à tous les peuples de l'ancien Empire byzantin, de la Perse et de l'ancien Empire ottoman. Préparé à base de pâte phyllo, de pistaches, de noix, de miel, c'est le dessert par excellence, qui honore les invités et appartient aux rites de l'hospitalité.

Le pain *lavash*, ovale, présenté en piles ou roulé, près des assiettes, accompagne tout le repas. Il est comme une assiette, où l'on peut enfermer les aliments, herbes, fromage, viande, avant de la rouler et de mordre dedans, c'est aussi une serviette, pour s'essuyer la bouche et les mains où coule le jus des brochettes, c'est un tablier protecteur contre les éclaboussures maladroites, que l'on peut manger après l'avoir utilisé. Aussi plat qu'une grosse serviette et pliable à volonté, tel est le *lavash*, indissociable du festin.

Nulle visite, nul repas ne peut se faire sans la cérémonie du café à l'arménienne. Le café se prend à tout moment, en toute occasion, comme un acte de bienvenue alors même qu'on n'a pas encore échangé les premiers propos. Il est un trait

22 Dans la vallée de l'Araxe, de nombreuses piscicultures ont fleuri depuis une dizaine d'années. D'une part en raison de la demande en poisson, mais aussi pour des raisons géologiques, les nappes artésiennes qui s'étendent sous la couche de basalte, à des profondeurs de 80 m à plus de 180 m, assurent les besoins en eau pour les bassins et, surtout, une température constante, à 16°C environ, qui favorise la croissance du poisson – carpes, truites, esturgeons – alors que les prélèvements en rivières subissent une baisse sensible de température durant l'hiver.

d'union, assure une fonction sociale, une invitation à entrer dans la maison et dans la famille, pour faire connaissance.

Dans une petite bouilloire<sup>23</sup> en cuivre, étranglée au col, enflée au ventre, et présentée au bout d'une longue tige [...], à tout coup se renouvelle et se mêle le café réduit au cylindre<sup>24</sup> en une poudre qui file entre les doigts et la poussière de sucre [...]. À l'ébullition, on verse dans des tasses minuscules, puis la poudre descend au fond, et sur ce lit boueux viennent reposer quelques gorgées de la plus exquise essence<sup>25</sup>.

Ce sont des Arméniens qui ouvrirent les deux premiers cafés à Paris. En 1672, c'est Pascal, qui installe une baraque à la foire St-Germain et vend du café, puis il s'installe dans une boutique, rue de Tournon à Paris, qui devint le café Procope en 1689<sup>26</sup>. Son successeur, un autre Arménien du nom de Maliban, ouvrit un café rue de Buci. On ne soulignera jamais assez le rôle de la diaspora arménienne<sup>27</sup> dans la transmission, en Europe, de produits exotiques, tels que café ou yaourt, dès les XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles. Dans la vie des campagnes d'Arménie, le café reste toujours un symbole de l'hospitalité.

454

#### LE TOAST, UNE CÉRÉMONIE CODIFIÉE ? ALLIANCE DE GASTRONOMIE ET DE LYRISME

La cérémonie du toast est un grand moment autour de la table. Il s'agit d'un fait socioculturel dont les caractères appartiennent au monde caucasien. Si la Géorgie a développé des codes plus rigoureux, les deux autres pays du sud Caucase ont, chacun pour leur part, conservé les traditions du banquet selon des nuances propres à leur culture. Si le repas sert de faire-valoir aux envolées lyriques du toast, le vin y trouve une place aussi symbolique que délectable ; parmi les vins les plus appréciés, le Vernashen, sucré et charpenté, le dispute au vin d'Areni rouge qui représente la tradition de Noé. La région d'Areni, considérée comme la plus ancienne zone de viticulture de la région, produit un vin doté d'une symbolique forte en référence à l'histoire biblique du premier cep de vigne.

23 Ce récipient de métal, cuivre ou fer, s'appelle *djezvé*. On le tient par un manche de bois tourné.

24 Petit moulin de laiton ou de cuivre, de forme cylindrique qui assure une mouture d'une grande finesse.

25 Alexandre Hepp, *Minutes d'Orient. Propos de cour et paysages* [1895], Paris, IMEC/Koehler, 1997, cité dans Myriam Gaume (éd.), *Guide littéraire de l'Arménie*, Lausanne, Favre, coll. « Le vagabond enchanté », 2000, p. 55.

26 Du nom du garçon de café palermitain, Francesco dei Coltelli, dit Procope, qui travailla dans le fameux café de la rue de Tournon.

27 Ina Baghdiantz Mc Cabe, « Café et orientalisme en France. Le rôle des Arméniens dans la popularisation des nouvelles denrées exotiques », dans Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte (dir.), *Les Frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009, p. 261-279.

Le fait d'offrir ce vin aux invités est plus un témoignage de considération qu'une volonté de faire apprécier un vin pour sa qualité et sa saveur. Si l'Arménie est bien un des plus anciens pays de vignobles au monde, on y trouve encore peu de véritables amateurs de bon vin, malgré une tendance récente, plutôt limitée au milieu citadin. Lever son verre de vin relève donc plus d'un code de pratiques culturelles que d'une démarche d'appréciation qualitative.

En revanche, la vodka, dont on n'est pas avare lors de ces repas, a acquis ses lettres de noblesse. De consommation « ordinaire » durant l'époque soviétique, elle est devenue inséparable de tout bon repas. À cela, il existe des raisons bien comprises : dans chaque village, chaque maison, on a coutume de transformer les restes de fruits en eau-de-vie (*oghi*, օղի). La vodka est donc le produit le plus significatif de l'accord entre le potager ou le verger familial et une boisson alcoolisée indispensable pour accompagner les rencontres conviviales du quotidien. À l'automne, les alambics familiaux fonctionnent en continu dans les régions de production de fruits, dans la plaine de l'Ararat en particulier, mais aussi dans la région de Meghri, au sud, où il n'est pas rare de fabriquer autant de litres de vodka – en particulier de mûres – que de jours de l'année.

#### De l'importance du chef de table

La cérémonie du toast pourrait être peinte comme un tableau enchanteur et coloré, telle une composition impressionniste aux tons chauds, saupoudrés de brume, à la manière des pointillistes. Si cette composition devait s'animer, les gestes seraient lents, amples, et les mots se poseraient parmi les mets garnissant la table en de petites touches fines, donnant au tableau un aspect onirique, hors du temps, moment privilégié contrastant avec les dures réalités quotidiennes qu'il faudrait alors peindre comme un cubiste, en traits marqués et rigides.

Le toast se décline en un grand nombre de variantes, mais reste toujours un rite, tout autant qu'une occasion de boire une rasade d'alcool, de vodka ou de *koniak*<sup>28</sup> arménien, en prononçant le traditionnel *guenats*, santé, auquel on répond *anouch* – signifiant « que ce verre vous soit doux ». Ce rite, autour de la table, est orchestré par le *tamada*<sup>29</sup>, le maître de cérémonie, toujours un homme, désigné comme celui à qui revient la fonction d'animer le repas par des toasts. Il doit inspirer l'autorité et le respect, par son âge ou sa prestance et par sa réputation dans le village ou la famille. Un bon *tamada*, qui doit posséder des talents d'artiste et d'orateur, se reconnaît à sa capacité à déclamer tous les thèmes

28 L'appellation « cognac » n'étant pas autorisée, l'Arménie, comme la Russie, utilisent le terme russifié de « *koniak* ». La transcription en arménien, Կոնյակի, se prononce « koniak », mais pour respecter la réglementation, il est d'usage de parler de « brandy ».

29 Le *tamada* est aussi une institution dans d'autres pays, en particulier en Géorgie, où les toasts se déroulent selon un rythme plus codifié.

symboliques de l'hospitalité et de l'honneur en les adaptant aux invités présents, faire montre d'humour et d'imagination. Il lui revient aussi de savoir doser la durée des toasts, leur fréquence, distribuer les rôles pour donner la parole aux convives, de veiller aux comportements par trop alcoolisés, pour que le repas reste digne. La permanence de cette tradition du savoir-vivre autour de la table est tout aussi vivace à la ville qu'à la campagne. Toutefois, c'est au cours de repas dans les villages qu'apparaît véritablement l'attachement aux valeurs culturelles et sociales, le culte de l'hôte et le respect du moment privilégié qu'est le partage d'un repas (fig. 5).



456

5. À Aragatz un banquet avec les anciens directeurs de kombinats et de sovkhozes du village. Le *tamada*, assis au fond, a laissé la parole à un convive qui va louer l'honnêteté des invités

Parmi les thèmes animant les toasts, portés un verre à la main, le succès, la famille, la santé, les amis, les femmes et les absents sont des valeurs sûres. Un bon *tamada* saura lancer les idées qui seront invariablement reprises par l'assemblée. Dans un repas bien dirigé, le rythme des toasts s'accélère à mesure que l'atmosphère se réchauffe. On peut raisonnablement affirmer que le temps passé à manger se réduit à mesure que s'accroît celui passé à porter des toasts, à vider le verre et à le faire remplir aussitôt. Les convives peuvent, avec l'accord du *tamada*, lever leur verre en portant un toast. C'est une manière de féliciter les hôtes, de rendre hommage aux autres invités, de lancer quelque trait d'esprit pour se valoriser auprès de l'assemblée. Les verres se remplissent en permanence de vin, mais surtout de vodka, ou de *koniak* arménien, les plats s'empilent, les assiettes se remplissent, les couverts s'entrechoquent et les rires éclatent, on parle de plus en plus fort, quelques couplets de chants traditionnels, du répertoire

arménien, sont parfois lancés d'une voix de ténor, un joyeux brouhaha s'installe alors que les victuailles, qu'on pensait épuisées, se renouvellent en cuisine instantanément.

#### L'art du lyrisme : entre louanges et invocations

Comme un petit lexique à l'usage des convives, voici toute la saveur des toasts portés en l'honneur des invités d'une famille d'Arménie. Il y a là une vivante évocation de toutes les subtilités des rapports sociaux, teintés de poésie orientale, à décrypter avec attention tant ils révèlent l'âme d'un peuple et servent à le comprendre.

Les valeurs sûres des toasts les plus appréciés servent le lyrisme des invités :

- l'amitié, l'amitié entre les peuples. C'est souvent le thème favori du premier toast, surtout quand des invités étrangers sont à la table : il s'agit de les honorer. Souvent, en présence de Français en particulier, on lève son verre en l'honneur du pays des hôtes, pour souligner l'immense attachement des Arméniens à la France : « trinquons à notre amitié, à l'amitié des Français et des Arméniens. La France est l'amie fidèle qui ne nous a jamais abandonnés et vient de reconnaître le génocide ». Les invités inclinent alors la tête pour manifester leur émotion, alors que le *tamada* poursuit : « Arméniens et Français, nous sommes des frères. Que ce repas partagé soit à l'image de notre amitié ». Parfois, on ajoute « à nos amis français qui reviennent toujours nous voir et ne nous oublient pas » ;
- la patrie, l'honneur de la patrie, est un thème majeur, en Arménie particulièrement. Il est souvent associé à celui de la défense de la mère patrie, de l'hommage à ceux qui versent leur sang pour la défense du territoire. Le ton est grave. Il n'est pas rare que parmi les invités, il y ait d'anciens combattants *feddayis* de la guerre du Karabagh. Le toast est prononcé pour leur rendre hommage ;
- le succès, les études, l'éducation des enfants et leur avenir. Les enfants et leur éducation sont la préoccupation de toute famille arménienne, qui met un point d'honneur à ce qu'ils réussissent. Le toast porté aux enfants, à leur avenir, au succès dans les études – de même que celui qui fait les louanges d'un des invités ayant gravi les échelons d'une carrière, réussi des examens et en hommage à son intelligence – rejoint l'attachement à la promotion sociale par le savoir, fierté de tout Arménien ;
- la santé et la prospérité. « Pour que la vie vous épargne les maladies<sup>30</sup> » ;

30 Ce toast fut porté lors d'un banquet où plusieurs médecins figuraient parmi les invités. Peut-être était-il destiné à conjurer le sort.

- la famille, le bonheur en famille. C'est une évocation du rôle de la famille et des liens indestructibles entre chacun des membres, présents ou non ;
- le souvenir des ancêtres. Lever son verre en mémoire des anciens, ceux qui ont quitté ce monde, le toast aux parents, aux disparus, au souvenir, reste un grand classique : « à ceux qui sont là et à ceux qui ne sont plus, pour ce qu'ils nous ont donné ». Les visages sont graves, les pensées vont vers ceux dont on célèbre la mémoire et le verre se vide dignement ;
- les amis et l'honnêteté des amis. Boire pour ceux qui donnent beaucoup et ne gardent rien dans leur poche relève d'un exercice compliqué qui fait appel à l'honnêteté. Les visages s'éclairent, les yeux brillent et le contenu du verre est avalé gaiement : « pour les amis qui sont ici présents, les amis invités, qui sont d'honnêtes personnes parce que l'hôte de cette maison est honnête et n'a donc que des amis honnêtes ». Le thème de l'honnêteté est particulièrement apprécié. Les amis ainsi concernés se doivent de reprendre le même refrain par d'autres toasts qui vont, si besoin est, confirmer qu'ils accordent effectivement leur confiance et leur amitié à l'homme si honnête, leur ami, qui les a aujourd'hui conviés à sa table. Preuve, s'il en est, qu'ils s'accordent tous pour se reconnaître réciproquement honnêtes gens. L'ambiguïté de cette adresse étant que l'hôte, qui porte le toast, tient à affirmer que tous ses amis sont honnêtes, du moins parmi les convives, et qu'en conséquence, lui-même, qui n'a que des amis honnêtes, ne peut pas être malhonnête. Les déclinaisons sur l'honnêteté de l'assemblée servent aussi à conjurer le sort. L'ami c'est aussi celui qui vient à l'aide : « On reconnaît l'ami quand il accourt pour soulager le chagrin, quand on a des problèmes. Les Français sont nos amis, ils ont aidé les Arméniens après le génocide » ;
- pour les invités de ce repas : « une maison qui a des invités est une maison qui vit. Les invités font honneur à cette maison » ;
- la vie et les douceurs de la vie, et en particulier les femmes. La voix du *tamada* se fait vibrante jusqu'à l'émotion. Son regard parcourt la table pour y trouver une raison d'évoquer les femmes. S'il en est une parmi les convives, elle reçoit tous les hommages du chef de table, les femmes de la famille, souvent occupées à porter les plats, s'arrêtent un instant, touchées par les éloges qui sont ensuite repris par d'autres, auxquels le *tamada* vient de donner la parole. Il arrive qu'un convive, une main sur le cœur, l'autre tenant le verre, déclame avec lyrisme les valeurs de la famille et des femmes en particulier : « qu'une colombe blanche passe au-dessus de vos têtes, qu'elle vous apporte le bonheur et la félicité ». Parfois on rend hommage aux jolies femmes ou jeunes filles de l'assemblée, invitées autour de la table, hommage teinté de poésie orientale, rendu à leur beauté et à leur fraîcheur : « elles sont comme un rayon de soleil ou des rayons de miel et leur lumière

éclairer ce repas ». On trinque alors en louant leur grâce et leur sourire « qui sont comme des fleurs dans le parterre des amis invités ». Parfois, tout au moins lors des repas auxquels nous avons été conviée, on porte un toast à la cuisinière, aux femmes de la maison qui, en général, ne siègent pas à la table, mais se tiennent dans la pièce : « Les femmes sont les déesses du foyer. Les Arméniens aiment leur femme, mais aussi toutes les femmes. Il faut lever le verre pour les femmes et les jeunes filles, pour leur beauté et le bonheur de vivre près d'elles » ;

- certains toasts sont portés à la puissance divine. Si l'on veut rendre hommage à la bonté de Dieu, on utilise des formules poétiques qui évoquent le bonheur ou un fatalisme mesuré. Les formules se terminent alors par l'interjection *Astvatz*, si Dieu le veut, prononcée les yeux levés vers le ciel, avec ferveur.

Enfin, alors que les plats de dessert font leur entrée, que les esprits sont échauffés, la musique s'invite à table. Rares sont les assemblées où il n'y a pas de musiciens ou de chanteurs. C'est alors le moment le plus accompli de la fête. Le toast, prélude aux réjouissances vocales, a accompagné le lyrisme poétique des convives. Le chant et la danse vont compléter tout naturellement cette partition où s'accordent parfaitement la gastronomie, le bien boire, la poésie et la musique. La cérémonie du toast consiste véritablement en cette alliance entre les plaisirs de la table et des arts. Les airs traditionnels allègrement joués au hautbois par le jeune fils de la famille, accompagné de son père à l'accordéon, furent un instant de pur bonheur, de communion, inoubliable. Cette scène se déroulait à Aragatz, dans une maison du village dont les murs avaient été ébranlés et restaient gravement fissurés par les secousses du séisme de 1988. L'accordéoniste y chantait la joie de se retrouver au-delà des moments douloureux et conjugait le bonheur d'être en vie et celui d'honorer ses amis. Il n'est pas rare, non plus, qu'un invité se lève et entonne un chant patriotique, repris par l'assemblée, et que les enfants apprennent à l'école. Le toast à l'arménienne est véritablement fondé sur des valeurs d'appartenance à une nation qui a toujours lutté pour ne pas disparaître et qui vit encore dans l'inquiétude d'un autre conflit. Ce sont des moments forts lors des banquets, des hymnes à l'arménité.

Cet art de vivre se transmet ainsi dans la société des villes et des campagnes, mais reste plus ancré dans les familles villageoises. Certes, la tradition du toast n'est pas propre à l'Arménie, mais elle s'y perpétue avec l'énergie du désespoir, comme pour s'ancrer davantage encore dans la terre de la mère patrie.

Le « boire ensemble » au cours du *symposium* grec lors du culte de Dionysos, serait-il, par la solennité du rituel, une pratique culturelle préfigurant celle du toast ? Faut-il y voir des relents de paganisme quand l'art de boire



est complémentaire de banquets dédiés au plaisir de communier aux mêmes valeurs et d'approcher par le vin, le verbe ou la musique, une certaine ivresse.

Dans un pays où l'ancienneté de la viticulture et, qui plus est, son origine attestée par la Bible, sont des éléments de la construction mentale de l'arménité, l'art du toast tient d'une pratique quasiment sacrée. L'accord entre la boisson et la profusion de victuailles, le symbole du verre levé après la déclamation du toast, le contrôle du bien-boire et du bien-manger par le chef de table, sont autant de rites appartenant à une culture ancestrale, que même l'Union soviétique ne put entraver.

460

Pour saisir toutes les subtilités de la cérémonie, il faudrait évaluer la part de l'héritage culturel spécifiquement arménien, celle des apports de l'histoire et de la géographie, mais aussi la place centrale occupée par la grande diversité des productions agricoles dans cette région marquée par le mythe de l'Arche et où fut situé le Paradis terrestre<sup>31</sup>. L'art du toast, qui est aussi un art de vivre, reste le témoin d'une culture toujours vivace de l'hospitalité ; il appartient à ces grands moments où apparaît pleinement l'harmonie entre la terre et les sociétés humaines.

---

31 « Carte du Paradis Terrestre selon Moïse », attenante à la *Table historique du Premier âge du Monde tirée de la Genèse. Contenant ce qui s'est passé de plus considérable pendant 1656 ans et dix jours jusqu'au Déluge* [1724], Paris, BnF, département des Cartes et plans, Ge D 13530, 18,5 x 29 cm ; feuille entière : 40 x 46,5 cm, en ligne, disponible à l'adresse : <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb40718120q>, consulté le 24 mai 2017. La carte de Pierre Moullart-Sanson de 1724 localise le territoire considéré alors comme le jardin d'Eden, dans l'Arménie historique. L'endroit se situait entre les sources du Tigre, de l'Euphrate, du Phas et de l'Araxe. L'appellation de cette carte reprend mot pour mot l'intitulé de cette carte telle qu'elle est inventoriée.

## KAVA, WHISKY ET COGNAC : BOISSONS FORTES ET DÉCLIN DES « INDIGÈNES » HAWAÏENS AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE<sup>1</sup>

*Christian Huetz de Lempis*

On connaît le caractère tardif de la découverte et de l'exploration du « cinquième continent », l'Océanie, en fait un ensemble d'archipels dispersés au sein d'immensités océaniques représentant pratiquement le tiers de la surface du globe. Toutes ces îles étaient peuplées par des « indigènes », Polynésiens, Mélanésiens et Micronésiens, suivant la classification de Dumont d'Urville. Ils avaient en commun l'ignorance de l'écriture, des métaux, de la roue et de bien d'autres produits et denrées parmi lesquels toute la gamme des boissons alcooliques, pourtant importantes dans bon nombre de « civilisations premières ».

Mais on sait que rares sont les populations n'ayant pas une boisson emblématique, dotée de vertus spécifiques, excitantes, calmantes, aphrodisiaques ou autres. Dans le Pacifique, c'est le kava qui a tenu ce rôle jusqu'à l'arrivée des Européens et le remplacement du kava par les alcools qui entraîna d'importantes conséquences sanitaires, démographiques, voire politiques et culturelles. C'est ce choc que nous allons évoquer ici, en prenant l'exemple particulièrement frappant des îles Hawaï, le dernier des grands archipels océaniques découvert par James Cook lors de son troisième voyage en 1778<sup>2</sup>. La civilisation du kava de l'Hawaï préeuropéenne n'allait pas résister longtemps à la concurrence des boissons apportées par les nouveaux venus et à la perception péjorative du kava à la fois « drogue pernicieuse » (Cook) et symbole du monde païen.

1 Voir les excellents ouvrages des historiens américains : Ralph Simpson Kuykendall, *The Hawaiian Kingdom, 1778-1893*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1966-1968 ; Gavan Daws, *Shoal of Time. A History of Hawaiian Islands*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1968 ; Phil Barnes, *A Concise History of Hawaiian Islands* [1999], Honolulu, Petroglyph Press, 2013 ; et Christian Huetz de Lempis, *Le Paradis de l'Amérique. Hawaï, de James Cook à Barack Obama*, Paris, éditions Vendémiaire, coll. « Empires », 2017.

2 *Troisième voyage de Cook ou Voyage à l'Océan Pacifique*, Paris, Hôtel de Thou, 1785, t. IV, p. 86.

Comme l'ont remarqué les premiers voyageurs dans le Pacifique, les indigènes ne connaissaient pas l'alcool mais une seule boisson présentant quelques propriétés intoxicantes, le kava (ou *kawa*, ou encore *awa* aux îles Hawaï). Présent dans une bonne partie des îles du Pacifique, notamment en Polynésie, le kava résulte de la macération dans de l'eau de la racine d'un genre de poivrier (*piper methysticum*). Coupée en morceaux, broyée, parfois mâchée et recrachée, cette racine donnait, mêlée à l'eau, un genre de décoction un peu trouble avec un goût peu marqué, parfois un peu terreux. Le kava n'était pas conservé mais préparé pour une consommation rapide, voire immédiate. Pour les cérémonies, il était mis dans de grands récipients à quatre ou six pieds, qui sont parmi les objets les plus beaux et les plus soignés de l'artisanat domestique en bois des insulaires. La distribution se faisait notamment avec des coupes et des demi-noix de coco évidées.

462

La consommation de kava était affaire d'hommes, et plus particulièrement de chefs. À Hawaï, note Cook, « les chefs commençaient toujours leur repas en buvant une liqueur tirée de la racine d'un poivrier (le kava). » On retrouve des rituels comparables dans une bonne partie de la Polynésie, des Samoa à Wallis et à Tahiti. Souvent, le kava était distribué au cours de cérémonies où la position des individus, des familles et des clans dans la hiérarchie sociale, politique, voire religieuse, était marquée. La préparation du kava requérait par exemple des jeunes filles vierges qui mâchaient la racine et crachaient le kava dans des bols spéciaux (Samoa). Les visiteurs étaient accueillis et honorés en fonction de leur rang et des présents qu'ils apportaient. Le kava avait donc une fonction considérable au point que l'on a pu évoquer parfois une « civilisation du kava ». Sans aller jusque-là peut-être, à Hawaï le kava était un élément important dans la vie de l'archipel avant l'arrivée des Européens, et l'on comprend aisément que ceux-ci aient voulu en abolir l'usage en le considérant comme une « drogue pernicieuse », suivant les observations de Cook qui le condamne sans appel pour des raisons sanitaires :

L'usage immodéré de l'awa leur fait beaucoup de mal ; ceux qui en étaient le plus affectés avaient le corps couvert d'une galle blanche, les yeux rouges et enflammés ; ils étaient très maigres, leurs membres tremblaient et ils ne pouvaient lever la tête. Cette boisson (cependant) n'abrège pas la vie de tous les individus, car [le roi] Terreoboo, Kaoo et quelques autres chefs étaient très vieux, mais elle amène toujours la décrépitude de bonne heure<sup>3</sup> [...].

3 *Ibid.*, t. IV, p. 64. Il y a tout un débat dans les pays européens sur son éventuelle nocivité pour le foie et sur les causes de celles-ci.

De fait, le kava n'est pas une boisson anodine. C'est un puissant relaxant, un euphorisant et un anesthésiant. Il est très riche en lactones (kawalactones). Sa consommation « immodérée » peut avoir des effets abrutissants, voire destructeurs, avec cependant un correctif de taille : il n'entraîne ni dépendance ni accoutumance. Les éléments nocifs disparaissent assez rapidement après le sevrage ; d'où l'observation de Cook sur les états contrastés des chefs. En tout cas, les Blancs, dès le début, s'en méfièrent, et leur opposition s'accrut après 1820 et l'arrivée des missionnaires de l'*American Board of Commissioners for Foreign Missions* (ABCFM) de Nouvelle-Angleterre. Le kava était condamné comme malsain, mais aussi comme partie intégrante de l'ancien monde païen. De surcroît, il n'avait que peu de qualités gustatives propres à en faire une boisson agréable et désaltérante pour des palais habitués à des goûts et des sensations beaucoup plus forts. Il était donc appelé à disparaître aux Hawaï. Dans d'autres archipels, étant donné son importance dans le maintien de la hiérarchie sociale, il a été « récupéré » par les missionnaires comme élément stabilisateur de la société. C'est le cas par exemple à Wallis et Futuna, sous l'égide jusqu'à nos jours de la mission catholique qui a fait du kava l'un des fondements de ce que l'on a souvent appelé une théocratie. La renaissance actuelle de l'intérêt pour le kava dans une bonne partie du Pacifique vient d'ailleurs de ce qu'il symbolise une certaine idée de « l'identité océanienne » : on le voit dans sa fonction d'apaisement, en particulier dans le cadre des lieux où on le consomme, les *nakamals*. À ce titre, ces « bars à kava » se multiplient dans des lieux où le kava n'avait jamais été ou n'était plus présent depuis longtemps (Nouméa).

#### Le choc de la découverte

L'opinion générale des tout premiers voyageurs européens ou américains aux îles Hawaï attribue aux indigènes des qualités de santé et de gaieté, à l'exception des quelques chefs abrutis de kava et de quelques cas de malformations (consanguinité?). Leur aisance dans la natation, leur goût pour la lutte, les sports, la danse (*bula*), le chant ont été soulignés par Cook comme par Vancouver. Ce peuple apparemment heureux, malgré la contrainte d'un système de castes et la servitude des tabous, vit dans l'arrivée de Cook en 1778 le retour du grand dieu Lono et de sa suite. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que les Hawaïens aient cherché à se procurer ce qui faisait la puissance des visiteurs, les vaisseaux, les armes, les objets en métal, certains tissus et bien sûr aussi, un peu de ces boissons fortes dont l'usage pouvait rappeler celui du kava. Aux Hawaï, ni Cook ni Vancouver n'ont pu, s'ils l'ont voulu, empêcher le développement du goût des indigènes pour les alcools, pas plus qu'ils ne sont parvenus à les protéger du mal vénérien. La multiplication

des navires de passage à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle a permis une généralisation et une banalisation de l'usage des boissons alcoolisées. Certes, ce sont surtout les chefs qui avaient de quoi échanger des vivres voire des femmes à ces navires, contre des produits de la « civilisation », y compris l'alcool, qui enclenchèrent le mouvement. Mais les indigènes apprirent à fabriquer eux-mêmes des boissons alcoolisées ou fermentées artisanales, dont la consommation se répandit rapidement. C'est ce qu'observa au début des années 1830 l'un des premiers missionnaires puritains arrivés peu de temps auparavant de Nouvelle-Angleterre, William Ellis, au cours d'une visite à Kearakomo, un village du district de Puna, à l'Est de l'île d'Hawaï :

464

Le village était très peuplé et les indigènes se rassemblèrent rapidement autour de nous. À notre grand regret, les deux tiers des habitants étaient ivres, état que nous avons souvent l'occasion de déplorer dans les villages que nous avons traversés. L'ivresse était généralement provoquée par la fermentation du jus de canne à sucre, de patates douces ou de racines de ti<sup>4</sup>...

Ainsi, un demi-siècle après l'arrivée de Cook, l'alcoolisation des populations indigènes était déjà avancée. En même temps, se mettaient en place les éléments d'un conflit majeur, avec l'installation à partir de 1820 des missionnaires puritains envoyés par l'ABCFM (*American Board of Commissioners for Foreign Missions*) en provenance de la Nouvelle-Angleterre (Boston). Nourris d'un puritanisme des plus rigoureux, ils venaient pour prêcher une morale austère et exigeante qui excluait bien sûr tous les alcools au même titre que tous les jeux, la danse (*hula*) et tout ce qui pouvait inciter à la fornication. À Boston, on savait bien que dans ces îles lointaines le danger était permanent et les tentations fortes. Pour mieux résister, le *Board* avait décidé de n'envoyer que des couples dûment mariés. Sur place, les révérends protégèrent leur famille contre l'influence des indigènes, tout en s'efforçant de sauvegarder leurs ouailles hawaïennes de la menace des vices « européens ». Mais là, les missionnaires ne se heurtaient pas seulement au « laxisme » ou au caractère « luxurieux » des indigènes. Ceux-ci étaient soutenus par une partie de la population civile blanche, hostile au « carcan » missionnaire et adepte d'une liberté aisément confondue avec la licence. Mais ce sont naturellement les marins, et notamment les baleiniers, qui manifestèrent le plus leur hostilité.

4 William Ellis, *À la recherche de la Polynésie d'autrefois* [*Polynesian Researches, during a Residence of Nearly Eight Years in the Society and Sandwich Islands*, Londres, 1836], trad. Société des océanistes, Paris, musée de l'Homme, coll. « Publications de la Société des océanistes », 1974, t. II, p. 831. Le ti (*cordylane terminali*) est une plante à usage multiple, dont le tubercule à forte teneur en sucrose était largement consommé.

Dans les premières décennies de la présence missionnaire, certains ont raconté les pittoresques conflits qui les ont opposés aux baleiniers de passage. Ceux-ci s'ancrent au large de la mission et tiraient un coup de canon pour convier les femmes à des orgies probablement bien alcoolisées ! Les femmes affluaient alors à la nage malgré les objurgations de leur pasteur. C'est une situation classique dans le Pacifique où se juxtaposent indigènes, missionnaires catholiques ou protestants et autres Blancs. L'originalité des Hawaï tient au grand nombre d'escales de baleiniers.

Mais l'importance du rôle des missionnaires puritains dépasse de beaucoup l'anecdote, et a pesé dans l'histoire économique de l'archipel en ce qui concerne la production d'alcool. En effet, la canne à sucre, qui faisait partie du complexe vivrier océanien, a été cultivée très tôt et est apparue aux missionnaires comme une spéculation d'avenir, lorsque la pêche baleinière déclinait. Aussi participèrent-ils aux nombreuses tentatives pour créer des plantations sucrières dans le deuxième quart du XIX<sup>e</sup> siècle. Les perspectives de développement ne se concrétisèrent qu'un peu plus tard, lorsque furent résolues les exigences de terres, d'eau, de capitaux, de main d'œuvre et enfin de marché, avec le traité de réciprocité avec les États-Unis (1876) qui ouvrit véritablement la période du « sucre roi ». Les Hawaï devinrent ainsi dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle des « îles à sucre », complètement dominées par l'économie sucrière dans un système des plus efficaces et des plus rentables du monde tropical. Mais l'originalité des Hawaï, par comparaison avec les Antilles par exemple, vient de la quasi-absence du complément classique de la production de sucre, celle de rhum. Il y avait bien quelques produits dérivés (tafias) pour la consommation locale (indigènes, baleiniers). Mais l'industrie sucrière hawaïenne proprement dite, contrôlée par de grosses sociétés (*Big Five*) aux mains d'une aristocratie largement issue de la Mission protestante de l'ABCFM, a laissé de côté pour des raisons éthiques une orientation jugée corruptrice et dégradante, la production industrielle de rhums de qualité.

#### Les alcools, un enjeu commercial disputé

À côté de la fabrication et de la consommation d'alcools indigènes et artisanaux, qui jouèrent un rôle sûrement important dans l'alcoolisation du menu peuple, Hawaï a constitué un marché assez considérable pour les boissons importées. Il y en avait deux types essentiels, associés à deux provenances majeures. D'abord, les eaux-de-vie et vins français qui tenaient le haut du pavé et avaient été pionniers sur le marché local. Ils avaient l'avantage d'avoir été vivement soutenus par les navires de guerre français venus en aide aux missionnaires catholiques contre les souverains indigènes, conseillés par les pasteurs puritains, et tous les capitaines français signèrent des accords de « paix

et d'amitié » entre la France et le royaume hawaïen<sup>5</sup>. Que ce soit le commandant Laplace (convention du 17 juillet 1839, art. 6), le consul Perrin (traité de 1846), l'amiral Tromelin (manifeste du 22 août 1849), tous prévoient des conditions tarifaires très favorables, au moins égales à celles de la nation la plus favorisée, et présentent des articles spécifiques pour les vins et eaux-de-vie. C'était soutenir la production française contre la masse des alcools de tous types venus du monde anglo-saxon, gin, whisky, bourbon, etc. L'action des canonnières françaises avait un arrière-goût de Cognac pour les pasteurs puritains qui la dénonçaient vigoureusement.

466

Les besoins étaient en effet considérables. Il n'était pas rare de trouver dans les maxima saisonniers cent, et parfois beaucoup plus, baleiniers à l'ancre. Le maximum de 596 escales de baleiniers dans l'archipel date de 1846. Les rues des villes, en particulier Honolulu et Lahaina, se trouvaient ainsi fréquemment envahies par des centaines, voire deux mille ou trois mille marins, gens rudes, avides de boissons et de plaisirs, volontiers querelleurs et évidemment fort méprisants pour les autorités « canaques ». Il y avait bien quelques exceptions parmi les capitaines et même les équipages, mais la dureté des campagnes ne laissait guère de place à la mollesse.

Prostitution et alcools se développèrent alors en parallèle de façon spectaculaire, favorisés à la fois par un certain « laxisme » des mœurs sexuelles des indigènes, et par l'habitude des marins de dépenser sans compter après des mois d'une vie terriblement dure. On buvait ferme dans les *grogshops*, les tavernes qui se multiplient dans les ports. Les marins ivres devenaient aisément violents. Il est évident que les bordées mémorables des marins en goguette bouleversaient la vie ordinairement tranquille des petites villes<sup>6</sup> et suscitaient la réprobation vigoureuse des missionnaires, s'efforçant sans beaucoup de succès de lutter contre l'ivrognerie et la débauche. Il était bien difficile de contrôler l'énergie débridée de milliers d'hommes avec quelques policiers indigènes qui étaient beaucoup plus raillés que craints. Les rixes, les désordres de toute nature étaient monnaie courante, et les tentatives pour rétablir l'ordre se soldaient souvent par de véritables émeutes, malgré les essais d'intervention des consuls des différentes nations.

C'est ainsi qu'en 1852, un marin arrêté pour ivresse et désordre publics ayant été tué accidentellement par son geôlier, plus de 3000 membres d'équipages de baleiniers, en proie à la plus vive fureur, se répandirent dans Honolulu,

5 Paul Huetz de Lempis, *Les Français, acteurs et spectateurs de l'histoire de Hawaï (1837-1898)*, Paris, thèse, école des Chartes, 2001.

6 James A. Michener a bien rendu dans son roman à succès *Hawaii* (New York, Random House, 1959) l'ambiance régnant à Lahaina au moment de l'arrivée des flottes de baleiniers.



brûlant le poste de police et terrorisant la ville (elle ne comptait alors que 11 400 habitants) pendant plus de vingt-quatre heures, au point que le gouvernement dut proclamer la loi martiale.

Ainsi, les villes escales pour les baleiniers étaient des foyers très actifs de consommation d'alcools. Les missionnaires, le gouvernement et diverses associations s'efforçaient d'aider les marins en difficulté en leur apportant un appui moral et religieux, et en les incitant vivement à la tempérance. C'était le but de la *Seamen's Bethel* (Aumônerie des marins) organisée en 1833. Celle-ci fonda la première église destinée aux étrangers, et en 1843 sur l'initiative de son révérend Samuel C. Damon fut créée *The Temperance Advocate and Seamen's Friend* qui s'enorgueillit d'être « le plus ancien journal à l'ouest des Rocheuses ».

Comme on pouvait s'y attendre, le goût pour l'alcool ne put que se renforcer « par mimétisme », pourrait-on dire, auprès des indigènes venant s'installer dans les villes, Honolulu surtout. De même, boire de l'alcool devint une quasi-obligation pour les jeunes Hawaïens recrutés par les baleiniers comme compléments d'équipage, quand ce ne serait que pour résister aux terribles conditions climatiques des campagnes de pêche.

Ainsi, les alcools forts ont pénétré massivement dans la société insulaire, tant dans le menu peuple que parmi les expatriés et les marins des baleiniers. Reste une catégorie que nous n'avons pas encore évoquée, et qui a joué un rôle essentiel dans l'alcoolisation et le déclin de la situation des indigènes, par son pouvoir, son influence et son exemple : il s'agit des souverains et de leur entourage. Malgré les pressions exercées par les missionnaires puritains, la plupart des souverains se sont laissés aller à des consommations d'alcool qui impressionnaient les visiteurs, des consommations à la mesure de leur stature et de leur résistance. Rois, reines et grands chefs voyaient-ils là la marque de leur statut supérieur, dans le droit fil de leur monopole du kava autrefois ? En tout cas, les témoignages de leur imprégnation alcoolique sont multiples et leur valurent souvent des surnoms significatifs : ainsi celui de *Whisky Bill*, attribué au roi William Lunalilo, qui régna de 1872 à 1874 et mourut à 39 ans : mieux valait le voir le matin ! Le dernier grand roi d'Hawaï, David Kalakaua, sur le trône de 1874 jusqu'à sa mort en janvier 1891 au cours d'un voyage aux États-Unis, était moqué comme étant le *Merry Monarch*, gros buveur, joueur, promoteur de tout ce qui pouvait rappeler les fêtes, les danses, les cérémonies de l'Hawaï d'autrefois, l'alcool se substituant simplement au kava.

#### Le rôle destructeur de l'alcool

Il est certes très difficile de définir le rôle de l'alcool dans l'effondrement du nombre des indigènes hawaïens au XIX<sup>e</sup> siècle. L'archipel a connu dans cette période une catastrophe démographique dont l'ampleur dépasse les phénomènes

comparables que l'on trouve dans d'autres îles du Pacifique. On ignore bien sûr le nombre d'Hawaïens à l'arrivée de Cook, en 1778. Les estimations vont de 220 000 à 300 000, parfois beaucoup plus. Il faut attendre 1853 pour avoir un chiffre plus fiable : il y a alors 71 019 Hawaïens et métis d'Hawaïens dans tout l'archipel. Le déclin se poursuit par la suite, avec 51 531 en 1872, et 39 656 en 1900.

Les causes de ce désastre sont connues et bien sûr multiples, et il est d'autant plus difficile de faire la part de chacune<sup>7</sup> qu'il y a des causes directes et indirectes. Une cause essentielle du recul provient de l'irruption de maladies nouvelles (lèpre, syphilis), surtout épidémiques (variole, rougeole, coqueluche, grippe, etc.). Il ne faut pas oublier non plus les guerres intestines au début du siècle, ni l'émigration sans retour de nombreux jeunes hommes embarqués sur les baleiniers dans les années 1830-1870. Il s'y joint aussi tout un ensemble de causes indirectes, allant du choix malheureux de vêtements à l'européenne mal adaptés au climat, jusqu'à la stérilité plus ou moins liée à la prostitution. Parmi ces facteurs indirects du déclin des indigènes, figure évidemment la consommation massive d'alcool. Celle-ci peut générer une mortalité directe (rixes, accidents) mais a aussi et surtout une influence catastrophique sur la santé d'une population de surcroît sans accoutumance. L'alcool entraîne une fragilisation des organismes qui ouvre la voie à de multiples maladies. Il est ainsi partie intégrante de ce qu'on pourrait appeler le complexe mortifère affectant les indigènes. On en retrouverait aussi les effets au niveau d'une natalité faible pour cette époque et ce type de population.

468

Cette relative stérilité, et son lien probable avec une alcoolisation massive, se retrouve à la tête du royaume. La dynastie des Kamehameha s'éteignit avec Kamehameha V, mort en 1874 sans enfants. Son prédécesseur, Kamehameha IV, n'avait eu qu'un fils, Albert-Edouard, mort à l'âge de 5 ans. Ses successeurs, William Lunalilo et surtout David Kalakaua, n'eurent pas non plus de descendance. Tous moururent relativement jeunes, dans la quarantaine. Quelle place l'alcool a-t-il tenu dans cette dramatique faiblesse à la tête du royaume ? L'alcool est-il la cause de cette faiblesse, ou n'est-il qu'un moyen de faire face... ou d'oublier un monde qui échappait de plus en plus aux souverains ? *Le Merry Monarch*, à l'hospitalité si généreuse et arrosée, David Kalakaua, ne manquait pas de dire sa mélancolie au voyageur français Georges Sauvin<sup>8</sup> au retour des États-Unis, dont il percevait bien les convoitises sur l'archipel :

7 Voir par exemple Christian Huetz de Lempis, « Populations indigènes et maladies nouvelles au moment de la découverte », dans Christian Buchet (dir.), *L'Homme, la santé et la mer*, Paris, Champion, coll. « Sciences, techniques et civilisations du Moyen Âge à l'aube des Lumières », 1997, p. 231-251.

8 Georges Sauvin, *Un royaume polynésien : îles Hawaï*, Paris, Plon/Nourrit, 1893, p. 121-122.

J'ai peur de blesser votre amour propre d'européen, dit le roi, mais un pays dont la traversée est de sept jours en train express, qui s'appuie sur deux océans, où chaque citoyen a sa valeur, où la richesse est sans limites, c'est un géant avec lequel les grands comme les petits doivent compter... vous et moi, continua le roi avec un triste sourire, nous sommes le passé... lui, c'est l'avenir...

L'alcool ne contribuerait-il pas à cette lucidité désabusée, à ce renoncement nostalgique si caractéristique de cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle hawaïen ?



## LES PHILIPPINES, CARREFOUR CULTUREL ET CULINAIRE

*Yves Boquet*

La République des Philippines est un creuset culturel original en Asie. Si le fond de population austronésien est similaire à celui de l'Indonésie, le pays, le plus éloigné du continent asiatique parmi les grands archipels de l'Ouest du Pacifique, est le seul d'Extrême-Orient à n'avoir pas été modelé par les traditions hindouiste ou bouddhiste. À l'exception de la partie musulmane de Mindanao, l'archipel philippin est au contraire essentiellement catholique, le seul d'Asie avec le petit Timor de culture portugaise, et la troisième nation catholique du monde après le Brésil et le Mexique. Alors que Chine, Inde, Japon, Corée, Siam/Thaïlande, Cambodge et d'autres pays asiatiques ont une longue histoire politique et culturelle, c'est l'arrivée des Espagnols au XVI<sup>e</sup> siècle qui a créé le pays de toutes pièces.

Aujourd'hui, si les produits « made in the Philippines » sont bien discrets sur les marchés mondiaux, le pays peut être considéré comme un des plus ouverts au monde extérieur, entre autres par le déploiement de millions de travailleurs philippins à travers le monde, employées de maison, infirmières, techniciens de chantier, hôtesse de l'air, musiciens, matelots... qui soutiennent l'économie du pays par leurs salaires obtenus ailleurs. Le pays est sans doute le plus occidentalisé d'Asie du fait de la double colonisation, espagnole puis américaine, et un des plus « globalisés ».

Dans cette contribution, nous présenterons quelques aspects de ce pays en phase avec les domaines d'intérêt et de recherche de notre collègue et ami Jean-Robert Pitte : Japon, religion, paysages, et surtout boissons et nourritures, où s'illustre parfaitement l'hybridation culturelle qui caractérise l'archipel philippin.

### INFLUENCES CROISÉES : JAPON, ESPAGNE, ÉTATS-UNIS ET CHINE

Archipel tropical de 7107 îles, les Philippines ont de nombreux points communs avec le Japon. Les territoires (380 000 km<sup>2</sup> pour le Japon, 300 000 km<sup>2</sup> pour les Philippines) et les populations (126 millions de Japonais, 103 millions de Philippines) sont du même ordre, avec des densités de population très élevées

dans un cadre géographique similaire (volcans et montagnes dominant des plaines littorales étroites, sauf celle du Kantô en arrière de Tokyo et de Luçon central au nord de Manille). Un jumelage vient d'ailleurs d'être mis en place (printemps 2016) entre la province d'Albay (Philippines) et la municipalité japonaise de Fuefuki (préfecture de Yamanashi), qui abritent respectivement le mont Mayon et le mont Fuji, deux superbes cônes volcaniques dont on tire fierté dans les deux pays. Une exposition similaire aux risques naturels majeurs (typhons, séismes, tsunami, éruptions) rapproche les deux pays, bien que la meilleure organisation du Japon, même si elle a été ébranlée par la catastrophe de Fukushima, y limite la vulnérabilité des populations nippones, au contraire des Philippines, qui ont du mal à éviter les pertes humaines lors des cyclones. L'expertise japonaise dans le domaine de la prévention des risques est reconnue et appréciée aux Philippines, qui font souvent appel aux ingénieurs nippons. Comme en de nombreux pays asiatiques, la déférence envers les personnes âgées reste un pilier des relations sociales. Elle se marque aux Philippines par la coutume du *mano*, qui consiste pour la personne plus jeune à s'incliner légèrement devant la personne à honorer et à lui saisir la main pour la porter à son front. Les enfants le font avec des adultes, les adultes avec les personnes âgées. L'extrême politesse légendaire des Japonais a son pendant dans la société plus exubérante des Philippines par l'utilisation du mot *pô* en fin de phrase, dès que l'on s'adresse à une personne plus âgée, inconnue, étrangère, ou d'autorité (policier, politicien, professeur...) même dans une phrase en anglais : *Excuse me pô!* ou *Thank you pô!*

Cependant, les deux pays diffèrent par bien des points. Alors que le Japon est uni par sa langue et sa longue histoire, les Philippines sont linguistiquement plurielles, puisque le tagalog de Manille n'a guère plus de locuteurs que le cebuano du centre du pays, et que les autres langues régionales, bicolano, waray, kapampangan, ilocano, ilongo... qui ont aussi chacune des millions de locuteurs, sont bien différentes dans leur vocabulaire. Le Japon est aujourd'hui un pays vieillissant, alors que les Philippines ont conservé une fécondité nettement supérieure à celle de la majorité des autres pays asiatiques. Il en résulte aujourd'hui des courants croissants de migration de personnel soignant philippin vers le Japon, tandis que des touristes et retraités japonais viennent plus nombreux aux Philippines. Si la culture et la consommation du riz sont communes aux deux pays, ainsi que celle de poisson, le sushi et le sashimi ne sont présents aux Philippines que dans de rares restaurants japonais. Les pêcheries philippines demeurent artisanales, en utilisant les *bangka* (pirogues-catamarans à deux flotteurs) du monde des îles du Pacifique, bien loin des navires-usines japonais. L'usage des baguettes, commun à l'espace sinisé du Vietnam au Japon, est inconnu aux Philippines où l'on mange avec fourchette

et cuiller (sans couteau). La consommation du thé reste confidentielle aux Philippines, dont le climat pourrait pourtant permettre comme à Ceylan ou au Vietnam, le développement de plantations. La pression démographique est une des raisons de la sculpture des merveilleuses rizières étagées du pays Ifugao du nord de Luçon, bien plus impressionnantes que celles de Bali, alors qu'ailleurs le cocotier se hisse sur les pentes loin des sols sablonneux des rivages. La montagne forestée japonaise n'a pas connu les déboisements massifs subis par les Philippines, qui en paient aujourd'hui le prix avec une intensification érosion et de nombreux glissements de terrain lors des typhons. Dans le domaine des transports, si les principales îles japonaises sont aujourd'hui toutes reliées par ponts et tunnels pouvant faire circuler des rames Shinkansen de Hokkaido jusqu'à Kyushu, la culture ferroviaire philippine est quasiment inexistante : il n'y a pas de gare digne de ce nom, et il n'existe aucun lien fixe entre Luçon ou Mindanao et les îles centrales qui forment l'archipel des Visayas. Enfin, si l'économie japonaise est dominée par des firmes industrielles de notoriété mondiale (Toyota, Honda, Sony, Mitsubishi, Minolta, Hitachi...), aucun grand groupe manufacturier n'a émergé aux Philippines. Le pays produit peu, et les investissements industriels y sont majoritairement japonais (sous-traitance électronique, montage automobile pour le marché local).

Les Japonais ont occupé les Philippines de 1941 à 1945, y agissant trop souvent de la même manière brutale que dans d'autres pays asiatiques, et la reconquête américaine y fut difficile. Si Douglas MacArthur a pu finalement réaliser sa prophétie de 1942 (*I shall return*), cela s'est fait au prix fort, avec une destruction quasi complète de Manille au début 1945, comparable à celle de Tokyo quelques semaines plus tard. Les relations nippono-philippines sont aujourd'hui cordiales, et se renforcent face aux visées chinoises sur les îlots de mer de Chine, mais le souvenir des exactions japonaises n'a pas disparu dans la mémoire des Philippines âgées. Le contact avec l'occupant japonais a été trop court pour durablement influencer la culture philippine. Cependant, les *manga* et le *karaoké* ont trouvé aux Philippines un terreau fertile où prospérer.

Plus de trois siècles de colonisation espagnole, de la conquête par Miguel Lopez de Legazpi en 1565 au traité de Paris en 1898, ont en revanche profondément marqué l'archipel philippin.

Comme au Mexique, dont dépendait en fait l'archipel philippin, la colonisation espagnole s'est faite par le sabre et le goupillon. L'établissement de la domination ibérique s'est accompli sans grande résistance (sauf à Mindanao) du fait de l'absence d'État centralisé puissant dans l'archipel, et s'est accompagné de la mise en place d'un système économique-social de grandes exploitations (*haciendas*) par le biais de l'*encomienda* comme en Amérique latine, et d'une



christianisation rapide des populations. Dominicains, Franciscains, Augustins, Récollets et Jésuites, chacun dans leur secteur géographique, entreprirent de convertir les *indios* regroupés en villages. L'éducation était entre les mains des hommes d'Église, qui plutôt que d'enseigner l'espagnol aux autochtones, les évangélisèrent dans les langues locales, en tolérant l'intégration de coutumes locales dans les *fiestas* religieuses qui devaient se multiplier jusqu'à aujourd'hui. De nos jours, la foi catholique imprègne profondément la culture philippine, riche en processions où des statues sont promenées à travers la ville (Vierge d'Antipolo, Santo Niño de Cebu, Nazaréen noir de Quiapo à Manille). Point de pénitents cagoulés à la manière espagnole, mais chaque Vendredi saint plusieurs personnes choisissent de rejouer la crucifixion du Christ à San Pedro Cutud (province de Pampanga au nord de Manille), tandis que d'autres s'autoflagellent avec une ferveur sanglante digne de pèlerins chiites. Un des jurons classiques des Philippines est *susmarijosep* (Jésus Marie Joseph), et nous nous rappelons avec délice du nom du commandant de bord dans l'appareil de la *Philippine Airlines* nous menant pour la première fois à Manille : « Captain Jesus de Dios ». Quel sentiment de sécurité ! Dans la vie quotidienne, les images religieuses sont un des éléments de décoration extérieure des jeepneys, ces célèbres minibus philippins où les chauffeurs ont accroché statuette en plastique et crucifix à leur rétroviseur, tandis que les passagers multiplient les signes de croix pour rester en vie dans la circulation frénétique de Manille. La musique d'ambiance des centres commerciaux inclut dès septembre des cantiques de Noël, et la polémique française sur les crèches de Noël est considérée avec incrédulité aux Philippines puisque, même au cœur du quartier d'affaires de Makati, on trouve des crèches en plein air. Impensable à La Défense ! Une visite papale, comme celles de Jean-Paul II ou tout récemment (janvier 2015) de François, attire des foules exceptionnelles (cinq à six millions de personnes ?). Lors des mariages et baptêmes, les nouveaux époux ou les enfants sont entourés de *ninong* et *ninang*, bien plus nombreux que les témoins ou parrains/marraines que l'on connaît en France. Et il se murmure que l'archevêque de Manille, M<sup>gr</sup> Luis Antonio Tagle, est un *papabile* en vogue au Vatican pour l'après-François.

L'influence hispanique est aussi marquée dans le costume traditionnel (*barong tagalog* proche de la *guayabera* mexicaine), les coutumes de la sieste et de la collation de milieu d'après-midi (*meryenda*, qui peut aussi avoir lieu en milieu de matinée), l'amour du chant, la langue (structure comparable à l'indonésien mais truffée de mots espagnols : nombres, objets, salutations...), la toponymie (Santa Cruz, San Pablo, Los Baños, Angeles, Dasmariñas, Navotas...) ou les noms de famille (Aquino, Arroyo, Bautista, De Leon, Garcia, Lopez, Marcos, Martinez, Ramos, Reyes, Santos, voire Encarnacion, Natividad ou Resurreccion...), suite

au décret Claveria de 1849 imposant de choisir des noms de famille dans des listes préparées par les autorités espagnoles.

L'héritage espagnol demeure visible dans l'urbanisme hérité de l'ère coloniale. Comme l'Amérique espagnole, l'archipel philippin fut un champ d'application des *Leyes de Indias* qui réglementaient l'organisation urbaine autour d'une *plaza mayor* carrée, avec église ou cathédrale, bâtiments officiels et marché, à partir de laquelle un plan en damier guidait la croissance de la ville. Mais pas d'urbanisme sacré à la manière d'autres villes asiatiques du Cambodge au Japon, pas de palais central comme la Cité interdite de Pékin ou le *kraton* indonésien de Yogyakarta. Les élites hispaniques ou hispanisées (*principales*) habitaient dans des *bahay na bato* (maisons de pierres) à deux étages mêlant aux principes de construction de la hutte végétale (*bahay kubo*) commune à l'espace Sud-est asiatique des éléments d'inspiration espagnole mais aussi chinoise. Heureuse synthèse dont de beaux exemples demeurent entre autres à Vigan (Ilocos Sur), une ville musée inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Pays asiatique latin, les Philippines sont aussi puissamment marquées par l'impact de quarante-huit ans de présence américaine. En 1898, suite à la guerre hispano-américaine, les États-Unis ont pris contrôle de l'archipel, avec le double objectif d'étendre leur influence politique et commerciale à travers tout l'océan Pacifique (c'est également en 1898 que l'archipel hawaïen passe sous contrôle de l'Oncle Sam) mais aussi de faire œuvre « civilisatrice ». Le célèbre poème de Rudyard Kipling sur le « fardeau de l'homme blanc » a été rédigé à propos de l'archipel philippin, exprimant la nécessité d'éduquer ces peuples « mi-sauvages mi-enfants », les « petits frères bruns » auxquels le président américain William McKinley promettait avec condescendance une « assimilation bienveillante ».

Après quelques années d'une guerre de conquête très brutale, les efforts américains pour reproduire dans l'archipel les principes civilisationnels américains se sont exprimés de plusieurs façons. L'enseignement de base a été retiré aux ordres religieux et confié à des professeurs venus spécialement des États-Unis. Alors que les Espagnols n'avaient pas imposé leur langue, les Américains ont donné à la majorité des Philippins une pratique correcte de l'anglais. Si les universités, parfois très anciennes comme l'Universidad Santo Tomas (la première d'Asie, fondée à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle) ou plus récentes comme l'Ateneo de Manila (jésuite) ont continué à fonctionner avec des cadres catholiques, les Américains ont aussi implanté une université publique et laïque, l'Université des Philippines, qui a essaimé en plusieurs campus distincts à travers le pays, avant que n'apparaissent des collèges universitaires privés à but lucratif.

Les Américains ont aussi cherché à transformer l'urbanisme des villes philippines, en particulier à Manille et dans la capitale d'été Baguio, à travers les principes de la « City Beautiful » que Daniel Burnham, invité aux Philippines

par le gouverneur Howard Taft (futur président des États-Unis), avait mis en œuvre à Chicago (exposition colombienne de 1893) et Washington, puis San Francisco. Un urbanisme hygiénique et monumental mettant en valeur les bâtiments officiels, de style néo-classique, était un élément-clé de l'œuvre américaine aux Philippines, en même temps que l'on cherchait à moderniser les transports (tramway, réseau ferré, larges avenues) négligés par les Espagnols. Comme dans d'autres pays du monde (on pense entre autres à Nouakchott pour la Mauritanie), l'accession à l'indépendance (1946), avec une phase intermédiaire de « Commonwealth » philippin (1935), fut l'occasion de poser les plans d'une nouvelle capitale, Quezon City, portant comme aux États-Unis le nom du premier président, située à proximité immédiate de Manille. Ses plans étaient là aussi directement inspirés de ceux de Washington. Mais la reconstruction et la croissance démographique du pays n'ont pas permis une réalisation complète des plans.

476

Le système politique s'inspire de celui des États-Unis (président, vice-président, congrès composé du Sénat et de la Chambre des représentants, Cour Suprême), tandis que les bases américaines implantées au début du xx<sup>e</sup> siècle ont été, pour les plus importantes d'entre elles (base aéronavale de Subic Bay dans la province Zambales, base aérienne de Clark dans la province Pampanga), conservées jusqu'en 1991, soit quarante-cinq ans après l'indépendance théorique des Philippines. Ces bases militaires, comme dans d'autres pays asiatiques (Corée du Sud et au Japon : Yokosuka et Okinawa), ont été des éléments essentiels du dispositif américain face à la Chine communiste lors de la guerre froide, et ont été utilisées intensément lors de la guerre du Vietnam. Elles ont suscité la naissance de « quartiers chauds » pour le repos des guerriers, comme en Thaïlande ou à Okinawa, dans les villes d'Olongapo (Subic Bay) et Angeles City (Clark).

L'impact américain a été très fort sur le plan culturel, avec les *jeepneys* dérivées des jeeps laissées sur place par les forces américaines en 1945 et qui ont pu remplacer avec souplesse le tramway détruit par les combats, l'immense popularité des chansons américaines (« My way » de Frank Sinatra est un must des soirées karaoké, avec les couplets de Tom Jones ou les chansons tendres d'Elvis Presley), ou du basketball (mais le baseball n'a pas pris aux Philippines, à la différence du Japon), et les formes de consommation de masse venues des États-Unis (vastes *shopping malls* climatisés, restauration rapide McDonald's imitée par la chaîne locale Jollibee, supérettes 7-Eleven qui concurrencent les petites boutiques *sari-sari* des Philippines pauvres). Société de consommation dans un pays de pauvres. Les armes à feu sont comme aux États-Unis bien peu réglementées et dans maints hôtels, boutiques ou restaurants on prie les consommateurs de laisser leur *gun* au vestiaire.

Mais la présence américaine n'a pas permis le décollage économique du pays, en retard par rapport à ses voisins comme la Corée du Sud, la Malaisie ou la Thaïlande. Alors que le Japon occupé a pu rebâtir son industrie, les Philippines ne l'ont pas fait, et la réforme agraire déjà amorcée par l'empereur Meiji et poursuivie par les Américains, comme ce qui fut fait en Corée du Sud ou à Taïwan, autres éléments du cordon sanitaire anti-chinois, n'a pas eu lieu aux Philippines, où les inégalités criantes dans la propriété de la terre issues de la colonisation espagnole n'ont pas disparu. Le mouvement des paysans philippins sans terre est cousin de celui des paysans brésiliens.

La Chine est proche des Philippines et influente depuis longtemps, par les échanges commerciaux établis avant même l'arrivée des Espagnols et par une minorité sino-philippine dominant l'économie nationale comme un peu partout en Asie du Sud-Est (familles Sy, Tan, Gokongwei, Cojuangco à la tête des principaux conglomérats du pays).

Si les relations sont actuellement tendues avec la Chine (gros déficit commercial philippin, accrochages sur la question des îles Spratleys en mer de Chine), l'influence chinoise se fait sentir dans la verticalisation rapide du paysage urbain du Grand Manille. La première destination aérienne internationale du pays est Hong Kong, la seconde Singapour, alors que les liens sont bien plus ténus avec l'Indonésie, le Vietnam ou la Thaïlande, pour ne pas parler de l'Inde dont l'influence est négligeable.

#### MANGER PHILIPPIN

On a pu écrire que les Philippines, qui ont passé « quatre siècles dans un couvent et cinquante ans à Hollywood », mangent comme les Chinois, prient comme les Espagnols et s'amusent comme les Américains. Dans le domaine alimentaire et des boissons, le pays présente de fait aussi un mélange de traditions variées.

Bien sûr, on est en Asie, et le riz, encore objet de culte chez certains peuples autochtones, est la base de l'alimentation. On est dans un archipel, où le poisson est omniprésent, même (surtout?) chez les plus pauvres. Mais la cuisine philippine n'est ni la cuisine chinoise, ni la cuisine vietnamienne, ni la cuisine japonaise, ou coréenne, ou thaïe, ou indonésienne. Elle est peu connue en France, puisque le restaurant philippin est notoirement absent du paysage gastronomique parisien.

Quels sont les principes de base de la cuisine philippine? Que mangent les Philippines? Le succulent, l'épicé, le sucré, l'acidulé et le gras se mélangent dans la cuisine philippine influencée par les gastronomies chinoise, malaise et espagnole, et aujourd'hui sujette à une forte américanisation en milieu urbain.

Pour ce qui est des saveurs générales, les Philippins aiment les plats préparés à base de vinaigre ou tout ce qui est frit. Ceci s'explique entre autres par le fait que le vinaigre a été longtemps le seul moyen de conserver les aliments dans cet archipel tropical puisque les Philippines ne possédaient pas d'épices. La nourriture philippine, par rapport à l'Indonésie, la Chine (Sichuan!), l'Inde, la Thaïlande ou la Malaisie est d'ailleurs peu épicée, sauf dans le cas du *Bicol Express*, plat accompagné de petits *sili* rouges ou verts très agressifs.

La consommation dans le cadre familial, en particulier en milieu rural, mais aussi en ville auprès des vendeurs de rue (brochettes et barbecues aux entrées des stations de métro de Manille) se fait en quatre, cinq voire six prises de nourriture par jour, en quantités modestes à chaque fois, avec presque toujours du riz, accompagné d'une garniture (*ulam*) qui peut être des légumes, du poisson, du poulet ou plus rarement du porc.

478 Les viandes, poulet et porc en particulier, sont accommodées de multiples façons : en sauce, en bouillon, fumées, grillées, marinées, caramélisées, cuites à la braise. La consommation de porc (sauf dans le Mindanao musulman) est liée à des pratiques sociales associées aux fêtes religieuses (Noël, Pâques) et aux événements marquants (baptêmes, mariages) de la vie familiale. On tue alors le(s) cochon(s). Ce peut être l'occasion d'un *lechon* festif (cochon de lait rôti entier à la broche sur charbon de bois : la viande est extrêmement tendre et parfumée, la peau délicieusement croustillante) ou de consommation de toutes les parties de l'animal : *crispy pata* (pied de porc frit servi avec du *sawsawan*, une sauce de soja vinaigrée), *sisig* (peau, oreilles et foie de porcs grillés au barbecue et recuits avec oignons et épices), *isaw* et *tenga* (intestins et oreilles de porc marinés servis en brochettes) ou encore *dinuguan* (ragoût de viande et abats de porcs mijotés dans une riche sauce à base de sang de porc enrichie par de l'ail, du piment et du vinaigre).

La préparation la plus commune des viandes (poulet, porc, bœuf) est l'*adobo*, d'origine espagnole comme le *mechado*, le *menudo* (cubes de viande et de foie de porc, revenus dans de l'huile et qui mijotent dans une sauce à base de tomate) ou le *pochero* (pot-au-feu). L'*adobo*, dérivé de l'*adobado* espagnol où la viande est macérée dans de l'huile d'olive — inconnue aux Philippines puisqu'il n'y a pas d'oliviers — avec beaucoup d'ail, est à base de soja, de vinaigre (de riz), de laurier et d'ail, parfois de poivre, piments, pommes de terre et sucre. La viande marine un peu dans la sauce et, à la cuisson, celle-ci entre dans la chair et la parfume.

On peut aussi manger de la viande cuite au barbecue, de la brochette de poulet *inasal* (mariné au vinaigre et au gingembre avant d'être passé au gril). Le *kare-kare* est un ragoût réalisé à partir d'une sauce d'arachide avec une variété de légumes, du bœuf et parfois des abats ou des tripes. Des variantes peuvent

inclure la viande de chèvre ou (rarement) du poulet. Ce plat est souvent mangé avec du *bagoong* (pâte/sauce de crevettes), parfois épicé avec du piment et arrosé de jus de calamansi (un petit citron vert gros comme une cerise). La *caldereta*, populaire sur l'île de Luçon, est un plat de bœuf (plus rarement de porc ou de chèvre), pouvant rappeler le bœuf bourguignon avec de la sauce tomate, de l'ail, du foie et des légumes (oignons finement hachés, tomates, poivron vert).

Les poissons et fruits de mer sont d'une grande variété. Le *lapu-lapu*, une sorte de mérrou qui porte le nom du chef local qui tua Magellan à Cebu en 1521, est rouge et sans arêtes et l'un des plus proposés dans les restaurants, des simples *turo-turo* des bords des routes aux établissements chics de Manille. Mais la consommation de base est plutôt tournée vers l'universel tilapia et le milkfish (*bangus*), ou bien encore de petites sardines. Il n'est pas rare d'être éveillé à cinq heures du matin par les marchands ambulants qui parcourent les rues du village en criant « tilapia, tilapia! », et le petit déjeuner des pauvres est souvent un peu de poisson frit avec du riz, à moins que l'on ne consomme des *longganisa* (petites saucisses locales), un œuf frit, toujours avec du riz, ou un *pan de sal* (pain ressemblant à une petite brioche). Le poisson n'est pratiquement jamais cuisiné en filet (ni en lamelles de type sashimi) mais toujours présenté entier dans les assiettes, non éviscéré. Il est souvent cuit – et servi – à l'intérieur d'une feuille de bananier. Le défi consiste alors à le manger correctement avec une fourchette et une cuillère, puisqu'il n'y a pas de couteau, ou bien avec les doigts (comme parfois le riz, ce qui nécessite un certain apprentissage...). Le crabe des mangroves (*alimango*) ou le calamar (*pusit*) sont des spécialités locales des espaces côtiers.

Une autre base de l'alimentation quotidienne est le bouillon *sinigang*. Toujours servie avec du riz, la soupe *sinigang* qui a bouilli doucement sur le feu de charbon de bois, est légèrement amère du fait des ingrédients ajoutés : tamarin, mangue verte (*mangga*), goyave, papaye, *kamias* (une sorte de cornichon), tomates vertes, aubergines, navets, et un peu de kalamansi. Le *sinigang* peut-être à base de poisson (*sinigang na isda*), de porc (*sinigang na baboy*), de crevettes (*sinigang na hipon*) ou de poulet (*sinigang na manok*).

Les légumes, parmi lesquels l'aubergine (*talong*) omniprésente dans le pays, sont en général peu cuits. On les fait revenir au wok avant de les disposer tous croquants dans les préparations culinaires. Le *pinakbet* est un mélange de légumes, dont l'amère *ampalaya*, cuits au lait de coco ou aromatisés au poisson salé.

*Pancit* (ou *pansit*) désigne les nouilles (vermicelles de riz) utilisées dans la cuisine philippine. Deux préparations majeures sont le *pancit canton* (avec une sauce à base de vinaigre et de sauce soja) disponible en sachets à cuisson rapide dans tous les supermarchés, et le *pancit palabok* (garni de sauce de crabe, d'œufs et de crevettes).

La nourriture de rue pour les petits creux, classique en maints pays asiatiques, offre à la fois de l'emploi à faible mise de fonds pour les micro-entrepreneurs des quartiers pauvres, et une variété de préparations culinaires dont certaines clairement d'inspiration chinoise ou vietnamienne : *fish balls* (boulettes de poissons), *siomai* (boulettes de viande pliées dans une pâte à raviole), *siopao* (pain cuit à la vapeur et fourré avec de la viande hachée), *lumpia* similaires à des nems (*lumpiang Shanghai* frits, *lumpiang sariwa* frais, *lumpiang ubod* à la noix de coco), brochettes d'intestins de poulet, pattes de poulet, *chicharon* (peau de porc frite) ou *sisig*. Une place doit être réservée au *balut* adoré de nombreux Philippins mais rebutant pour l'œil occidental : c'est un œuf, habituellement de canard, fécondé, avec un embryon presque totalement développé à l'intérieur, qui est cuit à la vapeur et mangé (gobé) dans la coquille.

Pour le dessert (dans les restaurants), le *halo-halo* est un rafraîchissant mélange de glace pilée avec des fruits, de la glace à l'*ube* (une variété d'igname de couleur mauve), du lait de coco, des perles de tapioca et de la gelée de coco, aux couleurs bariolées. La chaîne de restauration traditionnelle *Max's* en offre une variété géante pour cinq à six personnes. On peut aussi choisir des gâteaux de riz gluant (*bibingka*) plus ou moins colorés et plus ou moins sucrés préparés avec du lait de coco, le *leche flan* (crème renversée au caramel), des bananes plantain cuites dans l'huile et caramélisées (*turon*), des tartes à la noix de coco râpée (*buko pie*, spécialité de la province Laguna), des crêpes aux mangues (une merveille au restaurant panoramique du *City Garden* de Makati), ou tout simplement des boules de glace (vanille, café, chocolat, mangue) ou des fruits frais (mangues, bananes, pastèque, pamplemousse, rambutans...). Un jus de fruit ou un *shake* à l'ananas ou à la mangue peut faire office de dessert.

L'influence américaine est venue se superposer aux traditions culinaires variées des Philippines, avec la multiplication des pizzerias de chaînes (*Pizza Hut*, *Shakey's*) et des établissements de restauration rapide offrant des hamburgers relevés à la sauce de soja, accompagnés soit de frites (*French fries*), soit de riz (une boule de riz dans un sachet au logo de la chaîne, *McDonald's* ou *Jollibee*), ou bien encore de macaronis à la mayonnaise ou de spaghetti au ketchup... de banane, qui font le délice des enfants et le désespoir des diététiciens : le pays est marqué par une forte proportion de diabétiques, et l'embonpoint commence à gagner les milieux aisés urbains qui ne font plus d'efforts physiques conséquents pour éliminer les graisses et sucres en excès dans leur alimentation.

La cuisine philippine, contrairement à celle d'autres pays, n'a rien de véritablement typique car elle a évolué au gré des influences malaise, espagnole, mexicaine, chinoise, vietnamienne, et récemment américaine – mais pas japonaise ni coréenne. C'est ce qui fait son originalité, puisque pour presque chaque plat on peut trouver son équivalent ailleurs, mais avec un goût différent,



les Philippins s'étant réapproprié les traditions culinaires de ces différents pays. Cette dynamique pourrait-elle se poursuivre avec un enrichissement progressif des pratiques alimentaires philippines par l'importation ou la réinterprétation de plats cuisinés par les bonnes philippines expatriées, une fois de retour au pays? La cuisine arabo-méditerranéenne venue de Dubaï ou d'Arabie saoudite peut-elle enrichir la palette culinaire de l'archipel philippin? Inversement, la cuisine est devenue un élément identitaire des expatriés philippins, comme le montrent les employées de maisons philippines de Hong Kong et leur pique-nique géant chaque dimanche au cœur du quartier financier.

## BOIRE PHILIPPIN

Que boit-on aux Philippines? Il est surprenant de prime abord (mais moins si l'on compare les statistiques avec celles d'autres nations hispaniques comme le Venezuela ou la Colombie) qu'un pays catholique de culture espagnole n'ait pas développé la culture de la vigne ni celle du vin, ne serait-ce que pour les besoins de l'Église, quand on sait que les évêques et les monastères menaient grande vie dans l'archipel. Le sujet mérite des recherches plus poussées. Certes, nous sommes ici en milieu tropical, mais d'autres pays tropicaux développent leur viticulture, y compris en Asie des Moussons, dans des contextes culturels *a priori* beaucoup moins favorables comme en Thaïlande, au Japon ou en Chine qui n'ont pas connu de pénétration massive du catholicisme.

Peut-être parce que les Philippines ont développé la production d'autres boissons alcoolisées, à partir de plantes locales, principalement le cocotier, le riz et la canne à sucre. Il y a en effet aux Philippines une longue tradition de consommation de boissons alcoolisées (*alak*, terme qui pourrait être dérivé de l'arabe *arraq*) qui en fait actuellement, selon des statistiques de l'OMS, le troisième pays du monde, après la Russie et la Corée du Sud, pour la consommation d'alcool par habitant.

La noix de coco (*buko*), dont les Philippines sont le premier producteur mondial, est la source de plusieurs boissons. L'eau de coco (*buko juice*), qui occupe l'intérieur de la noix de coco, est connue comme une boisson saine aux multiples vertus médicales, entre autres pour combattre la déshydratation et les infections urinaires. Sa consommation, en canettes ou de préférence directement depuis la noix de coco, avec une paille, est courante. Mais la noix de coco est aussi la matière première de deux boissons alcoolisées, le *tuba* et le *lambanog*. Pour le *tuba*, boisson locale populaire dans les Visayas, en particulier sur l'île de Leyte, le processus commence par la récolte de la sève sucrée, fraîche et légèrement pimentée des bourgeons non ouverts de fleur de cocotier.

Les travailleurs des plantations (*mangagarit*) grimpent en haut des cocotiers tous les après-midis pour entailler les bourgeons de sorte que leur sève coule dans des récipients de bambou appelés *tukil*. Le lendemain matin, les *mangagarit* retournent en haut des arbres pour recueillir la sève. Un arbre vigoureux peut atteindre un rendement de quatre litres par jour. La sève est alors soumise à un processus de fermentation d'un à trois jours dans des pots de terre (ou des bouteilles aujourd'hui). La teinte rouille du *tuba* est obtenue par l'addition de poudre d'écorces (*tangal*). Le *tuba* doit être gardé au frais, sinon il tourne rapidement au vinaigre. Le *tuba* est disponible en deux variantes, le *bahal* (jeune de quelques semaines) et le *bahalina* âgé de plus de six mois à la teneur en alcool plus élevée. Les croyances populaires attribuent au *tuba* des vertus médicinales : les patients tuberculeux sont invités à boire ou même se baigner dans ce vin de palme, et certaines familles le font boire à leurs enfants, bien que la boisson soit aussi connue comme étant rapidement enivrante.

482

Le *tuba* peut ensuite être distillé pour produire le *lambanog*, une vodka philippine incolore au titre alcoolique élevé. C'est une spécialité de la province de Quezon (Luçon), la première du pays en nombre de cocotiers. Le procédé est ancien, facile, peu coûteux, si bien que le *lambanog* est connu comme « la boisson (alcoolique) du pauvre ». C'est traditionnellement une boisson locale, paysanne, un peu comme le cidre de pomme fait maison. En province Quezon, les occasions festives incluent toujours une coupe de *lambanog*, partagée entre hommes, pendant qu'on chante au son d'une guitare ou plus fréquemment désormais au micro du *karaoké*. La commercialisation croissante du *lambanog* vers les marchés nationaux et internationaux conduit aujourd'hui à une montée en gamme, qui se marque par une réduction relative de la teneur en alcool et l'ajout d'arômes variés pour présenter une palette diversifiée de saveurs : mangue, myrtille, cannelle, cerise, menthe, pomme, et même... bubblegum !

Le *laksoy* est un autre vin de palme local, distillé à partir de la sève du palmier nipa (*Nypa fructicans*) fréquent dans les zones de mangrove de Mindanao.

Comme dans d'autres pays d'Asie, des alcools de riz ont été élaborés dans l'archipel philippin, tels le *kulapo* et le *pangasi* de Mindanao et le *tapuy* ou *tapey*, un spiritueux de la Cordillère du nord de Luçon. Le processus de production du *tapuy* des Igorot, longtemps connus pour leurs mœurs guerrières et anthropophages, commence par la pesée et le lavage de riz gluant rouge-violet *kintuman*. Ce riz est cuit, déposé sur des feuilles de bananier, refroidi et ensemencé avec de l'extrait de gingembre et de la levure *bubod* qui permet de démarrer la fermentation dans un récipient bien fermé qui peut être un simple sac de plastique. Une fois la fermentation terminée, le vin peut être récolté frais, à la louche. Dans la pratique Igorot, ce vin de riz est produit par les femmes

à l'occasion des fêtes, béni par les sorciers locaux et se conserve très mal au-delà de deux ou trois jours, mais dans la version commerciale, il est pasteurisé, vieilli, filtré et clarifié avant la mise en bouteille finale.

Mis à part le riz, les Philippins ont également développé d'autres boissons alcoolisées provenant d'autres cultures céréalières, le *lay-aw* des Ibanag du nord-est de Luçon, à base de maïs, qui rappelle le *mezcal* mexicain. Les Manobo de Mindanao produisent la liqueur *agkud* à base de riz, maïs, sorgho et manioc mélangés.

Introduite par les Espagnols comme le maïs, la canne à sucre, en particulier à Negros, a donné aux Philippines le rhum *Tanduay*, dont la production a été démarrée en 1854 par une famille d'origine basque, et qui est devenu un des plus importants au monde par la quantité produite. Les riches sols volcaniques de Negros permettent d'obtenir des cannes à sucre complexes et d'une grande douceur. Si la marque *Tanduay* est peu connue en Europe et aux États-Unis, c'est que ce rhum asiatique est vendu presque exclusivement en Asie. Cependant, en 2013, l'entreprise a décidé d'investir le marché nord-américain.

Dans la région Ilocos du nord-ouest de Luçon la canne à sucre donne un vin rouge, le *basi*. Il est produit en faisant fermenter trois mois le jus de canne à sucre bouilli immédiatement après extraction. Stocké ensuite dans de grandes cuves d'argile et refroidi, il est aromatisé par l'ajout de riz gluant et d'écorce de palmier noir. Le produit final, au bout d'un an environ, est de couleur brun clair et a une saveur aigre-douce. Un festival du *basi* est organisé chaque année dans la ville de Naguilian (province La Union). Le *basi* a joué un rôle intéressant dans l'histoire de la région, car en 1807 la rébellion Ambaristo ou rébellion Basi avait éclaté après la décision espagnole d'interdiction de la fabrication privée de vin, qui serait passée entre les mains des pouvoirs coloniaux. Ce fut un moment rare où les Philippines se sont rebellés contre leurs maîtres coloniaux, non pas à cause de la pression politique ou de la persécution religieuse, mais en rejet de ce qu'on pourrait appeler une violation des droits culturels.

Malgré la diversité de ces boissons locales, l'essentiel de la consommation d'alcool aux Philippines (plus de 70 %) se fait sous forme de bière. Une marque domine le marché, la San Miguel, aujourd'hui au cœur d'un conglomerat diversifié (agroalimentaire, énergie, immobilier, autoroutes, assurances), San Miguel Corp, dirigé par l'homme d'affaires sino-philippin Eduardo Danding Cojuangco, cousin de l'ancienne présidente Cory Aquino. Le nom espagnol San Miguel a une double origine : le quartier de Manille où fut construite la première brasserie en 1890, et une brasserie de Barcelone d'où venaient les créateurs de la San Miguel. Les produits phares sont la San Mig' Light, une bière

blonde légère comme un peu partout en Asie, parfois parfumée avec des arômes de mangue ou de banane, et la bien plus forte Red Horse. Une autre entreprise, Asia Brewery's tente de concurrencer le leader national, n'arrivant à capturer que 10 % environ du marché, alors que ces dernières années se sont développées des microbrasseries (Fat Pauly's à Iligan, Katipunan Craft Ales, Craftpoint et Great Islands Brewing à Manille, Bog's Brewery à Bacolod, Xavierbier Brewing à Baguio) cherchant à moderniser les méthodes de vente et de consommation de la bière auprès des couches les plus occidentalisées de la population philippine. Les grandes marques étrangères, européennes, américaines ou asiatiques n'ont qu'une place limitée dans le pays.

484

En revanche, l'influence des États-Unis sur les boissons se marque par la diffusion rapide des sodas et boissons riches en sucre : Coca et Pepsi, Ice Tea au citron, jus de fruits à base de concentré (ananas, mangue, orange), *shakes* à la mangue, à la banane, à la noix de coco, au chocolat. Ils sont vendus en canettes d'aluminium jusque dans les petites boutiques familiales *sari-sari* des villages les plus reculés, celles mêmes où l'on peut acquérir une dosette de shampoing ou un sachet de nouilles *pansit*... alors qu'il est bien plus difficile d'y trouver de l'eau minérale, plutôt l'apanage des grandes surfaces en aire métropolitaine, où Vittel et Évian trônent en bonne place à côté des yaourts Danone et Yoplait.

Y a-t-il alors quand même une place pour la vigne et le vin aux Philippines ? C'est ce que pensent certains, qui tentent aujourd'hui de se lancer dans l'aventure en avançant l'argument que la vigne peut pousser rapidement en milieu tropical sans hiver et commencer à produire des raisins au bout d'un an seulement. Si la mode des *wine bars* ne semble pas avoir encore touché Manille, et si les rayons des supermarchés sont bien pauvres en ce domaine (plutôt des vins australiens, californiens et argentins), il existe déjà des magasins spécialisés, comme dans le quartier Bonifacio Global City à la limite entre Makati et Taguig, qui est résolument tourné vers une clientèle « globale » qui peut y dénicher des AOC bourguignons introuvables ailleurs aux Philippines. Quelques minuscules exploitations ont été développées depuis les années 1970 en divers secteurs de l'archipel : provinces de La Union et Nueva Ecija dans le nord de Luçon, Cotabato dans l'Ouest de Mindanao, Cebu, Iloilo et Masbate dans le centre du pays. La vigne bénéficie d'une longue période de temps chaud et sec entre janvier et mai, qui peut permettre la production de raisins de qualité. Une région plus fraîche comme Baguio, en altitude, n'est par contre guère favorable car trop humide en toutes périodes de l'année (pluies torrentielles en saison de mousson, brouillards frais en « hiver »). Les viticulteurs en puissance recherchent aujourd'hui des sites pas trop humides, aux sols riches et en pente. Leur intérêt semble en particulier se porter sur les environs du lac Taal, au sud de

Manille, une splendide caldeira volcanique, espace prisé des Manillais le week-end. La commune touristique de Tagaytay, à l'ouest du lac, d'altitude modérée, a vu ces dernières années plusieurs entrepreneurs en viticulture acquérir des terrains pour y planter des vignes (cépages Merlot, Shiraz, Chardonnay, Grillo, Nero d'Avola), malgré le coût assez élevé des terres. Des restaurateurs français et italiens de la capitale sont intéressés et ont contacté des œnologues pour aider à l'épanouissement d'une viticulture philippine, qui n'avait pas écloso lors de la colonisation espagnole. Une commercialisation à grande échelle est envisagée par une alliance avec les principaux distillateurs philippins (*Tanduay, Emperador*) qui sont connus sur le marché national et investissent aussi sur des vignobles... en Espagne!

#### LES PHILIPPINES ET L'EUROPE

Un Occidental est aux yeux de beaucoup de Philippins forcément un Américain : *Hey, Joe!* est une façon courante d'être interpellé par des inconnus, qui parlent de l'étranger caucasien comme *ang amerikano*.

Les liens directs avec l'Espagne n'ont jamais été très importants, puisque l'archipel relevait du vice-roi du Mexique et que le commerce colonial se faisait par le galion de Manille vers Acapulco. Au XIX<sup>e</sup> siècle, après l'indépendance du Mexique, l'Espagne a négligé les Philippines alors qu'elle accordait beaucoup plus d'importance à Cuba. Les relations avec la France, l'Angleterre et l'Allemagne se limitent encore à des flux touristiques qui restent modestes. Il y a beaucoup plus de visiteurs américains et australiens, tandis que Coréens et Japonais dominent les flux touristiques. Le pays européens avec lequel les Philippines ont en fait le plus de liens, si l'on en juge par le nombre de Philippins expatriés, ou le nombre de visites des présidents philippin(e)s en Europe est l'Italie, à cause du Vatican.

L'Union européenne, malgré ses difficultés, sert de modèle à l'intégration croissante des nations de l'ASEAN. La richesse culturelle de l'Europe et sa diversité attirent les milieux intellectuels et universitaires philippins, avec aussi le désir d'être moins dépendant des États-Unis, de l'Australie ou du Japon pour l'obtention de diplômes de doctorat. Une chance à saisir pour les universités françaises. L'ouverture internationale des universités locales reste pourtant faible : peu d'étudiants philippins à l'étranger, peu d'enseignants ou étudiants étrangers aux Philippines. C'est un élément de faiblesse à l'heure du développement des échanges internationaux de type Erasmus en Europe, ou des partenariats entre universités européennes ou chinoises ou bien des campus délocalisés tels que la Sorbonne d'Abu Dhabi. C'est d'autant plus paradoxal en regard de l'anglicisation du pays et de la forte occidentalisation

des habitants, en particulier les jeunes Philippins. Ceci dit, le centre d'études internationales de l'Université des Philippines-Diliman (Quezon City) envisage aujourd'hui de mettre en place un programme européen, comparable aux Japanese Studies et Korean Studies qui fonctionnent déjà. Géographes et historiens sont les bienvenus dans ce projet, dont les promoteurs ne souhaitent pas se limiter à la littérature et à l'apprentissage des langues, mais bien développer auprès des étudiants philippins une connaissance culturelle variée de l'Europe.

La réouverture annoncée de liaisons aériennes directes vers l'Europe par *Philippine Airlines* devrait dans un proche avenir permettre aux Européens de mieux connaître ce pays qui a su construire une culture originale en empruntant à plusieurs autres domaines culturels. N'oublions pas non plus que c'est un marché intéressant de plus de cent millions d'habitants, occasion à saisir pour les universités comme pour les entrepreneurs français, y compris dans les secteurs de la restauration et des vins. Et pour le faire mieux connaître, pourquoi pas une prochaine édition du Festival international de Géographie de Saint-Dié avec les Philippines comme pays invité?

## LA GÉOGRAPHIE CULTURELLE DU RIZ À TAÏWAN

*Flora Sheng-hua Cheng & Patricia Nguyen*

La présente étude est une recherche en géographie agricole et culturelle. Comme le géographe français Pierre Gourou<sup>1</sup> l'a écrit, « [...] les minutieux paysages de rizières et les hautes densités de population de ces régions ne pouvaient s'expliquer que par les vertus de l'encadrement social inhérent aux civilisations de l'Asie sinisée ». Depuis la préhistoire, Taïwan a continuellement été un lieu d'habitation pour les Austronésiens. À partir du III<sup>e</sup> siècle, les Han arrivent successivement de Chine et à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, ils viennent massivement s'installer à Taïwan. Bien que Taïwan ait été colonisé par les Pays-Bas et le Japon, respectivement pendant les périodes 1624-1662 et 1896-1945, dans les plaines et les régions vallonnées le genre de vie<sup>2</sup> des Han est resté principalement fondé sur la riziculture.

La production de riz à Taïwan est d'environ 1,6 million de tonnes (en 2013), ce qui représente seulement 0,2 % de la production mondiale. Néanmoins Taïwan possède des techniques avancées en riziculture et conserve un nombre considérable de semences sauvages et cultivées. Au siècle dernier, environ 282 variétés de riz ont reçu leur nom d'experts basés à Taïwan. Les systèmes d'irrigation à Taïwan combinent les technologies traditionnelles et modernes et Taïwan conserve de riches traditions culturelles liées à la culture du riz, par exemple les toponymes associés à la riziculture ou encore les aliments à base de riz et le vin de riz consommés pendant les festivités, à l'occasion desquelles sont aussi cités ou récités des poèmes évoquant le riz. Ces dernières années, avec le développement du tourisme, on voit également apparaître dans les rizières des créations artistiques réalisées avec différentes variétés de riz.

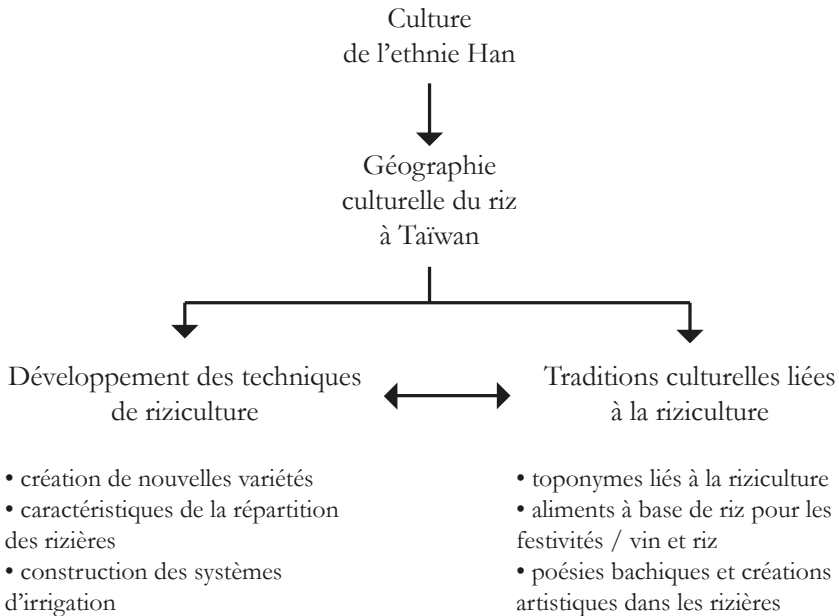
- 1 Pierre Gourou, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine », 1982 ; *id.*, *Riz et civilisation*, Paris, Fayard, 1984.
- 2 Paul Vidal de la Blache, *Histoire de France depuis les origines jusqu'à la Révolution*, t. I, *Tableau de la géographie de la France*, Paris, Hachette, 1903.



## INTRODUCTION

Les géographes intéressés par l'aspect économique ont avancé la théorie du changement culturel<sup>3</sup> (*cultural turn*) entre 1997 et 1998. Cependant, ce sont les spécialistes français en géographie humaine qui ont découvert très tôt la valeur de la géographie culturelle, et Jean-Robert Pitte a pu dire que, dans les années 1940-1970, « La géographie rurale, tout particulièrement agricole, a permis de maintenir et d'approfondir cette fenêtre de respiration [...] Roger Dion et Pierre Gourou et quelques-uns de leurs rares élèves ont été des exceptions brillantes<sup>4</sup>. »

488



1. Plan de l'étude (Diagramme de Flora Sheng-hua Cheng)

De ce fait, la présente étude examinera l'histoire et la culture héritées de la matrice culturelle des Han depuis des milliers d'années dans la riziculture de Taïwan. Sur le plan historique, nous explorerons le développement des techniques de la riziculture, telles que la recherche sur les variétés, les caractéristiques de la distribution des rizières, ainsi que la construction des systèmes d'irrigation. En ce qui concerne les aspects culturels, nous étudierons, par exemple,

3 Clive Barnett, « The Cultural Turn: Fashion or Progress in Human Geography », *Antipode*, vol. 30, n° 4, 1998, p. 379-394, en ligne, disponible à l'adresse : <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1467-8330.00085/full>, consulté le 24 mai 2017 ; Ian Cook, David Crouch, Simon Naylor and James R. Ryan (dir.), *Cultural Turns/Geographical Turns: Perspectives on Cultural Geography*, London, Chapman, 2000.

4 Jean-Robert Pitte, « La géographie historique et culturelle en France », *Bulletin de la Société géographique de la Chine*, n° 50, 2013, p. 1-19.

les toponymes et les paysages associés à la riziculture et la culture alimentaire liée au riz qui se manifeste lors des festivités traditionnelles. Toutes ces empreintes se sont étroitement imbriquées entre elles et constituent le cadre de la présente recherche (fig. 1).

## LE DÉVELOPPEMENT DE LA CULTURE DU RIZ À TAÏWAN

### Les principales variétés de riz

Le riz (*Oryza sativa* L.) est la céréale la plus importante du monde : environ deux tiers de la population mondiale vivent du riz<sup>5</sup>. La riziculture en Chine date de 7 000 ans environ, et celle à Taïwan date probablement de 4 000 ans. Bien que la production de riz à Taïwan occupe seulement 0,2 % de la production mondiale, Taïwan possède des techniques très avancées en riziculture.

Les variétés de riz à Taïwan sont classées en trois catégories selon leur utilisation :

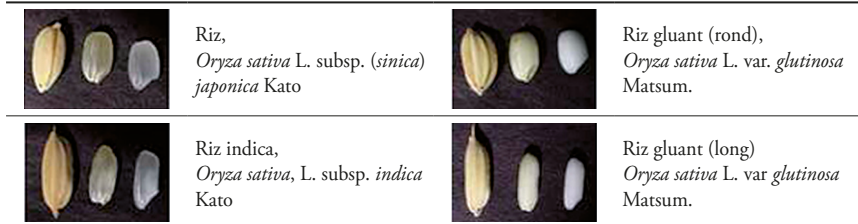
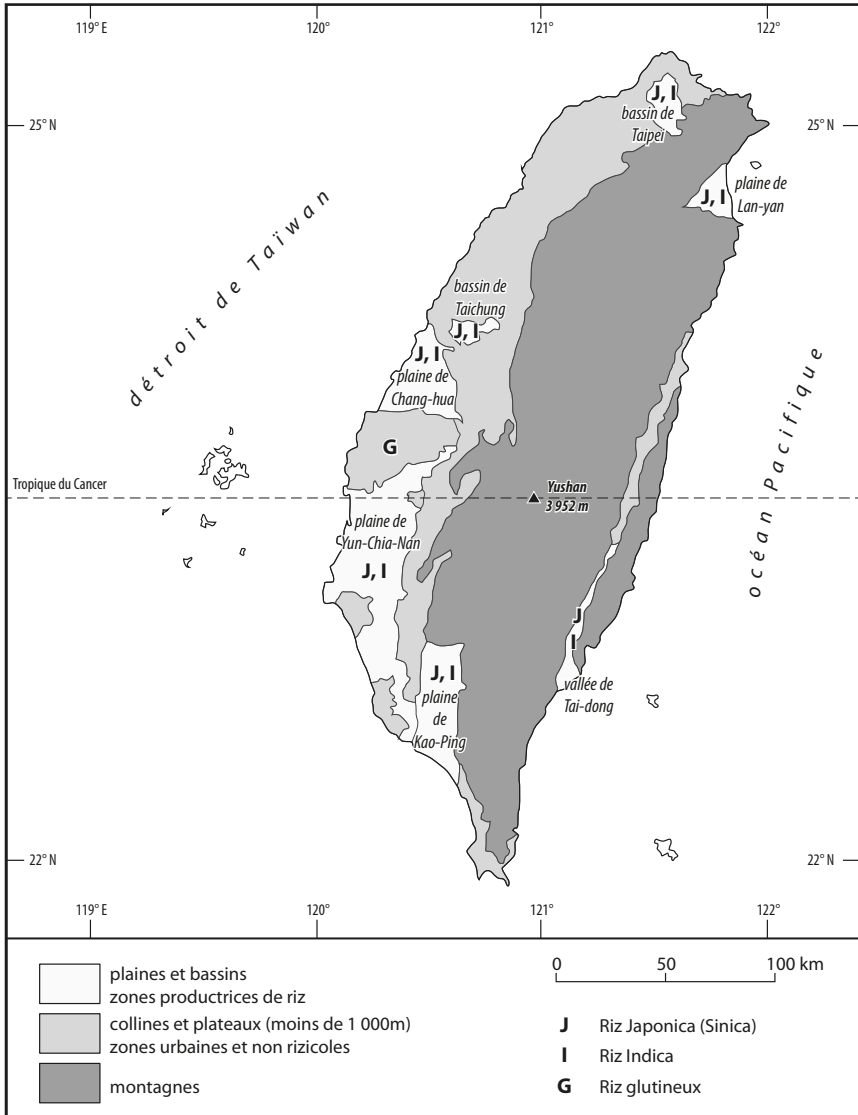
#### Le riz (*Oryza sativa* L. subsp. [Sinica] japonica Kato)

Originaire de Chine et du Japon, le riz japonica (fig. 2) pousse dans les régions tempérées et est l'une des principales souches de riz à Taïwan avec cent trente-cinq variétés existantes. Selon les données de 2013, sa production annuelle est de 1 421 696 tonnes, ce qui représente 89 % de la production de riz à Taïwan. Ces dernières années, treize cultivars sont plantés principalement, répartis dans les plaines et les bassins de l'île (représentés par J dans la figure 2). Le riz japonica possède une bonne qualité et une bonne texture, on peut le consommer cuit ou l'utiliser pour faire de la bouillie et des sushis.

#### Le riz indica (*Oryza sativa* L. subsp indica Kato)

Le riz indica (fig. 2) est une espèce qui pousse dans les régions tropicales et était la principale souche à Taïwan avant le XIX<sup>e</sup> siècle. Il en existe actuellement vingt et une variétés dont seulement une est plantée à Taïwan, et sa plantation est répartie dans les plaines et les bassins (fig. 2, I). Selon les données de 2013, sa production annuelle est de 83 936 tonnes métriques, ce qui représente 5 % de la production de riz de Taïwan. Ce riz possède une bonne qualité et une bonne texture, et est principalement utilisé pour préparer les aliments secondaires, tels que les vermicelles et les nouilles de riz.

5 Il existe deux principales espèces cultivées, *Oryza oryza sativa* en Asie et *Oryza glaberrima* en Afrique. Il existe plus de vingt variétés de riz sauvages, et les variétés sauvages originaires de Taïwan appartiennent à l'espèce *Oryza rufipogon*.



## 2. Les principales variétés de riz à Taïwan, 2013

(source : Agence de l'agriculture et de l'alimentation, de la Commission d'état de l'Agriculture, Yuan exécutif, *Manuel de statistiques alimentaires de Taïwan*, 2014)

### Riz gluant (*Oryza sativa* L. var *glutinosa* Matsum)

Originaire de Chine et d'Asie du Sud-Est, le riz gluant (fig. 2) est la souche principale avec laquelle les habitants de Taïwan confectionnent des aliments pour les festivités et les cérémonies religieuses. Après une amélioration de la qualité, il en existe actuellement deux catégories. Le riz gluant rond est un hybride du riz gluant et du riz japonica, dont deux variétés sont cultivées avec une production annuelle de 30 957 tonnes métriques, ce qui représente 2 % de la production de riz de Taïwan. Le riz gluant long est un hybride du riz gluant et du riz indica, dont quatre variétés sont existantes mais une seule est cultivée avec une production annuelle de 52 975 tonnes métriques, ce qui représente 3 % de la production de riz de Taïwan. Ces deux types de riz gluant sont cultivés dans la région de Yulin (fig. 2, G).

### Les principales zones rizicoles à Taïwan (fig. 3)

En 1963, la superficie des rizières était de 750 000 ha à Taïwan ; en 2013, elle est descendue à 270 000 ha. Autrement dit, en l'espace de cinquante ans, la superficie des rizières de Taïwan a rapidement diminué ; actuellement, elle est réduite à 36 %<sup>6</sup>. Les principales raisons en sont : (1) l'augmentation de la production par unité (tonnes/hectare, tonnes de riz produites par hectare) ; (2) la diminution de la consommation du riz et l'augmentation de la consommation de la viande due à la hausse du niveau de vie des habitants ; (3) l'introduction à grande échelle des aliments occidentaux ; et (4) avec l'adhésion de Taïwan à l'OMC en 2002, le riz importé des autres pays est vendu moins cher. Toutefois, les habitants de Taïwan préfèrent le riz cultivé localement puisqu'il est de bonne qualité et que sa texture leur est familière. D'autre part, un grand nombre de plats traditionnels de Taïwan nécessitent d'être préparés avec du riz de production locale pour obtenir la qualité requise.

Taïwan est une île montagneuse de petite taille avec une superficie de seulement 36 000 km<sup>2</sup>. Les montagnes couvrent la majeure partie du pays (fig. 2 et 3), une chaîne longitudinale de cinq montagnes de plus de mille mètres occupe trois cinquièmes de l'ensemble de l'île. Il existe deux cent soixante-huit montagnes dont la hauteur dépasse 3 000 m et le point culminant, au centre de l'île, est le Yu Shan (mont Yushan) avec une hauteur de 3 952 m. Les deux cinquièmes restants sont essentiellement des collines, plateaux, plaines et bassins,

6 Les champs où l'on ne cultive plus le riz, s'ils sont de bonne qualité, ont été subventionnés pour y cultiver d'autres plantes aquatiques, tels que lotus, châtaignes d'eau, riz sauvage, etc. Cela permet, d'une part, d'augmenter la diversité des cultures aquatiques, et d'autre part, de maintenir ces champs comme précieuses zones humides écologiques. Le plus important est qu'ils pourront redevenir des rizières et produire des aliments, si à l'avenir cela devient nécessaire.

avec des rivières en forme radiale à la suite de la formation des montagnes au centre de l'île, et des fleuves qui traversent les plaines et bassins avant de se jeter dans la mer.

Par conséquent, les principales zones rizicoles de Taïwan se trouvent dans cinq plaines où les fleuves rejoignent la mer et dans deux bassins, qui sont, du nord au sud : le bassin de Taïpei et la plaine de Lan-Yang dans le nord, le bassin de Taichung, la plaine de Chang-hua, les plaines des Yun-Chia-Nan et les plaines des Kao-Ping sur la côte ouest, et la vallée du Rift de Taitung sur la côte est.

#### LES SYSTÈME D'IRRIGATION DANS LES PRINCIPALES ZONES RIZICOLES ET LES TOPONYMES LIÉS À LA RIZICULTURE

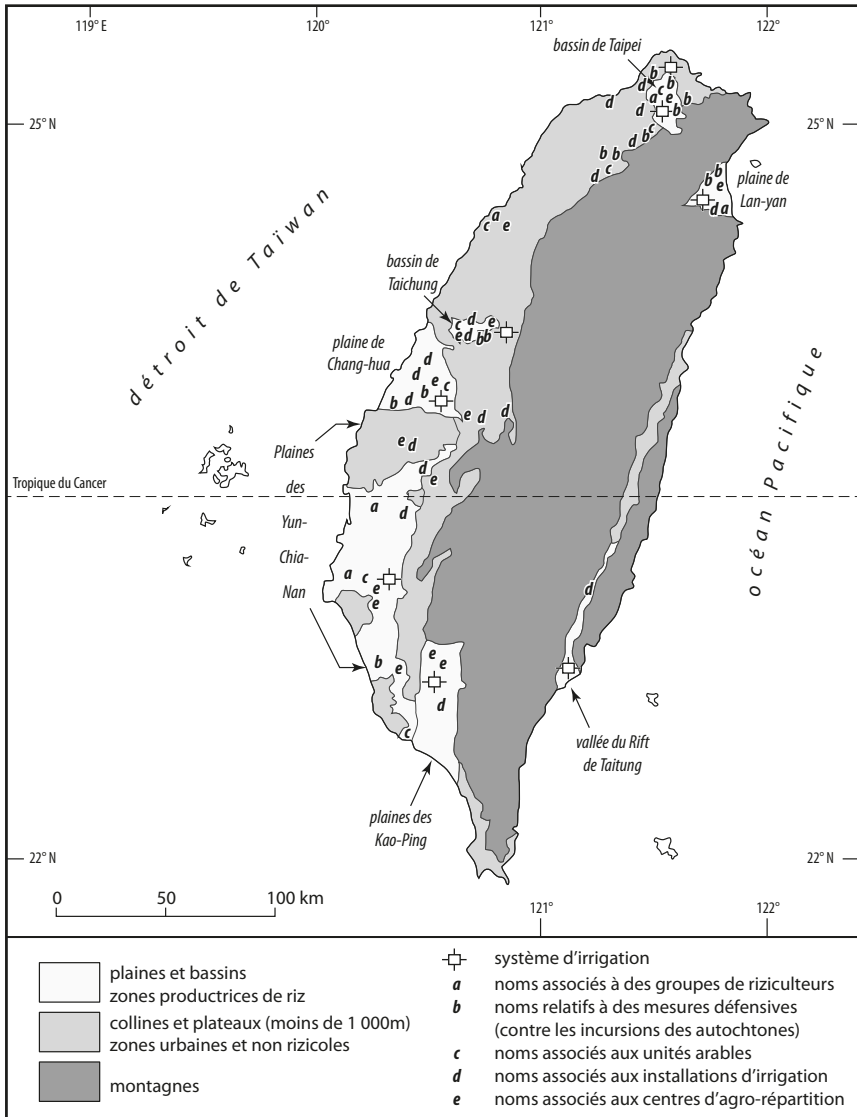
##### Dispositifs d'irrigation dans les principales zones rizicoles

492

Le climat au nord de Taïwan n'est pas pareil à celui du sud. Dans le nord, la mousson du Nord-Est apporte la pluie en automne et en hiver, tandis que la saison sèche se trouve au printemps et en été. C'est le contraire dans le sud où la mousson du Sud-Ouest souffle en été et en automne en apportant l'humidité, tandis que la saison sèche se trouve en automne et en hiver. Mais les zones rizicoles ont besoin d'une grande quantité d'eau, c'est pour cela qu'au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, quand le nombre d'immigrés a rapidement augmenté, pour répondre à l'accroissement de la demande en eau, dans sept principales zones rizicoles ont été construits des systèmes d'irrigation à grande échelle, parmi lesquels on peut mentionner : le *Liu-gong Chun* et le *Qi-xing-dun Chun* dans le bassin de Taïpei, le *Ba Bao Chun* dans la plaine de Chang-hua, le *Ji-anan Dazun* dans les plaines des Yun-Chia-Nan, le *Tso-gong Chun* dans les plaines des Kao-Ping, etc.

Quant aux systèmes d'aménées des eaux de rivière, on peut trouver par exemple l'aménée des eaux de la rivière Lan-yang et de ses affluents dans la plaine de Lan-yang, au nord-est de Taïwan, l'aménée des eaux des rivières Daan, Dajia, Wu-xi et de leurs affluents dans le bassin de Taichung, l'aménée des eaux des rivières Beinan, Hsiu-ku-luan et de leurs affluents dans la vallée du Rift de Taitung<sup>7</sup>.

7 Jen Ju Cheng et Flora Sheng-hua Cheng, « The Evolutionary and Distributional Tendance of the Varieties of Rice (*Oryza sativa* Linn) in Taïwan », *Geographical Research*, n° 27, 1997, p. 45-79.



3. Principales zones rizicoles et variétés de riz à Taïwan, 2013

### La construction de systèmes d'irrigation à grande échelle dans quatre régions<sup>8</sup>

#### Le Liu-gong Chun et le Qi-xing-dun Chun dans le bassin de Taïpei

Dans cette zone, la superficie des plaines situées à moins de vingt mètres d'altitude est d'environ 243 km<sup>2</sup>. Originellement habitée par les tribus aborigènes Atayal et Ketagalan, la région était peu peuplée et l'on y trouvait principalement des champs de riz pluvial. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec le début

8 Commission d'état de l'Agriculture, Yuan exécutif.

de l'arrivée d'immigrants Han en grand nombre, deux importants systèmes d'irrigation ont été mis en place à partir des affluents de la rivière Tamsui dans le bassin de Taïpei : le *Liu-gong Chun* au sud-est du bassin et le *Qi-xing-dun Chun* au nord du bassin (voir fig. 3).

La construction du *Liu-gong Chun* a commencé en 1740 en amenant les eaux de l'affluent de la rivière Tamsui, la rivière Hsintien, pour développer le système d'irrigation au sud-est de la zone. Les travaux ont duré une vingtaine d'années. De nos jours, avec le développement de la métropole de Taïpei, les canaux ont été soit comblés, soit utilisés comme égouts.

La construction du *Qi-xing-dun Chun* a commencé en 1725 par l'amenée des eaux de Qixingshan à Yangmingshan pour développer les systèmes d'irrigation et d'adduction d'eau potable au nord et à l'ouest de cette zone. Après une centaine d'années d'expansion continue, il demeure le plus grand système d'irrigation de cette zone.

494

Le *Ba Bao Chun* (le canal d'irrigation des « huit fortins ») dans la plaine de Changhua

Au début de la Dynastie Qing, la plaine de Changhua où vivaient des cerfs sauvages, était le lieu de chasse des tribus aborigènes Favorlang et Hoanya. La construction du *Ba Bao Chun* (canal d'irrigation des « huit fortins ») a commencé en 1709 en amenant les eaux du fleuve Zhuo-shui-xi et de ses affluents. Après 300 ans d'aménagement, il compte actuellement cinq canaux principaux, vingt-cinq canaux secondaires et cent seize rigoles, avec une longueur totale de 566 km, et une superficie d'irrigation de 211 km<sup>2</sup>. Il appartient actuellement à l'Association d'irrigation de Changhua (voir fig. 3 et 4).

	bassins et plaines	organisations agricoles - a -	mesures défensives - b -	unités arables - c -	installations d'irrigation - d -	centres de distribution d'instruments agricoles - e -
région du Nord	Taïpei	1 9%	4 37%	2 18%	3 27%	1 9%
	I-lang	1 20%	2 40%	0 0%	1 20%	1 20%
région du Centre	Taichung	0 0%	2 29%	1 13%	2 29%	2 29%
	Chang-hua	0 0%	2 25%	1 12%	3 38%	2 25%
région du Sud	Yun-Chia-nan	2 20%	0 0%	1 10%	3 30%	4 40%
	Kao-ping	0 0%	1 20%	0 0%	1 20%	3 60%
région de l'Est	Taitung	0 0%	0 0%	0 0%	1 100%	0 0%
Total		4 9%	11 23%	5 11%	14 30%	13 27%

4. Tableau comparatif de cinq facteurs et toponymes liés à la riziculture à Taïwan



En 1918, pendant la période coloniale japonaise, le technicien japonais Hatta Yoichi construisit le barrage le plus grand de l'Asie du Sud-Est, le *Wu-shan-tou*, en utilisant une technologie avancée. L'eau du barrage a été amenée de l'amont de la rivière Guantian, affluent de la rivière Tsengwen. La longueur totale des cours d'eau et des canaux de drainage très denses est de 16 000 km, de sorte que la superficie rizicole des plaines des Jianan atteint 1 500 000 hectares (1 500 km<sup>2</sup>), ce qui fait que la plaine de Chia-nan est devenue et demeure l'un des plus importants greniers à riz de Taïwan (voir fig. 3 et 4).

**Le *Tso-gong Chun* et les systèmes d'irrigation alimentés par le fleuve Kao-ping, dans la plaine de Kao-ping**

À l'ouest de la plaine de Kao-ping, l'irrigation des rizières se fait avec le *Tso-gong Chun*. Sa construction a commencé sous la dynastie Qing en 1837, quand la sécheresse sévissait dans la région. La longueur des canaux est de 309 km, et la superficie irriguée est de 21 km<sup>2</sup>. Le canal appartient actuellement à l'Association d'irrigation de Kaohsiung.

La plaine de Pingtung est située à l'est est la deuxième grande plaine de Taïwan, avec une superficie de 1 100 km<sup>2</sup>. Les eaux d'irrigation sont amenées de la rivière Kao-ping et de ses affluents. Cependant, les rizières n'occupent que 20 % de la plaine, le reste étant des vergers (voir fig. 3 et 4).

**Toponymes liés à la riziculture à Taïwan : exemples**

Un grand nombre de toponymes taïwanais sont associés à la riziculture, ce qui montre les liens profonds et affectifs entre les habitants et la terre. Du point de vue de l'histoire du développement agricole, on peut classer les toponymes taïwanais liés à la riziculture en cinq catégories :

**Toponymes associés à des organisations agricoles**

Au cours de la période de défrichement et de mise en exploitation des terres, la méthode de travail adoptée par les Han était la coopération et la répartition des tâches. De là viennent les toponymes liés à l'idée de répartition (voir fig. 3 et 4a), comme *gu* (partie), *fèn* (partie, section), *jiao* (pied, le point), ou *jie* (nœud), etc.

**Toponymes relatifs à des mesures défensives (contre les incursions des autochtones)**

Pendant la colonisation par les Han, qui a duré des centaines d'années, il y eut souvent des affrontements avec les autochtones pour l'appropriation des terres, d'où les nombreuses fortifications ou constructions défensives (voir fig. 3 et 4b). Selon les cas, on utilisait des plantes comme le bambou épineux pour *wei*

(entourer) les fermes, ou du bois pour construire des *zha* (barrière, palissade), ou encore de la terre pour *du* (bloquer) ; certains élevaient des *cheng* (mur), d'autres encore négociaient avec les aborigènes et établissaient des *shi-pai* (ligne de démarcation en pierre) ou des *tu-niu-gou* (monticules de terre, en forme de buffles couchés, et tranchées creusées dans la terre).

#### Toponymes associés aux unités de terre arable

Afin de diviser et d'allouer la terre, les Han devaient calculer la dimension des terres arables. La superficie agraire servait de base pour le loyer et les taxes. Les unités de mesure utilisées étaient le *jia* qui est d'un hectare environ, mais on comptait aussi en *zhang* ou *zhang-li* (charrue, attelage) : avec un bœuf et une charrue, on pouvait cultiver 5 *jia* de rizière. (voir fig. 3 et 4c).

#### Toponymes associés aux installations d'irrigation

496

Une fois la terre acquise, il fallait installer des systèmes d'irrigation. Les Han vivaient du riz et il fallait qu'ils habitent à côté d'un *chi* (bassin), ou aux abords d'un *tang* (étang), ou près d'un point d'eau *shui* (eau), et il leur fallait creuser un *pi* (étang), excaver un *zun* (fossé profond), construire un *bian* (vanne), installer un *jian* (conduit) pour amener l'eau douce si difficile à se procurer (voir fig. 3 et 4d).

#### Toponymes associés aux centres de distribution d'instruments agricoles

Tout au long de l'année, pour les travaux agricoles, depuis les labours jusqu'à l'engrangement et au stockage des récoltes, on avait besoin d'outils et d'équipements de toutes sortes, et c'est ainsi que des agglomérations se formaient naturellement autour des centres d'approvisionnement ou de distribution du matériel. On peut trouver des noms tels que *li* (charrue), *cheng* (aire de séchage), *shuidui* (moulin à riz, actionné par l'énergie hydraulique), *tu-ku* (grenier carré), *gu-ting* (grenier rond), etc. Quant à *tian* (champ), c'est, du nord au sud de Taïwan, un nom largement répandu. *Gong-guan* est le bureau où les grands propriétaires percevaient les loyers des métayers, *guan-dian* est un village construit par les *dian* (métayer) recrutés par les *guan* (officier)<sup>9</sup> (voir fig. 3 et 4e).

\*

9 Source : section de la gestion alimentaire, division de l'industrie alimentaire, agence de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Yuan exécutif Manuel statistique alimentaire de Taïwan*, 2014.

D'après l'analyse de la carte (fig. 3) et du tableau (fig. 4), nous avons remarqué les tendances suivantes concernant les toponymes associés à la riziculture :

1. Parmi les cinq catégories de toponymes, les noms liés aux installations d'irrigation occupent le plus grand pourcentage qui est de 30 % ; viennent ensuite les noms associés aux centres de distribution d'instruments agricoles, aux mesures défensives, aux unités de terres arables, et aux organisations agricoles. Cela montre à l'évidence que les installations hydrauliques et les centres de distribution d'instruments agricoles étaient importants dans les sept zones rizicoles.
2. Dans les régions du Nord et du Centre de Taïwan, les noms liés aux mesures défensives occupent 33 %, dépassant les 10 % des régions du Sud et de l'Est. Cela s'explique par le fait que les tribus aborigènes au nord et au centre de l'île étaient réputées pour leur férocité, et que de sérieux affrontements les opposaient aux Han. En revanche, dans les vastes plaines du sud de Taïwan, pour la plupart exploitées en champs de culture pluviale, la culture du riz n'était pas facile, et la tribu Pingpu était de nature douce et mieux sinisée. Par conséquent, il y avait moins de conflits, et moins de toponymes y sont liés aux mesures défensives.
3. Dans les régions du Nord et du Centre, les toponymes associés à la riziculture sont plus variés que ceux des régions du Sud et de l'Est, en particulier les toponymes liés aux unités de terres arables et aux organisations agricoles : cela montre que les agriculteurs de ces régions étaient principalement des Han qui travaillaient en collaboration. En revanche, dans les régions du Sud et de l'Est, les toponymes sont souvent des transcriptions phonétiques des langues austronésiennes ; par conséquent, il faut chercher l'origine de ces noms pour savoir s'ils sont liés à la riziculture.

#### ALIMENTS À BASE DE RIZ POUR LES FÊTES TRADITIONNELLES ET CULTURE DU VIN DE RIZ

Taïwan étant un grand producteur de riz, ses habitants ont le riz comme aliment de base. En plus, ils savent confectionner toutes sortes de gâteaux de riz pour les fêtes traditionnelles, telles que le Nouvel An chinois, la fête des Bateaux-Dragons, et la fête de la Lune (ou de la Mi-Automne), ainsi que pour le culte des ancêtres, les mariages et les funérailles. Les aliments traditionnels à base de riz sont les suivants :

##### Aliments à base de riz pour le Nouvel An chinois

Le Nouvel An chinois s'étend du 1<sup>er</sup> au 15<sup>e</sup> jour du premier mois du calendrier lunaire. À cette occasion, on consomme quelques aliments à base de riz

qui font partie du patrimoine culturel des Han, riche d'une histoire de milliers d'années ; au nombre de ces aliments sont le *Nian Gao* (gâteau de riz), le gâteau de navet ; le *Tangyuan* (les boulettes de riz gluant, ou *Yuan Xiao*), le *Jiuniang* (riz fermenté alcoolisé) ; la bouillie de riz aux huit trésors et le gâteau de riz aux huit trésors.

#### ***Nian Gao* (gâteau du Nouvel An) et gâteaux de navet**

Le *Nian Gao* est généralement fabriqué à partir du riz glutineux et possède une histoire de plus de 3000 ans. Manger du *Nian Gao* exprime le souhait d'avoir une bonne récolte pour l'année qui vient. Par homophonie, *Nian Gao* signifie s'élever en âge (longévité).

498

Le *Nian Gao* varie selon les régions, on peut y ajouter du sucre pour obtenir un *Nian Gao* sucré. On peut aussi ajouter des navets ou de la viande salée pour obtenir un *Nian Gao* salé. Le navet par homophonie signifie « bénédiction » ou « bonne fortune », et manger du gâteau de navet pendant le Nouvel An chinois exprime le souhait d'être favorisé par la chance durant la nouvelle année.

Après l'introduction de cette tradition culinaire au Japon, en Corée et dans d'autres pays asiatiques, la façon dont est confectionné le *Nian Gao* s'est différenciée dans chacun de ses pays d'adoption.

#### ***Tangyuan* (yuan-xiao) et *Jiuniang***

Le Nouvel An chinois dure quinze jours, et pendant la dernière soirée de cette période de fête, on mange une soupe composée de boulettes de riz gluant et de *jiuniang* sucré : ce mets est connu sous le nom de *Tangyuan* (ou *yuan-xiao*), et on le consomme pour exprimer le souhait d'avoir une année couronnée de succès. Comme le *tangyuan* symbolise la « réunion familiale » (la famille réunie), on en mange à l'occasion des mariages et des fêtes qui ont lieu un mois après la naissance des nouveau-nés, pour exprimer le souhait d'avoir du bonheur.

Le *Jiuniang* de la soupe de *Tangyuan* est facile à préparer : une fois que le riz glutineux est cuit, on y ajoute du *Jiuqu* (une sorte de levure) pour qu'il fermente. C'est une liqueur artisanale sucrée autorisée qui contient 50 % d'eau, 2 % d'alcool, 28 % de sucre, le reste étant du riz gluant fermenté et d'autres substances volatiles. C'est un aliment traditionnel fort savoureux et bien répandu dans toute la Chine.

#### **Bouillie de riz aux huit trésors et gâteau de riz aux huit trésors**

Anciennement connue sous le nom de bouillie Laba ou bouillie de Bouddha, la bouillie de riz aux huit trésors est un mets traditionnel des Han pour les fêtes traditionnelles. Laba est le huitième jour du douzième mois du calendrier

chinois et la bouille de Laba se prépare avec plusieurs ingrédients comme le riz glutineux, les petits haricots rouges, les noix, les pignons de pin, les kakis, le millet, le millet jaune, les châtaignes d'eau, les jujubes, etc., auxquels sont ajoutés des arachides, des amandes, des graines de pastèque, des noix ainsi que du sucre blanc, ou du sucre roux. La fête de Laba est aussi une fête bouddhiste : selon la légende, Sakyamuni fut ce jour-là sauvé par une bergère et atteignit l'illumination sous l'arbre de la Bodhi.

Le gâteau de riz aux huit trésors vient de la bouillie de Laba, c'est un plat sucré fait avec les ingrédients cités plus haut et qui se mange pendant toute l'année, surtout pendant les mariages ou la célébration de naissance des nouveaux-nés. Quand on offre le gâteau de riz aux huit trésors aux invités, on exprime le souhait de vivre sous des auspices favorables et de faire fortune.

#### Le *Zongzi* pour la fête des bateaux-dragons

La fête des bateaux-dragons commémore le poète Qu Yuan (340-278 av. J.-C.), et a lieu le cinquième jour du cinquième mois lunaire. Ce jour-là, on mange des *zongzi* et on organise des concours des bateaux-dragons. Qu Yuan était de la maison royale de Chu à l'époque des Royaumes combattants, aux IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Il prônait la lutte contre la dynastie Qin qui envahissait le Chu, mais n'eut pas la confiance de son roi. Il démissionna, s'exila dans l'actuel nord du Hunan et, dans sa tristesse, composa de nombreux ouvrages littéraires hautement prisés, parmi lesquels le grand poème *Li Sao* (*Tristesse de la séparation*).

Qu Yuan se serait jeté et noyé dans la rivière Miluo, au nord du Hunan en portant dans ses bras une grosse pierre, le cinquième jour du cinquième mois lunaire, en 278 av. J.-C. Les populations locales se seraient précipitées pour le sauver, et peu à peu s'est développée la tradition de la course de bateaux telle qu'elle se déroule aujourd'hui. Pour pouvoir repêcher intact le cadavre du malheureux Qu Yuan, les riverains auraient jeté dans l'eau du riz enveloppé dans des feuilles de bambou, afin d'attirer et de nourrir les poissons, et d'éviter ainsi qu'ils ne mutilent le corps du poète.

On mange encore de nos jours ces feuilles de bambou farcies, appelées *Zongzi*, pour célébrer cette fête commémorative.

Le *Zongzi* est du riz glutineux enveloppé dans des feuilles de bambou ; si l'on y ajoute de la pâte de haricots, des haricots verts ou des haricots rouges, il se mange sucré ; et si l'on y ajoute du porc, du jaune d'œuf de cane salé, des arachides, des champignons, des crevettes... il se mange salé. Le *zongzi* peut être cuit à l'eau ou à la vapeur.

Le gâteau rouge en forme de tortue pour le culte des ancêtres, le riz gras taïwanais et le vin de riz pour les mariages et fêtes

#### Le gâteau rouge en forme de tortue

C'est l'un des aliments traditionnels de Taïwan, couramment utilisé pour les fêtes, cultes, célébrations d'anniversaire des personnes d'un âge avancé. La tortue symbolise la longévité. La forme du gâteau est la plupart du temps ronde, la rotondité symbolisant l'harmonie et les retrouvailles.

#### Le riz gras taïwanais

500 Signe d'abondance, le plat appelé « riz gras » est un aliment festif et une offrande exprimant la sincérité. Quand les nouveau-nés atteignent l'âge d'un mois, la famille doit préparer du riz gras pour en faire offrande aux dieux et en offrir aux parents. Chaque année, aux anniversaires de Qiniangma (la Tisserande) et de la déesse de la fertilité, on prépare également du riz gras pour exprimer le souhait d'avoir une nombreuse descendance.

Les ingrédients du riz gras comprennent : du riz gluant, de la viande salée, des champignons, des crevettes, de l'échalote, etc. Le tout est assaisonné avec de la sauce de soja, du poivre, du sel et de l'huile. On fait sauter le tout avant de procéder à la cuisson. En fin de préparation, on ajoute au riz gras des pois que l'on a fait cuire séparément.

#### Le vin de riz

Le vin de riz est généralement fait avec du riz gluant. Traditionnellement, on lave d'abord le riz gluant et on le laisse tremper dans de l'eau pendant environ quatre à cinq heures avant de le faire cuire à la vapeur. On sort le riz cuit et on le laisse refroidir. Ensuite, on saupoudre du *jiuqu* (une sorte de ferment) sur le riz en mélangeant et en aplatissant légèrement le riz. On couvre ensuite le riz avec une serviette et on le conserve dans un lieu à température constante. Une première fermentation sera obtenue au bout de quelques jours.

### POÉSIE BACHIQUE ET CRÉATIONS ARTISTIQUES DANS LES CHAMPS

#### Poésie bachique

La dynastie Tang est la période la plus brillante de la poésie chinoise, et le poète Li Bai est connu non seulement comme « poète immortel » mais aussi comme « l'immortel du vin » puisque le vin est un composant important de ses vers. Etant donné qu'il n'existait pas encore d'alcool de raisin à l'époque, le vin qu'il buvait était du vin de riz. Les deux poèmes bachiques les plus connus de Li Bai (701-762, de la dynastie Tang), ceux

dont l'influence a été la plus profonde, sont « Buvant seul sous la lune »  
et « Chanson à boire<sup>10</sup> » :

Buvant seul sous la lune<sup>11</sup>

(*yue xia du zhao*)

D'un pot de vin au milieu des fleurs,  
Je bois seul, sans partenaires.  
Pour inviter la lune, je lève ma coupe.  
Nous sommes trois, comme mon ombre se montre.  
Hélas, la lune ne boit pas.  
Mon ombre suit, mais ne pense pas.  
Toujours pour l'instant je dois ces amis,  
Pour me remonter le moral jusqu'à la fin du printemps.  
Je chante ; la lune se promène.  
Je danse ; l'ombre disperse.  
Réveillez-vous, ensemble, nous avons le plaisir.  
Ivres, séparément, nous ne serons plus là.  
Soyons bons compagnons pour toujours,  
Annonces de contributions, dans le ciel, nous serons ensemble.

\*

Chanson à boire

(*jiang jin jiu*)

Ne voyez-vous pas que l'eau dans le fleuve Jaune vient du ciel,  
Qui se jette dans la mer et ne revient jamais ?  
Ne voyez-vous pas que c'est si triste avec les cheveux blancs dans le miroir clair  
dans la haute salle,  
Qui sont comme la soie noire dans la matinée, mais la neige dans la soirée ?  
Profitez au maximum quand la vie est en complaisance ;  
Ne laissez pas les coupes d'or face à la lune pour rien.  
Je dois être utile si le ciel me confère le talent.  
Des milliers de taels d'or gaspillés reviendront.  
Abattons des moutons et des bovins pour faire la fête ;  
Si possible, il faut boire trois cents coupes de vin.  
Professeur Cen, ermite Danqiu,

10 Wei Wang (2010), *Li Bai est-il vraiment l'immortel du vin ?*, en ligne, disponible sur « Au nord de la rivière », [http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_5a78a7c6010013dr.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_5a78a7c6010013dr.html), consulté le 24 mai 2017.

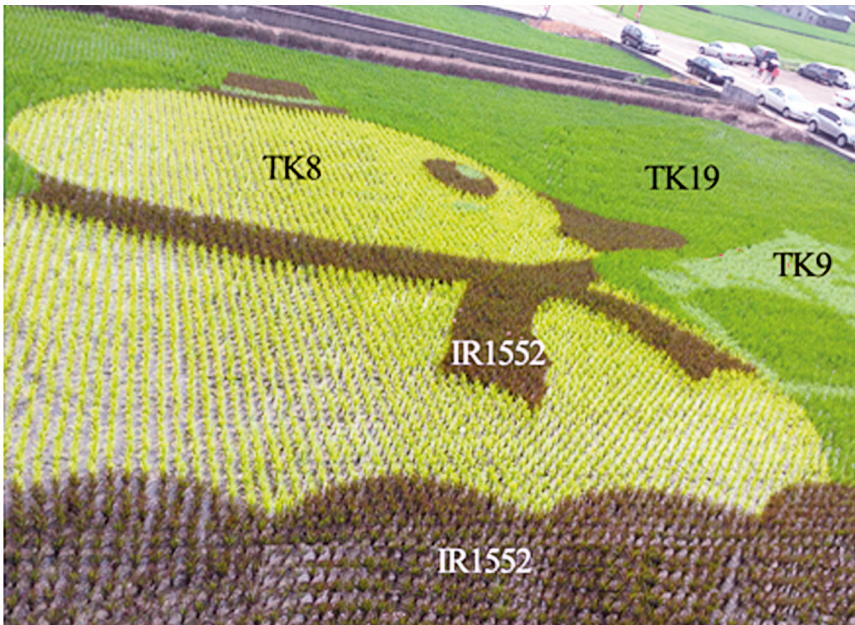
11 Dans *Poems of Tan Dynasty*, trad. Ying Sun, 2008, en ligne, disponible à l'adresse : <http://musicated.com/syh/TangPoems.htm>, consulté le 24 mai 2017.



Nous allons boire,  
 Il ne faut pas arrêter de remplir les coupes.  
 Je vais chanter pour vous ;  
 Donnez votre oreille à mon chant, s'il vous plaît.  
 Ne pensez pas que des cloches, des tambours, des fêtes et des jades sont précieux ;  
 Je veux être dans l'ivresse éternelle, et jamais réveillé.  
 Les savants et les sages de l'antiquité sont tous solitaires et inconnus ;  
 Seuls les buveurs peuvent laisser leurs noms derrière.  
 Lorsque Prince Chen donnait un banquet en palais de Ping,  
 Livré aux réjouissances, au vin, à un boisseau d'alcool d'une valeur de dix mille.  
 Comment l'hôte peut dire n'avoir seulement un peu d'argent ?  
 Il devrait aller directement acheter du vin et des boissons et boire avec vous.  
 Coursiers de cinq couleurs, manteaux de fourrure de mille-valeur,  
 Que mon fils les emmène à échanger contre le vin.  
 Alors que je peux bannir la tristesse éternelle avec vous.

#### Créations artistiques dans les champs

Sur ce canard en variétés de riz (fig. 5), on reconnaît cinq variétés de riz, le jaune est la variété Tai Keng n° 8 (TK8), le vert est la variété Tai Keng n° 19 (TK19), le vert clair est la variété Tai Keng n° 9 (TK9), le marron foncé et le marron clair sont deux variétés du riz indica (IR1552).



5. Un joli canard réalisé avec différentes variétés de riz

Au cours de ces dernières années, avec la croissance du tourisme<sup>12</sup>, nous assistons à l'émergence d'activités artistiques dans les rizières. Avec les feuilles et les tiges de différentes couleurs de différentes variétés de riz, divers motifs ont été créés. Les techniques rizicoles s'associent avec le tourisme, c'est un exemple de partenariat entre l'agriculture et la culture.

## CONCLUSION

La présente étude a examiné la culture du riz à Taïwan et a tenté de prouver qu'elle est un héritage de la culture des Han située à l'ouest du détroit de Taïwan et qu'elle a subi une évolution historique et culturelle de plusieurs milliers d'années. Premièrement, bien que Taïwan se situe dans la zone de riz tropical indica, les habitants ont comme aliment de base le riz japonica, une espèce qui pousse dans les régions tempérées comme la Chine et le Japon. Sa production annuelle en 2013 occupe 89% de la production de riz à Taïwan, tandis que la production de riz indica occupe seulement 5% à Taïwan et sert principalement à faire des aliments secondaires. En ce qui concerne les 6% du riz gluant, on l'utilise avec le riz japonica pour confectionner les aliments festifs et les offrandes religieuses.

Taïwan est une île montagneuse, bien que les deux cinquièmes de la superficie soient composés de plaines, de bassins, de collines et de plateaux. Les conditions climatiques ne sont pas les mêmes dans le sud et dans le nord de Taïwan. Dans le nord, la saison sèche est au printemps et en été, tandis que dans le sud, elle est en automne et en hiver.

Les zones rizicoles ont besoin d'une grande quantité d'eau, c'est pour cela qu'au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, quand le nombre d'immigrés a rapidement augmenté, pour répondre à l'accroissement de la demande en eau, dans sept principales zones rizicoles ont été construits des systèmes d'irrigation à grande échelle, parmi lesquels on peut mentionner : le *Liu-gong Chun* et le *Qi-xing-dun Chun* dans le bassin de Taïpei, le *Ba Bao Chun* dans la plaine de Chang-hua, le *Jianan Dazun* dans les plaines des Yun-Chia-Nan, le *Tso-gong Chun* dans les plaines des Kao-Ping, etc. La présente étude fait donc ressortir la relation étroite entre la riziculture et la toponymie, où l'on retrouve des noms d'organisations agricoles, de mesures défensives, d'unités arables, d'installations d'irrigation de centres de distributions d'instruments agricoles. Ces cinq catégories

12 Daniel O'Hare, « Interpreting the Cultural Landscape for Tourism Development », *Journal of Urban Design*, vol. 2, n° 1, 1997, p. 33-54, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/135753197350858>, consulté le 24 mai 2017.

de toponymes , qui reflètent la répartition géographique, font apparaître des différences de pourcentages selon les régions (fig. 4).

Nous savons que « le monde » habité par les hommes n'est pas composé de strates pouvant être décrites d'une manière objective. Il est en réalité constitué de nombreux niveaux et les niveaux situés en profondeur jouent un rôle important dans la survie des populations : « Le paysage, empreint de la culture, en est aussi matrice<sup>13</sup>. » Les aliments festifs de Taïwan sont souvent confectionnés avec du riz gluant, tels que le *Nian Gao*, le *Tangyuan*, le *Jiuniang*, les bouillies et gâteaux de riz aux huit trésors pour le Nouvel An chinois, le *zongzi* pour la fête des bateaux-dragons, le gâteau rouge en forme de tortue pour les cultes des ancêtres, le riz gras et le vin de riz pour les mariages et les festivités. Les habitants de Taïwan récitent des poèmes bachiques, comme ceux de Li Bai, grand poète de la dynastie des Tang. Comme l'alcool de raisin n'existait pas encore à cette époque, ce que buvait Li Bai était du vin de riz. Ses poèmes les plus récités et les plus marquants sont « Buvant seul sous la lune » et « Chanson à boire ».

504

Au cours de ces dernières années, avec la croissance du tourisme, nous avons vu l'émergence des activités artistiques dans les rizières. Avec les feuilles et les tiges de différentes couleurs de différentes variétés de riz, divers motifs ont été créés. Les techniques rizicoles s'associent avec le tourisme, c'est un exemple de partenariat entre l'agriculture et la culture.

---

13 Paul Claval et Singaravélou, *Ethnogéographies*, Paris, Harmattan, coll. « Géographies et cultures », 1995 ; Paul Claval, « Éthique et nature. Une approche conceptuelle », *Géographie et cultures*, n° 37, 2001, p. 4-22 ; *id.*, *Géographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, Armand Colin, coll. « U géographie », 2003.

CINQUIÈME PARTIE

## **Géographies sensorielles**



# THE SIGHTS AND SOUNDS OF AMATEUR MUSICAL SOCIETIES IN PROVINCIAL FRANCE DURING THE NINETEENTH CENTURY

*Alan R. H. Baker*

## OUVERTURE

Landscapes, environments and locations constitute three fundamental pillars of analytical geographical study. In combination, they permit the construction of syntheses, of total regional geographies<sup>1</sup>. Landscapes have been a significant focus for Jean-Robert Pitte as a historical geographer<sup>2</sup>. But he has not limited his interest to landscapes as seen by contemporary actors in them or by historical observers of them. Pitte has argued that places are experienced by all five senses – of sight, smell, sound, taste and touch. He has, in particular, approached places in terms of their looks, their tastes and their smells<sup>3</sup>. The sounds of places - soundscapes - remain a relatively neglected field of geographical enquiry. André Siegfried's article on the geography of colours and sounds was published more than sixty years ago<sup>4</sup>. Since then, there have been relatively few studies of soundscapes<sup>5</sup>.

This essay develops the theme of landscapes as both visual and aural experiences. It considers the new sights and sounds created by amateur musical societies in provincial France during the nineteenth century. Putting to one side the economic, social and political complexities of these societies, it centres instead on their visual and aural impacts, on the contributions such societies made to the appearance of landscapes and to the creation of sounds within

- 1 Alan R. H. Baker, *Geography and History. Bridging the Divide*, Cambridge, CUP, 2003.
- 2 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, Paris, Tallandier, 1983.
- 3 *Id.*, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris/Saint-Amand-Montrond, Fayard/Bussière, coll. « Nouvelles études historiques », 1991 ; Robert Dulau et Jean-Robert Pitte (dir.), *Géographie des odeurs* [actes du colloque de Pierrefonds, juin 1995], Paris, L'Harmattan, 1998.
- 4 André Siegfried, "Géographie des couleurs et des sons", *Revue de Paris*, vol. 57, juin 1950, p. 3-11.
- 5 Alan R. H. Baker, *Geography and History*, *op. cit.*, p. 127-128.

them. It is based on the unpublished archives of eleven widely-separated *départements* : Ariège (A) ; Cantal (C) ; Finistère (F) ; Hérault (H) ; Loir-et-Cher (L-et-C) ; Meurthe-et-Moselle (M-et-M) ; Pas-de-Calais (P-de-C) ; Savoie (S) ; Vaucluse (Va) ; Vienne (Vi) ; and Yonne (Y).

#### THE GROWTH OF AMATEUR MUSICAL SOCIETIES IN THE NINETEENTH CENTURY

508

Amateur male voice choirs (*sociétés chorales* or *orphéons*) developed in France from the 1830s and reached their apogee during the 1850s. From about 300 in number in the mid-1830s, choral societies increased to about 1000 in the mid-1840s and to about 2000 in the early-1850s<sup>6</sup>. From the 1860s, they were eclipsed by the growth of amateur instrumental (wind and percussion) societies (*fanfares* or *harmonies*). During the second half of the nineteenth century, the mass-production of musical instruments made them cheaper, shorter working hours and longer holidays meant that working men had more leisure time, and improved incomes provided more resources for non-necessitous expenditures. By 1870, four out of five musical societies were said to be bands<sup>7</sup>. By the early-twentieth century, there were about 6,500 musical societies throughout France, most of them bands<sup>8</sup>. The aims and activities of musical societies are recorded in their statutes and in the unpublished records of their relations with mayors, prefects and ministers. Fragmentary archives provide glimpses of the uneven significance of musical societies in different *départements*.

In Loir-et-Cher, musical societies existed before the mid-nineteenth century only in its two largest towns, Blois and Vendôme, where societies combining vocal and instrumental music (*philharmoniques*) functioned discontinuously and intermittently from the late-eighteenth century. From the 1860s until the 1890s, instrumental societies were founded in large numbers in both urban and rural locations. Three-quarters of the (at least) 115 societies created in Loir-et-Cher between 1815 and 1914 were founded between 1875 and 1893. More than 90% of its societies were *fanfares*<sup>9</sup>.

In Pas-de-Calais, there were 206 musical societies newly-registered between 1903 and 1913, with more than half of them located in the coal-mining

6 Marie-Claire Mussat, *La Belle Époque des kiosques à musique*, Paris, Du May, 1992, p. 56.

7 Philippe Gumplowicz, *Les Travaux d'Orphée. Deux siècles de pratique musicale amateur en France (1820-2000) : harmonies, chorales, fanfares*, Paris, Aubier, coll. « historique », 2001, p. 209.

8 Jean Defrasne, *Histoire des associations françaises*, Paris, L'Harmattan, coll. « Acteurs de la science », 2004, p. 89.

9 Alan R. H. Baker, "Sound and fury: the significance of musical societies in Loir-et-Cher during the nineteenth century", *Journal of Historical Geography*, vol. 12, n° 3, 1986, p. 249-267, on line: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0305748886801475>, accessed on August 2017.



arrondissement of Béthune<sup>10</sup>. In 1884, there were reported to be 49 musical societies in Meurthe-et-Moselle, of which 27 were instrumental, 15 choral and 7 philharmonic societies<sup>11</sup>. In Yonne, the prefect recorded the existence of 27 musical societies in 1865, with 70 % of them being instrumental. By the end of the 1890s there were almost 100 musical societies known to the authorities, 90 % of them being instrumental societies<sup>12</sup>.

Savoie saw nine musical societies founded during the 1860s; by 1887, its prefect recorded a total of 39 (eight choral and 31 instrumental); by 1899, the total had increased but only to 41<sup>13</sup>. In 1863, the existence of 47 musical societies was known to the authorities in Vaucluse: 24 were instrumental societies, 18 choral and 5 philharmonic<sup>14</sup>. Of 43 musical societies recorded in Hérault in April 1866, 22 were choral, 11 of them instrumental and 10 philharmonic societies. By 1885, the total had risen to 99 and by 1900 to 112<sup>15</sup>. In Ariège, of the 59 musical societies identified in commune files 29 (49 %) were founded during the 1870s and 1880s, with only 11 (19 %) having been established before 1872 but a further 19 (32 %) between 1890 and 1910<sup>16</sup>. The *annuaire* for Ariège in 1885 lists 24 musical societies (five choral, 12 instrumental and seven mixed); that for 1906 records 38 societies (11 choral, 21 instrumental and six mixed<sup>17</sup>). There were very few musical societies in Cantal: in 1880, its prefect was aware of none and in 1900 only of seven<sup>18</sup>. By contrast, at least 77 musical societies were founded in Vienne between 1843 and 1901, with 61 (79 %) of them being established in the 1880s and 1890s and 69 (90 %) of them being instrumental societies<sup>19</sup>. Musical societies were not common in Finistère: its prefect was aware of only eight in 1869 and of seven in 1895<sup>20</sup>. The commune files in the archives record a total of only 31 as having existed sometime between 1830 and 1914. Most were in the towns of Brest, Morlaix and Quimper<sup>21</sup>.

From these details, a general picture emerges of a burgeoning of choral societies from the 1830s to the 1850s and of instrumental societies from the 1850s to

10 *Id.*, "Pigeon racing clubs in Pas-de-Calais, France, 1870-1914", *Journal of Historical Geography*, vol. 41, 2013, p. 1-12, on line: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0305748813000224>, accessed on 1<sup>st</sup> August 2017.

11 AD M-et-M: 4M 100.

12 AD Y: 82 T1.

13 AD S: M 744.

14 AD Va: 1M 758.

15 AD H: 4M 859, 861 and 863.

16 AD A: 7M 21, Zo 10/23, Zo 26/25 and 300 EDT/R 13.

17 AD A: 1 Per 194.

18 AD C: 59M 2 and 3.

19 AD Vi: 9T 102.

20 AD F: 4M 404.

21 AD F: 4M 410-423.

the early 1900s. Even before the law of 1901 which permitted freedom of association, there were 6,453 musical societies recorded in France<sup>22</sup>. While they were located especially in the larger towns, many were found in medium-sized cantonal centres and some in smaller villages. For example, in Loir-et-Cher in 1896 there were bands not only in Blois (population 23,972) but also in Bracieux (1,117) and Saint-Dyé-sur-Loire (761)<sup>23</sup>. Musical societies were numerous, widespread and penetrated much further down the settlement hierarchy than has hitherto been recognised<sup>24</sup>. What did they contribute to the visual and aural experiences of the people who witnessed their activities?

## SIGHTS

510 Musical societies were created for many reasons, among them a desire to enliven their communities, especially by giving public performances at *fêtes*, *foires*, and *concours de sports*. Both religious and secular societies celebrated the *fête* of Sainte-Cécile, the patron saint of music.

### Fêtes

The *Société musicale* founded at Brest (F) in 1863 aimed to give “*des concerts vocaux et instrumentaux le plus fréquemment possible et au moins quatre fois par an*”<sup>25</sup>. At Saint-Flour (1893, C), the choral and instrumental society *La Sanfloraine* was “*disposée à prêter son concours à la célébration de toute fête, nationale ou locale, religieuse ou civile, lorsqu'elle y sera invitée*”<sup>26</sup>. *La Renaissance*, the *fanfare* of Vitry-en-Artois (1894, P-de-C) played at the *fêtes civiles* on the first Sunday of May, June, July and August and at the *Fête Nationale* on 14 July. It also assisted at the *fêtes de Pâques*, *Fête-Dieu*, *la saint Roche* and *Noël* if requested by the religious authorities. It was also willing to play whenever there was an official civil, military or religious visit to the commune<sup>27</sup>. At Morlaix (F) a choral society, *Sainte-Cécile*, was founded in 1899: its aim was “*de rehausser par son chant l'éclat des fêtes*”<sup>28</sup>. At the *Fête fédérale de gymnastique* held at Foix (A) over four days in September 1898 music was provided both by bands from the town and by the band of *l'École d'artillerie de Toulouse*. The event was opened “*par des salves d'artillerie*” and a musically-accompanied “*grande retraite aux*

22 Jean Defrasne, *Histoire des associations françaises*, op. cit., p. 89.

23 AD L-et-C: 8T 4 and 8.

24 Eugen Weber, *Peasants into Frenchmen. The Modernization of Rural France (1870-1914)*, London, Chatto & Windus, 1977, p. 442-444.

25 AD F: 4M 411.

26 AD C: 59M 3.

27 AD P-de-C: M1723.

28 AD F: 4M 418.

*flambeaux*". There were daily concerts, fire-works' displays at 10pm and dancing until the early morning hours<sup>29</sup>. The *Union musicale internationale* at Hussigny-Godbrange (1908, M-et-M) assisted at public ceremonies and burials, whether civil or religious<sup>30</sup>.

While many musical societies proclaimed their independence, others had partisan tendencies even though by law they were not permitted to engage explicitly in political or religious discussions. Two rival choral societies, one clerical promoted by the curé and one civil promoted by the commune council, created public order problems on the streets and at the *fêtes* of Montmélian (S) in 1880. The choral society, despite its motto "*Dieu. Harmonie. Patrie*", refused to participate in the national celebration on 14<sup>th</sup> July and some weeks later set out to antagonise the commune's deputy mayor by singing for one-and-a-half hours outside his house<sup>31</sup>. The *Fanfare de Bourré* (1880, L-et-C) was required by its statutes to play at both civil and religious *fêtes*. The *Union musicale de Bracieux* (1884, L-et-C) by its statutes had at least three *sorties* annually, for the *Fête Nationale* and for the two *assemblés* of Bracieux, but "*pour aller à la Messe, on procédera au vote par bulletin secret*"<sup>32</sup>. At Monlivault (L-et-C), the reactionary *Société philharmonique* (1846) was reported by the *conseil municipal* in 1881 as having persistently refused to play *La Marseillaise* on days of *fêtes nationales*; consequently, several of its musicians resigned from the society and founded another, the *Union musicale*, with overt republican leanings<sup>33</sup>. By its statutes, the musical society *L'Indépendante* at Wanguetin (1899, P-de-C) was "*entièrement laïque et ne devra jamais assister à une fête religieuse, exception faite pour l'enterrement d'un membre exécutant ou honoraire*"<sup>34</sup>. *La Marseillaise* was a fanfare founded in 1906 at Saint-Nicolas-Varangéville (M-et-M) "*de concourir aux manifestations républicaines et patriotiques*"<sup>35</sup>.

Each authorised musical society had at least 21 members, most had probably between that number and 40, some had as many as 50 or more (fig. 1). When performing in public, indoors or in the open air (on a commune's streets, squares, *malls*, promenades or parks and gardens), a society had high visibility (as well as audibility).

29 AD A: Zo 10/23.

30 AD M-et-M: 4M 101.

31 AD S: M764.

32 AD L-et-C: 8T 4.

33 AD L-et-C: 4M 201.

34 AD P-de-C: M2296.

35 AD M-et-M: 4M 100.



1. Musical Society of Lamotte-Beuvron (*Union musicale de Lamotte-Beuvron*), Postcard c. 1901

#### Concerts, serenades and parades

The *Musique militaire* set up by the commune council of Foix (A) in 1859 was intended “*de fournir éclat lors des cérémonies religieuses et fêtes nationales*”. It was required by its statutes to provide “*des spectacles deux fois par mois, soit sur la promenade de la ville ou dans les églises paroissiales*<sup>36</sup>”. “*Elle prêterait son concours aux artistes qui voudraient donner des concerts, ainsi qu’aux artistes dramatiques, toujours avec l’adhésion de l’autorité municipale, sur la proposition de la Commission de la société*<sup>37</sup>”. The *Société musicale de Brest* (F) started with 26 members in March 1862 but by the end of the year there were 268 and it had raised 2000 fr for charitable purposes in the town. It gave “*des concerts vocaux et instrumentaux le plus fréquemment possible et, au moins, quatre fois par an*<sup>38</sup>”. Each year the choral society *Alsace-Lorraine* at Nancy (M-et-M, 1874) gave two private indoor concerts for its honorary members and two or three public performances in the town’s Parc de la Pépinière, as well as the *fête* of the Mass of Sainte-Cécile, either in church or elsewhere<sup>39</sup>. The *Cercle musicale brestois*, a philharmonic society founded in 1881 at Brest (F) with 37 members, aimed “*à distraire et occuper la jeunesse brestoïse*”: it gave monthly concerts in the Salle de la Bourse and once a year at the theatre<sup>40</sup>.

36 AD A: 7M 21.

37 AD A: Zo 26/25.

38 AD F: 4M 411.

39 AD M-et-M: 4M 99.

40 AD F: 4M 411.

The *Fanfare des amis réunis* at Montvernier (1883, S) gave serenades for the general public on the *place de la Mairie* on the first Sunday of each month during the five summer months and also morning and evening serenades on 14<sup>th</sup> July<sup>41</sup>. The *Union républicaine de Josnes* (1896, L-et-C) was obliged by its statutes to play once a month during the summer “*sur les promenades et places de la commune*” and on other occasions at the discretion of the commune’s council<sup>42</sup>.

Musical societies performed not only for the general public but also for their own members on special occasions. Not only did the *Fanfare agathaise* at Agde (1886, H) give monthly concerts on the promenade and support locale *fêtes*, it was also willing to provide funereal music for *cortèges* and *sérénades* for weddings and was obliged to do so for its own members<sup>43</sup>. The *fanfare* at Arvillard (1901, S) accompanied the funeral *cortèges* of its members, both active and honorary, to the cemetery and also provided evening serenades at their weddings<sup>44</sup>. This was also the case with the *fanfare municipale* of Grésy-sur-Isère<sup>45</sup> (1885, S). As well as giving serenades at weddings of its active members and performances at their funerals (and the funerals of honorary members of more than one year’s standing), the *fanfare* at Sainte-Foy (1906, S) provided a serenade at its president’s birthday reception<sup>46</sup>.

The visibility of musical societies was enhanced when they paraded along the streets of a commune (fig. 2). Such spectacles were not always socially harmonious, even if they were musically<sup>47</sup>. Following the refusal of the *Fanfare de Chitenay* (1882, L-et-C) to play during the *Fête Nationale* of 14<sup>th</sup> July 1882, the mayor prohibited the society from playing on the streets and public places of the commune without his explicit permission, reasoning that “*l’exécution des morceaux de son répertoire sur la voie publique peut nuire à la circulation ou à la tranquillité publique*”<sup>48</sup>. On 22 July 1882, the republican mayor of Bessan (H) issued an *arrêté* prohibiting the commune’s clerical *Société philharmonique* from performing on the streets and in any public places, on the grounds that such activity had previously engendered public disorder<sup>49</sup>.

41 AD S: M765.

42 AD L-et-C: 8T 6.

43 AD H: 4M 883.

44 AD S: M747.

45 AD S: M756.

46 AD S: M770.

47 AD P-de-C: T361.

48 AD L-et-C: 8T 5.

49 AD H: 4M 884.





2. The yearly Ash Wednesday's Grand Calvalcade, the Music [*Grande cavalcade annuelle du mercredi des Cendres, la musique*], Oucques-la-joyeuse, Postcard

At La Rochette (S) in August 1885 the curé proposed to set up a *fanfare* in opposition to the *musique municipale* because the latter had refused to play during the visit of the Archbishop. Before its request for authorisation had been addressed fully, on 3 May 1886 this putative *fanfare* – *l'Écho du Gelon* – played on almost all of the commune's public streets while processing from its rehearsal room to a hotel for a banquet. It had also played in a private yard but this was next to the yard of the hotel where the *fanfare municipale* was holding its banquet. Having broken the law by playing in public with more than 20 members, the society's request for authorisation was refused by the prefect<sup>50</sup>. M. François Pintiaux, president of a *fanfare* being established in the summer of 1887 at Agny (P-de-C), pleaded more than twelve months later that delay in obtaining official approval for the society was based on false information that its members were reactionary and clerical. As proof of the fanfare's republican spirit, he cited the fact that on 14 July 1888 the *fanfare* had paraded to the *mairie* behind the national flag, playing the *Marseillaise*<sup>51</sup>. Conflict between the two musical societies at Sainte-Cécile (Va) led the mayor on 4 December 1888 to endeavour “*de prévenir toute occasion de trouble*” by ruling that “*aucune musique ne pourra sortir du local ordinaire des ses réunions, parcourir les rues de la commune, s'arrêter et stationner sur les cours et places publiques, sans autorisation*”

<sup>50</sup> AD S: M767.

<sup>51</sup> AD P-de-C: T361.

*écrite du Maire*<sup>52</sup>. A similar measure had been taken in May 1878 by the mayor of Courthézon (Va) in relation to two politically opposed bands in his commune<sup>53</sup>.

At Balaruc-les-Bains (H) on 3 March 1889 members of its two politically opposed *fanfares* both paraded with dire consequences, coming to blows on the public highway. The authorised *musique municipale* had paraded along a road, followed by an unauthorised so-called *Fanfare de Balaruc-les-Bains*. The *chef de musique* of the former ordered his members to turn around and return to their siège; members of the *fanfare* blocked the road; blows were exchanged and in the ensuing rumpus a gendarme was injured<sup>54</sup>. On 20 April 1891, the *adjoint* to the mayor of Courrières (P-de-C) informed the sub-prefect of Béthune arrondissement that musicians, former members of the *Musique de l'usine de Courrières* that had been dissolved by the prefect in August 1881, were planning “*une sortie sur la voie publique*”, risking public disorder. The sub-prefect confirmed that the society had indeed been officially dissolved and instructed the mayor to take all measures necessary to maintain public order, including help from the *gendarmerie*<sup>55</sup>. At Vouillé-la-Bataille (1893, V), the mayor's attempt in March 1893 to prevent public disorder on the streets of his commune by prohibiting the curé from processing accompanied by a band was only partially successful, because it was ignored a few months later<sup>56</sup>. On 22 December 1906, the mayor of Bracieux (L-et-C) reported to his prefect that the *Union musicale* (1898), a reactionary society, had frequently paraded on the commune's streets and played in its *places* and other public locations without the prior permission, as required by his *arrêté* of 11 August 1898. Also, on Tuesday 11 December 1906, at a funeral of one of its members, the society had played music in the *place de l'église*, on the street and in the cemetery, doing so without prior permission and – in the mayor's opinion – to annoy him and all republicans. The mayor's request to the prefect to dissolve the society on the grounds that it constituted a threat to public order was refused because the society had not acted contrary to its statutes; the mayor took the matter to the *Tribune de simple police*, which fined the musicians one franc each and awarded costs against them; the appeal by three of them to the *Conseil d'État* was rejected, the court ruling that a proper request to the mayor to play in public had not been submitted by the society<sup>57</sup>.

52 AD Va: 4M 104.

53 AD Va: 4M 96.

54 AD H: 4M 883.

55 AD P-de-C: M2315.

56 AD Vi: 9T 102.

57 AD L-et-C: 8T 4



The public and spectacular character of musical societies was magnified when numbers of them came together in regional competitions (*concours*), held during the summer months. On Sunday 14 June 1891 at Aurillac (C) a “*Grand Concours Musical*” saw one choral society, six *musiques d’harmonie*, and 14 *fanfares* from throughout Cantal and beyond parading together and then competing against each other. Altogether, there were just over 1 000 performers<sup>58</sup>. A similar event held at Arras (P-de-C) on Whit Sunday and Monday in 1896 involved at least 15 choral and instrumental societies not only from the *département* but also from much further afield, including Paris and Brussels<sup>59</sup>.

516

On 5 and 6 July 1902, there was held at Foix (A) a “*Grand Concours Musical d’Orphéons, Musiques d’Harmonie, Fanfares, Estudiantinas, Trompes de Chasses, Tambours et Clairons*”. The events included “*une retraite aux flambeaux*” involving 450 performers and both military and civil bands, a public concert, competition pieces played in public, a parade through the streets of the town, and “*un grand festival*” in the Salle de Bal de Villote with 800 instrumentalists performing “*la Marche des hommes sans peur*”. The evening was concluded after midnight with a *Farandole Fuxéenne*. A train left for Toulouse at 1.00 am and another for Ax-les-Thermes at 1.10 am<sup>60</sup>. In 1903, a competition held over two days at Saumur (Maine-et-Loire) attracted 800 vocalists (*chanteurs*) and 3 000 instrumentalists. Their performances and parades along the streets animated the town, giving it a very festive, carnivalesque air, with the decorated and electrically illuminated terrasses of its many cafés contributing to this colourful event<sup>61</sup>.

### Uniforms

The visual impact of musical societies was emphasised by the distinctive and colourful, quasi-military, uniforms that many of them adopted, as well as by the *bannières* behind which they paraded and by the *médailles* their members wore to signify their successes in competitions.

At both religious and civil functions at which the choral society of Oisly-le-Verger (1864, P-de-C) was performing, members were required to wear “*à titre d’insigne un ruban rouge sur lequel le mot Oisly sera imprimé en lettre d’or. Tout orphéoniste sera nécessairement en habit ou en redingote dans ces occasions. L’usage*

58 AD C: 4T 17.

59 AD P-de-C: PG 72/4 (*Journal de Béthune*, 26 avril 1896).

60 AD A: 300 EDT/R 13.

61 Jérôme Cambon, *Les Trompettes de la République. Harmonies et fanfares en Anjou sous la Troisième République*, Rennes, PUR, coll. « Histoire », 2011, p. 189-190.

de la casquette n'y sera pas toléré<sup>62</sup>". The choral society *Les Enfants des Alpes* at Albertville (1869, S) adopted as its insignia "*une bannière en soie bleue à franges d'argent, sur laquelle sont inscrits en même métal ces mots : Les Enfants des Alpes, et la croix de Savoie surmontée d'une lyre*". Each member was required to wear a "*redingote et pantalons noirs, gilet blanc, cravate de soie noire*". Furthermore, "*dans les concours et les fêtes publiques, tous les membres de la Société indistinctement porteront à la boutonnière et sur la côte gauche, un ruban bleu à frange d'argent et sur lequel sera brodé (sic) la croix de Savoie surmontée d'une lyre*<sup>63</sup>". For a member of the choral society of the town of Moutiers (1869, S), the insignia "*consiste en un ruban vert terminé par une frange d'or et portant en haut sur une rosette les armoiries de la ville de Moutiers, au bas une lyre et au centre les mots « Les Ceutrons »* [the Celtic people of the Alps]. *Il se porte à la boutonnière à gauche*<sup>64</sup>."

A circular of 10 September 1882 from the Minister of the Interior to prefects expressed concern that some musical societies and gymnastic and shooting societies were adopting uniforms that differed hardly at all from military uniforms. The Minister of War had stated that soldiers were frequently confused by this and saluted people mistakenly. Prefects were therefore in future only to authorise for such societies uniforms that were completely different from military uniforms. They were not to use military insignia to distinguish ranks among their members, nor could they award medals which resembled national or foreign decorations. Existing societies might need to have their statutes modified and their presidents should be put this in train. Should a society's president refuse to do so, the prefect could announce its dissolution<sup>65</sup>. When the *Fanfare d'Autainville* (1883, L-et-C) revised its statutes in 1890 the prefect reminded the commune's mayor of the government's rules about uniforms and required Article 10 of its statutes to read: "*le costume se compose d'une casquette et d'une giberne [wallet] : les autres effets à volonté doivent différer complètement de la tenue militaire*". The same point was made to the organisers of the new *Harmonie d'Auton* (1890, L-et-C<sup>66</sup>). At Nancy (M-et-M), each member of the musical society *L'Union nancéenne* (1890) was required to wear "*un dolman bleu en molleton de Lunéville ou en cheviotte, pantalon identique, casquette galonnée*". The society's *bannière* carried the escutcheon (*écusson*) of the town of Nancy<sup>67</sup>.

On its formation in 1892, the *Lyre biterroise* at Béziers purchased about 50 *casquettes* at 3fr50 each. They were "*forme marine en drap bleu foncé du*

62 AD P-de-C: M2296.

63 AD S: M748.

64 AD S: M765.

65 AD Vi: M4 240; AD L-et-C: 8T 4.

66 AD L-et-C: 8T 4.

67 AD M-et-M: 4M 99.

nord, avec jugulaire cuir, et une lyre avec palmes brodées<sup>68</sup>". The 21 members of *La Sanfloraine*, a choral and instrumental society at Saint Flour (1893, C) were required to wear "comme seul signe distinctif une casquette bleue portant une lyre entourée de palmes avec un lisère d'or<sup>69</sup>". The uniform of the *Société philharmonique des Usines Solvay et Cie.* at Dombasle (1896, M-et-M) was "une vareuse noire, avec lyre au col, passé-poin bleu clair aux pattes et aux manches, boutons dorés marqués S. Pantalon bleu foncé avec passé-poil bleu clair. Casquette noire avec galon doré et lyre en or<sup>70</sup>." Each member of the *fanfare municipale* of Aix-les-Bains (1898, S) wore "une casquette forme marine ornée d'une lyre en or sur le devant" but officers of the society had distinctive insignia on their *casquettes*: the President's had three gold braids; the Vice-President's two gold braids; that of the *chef de musique* had two gold braids and also a silver braid between those two, and that of the *sous-chef de musique* had two silver, but no gold, braids<sup>71</sup>.

518

One aim of *La Fraternelle*, a society of horns and trumpets at Nancy (1903, M-et-M), was "de préparer de bons musiciens et de les habituer à la discipline". Members were required to wear the uniform of the society :

*l'uniforme se compose d'une casquette en drap bleu foncé avec galon d'or placé autour de la casquette, au-dessus de la jugulaire, d'une vareuse noire garnie de boutons de métal doré avec sur le col deux trompes brodées en or, et d'un pantalon blanc. L'insigne de la Société est une trompe de chasse en or<sup>72</sup>.*

Choristers of the *Orphéon audomois* at St Omer (1911, P-de-C) were instructed to wear

*dans toutes les fêtes et sorties l'insigne et la tenue de la Société : l'insigne est une lyre sur branche de laurier en or; la tenue est la tenue de ville en noir, chapeau haut de forme ou cape noire, gants blancs et cravate blanche. Lors du décès d'un membre actif, la Société assistera à ses funérailles avec la bannière<sup>73</sup>.*

While uniforms contributed to the disciplinary structure needed for an effective musical society, they also encouraged a sense of fraternity among its members and exhibited a sense of identity to members of the public<sup>74</sup>.

68 AD H: 4T 32.

69 AD C: 59M 3.

70 AD M-et-M: 4M 100.

71 AD S: M750.

72 AD M-et-M: 4M 99.

73 AD P-de-C: 4Z 467.

74 Jérôme Cambon, *Les Trompettes de la République*, op. cit., p. 88-92.

## Bandstands

The visibility and audibility of musical societies were greatly enhanced when new architectural structures – bandstands (*kiosques à musique*) – were added to landscapes to accommodate public musical performances. Until 1848, the performance of music outdoors was limited by law to military bands but from 15 July that year outdoor concerts by choral and instrumental societies were authorised by the Minister of the Interior on condition that they took place in previously notified locations that could readily be policed if there should be any public disturbance. Taking inspiration from Chinese garden pavilions and their copies in England, covered *kiosques à musique* were erected in public parks and squares and on promenades and esplanades in most *chef-lieux* of *départements* throughout France, as well as in many smaller towns. The structure of a roofed platform sheltered musicians from sun and rain, acted as a sounding board, and created both a visual and an aural experience. Some were built of wood on a masonry base but most employed cast-iron columns, often with ornate volutes, supporting a light roof. Decorative ironwork frequently included the lyre as a symbolic motif (fig. 3). Bandstands were themselves spectacular: designs ranged from the very basic to the stunningly elaborate. Many were adorned with electric lights, while fireworks sometimes added light and excitement to performances. In 1892 at Angers (Maine-et-Loire) the success of its two musical societies at the *concours* at Tour was celebrated at an improvised *fête* on the *Mail*; the local press reported that under the kiosque, “*éclairé à la lueur des feux de Bengale, les deux sociétés victorieuses se font entendre et recueillent de vifs applaudissements*”<sup>75</sup>. Bandstands were both exotic, ornamental, works of art and dramatic stages for public performances of popular music by distinctively dressed bandsmen playing often visually exciting, light-reflecting, brass instruments.

In February 1896, the commune council of Saint-Omer (P-de-C) approved the construction of a bandstand in its new public garden. *L'Indépendant* du Pas-de-Calais reported that its base of hard stone would be

*surmonté d'une galerie à joint en matériaux agglomérés de Denain. Les huit octangles seront formés par des colonnes que relieront des arcades ouvragées en fer léger. Le tout sera surmonté d'une gracieuse couverture d'aspect artistique. Un perron, avec garde-corps ajouré et vases Médicis, servira d'accès. C'est M. Guinoiseau, ingénieur-architecte, qui a conçu les plans de ce Kiosque. C'est à dire avec quel goût est établi, ce qui constituera un fort coquet monument*<sup>76</sup>.

<sup>75</sup> *Ibid.*, p. 192.

<sup>76</sup> AD P-de-C: Pf 141/31 (*L'Indépendant* du Pas-de-Calais, 1<sup>er</sup> février 1896).



3. Bandstand of Mail garden (*kiosque à musique du jardin du Mail*), Anger (Maine-et-Loire)

*Kiosques à musique* were for many towns, large and small, a matter of pride, symbols of civic status whose construction or refurbishment was in some cases part of a political agenda. For example, the project to construct a *kiosque* at Saumur in 1875 and then to replace it thirteen years later became a political battle-ground for local councillors and newspapers. Two rival bands – the *Musique municipale de Saumur* and the *Harmonie saumuroise* – also engaged in the lively arguments about the best location for the *kiosque*, about its design, and about its non-local architect – he was from Orléans<sup>77</sup> (fig. 4). At Belfort in 1904, a similar debate was overtly political: the Radical candidate's promise during the election campaign to replace an old stage (*estage*) by a new *kiosque* led to acrimonious debate but ultimately to the inauguration on 3 June 1905 of a new *kiosque* in the *place des Armes*<sup>78</sup>.

Perhaps as many as 500 bandstands were built in France, mostly between 1880 and 1910. They flourished especially to the south of the Loire, where the climate was favourable for open-air performances, and also in the industrialising regions of northern and eastern France, where large working-class populations sustained many forms of sociability<sup>79</sup>.

77 Jérôme Cambon, *Les Trompettes de la République*, *op. cit.*, p. 170-175.

78 Mairie-Claire Mussat, *La Belle Époque des kiosques à musique*, *op. cit.*, p. 64.

79 *Ibid.*, p. 63-66; Bertrand Lemoine, *Architecture in France (1800-1900)*, New York/Paris, Harry N. Abrams/La Martinière, 1993, p. 112-113; Philippe Gumplowicz, *Les Travaux d'Orphée*, *op. cit.*, p. 149-151.





4. Bandstand [*kiosque à musique*], Saumur (Maine-et-Loire)

The *kiosques à musique* offered a democratic, populist, open-air version of the bourgeois *salles de concert*. They staged music for the people played by the people. Programmes included military music, dance music (quadrilles, polkas, waltzes) and many lyrical pieces and excerpts of popular symphonic works (such as those by Mozart, Beethoven and Berlioz). They promoted a mixing of generations and of social classes, a relaxed musical sociability that did not preclude conversation and promenading. Built for bands, *kiosques à musique* were also occasionally used by choirs.

## SOUNDS

### Voices

Choral societies often had religious underpinnings. Members of the philharmonic society *Saint-Charlemagne* at Lavelanet (A, 1858) aimed “*de rehausser par leurs chants les cérémonies de l’Église*”<sup>80</sup>. A choral society at Bélesta (A) was founded in 1860 for “*l’exécution de morceaux variés en harmonie avec les principes moraux et religieux, ainsi qu’avec ceux qui président aux destinées de l’État*”. It aimed to contribute “*à l’éclat des cérémonies du culte*” and “*inspirer et d’étendre les idées d’ordre, d’union et de la fraternité qui contribuent tant au Bonheur des familles et à la paix publique. L’orphéon s’est placé sous l’invocation de Sainte-Cécile*”. It celebrated its patronal *fête* annually on the Sunday following

80 AD A: 7M 21.

22 November by participating in a solemn Mass. The society also assisted at the funerals of its members<sup>81</sup>. The *Société chorale Saint-Léon* at Nancy (M-et-M) was established in 1863 by some young men wishing to study religious music. Their aim in forming an association was “*de rehausser par le chant, la pompe des cérémonies qui se font dans la nouvelle église de St-Léon*” and “*de contribuer à l’achèvement de cette église*” by organising some concerts whose proceeds would be given to the church’s appeal fund<sup>82</sup>.

A choral society at Malzéville (1867, M-et-M) was founded “*de former un ensemble qui exécutera des chœurs de musique religieuse aux offices paroissiaux et des chants dans les concerts qu’elle pourra donner*”<sup>83</sup>. *Les Enfants des Alpes*, a choral society at Albertville (1869, S), celebrated annually Sainte-Cécile’s Day if it fell on a Sunday or, if not, then on the following Sunday. It also celebrated the anniversary of the day it was founded. On such occasions it performed “*des morceaux religieux*” at a Mass<sup>84</sup>. The primary aim of the choral society *L’Echo du Fort* at Montmélian (1876, S) was religious : “[...] *relever les cérémonies du culte par le chant ecclésiastique, ainsi M. le Curé est de droit le Président d’honneur*”. But it had a secondary aim : “*Dans ses moments de loisir, elle s’occupera aussi de musique profane sans cependant porter préjudice à son premier but*”<sup>85</sup>. The aim of the *Schola Cantorum de Nancy* (1905, M-et-M) was “*de faire entendre les chefs-d’œuvre de musique chorale des maîtres anciens et modernes*”. Its members included two women. One section of the *Schola* called *Les Chanteurs de Saint-Léon* “*prêterait son concours plus spécialement aux auditions de musique religieuse à l’église Saint-Léon de Nancy*”<sup>86</sup>. Liturgical singing was the focus of the *Manécanterie des Petits Chanteurs* of Saint-Mansuy<sup>87</sup> (1912, M-et-M).

There was authorised in December 1864 at Nancy (M-et-M) an unusual choral society – *La Germania* – for singing in German. Its founding members argued in their petition to the prefect that the population of German origin in Nancy was considerable and that even some of the smallest *bourgs* of Alsace had already established choral societies to meet the particular musical taste of their populations of Germanic origin<sup>88</sup>.

---

81 *Ibid.*

82 AD M-et-M: 4M 99.

83 AD M-et-M: 4M 100.

84 AD S: M478.

85 AD S: M764.

86 AD M-et-M: 4M 99.

87 *Ibid.*

88 *Ibid.*



## Instruments

There was a basic (but not rigid) instrumental difference between *les orchestres d'harmonie* and *les orchestres de fanfare*: the former played both wood and brass wind instruments and sometimes included a double-bass, while the latter played brass but not wood instruments. Both also had percussion instruments (drums, cymbals, triangles). In some cases, instruments were provided by the society free or at a small charge; in some, each member brought his own instrument; in others, each member purchased his instrument from the society, making payments over a period of time. In some societies, members were expressly not permitted to play their instruments independently on the streets<sup>89</sup>.

When a *fanfare* of the *corps de sapeurs pompiers* was established at Vénay (Y) in December 1866 with from eight to ten musicians, a request was submitted to the prefect for a grant towards the cost – 330 fr – of eight instruments: a *piston*, a trombone, an *ophicléide*, a *baryton*, a *basse*, a *grosse caisse*, a set of *cymbales françaises de 12 pouces*, and a *petite flûte*<sup>90</sup>. The 25 founding members of *La Lyre des vigneronns*, a *fanfare* at Champigny-le-Sec (1875, Vi), each played one of its instruments, which comprised five *pistons*, four *altos*, four *basses*, three *bugles*, two *barytons*, two *trombones*, and one each of the following: *petit-bugle*, *tambour*, *triangle*, *grosse-caisse*, and *cymbales*<sup>91</sup>. When an instrumental society was established at Orelle (S) in 1875, it decided to spend 100 fr to purchase 17 *képis* for its members and 885 fr on 17 instruments (3 *bugles*, 2 *pistons*, 2 *barytons*, 2 *altos*, 2 *basses*, 2 *clarinettes*, a *trombone*, a *contrebasse*, a *grosse caisse*, and a *tambour*<sup>92</sup>). In December 1882, the municipal council of Allouche (C) decided to set up a *fanfare* for its school. It allocated 300 fr for the purchase of a dozen instruments. In fact, that sum only covered the cost of two small trumpets (*cornets*), two baritone saxhorns (*barytons*) and one bugle, obtained from a manufacturer of musical instruments in Paris. During 1883, the *fanfare* also purchased from two other Parisian suppliers three trombones, one tenor saxhorn (*alto*), one baritone saxhorn (*baryton*), and one side drum (*caisse plate*), bringing the total of instruments to eleven<sup>93</sup>.

The *Société philharmonique de Dombasle-sur-Meurthe* (1887, M-et-M) planned to give public performances on the first Sunday of each month during “*la belle saison*”. Its instruments in August 1892 were “*quatre clairons, deux altos sib, deux basses à quatre pistons, deux contre-basses sib and one each of the following: trompe de chasse, alto, caisse tarole, trombone à trois pistons, bugle sib,*

89 AD Vi: 9T 102.

90 AD Y: 82 T2.

91 AD Vi: 9T 102.

92 AD S: M766.

93 AD C: 4T 17.

*bugle nickelé, basse sib trois pistons, caisse à tringle, saxophone baryton, contre-basse sib, basse sib à trois pistons, clarinette Boehm, saxophone alto, clarinette à 13 clefs, saxophone tenor, baritone sib, trombone à quatre pistons, contre-basse à cordes, grosse-caisse et cymbales*”, and also “*un triangle, deux métronomes, un tambour basque et une paire de castagnettes*”. This large and varied collection was valued at 632 fr<sup>94</sup>. In 1892, the town council of Béziers set up as its musique municipal, the Lyre bitererroise. It purchased 53 instruments, costing (after a discount of 25%) 8,169 fr. They were 14 *clarinettes*, 7 *basses à 4 pistons*, 3 *bugles sib*, 3 *cornets*, 3 *contrebasses*, 2 *hautbois*, 2 *altos*, 2 *barytons*, 3 *trombones*, 2 *barytons*, 2 *saxophones barytons*, 2 *saxophones tenors*, 2 *saxophones altos*, 2 *ophicléides*, and one of each of the following: *petite flûte, grosse-caisse, cymbales, caisse roulante, pupitre grosse-caisse*. In addition, sheet music cost 977 fr<sup>95</sup>.

When a *fanfare* – *Les Alpins* – was being formed in 1893 at Aime (S), a public appeal raised sufficient funds for the purchase of six instruments: two bugles, one *alto* (tenor saxhorn), one *baryton* (baritone saxhorn) and two trombones. A further four instruments – one *alto*, two bass saxhorns (*basses*) and one tuba (*contrebasse*) – were donated by former members of the *fanfare* that had existed in the commune from 1859 until 1870<sup>96</sup>. At Pont-de-Buis (F) in 1903 the 27 employees who were members of its newly-founded musical society of the *Poudrerie nationale* – *La Lyre Pont-de-Buisienne* – could only participate at every other rehearsal because each instrument had to serve two people. For its 27 members, there were 13 instruments : “*quatre pistons, deux basses, une petite flûte, un trombone, une contrebasse, une caisse claire, une grosse caisse, une paire de cymbales et un triangle*”<sup>97</sup>.

Many *fanfares* in Meurthe-et-Moselle were based on trumpets, some on both trumpets and horns. *Les Trompettes républicaines* at Nancy (1910, M-et-M) was established “*de vulgariser les sonneries de trompettes, de faciliter en cela le recrutement des instrumentalistes dans les régiments de cavalerie et d’artillerie, et de prêter son concours aux Sociétés laïques ou républicaines*”<sup>98</sup>. These societies often rehearsed and performed in the *brasseries* and taverns of Nancy, providing a loud and unavoidable aural experience. But they were also found in other communes of Meurthe-et-Moselle, such as Vandières (*l’Espérance*, 1910) and Amance (*La Concorde*, 1909) and Champigneulle (*l’Etendard*, 1907)<sup>99</sup>. While some societies had an eye on military preparation, others were quite simply

94 AD M-et-M: 4M 100.

95 AD H: 4T 32.

96 AD S: M747.

97 AD F: 4M 420.

98 AD M-et-M: 4M 99.

99 AD M-et-M: 4M 100.

hunting groups (*trompes de chasse*), such as *L'Indépendante* at Toul (1906, M-et-M)<sup>100</sup>. Although significant in their number in Meurthe-et-Moselle, *fanfare des trompettes* were also found elsewhere, for example at Blendecques (1912, P-de-C)<sup>101</sup>. The *Société des trompes aixoises* at Aix-les-Bains (1901, S) was founded to perfect trumpet calls for use when hunting but it also supported public events to raise funds for good causes<sup>102</sup>. *La Gauloise* at Aix-les-Bains (1912, S) was a society “*de tambours, clairons et trompettes*”<sup>103</sup>.

Most bands played both wind and percussion instruments but there were notable exceptions. Some, like the *Cercle harmonique* at Nancy (1861, M-et-M), were “*corps de musique exclusivement composé d'instruments à vent*”<sup>104</sup>. The *Cercle harmonique* of Pont-St-Vincent (1863, M-et-M) was according to its statutes “*un corps de musique composé d'instruments à vent*” but it had been reported by the mayor to the prefect that its musicians were “*très bruyants*” and that they were also had “*tambours de grosse caisse*”. He complained that the band often played until at least 10pm, disturbing the public peace, and that on Sainte-Cécile's Day the society held a ball until 3am in cafés, three of its members being *cafétiers*<sup>105</sup>.

Exceptionally, a few musical societies were more narrowly based. At Nancy (M-et-M) there was a society of mandolinists and guitarists – *La Cigale* (1902), based on the Café des deux hémisphères<sup>106</sup>. There was a similar society at Avignon (1891, Va)<sup>107</sup>. A society – *Les Joyeux lurons* (1912) – of bigophonistes and vocalists founded at Chaligny (M-et-M) in April 1910 was short-lived, lasting less than two years<sup>108</sup>. A society of bigophones – *La Joyeuse* – at Rehon (1913, M-et-M) was based in the Café Trennon<sup>109</sup>, while a similar society – *Les Cœurs joyeux* – at Hénin-Liétard (1912, P-de-C) was based in the house of one of its members<sup>110</sup>. At Avignon (Va) in 1898 there was founded a society for *tambours et clairions* and in 1910 one for *fifres et tambours*<sup>111</sup>.

100 AD M-et-M: 4M 103.

101 AD P-de-C: 4Z 467.

102 AD S: M751.

103 AD S: M750.

104 AD M-et-M: 4M 99.

105 AD M-et-M: 4M 100.

106 AD M-et-M: 4M 99.

107 AD Va: 4M 89.

108 AD M-et-M: 4M 100.

109 AD M-et-M: 4M 101.

110 AD P-de-C: 1Z 876.

111 AD Va: 4M 89.

The musical repertoire of bands was varied. Martial and marching music was both a legacy and a borrowing from the army (many band members would have done military service). But the popularity of lighter items and of symphonic pieces was soon established.

The choral society of Michery (1859, Y) sang at the Mass of Sainte-Barbara on (or near) 4<sup>th</sup> December each year while also performing several marching pieces outdoors<sup>112</sup>. The philharmonic society of Foix (A, 1864) played especially military and symphonic music<sup>113</sup>. The *fanfare* of those employed at the engineering works of Charles Munier at Frouard (1894, M-et-M) gave two or three free concerts annually for its honorary and founding members and others to raise funds for the commune's poor. The concert programme was comprised "*de chansonnettes, morceaux de musique, petites pièces de comédie ou opérettes*"<sup>114</sup>.

Typically, a concert opened with *allegros militaires* or with military marches. These were followed by an original or well-known *ouverture*, lending both a diverting and an educative air to the festive occasion. The central part of the concert alternated lyrical and symphonic works with light music and dance music. A concert often concluded with a march or with hymnal music<sup>115</sup>.

The concert given on Sunday 24 May 1896 by the *Musique municipale* of Béthune (P-de-C) comprised the following: "Les Refrains du Pompier" by Philippe; "Jubel" (*ouverture*) by Flotow; "Le Soliste" (*air varié*) by Philippe; "Les Francs Juges" by Berlioz; and "Les Guerres Franks" by H. Borrel<sup>116</sup>. The concerts given by the *Musique municipale des sapeurs pompiers de Béthune* on Sunday 5 September at 4pm and on Thursday 9 September at 8pm in the public park comprised six works: "Montpellier" (*allegro*) by Farigout; "Retsiem" (*ouverture*) by Meister; "La première violette" by Valentin; "La Grande fantasia" variée sur la *Traviata* de Verdi pour clarinette by Lovreglio; la "Première symphonie" de Saint-Saëns; and la "Fête des Chasseurs" (*valse*) by Sellenick<sup>117</sup>. Monsieur A. Philippe was the *chef d'orchestre* of the *Société philharmonique* of Béthune. On Thursday 20 January 1898, it provided a musical evening for its honorary members and their families in the Grande salon de l'Hôtel de Ville. Its programme included *inter alia* two instrumental works by Verdi (selections from *Rigoletto* and from *La Traviata*) and two choral works by Massenet (*grand air d'Hérodiade* and *arioso du Roi de Lahore*), with each of the two halves of the

112 AD Y: 82 T1.

113 AD A: 7M 21.

114 AD M-et-M: 4m 100.

115 Jérôme Cambon, *Les Trompettes de la République, op. cit.*, p. 290-295.

116 AD P-de-C: PG 72/4 (*Journal de Béthune*, 24 mai 1896).

117 AD P-de-C: PG 72/4 (*Journal de Béthune*, 5 septembre 1897).

concert being concluded with “*une scène comique et une chansonnette comique*” sung by M. Gracia, *chanteur de genre*<sup>118</sup>.

The *Société de musique* at Nancy (1895, M-et-M) used the funds provided by its bourgeois founding members to arrange concerts of chamber music<sup>119</sup>. Three concerts at Foix during the *Fête fédérale de gymnastique* in 1898 featured light operatic and dance music mainly by Jules Massenet, L. Delibes and Charles Gounod, and Hungarian and Spanish waltzes by Johannes Brahms and Procida Bucalossi<sup>120</sup>. The choral society *La Sainte-Cécile* at Lunéville (1907, M-et-M) aimed *inter alia* “*de faire connaître la vie et les travaux des grands artistes musiciens français, et de préparer l’exécution de chœur de morceaux de chants pour fêtes, concours, récréations d’offrir un délassement utile et agréable*”<sup>121</sup>. On Tuesday 12 April 1910, the *Chorale Alsace-Lorraine* at Nancy gave a concert for its honorary members, assisted by the *Musique du 3<sup>e</sup> d’Infanterie*. The programme was very varied: it included choral works by Vygen, Bizet, Trindell, Gounod, H. Maréchal, F. de la Tombelle, Schumann, A. Heck, Massenet and Victor Masse; instrumental pieces included marches by Meyerbeer and Gaudon, music for ballet by Chueca and a waltz by F. Popy<sup>122</sup>.

## FINALE

Before the nineteenth century, vocal and instrumental music in provincial France was provided institutionally by the Church and by the Army and the National Guard. The music was therefore largely liturgical or military in character. Other genres of music were provided privately by musicians hired by princes and seigneurs, by travelling minstrels, troubadours and *trouvères*, and personally by individuals playing their own wind or stringed instruments or singing for their own pleasure or at *fêtes* and smaller social gatherings. Singing also lightened many working routines. Also part of the pre-nineteenth-century soundscape were bells of churches, coaching and hunting horns, and the drums of the *gardes champêtres* or *tambours de ville*, before announcing in a loud voice official messages to the general public<sup>123</sup>.

But the nineteenth century, especially from mid-century, witnessed a significant extension of musical experiences, both aural and visual, for people

118 AD P-de-C: PG 72/5 (*Journal de Béthune*, 16 janvier 1898)

119 AD M-et-M: 4M 99.

120 AD A: Zo 10/23.

121 AD M-et-M: 4M 102.

122 AD M-et-M: 4M 99.

123 See, for example: Marie-Claire Le Moigne-Mussat, *Musique et société à Rennes aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Geneva, Minkoff, 1988; Alain Corbin, *Village Bells: Sound and Meaning in the Nineteenth-century French Countryside*, London, Macmillan, 1999.

in provincial France. While the new sounds and sights provided by amateur musical societies were experienced to their greatest extent in the larger towns, they were also sensed to lesser but significant degrees by the inhabitants of many small towns and even of many villages. Amateur musical societies added enormously to popular culture throughout the country, providing both fixed and moving novelties to its landscape and revolutionising its soundscape<sup>124</sup>.

---

<sup>124</sup> For an extended account of musical societies, see Alan R. H. Baker, *Amateur Musical Societies and Sports Clubs in Provincial France, 1848-1914*, Basingstoke, Palgrave-Macmillan, 2017.

## LETTRE À JEAN-ROBERT PITTE POUR UNE GÉOGRAPHIE SENSORIELLE DE LA BEAUTÉ CORÉENNE<sup>1</sup>

*Valérie Gelézeau*

Paris, le 31 janvier 2016

Cher Jean-Robert Pitte,

Lors du récent colloque de Cerisy, vous avez proposé une belle « Esquisse d'une géographie du toucher<sup>2</sup> », poursuivant l'exploration des géographies sensorielles que vous aviez initiées avec les recherches sur la gastronomie française – qui m'avaient parfois fait regretter mon sujet un peu rébarbatif des grands ensembles sud-coréens, bien que travaillant en thèse avec votre direction ! Et pourtant, c'est ce sujet des grands ensembles – sur lesquels vous aviez attiré mon attention avec une intuition qui suggère une vraie facilité d'entrer en connivence avec d'autres cultures<sup>3</sup> – qui m'a permis de découvrir, au sens propre comme au sens figuré, la société sud-coréenne. C'est ainsi qu'aujourd'hui, j'ai envie de partager avec vous quelques réflexions que posent pour moi de nouvelles investigations sur la Corée : le rapport des femmes et des hommes à leur corps et à la beauté. Ces thèmes ne sont-ils pas de l'ordre des géographies sensorielles<sup>4</sup> que vous encouragez à développer ?

Vous n'avez sans doute guère le temps de traîner sur les réseaux sociaux, surtout à l'étranger, mais vous seriez surpris de découvrir que la novlangue de cet

- 1 Une version courte et plus académique de cette lettre a été publiée sous le titre « Les passions esthétiques sud-coréennes » (*Korea Analysis*, n° 3, juin 2014, p. 44-51, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.centreasia.eu/sites/default/files/publications\\_pdf/korea\\_analysis\\_3.pdf](http://www.centreasia.eu/sites/default/files/publications_pdf/korea_analysis_3.pdf), consulté le 24 mai 2017).
- 2 Colloque « Géographies et cultures : le tourment culturel », Francine Barthe et Paul Claval (dir.), 22-27 septembre 2014, session « Esthétique des savoirs géographique ».
- 3 Selon Gilles Sautter, « l'entrée en connivence » avec une société est une condition de la compréhension des paysages géographique. Cette expression célèbre a été ensuite reprise par Joël Bonnemaison.
- 4 La question du corps est déjà très largement traitée dans les géographies occidentales, notamment dans le champ des études de genre (vous connaissez sûrement en français les travaux de Claire Hancock, Marianne Blidon, ou Serge Weber), mais pas seulement (Francine Barthe). Une géographie du toucher et la question théorique de l'haptique ont même été abordées en français par Anne Volvey, plutôt dans une dimension théorique. Ma lettre se situe quant à elle plutôt dans le champ des études coréennes, dont j'ai envie de vous faire découvrir les travaux en France et à l'étranger, ce qui explique pourquoi ce sont eux que je privilégie ici.



espace social très actif en Corée du Sud fourmille aujourd'hui de néologismes curieux qui n'ont pas leur équivalent en français : il faut être *momjjang*<sup>5</sup> ou *öljjang* (c'est-à-dire « avoir un corps/un visage parfait<sup>6</sup> ») pour réussir dans la vie. Être le contraire, c'est-à-dire *momkkwang* ou *ölkkwang* empoisonnera votre destinée ! Quant aux discussions sur la nécessité de recourir au *kyörhon sönghyöng* (la chirurgie esthétique pour réussir son mariage), elles rivalisent avec celles sur le *chigöp sönghyöng* (la chirurgie esthétique pour obtenir un bon emploi) – et n'allez pas croire que seules les femmes subissent l'obligation de beauté pour mariage : les hommes aussi doivent être beaux pour obtenir l'emploi idéal. Si vous étiez Coréen, cher Jean-Robert, cette dictature de la beauté vous concernerait aussi et peut-être auriez-vous dépensé quelque argent en chirurgie esthétique pour arriver au succès académique que l'on connaît de vous.

Bref, femme ou un homme, si vous n'êtes pas *mi-in* (« une belle personne »), vous appartenez à *miyöng hawui kyegŭp* (« une sous-classe cosmétique » autrement dit « le *lumpen* prolétariat de la beauté ») et votre existence sociale risque d'être compromise.

C'est dire si l'apparence corporelle, physique, et la physionomie sont des enjeux cruciaux de la vie sociale en Corée du Sud. Et pourtant, savez-vous, Jean-Robert, qu'une des lois cardinales de la relation traditionnelle de la personne à son corps est fondée, dans la culture coréenne prémoderne, sur le *sinch'e palbu* (身體髮部) c'est-à-dire *l'intégrité absolue* de l'ensemble corps (*sinch'e* 身體) – cheveux (*pal* 髮) – peau (*pu* 部) ?

Quel paradoxe ! Vous ne trouvez pas ?

Comment la transition à la modernité qui a marqué la société coréenne au cours du second xx<sup>e</sup> siècle a-t-elle pu *transformer* à ce point la relation des Coréennes (et des Coréens) à leurs corps et leurs visages ? Quelles sont les implications de ces changements quant à l'usage que les Coréens ont des cosmétiques, et du luxe ?

Vous vous doutez j'imagine que c'est bien la question du corps, entendu au sens large (du physique aux atours qui le parent), et notamment de la relation

5 Sachant combien, cher Jean-Robert, vous affectionnez la musique des mots étrangers, j'en ai conservé beaucoup pour épicer ma lettre. J'y utilise la transcription de Mc Cune-Reischauer (adoptée par la majorité de la communauté scientifique) pour les noms communs ; pour les noms propres de personnes ou de marque, la transcription officielle ou choisie par la personne si je la connais, sinon Mc Cune ; pour les noms de lieu situés en Corée du Sud, la transcription sud-coréenne. À cause de la division des deux Corées, la question de la transcription est un cauchemar, mais c'est un autre sujet, et je vous en parlerai une autre fois. Enfin, pour me conformer aux sacro-saintes règles de l'éditeur, j'ai adopté l'ordre d'usage en français (prénom puis nom) et pas l'ordre coréen qui est inversé – j'espère que ce choc de cultures ne causera pas de confusion dans le texte et, si c'est le cas, considérons cette confusion comme performative.

6 *Jjang* est un superlatif (« le/la plus... » ; « le/la meilleur(e)... ») ; *mom* signifie « corps » et *öl* « visage ».

des Sud-Coréennes et des Sud-Coréens à leur corps (et à leur visage) qui apparaît centrale pour répondre à ces questions. Une question qui, reconnaissez-le, engage à la fois l'espace dans sa dimension corporelle – la corporéité, réellement – et le sens du beau, voire la sensualité.

Ayant bien écouté votre conférence à Cerisy, je propose, cher Jean-Robert, d'essayer de vous donner quelques réponses en cinq moments. J'espère que ma lettre ne vous ennuiera pas trop, en même temps qu'elle vous instruira, car je sais que votre curiosité pour les cultures d'Asie (encore quelque chose que je vous dois dans ma formation !) reste toujours vive.

### OÙ JE VOUS EXPLIQUE LES « PASSIONS ESTHÉTIQUES SUD-CORÉENNES » ET LES COURANTS COMPLIQUÉS DE LA BEAUTÉ ASIATIQUE

Premier élément à retenir pour vous : excès et relation apparemment décomplexée à l'apparence caractérisent aujourd'hui la passion des Coréennes (et des Coréens) pour tout ce qui touche à l'esthétique du corps et de ses atours.

Avez-vous entendu parler de l'affaire des chaussures qui, en 2010, occupa plusieurs semaines la police de Séoul ? Plus de 1 500 paires de chaussures furent dérobées dans les restaurants de la ville, alors que les propriétaires (déchaussés comme il se doit dans la plupart des restaurants) y dégustaient leur repas. Après une enquête fructueuse, les milliers de paires furent retrouvées chez le coupable (un homme d'une trentaine d'années) et la police entreprit de rendre les chaussures à leurs propriétaires, qui devaient donner leur taille et la description exacte de la paire. Or, figurez-vous que la restitution se révéla beaucoup plus difficile que prévu : l'écrasante majorité des chaussures étaient non seulement de la même marque, mais du même modèle de chez Salvatore Ferragamo (cette marque de chaussure est un symbole de luxe en Corée) !

Cette amusante affaire des chaussures, qui associe victimes et criminel dans une psychopathie un peu fétichiste du luxe, est emblématique des passions esthétiques qui caractérisent la société sud-coréenne d'aujourd'hui – ce qui concerne aussi bien les femmes que les hommes (d'où le choix de cette anecdote, loin des colifichets soi-disant féminins). Mais attention Jean-Robert, il ne s'agit pas d'aller trop vite en besogne en tirant la conclusion (un peu banale, avouez-le !) que cette histoire traduit la conformité au groupe dans une société dite « holiste » (c'est-à-dire où le groupe prime sur l'individu). J'espère arriver à vous convaincre par tous mes discours que les choses sont un peu plus compliquées qu'elles ne paraissent.

Ces passions esthétiques se manifestent d'abord par la consommation vigoureuse (comparativement en Asie, et dans le monde) pour les accessoires

de luxe (la Corée était en 2013 le troisième marché d'Asie pour le luxe<sup>7</sup>) : selon une enquête de 2011 réalisée dans les trois grands magasins sud-coréens qualifiés de « Mecques du luxe » (sic), c'est-à-dire Lotte, Shinsegae et Hyundai, les marques de luxe occidentales affichaient une croissance de leurs ventes de 7 % à 14 %, avec des pics de 20 % pour certains (Prada), les plus basses croissances se situant autour de 3 % à 4 % (Tiffany et Gucci, dans l'article). Ces passions esthétiques se manifestent ensuite par l'attention portée au corps, au visage et à son apparence, notamment pour les femmes : permettez-moi de vous rappeler ici qu'en Corée du Sud, les femmes sont les premières consommatrices de produits cosmétiques au monde, et passent dans les rituels de beauté six fois plus de temps que leurs homologues françaises ; elles appliquent sur leur peau entre cinq et neuf produits matin et soir (contre un à trois pour les Françaises). J'imagine que ces données ne vous surprennent pas trop.

532

Quiconque a vécu suffisamment de temps en Corée pour se faire des amis assez proches et fréquenter ensemble les bains publics ou les *saunas* (leur version plus moderne et luxueuse) sait que son corps passera au crible du regard amical et que les réflexions bienveillantes sur ses atouts ou ses défauts physiques ne manqueront pas. Un exemple : si vous étiez Coréen, cher Jean-Robert, vous pourriez signaler à un ami qu'il a grossi ou que son *pot belly* s'est aggravé ; cela ne serait considéré comme mal poli, au contraire ! Ce serait même *votre devoir* d'aider l'ami en question à agir sur son physique en lui suggérant par exemple de limiter les sorties au bar entre collègues après le bureau. Au passage, d'ailleurs, une question me vient, à laquelle je serais curieuse que vous puissiez répondre un jour grâce à votre expérience : est-ce pareil sur ce plan au Japon ?

Mais revenons à notre sujet. L'ampleur prise par le phénomène de la chirurgie esthétique en Corée du Sud, dont vous avez certainement entendu parler, est un des autres symptômes forts de cette passion de la beauté en Corée. Les publicités pour les cliniques figurent partout, dans les transports en commun, les taxis, les stations de métro – à Séoul, mais aussi dans les autres grandes villes sud-coréennes. 20 % des Coréennes pratiqueraient la chirurgie esthétique (une

7 Pardonnez-moi ce paragraphe un peu barbant, mais dont votre qualité de scientifique reconnaîtra néanmoins la nécessité. Pour faciliter votre lecture, j'ai renvoyé dans la bibliographie les références sur ce sujet, notamment les utiles (mais peu poétiques !) rapports de Mc Kinsey (Brian Salsberg and Martine Jae-Eun Shin, pour Mc Kinsey & Company, *South Korea: living it up in luxury*, 2010, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.mckinsey.com/business-functions/marketing-and-sales/our-insights/south-korea-living-it-up-in-luxury>, consulté le 24 mai 2017 ; et Aimee Kim and Martine Shin, pour Mc Kinsey & Company, *Korea's luxury market: demanding consumers, but room to grow*, 2011, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.mckinsey.com/search?q=Aimee%20Kim%20and%20Martine%20Shin>, consulté le 24 mai 2017).

femme sur trois<sup>8</sup>) et, ce qui est exceptionnel à l'échelle mondiale, la chirurgie esthétique concernerait même 15 % des hommes. Les statistiques de l'ISAPS (International Society for Aesthetic Plastic Surgery) placent la Corée du Sud en septième position pour le nombre total de procédures : 250 000 par an, à comparer avec un million au Brésil et aux États-Unis, les deux pays où cette industrie est la plus florissante. Surtout, la Corée du Sud est la première nation pour le nombre de procédures par personne.

Or le rang des actes les plus couramment pratiqués en Corée du Sud, où la blépharoplastie<sup>9</sup> arrive en quatrième position (alors qu'on sait qu'elle est, avec le blanchiment de la peau, un des deux actes les plus couramment pratiqués<sup>10</sup>) indique que ces statistiques sous-estiment encore assez largement<sup>11</sup> le phénomène et cela pour deux raisons. D'abord parce que la chirurgie esthétique est, comme partout ailleurs dans le monde (y compris dans les pays développés), encore assez mal réglementée ; ensuite parce qu'un certain nombre de procédures ne sont en Corée du Sud pas considérées comme des actes chirurgicaux – c'est le cas justement des deux actes suscités (le blanchiment de la peau et la blépharoplastie). En Corée du Sud, de simples « salons de beauté » ou des « spas » qui ne sont pas du tout des cliniques de chirurgie esthétique, offrent des procédures simples comme le débridage des yeux, des remodelages faciaux au botox, ou des procédures de blanchiment de la peau qui ne sont donc pas comptabilisées dans les statistiques de l'ISAPS et sont d'ailleurs considérées comme des actions relativement banales sur le corps par les Coréens. Il n'est pas

- 8 Pardonnez-moi ce pontifiant réflexe, Jean-Robert, mais je suis obligée de vous asséner ici une liste de références car je dois citer mes sources (après tout, vous-mêmes contribuez à ces apprentissages) : Eun-shil Kim, « The Politics of the Body in Contemporary Korea (Introduction to the special issue) », *Korea Journal*, vol. 49, n° 3, 2009, p. 5-14, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?ldx=3509](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?ldx=3509), consulté le 24 mai 2017 ; Ruth Holliday and Joanna Elfving-Hwang, « Gender, Globalization and Aesthetic Surgery in South Korea », *Body and Society*, vol. 18, n° 2, 2012, p. 58-81 ; Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying the Moral Self in South Korean Popular Makeover Culture », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 11, n° 24/2, 2013, p. 1-17, en ligne, disponible à l'adresse : <http://apjif.org/2013/11/24/Joanna-Elfving-Hwang/3956/article.html>, consulté le 24 mai 2017 ; Stephen Epstein and Rachel Joo, « Multiple Exposures : Korean Bodies and the Transnational Imagination », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 10, n° 33/1, 2012, p. 1-16, en ligne, disponible à l'adresse : <http://apjif.org/2012/10/33/Stephen-Epstein/3807/article.html>, consulté le 24 mai 2017 ; Keong Ja Woo, « The Beauty Complex and the Cosmetic Surgery Industry », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 52-82, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?ldx=3297](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?ldx=3297), consulté le 24 mai 2017.
- 9 Je vous sais très savant, mais je préfère préciser qu'il s'agit de la chirurgie des paupières (« débridage » des yeux).
- 10 Par ordre liposuction, augmentation des seins, rhinoplastie (chirurgie du nez) et blépharoplastie (voyez la note précédente).
- 11 Keong Ja Woo avance que les chiffres réels seraient deux à trois fois supérieurs (« The Beauty Complex », art. cit.).

rare d'ailleurs que les parents offrent à leur fille une opération des yeux comme cadeau d'entrée à l'université.

Bref, dites-vous que la place de la chirurgie esthétique dans la société sud-coréenne est plus à comparer à celle qu'occupent, dans les pratiques du corps, les *nails bars* aux États-Unis ou l'orthodontie en France, qu'aux pratiques lourdes qu'implique l'acte chirurgical dans ces deux pays. La transformation du corps pour plus de beauté est en Corée un acte banal d'entrée dans la vie sociale.

Je ne sais pas si vous avez eu l'occasion de visiter Séoul récemment, mais si c'est le cas, vous êtes sûrement passé à Apgujeong, au cœur de Gangnam (oui, le quartier popularisé par le succès mondial du clip *Gangnam Style* auquel vous n'avez certainement pas échappé, même vous!) – dans la géographie touristique de Séoul, c'est un des quartiers les plus visités. Avez-vous déambulé dans la « *Sŏnghyŏng kŏri* » (la « rue de la chirurgie esthétique ») et remarqué l'extraordinaire concentration de cliniques de chirurgie esthétique? et vu un peu plus loin, les *flagship stores* de grandes marques de luxe étrangères présentes à Séoul? Apgujeong à Gangnam, quartier de l'apparence, de la beauté et du luxe!

534

Car, et c'est un des multiples symptômes concrets de ce qui est analysé aujourd'hui comme une forme de *soft power* de la Corée du Sud, la dynamique de ces passions esthétiques sud-coréennes que je vous décris au début de ma lettre n'est pas confinée à la péninsule et se diffuse au contraire dans l'ensemble de l'Asie orientale, voire au-delà. Sur le plan de l'esthétique corporelle, la « vague sud-coréenne » (*hallyu*: la diffusion depuis le début des années 2000 dans toute l'Asie des produits de la culture populaire, séries télévisées et pop musique) a largement contribué à répandre des normes de beauté où la Corée du Sud devient une référence dans l'esthétique transnationale<sup>12</sup>. Ce ne sont donc plus seulement les critères de beauté sud-coréens (patientez quelques lignes et je vous les explicite<sup>13</sup>) qui se diffusent au Japon, en Chine, ou Asie du Sud-Est (notamment au Vietnam): des gestes et des techniques « particulières » se diffusent dans ces pays et, par exemple, le Japon a désormais des cliniques qui proposent des procédures « spécifiquement coréennes ». Par ailleurs, la Corée du Sud devient une destination importante en Asie pour le tourisme (de chirurgie) esthétique. Ces « courants compliqués<sup>14</sup> » de la beauté asiatique ne sont-ils pas passionnants pour le géographe que vous êtes?

12 Si vous voulez en savoir plus, voyez Stephen Epstein and Rachel Joo, « Multiple Exposures », art. cit. ; et Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying », art. cit.

13 Voyez plus loin sur ces critères.

14 Pour *complicated currents*. Pardonnez-moi de faire cuistre mais je ne peux m'empêcher d'évoquer ici un groupe de collègues dont je trouve les travaux excellents sur les circulations complexes de la pop culture dans toute l'Asie (Daniel Black, Stephen Epstein et Alison Tokita [dir.], *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Press, 2010).

Un autre exemple connu de la dynamique de diffusion des normes esthétiques (et qui est lié d'ailleurs à cette pratique cardinale de la chirurgie esthétique en Corée du Sud) est la diffusion des *BB Cream* (à l'origine « *Blemish Balm* » *Cream*, autrement dit baumes réparateurs destinés précisément à masquer les rougeurs et petits bleus dus aux interventions « légères » comme des peeling ou de petites injections de botox) à la cosmétologie mondiale, y compris en Europe et aux États-Unis. Vous pourrez le signaler à Madame Pitte, si vous surprenez un tube de « BB » ou de « CC » (la génération suivante) dans sa trousse de maquillage, cela la divertira sûrement.

Mais comment ces passions esthétiques et ces courants compliqués ont-ils évolué? Je vous connais, cher Jean-Robert, il vous faut maintenant quelques *facteurs d'explication*, n'est-ce pas? Vous ne serez guère surpris si je vous dis qu'ils se situent entre tendances mondiales et situations locales.

#### POUR QUE VOUS EN SACHIEZ UN PEU PLUS SUR LA FEMME CORÉENNE ET SON CORPS...

Je me permettrais pour commencer de vous rappeler (même si vous connaissez déjà ce fait puisqu'en principe vous avez lu ma thèse<sup>15</sup>) que la situation traditionnelle de la femme dans la société confucéenne<sup>16</sup> est celle de « la personne de l'intérieur » : « mon épouse » se disait d'ailleurs « *chip saram* », c'est-à-dire littéralement « la personne de la maison », confinée à l'intérieur et à l'espace privé – l'espace public étant l'espace dévolu à l'homme.

La domination patriarcale de la société traditionnelle implique par ailleurs une subordination du corps de la femme à l'homme, ce qui se traduit concrètement par l'exigence de la virginité jusqu'au mariage, qui assure la maternité, puis du sacrifice de la mère aux soins des enfants et notamment du fils aîné<sup>17</sup>. Mais patientez, Jean-Robert, avant de tirer vos conclusions! Cette description correspond avant tout à un *idéal type des relations caractérisant un certain type de statut* et donc un modèle idéologique auquel se conformer. Ainsi, parmi les roturiers, les femmes jouissaient de beaucoup plus de liberté notamment parce qu'elles étaient obligées de travailler aux champs. De plus, cette répartition idéale/idéologique des rôles n'est pas exempte de contradictions : dans ce schéma, la femme est certes privée d'espace public,

15 Rappelez-vous : vous avez même rédigé une préface du livre que j'en ai tiré en 2003.

16 Voyez Martina Deuchler (*The Confucian Transformation of Korea: A Study of Society and Ideology*, Cambridge, Massachusetts Council on East Asian Studies/Harvard University, coll. « Harvard-Yenching Institute monograph series », 1992), sur la manière dont les rituels et les normes confucéennes se sont diffusées d'abord dans les classes aristocratiques entre le XVI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle à l'époque du royaume de Chosŏn (dynastie des Yi).

17 Voyez là encore Ruth Holliday and Joanna Elfving-Hwang, « Gender, Globalization and Aesthetic », art. cit.

mais c'est elle qui a le pouvoir dans l'espace domestique, ce qui lui confère un considérable pouvoir économique. L'engagement des mères sud-coréennes dans l'éducation de leurs enfants (ce qui induit un investissement considérable de temps et d'argent) apparaît donc comme une reformulation de la première norme. La deuxième s'est exprimée jusqu'à l'époque contemporaine : les femmes ont longtemps géré l'argent du foyer (donc le salaire du mari, qui ne recevait qu'une part équivalente à ses dépenses personnelles). Rappelez-vous donc mes travaux sur les appartements coréens<sup>18</sup> qui montrent que, jusqu'à la fin des années 1990, c'étaient les femmes qui décidaient les stratégies immobilières et les trajectoires résidentielles de la famille dont on connaît l'importance quand on sait que la construction des grands ensembles d'appartements a contribué à la « fabrication des classes moyennes et de la bourgeoisie urbaine » en Corée du Sud<sup>19</sup>.

536

Ces comportements tendent aujourd'hui à évoluer dans les jeunes générations, si bien que le spectre des situations est aujourd'hui très varié en Corée du Sud, ce qui caractérise justement une société en transition où, en particulier, la place de la femme est en train d'évoluer. J'attire enfin votre attention sur le fait que l'image sociale de la femme (notamment de la femme qui travaille, non valorisée en Corée) qui renvoie à cette invisibilité des femmes dans l'espace public traditionnel est un des facteurs cruciaux d'explication du niveau particulièrement bas de la natalité sud-coréenne aujourd'hui (indice de fécondité à moins de 1,25 en 2012, contre plus de 2 en France).

Mais gardons-nous des explications culturalistes ou essentialistes – point sur lequel nous avons d'ailleurs autrefois débattu<sup>20</sup>. J'aimerais vous montrer combien ces héritages culturels s'articulent à des tendances mondiales qui affectent ces « passions esthétiques », et dont les conséquences sont bien décrites

---

18 Je suis désolée de devoir donner une référence d'autant plus cursive que vous avez dirigé ces travaux de thèse, mais on ne sait jamais, après tout ce que vous avez fait depuis, vous pouvez avoir oublié les détails de *Séoul, ville géante, cités radieuses* (Valérie Gelézeau, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, Paris, CNRS éditions, coll. « Asie orientale », 2003).

19 C'est comme vous vous en souvenez une des conclusions centrales de mon livre que je vous rappelle en note précédente.

20 Alors inscrite en thèse, j'avais avec ma chère camarade et aujourd'hui collègue Claire Hancock écrit un petit texte qui répondait à un article de vous sur les cultures régionales. Nous ne manquions pas d'aplomb, ni vous du véritable esprit scientifique et de la tolérance qui ont marqué toute votre carrière, car vous aviez été fier de voir ce petit papier publié par des doctorantes du laboratoire dans un des numéros de *Géographie et culture* sous une nouvelle section « Humeur » – qui d'ailleurs ne vécut pas longtemps (Jean-Robert Pitte, « Cultures régionales, cultures universelles. Éloge de la diversité », *Géographie et cultures*, n° 4, décembre 1992, p. 3-8 ; Valérie Gelézeau et Claire Hancock, « Sur le système monde, la diversité culturelles et autres ritournelles géographiques », *Géographie et cultures*, n° 16, février 1996, p. 123-128.



dans le livre de Jean-Claude Kaufmann, *La Guerre des fesses*<sup>21</sup> qui raconte cette étonnante géopolitique du derrière où s'opposent la recherche malade de la minceur des pays du Nord et l'amour des courbes rebondies au Sud. Permettez-moi de vous expliciter l'interprétation duelle que met en œuvre sur ce sujet notre collègue sociologue et pardonnez-moi d'avance son caractère parfois un peu abstrait.

Une première interprétation de cette course à la beauté renvoie à la notion bien exprimée par le terme anglais d'*empowerment*: le soin apporté à son corps et à son visage, à ses habits et ses accessoires, est justement le signe de l'entrée des femmes dans l'espace public, de l'acquisition du pouvoir social et de plus de liberté que leur confère cette conquête. À cela s'ajoute que le développement du soin de soi, de la cosmétique, de l'esthétique, caractérise, dans la société coréenne comme dans toutes les sociétés développées capitalistes marquées par le néolibéralisme, le passage de formes légales de gestion de la population par le pouvoir d'État au contrôle du corps (et de la reproduction) par les personnes elles-mêmes. Les florissantes industries du « bien-être » traduisent donc (en Corée du Sud comme partout ailleurs), les mutations de la société néolibérale où la nécessité de prendre soin de soi et de se protéger se déplace de l'État à l'individu. Cela prend en Corée des formes particulières en raison de l'importante compétitivité sociale qui entraîne des demandes croissantes pour la perfection physique (j'y reviendrai).

La société sud-coréenne se situe sans conteste dans le cadre de toutes ces explications connues qui soulignent à la fois l'*empowerment* et de nouvelles relations entre l'État et le corps social (au sens propre et au sens figuré).

Mais de nombreuses analyses soulignent que la puissance de la domination masculine et les traits particuliers du néolibéralisme sud-coréen contribuent à induire les excès que je vous ai décrits plus haut, et que l'*empowerment* se discute.

Ma collègue sociologue et spécialiste de *Women studies*<sup>22</sup> à l'Université Keimyung en Corée du Sud, Joo-hyun Cho souligne ainsi dans un article publié en 2009 la nécessité de replacer dans un contexte *sud-coréen* et *genré* ces cadres d'analyse généraux des nouvelles pratiques du corps (des régimes drastiques entrepris pour maigrir à la chirurgie esthétique), en identifiant le moment charnière de la crise asiatique, qui a éclaté en Corée du Sud à l'hiver 1998 et révélé les disruptions sociales profondes de son modèle de développement. Dans ce contexte économique et social très incertain, les femmes des générations

21 Jean-Claude Kaufmann, *La Guerre des fesses. Minceur, rondeurs et beauté*, Paris, J.-C. Lattès, coll. « Essais et documents », 2013.

22 Difficile à traduire, n'est-ce pas ? Ni « études de genre », ni « études féministes », mais bien « études sur les femmes ».

de jeunes adultes, pourtant aussi éduquées que leurs homologues masculins, sont particulièrement désavantagées sur le marché du travail, voire invisibles sur le plan politique (attention : l'actuelle Présidente constitue une exception qui ne doit pas masquer la règle générale!). Le corps devient un atout essentiel pour augmenter capital social, voire économique.

En 2004, un essai intitulé *Yeoja-ŭi modŭn insaeng-ŭn isipdae-e kyŏljŏng doenda* [Dans la vie d'une femme, tout se joue entre vingt et trente ans] fut un bestseller révélateur de l'insécurité sociale des femmes en Corée du Sud. L'essai expose les règles qu'une jeune femme doit appliquer à cette époque de sa vie pour la réussir : développer un goût de la consommation sur le modèle de la haute société (voir plus bas), se fabriquer un beau corps et organiser un mariage parfait (c'est-à-dire au-dessus de sa classe sociale, avec un homme riche).

538

Ainsi, dans le contexte d'une domination masculine extrême qui est une tendance sociale lourde en Corée<sup>23</sup>, de nombreux auteurs comme Stephen Epstein et Rachel Joo<sup>24</sup> soulignent l'ambiguïté de l'*empowerment* soi-disant conféré par la capacité d'agir sur son corps. L'obsession de la discipline de soi (régimes, maquillage parfait), et de l'amélioration technologique du corps (chirurgie esthétique), constitue une source d'anxiété majeure en Corée du Sud (à comparer avec l'endettement des Américains pour la chirurgie esthétique) ; cela s'exprimerait dans de nombreux maux sociaux : un taux de suicide particulièrement élevé, des pathologies de la peau et des allergies – désignées selon le terme générique d'*at'op'i* – particulièrement sévères et répandues en Corée du Sud. Ensuite (et cela concerne là aussi bien les femmes que les hommes sud-coréens), l'accent mis sur le physique renvoie à des caractéristiques biologiques de plus en plus caricaturales<sup>25</sup>, et ne contribue pas à libérer les individus et à leur donner un pouvoir (*empowerment*), mais les enferme au contraire dans des inégalités de genre persistantes où la domination masculine reste très forte.

Cela dit, ne penseriez-vous pas, cher Jean-Robert, que cette importance croissante de la représentation des corps masculins et leur réduction de plus en plus fréquente à l'état d'objets (dans les publicités et au cinéma par exemple) pourraient être aussi le signe d'un certain déclin du pouvoir masculin ?

Mais laissons-là ces débats dans lesquels je ne suis pas sûre que vous ayez envie d'entrer et revenons à des thèmes où vous serez plus à l'aise.

23 Lisez Joo-hyun Cho, « Neoliberal Governmentality at Work: Post-IMF Korean Society and the Construction of Neoliberal Women » (*Korea Journal*, Autumn 2009, p. 15-44, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?idx=3508](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?idx=3508), consulté le 24 mai 2017) qui en fait une critique très explicite.

24 Stephen Epstein and Rachel Joo, « Multiple Exposures », art. cit.

25 Voyez par exemple l'effrayante analyse que donnent Stephen Epstein and Rachel Joo (*ibid.*) : des torsos musculeux des hommes et des sportifs vs les jambes fines et « interminables » des mannequins et des stars féminines de la pop coréenne (les *Kpop girls*).

## OÙ NOUS REVENONS A LA BIO-GEOHISTOIRE EN PARLANT DE L'ÉTAT ET DU (DES) CORPS NATIONAL/AUX EN CORÉE DU SUD

Vous allez aimer ce moment de ma lettre, car c'est ici que je vous propose d'historiciser mes explications, pour vous permettre de mieux comprendre, ce qui dans la question du corps au sens large, renvoie à des ferments coréens de développement et de modernité.

Rassurez-vous, je ne vais pas ici reprendre les récits connus de ce qui a été parfois qualifié de « miracle » sud-coréen – à tort, car comme vous ne cessiez de le répéter à vos étudiants tout s'explique et il n'y a pas eu de miracle, mais un ensemble de facteurs d'explication qui, en effet, peuvent poser la Corée comme modèle. Permettez-moi juste de vous rappeler que ce « miracle » sud-coréen s'inscrit sur l'assise d'une civilisation ancienne et particulièrement sophistiquée sur le plan politique, social et culturel – sur ce point, comme vous le savez, l'idéologie coloniale japonaise diffusée dans la communauté internationale dès le début du xx<sup>e</sup> siècle n'est pas étrangère à la construction d'une vision de la Corée comme une société retardée, voire attardée, au début du xx<sup>e</sup> siècle – cette vision (et donc par extension celle du « miracle ») participe donc d'une logique de représentation que l'on peut qualifier de postcoloniale.

Car la société coréenne est une société qui a développé depuis bien longtemps des techniques et des pratiques sophistiquées liées au corps, que ce soit l'esthétique ou la santé, notamment dans les classes aristocratiques. Souvenez-vous donc de ce déjeuner un jour d'été de 1995<sup>26</sup>, avec des collègues de l'Université nationale de Séoul qui vous avaient expliqué le proverbe « 以熱治熱 » (*I yŏl ch'i yŏl*: « Soignez le chaud par le chaud » et donc aussi « Combattre le mal par le mal »): ce n'est là qu'un exemple parmi d'innombrables autres de la manière dont la société coréenne, en fait, *mange en se soignant* – ou l'inverse. Dans son analyse du *Tongŭi Pogam* (東醫寶鑑), ce traité du xvii<sup>e</sup> siècle considéré comme la base de la médecine coréenne traditionnelle<sup>27</sup>, l'historien Dongwon Shin<sup>28</sup> explique même comment, entre le milieu du xvii<sup>e</sup> et le milieu du xix<sup>e</sup> siècle un complexe de santé traditionnel très respectueux du corps, fondé sur des connaissances et des pratiques, dont certaines innovations n'ont pénétré la science médicale occidentale que beaucoup plus tard, s'est diffusé dans toute la population (villes moyennes et gens du commun). Ces savoirs révolutionnaires ne sont donc pas restés le fait de l'élite des capitales d'État et de province et, très tôt, la Corée s'est

26 Était-ce 1994 ? 1996, voire 1999 ? Je ne suis plus du tout sûr de la date !

27 Compilé par Heo Jun, le médecin de la maison royale coréenne, au début du xvii<sup>e</sup> siècle, le *Tongŭi Pogam* est considéré comme la base de la médecine traditionnelle coréenne et une des importantes références, plus généralement, de la médecine orientale.

28 Dongwon Shin, « How Commoners Became Consumers of Naturalistic Medicine in Korea, 1600-1800 », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, p. 275-301.

dotée de pratiques médicales naturelles et rationnelles, efficaces dans l'ensemble du corps social.

Quant aux soins et à l'esthétique, là encore les pratiques de l'aristocratie prémoderne traduisent la sophistication et le goût du luxe que l'on retrouve en Chine et au Japon sous des formes similaires<sup>29</sup>. La circulation des produits de luxe en Asie orientale, de la Chine au Japon et vice-versa, en passant par la Corée, pont naturel de ces circulations, constituait d'ailleurs un pan fondamental des échanges économiques dans cette partie du monde réglé par l'ordre chinois. En effet, le commerce tributaire caractéristique de la relation de la Corée à la Chine était fondé sur des délégations à la fois commerciales et diplomatiques où les produits de luxe constituaient des tributs importants – selon le système du don et du contre-don, la Chine devait rendre à la Corée plus que ce qu'elle en avait reçu.

540 Usage et pratique du luxe, soins du corps (des bains au piment des dames de la cour à l'application de diverses préparations pour se blanchir la peau et/ou se noircir les dents) font donc bel et bien partie de la culture traditionnelle, sensuelle et corporelle, très sophistiquée des membres de l'aristocratie coréenne.

Les passions esthétiques que je vous ai décrites au début de ma lettre se situent donc *aussi*, voire *d'abord* dans une histoire coréenne du corps, de l'esthétique et du luxe. Vous aurez remarqué que les interprétations de la recherche d'une peau plus claire comme manifestation d'un désir d'Occidentalité sont concurrencées par des facteurs généraux : une peau plus claire étant un signe de supériorité sociale par rapport à la grande masse des paysans et des roturiers exposés aux travaux des champs. Et je ne vous apprend sûrement pas que, sur ce point, la Corée s'inscrit là encore dans des tendances générales analysées à propos de nombreux pays, en particulier de la France du *xvi<sup>e</sup>* siècle<sup>30</sup>.

Mais si le changement social sud-coréen s'inscrit sur la toile de fond d'une grande civilisation d'Asie – fût-elle dominée sur le plan politique – il s'inscrit également sur le socle des destructions massives de la première moitié du *xx<sup>e</sup>* siècle : ambiguïté de la colonisation japonaise, qui a à la fois lancé le développement et la modernisation, et institué les termes d'une déprédation de l'économie ainsi construite au profit de l'Empire japonais, puis destructions considérables de la division et de la guerre de Corée – situation persistante dont les coûts économiques et sociaux sont à ce jour incalculables.

29 L'ouvrage de Jean-Marie Bouissou, Jonathan Siboni et Max-Jean Sins, *Argent, fortunes et luxe en Asie*, Arles, Picquier poche, coll. « L'Asie immédiate », 2013, vous plaira beaucoup.

30 On touche là des champs sur lesquels vous en savez plus que moi mais je cite quand même les travaux de Catherine Lanoë, « Les techniques de blanchiment du visage à l'époque moderne », *Communications*, n° 81, « Corps et techniques » (Georges Vigarello et Thierry Pillon [dir.]), 2007. p. 107-120, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/comm\\_0588-8018\\_2007\\_num\\_81\\_1\\_2462](http://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_2007_num_81_1_2462), consulté le 24 mai 2017.

Pardonnez-moi de rabâcher des choses connues, mais elles me semblent nécessaires ici : la transition, en une cinquantaine d'années (1953-fin des années 1990) d'un pays rural et agraire, aussi pauvre sur le plan économique qu'un pays d'Afrique comme le Ghana (situation en 1955) en un pays urbain et industriel (voire post-industriel) aussi riche que certains pays européens et très présent sur la scène économique et culturelle internationale, renvoie à des processus où « l'État développeur » (dans la forme dictatoriale qui a caractérisé le politique sud-coréen entre 1961 et 1987) a joué un rôle fondamental.

Je souhaite ici partager avec vous ma lecture du livre récent de John DiMoia<sup>31</sup> (spécialiste d'histoire des sciences), que j'ai trouvé passionnant (et qui vous passionnerait aussi !), car il illustre et éclaire de manière particulièrement précise l'application de ce modèle au complexe biomédical. Ce livre montre d'abord comment les pratiques biomédicales sud-coréennes sont profondément hybrides : marquées jusque dans les années 1940 par la coexistence (parfois conflictuelle) des pratiques traditionnelles et des pratiques occidentales venues soit de la présence des missionnaires étrangers soit de l'introduction de la médecine germanique via la colonisation japonaise, elles ont ensuite bénéficié de l'introduction d'un grand nombre de techniques médicales américaines (présence de l'USAMGIK<sup>32</sup> en Corée du Sud dès 1948) et internationales (du fait de l'aide à la reconstruction après la guerre de Corée). Le gouvernement sud-coréen de Chung-hee Park a massivement mobilisé ces techniques biomédicales hybrides pour non seulement asseoir le développement économique (en contribuant par exemple à accélérer la transition démographique), mais aussi créer et consolider l'image d'une nation moderne et progressiste. Le livre détaille la mobilisation de ce complexe biomédical à travers deux campagnes qui ont marqué la société coréenne à *tous les niveaux et dans toutes les régions* : les campagnes pour la restriction des naissances (menées de 1964 au début des années 1980) et les campagnes antiparasites (de 1969 au début des années 1980), deux grandes campagnes qui ont « éduqué » à la manière forte les Sud-Coréens aux corps sains, et hygiéniques, d'une nation moderne. La circulation massive des camionnettes du planning familial et l'incitation musclée à des méthodes de contraception radicales pour les femmes et pour les hommes (vasectomie) ne sont peut-être pas étrangères (à côté de la situation féminine décrite plus haut) au niveau particulièrement

31 John Paul DiMoia, *Reconstructing Bodies: Biomedicine, Health, and Nation-Building in South Korea since 1945*, Stanford, Stanford University Press, 2013.

32 *United States Army Military Government in Korea* désigne le gouvernement d'occupation américain qui dirigeait la partie sud de Corée officiellement entre 1945 et 1948.

bas de la natalité en Corée du Sud ; surtout, elle illustre l'intrusion forte de l'État dans les corps individuels.

À la lumière de ces explications, ne pensez-vous pas comme moi, cher Jean-Robert, que l'importance du secteur biomédical en Corée en général, et celle de la chirurgie esthétique en particulier, peut aussi s'interpréter comme une des conséquences de ces campagnes sanitaires qui ont promu la pénétration de ce complexe bien au-delà des espaces où il est habituellement confiné (c'est-à-dire les hôpitaux, les cliniques, et les cabinets médicaux) ?

À cette présence lourde et incontournable de l'État sud-coréen dans les processus de développement, s'ajoutent des facteurs liés au changement social et qui vous sont mieux connus grâce à mes travaux – que vous avez j'espère suivis même après la thèse<sup>33</sup>.

542

La vigueur des passions esthétiques renvoie en effet à la dynamique de constitution des classes moyennes en Corée du Sud et à leur manière de se distinguer. La croissance économique a fait d'une part exploser en nombre la grande masse des classes moyennes en Corée du Sud, tout en faisant émerger une bourgeoisie urbaine avec des habitus sociaux particuliers : l'endogamie, la fréquentation de certains lieux (les grands hôtels, les clubs, etc.), certains modes d'habiter (dans les logements collectifs de luxe, certains comportements (la passion du luxe), des cursus scolaires des grandes universités. Or, dans une société où, depuis la crise financière des années 1990, les classes moyennes craignent d'être rétrogradées de leur statut, imiter les catégories sociales supérieures devient un objectif crucial. Les passions esthétiques (que ce soit la consommation ostentatoire d'accessoires de luxe ou la pratique massive de la chirurgie esthétique) traduisent ainsi cette volonté de maintenir la distinction sociale. C'est la même logique qui pousse ces catégories sociales à investir massivement dans des cours particuliers pour leurs enfants (l'instruction étant comme vous le savez un élément cardinal de la distinction sociale en Corée, ce qui renvoie là au temps long d'une société marquée par la domination des lettrés-aristocrates, les *yangban*).

Dans ce contexte, l'occidentalisation participe du signe extérieur de richesse. J'attire ici votre attention sur un point d'intérêt : dans le domaine de la beauté

33 Notamment les travaux sur les grands hôtels, voir Valérie Gelézeau, « Quand le luxe standard fabrique la ville. Construction urbaine et grands hôtels à Séoul », dans Thierry Sanjuan (dir.), *Les Grands Hôtels en Asie. Modernité, dynamiques urbaines et sociabilités*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003, p. 55-76, en ligne, disponible à l'adresse : <http://books.openedition.org/psorbonne/2573?lang=fr>, consulté le 24 mai 2017 ; *id.*, « Les grands hôtels à Séoul. Au cœur des dynamiques métropolitaines », dans *ibid.*, p. 101-120, en ligne, disponible à l'adresse : <http://books.openedition.org/psorbonne/2576>, consulté le 24 mai 2017 ; *id.*, « Espaces d'ailleurs, théâtres de prestige. Grands hôtels et sociabilités séouliennes », dans *ibid.*, p. 191-206, en ligne, disponible à l'adresse : <http://books.openedition.org/psorbonne/2583?lang=fr>, consulté le 24 mai 2017.

et de la cosmétique, l'adoption de certaines normes a contribué à la création de critères de beauté occidentalisés mais qui, dans le contexte asiatique, sont considérés comme « typiquement coréens ». Ces critères bien décrits sont particulièrement normés pour les femmes qui doivent présenter un visage aussi régulier et symétrique que possible avec « la partie inférieure du visage plus étroite, des yeux larges, une petite bouche, et une ligne de la mâchoire ovale et fine<sup>34</sup> » et, pour le corps, des longues jambes minces. Ces normes sont relativement récentes et pas seulement liées à l'autorisation après 1994 de l'utilisation des mannequins occidentaux dans la publicité coréenne (ce qui était jusque-là prohibé en tout cas strictement contrôlé par l'État). En Corée, la promotion de la beauté occidentale participe d'une autodéfinition de la beauté coréenne, notamment par rapport à l'esthétique japonaise dont – au moins dans le discours – il convient de se démarquer. Compte tenu de votre connaissance intime et savante de la beauté japonaise, cher Jean-Robert, j'aimerais beaucoup avoir votre avis là-dessus.

J'espère en tout cas vous avoir convaincu que les passions esthétiques sud-coréennes se comprennent dans le cadre de la combinatoire complexe de processus de transformation intervenus au cours d'un long xx<sup>e</sup> siècle de construction d'une nation moderne par un État puissant d'une part et de changement social d'autre part. Pour mes auteurs favoris que je vous ai fait connaître (Epstein et Joo<sup>35</sup>, DiMoia), la beauté des corps sud-coréens symbolise ainsi la réussite de la nation, tandis que les comportements liés au corps participent tout à la fois d'une consommation ostentatoire et d'un petit syndrome années folles (vous le savez, Jean-Robert : la Corée vit, en permanence, en guerre). Ainsi, bien que traduisant des tendances mondiales, les passions esthétiques sud-coréennes sont donc nationalistes tout autant qu'elles expriment ce qui s'analyse en termes de « modernité compressée » (*compressed modernity* en anglais, qui désigne la rapidité du changement social survenu).

Mais allons encore plus loin sur l'esthétique, l'harmonie et la cosmétique en Corée du Sud... et poursuivons cette lettre en reprenant tout d'abord quelques

34 J'utilise ici une source très secondaire ! Les travaux de Seung Chul Rhee cités par Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying », art. cit.

35 Stephen Epstein and Rachel Joo (« Multiple Exposures », art. cit.) vont ainsi jusqu'à lier la circulation, notamment par le biais des produits du *Hallyu*, des images de la masculinité et de la beauté féminine coréennes à une « revanche » sur des années de représentations « coloniales » de la masculinité et de la beauté coréenne (par rapport à la puissance coloniale japonaise, puis à la masculinité des militaires américains). La Corée du Sud a non seulement rattrapé ces deux nations (en termes économiques et politiques), mais aussi en termes de culture et de beauté corporelle de ses membres en tant que nation.



constatations rappelées par Joo-hyun Cho<sup>36</sup> : en Corée du Sud, l'ampleur du phénomène pris par la chirurgie esthétique traduit une compétition sociale très forte : les habits et le style de coiffure ne sont plus désormais suffisants pour améliorer l'apparence et c'est donc sur le corps que l'on travaille – ce qui concerne, de plus en plus, les hommes. Notre collègue sociologue rappelle la croyance sociale que l'apparence est un critère déterminant sur le marché du travail – croyance dénuée de fondement, car plusieurs études montrent bien entendu que d'autres critères sont bien plus déterminants (études, capital social et économique notamment). Et dans la sphère des relations matrimoniales, le corps devient un capital au même titre que le capital économique ou social : Joo-hyun Cho cite ainsi l'exemple de la société de *match making* Sunoo qui (ce n'est pas un exemple isolé) travaille les profils de ses clients à partir de trois indices complexes : the *social capability index* (indice qui « mesure » notamment les capacités économiques et le potentiel de la personne, qui est lié entre autres à son niveau d'éducation), the *family environment index* (autrement dit le capital social et familial), et enfin le *body index* (beaucoup plus important pour les femmes que pour les hommes). Plus généralement, elle et d'autres (Joanna Elfving-Hwang<sup>37</sup>, Sang-Chin Choi et Kibum Kim<sup>38</sup>) rappellent que plus de la moitié des Coréens pensent qu'on peut « lire » le caractère d'une personne sur son visage, et l'importance dans l'histoire de pratiques comme la divination des traits du visage (il existerait donc des « visages auspicioseux » ou « non auspicioseux ») ou la physiognomonie<sup>39</sup>. Toutes ces croyances traditionnelles supposent ainsi qu'en altérant son apparence on peut altérer son destin, voire celui de sa descendance – à ce sujet, Joanna Elfving-Hwang<sup>40</sup> rappelle l'étonnante légende qui circule concernant la mère de Do-hwan Chun, qui aurait modifié son apparence et notamment sa dentition, non pour elle, mais pour assurer une destinée exceptionnelle à son fils !

Et malgré les facteurs d'explication que je vous ai exposés depuis le début, on ne peut pas comprendre cette fixation de la société sud-coréenne sur l'apparence sans revenir, encore une fois, à des tendances socioculturelles

36 Joo-hyun Cho, « Neoliberal Governmentality at Work: Post-IMF Korean Society and the Construction of Neoliberal Women », art. cit.

37 Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying », art. cit.

38 Sang-Chin Choi et Kibum Kim, « Chemyeon – Social Face in Korean Culture », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 30-51, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?idx=3298](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?idx=3298), consulté le 24 mai 2017.

39 Un article de Yong-jin Cho est une illustration en acte et contemporaine de ces croyances (« The Physical and Cultural Faces of the Korean People », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 83-101, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?idx=3296](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?idx=3296), consulté le 24 mai 2017).

40 Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying », art. cit.

profondes et de temps long – ce qui comblera votre goût de ces dimensions de l’explication géographique.

Permettez-moi d’abord de vous faire remarquer que c’est moins une « guerre des fesses » qu’une « guerre du visage (*ōlgul*) » ou « de la face (*myōn*) », qui est engagée en Corée du Sud. Sachez aussi que la notion, fondamentale dans la société coréenne d’hier et d’aujourd’hui, de « visage social » (le *ch’emyōn*) signifie CORPS (*ch’e* 體) + VISAGE (*myōn* 面)<sup>41</sup>. Ainsi ce terme de *ch’emyōn* ne renvoie pas seulement à la question « molle » de la face sociale (sous-entendue dans l’idée reçue du culturalisme qui veut que, par exemple, on ne doit pas faire « perdre la face » à un Asiatique) mais va beaucoup plus loin, pouvant se traduire selon les contextes par « honneur » et « prestige ». Corps et visage apparaissent donc comme des clés du statut social et, dans la Corée prémoderne, on le manifestait ostensiblement par certains types de vêtements, d’accessoires et de décorum.

Mais je vous emmène encore plus loin, cher Jean-Robert, en vous disant qu’en Corée, le discours sur la beauté, le soin de soi et de son corps, renvoie à des notions presque « morales » : présenter une apparence correcte et conforme à l’étiquette (*yewi*) qu’exige le statut social qu’on occupe est un devoir. Comme l’explique aussi le philosophe Seug-Hwan Lee<sup>42</sup>, une très grande distance sépare nos conceptions occidentales (en particulier françaises et judéo-chrétiennes) du lien entre le corps et l’esprit et la conception coréenne. En France, on dit volontiers que « l’habit ne fait pas le moine » et qu’« il ne faut pas se fier aux apparences » ; la même logique qui présuppose un décalage entre l’apparence et l’individu (le cœur et l’esprit) incite aujourd’hui les femmes à « révéler leur moi profond » par le travail sur leur corps, le maquillage et la chirurgie esthétique. C’est *exactement le contraire* en Corée du Sud où l’apparence est non seulement une question d’étiquette et de respect des autres, mais traduit son état intérieur, voire son état moral et spirituel. L’alliance entre le corps, le cœur et l’esprit et le fait que le corps soit considéré comme l’*interface cardinale* entre le groupe et soi-même donnent cette importance cruciale à la face et à l’apparence physique. À partir de l’analyse d’un show télévisé de grande audience qui met en scène les transformations de la chirurgie esthétique, l’anthropologue Joanna Elfving-Hwang<sup>43</sup> souligne que le *pyōnsin*, c’est-à-dire la transformation visible du corps des participants (pour se conformer aux normes esthétiques décrites plus haut)

41 Pour en savoir plus, lisez Yong-jin Cho, « The Physical and Culural Faces of the Korean People », art. cit.

42 Seung-Hwan Lee, « The Social Meaning of the Body in Confucian Tradition: Between Moral and Political Power », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 5-29, en ligne, disponible à l’adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?idx=3299](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?idx=3299), consulté le 24 mai 2017.

43 Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying », art. cit.

va avec une transformation morale (une « renaissance morale et psychologique » [*tasi t'aeõnagi*] dans le show analysé par Joanna Elfing-Hwang).

Il me semble donc, cher Jean-Robert, qu'en Corée du Sud, le beau constitue une forme d'impératif moral, concernant aussi bien aujourd'hui les femmes que les hommes. La course à la beauté n'y est pas seulement le signe superficiel d'un désir de paraître, mais une nécessité pour pouvoir fonctionner en société selon son statut et sa valeur morale. Inversement, une apparence laide donnant un désavantage social important, la beauté des enfants constitue une responsabilité (morale) pour les parents, au même titre que leur éducation. Pour certains chercheurs comme Joanna Elfving-Hwang<sup>44</sup>, la pratique de la chirurgie esthétique se révèle un signe somatique de piété filiale. À ce stade, vous voyez bien comment ces schémas mentaux et idéologiques peuvent être interprétés (pour reprendre le cadre conceptuel de Michel Foucault par exemple) comme une contrainte disciplinaire exercée dans le cadre social et familial.

546

#### QUELQUES MOTS D'ÉTHIQUE POUR TERMINER

J'espère, cher Jean-Robert, avoir réussi à vous montrer comment des logiques mondiales s'articulent avec des *processus politico-économiques et sociaux* spécifiques du développement sud-coréen et réactivent, en les reformulant, des normes sociales anciennes, au point de faire voler en éclat l'idéal traditionnel que j'ai évoqué dans l'introduction : le *sinch'e palbu*, c'est-à-dire l'impératif du respect corps-cheveux-peau. Les phénomènes tout à fait originaux qui caractérisent aujourd'hui la culture du corps en Corée du Sud illustrent la complexité des dynamiques du changement socioculturel : certains traits sont réactivés et reformulés, tandis que d'autres volent en éclat – et rien n'est jamais définitif. Ce sont-là des manières de voir les choses et de tirer des fils d'explication que vous, et d'autres esprits puissants de votre acabit, m'avez appris.

Il est d'ailleurs un domaine – sur lequel j'aimerais réfléchir avec vous avant de clore ma lettre – où les évolutions sont en cours et particulièrement rapides, la question de l'éthique.

En 2005, le scandale (que vous avez certainement suivi) des résultats falsifiés des expériences du chercheur Woo Suk Hwang sur le développement des cellules-souches a donné lieu à d'importants débats éthiques sur le pouvoir libérateur ou non des actions biomédicales, notamment dans le cercle des féministes sud-coréennes. J'ai déjà évoqué l'invisibilité traditionnelle de la femme dans l'espace public : pour certains chercheurs, malgré le changement social, cette invisibilité a persisté, hormis dans la sphère biomédicale : les campagnes liées à la restriction

---

44 *Ibid.*

des naissances ont effet rendu très visible dans l'espace public – fût-ce de manière violente et restrictive – la question des corps féminins et de la procréation. Les chercheuses Seo Yeon Leem et Jin Hee Park<sup>45</sup> rappellent ainsi que le scandale de la falsification des résultats de Hwang a largement passé sous silence le fait que de très nombreuses femmes qui travaillaient dans le laboratoire en question, avaient volontairement participé à l'expérience en donnant des ovocytes.

Pourtant, la question éthique est encore très largement négligée en Corée du Sud : pour l'instant, la profession de chirurgien esthétique jouit d'un pouvoir sans égal dans la société sud-coréenne. Ainsi, dans le contexte du show télévisé analysé par Joanna Elfving-Hwang<sup>46</sup>, il n'y a jamais aucune référence aux risques de santé que peuvent entraîner certaines opérations de transformation corporelle – comme les opérations sur les mollets. De même, la transformation explicite et radicale de l'acteur très célèbre du *hallyu* Yong-joon Bae (le héros masculin de *Winter Sonata*) apparaît comme le résultat exposé d'une forme d'autosacrifice (allant du régime drastique à l'absorption évidente de stéroïdes anabolisants), qui entre dans le discours de la promotion du corps national évoqué plus haut, sans que les questions éthiques ne soient posées.

De surcroît, comme le rappelle Byung-hee Cho<sup>47</sup>, toutes les professions médicales sont aujourd'hui en redéfinition : à partir de l'exemple de l'acupuncture, il montre que la médecine traditionnelle est aujourd'hui en plein essor. Les acupuncteurs, qui ont depuis les années 1960 refusé la professionnalisation et la rigidification (autrement dit l'occidentalisation de leurs pratiques) développent actuellement des processus de soins très efficaces et très appréciés, transmettant leurs pratiques à des non-médecins. Eun Jong Ma<sup>48</sup> confirme qu'après leur marginalisation dans les années 1970, certaines pratiques de la médecine traditionnelle (acupuncture, herboristerie), reviennent en force aujourd'hui.

Ces tendances sont à considérer au-delà du strict champ médical, à confronter à l'hypertechnologie qui caractérise par ailleurs la société sud-coréenne, et à méditer pour pouvoir imaginer la redéfinition des pratiques du corps à venir, dans le cadre d'une société qui est encore en phase de transformation.

45 So Yeon Leem and Jin Hee Park, « Rethinking Women and their Bodies in the Age of Biotechnology: Feminist Commentaries on the Hwang Affair », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 2, n° 1, 2008, p. 9-26.

46 Joanna Elfving-Hwang, « Cosmetic Surgery and Embodying », art. cit.

47 Byung-Hee Cho, « Two Path for Alternative Medicine: Professionalization of oriental Medicine and the Growth of Lay Acupuncturists in Korea », *Korea Journal*, vol. 49, n° 3, 2009, p. 44-73, en ligne, disponible à l'adresse : [https://www.ekoreajournal.net/issue/view\\_pop.htm?idx=3507](https://www.ekoreajournal.net/issue/view_pop.htm?idx=3507), consulté le 24 mai 2017.

48 Eun Jeong Ma, « The Medicine Cabinet: Korean medicine Under Dispute », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 3, 2010, p. 367-382.

De fait, le curseur entre « artificiel » et « naturel » est également en train d'évoluer. J'ai suggéré un peu plus tôt dans ma lettre le fait que, dans les schémas actuels, exposer le travail sur son corps n'est pas considéré comme négatif, suivant en cela l'analyse de bien des auteurs qui rappellent par exemple que bien des stars de la *Kpop* ne cachent pas avoir subi des interventions de chirurgie esthétique. Pourtant, Ruth Holliday et Joanna Elfving-Hwang attirent l'attention sur le fait que la beauté naturelle [du visage] (*ssaengŏl*) reste la plus valorisée : la nécessité d'agir est liée à l'impératif social de la transformation dont ma lettre vous explique les nécessités. C'est ainsi qu'aujourd'hui, les nouvelles stars de la *Kpop* (au contraire de Yong-joon Bae affichant la transformation violente et radicale de son physique) nient de plus en plus avoir subi de la chirurgie esthétique alors que leur visage s'est subtilement embelli au cours du temps.

Or, dans le contexte culturel que j'ai décrit plus haut où le corps est considéré en cohérence avec le cœur et l'esprit, la santé et la beauté sont affaire de pratiques quotidiennes qui renvoient à des traditions médicales anciennement et profondément implantées en Corée du Sud.

Cher Jean-Robert, j'espère vous avoir convaincu que tous ces phénomènes ouvrent d'importants sujets de recherches dans de très nombreux champs des sciences sociales (des *cultural studies* à l'anthropologie de la santé, en passant l'histoire des sciences médicales et cosmétiques), à commencer, bien sûr, par les géographies sensorielles dont vous vous êtes fait l'avocat à Cerisy.

Je vais donc clore ma lettre, en vous souhaitant beaucoup de bonheur dans cette nouvelle période de votre vie qui commence – dont je ne doute pas que votre insatiable curiosité, votre grande énergie et votre bel esprit l'emplissent de projets aventureux et d'innovations gourmandes. Et je vous laisse sur deux questions à méditer pendant le nouveau temps libre qui s'ouvre à vous. Cher Jean-Robert, jusqu'où pensez-vous que l'on peut aller dans la transformation de soi ? Êtes-vous un adepte du transhumanisme ?

Valérie Gelézeau  
 Une de vos anciennes étudiantes  
 Aujourd'hui maîtresse de conférences  
 à l'École des hautes études en sciences sociales  
 Centre de recherches sur la Corée, UMR 8173 Chine, Corée, Japon

## PETITE GÉOGRAPHIE DE L'ŒUVRE DE BERLIOZ

*Jean-Pierre Bartoli*

Lors d'amicales conversations, Jean-Robert Pitte m'a souvent invité à élargir mon horizon borné de musicologue, m'incitant par exemple à réfléchir aux rapports entre la félicité musicale et les délectations de la table, ou encore à discuter des conditions du développement d'une nouvelle musicogéographie. Dans ses propos, les notions d'inter-, de pluri- ou de transdisciplinarité, exploitées *ad nauseam* par ceux qui gouvernent la recherche, prennent un tour bien plus alléchant. Récemment stimulé par un bel article intitulé « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France »<sup>1</sup>, je voudrais, en guise de hors-d'œuvre à une étude plus achevée, me lancer en toute naïveté et incompétence dans un projet cartographique précédé d'une tentative de justification : la carte schématique en question tente de représenter le monde imaginaire de l'œuvre musicale d'Hector Berlioz en prenant en considération les références géographiques explicitement contenues dans les titres de ses compositions. Celles-ci proportionnent l'espace à l'importance relative de chaque région de référence et tente d'imaginer le monde tel que l'œuvre berliozienne le représente. D'avance, je supplie le lectorat géographe – à commencer par le destinataire de ces écrits – de bien vouloir me pardonner pour mes errements méthodologiques.

Il se trouve que la majeure partie des ouvrages de Berlioz est pétrie de références à des espaces géographiques plus ou moins délimités. On serait bien plus embarrassés à faire de la même manière la géographie de l'œuvre de Mozart : à part quelques attributs apocryphes (*Symphonie Prague*, *Symphonie parisienne*, etc.) et exception faite de ce qui découle du sujet des livrets de ses opéras, les titres de ses œuvres n'ont d'autre référence que la désignation des genres musicaux auxquels elles appartiennent (sonate, symphonie, quatuor, etc.). L'esthétique pittoresque du romantisme français aidant, l'exercice auquel je m'appête ne me semble pas complètement absurde (ce serait également plus

1 Rainer Schmusch, « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France », dans Olivier Bara et Alban Ramaut (dir.), *Généalogies du romantisme musical français*, Paris, Vrin, coll. « Musicologies », 2012, p. 196-207.

problématique pour Schumann ou Brahms...). Et les cartes que nous allons réaliser diront si, du point de vue musicologique du moins, le chemin pris était ou non celui de la vacuité...

550 Né en 1803 à La Côte-Saint-André, dans l'actuel département de l'Isère, Louis Hector Berlioz est le fils d'un médecin de province dont la famille est dauphinoise de longue date. Sa mère est née à Meylan, situé à quelques lieues de Grenoble. La Côte-Saint-André est davantage en plaine. C'est le paysage du Bièvre, du nom de la rivière qui irrigue les environs et se faufile entre les collines. Accrochée au versant d'une entre elles, la bourgade voit au loin la chaîne des Alpes comme une promesse d'aventure. Tout au long de sa jeunesse, la montagne se révèle à l'horizon du futur compositeur. Et comme le sont souvent les Dauphinois, Hector est un jeune homme tiraillé entre la capitale et le Midi. Le Dauphiné sait la Suisse et l'Italie à sa porte. Le Midi et les Alpes envahissent ses rêves adolescents, surtout lorsqu'il séjourne à Meylan, chez son oncle, ancien officier de la Garde impériale qu'il affectionne particulièrement : l'illumination solaire, la neige étincelante, la soudaine noirceur des orages, la sidérante vue des ravins, l'univers épuré des estives et l'abri pastoral sont proches, au-delà de la falaise du mont Saint-Eynard qui domine la ville et, de l'autre côté, de l'Isère qui coule en contre-bas.

Dans son univers mental, on constate en effet que la montagne se trouve naturellement liée à la nature et au Sud. De Meylan ou de La-Côte, en quelques cols franchis vers le sud-ouest, l'on pénètre en l'Italie ; en quelques autres vers le nord-est, voici les libres cantons de l'Helvétie voisine. Au moment même où l'adolescent découvre Rousseau et Senancour dans la bibliothèque paternelle, la nature suisse qu'exalte le romantisme alors en plein essor est physiquement à proximité. Dans la plus autobiographique de ses œuvres musicales, la *Symphonie fantastique* (1830), le compositeur ne délivre qu'une vague situation topographique pour son troisième mouvement, la « Scène aux champs », mais ses premières mesures font clairement entendre une mélodie de ranz de vaches. Or ce signal sonore a été popularisé par Rousseau dans son *Dictionnaire de musique*, commenté ensuite par Senancour, repris par Grétry et Rossini, chacun dans leur *Guillaume Tell* respectif, et tout auditeur parisien des années 1830 le rattache immédiatement à la Suisse. À la fin du mouvement, un menaçant tonnerre lointain répond à la mélodie pastorale. Malgré l'indétermination géographique du titre et les références topographiques précises de la musique révèlent comment Berlioz se représente l'essence de la nature confidente : ce sont de hauts alpages aux confins helvétiques.

À l'envoûtement des hauteurs répond un tropisme méditerranéen auquel Berlioz s'adonne initialement par la voie littéraire. C'est son père qui prit



en charge son éducation en privilégiant la culture classique. Adolescent, il se prend d'une véritable passion poétique pour l'*Énéide*. De cette manière et par delà l'horizon alpin aperçu du village familial se construit en lui une représentation idéelle et durable de l'univers méditerranéen. Toute sa vie, les classiques latins et grecs demeurent en son esprit. Sa correspondance et son œuvre critique sont émaillées de citations de Virgile et la plus importante de ses œuvres lyriques, écrite au soir de sa vie, se nomme *Les Troyens*.

Les circonstances de la vie lui offrent bientôt l'occasion de découvrir les rives de la *Mare Nostrum* lorsqu'il devint pensionnaire de la villa Médicis à Rome. L'enthousiasme n'est pourtant pas immédiat : piaffant d'impatience à se faire une place de premier plan dans le monde musical parisien, il regarde d'un air morose la capitale italienne en mars 1831 et ressent primitivement cette villégiature comme un exil. Mais à l'occasion d'une escapade, il est touché par la côte niçoise (comme en témoigne la composition en 1845 de l'ouverture primitivement nommée « La tour de Nice »), puis il se laisse happer par les grandioses cimes centrales des Apennins au cours d'une longue excursion au milieu de son séjour. Il n'est pas étonnant que le maussade pensionnaire de la villa Médicis se sente si heureux lorsque, le fusil à l'épaule, il parcourt les Abruzzes en compagnie d'un jeune braconnier : c'est retrouver les horizons montagnards de son enfance. Ce souvenir suivi de la lecture enthousiaste du *Childe Harold* (1812-1818) de Byron – puis d'une opportune commande de Paganini – a ainsi fait naître plus tard sa deuxième symphonie, *Harold en Italie* (1834). Deux de ses mouvements comptent parmi les références topographiques les plus explicites de son catalogue : « Harold aux montagnes, scène de mélancolie, de bonheur et de joie » puis « Sérénade d'un montagnard des Abruzzes à sa maîtresse ».

Berlioz est plus sensible à l'Italie rustique dans laquelle plane l'esprit du peuple qu'aux pompes du Vatican ou à la splendeur plastique du siècle des Médicis. À la différence de Franz Liszt, pas d'hommages à Dante, Raphaël ou Michel-Ange. C'est la confiante ferveur religieuse des gens simples qui lui inspire le deuxième mouvement de la même symphonie, la « Marche des pèlerins », et une pièce indépendante pour harmonium conçue à la façon d'une scène de genre : la « Sérénade agreste à la madone sur le thème des pifferari romains » (1844).

Dans l'imaginaire du compositeur, l'Italie contemporaine se révèle avant tout populaire et montagnarde. Elle s'adosse à la mythologie romantique des monts épurés et de l'esprit des peuples. Pour Berlioz comme pour nombre des poètes de son temps, la montagne est l'asile des artistes qui entendent rompre avec la société urbaine et sa superficialité pour trouver un sens à leur destin. De même que le héros de la *Symphonie fantastique* y retrouve « un calme

inaccoutumé<sup>2</sup> », celui de son premier opéra, l'orfèvre Benvenuto Cellini, au plus fort des péripéties du drame, souhaite se réfugier « Sur les monts les plus sauvages » pour fuir la cité romaine :

Que ne suis-je un simple pasteur ?  
Conduisant aux pâturages,  
Tous les jours, un troupeau voyageur ?

Quand elle n'est pas suisse, comme dans la *Fantastique*, la montagne-refuge est italienne. Et dans la Péninsule, la mer n'est jamais loin des cimes : dans son récitatif qui précède l'air en question, Benvenuto file une métaphore marine : « Seul pour lutter, seul avec mon courage, / Et Rome me regarde ! [...] Allons, vents inhumains / Soufflez, gonflez les flots et voguez dans l'orage / La nef de nos sombres destins ! » Quelques instants plus tard, un chœur de matelots se fait entendre au loin :

552

Bienheureux les matelots,  
Ces enfants des flots !

Sur la mer joyeusement  
Ils suivent le vent.

Et quand sombre leur vaisseau,  
L'onde est leur tombeau.

Pour mettre en musique ces vers, Berlioz reprend une mélodie populaire qu'il avait soigneusement notée lors de son séjour italien. L'opposition de la mer funeste et des cimes épurées résonne dans l'esprit d'un vrai Méditerranéen : ainsi le berger corse, qui craint la mer comme l'enfer, regarde de loin la côte comme le lieu de l'agitation vaine et des billevesées citadines. D'aucuns disent qu'il murmure : « du haut de ses montagnes, le berger voit toujours la mer calme ».

À la frontière du pays natal de Berlioz se situent donc les montagnes et juste après l'Italie, point central de sa création. Le nombre d'œuvres importantes du compositeur liées à la Péninsule impressionne. Au regard des références incluses dans sa production et de l'importance des œuvres concernées, c'est en effet le plus important pays de l'Europe berlioziennne. Sur ses trois opéras achevés, deux s'y déroulent totalement : *Benvenuto Cellini* (1837) à Rome, au cours de la semaine du carnaval (la description musicale qui forme le finale du premier acte de l'opéra est transcrite en ouverture pour orchestre dans « Le carnaval romain », 1844) et *Béatrice et Bénédict* à Messine (1862).

---

2 Texte du programme de la symphonie.

Le troisième, l'immense poème épique méditerranéen que sont *Les Troyens* (1858-1863), nous emmène de Troie (premier acte) à Carthage (actes suivants). Mais son héros virgilien songe sans cesse aux rives où il pourra fonder la nouvelle cité. D'emblée, le terme du périple lui est signifié par les apparitions divines ou surnaturelles. « Italie! Italie! » : c'est par cette formulation entendue à plusieurs reprises tout au long de l'opéra que se condense l'appel du destin.

Sur les quatre symphonies du compositeur, deux se rapportent explicitement à l'Italie : l'abruzzaine *Harold en Italie*, que nous avons déjà évoquée, et la véronaise *Roméo et Juliette* (1839). La carte de l'œuvre berliozienne doit situer l'Italie en son centre et sa surface devra être reconsidérée. Quant au pays natal, il se scinde en sous-régions aux frontières poreuses : d'abord, celle très dauphinoise des œuvres de sa jeunesse où se reflètent ses toutes premières lectures (on trouve des traces de ces premières émotions littéraires dans des romances de jeunesse sur des textes de Florian, et même un essai d'opéra sur *Estelle et Némorin*). Cet univers pastoral et arcadien se trouve donc à proximité des Alpes. Dans cette même sphère limitrophe se trouve plus globalement la Nature romantique, celle de plusieurs de ses romances et son important cycle de mélodies des *Nuits d'été* sur des poèmes de Gautier (1834-1841). On appellera ces régions « Helvetia », « Arcadia » et « Natura ». Le reste, à l'ouest de ce point nodal et natal, est le lieu de l'action de l'homme adulte et de l'homme public avec la capitale française au centre. Cela transparait clairement dans son œuvre où se déroule implicitement l'action à demi autobiographique de deux des cinq mouvements de la *Symphonie fantastique* à en croire son programme : manifestement, « Rêveries-Passion » et « Un bal » sont parisiens.

C'est aussi en grande part le lieu de ses œuvres patriotiques : ayant longtemps aspiré à la reconnaissance de ses compatriotes – ce qui n'ira pas sans de cruelles désillusions –, Berlioz a volontiers sollicité cette veine et souvent répondu à des commandes plus ou moins institutionnelles. En témoignent la grande et impressionnante *Symphonie funèbre et triomphale* (1840), conçue à la gloire des victimes des Trois Glorieuses, le célèbre arrangement de *La Marseillaise* et celui du *Chant du neuf Thermidor* de Rouget de Lisle, l'insolite *Chant des chemins de fer* (1846) pour célébrer l'ouverture de la ligne Paris-Bruxelles, et l'émouvante cantate en souvenir de Napoléon I<sup>er</sup>, *Le Cinq Mai* (1835). Suivent des ouvrages de circonstance de moindre intérêt. Aujourd'hui, l'on écoute rarement sa cantate *L'Impériale* qui brille par sa flagornerie à l'égard de Napoléon III, et qui fut écrite à la va-vite sur un texte commis par un capitaine de la Garde républicaine (créée au concert de clôture de l'Exposition universelle de 1855). *L'Hymne à la France*, dont les paroles ne valent guère mieux, fut chaleureusement applaudi lors du Festival de l'industrie le 1<sup>er</sup> août 1844. On passera enfin sans s'attarder sur *La Menace des Francs* au poème républicain anonyme donnant

écho à l'année 1848 – l'œuvre aussi rapidement écrite qu'elle fut oubliée par son auteur. Appelons cette région « Patria ».

Au nord, les îles Britanniques tiennent une place singulière. L'œuvre du compositeur ne pouvait échapper à l'influence du berceau du romantisme. Ainsi, son enthousiasme de jeunesse pour Walter Scott y trouve plusieurs échos. *Waverley*, le premier roman de l'écrivain, devient le thème d'inspiration de la première ouverture de concert du compositeur en 1828. Plus tard, une autre ouverture est composée sur le personnage de Rob Roy MacGregor (1831-1833) du même romancier. L'histoire des malheureuses reines lui suggère deux sujets sur lesquels il s'engage un temps : Marie Tudor, à partir de la pièce de Victor Hugo, pour laquelle il met en musique une romance avant d'en égarer la partition, et surtout les malheurs de l'Écossaise Marie Stuart pour lesquels il imagine une grande œuvre orchestrale avec alto soliste commandée par Paganini (*Les Derniers Instants de Marie Stuart*) en reprenant le matériau composé pour « Rob Roy ». Mais le projet bifurque bientôt : la composition deviendra en effet le premier mouvement de *Harold en Italie* ! À l'image du héros de Byron (et du poète lui-même), le projet musical quitte les brumes nordiques pour rejoindre la Méditerranée. Le tropisme du Midi a fait son œuvre...

554

Le Royaume-Uni et l'Irlande n'inspirent Berlioz que par le truchement de ses poètes. Outre Scott et Byron, il y a Thomas Moore, dont Berlioz met en musique neuf poèmes qu'il intitule *Mélodies irlandaises* (contribuant ainsi à populariser en France l'emploi du terme *mélodie* pour désigner une composition vocale avec piano en remplacement du terme consacré jusqu'alors de *romance*). Recueil important composé entre 1829 et 1830, il marque une étape décisive dans la maturation du style du jeune compositeur. La mélodie conclusive est par ailleurs un thrène en mémoire du révolutionnaire Robert Emmet condamné à mort à l'âge de 25 ans. Ajoutons la « Méditation religieuse », dont le texte est tiré des *Sacred Songs* du poète irlandais. Il en existe plusieurs versions depuis celle de 1834 jusqu'à celle, splendide, de 1852 insérée dans le recueil *Tristia*. On rattachera volontiers à cette inspiration celtique le recueil de cinq romances pastorales, les *Fleurs des landes*, dans lequel Berlioz célèbre une Bretagne rustique et valeureuse.

Mais le poète britannique le plus admiré est évidemment Shakespeare. Le choc de sa découverte lors des représentations d'*Hamlet* et de *Romeo and Juliet* en 1827 au théâtre de l'Odéon est un événement qui détermine l'orientation de sa création jusqu'au soir de sa vie. Il possède plusieurs éditions en français et en anglais de son œuvre. Il connaît par cœur des passages entiers de tirades ou de répliques et truffe de citations sa correspondance et son œuvre littéraire. C'est sur la même citation du poète qu'il ouvre et referme ses *Mémoires* : « *Lifè's but a walking shadow* ». En 1827, il tombe amoureux de la jeune actrice qui

joue Juliette et Ophélie, Harriet Smithson, et, comme chacun sait, il finit par l'épouser en 1833 après lui avoir dédié sa première symphonie (dont le programme littéraire qui lui est adressé à demi-mot est diffusé dans tout Paris). L'année de ce mariage, il compose en outre une ouverture sur *Le Roi Lear*.

Cependant, l'œuvre de Shakespeare invite au dépaysement et ce ne sont pas les pièces qui se déroulent dans le cadre britannique qui inspirent le plus le compositeur. Pour le danois Hamlet, il consacre une saisissante « Marche funèbre pour la dernière scène d'Hamlet » et une splendide œuvre chorale « La Mort d'Ophélie » dont il réalise plusieurs versions ; la dernière d'entre elles, pour chœur et orchestre, est insérée avec la marche funèbre dans *Tristia*. Ce qui s'est produit pour Byron se reproduit pour Shakespeare : les sujets du dramaturge anglais qui ont la préférence de Berlioz sont ceux qui prennent l'Italie comme cadre... Comme pour rappeler que l'action de *La Tempête* se déroule sur une île déserte au large de Naples, Berlioz a composé des paroles italiennes et non anglaises pour la fantaisie pour chœur et orchestre qu'il dédie à cette pièce (1831). À la triste histoire de *Roméo et Juliette*, il consacre la plus imposante et la plus longue de ses symphonies (pour solistes, chœur et orchestre, 1839). On note que ce chef-d'œuvre offre à l'évocation de la magie des nuits méditerranéennes plusieurs passages pétris d'effets orchestraux et choraux d'un raffinement extrême. Nul doute que ses propres souvenirs se mêlent sans peine à l'inspiration littéraire. Enfin, à la comédie sicilienne *Much ado about Nothing*, il consacre son ultime œuvre lyrique : le léger et spirituel opéra-comique *Béatrice et Bénédict*.

Dans la carte de l'Europe imaginaire des titres berlioziens que nous nous sommes promis d'établir, il faut donc se débrouiller pour que l'Angleterre et l'Italie soient limitrophes. Au mépris de toute réalité, la Manche doit disparaître pour qu'un isthme « shakespearo-byronien » établisse un pont direct entre le Piémont, la Lombardie et les côtes crayeuses du Sud de Londres. Voilà qui va rendre le dessin de la *Mitteleuropa* un peu compliqué à tracer...

D'ailleurs, que se passe-t-il de ce côté ? L'espace germanique de l'œuvre berliozienne est en fait dominé par l'inspiration goethéenne. Berlioz découvre en 1828 le *Faust* dans la traduction de Gérard de Nerval et compose aussitôt une suite de vignettes musicales, les *Huit scènes de Faust*, de la même manière qu'Eugène Delacroix avait illustré une traduction juste antérieure par dix-sept lithographies (1826). L'œuvre de Berlioz, considérablement augmentée et complètement remaniée, devient en 1846 *La Damnation de Faust*, probablement l'ouvrage du compositeur le plus célèbre avec la *Symphonie fantastique*. Mais à part ce chef-d'œuvre, peu d'autres opus prennent comme théâtre explicite l'espace germanique hormis la composition inachevée des *Franco-Juges*, imaginée dans sa jeunesse pour donner une réplique au *Freischütz*, mais dont ne subsistent que la vigoureuse ouverture (1826) et quelques scènes éparses.

L'évocation du reste de l'Europe centrale n'est pas plus abondante à l'exception notable de la très célèbre *Marche hongroise*, éclatante transcription pour orchestre de la célèbre *Marche de Rákóczy* que Berlioz dote d'une fulgurante conclusion. La pièce déclenche un enthousiasme indescriptible à Budapest en 1846. Devant ce succès, il l'intègre dans *La Damnation de Faust*, faisant parcourir au personnage de Faust un petit voyage magyar que Goethe n'avait pas imaginé... Du côté slave, seule la Russie se trouve représentée dans son catalogue par des transcriptions de chœurs de Bortniansky. On sait par ailleurs qu'il dirigea Glinka en 1845, et il fut de ce fait le premier chef d'orchestre à faire entendre de la musique symphonique russe à Paris.

556

Une région importante n'a pas encore été abordée : l'Orient. On a dit non sans raison que le siècle de Berlioz était celui de la « Renaissance orientale ». Tandis que « la question d'Orient » remplit les pages des quotidiens politiques, que les études orientalistes savantes se multiplient sans discontinuité et que l'expansion coloniale s'accroît, les artistes s'adonnent sans réserve à ce qu'on appelle joliment la « couleur locale » orientale. Or il faut convenir que Berlioz n'est pas l'orientaliste le plus acharné de son temps à l'exception notable d'une romance *Le Maure jaloux* (ou *L'Arabe jaloux*) – l'une de ses toutes premières œuvres éditées (elle est composée vers seize ans, éditée à dix-neuf) – et la mise en musique de poèmes des *Orientales* de Victor Hugo. Le poème de « La captive » est mis en musique à Subiaco dans le Latium pendant le séjour de la villa Médicis. La romance remporte immédiatement les suffrages des amis pensionnaires qui la chantonnent sans cesse jusqu'à obséder les oreilles d'Horace Vernet, alors directeur de l'Académie<sup>3</sup>. « Sara la baigneuse », dans le même recueil de Hugo, est également l'objet de la sollicitude du compositeur, notamment dans une séduisante version pour chœur et orchestre (vers 1849). On aurait envie d'ajouter le titre de l'une de ses ouvertures du nom du « Corsaire », car elle semble se référer au poème épique de Byron qui se déroule entre Grèce et Turquie, si l'on n'était averti que l'œuvre en question s'était primitivement nommée « La tour de Nice » sous le coup de son passage dans la ville (encore) italienne, puis « Le corsaire rouge » en songeant au roman *Red Rover* (1827) de l'américain Fenimore Cooper. En abandonnant l'adjectif dans ce second titre, Berlioz semble finalement se tourner vers le Byron orientaliste, mais cette versatilité dénote la ténuité de la relation entre le contenu musical

3 « Ah çà ! Quand vous retournerez dans les montagnes, j'espère bien que vous n'en rapporterez pas d'autres chansons, car votre *Captive* commence à me rendre le séjour de la villa fort désagréable ; on ne peut faire un pas dans le palais, dans le jardin, dans le bois, sur la terrasse, dans les corridors, sans entendre chanter, ou ronfler, ou grogner : "Le long du mur sombre... le sabre du Spahis... je ne suis pas Tartare... l'eunuque noir, etc." » (Hector Berlioz, *Mémoires*, Paris, Calmann-Lévy, 1878, t. I, chap. 39, p. 242-243.)

(vaillant et fougueux) et ces références extra-musicales successives, et rien d'une quelconque couleur locale n'y apparaît.

En fait, l'Orient plus souvent évoqué par Berlioz remonte aux époques antiques et bibliques ou encore à celle des Croisades enjolivées par l'Arioste et le Tasse – autrement dit, dans un domaine légendaire et mythique. Cette veine est exploitée par obligation avec les cantates écrites pour le prix de Rome sur les sujets imposés par l'Institut de « Sardanapale », « Herminie » (d'après *La Jérusalem délivrée*) et « Cléopâtre ». Mais on note que Berlioz trouve à chaque fois l'occasion de trouver de l'intérêt dans ces épreuves académiques et d'y inventer des figures musicales suffisamment originales pour qu'on les interprète encore aujourd'hui. L'Antiquité biblique est aussi le sujet d'un projet d'oratorio *Le Passage de la mer Rouge* (1823-1824) dont on n'a hélas conservé nulle trace.

Le Nouveau Testament prend une place de choix dans le catalogue de Berlioz à travers *L'Enfance du Christ* – bijou de musique historiciste où se croisent les évocations musicales orientalistes, médiévales et renaissantes. Cette « trilogie sacrée » trouve dès 1854 un succès non démenti jusqu'à nos jours : c'est probablement la plus fidèle rencontre entre Berlioz compositeur et son public. Enfin, l'Antiquité gréco-romaine n'est pas éloignée de cet Orient de rêve : comme en témoigne le ballet de l'acte IV des *Troyens*, la couleur locale orientale contribue à accentuer l'univers poétique virgilien, notamment avec l'usage fort moderne pour l'époque de la darbouka dans le « Pas des esclaves nubiennes ». Pour le Levant africain et proche oriental, il faudra donc diviser l'espace en deux régions principales, le « Mundus Vetus » pour l'Antiquité et le domaine légendaire biblique d'une part, et l'« Oriens » fantasmé de l'exotisme du XIX<sup>e</sup> siècle d'autre part.

On allait oublier la péninsule Ibérique. Elle ne trouve d'écho musical que dans deux courtes musiques vocales : *Le Fleuve du Tage*, une petite rêverie de son adolescence avec guitare qui s'avère bien pâle à côté d'une mauresque *Zaïde* (1845) dotée d'un flamboyant rythme de boléro, que Berlioz peaufine dans une version orchestrale avec castagnettes obligées. La musique espagnole, pourtant à la mode à Paris, n'est donc pas une terre de prédilection de notre compositeur. La « Betica » sera donc de fort petite taille séparée de la « Lusitania » et logée près de l'« Oriens ».

Il reste aussi à placer sur la carte du monde imaginaire des titres berlioziens des contrées qui n'apparaissent plus sur les cartes de nos modernes géographes, mais qu'un musicologue ne peut négliger. D'un côté, les lieux fantasmagoriques et damnés : où placer la « Nuit de Sabbat » de la *Symphonie fantastique* et la « Course à l'abîme » de *La Damnation de Faust* sinon en introuvable « Daemonia » ? De l'autre, le domaine de la religion pour lequel Berlioz dédie sa *Messe solennelle* (1825), première œuvre de jeunesse d'importance, la sidérale



<p><b>SCOTIA</b></p> <p>« Rob Roy » (Les Derniers Instants de Marie Stuart &gt; Harold en Italie)</p> <p><i>Waverley</i></p>	<p><b>BRITANNIA</b></p> <p>« Le Roi Lear », « Adieu Bessy », « Romance de Marie Tudor »</p>	<p><b>RUSSIA</b></p> <p>arrêt de Bortmiansky</p>
<p><b>HIBERNIA</b> (Irlande)</p> <p>9 mélodies irlandaises</p>	<p><b>DANEMARK</b></p> <p>« Mort d'Ophélie », « Marche de Hamlet », « Le Chasseur danois » 17'</p>	<p><b>GERMANIA</b></p> <p>(Huit scènes de Faust)</p> <p><i>Les Francs-Juges - La Damnation de Faust</i></p> <p>env. 2h40 de musique</p>
<p><b>FRANC IA</b></p> <p><i>Symphonie fantastique I, II, IV</i></p>	<p>Isthme de Shakes-peare et Byron</p>	<p><b>ITALIA</b></p> <p><i>Harold en Italie</i></p> <p><i>Benvenuto Cellini</i></p> <p><i>Roméo et Juliette</i></p> <p>« La tour de Nice » (&gt; « Le corsaire »)</p> <p><i>Béatrice et Bénédicte</i></p> <p>« Sérénade agreste à la madone »</p> <p>env. 6h30 de musique</p>
<p><b>(BRITTANIA)</b></p> <p><b>PATRIA</b> Chant du o thermidor, <i>Symphonie funèbre et triomphale</i>, Arrêt de La Marseillaise Le Chant des chemins de fer, Le Cinq Mai, Hymne à la France.</p> <p>env. 1h50 de musique</p>	<p><b>ARCADIA</b> div. romances (dont celles sur Florian)</p> <p><b>NATURA</b> div. vocales dont Les Nuits d'été</p> <p><b>MONS</b> (Helvetica) <i>Symphonie Fantastique III</i></p>	<p><b>RELIGIA</b></p> <p><i>Messe des morts</i> <i>Te Deum</i></p> <p>env. 2h30 de musique</p> <p>(voir aussi L'Enfance du Christ)</p>
<p><b>LUSITANIA</b></p>	<p><b>DEMONIA</b></p> <p>Fin de <i>Damnation de Faust</i> <i>Symphonie fantastique V</i></p>	

MER MÉDITERRANÉE

BETICA <i>Zaïde</i>	ORIENS <i>L'Arabe jaloux</i> « La captive » « Sara la baigneuse »
------------------------	--

ARCHAÏA

occidentalis  
*Les Troyens*  
*env. 4h de musique*  
« La mort d'Orphée »  
(Ariste Orophée et Alceste de Gluck)

biblica  
*L'Enfance du Christ*  
*env. 1h30*  
*Le Passage de la mer Rouge*  
*Marche religieuse des mages*

orientalis  
(Ballets des Troyens)  
« Herminie »  
« Cléopâtre »  
« Sardanapale »  
*env. 55'*

OCEANIA

*L'île inconnue (Les Nuits d'été)*  
*Le Ballet des ombres*  
(Le Corsaire)

*Messe des morts* (1837) et l'épatant *Te Deum* (1855), doit se trouver quelque part dans le continent étendu mais non localisable que l'on nommera « Religia ». Enfin, quelques œuvres marines, comme « L'île inconnue » extraite des *Nuits d'été*, doivent se situer en « Oceania ».

L'apprenti cartographe que je suis est finalement bien surpris. De la culture britannique, ce qui s'impose dans l'œuvre berliozienne est un Byron fuyant sa patrie (*Harold* et « Le corsaire »), un Thomas Moore irlandais indépendantiste et un Shakespeare danois et plus encore italien... L'Angleterre n'est pas plus grande que l'Écosse et l'Irlande. Elle n'est plus une île et doit se rattacher à l'Italie. Quant à celle-ci, elle est décidément le centre de l'univers créatif berliozien. La France possède moins de surface que cette dernière. L'Allemagne et l'Empire austro-hongrois, cet ensemble qu'on appellera « Germania », pourtant si important pour sa carrière d'interprète et de compositeur, n'offre dans ses compositions qu'une place plus restreinte que prévue. La topographie de ses titres révèle quelque chose auquel l'auteur des présentes lignes n'avait jamais réellement pensé : ce chef d'orchestre qui a sillonné les routes germaniques plus que partout ailleurs et qui a connu en ses terres les faveurs du public, ce compositeur que les Parisiens mélomanes jugent au trois quarts allemand, que l'important critique musical Franz Brendel considère comme l'un de pères spirituels de la *neuedeutsche Schule*, n'a consacré qu'une seule de ses compositions d'importance à cet immense espace...

560

Le plus fascinant de la géographie berliozienne est de constater qu'elle naît sous le signe agreste des Alpes, et qu'elle s'achève sous les cieux méditerranéens. En réplique aux passages nocturnes de son *Roméo* antérieur de plus d'une vingtaine d'années, l'*opus magnum* que sont *Les Troyens* et avant-dernier ouvrage du compositeur, comprend un septuor et un quintette au quatrième acte qui peignent avec un raffinement sans égal le ciel étoilé sur la mer aujourd'hui tunisienne. Enfin, au soir de sa vie, l'inoubliable duo « Nuit paisible et sereine » de *Béatrice et Bénédicte* rappelle une dernière fois l'impression que lui laissa à tout jamais la nuit méditerranéenne sur ses jeunes années, jusqu'à l'emporter sur toute autre émotion géographique : ainsi le plus important compositeur du XIX<sup>e</sup> siècle français fut au fond de lui-même un homme constamment habité par le Sud.

PAYSAGE, ATMOSPHÈRE GASTRONOMIQUE ET NOTORIÉTÉ  
FESTIVE : LA RECETTE DE LA CONSTRUCTION D'UNE  
DESTINATION TOURISTIQUE GOURMANDE ?  
LES EXEMPLES DE SAINT-TROPEZ ET MYKONOS

*Olivier Etcheverria*

INTRODUCTION

« La cuisine, c'est le paysage dans l'assiette ». Cet aphorisme du catalan Josep Pla i Casadevall conduit à réinterroger les articulations possibles d'une part entre paysage et gastronomie, et d'autre part entre atmosphère gastronomique et destination touristique gourmande.

En effet, dans le courant esthétique et créatif de la Nouvelle Cuisine, en France et dans de nombreux pays industrialisés, la dimension visuelle du paysage est de plus en plus fréquemment associée aux autres dimensions sensorielles, tout particulièrement celle du goût. L'organoleptique ainsi chargé de la vue constitue alors un argument des discours et, plus encore, des imaginaires gastronomiques instillés par certains chefs cuisiniers qui invitent les mangeurs attablés dans leurs restaurants à déguster les paysages à la fourchette tout à la fois de manière « réelle » et idéale. Au-delà d'une expression de la multidimensionnalité de la gastronomie, cette esthétisation du goût constitue la mise en exergue d'une fonction et d'une valeur immatérielles et symboliques des cuisines et des restaurants. Celles-ci autorisent alors la mise en place de dynamiques de patrimonialisation au titre du Patrimoine culturel immatériel (UNESCO, 2003 et 2010 ; Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires, 2010).

Ces idées-images participent à la construction d'une atmosphère gastronomique<sup>1</sup> dans laquelle se déploient des pratiques et des représentations

1 Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », *Mondes du tourisme*, n° 7, « Gastronomie et développement local » (Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria [dir.]), 2013, p. 52-67, en ligne : [https://www.tourisme-espaces.com/doc/8845\\_recherche-mise-tourisme-developpement-local-creation-atmosphere-gastronomique-analyse-partir-cas-vonnas.html](https://www.tourisme-espaces.com/doc/8845_recherche-mise-tourisme-developpement-local-creation-atmosphere-gastronomique-analyse-partir-cas-vonnas.html), consulté le 24 mai 2017.

sociales de dégustation et liées aux goûts multiples, variées et ancrées. Ce réservoir partagé de signes et d'emblèmes sensoriels qu'est l'atmosphère gastronomique intéresse directement les habitants permanents, dans la mesure où elle renvoie à des pratiques et des représentations sociales du vivre ensemble et ici. Cependant, l'atmosphère gastronomique s'adresse également aux habitants temporaires, les touristes, qui reçoivent, recomposent et renvoient ces signes et emblèmes. L'atmosphère gastronomique est théâtralisée pour les touristes<sup>2</sup>. Elle participe alors au rayonnement touristique et à la construction de la notoriété. Habité, pratiqué, imaginé et projeté touristiquement, le lieu gourmand, enrichi d'une atmosphère gastronomique théâtralisée, peut devenir une destination touristique gourmande. Quels en sont les ressorts ?

562

À Saint-Tropez comme à Mykonos, la gastronomie participe de manière de plus en plus évidente et revendiquée aux processus de qualification, de différenciation et d'attraction de ces deux destinations touristiques. Sont-elles pour autant des destinations touristiques gourmandes ? Dans ces deux lieux gourmands, la qualité des paysages, notamment celles des plages et des horizons marins, est souvent reliée à la qualité des nourritures et des cuisines. Associée à la fête, cette double qualité façonne la notoriété des lieux et constitue un motif du projet récréatif. Elle explique les pratiques mobilitaires des touristes. Le restaurant La Vague d'Or de la Résidence de la Pinède, plage de la Bouillabaisse à Saint-Tropez, et celui du Bill & Co Suites and Lounge, plage de Megali Ammos à Mykonos, sont révélateurs de ce phénomène.

Le présent article est le résultat d'une démarche méthodologique de recherche qualitative par études de cas. L'analyse repose d'une part sur des observations participantes réalisées à Saint-Tropez (en 2014) et à Mykonos (en 2012 et 2014) portant sur les offres de restauration, les lieux de dégustation, les dynamiques et les acteurs touristiques, l'histoire de la construction de la notoriété festive et d'autre part sur la lecture d'articles de presse et des échanges avec les chefs Arnaud Donckele et Athinagoras Kostakos (et leurs équipes). Si l'observation est à la base de toute production de connaissances et de facteurs explicatifs scientifiques, l'observation participante (être impliqué comme un touriste gourmand, être touriste gourmand) permet à l'observateur de prendre part à l'observation afin de repérer à la fois les faits majeurs, mais aussi les particularités. Ainsi, elle conduit à considérer dans son entièreté et sa complexité et à comprendre le passage du quotidien au hors-quotidien et de l'ordinaire à l'extraordinaire, qui est au cœur de la transformation touristique des lieux. Cette chronique continue des faits permet d'interroger ce qu'habiter un lieu, y compris touristiquement, veut dire.

---

2 *Ibid.*

À Saint-Tropez comme à Mykonos, les paysages considérés à la fois de l'intérieur et, plus encore, de l'extérieur comme remarquables, constituent des atouts et attraits significatifs, voire emblématiques, non seulement d'un point de vue touristique, mais aussi gourmand. En effet, comme en témoignent les pratiques de prises de nourriture sur les terrasses, ces paysages, largement baignés de soleil, constituent des contextes dans lesquels naît l'envie de manger. Alors, la qualité des paysages, notamment celle des plages et des horizons marins, est associée à la qualité des nourritures et des cuisines.

Arnaud Donckele, au restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez, privilégie les produits varois comme en témoigne ce dessert : « Assemblage de cerises des étals varois et d'estragon au naturel, tube croquant légèrement rafraîchi au cédrat ». À l'instar des cerises, la majorité des produits frais qu'il cuisine a une origine ou une provenance « jusqu'à 80 kilomètres à la ronde ». Ainsi, « l'éleveur de volaille est installé à quinze kilomètres de Saint-Tropez » précise-t-il. Alors, l'assiette composée qui remplace le plateau de fromages est une réduction de la carte des spécialités laitières locales, agrémentée de produits aux saveurs du lieu (La Môle et Bouteillan) : « Le lacté de brousse du Rove, caillé de brebis au miel de safran de La Môle, yaourt Caillolais de Marseille, poire en deux textures et huile d'olive de Bouteillan ». Nonobstant ce localisme, il achète son agneau à un vieil éleveur de Sisteron :

L'agneau que je lui demande pèse entre dix et onze kilos. Je lui demande des femelles, car elles ont des chairs beaucoup plus claires, plus fines et plus soyeuses en bouche. En même temps, je veux que la tonte soit faite un mois avant l'abattage. Quand l'agneau a une laine courte, serrée, le gras est beaucoup moins puissant, beaucoup plus délicat<sup>3</sup>.

Ici encore, le paysage est suggéré dans l'intitulé du plat qui évoque les couleurs, les senteurs et les rondeurs du paysage des Préalpes :

L'agneau de Sisteron en deux services, premier service : le baron au serpolet, jus embaumé d'huile d'argan, aubergine de Sicile et marmelade de tomates/oignons blancs ; second service : pieds et paquets, épaule à la cuillère, ris et rognon, vivacité d'un jus corsé et breuvage pimientos/sarriette<sup>4</sup>.

Parallèlement, la cueillette est valorisée par la traduction culinaire de plantes sauvages, comme la cousteline (*Reichardia picroides*) présentée dans un ravioli

3 Article de presse.

4 Michel Tanguy, *Ferrandi : l'école française de gastronomie. Le grand cours de cuisine*, photo Éric Fénot, Paris, Hachette cuisine, p. 264.

noyé dans un bouillon monté à la tomate Roma. C'est en sillonnant l'arrière-pays du golfe de Saint-Tropez qu'Arnaud Donckele a rencontré les producteurs avec qui il travaille désormais (Anne-Marie Bertin à Taradeau, Philippe Auda à Roquebrune-sur-Argens, Eric Barnéoud à Gassin, etc.) et qui lui proposent des produits alimentaires originaux, goûteux et confidentiels. Ses plats sont des interprétations personnelles de la cuisine provençale. En effet, sa créativité culinaire se nourrit du patrimoine gourmand provençal : qu'il s'agisse des préparations culinaires locales à l'instar de « Ma Borgne », « une recette ancienne réactualisée » : « pain à la peau d'orange toastée, tomme de vache de Taradeau et aromates de cuisson, crustacés et bécasse de mer, girelles croustillantes à tremper dans une rouille arachnéenne » ou des produits ancrés telle « la liche grillée à l'âtre façon "Victor Petit", flanquée de riquette, anchois fumés, tomates de plein champ et avocat corse, un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage ». Arnaud Donckele découvre également le patrimoine gourmand local grâce au discours du maître d'hôtel Thierry Di Tullio qui lui narre ses souvenirs gourmands d'enfance : le boui-abaisso, l'aigo saou, la tourtoune di cacalaus, etc., et par les recettes glanées dans de vieux grimoires et chroniques culinaires conservés aux archives de Toulon et de Marseille. Dans de nombreux plats, l'idée de « belle nature » est très présente à l'instar de « Jardin d'été et langoustines à la marjolaine, langoustines rôties, légumes croquants relevés au limono médical, tempura à prendre du bout des doigts, choron aux écorces et au corail ».



1. Interprétation du patrimoine gourmand de Mykonos par Michael Ntounetas, chef cuisinier à Athènes, et trois autres chefs



Dans le même esprit, à Mykonos, au restaurant du Bill & Co Suites and Lounge, Athinagoras Kostakos privilégie les produits de l'île malgré les insuffisances d'une agriculture peu productive. Grâce à sa collaboration avec les exploitants agricoles de la ferme Xidakis, le chef cuisinier valorise les variétés anciennes et locales de légumes comme les tomates hondrokatsari. De même, il apprécie les produits alimentaires issus de la cueillette : les artichauts sauvages ou encore les baies sauvages de Fokos qui constitue un des lieux balnéaires les plus spectaculaires et représentatifs de Mykonos. Parallèlement, le patrimoine gourmand de l'île et, plus largement, celui des Cyclades et de la zone de la mer Égée, fait l'objet d'une interprétation culinaire singulière comme le démontre ce menu à quatre mains réalisé avec Michael Ntounetas, chef cuisinier à Athènes, au dîner du 31 juillet 2014 (fig. 1) :

Galaxie de saveurs estivales autour du loutza de bœuf maison  
Variations autour du calamar : grillé, en feuille et en tarte avec orange,  
mayonnaise noire et rochers de basilic  
Salade grecque d'été glacée  
Bœuf kokkinisto revisité et jus à la tomate  
Aubergine et crème glacée à l'olive  
Figs caramélisées au vin de Samos, crème de fromages grecs, pasteli maison  
et crème glacée à la cannelle

Le liseré de sauce verte composée d'herbes et plantes condimentaires aux saveurs anisées est dressé de manière circulaire. Il évoque les motifs géométriques de cercles concentriques et de spirales ornant les terres cuites antiques de la mer Égée. De plus, il est permis d'y voir l'évocation de l'organisation géographique circulaire des îles autour de l'île sacrée de Délos, qui a donné à l'archipel le nom de Cyclades.

Afin de favoriser le rapprochement plat/paysage, le restaurant La Vague d'Or est largement ouvert sur la terrasse extérieure et la piscine. Il propose une vue au premier plan sur des pins (Résidence de la Pinède) et au second plan sur le golfe de Saint-Tropez, où se découpent des silhouettes de bateaux et l'emblématique clocher du village. Ce paysage marin méditerranéen offert au regard à travers les larges baies vitrées est sublimé dans le plat « Langouste puce et poutardier en deux services, nacrés et cuits dans l'eau de mer, grains croquants de caviar, haricots marins et infusion de verveine ».

Au restaurant du Bill & Co Suites et Lounge, semi-extérieur, les tables sont dressées au bord de la piscine à débordement et offrent une vue sur la plage de Megali Ammos et, plus largement, le relief du sud-ouest de l'île de Mykonos. Dans ce restaurant où l'interface intérieur-extérieur est volontairement



2. L'oursin de Délos



3. Le crabe mou

gommée, Athinagoras Kostakos propose notamment deux plats représentatifs de l'esthétisation de sa cuisine et de sa volonté de faire manger les paysages à la fourchette : l'oursin de Délos (fig. 2) et le crabe mou (fig. 3).

Dans le premier plat, le corail de l'oursin frais de Délos est présenté sur un ragoût de petites pâtes (*orzo*) cuisinées à l'ouzo, au fenouil sauvage et au citron et présenté dans une coque en porcelaine.

Il est placé au centre d'un plat de bois où sont disposés des galets qui rappellent directement les paysages des plages d'Houlakia de Mykonos et de Délos.

Il s'agit ici d'une contextualisation du plat qui permet de jouer avec les imaginaires – y compris touristiques – associés à l'île de Délos, île sacrée inscrite au patrimoine culturel de l'Humanité par l'UNESCO, où naquirent le dieu Apollon et sa sœur Artémis.

Athinagoras Kostakos précise : « Si je pouvais résumer Mykonos à un goût, ce serait celui de l'oursin de mer frais cueilli à Délos ». Le chef cuisinier associe en effet la fraîcheur, l'énergie et la salinité de l'oursin aux qualités réelles et/ou idéelles des paysages des plages des deux îles, notamment celui de la plage de Fokos où il aime particulièrement se baigner.

Dans le second plat (voir fig. 3), le crabe mou est frit puis déposé sur une plaque vitrée sous laquelle est reproduite une plage de sable fin avec coquillages et crustacés. Il est accompagné de trois sauces mayonnaise aromatisées à l'ouzo, au mastic et au citron.

Il s'agit de montrer la ressemblance entre l'assiette et la plage où le crabe trouve naturellement sa place.

De plus, à Mykonos comme à Saint-Tropez, une partie de la platerie et de la vaisselle est remplacée par des contenants en matières brutes (bois d'olivier, marbre, ardoise, etc.) et des matériaux naturels (galets de plage, coquillages, etc.). Il s'agit d'une réflexion esthétique sur les matériaux qui font écho aux jeux de matières, de consistances et de textures des mets qui y sont servis.

Il existe donc un goût esthétisé construit dans un rapport visuel direct au paysage. Ce goût est coconstruit par le cuisinier et le mangeur, qu'il s'agisse des habitants permanents ou des habitants temporaires (les touristes). Le regard joue un rôle essentiel dans cette co-construction. En effet, il avive une esthétisation du goût en relation étroite avec le caractère appétissant des paysages, le caractère gourmand d'un environnement dans lequel naît l'envie de manger. Le regard extérieur, celui des touristes épris de culture paysanne et des originaires de retour au pays, est tout aussi déterminant que le regard intérieur. L'émergence de ce goût esthétisé est à mettre en relation avec la demande sociale actuelle de consommation réelle et idéale de paysages qui se traduit, sur le plan gustatif, par le désir de « manger » les paysages à la fourchette. Plats et paysages se révèlent

mutuellement dans une consubstantiation. C'est le produit alimentaire qui assure le lien entre les plats et les paysages. Tout en dégustant ce produit local valorisé culinairement, le mangeur communique directement avec les paysages dont ils sont issus et communique indirectement avec les producteurs qui les ont façonnés<sup>5</sup>. Le mangeur a alors le sentiment d'« incorporer » à la fois le produit et le paysage, les qualités du produit et du paysage. Il s'agit d'une incorporation positive qui consiste à ingérer les caractéristiques positives des paysages<sup>6</sup>. Il existe un double processus d'esthétisation du goût à Saint-Tropez et à Mykonos. Premièrement, à travers d'une part la valorisation (culinaire) de ce qui est le plus ordinaire (produits alimentaires cueillis, recettes de cuisine populaire et paysanne réinterprétées) et d'autre part la mise en scène de l'exceptionnel (associations gustatives, arts de la table et du service). Deuxièmement, grâce aux jeux de goûts, de discours et d'imaginaires gastronomiques qui exacerbent la relation au local et la sortent en même temps du périmètre géographique strict et du caractère quotidien. Alors, ce goût esthétisé se charge d'une nouvelle dimension de la relation entre l'organoleptique et le lieu : la présence *in situ*. Il n'est possible de goûter que si l'on est dans le paysage. En ce sens, le goût esthétisé est forgé tout autant par le cuisinier que par le mangeur. Tout en valorisant l'innovation culinaire, la dégustation *in situ* se recharge de la mémoire gustative et du patrimoine gourmand local. Une nouvelle façon de goûter le pays *in situ* émerge. Une façon d'affirmer qu'il est impossible de retrouver ce goût ailleurs et qui invite au déplacement touristique. Ainsi, pour ces deux cuisiniers, il s'agit d'orientations culinaires qui participent au rayonnement de leurs restaurants et favorisent une attractivité singulière et significative, à la fois des restaurants et des lieux d'appartenance de ces restaurants.

#### DES RESTAURANTS AU CENTRE D'ATMOSPHÈRES GASTRONOMIQUES

La notion d'atmosphère gastronomique est à mettre en relation avec celle d'atmosphère industrielle développée par Alfred Marshall à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis remobilisée par Giacomo Beccatini à la fin des années 1970 en l'appliquant au monde industriel de la Troisième Italie (Nord-Est et centre de l'Italie),

5 Jean-Robert Pitte, « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, 1993, p. 19-22.

6 Selon le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain, dans le cas d'une incorporation positive, le mangeur devient ce qu'il consomme et fait siennes les qualités du plat (et donc, à travers lui, les qualités du paysage auquel il ressemble). Cette contamination positive se produit dans le cas où le mangeur est réceptif et l'aliment consommé positif. Dans ce cas, « le mangeur se laisse pénétrer, envahir, contaminer par les qualités positives de l'aliment [...] ». Cette attitude est également celle de la communion eucharistique. » (Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, coll. « Sciences sociales et sociétés », 2002, p. 264.)

caractérisée par une concentration de petites entreprises spécialisées dans la même branche d'activité et performantes à l'exportation. L'atmosphère industrielle est un facteur d'osmose et de transmission des compétences au sein du système. L'atmosphère industrielle explique la constitution de districts industriels définis par Alfred Marshall dont la concentration est due à la réalisation de la division du travail favorisant une productivité croissante (grâce à des économies d'agglomération) et également à la construction d'un réseau de relations interpersonnelles d'appartenance, de proximité, de confiance et, finalement, de coopération voire d'émulation. Giacomo Beccatini a proposé la définition suivante du district industriel : « une entité socioterritoriale caractérisée par l'association active, dans une aire territoriale circonscrite et historiquement déterminée, d'une communauté de personnes et d'une population d'entreprises industrielles. Dans le district, à la différence de ce qui se produit dans d'autres milieux, par exemple la ville manufacturière, la communauté et les entreprises tendent, pour ainsi dire, à s'interpénétrer<sup>7</sup> ». Pour Beccatini, le fonctionnement et le dynamisme du district industriel reposent avant tout sur les caractéristiques socioculturelles et identitaires du groupe social qui l'organise et le met en valeur. Ainsi, selon l'économiste italien, l'atmosphère industrielle est « l'ensemble des conditions fondant la cohésion sociale et la communauté de valeurs de la population locale et l'ensemble des relations entre les acteurs du territoire, qui rendent possible l'apprentissage collectif<sup>8</sup> ». Parallèlement, il est alors possible de définir l'atmosphère gastronomique comme l'accumulation locale de savoirs, de connaissances, de pratiques, de discours et d'imaginaires gastronomiques et liés au goût qui favorise l'apprentissage et l'acquisition de compétences par les protagonistes de la co-construction de l'expérience de dégustation<sup>9</sup>.

À Saint-Tropez comme à Mykonos, autour des restaurants rendus attirants par Arnaud Donckele et Athinagoras Kostakos, « lieux centraux » gourmands, se cristallise une atmosphère gastronomique qui thématise d'une part et labellise d'autre part les deux destinations touristiques.

La thématisation s'exprime par la tenue de divers événements gourmands (festivals, foires, animations et dégustations, etc.), tout particulièrement

7 Giacomo Beccatini, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans Georges Benko et Alain Lipietz, *Les Régions qui gagnent. Districts et réseaux, les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, Paris, PUF, coll. « Économie en liberté », 1992, p. 35-55, *loc. cit.* p. 36.

8 *Ibid.*, p. 37.

9 Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », dans Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « Gastronomie et développement local », *Mondes du Tourisme*, n° 7, 2013, p. 52-67.



organisés durant la période estivale, qui éclairent, exposent et valorisent le patrimoine gourmand local tout en diffusant des discours et des imaginaires gastronomiques rayonnants. Ainsi, à Saint-Tropez, depuis quelques années, le Syndicat des jeunes agriculteurs du Var et les jeunes vignerons du golfe de Saint-Tropez organisent « la journée des rosés de Provence » qui est vantée comme « une journée conviviale et festive » (Alain Bacino, chambre d'Agriculture du Var). Des animations avec distribution de bracelets et lunettes roses et des dégustations de vins rosés sont proposées au centre-ville de Saint-Tropez « où déferlera une marée humaine habillée en rose » (Alexandre Latil, organisateur de l'événement, membre de l'association des jeunes vignerons), sur les plages de Pampelonne et du golfe de Saint-Tropez, dans les communes de Ramatuelle, Grimaud, Sainte-Maxime et Cogolin. Alain Bacino précise : « Nous voulions un symbole fort. Aussi, l'opération va-t-elle se dérouler dans le golfe de Saint-Tropez, haut lieu touristique, mondialement connu. Il y a un lien fort entre le rosé et cette cité emblématique de Provence ». Cette thématisation est affirmée et revendiquée par le magazine officiel de *Saint-Tropez tourisme* qui présente un long dossier intitulé « Chefs & Palaces. La presque île tropézienne se positionne au sommet de l'itinéraire gourmand sur la *french Riviera* » (n° 5, 2013). Au fil des trente-cinq pages du dossier richement illustré, les restaurants considérés comme les plus emblématiques sont présentés. À Mykonos, une association locale de femmes, *Folk and Cultural Association of Mykonian Women* (fondée en 1979 et qui se réclame de l'héroïne mykonienne Mando Mavrogenous, figure de la résistance grecque contre les Ottomans), anime nuitamment des stands gourmands (les touristes préférant fréquenter les nombreuses plages de l'île en journée) devant l'Hôtel Letho, face à la petite plage de Mykonos Chora, où elles font déguster et vendent leurs confitures, leurs préparations d'olives, leurs huiles, etc. Elles sont accompagnées de musiciens amateurs (à la retraite) qui jouent sur des instruments anciens. Elles tiennent également dans le centre de Mykonos Chora une « table ouverte » où elles proposent des préparations culinaires locales faites maison telles que la tarte mykonienne (aux oignons et aux herbes), la tarte au fromage frais de Mykonos, le *baklava*, le *galaktoboureko*, les *loukoumades* (beignets baignés dans un sirop parfumé à la cannelle et à l'écorce d'orange), etc. Ces animations et dégustations visent directement les touristes qui peuvent ainsi réaliser les emplettes pour le goûter ou le dîner au retour de leurs activités balnéaires. Concomitamment, l'hôtel Belvédère organise chaque année depuis douze ans le *Nobu Food Festival* qui permet, en la présence de Nobu Matsuhisa, de découvrir des préparations culinaires nouvelles (sashimi new style de maquereau ou filets de rougets poêlés par exemple, pêche du port de Mykonos) et redécouvrir les plats signatures (*Black cod*). À Saint-Tropez, et contrairement à Mykonos, la thématisation

gourmande est renforcée par l'existence d'une spécialité pâtissière devenue emblématique : la tarte tropézienne. En 1955, place de la Mairie, Alexandre Micka fabrique une brioche garnie de crème onctueuse inspirée d'une recette de sa grand-mère. Alors que se déroule le tournage du film *Et Dieu créa la femme*, l'héroïne Brigitte Bardot aurait suggéré au pâtissier de lui donner le nom de « tarte tropézienne ». Ainsi, « aujourd'hui, la tarte tropézienne est l'un des symboles de "l'art de vivre à la tropézienne", et sa dégustation, un des rituels obligés pour tout amoureux de Saint-Tropez qui se respecte<sup>10</sup> » (site internet de la tarte tropézienne d'Alexandre Micka).

Parallèlement, l'accumulation de « signatures » de chefs cuisiniers connus nationalement et internationalement est une forme de labellisation. À Saint-Tropez, un des restaurants de l'hôtel de Paris (The Suffren Café) est supervisé par Georges Blanc et celui de l'hôtel Byblos (Rivéa at Byblos) par Alain Ducasse. Il existe ainsi en ce lieu gourmand une étonnante et originale concentration d'étoiles du guide Michelin. De même, à Mykonos, l'hôtel Belvédère propose à la fois une offre de restauration japonaise (Matsuhisa Mykonos) réalisée par le chef mondialement connu Nobu Matsuhisa, et italienne (Marechiaro Mykonos) dans laquelle le chef Gianluca Amato prépare des *pizze veraci napoletane* labellisées par l'Associazione de Verace Pizza Napoletana. Quant au chef cuisinier du restaurant grec, Nikos Zervos, il a réalisé une partie de son apprentissage culinaire auprès de Joël Robuchon. Ces signatures de chefs constituent un capital symbolique et créent une identité singulière, qualitative, internationale. Par ces chefs devenus des icônes, les restaurants deviennent des institutions incontournables aussi bien pour les habitants permanents que pour les habitants temporaires. Elles assurent à la fois l'émergence d'une image (de marque) et un positionnement touristique sur la scène mondiale.

#### DES DESTINATIONS TOURISTIQUES GOURMANDES ?

Afin que l'atmosphère gastronomique soit parfaitement appropriée et comprise par les touristes, elle est théâtralisée. Il s'agit d'une mise en scène favorisant sa visibilité et sa lisibilité par les habitants temporaires. C'est une transformation de l'atmosphère gastronomique en enjeu touristique. En effet, la mise en tourisme d'un lieu passe par l'aptitude des hôteliers et restaurateurs ainsi que des acteurs de la promotion touristique à faire vivre

<sup>10</sup> Voir le site internet de La Tarte tropézienne, d'Alexandre Micka, à l'adresse : <https://www.latartetropezienne.fr/content/8-les-secrets-de-la-recette>, consulté le 24 mai 2017.



une expérience aux habitants temporaires<sup>11</sup>. Cette expérience les éloigne de leur quotidien et de leur ordinaire. La transformation touristique du lieu est donc affaire de production d'expérience<sup>12</sup>. Or, les travaux de Holbrook et Hirshmann<sup>13</sup> montrent que la production d'expérience de consommation passe par une mise en scène directement liée au décor (la théâtralisation), à l'intrigue (le récit) et à l'action (les relations qu'entretient le consommateur avec le produit).

C'est à travers cette théâtralisation que Saint-Tropez et Mykonos se transforment et deviennent extraordinaires, des lieux du hors-quotidien permettant des pratiques du hors-quotidien, afin que les touristes s'imprègnent pleinement de l'atmosphère gastronomique. Elle intègre le rôle essentiel du touriste dans cette économie de coproduction. En effet, la théâtralisation de l'atmosphère gastronomique associe et implique directement le touriste à la dynamique de développement touristique. L'atmosphère gastronomique est théâtralisée, c'est-à-dire rendue accessible et compréhensible par les touristes et, finalement, partagée voire coproduite par les touristes. Car, si les touristes s'approprient et jouissent de cette atmosphère gastronomique théâtralisée, ils la transforment et l'enrichissent dans le même temps. Ils la rendent plus touristique encore. Les touristes par leurs pratiques, leurs retours d'expériences, leurs apprentissages et acquisitions de compétences participent directement à cette dynamique de développement touristique.

Cette théâtralisation à visée touristique va conduire à la mise en place des conditions nécessaires à ce que Saint-Tropez et Mykonos deviennent des destinations touristiques gourmandes. Le passage d'un lieu gourmand à une destination touristique gourmande est réalisé à quatre conditions. Premièrement, le lieu doit être représenté et projeté par les touristes. La destination touristique est « un territoire qui se prête à une interprétation touristique » selon la définition de Jean-Marie Hazebroucq<sup>14</sup>. Dans le même esprit, Philippe Violier définit la destination touristique comme « une représentation d'un lieu

11 Joseph Pine et James H. Gilmore, « Welcome to the experience economy », *Harvard Business Review*, vol. 76, n° 4, juillet-août 1998, p. 97-105, en ligne, disponible à l'adresse : <https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy>, consulté le 24 mai 2017.

12 Marc Filser, « Le marketing de la production d'expérience : statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.

13 Morris B. Holbrook et Elizabeth C. Hirschman, « The Experiential Aspects of Consumption: Consumer Fantasies, Feeling and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 22, 1982, p. 1-16, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook\\_-\\_10.pdf](http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf), consulté le 24 mai 2017.

14 Jean-Marie Hazebroucq, « De l'espace touristique à la destination touristique, un "territoire" qui se projette », dans Jean-Pierre Lemasson et Philippe Violier (dir.), *Destinations et territoire*, vol. 1, *Coprésences à l'œuvre*, Montréal, Presses de l'Université du Québec/Téoros, 2009, p. 7-25.

ou d'un espace dans lequel le touriste se projette pour mettre en œuvre un projet de récréation (repos, jeu, découverte) et comme espace vécu, c'est-à-dire perçu et pratiqué par le touriste »<sup>15</sup>. Il existe donc un phénomène de projection, de curiosité, d'imagination et d'interprétation qui participe à la transformation d'un lieu en destination. Deuxièmement, la destination touristique doit être un terrain de rencontre, d'une part entre les habitants permanents et les habitants temporaires, et d'autre part entre les touristes eux-mêmes. C'est un lieu de « cohabitation ». La destination touristique est ainsi une scène de confrontation du local et du global, du microcosme et du macrocosme social, à l'articulation entre ouverture et fermeture, coconstruite par la tension entre grandes tendances générales et menues contre-tendances localisées. Troisièmement, la destination touristique doit être un lieu impulsé, valorisé et promu, du point de vue touristique, par un acteur central, qui peut être privé ou public, individuel ou collectif. Philippe Violier et Antonio Manuel Zarate insistent sur le rôle de cet acteur central capable d'animer un jeu d'acteurs locaux, et de valoriser des qualités du lieu peu perçues comme telles. En effet, les deux auteurs rejettent l'idée d'un « existant antérieur qui justifie d'emblée une politique touristique » et d'un tourisme qui ne serait « seulement la mise en tourisme d'un stock non exploité<sup>16</sup> », et invitent à analyser la mise en tourisme « en termes d'interrelations entre des jeux d'acteurs et des qualités des lieux dans un contexte local et global précis<sup>17</sup> ». La destination touristique est coconstruite au croisement des projets et stratégies du système d'acteurs touristiques et des pratiques des touristes. Quatrièmement, la destination touristique est un lieu ordinaire et du quotidien qui subit une transformation touristique qui le fait passer dans l'extraordinaire et le hors-quotidien. La destination touristique est ainsi un lieu transformé dans le temps des mobilités temporaires et dans l'espace des aménagements touristiques. Son développement est lié à la capacité des acteurs à comprendre le passage à l'extraordinaire et au hors-quotidien dans leur structuration, dans la maîtrise des différentes phases de développement de la destination, dans la gestion de la dynamique et de l'itinéraire de la destination et dans l'adaptation continue aux évolutions des pratiques et des représentations sociales du touriste.

À Saint-Tropez comme à Mykonos, cette théâtralisation de l'atmosphère gastronomique passe par la dimension festive. Le boire et le manger, la multiplicité singulière des possibilités gourmandes sont directement associés aux pratiques

15 *Ibid.*, p. 36.

16 Philippe Violier et Antonio Manuel Zarate, « Politiques urbaines du tourisme », dans Philippe Duhamel et Rémy Knafou (dir.), *Mondes urbains du tourisme*, Paris, Belin, coll. « Mappemonde », 2007, p. 143-150, *loc. cit.* p. 148.

17 *Ibid.*, *loc. cit.* p. 149.

et aux lieux de la fête. Ainsi, la musique et la danse notamment enrichissent l'approche sensorielle gourmande (sens du goût, de l'odorat et, par le truchement du paysage, de la vue) des sens de l'ouïe et du toucher. Le plaisir de la fête associé au plaisir gourmand engendre des pratiques et des représentations sociales empreintes d'ostentation et de luxe. Les imaginaires, particulièrement les imaginaires gastronomiques, sont de puissants éléments de transformation des lieux. Ceux-ci jouent un rôle déterminant dans l'histoire de la construction de la notoriété festive, renforcé par la fréquentation de célébrités du monde du cinéma, de l'art et de la mode.

574

Du point de vue des pratiques, cette dimension festive est à mettre en relation avec les dégustations diurnes et nocturnes de vins rosés et, plus encore, de vins de champagne soit de manière très décomplexée (les « piscines » dans lesquelles les vins servis dans de grands verres sont additionnés de glaçons), soit de manière très ritualisée en dégustant là des bouteilles de champagne Cristal Roederer au restaurant Nammos à Psarou à Mykonos, là des bouteilles de Dom Pérignon au bar éponyme de l'Hôtel Sezz à Saint-Tropez. Dans le but d'associer la dégustation de son vin à l'image festive et branchée du lieu ainsi qu'aux paysages de plages, le domaine viticole Tropez propose une cuvée « Sand Tropez » dont la bouteille est ornée de sable fin.

Du point de vue des lieux de pratiques, cette dimension festive s'épanouit spécifiquement dans les paysages, particulièrement ceux valorisés culinairement, ceux mangés à la fourchette. Sur les plages aménagées de parasols et de chaises longues, au bord d'une piscine, à proximité des lieux de restauration ou sur des bateaux, au cœur de cet environnement paysager, les pratiques festives prennent une coloration singulière liée au hors-quotidien et à l'extraordinaire. Les paysages festifs ainsi investis assurent l'interprétation touristique des lieux et constituent un élément décisif du projet récréatif.

Dans une approche en termes d'itinéraires des lieux, Saint-Tropez et Mykonos révèlent une singulière capacité à créer, valoriser et utiliser la notoriété festive (et gourmande) aux échelles nationale et internationale et, au moins à travers les discours et les imaginaires gastronomiques, à s'enorgueillir de la reconnaissance par le global de cette forme de saillance du lieu et des qualités qui lui sont associées. Ainsi existe-t-il une réelle conscience politique, économique, voire identitaire, des enjeux et des bénéfiques potentiels, en termes d'image et de positionnement géographique relatif sur la scène touristique internationale, de cette association entre le festif et le gourmand.

## CONCLUSION

Dans le restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez et le restaurant du Bill & Co Suites and Lounge à Mykonos, les plats résonnent avec les paysages que les chefs Arnaud Donckele et Athinagoras Kostakos proposent de manger à la fourchette. Les littoraux et les fonds marins, les rochers et les galets transportés par les flots de Poséidon, les lichés et les poutardiers à Saint-Tropez, les oursins et les crabes mous à Mykonos sont à la fois cuisinés en relation avec leur matérialité, mais également leur idéalité. À travers l'habileté des mains et l'agilité de l'esprit de ces deux cuisiniers, le goût se charge d'une dimension esthétique. Celle-ci est reçue, recomposée et renvoyée par les mangeurs. L'écheveau de pratiques, de discours et d'imaginaires liés à la dégustation participe à la construction d'une atmosphère gastronomique. Théâtralisée, l'atmosphère gastronomique facilite les expériences sensorielles, les apprentissages et les acquisitions de compétences à la fois gourmandes et touristiques. Cette théâtralisation s'exprime par la construction de la notoriété festive des destinations touristiques gourmandes.

Saint-Tropez et Mykonos sont des lieux marqués par un foisonnement d'offres de restauration et liées au goût et, corrélativement, par une multiplicité de possibilités de pratiques gourmandes (et touristiques). Ce sont des lieux de liberté dans lesquels il existe une logique de découverte et d'expérimentation. Cette liberté est tout autant vécue du côté des cuisiniers que de celui des mangeurs, habitants permanents et touristes.

Saint-Tropez et Mykonos, lieux respectivement provençal et égéen et dans le même temps réductions du Monde, lieux patrimoniaux et modernes, proposent une offre gourmande étonnamment variée et concentrée. Elle est ancrée et également constamment ouverte vers l'extérieur, réceptive aux influences extérieures, aux métissages voire aux fusions (et parfois aux confusions) gourmandes. Ce sont des « hyper-lieux », des lieux de « micro-métropolisation » dans lesquels la valeur de l'articulation de la cuisine avec les paysages rime avec hypermodernité.



SIXIÈME PARTIE

## **Kaléidoscope japonais**





## LA CONNAISSANCE DU VIN PAR LES JAPONAIS AUX XVII<sup>e</sup> ET XVIII<sup>e</sup> SIÈCLES

*Joji Nozawa*

« Une goutte d'huile jetée dans une mare s'étale  
tellement, dit-on, qu'elle finit par en recouvrir  
la surface tout entière. »

Genpaku Rangaku Kotohajimé Sugita, vers 1815

L'histoire et les cultures de l'alimentation constituent l'un des thèmes les plus passionnants que Jean-Robert Pitte a développés dans sa carrière. Le vin, en particulier, semble à la fois flatter son fin palais et toucher son goût intellectuel... Dans l'un de ses ouvrages, *Le Désir du vin. À la conquête du monde* (qui fut immédiatement traduit et publié en japonais<sup>1</sup>), il explique le « lent mais irrésistible progrès de la culture du vin en Asie ». Il s'agissait de l'histoire de la mondialisation de ce breuvage très ancien et durable vers les pays les plus lointains et les plus inattendus (bien sûr, aux yeux des Occidentaux), dont le Japon. Cet article se donne pour but d'explorer le terrain qui reste encore peu étudié de la diffusion des connaissances sur le vin au Japon aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles.

\*

Ce furent d'abord les Portugais qui, au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, firent découvrir le vin européen aux Japonais. À côté du fusil et du christianisme (dont l'histoire traditionnelle du Japon accentue souvent l'importance), la culture matérielle occidentale commence ainsi à entrer dans ce pays de l'Asie de l'Est. Le vin n'y fait pas exception. Certes, des boissons alcoolisées utilisant des raisins indigènes existaient déjà, mais elles n'étaient pas forcément produites par la fermentation comme en Europe.

La principale raison de l'importation du vin par les Portugais était religieuse. Le succès graduel de l'évangélisation, assurée par des missionnaires, nécessitait naturellement certains articles pour pratiquer correctement le service divin.

1 Jean-Robert Pitte, *Le Désir du vin. À la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009 ; éd. en japonais, trad. Narimosa Koda, Tokyo, Haza Shabo, 2012.

Selon Takase Koichiro, grand spécialiste de l'histoire du christianisme au Japon, « les produits comme le vin et l'huile d'olive faisaient toujours l'objet de discussion » dans de nombreuses correspondances jésuites expédiées depuis le Japon.

En s'appuyant sur le chiffre donné par le père Valentin de Carvalho, qui fut le responsable de la mission jésuite au Japon dans les années 1610, Charles R. Boxer estime que la population chrétienne au Japon comptait, au maximum, environ 300 000 fidèles en 1614. En y ajoutant les croyants des autres congrégations, notamment espagnoles, le chiffre peut s'élever jusqu'à 500 000. Afin d'assurer les services religieux pour cette grande communauté chrétienne du Japon, il y avait environ deux cents églises établies. Quel que soit l'usage du vin dans la messe elle-même, le succès sans précédent de l'évangélisation semble témoigner du fait que les pratiquants n'ignoraient pas la signification sacrée de cette boisson symbolique...

580

Un demi-siècle après l'arrivée des Portugais, des représentants de pays protestants, notamment l'Angleterre et les Pays-Bas, ont ensuite débarqué au Japon. Dans leurs bagages se trouvait également du vin en provenance de l'Europe (ceci semble d'autant plus raisonnable que la Hollande, par exemple, se révèle à l'époque comme un grand importateur étranger du vin d'Aquitaine). Dans ces comptoirs lointains, le vin a non seulement servi à la vie quotidienne des expatriés, mais aussi, considérant la quantité livrée régulièrement au Japon par les navires de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (la VOC), il semble que son personnel en cédait également une partie aux autochtones, soit gratuitement soit à titre payant. Les consommateurs plausibles étaient ceux qui bénéficiaient d'un accès régulier à Deshima, petit îlot artificiel construit au quai de la baie de Nagasaki et imposé comme résidence de la VOC. Ainsi le gouverneur de Nagasaki et ses subordonnés municipaux, qui se trouvaient proches voisins des Hollandais, étaient donc à proximité du vin. De même, dans la région de Kyushu, grande île où est située Nagasaki, les seigneurs disposaient également d'un accès relativement facile. On peut ajouter aussi les interprètes néerlandais-japonais qui, en coulisse, se montraient favorables aux manières de vivre des Hollandais. Il convient également de ne pas négliger l'importance de gens plus ordinaires et anonymes comme les prostituées et les cuisiniers au service des Hollandais, dont la présence était permanente mais qui apparaissent peu dans les archives.

Quant à Edo (ancienne capitale shogunale et actuelle Tokyo) jusqu' où les Hollandais effectuaient une visite annuelle à la cour, on ne peut trop souligner l'importance du vin employé comme cadeau officiel aux personnages importants du shogunat. Malgré la quantité offerte chaque année, laquelle n'est vraiment pas spectaculaire, le vin figure toujours, sans exception, dans la liste

des offrandes. Une telle continuité extraordinaire depuis le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle jusqu'au long du XVIII<sup>e</sup> siècle confirme la place irremplaçable du vin dans la haute société japonaise à l'époque moderne.

Si la diffusion populaire, donc la consommation du vin par les Japonais ordinaires, reste très restreinte, les connaissances sur cette boisson exotique se sont cependant propagées d'une manière constante. Surtout à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les ouvrages japonais transmettent progressivement des renseignements sur le vin européen, car les relations néerlandais-japonaises, qui jusqu'alors étaient plutôt limitées aux échanges commerciaux, se développent au point de susciter des intérêts plus intellectuels. L'évolution des milieux du livre du pays permet également de mieux informer sur le monde occidental ; la tendance s'accélère surtout lorsque le huitième shogun Tokugawa Yoshimune (1684-1751) assouplit l'interdiction frappant les publications hollandaises à teneur majoritairement scientifique et qui ne comportent pas d'éléments chrétiens. Ces ouvrages très variés font parfois allusion à des éléments qui peuvent familiariser les Japonais à cette boisson et leur montrer son éventuel intérêt. En voici les trois domaines les plus représentatifs : géographie, pharmacologie et cuisine.

## GÉOGRAPHIE

La géographie est le premier grand domaine pour lequel les livres japonais donnent des renseignements sur les vins européens. Les connaissances géographiques du monde se révèlent importantes, tout d'abord pour des raisons commerciales, comme les provenances de diverses marchandises qu'apportent les Hollandais, et puis plus tard par intérêt général envers ce vaste domaine étranger que ne connaissent pas encore les Japonais.

Dans *Nagasaki shoji oboegaki* (*Rapport sur des faits-divers survenus à Nagasaki*), bilan établi en 1671 par l'administration de Nagasaki (*Nagasaki bugyôsho*) en vue d'une meilleure gestion du commerce, se trouve la liste des différents pays et régions avec leurs spécialités. S'appuyant sur un entretien avec les Hollandais résidant à Deshima, ce rapport indique quatre pays exportateurs de vin, à savoir l'Allemagne (*Duitsland*), la France, la Perse et la Hollande. En réalité, cette dernière ne joue qu'un rôle d'intermédiaire réexportateur mais elle est présentée d'une manière un peu équivoque. En revanche, la liste exclut deux importants pays viticoles européens, l'Espagne et le Portugal, très probablement de façon délibérée à cause de la politique antichrétienne conduite au Japon. Cette omission, qui provient vraisemblablement d'une complicité néerlandais-japonaise, paraît d'autant plus mensongère que les deux vins espagnols – le vin

tinto (*wijntint*) et le vin blanc d'Espagne (*Spaanse wijn*) – sont régulièrement offerts aux Japonais non seulement à Nagasaki mais aussi pendant le voyage à la capitale shogunale Edo.

Considéré souvent comme le premier ouvrage japonais véritablement consacré à la géographie mondiale, *Kai tsûshô kô* (*Notes sur les relations commerciales avec la Chine et les Barbares*), paru en 1695, traite de nombreux pays et régions, et en expose divers aperçus dont les produits d'exportation. Le vin est toujours originaire de quatre pays : l'Allemagne, la France, la Perse et la Hollande. En même temps que l'ouvrage prétend indiquer le vin tinto comme une spécialité hollandaise, on y précise les pays et les régions interdits au Japon, notamment l'Espagne, le Portugal, la Castille, l'Angleterre, Macau, Luçon (île des Philippines) et Madère. Effectivement la présence des vins ibériques, produits de pays d'embargo, paraît embarrassante, pour ne pas dire contradictoire, voire répréhensible. Aussi un vin tinto hollandais paraît-il être une invention aussi improvisée que réaliste.

582

L'édition revue et augmentée de *Kai tsûshô kô*, parue en 1708, apporte sur le vin des renseignements plus précis et un peu plus étendus. D'une part, on avoue maintenant que tous les produits cités dans la liste ne proviennent pas nécessairement de Hollande, mais que cette dernière s'approvisionne en diverses marchandises originaires de diverses régions du monde. Il reste pourtant que les vraies provenances des vins arrivés au Japon sont toujours dissimulées. D'autre part, cette édition présente quelques nouvelles régions viticoles situées au sud de l'Europe continentale. Chypre est « une île de la Méditerranée qui se trouve à l'ouest de la Judée. Sa terre fertile est pleine de produits. On dit que son vin est extrêmement délicieux. » La vaste région de l'Égypte et de la Libye a « beaucoup de vignes qui sont toutes tellement grandes que l'on fermente des raisins pour faire du vin ». Enfin les Canaries, indiquées comme les Sept Îles au nord-ouest du continent africain, profitent d'un climat tout à fait bénéfique pour divers produits agricoles : « Le raisin mûrit tellement bien même sans prendre la peine de le cultiver qu'il donne beaucoup de bon vin. » La réputation des crus canariens est également confirmée dans *Sairan igen* (*Examen critique des dires des étrangers*), autre ouvrage représentatif de ce domaine. Il est écrit par Hakuseki Arai (1657-1725) qui fut conférencier instructeur puis ministre et conseiller du 6<sup>e</sup> *shogun* Tokugawa Ienobu (1662-1712). Il y publie les informations recueillies surtout par l'interrogatoire d'un missionnaire catholique italien Giovanni Battista Sidotti, venu clandestinement au Japon en 1708.

Les ouvrages japonais sur la géographie mondiale publiés pendant les deux premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle restent comme des références phares dans ce domaine au cours du même siècle, surtout dans le milieu politique

et intellectuel. À cause de l'accès assez limité aux ouvrages occidentaux, les connaissances géographiques sur le vin ne peuvent guère avancer au-delà.

Presque un siècle après sa publication originale, l'édition revue et augmentée de *Sairan igen* paraît enfin en 1802. En se référant surtout aux deux ouvrages hollandais, elle fournit encore un peu plus de détail sur la géographie viticole, surtout en Europe. D'abord il semble que l'on s'assure enfin, par cet ouvrage, d'un fait très ordinaire et vraiment simple : le vin de raisin est une boisson typiquement européenne.

Du raisin de la meilleure qualité est extrêmement abondant et on en fait du vin [...]. En Europe, le vin se fait entièrement par la fermentation de raisin et on n'y mélange jamais d'autres choses. Cette boisson peut se conserver même pendant plusieurs décennies. Le vin cuvé à la naissance d'un enfant aura un goût encore plus délicieux servi au mariage de cet enfant à l'âge de trente ans, dit-on.

Une autre description explique que « l'Europe a un climat si paisible et des terres si fécondes qu'elle produit diverses céréales, divers fruits, divers métaux, diverses pierres, divers bétails et beaucoup de vin, et cetera ». Le vin s'y montre comme une catégorie à part entière. Après avoir résumé la géographie générale de l'Europe, l'ouvrage présente ensuite ses pays et régions viticoles. La liste est assez complète : elle comprend l'Italie, l'Allemagne, la France, la Suisse, ainsi que les deux pays catholiques interdits au Japon : l'Espagne et le Portugal. Ce dernier sait faire « du meilleur vin, car sa qualité ne se détériore nullement même à son arrivée en Chine après le long trajet interocéanique ». La France « ne produit pas de métaux comme l'or et l'argent, mais dispose de beaucoup d'autres produits qui peuvent les remplacer, comme le sel, le vin et l'huile d'olive ». Parmi les régions viticoles de la France actuelle, on distingue également la Bourgogne et la Lorraine. En revanche, on ne trouve aucune description des vins provenant d'Aquitaine. Curieusement la Grèce, alors sous la domination ottomane, prétend faire partie de l'Europe, car « la littérature et l'art de l'Europe ont pour la plupart leur origine dans ce pays malgré le fait qu'il appartienne actuellement à la Turquie ». Enfin, l'ouvrage indique également quelques pays européens non producteurs, mais consommateurs de vin : l'Angleterre, l'Écosse et la Hollande achètent surtout du vin français. En Islande, « afin d'entretenir sa population, on importe des céréales, des tissus, du coton, du bois et du vin ». Les vins des Canaries et de Madère ont une excellente qualité, de telle sorte que l'on en exporte vers l'Europe continentale. Bien que cet ouvrage traite de la géographie du monde entier, on trouve naturellement des descriptions plus soigneuses au sujet de l'Europe : les sections de la Californie ou du Chili ne font aucune allusion à la viticulture

initiée par les missionnaires et déjà suffisamment développée. Parmi les régions historiquement vinicoles, la Perse ne produit plus de vin selon cette référence de géographie parue au Japon au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

## PHARMACOLOGIE

584

Si le vin provenant de l'Europe suscitait l'intérêt des Japonais à l'époque moderne, son éventuelle efficacité médicinale suggère une hypothèse plus vraisemblable. Le médicament d'outre-mer représente un élément matériel d'une culture étrangère qui peut concerner la population dans un Japon assez isolé. En effet, les principaux ouvrages japonais dans le domaine de la pharmacologie publiés à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle font souvent mention du vin qu'apportent les Hollandais, notamment du vin tinto. La pharmacologie japonaise cherche à développer son propre système, tout en s'appuyant sur le modèle chinois mais progressivement elle s'intéresse aussi à la médecine occidentale tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans ce processus, on aperçoit une sorte d'interrogation concernant le vin européen selon certaines descriptions. En même temps, il ne fait aucun doute que le jus de raisin occidental se soit relativement vite intégré, tout au moins au niveau de la connaissance, car les boissons alcoolisées s'emploient déjà souvent comme remède non seulement au Japon mais aussi en Chine.

*Hochu biyo wamei honzo* (simples Japonais à réserver et employer dans la cuisine, 1694) est l'un des premiers livres de pharmacologie en japonais qui examine le vin occidental. Médecin libéral lui-même à Kyoto, l'auteur Mukai Genshō s'appuie sur le *Bancao gangmu* (*Le compendium des plantes médicinales*), fameux recueil de médecine traditionnelle chinoise paru en 1596, afin d'écrire une pharmacologie proprement japonaise presque un siècle plus tard. Son intérêt va jusqu'à y intégrer le vin occidental, car le *budōshu* (littéralement : la boisson fermentée de raisin) existe depuis longtemps en Chine aussi. Mukai explique que « le vin tinto, rare boisson qui n'a jamais existé dans notre pays depuis l'antiquité, est une espèce de vin fabriqué à partir de raisin ». En revanche, il ne souscrit pas entièrement à son efficacité comme remède :

Les nobles et les adultes devraient-ils s'abstenir d'aimer les boissons rares et étrangères ? On considère certes que le vin, en son usage médicinal, a l'effet de chauffer, revitaliser et soigner les reins, mais on dit aussi qu'il est toxique [...]. On devrait interdire les boissons provenant de l'étranger. *A fortiori*, dans ce pays il faudrait seulement faire du vin de raisin exclusivement destiné à notre usage : la méthode de fabrication est par ailleurs expliquée dans ce livre de médecine.

Cet avis plutôt critique sur le vin occidental apparaît dans d'autres ouvrages de pharmacologie publiés par la suite. *Honchô shoku kagami* (*Encyclopédie des aliments du pays*, 1698), intègre les connaissances chinoises et japonaises pour examiner divers aliments comme remèdes éventuels ; il condamne le vin blanc (d'Espagne) et le vin tinto comme « produit souillé de l'étranger » et conclut que leur efficacité est fugitive et embarrassante. Quant à Kaibara Ekiken (1630-1714), fameux confucianiste et naturaliste dont le mérite reste toujours apprécié des milieux scientifiques d'aujourd'hui, il reprend parfaitement la même analyse fournie par Mukai Genshō.

Malgré l'opinion de ces experts plutôt hostiles, surtout au début, il semble que le vin occidental se forge doucement une certaine crédibilité : il passe bientôt pour une boisson dont on reconnaît les propriétés thérapeutiques. *Wakun no shiori* (*Le Guide des mots japonais*), l'un des dictionnaires de la langue japonaise les plus fréquemment employés pendant l'époque d'Edo, inscrit *Chinta* (vin tinto) dans sa troisième partie concernant le vocabulaire dialectal et vulgaire. Selon la définition donnée, c'est une boisson alcoolisée de raisin, médicinale, originaire de Hollande. Goto Rishun (1696-1771), pharmacologiste actif au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, cite dans son ouvrage *Kômô dan* (*Histoire des cheveux roux*, 1765) le vin blanc (d'Espagne) et le vin tinto comme remèdes possibles. Un peu plus tard, Ono Ranzan (1729-1810), naturaliste souvent considéré comme le Linné japonais, précise qu'il existe trois types de vin : « rouge, blanc et noir », ce dernier désignant le vin tinto qui est le plus recherché.

Finalement les livres japonais de pharmacologie publiés au XVIII<sup>e</sup> siècle n'offrent pas vraiment d'explications claires sur l'efficacité du vin. Ce n'est qu'au cours du premier quart du XIX<sup>e</sup> siècle que l'on comprend plus précisément l'usage du vin dans le traitement médical. En consultant et traduisant une vingtaine d'ouvrages occidentaux de médecine, Udagawa Genshin (1770-1835), médecin japonais de l'école hollandaise, achève la première véritable encyclopédie médicale en japonais. On y trouve d'innombrables emplois du vin. En effet, il l'emploie surtout pour y faire dissoudre la dose de divers médicaments avant de les absorber.

## CUISINE

À travers leurs rencontres directes et régulières avec les Hollandais, les érudits japonais spécialisés dans les études hollandaises affinent leur connaissance du vin européen. Ce ne sera plus tout à fait celui auquel on s'attache à cause de son efficacité médicinale, mais c'est tout simplement la boisson présente dans la vie ordinaire et sociale des Occidentaux. Non seulement



on le consomme dans l'alimentation quotidienne, mais on l'emploie également dans la préparation des repas comme un assaisonnement. Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle en particulier, ces érudits notent les nuances de la cuisine batave qu'ils peuvent observer de leurs propres yeux. La curiosité se développant plus tard vers des intérêts plus scientifiques, la cuisine hollandaise elle-même fait également l'objet de leurs études. La documentation japonaise sur l'alimentation quotidienne des Hollandais paraît d'autant plus précieuse que c'est un aspect négligé dans les archives néerlandaises.

L'un des premiers ouvrages japonais à publier des recettes détaillées de la table hollandaise est *Oranda-jin Nihon tokai-ki* (*Le Voyage maritime des Hollandais vers le Japon*), rédigé dans les années 1760. Sur les trente-neuf recettes présentées dans l'ensemble, il y en a trois qui utilisent du vin rouge (*rode wijn*) : une dans la section du poisson, une autre dans celle de la viande et une dernière dans celle du végétal. En voici les préparations :

586

- *Stoof vis* (poisson mijoté) : on découpe les poissons mentionnés ci-dessus [la dorade, le bar et le mérout], puis on les laisse mijoter dans du vin rouge avec des oignons, de la chapelure, du beurre et un peu de sauce de soja ;
- *Smoren* (ragoût) : faire mijoter de la viande et du poulet soit entier soit découpé dans le vin rouge, et y ajouter des oignons, des noix de muscade, du poivre, un peu de sauce de soja, un peu de sucre, un peu de vinaigre, et des fleurs marinées de cognassier japonais ;
- *Peer* (poire) : faire mijoter des poires épluchées et découpées en deux dans du vin rouge et y ajouter de la cannelle et du sucre, ainsi que des pêches et des abricots.

Malgré cette précieuse documentation en japonais, on ne peut rien affirmer de certain quant à l'origine de ces recettes. Est-ce un livre de cuisine hollandais que l'auteur traduit ? Ou bien écrit-il sous la dictée du cuisinier du comptoir hollandais ? Ces recettes sont-elles vraiment celles de la cuisine hollandaise ? Étant donné que la sauce de soja est employée pour ajouter son fumet subtil, il ne s'agit peut-être que des résultats d'une collaboration créative des cuisiniers néerlandais-japonais...

Par ailleurs, on trouve également comme dessert une sorte de tarte employant du vin rouge dans *Oranda shôgatsu ryôri zu* (*Image de la cuisine pour le Nouvel An hollandais*). Mais c'est une pâtisserie qui ne se cuit pas au four. Selon la recette, on est censé « mélanger et pétrir des ingrédients tels que potirons, poires, pêches et châtaignes dans du vin rouge, en y ajoutant du sucre et un peu de cannelle pour faire du sirop. Pour l'extérieur, on façonne une sorte d'assiettée en mélangeant 600 g (1 kin) de farine et dix œufs ».

Les érudits « hollandistes » n'oublient pas non plus de noter les vins qu'ils ont l'occasion de goûter lors de leurs rencontres avec les Hollandais. En dehors des deux appellations les plus connues, le vin tinto et le vin blanc d'Espagne, ils trouvent également quelques nouveautés. *Seihin taigo* (*Rencontres avec les invités occidentaux*) est un ouvrage qui a recueilli les dialogues échangés à plusieurs reprises vers la fin du xviii<sup>e</sup> siècle entre les Hollandais et les érudits japonais. Ces derniers rendent visite à l'auberge des Hollandais à Edo afin de demander des éclaircissements sur divers sujets : depuis de réels problèmes dans le domaine de la médecine jusqu'à des sujets plus badins comme la différence entre les drapeaux hollandais et français. Durant les pauses qu'ils prennent dans ces longues discussions, les Hollandais proposent des verres de quelques boissons, dont le vin du Cap, le vin blanc, le vin rouge de Malaga et l'anisette. Pour grignoter, ce sont souvent des fruits en confiture qui accompagnent ces vins.

Malgré le véritable intérêt toujours plus grand envers la culture gastronomique hollandaise que manifestent de nombreux ouvrages japonais, à ma connaissance aucun livre de cuisine hollandaise ne semble traduit en japonais au cours du xviii<sup>e</sup> siècle. Ce n'est que dans les années 1830 qu'un livre est partiellement traduit et publié pour la première fois : il s'agit du huitième chapitre de *De Volmaakete Hollandsche keukenmeid* (*La Parfaite Cuisinière hollandaise*), consacré à la disposition des couverts sur la table. Pour l'édition japonaise, on y ajoute exceptionnellement vingt-huit recettes, dont le pâté de poisson (*vispastei*) et le fromage à la crème (*roomkaas*), qui utilisent du vin blanc (du Rhin) dans la préparation. Selon l'étude réalisée par Isabel Tanaka van Daalen, *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* prend ses sources dans deux livres de cuisine français : *Le Cuisinier françois* de François-Pierre de La Varenne (1651) et *Le Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle (1735). C'est-à-dire que ce livre populaire de cuisine hollandaise du xviii<sup>e</sup> siècle est fortement teinté d'influences françaises, notamment celles de la vie bourgeoise du xvii<sup>e</sup> siècle. En conséquence, si *De Volmaakte Hollandsche keukenmeid* rendait de grands services dans la vie quotidienne de Deshima, la table hollandaise au Japon était influencée par celle de la France. Par ailleurs, Katsuragawa Hoken (1797-1845), médecin et hollandiste, qui en achève la version traduite en japonais intitulée *Hôchû zensho* (*Encyclopédie de la cuisine*), sera plus tard choisi comme membre de la Société des Arts et des Sciences à Batavia (*Bataviaasche Genootschap van Kunsten en Wetenschappen*). Dans son journal personnel, en décembre 1838, il présente un proverbe hollandais qui lui plaît : « Belle femme et vin doux cachent plein de vipères. »

## CONCLUSION

588

La diffusion du vin au Japon poursuit un processus lent et complexe, surtout aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Son importation et sa consommation se révélant finalement très restreintes, ce breuvage exotique ne s'est pas développé de la même manière que, par exemple, le thé et le café en Europe à l'époque moderne. L'impact du vin européen au Japon ne fut pas d'ordre économique, mais il est resté plutôt culturel. Ceci s'expliquerait tout d'abord par la diplomatie japonaise, relativement exclusiviste qui limitait le contact avec le monde occidental, mais également en partie par la signification symbolique du vin dans le christianisme, religion interdite au Japon. En revanche s'est répandue une connaissance théorique du vin malgré son usage restreint dans la société locale. Ainsi, notre propos dans cet article était d'essayer de montrer cet intérêt grandissant et durable pour le vin européen au Japon en dépouillant les publications locales de l'époque en trois domaines pertinents : géographie, pharmacologie et cuisine. L'exemple du vin illustre bien l'infiltration insidieuse de la culture européenne aussi bien matérielle qu'immatérielle dans ce Japon assez fermé.

Afin de mieux comprendre l'acceptation sereine et implicite du savoir occidental au Japon, Sugita Genpaku (1733-1817), l'un des pionniers des études hollandaises (*rangaku*), file une métaphore limpide : « Une goutte d'huile jetée dans une mare s'étale tellement, dit-on, qu'elle finit par en recouvrir la surface toute entière ». Aussi le vin se fondait-il dans le Japon moderne petit à petit mais inéluctablement. Sugita continue en paraphrasant le passage précédent : « Cela ressemble au chien qui aboie pour une raison réelle tandis que mille autres n'aboient que dans le vide. »

En définitive, il faudra encore attendre au moins jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, donc la fin de l'époque d'Edo, avant que le vin européen ne trouve des consommateurs plus populaires et répandus dans la société japonaise manifestement occidentalisante. Comme un arc bandé mûrement, l'aventure nipponne avec le vin se poursuivra alors longuement jusqu'à atteindre dans ce début du XXI<sup>e</sup> siècle la maturité suffisante pour constituer un marché économiquement et intellectuellement très dynamique. Aujourd'hui, la connaissance du vin japonais s'étend doucement à son tour, comme une goutte d'huile jetée dans une mare, dans le milieu gastronomique en France, voire dans le monde entier...

LES PLUS GRANDES VILLES DU JAPON ET LE SYSTÈME  
URBAIN JAPONAIS DU POINT DE VUE DES SIÈGES SOCIAUX  
ET DES SUCCURSALES DES GRANDES ENTREPRISES PRIVÉES  
EN 2010

*Kazutoshi Abe*

Cette étude se propose d'examiner le système urbain du Japon et de décrire la situation actuelle des plus grandes villes japonaises, à travers l'analyse de la répartition de la fonction de direction des sièges sociaux et des succursales des plus grandes entreprises privées.

Le nombre de sièges sociaux et de succursales présents dans chaque ville servira d'abord à déterminer l'importance de ces villes. Ensuite, le dénombrement des succursales d'entreprises dont le siège social se trouve à Tokyo, Osaka et Nagoya situées dans chaque ville permettra de mettre en lumière les nombreuses interconnexions entre villes (dans cet article, « Tokyo » se réfère à la zone administrative définie par ses vingt-trois arrondissements). La description du système urbain des plus grandes villes sera fondée sur les nombreuses interconnexions entre villes, en portant plus particulièrement notre attention sur la fonction de direction des entreprises.

Si l'on prend l'exemple d'une entreprise métallurgique, son organigramme comprend généralement la section administrative (siège social et succursales) et la section de la production (usines). La géographie industrielle s'intéresse traditionnellement à la zone de production et centre ses analyses sur la localisation des usines et leur impact sur les villes et les régions avoisinantes. Jusqu'aux années 1960, les études sur les villes accordaient peu d'attention à la section administrative, puis le nombre d'études sur les villes fondées sur la fonction de direction se mit à augmenter : les chercheurs avaient compris qu'il s'agissait d'une force motrice déterminante dans le développement urbain.

**DONNÉES DE RÉFÉRENCE**

Le sujet de cet article étant les grandes entreprises privées japonaises, il est nécessaire de déterminer les entreprises qui vont faire l'objet de notre étude. Seules les plus grandes entreprises privées japonaises, celles qui sont en mesure

d'influer sur l'activité économique du pays, vont nous retenir. En conséquence, l'étude va se limiter aux entreprises figurant dans l'ouvrage *The State of Japanese Companies 2011* publié par Diamond Inc., qui recense les entreprises dominant effectivement l'économie du pays. Les 2 442 entreprises figurant dans cette publication en 2010 et cotées dans les diverses Bourses du pays vont donc constituer la base de cette étude.

L'ouvrage *The State of Japanese Companies 2011* indique les sièges sociaux de toutes les entreprises cotées en Bourse, mais pas toutes les succursales de chacune d'entre elles. En conséquence, les informations concernant les entreprises des domaines de la finance et des assurances proviennent du rapport *Annual Report on Financial Companies* publié par l'agence Nihon Kinyu Tsushinsha. Les informations concernant les entreprises ne figurant pas dans *The State of Japanese Companies 2011* ont été rassemblées à l'aide de questionnaires envoyés par l'auteur, qui rendit personnellement visite aux entreprises n'ayant pas répondu aux questionnaires pour obtenir les informations manquantes. Les informations sur la localisation des succursales ont ainsi été obtenues pour les 2 442 entreprises privées.

590

#### RÉPARTITION DES SIÈGES SOCIAUX ET DES SUCCURSALES DANS LES GRANDES VILLES FAISANT L'OBJET DE CETTE ÉTUDE

Seules les villes abritant plus de dix sièges sociaux d'entreprises ou plus de 300 succursales font l'objet de cette étude. En termes de population, Tokyo est la ville la plus peuplée (8 946 000 hab.) et Takamatsu la moins peuplée (419 000 hab.). La distribution des succursales des plus grandes entreprises n'est pas nécessairement fonction de la population des villes.

Afin de déterminer le nombre de sièges sociaux et de succursales figurant dans le **tableau 1**, la méthode suivante a été utilisée. Pour les sièges sociaux, on trouve en principe un siège social par entreprise, mais il faut noter que, depuis déjà quelques années, un nombre croissant d'entreprises a adopté un système de sièges sociaux multiples (deux habituellement). Le nombre de sièges sociaux figurant dans le **tableau 1** est le nombre légalement enregistré pour chaque entreprise. Pour les succursales, nous considérons qu'il y a dans chaque ville une succursale, même si certaines entreprises (les banques en particulier) en ont plusieurs dans la même ville. Dans le cas de certaines entreprises industrielles qui ont deux succursales dans une même ville, une seule est comptabilisée dans le **tableau 1**. Le nombre de succursales figurant dans le **tableau 1** donne une idée du pourcentage d'entreprises ayant des succursales dans une ville donnée. Par exemple, le nombre de succursales pour Tokyo (1 346) indique que 55,1 % des 2 442 entreprises ont des succursales à Tokyo. Sur les quarante-

sept chefs-lieux de préfectures japonaises, quatorze seulement apparaissent sur la liste des villes faisant l'objet de cette étude.

Tableau 1. Nombre de sièges sociaux et de succursales établis dans chaque ville, et effectifs des sièges sociaux et des succursales dans les dix-huit plus grandes villes du Japon

	A	B	C	D	E	F
Tokyo (*)	1 072	391,8	1 346	126,4	590 144,0	100,0
Osaka	309	173,2	1 206	98,1	171 827,4	29,1
Nagoya	98	129,5	1 157	71,7	95 647,9	16,2
Fukuoka	34	117,6	954	60,9	62 097,0	10,5
Yokohama	61	334,3	548	69,4	58 423,5	9,9
Sendai	10	213,9	850	43,4	39 029,0	6,6
Hiroshima	13	251,8	736	47,3	38 086,2	6,5
Kobe	46	223,0	361	75,7	37 585,7	6,4
Saitama	14	266,5	407	71	32 628,0	5,5
Sapporo	25	134,1	721	34,2	28 010,7	4,7
Kitakyushu	14	218,0	235	100,9	26 763,5	4,5
Chiba	13	273,9	339	67,9	26 578,8	4,5
Niigata	12	212,9	371	51,3	21 587,1	3,7
Kyoto	46	199,3	339	35,5	21 202,3	3,6
Takamatsu	10	153,7	400	47,6	20 577,0	3,5
Kanazawa	9	131,0	367	29,1	11 684,1	2,0
Shizuoka	10	166,2	372	23,9	10 552,8	1,8
Okayama	11	91,9	313	20,5	7 427,4	1,3

Les villes sont classées suivant l'indice de la colonne F.

(\*) : 23 arrondissements

A : Nombre de sièges sociaux.

B : Effectifs moyens des sièges sociaux.

C : Nombre de succursales.

D : Effectifs moyens des succursales.

E :  $A \times B + C \times D$ .

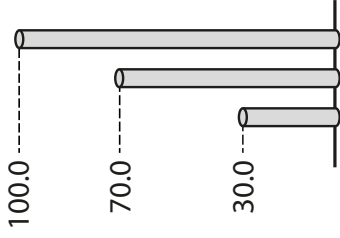
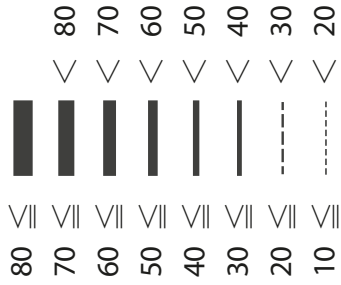
F : Indice 100 pour Tokyo

(sources : Les effectifs des sièges sociaux, ainsi que ceux des succursales, sont extraits des rapports annuels des entreprises)

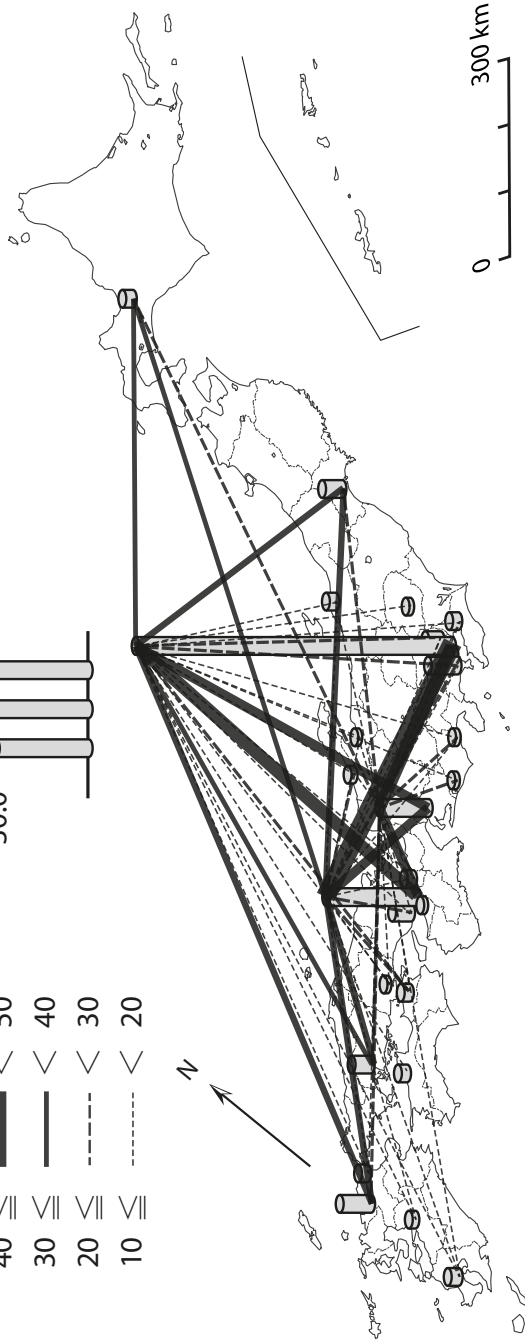
### Sièges sociaux et succursales

Commençons par l'analyse de l'implantation des sièges sociaux dans les grandes villes. Clairement, le plus grand nombre de sièges sociaux se trouve à Tokyo : 1 072 sièges, soit 43,9 % des 2 442 entreprises étudiées. Osaka, en deuxième position, abrite les sièges sociaux de 309 entreprises, soit 14 % du total. Ensuite viennent Nagoya avec quatre-vingt-dix-huit sièges d'entreprises (4,0 %), Yokohama avec soixante-et-un sièges d'entreprises (2,5 %), Kobe avec quarante-six sièges d'entreprises (1,9 %) et Kyoto avec quarante-six sièges d'entreprises (1,9 %). Ces six villes sont situées dans le centre du Japon et sont les plus importantes, tant par leur passé historique que par leur population.

### Localisation des succursales et bureaux (%)



Les colonnes grises représentent les indices de la colonne F du tableau 1 (valeur maximale 100 à Tokyo)



1. Le système urbain du Japon (les colonnes représentent les indices de la colonne F du tableau 1, « Valeur maximale à Tokyo »)



Penchons-nous maintenant sur la répartition des succursales des entreprises privées dans les villes (fig. 1). Tokyo abrite le plus grand nombre de succursales : 1 346, soit 55,1 % des 2 442 entreprises. Comme pour les sièges sociaux, le deuxième plus grand nombre de succursales se trouve à Osaka : 1 206 succursales. Puis viennent Nagoya et Fukuoka avec respectivement 1 157 et 954 succursales. Par rapport à Tokyo et Osaka, les sièges d'entreprises y sont nettement moins nombreux, mais leurs nombres de succursales sont presque équivalents. Cela démontre l'importance de ces villes dans les activités économiques et commerciales du pays. Ensuite, on trouve Sendai avec 850 succursales, Hiroshima avec 736 succursales et Sapporo avec 721 succursales. Ces villes sont situées respectivement dans les régions de Tohoku, Chugoku et Hokkaido, où elles jouent le rôle de capitales régionales. La zone d'activité des succursales situées dans ces villes s'étend à leur région entière.

Malgré une population de 3,69 millions d'habitants, Yokohama n'abrite que 548 succursales. La raison est que Yokohama se trouve complètement absorbée par l'agglomération de Tokyo. Bien que sa population augmente régulièrement à cause de son interaction avec la capitale, Yokohama ne possède ni la capacité ni les fonctions urbaines requises pour une vaste zone économique. Kobe et Kyoto se trouvent dans une situation similaire.

Takamatsu, située sur la côte nord de Shikoku, présente en revanche le phénomène inverse. Avec une population de 419 000 habitants seulement, la ville abrite 551 succursales d'entreprises. Malgré une population modeste en comparaison à nombre d'autres villes et une activité économique (notamment industrielle) limitée, de nombreuses succursales dont la zone de compétence s'étend à l'île entière y sont implantées en raison de l'isolement géographique de la ville.

Shizuoka, Kanazawa et Niigata se trouvent dans la même situation : elles abritent un grand nombre de succursales par rapport à leur population. Niigata et Shizuoka contrôlent des préfectures assez vastes et dynamiques du point de vue économique. Quant à Kanazawa, chef-lieu de la préfecture d'Ishikawa, c'est aussi une ville moyenne, mais qui se trouve au centre de la région historique appelée Hokuriku, regroupant les préfectures de Fukui, d'Ishikawa et de Toyama. La présence de nombreuses succursales à Kanazawa s'explique donc par la vaste zone économique constituée par la région de Hokuriku.

#### Effectifs des sièges sociaux et des succursales

Au cours des analyses précédentes, aucune référence n'a été faite à la taille des sièges sociaux et des succursales : une succursale employant cinq cents personnes ou une autre en employant seulement cinq ont été comptabilisées de la même manière. Évidemment, la différence de taille des succursales

est importante parce qu'elle reflète le niveau de puissance économique d'une ville et de sa zone d'influence. Dans la partie suivante, cette relation sera illustrée par un diagramme du système urbain du Japon.

Les données de référence sont les rapports d'activité pour l'année 2010 soumis au ministère des Finances du Japon par les entreprises faisant l'objet de cette étude. Bien qu'il soit impossible de confirmer le nombre exact d'employés dans les sièges sociaux et les succursales de toutes les entreprises privées, on peut considérer que ces rapports fournissent la meilleure information pour une étude détaillée et constituent en fait les meilleures sources d'information sur les effectifs des entreprises privées.

594

Le **tableau 1** présente les effectifs moyens des sièges sociaux et des succursales des entreprises dans les dix-huit plus grandes villes du Japon. Le nombre moyen d'employés des sièges sociaux est le plus élevé à Tokyo avec 391,8 personnes. Tokyo est donc au premier rang, tant par le nombre de sièges sociaux que par leur taille. La taille des sièges sociaux établis à Sapporo, Sendai, Hiroshima et Fukuoka est aussi assez importante parce que les grandes entreprises locales, telles que compagnies d'électricité, de gaz, et banques couvrent des zones d'activité strictement délimitées. Le même phénomène est observable pour Nagoya, bien que le nombre de sièges sociaux y soit nettement inférieur à ceux de Tokyo et d'Osaka. À Kobe et à Kyoto, la moyenne des effectifs des sièges sociaux est plutôt modeste, car il y a peu de sièges de grandes entreprises; la majorité des sièges emploient moins de 250 personnes. Bien qu'il se trouve dans ces deux villes des entreprises établies de longue date, il n'y a pas de sièges sociaux de grandes compagnies d'électricité ou de gaz susceptibles d'y faire augmenter la moyenne des effectifs des sièges sociaux.

Quant à la taille des succursales, de même que pour les sièges sociaux, c'est d'abord à Tokyo que l'on trouve le nombre moyen d'employés le plus élevé, puis à Osaka.

## LE SYSTÈME URBAIN DU JAPON

### Les relations interurbaines analysées du point de vue de l'implantation des succursales des entreprises privées

Les villes faisant l'objet de cette étude sont les vingt-quatre villes étudiées précédemment. L'analyse est une vue d'ensemble de l'implantation des succursales, négligeant volontairement les schémas de leur implantation bien qu'ils varient suivant les activités des entreprises. L'implantation des succursales d'entreprises dont le siège social est situé à Tokyo, Osaka et Nagoya est principalement étudiée (**tableau 2**).

Tableau 2. Nombre et taux d'implantation des succursales des entreprises basées à Tokyo, Osaka et Nagoya

	Tokyo	Osaka	Nagoya	Fukuoka	Yokohama	Sendai	Hiroshima	Kobe	Sapporo	Saitama	Kita Kyushu	Chiba	Niigata	Kyoto	Takamatsu	Kanazawa	Shizuoka	Okayama
Tokyo	1 072	651	611	524	288	477	391	172	428	218	111	203	211	174	220	189	201	151
	100,0	60,7	57,0	48,9	26,9	44,5	36,5	16,0	39,9	20,3	10,4	18,9	19,7	16,2	20,5	17,6	18,8	14,1
Osaka	309		175	143	82	124	129	74	113	60	35	44	52	61	65	66	62	50
	100,0		56,6	46,3	26,5	40,1	41,7	23,9	36,6	19,4	11,3	14,2	16,8	19,7	21,0	21,4	20,1	16,2
Nagoya	98	50		27	18	28	26	14	21	14	14	12	15	12	14	14	20	11
	100,0	67,3		27,6	18,4	28,6	26,5	14,3	21,4	14,3	14,3	12,2	15,3	12,2	14,3	14,3	20,4	11,2

Sources : 1) Les effectifs des sièges sociaux sont extraits des rapports annuels des entreprises. 2)

Les effectifs des succursales sont extraits des rapports annuels des entreprises.

Le nombre de succursales implantées à Osaka dépendant d'entreprises ayant leur siège à Tokyo est le plus élevé: 651 (60,7 % du nombre total d'entreprises ayant leur siège à Tokyo). Le nombre de succursales implantées à Tokyo dépendant d'entreprises basées à Osaka est de 253 (81,9 % du nombre total d'entreprises basées à Osaka). Les entreprises de Nagoya ont 66 succursales à Tokyo (67,3 % du nombre total d'entreprises basées à Nagoya). 60 % des entreprises basées à Tokyo et 56,6 % des entreprises basées à Osaka ont des succursales à Nagoya. Le taux d'implantation de succursales par les entreprises ayant leur siège dans ces trois villes est particulièrement élevé, à l'exception du taux d'implantation de succursales à Osaka par les entreprises de Nagoya qui n'est que de 51 %. Sachant que 67,3 % des entreprises basées à Nagoya ont des succursales à Tokyo, il apparaît que les entreprises de Nagoya prennent beaucoup plus au sérieux leur connexion avec Tokyo qu'avec Osaka.

Entre 36,5 % et 48,9 % des entreprises basées à Tokyo ont des succursales à Sapporo, Sendai, Hiroshima et Fukuoka. Mais seulement entre 36,6 % et 46,3 % des entreprises basées à Osaka ont des succursales à Sapporo, Sendai, Hiroshima et Fukuoka. Parmi les entreprises basées à Tokyo, 48,9 % ont des succursales à Fukuoka et 36,5 % à Hiroshima, alors que 46,3 % des entreprises basées à Osaka ont des succursales à Fukuoka et 41,7 % à Hiroshima. Le rayonnement d'Osaka est faible dans le nord du Japon, de même que celui de Nagoya. Le rayonnement de Nagoya est généralement faible, sauf à Tokyo et à Fukuoka.

En conclusion, Tokyo, Osaka, Nagoya, Sapporo, Sendai, Hiroshima et Fukuoka sont les villes où le plus grand nombre d'entreprises basées à Tokyo, Osaka et Nagoya ont implanté des succursales.

#### Essai d'élaboration d'un diagramme du système urbain du Japon

L'auteur tente maintenant d'élaborer un diagramme du système urbain constitué par les dix-huit villes étudiées, fondé sur les résultats des précédentes analyses. La **figure 1** prend comme variables le nombre de sièges sociaux et de succursales de chaque ville, et le taux d'implantation de succursales des entreprises basées à Tokyo, Osaka et Nagoya.

Le taux d'implantation de succursales entre Tokyo, Osaka et Nagoya est la valeur moyenne de chaque paire de villes. La hauteur de la position de chaque ville est déterminée en donnant à chaque ville une valeur numérique exprimant le nombre total d'employés des sièges sociaux et des succursales, et attribuant la valeur maximale à Tokyo (colonne F du **tableau 1**).

## CONCLUSION

L'auteur a entrepris l'étude du système urbain du Japon en analysant la distribution des sièges sociaux et des succursales des grandes entreprises privées dans les villes les plus importantes. 2 442 grandes entreprises ont ainsi fait l'objet de cette étude. Le nombre de sièges sociaux est considérablement plus élevé à Tokyo que dans les autres villes (1 072 soit 43,9 % du nombre total de sièges sociaux). Osaka vient en deuxième position avec 309 sièges sociaux (12,7 %), puis Nagoya en troisième position avec 98 sièges sociaux (4,0 %). Ces trois villes regroupent à elles seules 60,6 % de tous les sièges sociaux (voir **tableau 2**). La forte concentration de sièges sociaux à Tokyo s'explique par les avantages inhérents de la capitale, ce qui motive nombre d'entreprises de province à y établir leur second siège social.

Tout comme pour les sièges sociaux, Tokyo abrite aussi le plus grand nombre de succursales, suivie par Osaka et Nagoya. Fukuoka, Sendai, Hiroshima, Sapporo et, à un degré moindre, Takamatsu abritent aussi un nombre important de succursales. Ces villes ont des situations convenables pour une répartition rationnelle des activités des entreprises au niveau régional. La concentration des fonctions dans ces cinq métropoles d'équilibre et à Tokyo, Osaka et Nagoya est intimement liée à leurs zones d'influence.

Yokohama, Kyoto et Kobe sont des villes à la population importante, mais qui abritent relativement peu de succursales en raison de l'exiguïté de leurs zones d'influence. Elles se trouvent intégrées dans les agglomérations de Tokyo et d'Osaka.

Enfin l'auteur propose un diagramme du système urbain fondé sur les variables obtenues de ces diverses analyses illustrant l'emplacement des succursales des entreprises ayant leurs sièges sociaux à Tokyo, Osaka et Nagoya. Les résultats de ces analyses sont illustrés par le diagramme (**fig. 1**) qui met bien en évidence les réseaux complexes d'interconnexion établis entre les grandes villes du Japon par les entreprises privées basées à Tokyo, Osaka et Nagoya, ainsi que les niveaux d'importance des villes selon cette perspective, avec la prééminence indiscutable de Tokyo.



## PAYSAGE JAPONAIS AVEC PIN OBLIGÉ

*Pierre Brunel*

« Rien dans la nature ne se trouve  
à l'état d'inertie »

Paul Claudel, *Art poétique*

Dans le recueil de Paul Claudel *Dodoitsu*, qui a paru dans sa version complète aux éditions Gallimard en 1945, avec des illustrations en couleur de Rikadou Horada, un seul de ces petits poèmes d'après des chansons populaires japonaises évoque, sinon un arbre, du moins ce fragment d'un arbre, « L'aiguille de pin » :

Vous et moi ma bien-aimée  
Nous sommes les deux moitiés  
Vous et moi ma bien-aimée,  
Nous sommes les deux moitiés  
De cette aiguille de pin,  
Sécher, oui! Se lâcher, point!

Claudel s'est contenté de transposer une version anglaise de *Dodoitsu*, sans doute en août 1936, en vue d'une conférence qu'il préparait sur « La Poésie française et l'Extrême-Orient ». Il fut publié en préoriginale, avec quatre autres poèmes, dans *Les Nouvelles littéraires* du 7 avril 1938. À cette date, la « bien-aimée », Rosalie Vetch, rencontrée à Fou-tcheou dès l'été 1899 et retrouvée sur le pont de l'Ernest-Simons lors de son retour de France en Chine en 1900, l'Ysé de *Partage de Midi*, était toujours vivante (elle mourra le 5 novembre 1951) et d'ailleurs la fille née de leur liaison, Louise Vetch, dont le pseudonyme de musicienne était Maria Scibor, a mis en musique quelques-uns des *Dodoitsu*, qui furent présentés et chantés sur les ondes de Radio-Luxembourg, précisément au début de cette année 1938.

Le premier voyage de Claudel au Japon, simple intermède dans son long séjour en Chine, a commencé le 26 mai 1898 et il a duré tout le mois de juin. Et le premier poème en prose que ce voyage lui a inspiré et qui a été recueilli dans *Connaissance de l'Est* est « Le Pin ».



Le premier projet de ce premier poème était plutôt « Les Pins ». C'est le titre qui est placé en tête des notes qu'il avait prises sur une double feuille à en-tête de la Nippon Yusen Kaisha S.S (c'était le nom d'une compagnie de navigation japonaise). Je les reproduis telles qu'elles se présentent sur le manuscrit :

« Les Pins »

1<sup>re</sup> idée. Groupement en bouquets. Pas à proprement parler de cime.

2<sup>ème</sup> idée. Le tronc flexible – chair/éclatée/écailles pentagonales suant la résine.

3<sup>ème</sup> idée. Équilibre. – Comparé à la triple flexion du corps humain.

4<sup>ème</sup> idée. Variété immense d'attitudes. Le pin résiste.

5<sup>ème</sup> idée. L'extrémité unique ou – fourche? Comparée avec l'aiguille comp[os]ée de deux pointes divergentes.

6<sup>ème</sup> idée. La houppes (-) Les feuillages de houppes.

Aspect de fourr[ure], ou plumeleux (-). Couleur unique ou variant du foncé au clair.

7<sup>ème</sup> idée. – Les racines rentrantes (-) griffe ou serre (-). Le pin signifie une résistance humaine avec lutte<sup>1</sup>.

600

Pour le mot pin lui-même, on passe du « l » minuscule (4<sup>ème</sup> idée) au « L » majuscule (7<sup>ème</sup> idée), comme on passe du banyan au Banyan dans le poème en prose inspiré par l'escale à Ceylan en août 1895 et publié dans la *Revue Blanche* du 1<sup>er</sup> juillet 1897, avant d'être repris dans la première édition en volume de *Connaissance de l'Est* en 1900.

1 Ce document a été publié dans le Catalogue de l'exposition *Paul Claudel. Premières œuvres* (François Chapon (éd.), *Paul Claudel. Premières œuvres*, Paris, Bibliothèque littéraire Jacques Doucet, 1965, p. 51-52, cat. exp. : Université de Paris, Bibliothèque littéraire Jacques Doucet, 29 novembre-23 décembre 1965). Trois croquis illustraient l'un la troisième idée, les deux autres images incluses dans la sixième idée.

GASTRONOMIE, CULTURE ET PAYSAGES  
LE LIEN MÉDIAL DE L'HOMME À SON ALIMENTATION  
À TRAVERS L'EXEMPLE JAPONAIS

*Nicolas Baumert & Ikuhiro Fukuda*  
*illustrations Mamiko Nakamura*

Dans l'étude des représentations associées au repas le Japon tient une place à part, en particulier parce qu'il a basé tout son raffinement gastronomique sur un système inversé du triangle du cru, du cuit et du pourri, identifié par Claude Lévi-Strauss<sup>1</sup>, qui apparaissait dans le domaine alimentaire comme une explication définitive du passage de l'état de nature à celui de culture. Ce pays, qui se veut souvent inclassable, à la culture irréductible à tout universalisme, présente également une relation à la nature et aux paysages très poussée. Cette relation a très bien été mise en évidence par Augustin Berque dans *Le Sauvage et l'Artifice*<sup>2</sup>, un ouvrage de référence sur cette question du rapport au milieu naturel et humain et qui permet d'envisager sous un angle beaucoup plus universel et ontologique, le cas particulier japonais. Dans cette contribution, nous voudrions faire ressortir, aussi à travers l'exemple du Japon, le lien entre *gastronomie* et *paysage*. Si les deux notions sont aujourd'hui largement étudiées en géographie culturelle, sur le plan théorique elles font souvent l'objet d'études distinctes et leur relation n'est pas toujours bien établie. Or, il existe dans chaque culture une identité alimentaire comme il existe une identité paysagère et nous posons l'hypothèse que les deux sont reliées, car, de même qu'elle constitue un acte humain total, l'alimentation est aussi une mise en relation de l'homme au milieu géographique dont il fait partie.

Pour identifier ce lien, le concept de *fūdosei* du philosophe japonais Watsuji Tetsurō (*Fūdo*, 1935), qui rend compte de la complémentarité entre la corporéité humaine, les organisations sociales et les milieux de vie, nous semble particulièrement utile. Cette notion, plutôt difficile, car pluriforme, a été traduite en français par le néologisme de *médiance*, mais notons que

1 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques*, t. 1, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.

2 Augustin Berque, *Le Sauvage et l'Artifice : les Japonais devant la nature*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1986.

Watsuji, tout comme son traducteur français Augustin Berque, ne se sont presque pas intéressés dans leurs travaux à la culture alimentaire, préférant baser leurs analyses et leurs exemples sur l'architecture ou les jardins pour parler du lien avec le paysage. Nous allons donc reprendre les bases de leurs réflexions et les appliquer au fait alimentaire pour montrer successivement la relation existante au Japon entre gastronomie, paysages et identité, la dimension *trajective* du repas et enfin, au-delà de l'exemple particulier de l'archipel nippon, l'aspect ontologique de l'alimentation.

### GASTRONOMIE, PAYSAGES ET IDENTITÉ

602

En esquisant la relation sociale et géographique à l'alimentation, la notion d'identité apparaît aisément dans toute sa complexité, puisque, plus qu'une affirmation, l'identité, qu'elle soit individuelle ou collective est d'abord une interrogation qui se confronte au regard extérieur. « Toute identité est dialogique » note Alain de Benoist, et l'existence humaine dans sa pleine dimension est aussi une extension vers l'extérieur comme l'entend la notion d'*Ausser-sich-sein* chez Heidegger<sup>3</sup>. La définition d'une identité culturelle exige donc de faire référence à son contexte historique et à sa relation à l'environnement qu'elle crée et partage avec et face aux autres. Il en va de même pour les pratiques alimentaires qui sont un des aspects, peut-être le plus intime d'ailleurs, du questionnement identitaire. S'interroger sur l'identité alimentaire japonaise implique donc également de questionner sur le temps long son rapport au monde, et en particulier son affirmation face à la Chine puis face à l'Occident.

Vue de l'extérieur, la cuisine japonaise, qui aujourd'hui commence son accès au *melting pot* culinaire mondial, a l'image d'une cuisine saine, à la présentation dépouillée associant au riz, centre de tout repas, une multiplicité de plats et de saveurs où, comme pour une calligraphie, le vide du contenant a autant d'importance que la préparation qu'il met en valeur. Cet effet est accentué par un goût ancien pour les produits simples et bruts, l'importance du cru ou du très peu cuit et des produits de saison. Les bases de la cuisine japonaise révèlent des goûts profondément caractéristiques avec une appétence pour le goût de l'*umami* et les produits fermentés. C'est le cas des bouillons préparés à partir des algues séchées (les *konbu*) ou des poissons séchés (le *katsubushi* et les différents *niboshi*) servant à la base de la préparation, ainsi que celui du *shōyu* (sauce salée qui accompagne la majorité des préparations) et du *miso* (pâte épaisse de haricots fermentés qui sert à l'élaboration des soupes).

3 Alain de Benoist, *Nous et les autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.

Une autre caractéristique est l'intérêt marqué des Japonais pour les protéines d'origine végétale comme le *tôfu* (élaboré à partir du lait de soja) et les poissons mangés crus ou salés et séchés.

Parmi les marqueurs identitaires, notons qu'à l'inverse de la fameuse dichotomie entre le cru et le cuit, qui présente une double opposition entre l'élaboré et le non-élaboré, mais aussi entre la nature et la culture par la cuisson<sup>4</sup>, le Japon répond par un raffinement du cru, en particulier pour les produits de la mer dont la transformation en mets se traduit avant tout par une préparation préalable et un art subtil du découpage qui permettent de faire ressortir le goût originel. Au Japon, le poisson est en effet d'abord mangé cru, ensuite grillé ou finalement mijoté, ce qui en fait un système inversé de celui de la Chine ou de l'Europe occidentale. Le poisson cru présenté en *sashimi* est le moyen le plus simple, mais certainement le plus raffiné pour les Japonais de s'approprier l'essence du mets d'origine animale et, finalement, de l'état de nature. La marque de raffinement et donc de civilisation passe dans cette communion que la cuisson dénaturerait.

Derrière les apparences de simplicité se cache un travail important, surtout lorsqu'il s'agit des gros poissons comme la daurade ou le thon. La préparation préalable sur place qui s'appelle *ikejime* (tuer d'un coup et laisser couler tout le sang) permet de garder leur fraîcheur, mais il faut ensuite laisser reposer les poissons un certain temps afin qu'ils gagnent en saveur, un peu comme pour le faisandage des viandes. La délicatesse de la présentation sur des feuilles de bambou ou dans des assiettes rectangulaires ou ovales, en bouchées faciles à prendre avec des baguettes, est l'étape suivante. L'aspect le plus souvent rustique mime une nature idéalisée et Dôgen, moine bouddhiste de la première partie du XIII<sup>e</sup> siècle et auteur d'un traité d'*Instructions au cuisinier zen*, rend très bien compte de cette quête de la simplicité lorsqu'il a souhaité après son séjour en Chine développer les aspects du *zen* à l'ensemble des actes de la vie monacale. Son traité apparaît aujourd'hui comme un révélateur des bases spirituelles présentes dans la cuisine japonaise et dans ses *Instructions*, il note à l'intention du cuisinier : « Quand vous avez affaire à une matière grossière, ne la traitez pas sans égards, faites preuve avec elle d'autant de diligence et d'attention que si vous étiez en présence d'un objet précieux<sup>5</sup>. »

À l'image de ce lien entre le repas et le bouddhisme *zen*, on voit bien que le raffinement d'une culture gastronomique révèle à la fois les valeurs et les goûts d'une époque, mais aussi les tendances qui soutiennent sa culture et qui

4 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques*, t. I, *op. cit.*

5 Dôgen, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994, p. 18.

se transmettent sur le temps long. Il constitue un *habitus*<sup>6</sup> non seulement social, mais aussi culturel marqué par des goûts et des conventions, le plus souvent intériorisés inconsciemment et ainsi, chacun à leur manière, les trois grands courants de pensée qui ont marqué l'histoire culturelle du Japon (le shinto, le bouddhisme et le confucianisme) ont influencé sa cuisine et marqué les manières de table. Du shinto, animisme proche de la nature, la cuisine japonaise a hérité le culte rendu à la vie non seulement animale, mais aussi végétale, la saisonnalité des produits, l'importance du cru, et surtout, à partir de son imbrication avec le système impérial, l'importance symbolique du riz. Du bouddhisme, philosophie du renoncement, mais aussi paradoxalement dans le développement religieux de certaines de ses sectes, culte profondément ostentatoire, la cuisine a hérité le refus de la chair des êtres vivants et l'art de préparer les légumes de manière savante et raffinée. Du confucianisme, philosophie de la société et de l'État, où « chacun est à sa place » dans un système harmonieux, la cuisine a gardé l'importance du rang qui se retrouve dans les lieux fréquentés et dans le type de plats consommés<sup>7</sup>.

Du repas quotidien aux paysages, le riz rond et collant de la variété *japonica* est une marque de la japonité. Les travaux de l'anthropologue Emiko Ohnuki-Thierney montrent qu'au Japon cette céréale a pris une dimension politico-économique encore plus importante que dans les autres « civilisations du riz ». Ses recherches sur les textes sacrés du shinto montrent que la mythologie japonaise ne porte pas sur la création de l'univers, mais sur la transformation de l'espace sauvage en une terre abondante en riz, et elle considère le riz comme le « soi-primordial » des Japonais<sup>8</sup>. L'ethnologue Yanagita Kunio constatait aussi au milieu du xx<sup>e</sup> siècle que le riz avait au cours de l'histoire représenté la force de la vie pour devenir l'âme même des Japonais<sup>9</sup>. Il s'est donc imposé au Japon autant comme aliment de base que comme créateur de paysages, même si l'historiographie a bien montré qu'à l'époque Heian (794-1185), le riz n'était pas forcément la seule céréale, et que son importance dans l'imaginaire collectif était concurrencée par l'orge, le blé et le millet<sup>10</sup>. Pour comprendre

6 Façon d'être et d'agir, résultant de l'insertion dans chaque société de hiérarchies, de clivages, des valeurs dont les membres incorporent inconsciemment les structures. Voir Pierre Bourdieu, *Esquisse d'une théorie de la pratique, précédé de trois études d'ethnologie kabyle* [Genève, Droz, 1972], Paris, Éditions du Seuil, 2000.

7 Nicolas Baumert, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, IFM/Regard, 2010, p. 179-205, p. 181.

8 Emiko Ohnuki-Thierney, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et Cultures*, n° 7, 1993, p. 75-92.

9 Kunio Yanagita, *Shokumotu to shinzō (Le cœur et la nourriture)*, Tokyo, Sōgen-sha, 1948.

10 Charlotte von Verschuer, *Le Riz dans la culture de Heian. Mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut des hautes études japonaises, coll. « Bibliothèque de l'Institut des hautes études japonaises », 2003.

les raisons de ce choix, il est nécessaire de remonter aux origines de la riziculture irriguée au Japon qui a été introduite vers le milieu du IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère et dont la culture s'est diffusée pendant la période Yayoi (III<sup>e</sup> av. J.-C. - III<sup>e</sup> siècle). Tant par les aménagements que par les formes d'organisation sociale qu'il nécessite, le riz a permis la mise en valeur soignée du territoire et son humanisation. Parce qu'elle demandait une irrigation permanente, la mise en place de la culture du riz n'a pu se faire que sous l'impulsion politique de l'État impérial, mais elle a aussi été réalisée avec une adaptation aux conditions géographiques locales par chaque communauté.

La pluviosité abondante qui caractérise les climats et l'omniprésence de l'eau dans tous les paysages du pays marquent aussi la sensibilité des Japonais, ce qui se constate en particulier à travers l'imaginaire du saké (fig. 1), boisson issue de la fermentation du riz qui nécessite une abondante quantité d'eau pour sa fabrication. « Un bon saké est le produit d'une eau de qualité », comme le disent souvent les fabricants et il doit se boire facilement, comme une eau pure, accompagnant l'ensemble des mets<sup>11</sup>. Malgré les nettes différences de milieux et de climats, les paysages du Japon sont ainsi dominés du nord au sud par la culture du riz. Des îles Ryūkyū en mer de Chine, jusqu'aux rivages de la mer d'Okhotsk, la riziculture irriguée a imprimé sa marque au prix d'efforts constants pour finalement adapter cette plante d'origine tropicale aux conditions climatiques très diverses de l'archipel. Voici comment Bashō, grand maître du *haïku* du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>, rend cette image de la rizière et de l'eau avec un poème de dix-sept syllabes, composé devant le même saule qu'avait célébré Saigyō, un poète-bohémien du Moyen Âge :

Ta ichi mai  
Uete tachi saru  
Yanagi ka na<sup>13</sup>

11 Pour les imaginaires du riz et du saké, voir Nicolas Baumert, *Le Saké. Une exception japonaise* [préface de Jean-Robert Pitte], Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2011, p. 81-88 ; pour l'imaginaire aquatique des Japonais comparé avec celui du soleil, voir Ikuhiro Fukuda, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké : imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire », dans Jean-Robert Pitte (dir.), *Le Bon Vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.

12 Bashō fut un *samurai* chargé de la cuisine avant de devenir poète.

13 « Le temps de contempler le saule, et on finit déjà, une rizière ».





1. Accompagnements du Saké, Mamiko Nakamura



Dans bien des cultures, si le beau paysage est avant tout un paysage à voir, à manger et à boire, le paysage typique mis en avant en particulier dans la peinture classique d'origine chinoise *suibokuga* (peinture en noir et blanc à l'encre de Chine) pour exprimer la japonité est la scène de l'eau, en général sans les hommes, avec fond de montagnes<sup>14</sup>. Dans l'espace mythologique, la montagne était l'opposé de la rizière, elle représentait le territoire sauvage d'un monde qui n'avait presque pas développé l'élevage et elle avait un caractère sacré<sup>15</sup>. À partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'*ukiyoe* humanise beaucoup plus l'espace et s'affranchit des canons esthétiques chinois en représentant en particulier le travail des champs, ce que montrent lumineusement les planches du fameux recueil d'Hiroshige présentant les cinquante-trois étapes du Tokaidō (*Tokaidō gojūsan tsugi*). Dans la peinture de style *ukiyoe* les rizières, les vergers, les jardins de thé sont fréquents, ainsi que les scènes représentant la transformation des produits agricoles. Pendant l'époque d'Edo (1603-1868) et la fermeture du pays, la relation au paysage s'affine de plus en plus pour devenir une expression vraiment originale de la représentation paysagère japonaise.

Le contact avec l'Occident à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle marque l'apparition d'un certain nombre d'essais sur les caractères propres des paysages japonais avec en particulier celui de Shiga Shigetaka, *Nihon fūkei ron (Des paysages du Japon)* en 1894. Ces essais sont une véritable tentative d'enraciner le sentiment national, qui naît du contact avec l'Europe et l'Amérique, dans le rapport à la nature, et le paysage est un vecteur extrêmement puissant pour ce but pas forcément conscient parce qu'il est une relation ambivalente, à la fois physique et sensible, dont l'observateur ne distingue pas forcément ce qui relève du monde physique et de son propre regard. De fait, il tend à percevoir comme naturel des traits qui relèvent de la culture et de l'histoire<sup>16</sup>. Les paysages agraires et en particulier ceux de la rizière ont donc eu dans cette période d'affirmation de l'identité japonaise cette fonction de marqueur de la japonité, qui s'est trouvée d'autant plus renforcée par la place prépondérante du riz dans l'imaginaire du repas. Les représentations actuelles associées à la cuisine japonaise en sont le direct héritage.

- 14 Philippe Pelletier, « Paysages sans paysans : le cas du Japon », *Annales de Géographie*, t. 99, n° 553, 1990, p. 305-327, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_1990\\_num\\_99\\_553\\_20974](http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1990_num_99_553_20974), consulté le 24 mai 2017.
- 15 Alain Rocher, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans Charles Le Blanc et Alain Rocher (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon. Regards sur l'histoire intellectuelle*, Montréal/Paris, Presses de l'université de Montréal/Publications orientalistes de France, 1996, p. 229-297.
- 16 Augustin Berque, « Paysage et identité nationale dans le Japon moderne », *Hérodote*, n° 78-79, « Japon et géopolitique », 1995, p. 14-19.

L'acte de se nourrir, pour une société, constitue autant l'empreinte que la matrice paysagère, le milieu fournissant à la fois les ingrédients de la cuisine, mais les cultures et les spécialisations qu'elles demandent modifiant aussi, par des choix sociaux, les paysages. La rapide description de l'identité gastronomique japonaise que nous venons d'esquisser montre bien l'acte total que constitue l'alimentation, puisqu'elle humanise le besoin de subsistance en le consacrant en fait social, mais aussi paysager. Ainsi c'est l'art, en particulier la peinture, qui réintroduit la rizière en tant que paysage primordial complémentaire d'une nature sauvage, et la sensibilité gastronomique des Japonais est profondément marquée par cette forme de communion qui se retrouve sublimée par le repas.

#### LE REPAS : UNE TRAJECTION

608

Le repas et l'ensemble des dimensions qu'il revêt, de la simple absorption de nourriture en vue de satisfaire un besoin vital, à sa fonction sociale et à sa métaphore géographique, est typiquement ce qu'Augustin Berque appelle une *trajection*, un aller-retour entre l'identité physique des aliments, leur symbolique et leur origine. En ingérant une nourriture, préparée, transformée, l'homme s'imprègne en même temps, avec l'ensemble de ses sens, de l'ensemble des caractères propres du milieu physique et social qui l'entoure et dont il fait partie. Les caractéristiques du repas sont donc les révélateurs originaux, dans chaque culture, de ce lien fort avec le monde, combinant à la sensibilité individuelle, les données biogéographiques et les représentations collectives historiquement constituées.

Les éléments de base du repas japonais et leurs pratiques reflètent les diverses influences décrites précédemment et un repas classique se décompose en trois éléments : le riz (*gohan*)<sup>17</sup>, la soupe (*shiru*) et les accompagnements (*okazu*), au nombre de trois dans le repas ordinaire, et qui peuvent être de nature diverse : légumes crus, cuits, saumurés, poissons, viandes, etc. C'est cette version du repas japonais, familiale, qui a été classée par l'UNESCO au patrimoine mondial immatériel de l'humanité en 2013, et il faut considérer le riz comme étant l'élément principal du repas autour duquel vont graviter tous les accompagnements, tout comme les autres productions gravitent finalement autour de la rizière dans l'aménagement de l'espace rural. La table

17 *Gohan* signifie riz mais aussi repas. Celui-ci est plutôt lié à la consommation de céréales cuites que de riz uniquement, et la base de la prise de nourriture peut ainsi également se composer par exemple de nouilles.

et le plateau, tout comme à une autre échelle l'espace intérieur, apparaissent ainsi comme le modèle réduit de l'organisation de l'espace japonais<sup>18</sup>.

Dans cette structure du repas, deux produits issus du riz ne sont pratiquement jamais présentés ensemble. Lorsqu'ils apparaissent dans un repas, le saké ou le *mochi* (riz gluant pilé) prennent alors la place principale dévolue au riz et celui-ci disparaîtra. Notons que le saké, qui est un « vin » issu du riz, est plus perçu par sa nature que par sa forme (liquide). Il représente la quintessence du riz et lorsqu'il s'agit de le boire, c'est le repas qui accompagne la boisson et non l'inverse. Toute la pratique de la table, ainsi que la hiérarchie des lieux de consommation se trouvent donc complètement modifiées, et la place centrale dévolue au saké dans les occasions festives révèle une conception du repas différente de celle qui prévaut en Europe ou en Chine où le vin accompagne les repas, une conception inversée, comme pour le cru et le cuit que nous avons vu précédemment.

Plus le repas est élaboré et plus la variété des accompagnements est importante, faisant appel à une palette de saveurs et de textures très vaste. Toujours selon le traité de Dōgen, les six saveurs sans lesquelles un plat n'est « pas digne d'être présenté » sont : l'amer, l'acide, le doux, le piquant, le salé et le goût léger ou pur (*tanmi*)<sup>19</sup>. Il insiste sur le goût léger des produits pour préparer les plats avec les autres saveurs d'une façon harmonieuse, et révèle deux caractéristiques majeures de la cuisine japonaise : le respect de nature des produits et l'harmonie. C'est typiquement le cas lors des repas de haute cuisine qui constituent le style *kaiseki*.

Par rapport au repas ordinaire à trois accompagnements présentés simultanément, le repas de style *kaiseki* présente une variation par la succession des plats. Il tire son nom d'un en-cas constitué d'un bol de soupe et de petits plats végétariens (appelé d'abord *chanoyu no ryōri*) consommé au Moyen Âge lorsque la cérémonie du thé s'est répandue chez les guerriers et dans la haute bourgeoisie. Le mélange de cette cuisine (qui débutait par le riz et la soupe pour s'achever avec un bol de thé *macha*) avec celle des banquets des seigneurs a donné au XVII<sup>e</sup> siècle le *kaiseki* actuel, composé d'une longue succession de petits plats de poissons et de légumes, très élaborés, accompagnée de soupes et d'un bol de riz apporté en toute fin de repas. L'agencement

18 Jean-Robert Pitte, « Ordre et désordre au Japon. La maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », dans Béatrice Collignon et Jean-François Staszak (dir.), *Espaces domestiques. Construire, habiter, représenter*, Rosny-sous-bois, Bréal, 2004, p. 211-224.

19 Dans la traduction française, le mot *tanmi* est traduit par *fade*, ce qui lui donne une connotation péjorative. En réalité, il s'agit de la saveur la plus importante et la plus difficile à révéler car elle se rapproche de l'état essentiel du produit. Cette sixième saveur est d'ailleurs une invention de Dōgen pour adapter le système culinaire du *zen* chinois à la sensibilité japonaise (Dōgen, *Instructions au cuisinier zen*, op. cit., p. 18).

de l'espace intérieur des établissements de style *kaiseki* est fortement influencé par l'esthétique de la cérémonie du thé, tout comme les principes de base du repas qui restent les mêmes : servir des éléments de saison, célébrer le rapport à la nature et approfondir, au-delà du dicible, les relations humaines. L'espace de ces restaurants correspond donc à des codes précis qui varient très peu : un sol en *tatami*, une niche au fond de la pièce (le *tokonoma*) qui contient l'unique ornement, et une vue sur le jardin à partir de la véranda et de la galerie (*engawa*) qui sert de transition avec l'extérieur<sup>20</sup>. Le jardin, dont la contemplation est un élément primordial en tant que nature recréée, est un prolongement de l'intérieur de la maison, incorporant le monde et l'environnement avec lequel le mangeur communité via le repas.

Le lien avec la nature, qui est l'expression la plus aboutie du raffinement du repas et qui se retrouve par exemple dans la contemplation du jardin (ou bien d'un paysage forestier ou marin), ne peut se concevoir sans faire référence au climat et aux saisons. La végétation, particulièrement colorée au fil des quatre saisons bien distinctes de l'archipel est depuis longtemps pour les cuisiniers comme pour l'ensemble des artistes, une source inépuisable d'inspiration. Dans le *Sauvage et l'Artifice*, en développant son propos surtout sur la poésie, Augustin Berque note cette sensibilité extrême de la culture japonaise aux saisons en montrant comment, par cet effet d'aller-retour entre la sensibilité culturelle et la réalité objective du climat, la culture japonaise ouvre justement à l'influence des saisons et « active les effets du climat<sup>21</sup> ». Lors du repas, la *médiance* est donc aussi visible que gustative, ce qu'exprime par exemple le poète Bashō dans ce *haïku* célébrant le printemps :

Ko no moto ni  
Shiru mo namasu mo  
Sakura ka na<sup>22</sup>

Les plats de l'ensemble des repas tiennent compte avec une grande acuité de la saisonnalité, autant dans le choix des ingrédients et de leurs présentations que dans le choix des contenants. La correspondance entre l'origine du produit et sa temporalité, esquissée par les ustensiles de table, offre par sa poésie un rapport au milieu particulièrement puissant. Tout sera dans la nuance, dans la suggestion et dans le ressenti de l'ensemble des sens. Le printemps sera

20 Le pavillon de thé, en particulier de type Rikyū qui est devenu la référence esthétique de la pièce traditionnelle, a une importance très grande dans la pratique et la conception de l'espace au Japon (voir Shūichi Katō, *Le Temps et l'Espace dans la culture japonaise*, Paris, CNRS éditions, coll. « Réseau Asie », 2009, p. 189-194.

21 Augustin Berque, *Le Sauvage et l'Artifice*, op. cit., p. 57.

22 « Au pied du cerisier en fleurs, ses pétales tombent, dans tous les mets du banquet ».

par exemple évoqué par des baguettes de bambou vert fraîchement coupées, des pétales de fleurs de cerisier jetés sur les plats et des porcelaines aux couleurs vives. L'été lourd et humide sera évoqué comme une brise fraîche par de fines nouilles glacées (*sōmen*), presque translucides, présentées dans un récipient de verre bleuté. L'automne laissera la place à des céramiques aux tons de terre pour les *sanma* (orphie) grillés et à des bols plus rustiques pour le riz *mazegohan*, mélangé de châtaignes, de pousses de bambou ou de champignons (fig. 2). En hiver, surtout lors de la fête du Nouvel An, le *mochi* de forme ronde ou carrée agrémentera les soupes ou les plats en marmites et la laque ainsi que les poteries à effet de feu donneront une impression de douce chaleur.

La sensibilité gastronomique que nous observons au Japon et qui nous apparaît comme un marqueur identitaire n'est pas déterminée par la nature, mais interréagit avec elle et, finalement, le lien extrêmement sensible des Japonais avec leur environnement est le résultat d'une histoire originale et d'options culturelles qui, par leurs discours et leurs propres métaphores transforme les goûts, les textures, les couleurs et les odeurs du repas en un acte profondément social. Le repas traditionnel avec ses accompagnements est ainsi le fruit particulièrement révélateur de ce rapport intime et harmonieux au milieu que Watsuji appelle le *fudo*.

Mais il faut bien avoir conscience, pour ne pas essentialiser la relation de la gastronomie japonaise à son milieu, qu'une culture alimentaire est un processus et une évolution en relation avec le monde qui ne se fait pas sans adaptation ni ruptures. Si la culture insulaire et l'histoire en vase mi-clos du Japon a permis des choix et des emprunts plus sélectifs et réfléchis qu'ailleurs, il faut reconnaître que bien des recettes et des produits sont d'origine étrangère et ont été métamorphosés et acculturés par les Japonais. C'est le cas du saké dont les procédés de fermentation ont été élaborés en Chine pendant l'époque des Hans (227 av. J.-C. - 207 ap. J.-C.), ou des sushis dont le lointain ancêtre, le *narezushi* est apparu dans le bassin du Mékong pendant l'Antiquité. Sans parler des diverses variétés de tubercules certainement arrivées de Chine avant notre ère, les premiers contacts avec les Européens (Portugais et Hollandais) ont apporté des plantes nouvelles venant d'Europe ou du Nouveau Monde, l'utilisation de la friture (*tempura*) et procuré à une élite choisie ses premiers émois bachiques<sup>23</sup>.

L'exemple de l'acculturation de la cuisine occidentale est peut-être l'exemple le plus significatif de la relation au monde du Japon par l'intermédiaire

23 Joji Nozawa, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême. Le rôle de la VOC dans l'expansion orientale du vin aux Temps moderne*, thèse sous la dir. de Jean-Pierre Poussou, Université Paris-Sorbonne, 2012.



2. Saveurs de l'automne, Mamiko Nakamura



de l'alimentation. L'ouverture et la modernisation du pays à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ont en effet opéré un changement de perspective modifiant les codes et représentations associées au repas. Elles ont accéléré le brassage des cultures alimentaires de l'est et de l'ouest de l'archipel, changé les pratiques quotidiennes en introduisant volontairement la consommation de viande (interdite jusqu'à cette époque) et mêlé les critères et les canons du luxe. L'ethnologue Yanagita Kunio montre particulièrement bien dans ses écrits les changements violents des époques Meiji (1868-1912) et Taishō (1912-1926) sous les effets de l'urbanisation et de l'industrialisation du pays : la période représente en effet une ouverture voulue et acceptée, imposée par les élites, mais aussi une transformation radicale au niveau des mœurs<sup>24</sup>. Elle correspond aussi à la destruction d'une culture originale qui s'était mise en place tout au long de l'époque d'Edo (1603-1868) ; et l'adaptation des techniques occidentales, jugées plus efficaces, signifie la quête d'un retour à une normalité entièrement repensée en fonction de la modernité de cette époque de profonds bouleversements.

Ainsi, pour le repas de représentation, la grande cuisine « à la française », qui apparaissait alors comme l'archétype universel du savoir-vivre et du raffinement, a d'abord été introduite dans la classe supérieure avec la politique d'occidentalisation du gouvernement de Meiji. À partir du premier déjeuner officiel invitant les ambassadeurs des puissances étrangères à la cour impériale en 1877, une cuisine française ou francisée a toujours été servie dans les réceptions organisées à la cour ainsi que dans les milieux politiques et financiers. Ensuite, vers 1890, des restaurants plus accessibles de cuisine occidentale se sont ouverts dans les grandes villes pour une clientèle plus bourgeoise et leurs plats étaient déjà des mets domestiqués adaptés au goût japonais comme le *tonkatsu* (porc pané) ou des ragoûts à la sauce demi-glace servis sur du riz. Notons dans le processus de démocratisation de la cuisine occidentale l'importance des femmes qui ont fait le lien entre les deux cultures, car l'accès à la pratique occidentale du repas, plus égalitaire, a été pour elles un facteur d'émancipation<sup>25</sup>.

24 Kunio Yanagita, *Meiji Taishō shi sesō hen* [Recherches sur les mœurs et la société aux époques Meiji et Taishō], Tokyo, Asahi shinbun sha, 1931.

25 Si le foyer fait partie du domaine féminin, manger hors de chez soi dans des établissements de restauration a longtemps été un privilège masculin. Autrefois, avant la restauration de Meiji et la modernisation du pays, les femmes présentes dans les établissements de restauration l'étaient pour le service ou pour le divertissement (voir Ikuhiro Fukuda, « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923 : modernisation et popularisation du nouveau Tokyo », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29).



Du point de vue de la modernisation et de la transformation des pratiques du repas, les reconstructions après le désastre sismique de 1923 dans le Kantō et la deuxième guerre mondiale sont deux étapes aussi marquantes que l'ouverture de l'époque Meiji. Le mode de vie occidental, qui avait été introduit dans la classe supérieure dès le début de l'époque Meiji et s'était ensuite propagé en partie dans la nouvelle classe moyenne qui se constituait à l'époque Taishō, n'est vraiment finalement devenu populaire et général qu'après les reconstructions de 1923 et de 1945. Dans les deux cas, les destructions de la capitale ont entraîné la reconstruction de la ville selon une nouvelle culture. À chaque fois, à la destruction de la *médiance* urbaine, a correspondu l'acculturation d'un nouveau modèle alimentaire, mieux adapté au nouveau style de vie et à la transformation des relations sociales qui devenaient plus égalitaires<sup>26</sup>.

614

Les transformations du repas quotidien se sont situées au niveau des sensibilités collectives qui influencent les normes, les goûts et les choix. En moins d'un siècle, l'alimentation des Japonais s'est profondément renouvelée sans perdre pour autant ses caractéristiques. Cette capacité à transformer les standards des repas étrangers pour les adapter à la vie japonaise est certainement la marque d'une grande confiance en sa propre identité alimentaire, mais la facilité avec laquelle les Japonais ont adopté les produits et les cuisines étrangères et les ont recomposés à leur manière, sans pour autant se trouver en contradiction avec leur propre tradition, s'explique également par la structure du repas, finalement très souple et adaptable. Par la conception même de la prise de nourriture dans le repas classique, toutes les combinaisons paraissent possibles et le raffinement peut ainsi se conjuguer de manière très diverse, faisant cohabiter différentes grilles de lecture. Par sa souplesse il a permis la « domestication<sup>27</sup> » de la culture étrangère, c'est-à-dire sa transformation originale, ce qui permet son adaptation et son acceptation. Cet aspect profondément révélateur du repas qui relie finalement l'individu à sa culture et au monde permet de s'interroger, au-delà du cas japonais, sur l'acte de se nourrir et ses implications épistémologiques.

#### LA DIMENSION ONTOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION

Nous l'avons évoqué en introduction, l'alimentation est un fait culturel total qui ne peut s'étudier que dans un rapport à l'Homme dans sa totalité, ce qui lui donne une véritable dimension ontologique. Le paysage aussi, par son aspect

---

<sup>26</sup> *Ibid.*, p. 13-14.

<sup>27</sup> Le concept de *domestication* a été proposé par l'anthropologue américain Joseph Tobin (voir Joseph Tobin [dir.], *Re-made in Japan. Everyday Life and Consumer Taste in a Changing Society*, New Haven [CO], YUP, 1992, p. 1-41).

pluriforme lié au regard de l'observateur, est profondément humain : loin des notions objectives et scientifiques, il est une représentation subjective, une image influente. Or, comme l'indique bien Mircea Éliade, « l'image est une ouverture vers le transcendant<sup>28</sup> », ce qui permet à l'homme, par l'intermédiaire d'une extension vers l'au-delà, de trouver sa place dans un monde à sa mesure. En prenant en compte la dimension paysagère, il atteint donc sa pleine maturité et s'accorde autant au monde concret et visible qu'à un invisible constitué de ses représentations culturelles.

Partant de réalités bien différentes, mais intrinsèquement liées, le paysage et la gastronomie se complètent parfaitement, car ils associent l'un comme l'autre des réalités physiques et spirituelles à plusieurs échelles. Mais l'alimentation humaine va, à notre sens, plus loin, car elle est en plus un acte nécessaire à la vie. L'importance qu'accordent les religions à l'acte de se nourrir, à ses symboles et à ses interdits, ne peut que le confirmer, tout comme le rapport intime et complexe entre le vin et le divin tout au long de l'histoire humaine.

Chez les géographes, le premier à avoir pressenti le lien entre la sensibilité alimentaire et les paysages est certainement Roger Dion lorsqu'il s'est posé la question des facteurs de la qualité du vin. Dion répète dans toute son œuvre que c'est le bon vouloir humain qui fait produire un bon vin, mais il indique aussi que cette relation peut se renverser dans l'imaginaire des hommes, laissant croire, écrit-il, que les « vieux et nobles vignobles, si intimement et harmonieusement associés au terrain qui les portent [...] semblent s'y être formés d'eux-mêmes, comme par l'effet d'une génération spontanée<sup>29</sup> ». Ce sentiment aurait pu être le point de départ d'une réflexion paysagère reliée aux productions alimentaires. Pourtant, si en géographie l'extension du social au spatial est volontairement établie dans les études sur le rapport de l'homme à l'espace<sup>30</sup>, les spécialistes des paysages comme Augustin Berque ou Alain Roger ont en général ignoré la question de l'alimentation. L'auteur de *La Rizière et la Banquise*<sup>31</sup>, l'occulte même parfois volontairement, puisque lorsqu'il a repris les développements de sa thèse sur la colonisation de Hokkaidō dans *Écoumène*, il a supprimé

28 Mircea Eliade, *Images et Symboles. Essais sur le symbolisme magico-religieux*, Paris, Gallimard, coll. « Traduire, écrire, lire », 1952, p. 229.

29 Roger Dion, « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de Géographie*, Paris, vol. 61, n° 328, 1952, p. 417-431, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_1952\\_num\\_61\\_328\\_13718](http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1952_num_61_328_13718), consulté le 24 mai 2017 (cité et expliqué par Ikuhiro Fukuda, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké », art. cit., p. 142).

30 Michel Lussault, *L'Homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, coll. « La couleur des idées », 2007.

31 Augustin Berque, *La Rizière et la Banquise. Colonisation et changement culturel à Hokkaido*, Paris, Publications orientalistes de France, 1981.

l'ensemble des passages traitant justement de la culture alimentaire de l'île<sup>32</sup>. C'est donc du côté de la géographie de l'alimentation qu'est venue la filiation de l'intuition de Roger Dion.

Ce sont les travaux de Jean-Robert Pitte, en particulier ceux sur les paysages du châtaigner<sup>33</sup> qui introduisent vraiment, à la suite de Xavier de Planhol, le souci de l'étude du temps long et la géohistoire, avec une vraie volonté de relier une sensibilité gastronomique aux paysages qui l'ont vu naître et qu'elle a contribué à créer. Le sous-titre *Hommes et Paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*<sup>34</sup> ne laisse pas d'ambiguïté sur la relation entre l'identité alimentaire de ces régions pauvres de l'Europe occidentale et l'originalité de leurs paysages. *Gastronomie française*<sup>35</sup> sonne ensuite comme une géographie gourmande qui ne peut se comprendre que par le biais de l'histoire des paysages français sur lesquels Jean-Robert Pitte avait auparavant longuement travaillé. Pour rendre compte des singularités des choix individuels des consommateurs qui sont aussi des mangeurs dotés d'une sensibilité propre dans leur rapport du local au global, Gilles Fumey a, à sa suite, proposé le concept d'alimentation géographique<sup>36</sup>. Ces travaux emblématiques de la nouvelle géographie culturelle de l'alimentation reprennent et affinent les idées de *genre de vie* et de *géographicité*<sup>37</sup> et ouvrent naturellement vers des pans encore peu étudiés de la phénoménologie. Du bon vouloir humain à la prise en compte des goûts et des sensations, le rapport du corps au milieu géographique apparaît désormais nécessaire pour rendre complètement compte, à propos de l'acte total que constitue l'alimentation humaine, de son lien avec le paysage.

Avec ses travaux sur le paysage, Augustin Berque a approfondi sans directement le rechercher les conclusions de Roger Dion et de Jean-Robert Pitte sur la corrélation de l'homme et de son environnement à travers l'alimentation. Le concept de *médiance*, en remplaçant le corps humain au centre du questionnement permet en effet de révéler l'ensemble de ses

32 Augustin Berque, *Écoumène : introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin, 2009, chapitre 6, « Prises », § 35., « La mouvance des rizières », p. 169-173.

33 Jean-Robert Pitte, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.

34 Jean-Robert Pitte, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1946.

35 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.

36 Gilles Fumey, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.

37 Eric Dardel, *L'Homme et la Terre : nature de la réalité géographique* [PUF, coll. « Nouvelle encyclopédie philosophique », 1952], Paris, éditions du CTHS, 1990. Le concept de *géographicité* est proche de celui de *médiance* dans le sens qu'il parle d'une même réalité : le rapport de l'Homme à la Terre. Mais il laisse de côté le corps pour mettre plus l'accent sur les valeurs, d'où finalement une difficulté à l'appliquer à l'étude de l'alimentation.

échelles et de l'appliquer à l'étude du fait alimentaire. Le point de départ de cette réflexion, révélant à quel point le lien entre l'homme et le milieu est constitutif de toute culture humaine, est que l'individu seul est un être inachevé devant s'accomplir dans une relation double, à la fois vis-à-vis de la société et du milieu. Selon Augustin Berque, qui a analysé en détail cette question dans la préface de sa traduction de *Fūdo*, l'être humain possède trois corps : un corps animal, un corps social et un corps *médial* qui sont autant d'échelles et de degrés de la relation de l'homme à son environnement pensé au sens large, c'est-à-dire à la fois naturel et humain. Cette mise en évidence des différentes échelles de la relation de l'homme au monde est corroborée par le développement de la phénoménologie et les travaux de Merleau-Ponty sur le corps et le langage (*Phénoménologie de la perception*<sup>38</sup>) trouve une résonance avec l'anthropologie de Leroi-Gourhan (*Le Geste et la Parole*<sup>39</sup>) qui établit un couplage entre corps animal (individuel) et corps social (commun), faisant de ce mécanisme le moteur de la civilisation humaine, puisque seul le corps social se transmet, alors que le corps animal meurt<sup>40</sup>.

Cette pensée qui reprend finalement pour les deux premiers corps les notions de transmission et de tradition est globalement bien représentée et acceptée dans les sciences humaines et sociales, mais la troisième dimension, celle du rapport de l'homme à son milieu a, par contre, très peu été prise en compte. Or le corps social de l'homme n'est pas sans lien avec le milieu environnant. Il ne naît pas d'une abstraction pure, pas plus que du simple libre arbitre des sujets humains. Par exemple, l'intuition que les peuples font la politique de leur géographie procède de cette logique qui n'est pas seulement l'expression d'un déterminisme géographique, puisque la causalité n'est pas à sens unique. Les allers-retours sont fréquents puisque, comme le notait Roger Dion, le bon vouloir humain constamment répété au cours des siècles peut au final faire l'effet d'une génération spontanée. Seule manquait pour le comprendre complètement l'identification du troisième corps de l'homme qui est le lien *médial* des sociétés avec leur environnement. Un lien sans lequel une culture, finalement, ne s'accomplit pas ; et les sociétés dites paysagères présentent une prise de conscience d'elles-mêmes par les diverses représentations autant mises en avant par l'art (peinture, art des jardins, etc.). Ainsi que René Girard note dans ses thèses sur le mimétisme que l'art romanesque est en grande partie la révélation d'un rite sacrificiel que seul un haut niveau de culture et de connaissance des mécanismes du cœur

38 Maurice Merleau-Ponty, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.

39 André Leroi-Gourhan, *Le Geste et la Parole*, t. I, *Technique et langage* ; t. II, *Mémoire et Rythmes*, Paris, Albin Michel, coll. « Sciences d'aujourd'hui », 1964-1965.

40 Tetsurō Watsuji, *Fūdo, le milieu humain* [1935]. *Commentaire et traduction par Augustin Berque*, Paris, CNRS éditions, coll. « Réseau Asie », 2011, p. 26.

humain peut mettre en évidence<sup>41</sup>, autant la prise de conscience du rapport *médial* dans la représentation paysagère est aussi pour les sociétés un révélateur d'un haut niveau de civilisation.

Comment ne pas faire alors le parallèle entre ces civilisations paysagères que sont par exemple celles de l'Europe latine, de la Chine ou du Japon, qui sont aussi des civilisations ayant justement développé des gastronomies? Les développements historiques de la relation entre ces deux sensibilités restent encore à écrire pour chaque culture, mais nous pouvons déjà constater que les critères d'identification des cultures paysagères et des cultures gastronomiques peuvent se superposer. Comme pour un paysage, une gastronomie peut se définir par : une représentation linguistique ; une représentation littéraire ; une représentation picturale. Le dernier critère (qui serait le pendant de la représentation jardinière) est, à notre sens, la prise en compte du rapport à la naturalité dans la mise en scène du repas<sup>42</sup>.

618

Et justement, partout où l'art culinaire devient une gastronomie, le repas orchestre et met en scène de manière savante, par les manières de table, les rituels et les convenances, la relation entre l'origine des mets, leur saisonnalité et la sociabilité des convives. Parce que la gastronomie est avant tout un discours, le passage de la cuisine à la gastronomie est donc plus que tout autre lié à sa représentation ; et l'art de la table, encore plus que l'art paysager, est un art éphémère dont il faut pouvoir garder la trace par une représentation, qu'elle soit littéraire ou picturale. Comme l'indique bien l'anthropologue Ishige Naomichi, la mise en scène des repas ouvre à une dimension holistique et culturelle, car c'est aussi « le moyen d'assimiler toutes les différentes informations qui sont associées aux aliments<sup>43</sup> ». Le rapport au milieu en fait partie, et l'authentification de sa prise en compte est un critère de distinction entre les cultures alimentaires.

Dans sa mise en scène, le repas gastronomique japonais que nous avons choisi de développer est certainement celui qui accorde le plus d'importance au rapport à la nature, en particulier par l'attention qu'il porte à la saisonnalité. Mais la relation n'est pas inexistante ailleurs, loin de là, et ce lien se remarque par exemple dans l'importance accordée dans la cuisine française à l'origine des mets et des vins et aux produits de terroir. Il existe un vrai rapport *médial* dans cette quête de l'origine et dans l'identité régionale des plats qui caractérise si bien l'art de vivre à la française. Il se retrouve aussi avec les produits de la forêt

41 René Girard, *Mensonge romantique et vérité romanesque*, Paris, Grasset, 1961.

42 Nous reprenons ici les critères tels qu'Augustin Berque les définit dans *Les Raisons du paysage, de la Chine aux environnements de synthèse* (Paris, Hazan, 1995).

43 Naomichi Ishige, *L'Art culinaire au Japon*, trad. Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, coll. « Histoire et patrimoine », 2013, p. 7.

et de la chasse<sup>44</sup>, trop souvent méconnus des contemporains, mais qui proposent à ceux qui savent les apprécier, un retour à la saisonnalité et à la pensée magique des forêts et des bois qui a longtemps nourri l'imaginaire européen<sup>45</sup>.

Mais avec leur mise en réseau par une *globalisation* toujours plus envahissante et des interférences pas toujours bien maîtrisées, l'ensemble des cultures gastronomiques vit actuellement des heures paradoxales. En 1991, Jean-Robert Pitte soulignait déjà le fossé se creusant entre la nourriture stéréotypée des repas quotidiens des Français de la dernière décennie du xx<sup>e</sup> siècle, et l'excellence gastronomique de quelques grands chefs s'exportant à l'international. Il manquait, écrivait-il justement, l'âme des aliments dans les détours du quotidien<sup>46</sup>. Malgré une prise de conscience, la situation a peu changé. Bien des repas quotidiens sont, au fond, comme partout où la modernité a posé sa marque, à l'image des nombreux lieux identiques où ils sont servis : insensibles et insensés. Le combat du manger vrai est toujours à mener et les repas des hommes restent une métaphore de leurs manières d'être au monde. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », écrivait Brillat-Savarin. L'adage est plus que jamais d'actualité, et au Japon le sociologue Miura Atsushi parle avec inquiétude de *fast-fûdoïsation* des espaces pour caractériser ces lieux que les géographes appellent le périurbain et qui ne sont plus rien, qui perdent leur sens et ne sont réduits qu'à leur utilité marchande<sup>47</sup>. L'uniformisation du monde que dénoncent des auteurs comme Hervé Juvin<sup>48</sup> est ici, dans ces endroits qui flattent l'aspiration au même, au médiocre et au rentable ; et l'alimentation qui s'y déverse n'est finalement rien d'autre que l'expression de la non-prise en compte de la dimension *médiale* de l'être humain.

Que ce soit pour exprimer l'excellence d'une communion avec le monde ou pour dénoncer les excès d'une modernité qui a perdu toute mesure, on le voit, les interrelations entre le repas et le paysage ne cessent de laisser transparaître l'intuition de Watsuji sur l'*entrelieu*, d'abord entre les hommes, et ensuite avec leur milieu. Le lien entre gastronomie et paysages est donc extrêmement profond, car il s'agit de la révélation de la *trajectivité* reliant sur l'instant furtif,

44 Jean-Robert Pitte, « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans Andrée Corvol (dir.), *Forêt et chasse. x<sup>e</sup>-xx<sup>e</sup> siècle*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-134.

45 Dominique Venner, *La Chasse, dernier refuge du sauvage ?*, Toulouse, Privat, coll. « Jours de chasse », 2007.

46 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, « Épilogue », p. 213-238.

47 Atsushi Miura, *Fasuto fûdoka suru nihon (La fast-fûdoïsation du Japon)*, Tokyo, Yôsen-sha, 2004. On notera le jeu de mot qui utilise le concept de *fûdo* de Watsuji et fait bien le parallèle entre les destructions du paysage périurbain et l'alimentation de type *fast-food*.

48 Hervé Juvin, *La Grande Séparation. Pour une écologie des civilisations*, Paris, Gallimard, coll. « Le débat », 2013.

du repas, les trois corps de l'être humain. Il permet, pour ceux qui savent encore le percevoir, de retrouver, dans le présent uniforme de la modernité, les saveurs et les mystères d'un monde à l'échelle humaine, non asservi par la technique et la science. Comme souvent, ce sont les artistes qui sont les plus sensibles à ce moment constitutif de l'existence humaine. Salvador Dali l'a bien rendu dans la description de son repas chez Dumaine où le discours du maître et les sens excités par le paysage brumeux de Saulieu ont rendu le plat bien plus exquis<sup>49</sup>. Concluons par un même frémissement, cette fois d'un matin d'été décrit par le poète Bashō :

Asa tsuyu ni  
Yogorete suzushi  
Uri no tsuchi<sup>50</sup>

620 La saisonnalité de ce *haïku* estival conjugue le paysage avec le goût pour représenter une sensation éphémère de fraîcheur aussi visuelle que gustative : une présence de la *trajection* de la *médiance* au niveau du corps humain qui se naturalise par cette représentation même de la sensation.

---

49 Cité par Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française, op. cit.*, p. 26.

50 « Aux champs se trouvent des melons, et la terre ruisselle de la rosée du matin, avec une étonnante fraîcheur. »



## BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

- ABE, Kazutoshi, « L'accumulation des fonctions de gestion des affaires économiques vue des maisons-mères et filiales des grandes entreprises », *Geographical Review of Japan*, vol. 50, n° 6, 1977, p. 362-369 (JF).
- , « Economic management function », dans KITAMURA, Yoshiyuki et TERASAKA, Akinobu (dir.), *Ryutsu jyoho no chiikikozo [Regional structure of circulation and information]*, Tōkyō, Taimeido, 1979, p. 241-250 (J).
- , « Head and Branch Offices of Big Private Enterprises in Major Cities of Japan », *Geographical Review of Japan*, vol. 57, n° 1, 1984, p. 43-67 (EJ).
- , « The Status of Tokyo in Japan from the Standpoint of High-Order Urban Function », *Geographical Review of Japan*, vol. 63, n° 1, 1990, p. 17-24 (EJ).
- , *Nihon no toshi taikai kenkyu [A study on the urban systems of Japan]*, Kyoto, Chijin Shobō, 1991 (J).
- , *Senshinkoku no toshi taikai kenkyu [A study of the urban systems in the advanced countries]*, Kyoto, Chijin Shobō, 1996 (J).
- ABU-JABER, Nizar, BLOXAM, Elizabeth G., DEGRYSE, Patrick et HELDAL, Tom (dir.), *Quarryscapes: Ancient Stone Quarry Landscapes in the Eastern Mediterranean*, Oslo, Geological Survey of Norway, n° 12 (numéro spécial), 2009.
- ADAIR, Linda S. et POPKIN, Barry M., « Are Child Eating Patterns Being Transformed Globally? », *Obesity, A Research Journal*, vol. 13, n° 7, 2005, p. 1281-1299.
- ADÉMAR DE CHABANNES, *Chronique*, introduction et trad. Yves Chauvin, et Georges Pon, Turnhout, Brepols, 2003.
- AGUILAR, Filomeno, « Le riz, c'est la vie. Une approche culturelle », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 205-218.
- , « Rice and Magic, a Cultural History from the Precolonial World to the Present », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 61, n° 3, 2013, p. 297-330.
- AGUILERS (D'), Raymond, *Historia Francorum qui ceperunt Iherusalem*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III.
- ALBERTINI-VIENNOT, Marie-Hélène LEFEBVRE, Clotilde, Anne CAUQUETOUX (dir.), *Bouches-du-Rhône*, Paris, Gallimard, coll. « Encyclopédies du voyage France », 1994.

- AMAT, Jean-Paul, « Les champs de bataille 1914-1918 : des paysages du conflit aux paysages d'aujourd'hui », *Revue de la Société des amis du musée de l'Armée*, n° 104, 1992, p. 69-75.
- AMERINE, Maynard Andrew et JOSLYN, Maynard Alexander, *Table Wines. The Technology of their Production*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- ANDAYA, Barbara Watson et ANDAYA, Leonard, *A History of Malaysia*, London, Macmillan, 1982.
- ANONYME, *Archives historiques du Rouergue*, t. II, *Documents sur la Réforme. Mémoires d'un calviniste de Millau*, éd. Jean-Louis Rigal, Rodez, Carrère, 1911.
- ANONYME, *Histoire anonyme de la première croisade [Gesta Francorum et aliorum Hierosolymitanorum]*, trad. Louis Bréhier, Paris, Les Belles Lettres, 1964.
- AOURAGH, Mbark, LACAZE, Bernard, HOTYAT, Micheline, RAGALA, Rachid et EL ABOUDI, Ahmed, « Cartographie et suivi de la densité des arbres de l'arganeraie (Sud-Ouest du Maroc) à partir d'images de télédétection à haute résolution spatiale », *Revue française de photogrammétrie et de télédétection (SFPT)*, n° 203, colloque AARSE 2012, 2013, p. 3-10.
- AQUINO, Dante et PERSON, Gerard, « Tradition and Change: Beer Consumption in Northeast Luzon, Philippines », dans SCHIEFENHÖVEL, Wulf et MACBETH, Helen (dir.), *Liquid Bread: Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, Oxford, Berghahn Books, 2011, p. 197-208.
- ARNOULD, Paul, « Un jardin dans la ville. Quelle biodiversité urbaine pour demain ? L'exemple du jardin de Gilles Clément à l'ÉNS de Lyon », *Territoires en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, n° 12, 2012, p. 18-29, <http://temp.revues.org/1436>, consulté le 27 avril 2017.
- ASCAN, Tricia, ZAPATA, Normito et AGAPAY DE JESÚS, Hanna Aesa, « Status and Strategic Directions of the Lambanog Wine Processing Industry in Liliw, Laguna, Philippines », *Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences*, vol. 16, n° 2, 2010, p. 39-52.
- ASSOCIATION DES ÉLEVEURS DE CHEVAUX DE RACE CAMARGUE, *Les Manades de chevaux de race Camargue*, Arles, Parc naturel régional de Camargue-Haras nationaux, 2005.
- AUDUC, Arlette, *Quand les monuments construisaient la nation. Le service des monuments historiques de 1830 à 1940*, Paris, Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2008.
- AYUSAWA, Shintarō, *Sakoku jidai no sekai chirigaku [La Géographie mondiale pendant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Hara shobō, 1980.
- AZANZA, Patricia V., GATCHALIAN, Corazon F. et ORTEGA, Melba P., « Food Safety Knowledge and Practices of Streetfood Vendors in a Philippines University Campus », *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol. 51, n° 4, 2000, p. 235-246.
- BACCHUS, Michel, « L'établissement des plans directeurs pendant la Première Guerre mondiale », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.),

- Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 128-156.
- BADIUS, Conrad, *Comédie du pape malade et tirant à la fin. Où ses regrets, et complaints sont au vif exprimées, et les entreprises et machinations qu'il fait avec Satan et ses supposts pour maintenir son siege Apostolique et empescher le cours de l'Évangile, sont cathégoriquement découvertes. Traduite du vulgaire Arabic en bon Romman et intelligible, par Thrasibule Phenice* [1561], éd. Gustave Revilliod, Genève, I.-G. Fick, 1859.
- BAECHLER, Jean, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001.
- BAÉZA, Élisabeth, RIDEAU, Nicole, CHARTRIN, Pascal, DAVAIL, Stéphane, HOO-PARIS, R., MOUROT, Jacques, GUY, G., BERNADET, M.-D., HERMIER, Dominique, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production animale*, vol. 18, n° 2, 2005, p. 131-141.
- BAKHTINE, Mikhaïl, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.
- BALLAND, Daniel (dir.), *Les Eaux cachées. Études géographiques sur les galeries drainantes souterraines*, Paris, université Paris-Sorbonne, 1992.
- BARNES, Philip, *A Concise History of Hawaiian Islands* [1999], Hilo, Petroglyph Press, 2013.
- BARNETT, Clive, « The Cultural Turn: Fashion or Progress in Human Geography », *Antipode*, vol. 30, n° 4, 1998, p. 379-394.
- BARONCELLI (de), Folco, *Raconte camarguen [Récits camarguais, 1935]*, Nîmes, L'Aucèu libre, 2003.
- BARRAU, Jacques, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. I, p. 9-58.
- BARTHE-DELOIZY, Francine, *Géographie de la nudité. Être nu quelque part*, Paris, Bréal, 2003.
- BASDEVANT, Arnaud, LAVILLE, Martine, LEREBOURS, Éric, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.
- BASHŌ, *Matsuo Bashō shū 1 zenhokku [Œuvres de Matsuo Bashō, t I, Tous les haïkus]*, éd. Imoto, Nōichi et Hori, Nobuo, Tōkyō, Shogaku kan, 1995.
- BÄTZING, Werner et ROUGIER, Henri, *Les Alpes. Un foyer de civilisation au cœur de l'Europe*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2006.
- BAUD, Anne, *Ressources, choix et mise en œuvre de la pierre dans l'architecture monumentale en Haute-Savoie (XIX<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle)*, mémoire d'habilitation à diriger les recherches, université Lumière-Lyon 2, 2014, t. I. BAUDELET, Laurence, BASSET, Frédérique et LE ROY, Alice, *Jardins partagés. Utopie, écologie, conseils pratiques*, Mens, Terre vivante, 2008.
- BAUMERT, Nicolas, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, Institut français de la mode-Regard, 2010, p. 179-205.

- , *Le Saké. Une exception japonaise*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2011.
- BÉALU, François, et CLÉMENT Gilles, *Éloge de la friche*, Bégard, Filigranes éditions, 1994.
- BEAULIEU (de), Augustin « Mémoires du voyage aux Indes orientales du général Beaulieu, dressés par lui-mesme », dans *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point été publiées*, seconde partie, Paris, Sébastien Cramoisy et Sébastien Mabre-Cramoisy, 1664.
- BEAUPRÉ, Nicolas, *Le Rhin. Une géohistoire*, Paris, La Documentation française [La Documentation photographique], n° 8044, 2005.
- BECATTINI, Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO, Georges et LIPIETZ, André, *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 35-55.
- BECKER, Martine, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.
- BÉGUIN, François, *Le Paysage*, Paris, Flammarion, 1995.
- BENEST, Gilles, HOTYAT, Micheline et AMAT, Jean-Paul, *Mondialisation et Environnement*, Paris, Ellipses, 2009.
- BENOIST (DE), Alain, *Nous et les Autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.
- BENOIST, Jean, « Anthropologie biologique », dans BONTE, Pierre et IZARD, Michel (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.
- BERCÉ, Yves-Marie, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1976.
- BERQUE, Augustin, *La Rizière et la Banquise*, Paris, Publications orientalistes de France, 1980.
- , *Le Sauvage et l'Artifice*, Paris, Gallimard, 1986.
- , « Paysage et identité nationale dans le Japon moderne », *Hérodote*, n° 78-79, 1995, p. 14-19.
- , *Les Raisons du paysage*, Paris, Hazan, 1995.
- , *Écoumène. Introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin, 2009.
- , BONNIN, Philippe et GHORRA-GOBIN, Cynthia, *La Ville insoutenable*, Paris, Belin, 2006.
- BERTHIER, Paul, *Un épisode de l'histoire de la canne à sucre. Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, Rabat, Imp. F.R.A.M.A.R., 1966, 2 tomes.
- BERTRAND, Claude, BERTRAND, Georges et RAYNAUD, Jean, « Le Sidobre (Tarn). Esquisse d'une monographie », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 49, n° 2, 1978, p. 259-314.
- BERTRAND, Georges, « Les géographes français et leurs paysages », *Annales de géographie*, vol. 93, n° 516, 1984, p. 218-229.
- BERNARD-MAÎTRE, Henri, HUMBERT-CLAUDE, Pierre et PRUNIER, Maurice, *Présences occidentales au Japon. Du « siècle chrétien » à la réouverture du XIX<sup>e</sup> siècle*, éd. Christophe Marquet, Paris, Éditions du Cerf, 2011.

BÉTARD, François, « Potentialités écologiques des carrières de quartzite après exploitation : l'exemple de la carrière de Cheffois (Vendée, France) », *Physio-géo*, vol. 5, 2011, p. 75-93.

BÈZE (DE), Théodore, *Histoire ecclésiastique des églises reformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labeurs de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.

—, *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.

BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.

BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.

BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.

BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.

BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au XVI<sup>e</sup> siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877.

BLUMENFELD, Hervé, « L'Île-de-France aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 14-40.

BONNASSIE, Pierre, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 44, n° 5, 1989, p. 1035-1056.

BOQUET, Yves, *L'Avenir des Philippines. Un archipel dans la mondialisation*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2016.

—, « From Paris and Beijing to Washington and Brasilia: The Grand Design of Capital Cities and the Early Plans for Quezon City », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 43-71.

—, « Les boutiques sari-sari aux Philippines : entre commerce informel et circuits de la grande distribution », dans DESSE, René-Paul, *Mutations de l'espace marchand*, PUR, 2016.

BORDIER, Henri, *Le Chansonnier huguenot du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Tross, 1870.

BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- BOUISSOU, Jean-Marie, SIBONI, Jonathan et SINS, Max-Jean, *Argent, fortunes et luxe en Asie*, Paris, Picquier poche, 2013.
- BOULANGER, Philippe, « Le paysage de la Grande Guerre dans le pays de la Vezouze (Meurthe-et-Moselle) », *La Géographie*, vol. 173, n° 1, avril 2001, p. 35-56.
- , « Le paysage de la Grande Guerre dans le canton rural de Lassigny », *Ruralia*, n° 8, 2001, p. 59-88.
- , *Géographie militaire française (1871-1939)*, Paris, Economica, 2002.
- , *Géographie et culture militaire française aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles*, mémoire d'habilitation à diriger des recherches sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2009.
- BOULANGER, Sylvaine, *Paysage et Viticulture. Le vignoble jurassien*, *Ruralia*, n° 7, 2000.
- , « Le rôle des AOC dans le renouveau du vignoble lorrain. Amorce d'une valorisation délicate à mettre en œuvre », dans BODINIER, Bernard, LACHAUD, Stéphanie et MARACHE, Corinne (dir.) *L'Univers du vin*, PUR, 2015, p. 107-122.
- BOURDEAU-LEPAGE, Lise et VIDAL, Roland (dir.), *Nature en ville. Attentes citoyennes et actions publiques*, Paris, Editopics, 2014.
- BOURDIEU, Pierre, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Seuil, 1970.
- BOURGUEIL (DE), Baudri, *Historia Jerosolimitana*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Paris, Imprimerie royale, 1879, t. IV. BOXER, Charles R., *The Christian Century in Japan, 1549-1650*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- BRAVARD, Jean-Paul, « La construction identitaire d'un haut-lieu touristique français. Les gorges de l'Ardèche (1840-1914) », dans BÉDARD, Mario (dir.), *Le Paysage. Un projet politique*, actes des 20<sup>e</sup> Entretiens Jacques-Cartier, Lyon 30 novembre-1<sup>er</sup> décembre 2007, Montréal, Presses universitaires du Québec, 2009, p. 71-86.
- BRUNEL, Sylvie, *Géographie amoureuse du monde*, Paris, JC Lattès, 2011.
- , et COLOMB DE DAUNANT, Florian, *Crin-Blanc ou l'Invention de la Camargue*, Arles, Actes Sud, 2016.
- BRUNHES, Jean, *La Géographie humaine*, Paris, Félix Alcan, 1934, t. I, 4<sup>e</sup> éd..
- , *La Géographie humaine*, édition abrégée, Paris, PUF, 1942.
- CABATON, Antoine, *Les Indes néerlandaises*, Paris, Guilmoto, 1910.
- CAMARGO, Umberto Almeida, MANDELLI, Francisco et CONCEIÇÃO, Marco Antônio Fonseca et TONIETTO, Jorge, « Grapevine Performance and Production Strategies in Tropical Climates », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 4, 2012, p. 257-269.
- CAMILLERI, Andrea, *L'Excursion à Tindari*, Paris, Fleuve Noir, 2002.
- , *Le Tour de la bouée*, Paris, Fleuve Noir, 2005.
- CAMPONESI, Piero, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions le Chemin vert, 1981.

- CAMUS, Jean-Pierre, « Les cannibales de Dieu. Polémique sur l'anthropophagie de la première croisade », *Histoire et conséquences*, n° 3, 2005, p. 64-83.
- CANETTI, Élias, *Masse et Puissance*, Paris, Gallimard, 1966.
- CARCOPINO, Jérôme, *La Vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'Empire*, Paris, Hachette, 1939.
- CARRÉ, Catherine et CHARTIER, Michèle, « La gestion d'une ressource non renouvelable : entre gestion durable et aménagement des nuisances, le cas des granulats alluvionnaires en Île-de-France », *Annales de Géographie*, vol. 111, n° 626, 2002, p. 406-418.
- CAUQUELIN, Anne, *Petit traité du jardin ordinaire*, Paris, Payot & Rivages, 2003.
- CHAPIN, Stuart, POWER, Mary-Eleanor, PICKET, Steward (dir.), « Earth Stewardship: Science for Action to Sustain Human-Earth System », *Ecosphere*, vol. 2, n° 8, 2011, 89 p.
- CHARDIGNY, Françoise et LEBRETON, Philippe, « La politique française de protection des paysages et sites naturels. Réflexion sur l'efficacité de la loi de 1930 sur le classement des sites », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 69, n° 4, « Paysage. Le mot et la chose », 1994, p. 287-304.
- CHAUSSEADE, Jean, *La Mer nourricière. Enjeu du XX<sup>e</sup> siècle*, Champtoceaux, Imprimerie de la Concorde, 1994.
- HAZEL, Luc et Murielle, *Camargue. Un écosystème entre terre et eau*, Versailles, Éditions Quæ, 2013.
- CHENOT, Élodie-Denise, SCHWARTZ, Christophe (dir.), *Jardins potagers. Terres inconnues?*, Paris, EDP Sciences, 2013.
- CHENG, Jen Ju et CHENG, Flora Sheng-hua, « The Evolutionary and Distributional Tendance of the Varieties of Rice (*Oryza sativa* Linn.) in Taïwan », *Geographical Research*, n° 27, 1997, p. 45-79.
- CHEVALIER, Annelise, « Les gardians de Camargue », *Courrier du parc naturel régional de Camargue*, n° 56, 2007.
- , *Le Bois des Rièges*, Arles, Actes Sud, 2014.
- CHEVALLIER Raymond, « Le paysage palimpseste de l'histoire : pour une archéologie du paysage », *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 12, n° 1, 1976, p. 503-510.
- CHIVA, Matty, « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, vol. 31, n° 1, 1979, p. 107-118.
- , *Le Doux et l'Amer*, Paris, PUF, 1985.
- CHO, Byung-Hee, « Two Path for Alternative Medicine: Professionalization of oriental Medicine and the Growth of Lay Acupuncturists in Korea », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 44-72.
- CHO, Joo-hyun, « Neoliberal Governmentality at Work: Post-IMF Korean Society and the Construction of Neoliberal Women », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 15-43.



- CHO, Yong-jin, « The Physical and Cultural Faces of the Korean People », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 83-101.
- CHOI, Sang-Chin et KIM, Kibum, « *Chemyeon* – Social Face in Korean Culture », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 30-51.
- CLARK, Kenneth, *L'Art du paysage*, Paris, Arléa, 2010.
- CLAVAL, Paul, « Éthique et nature. Une approche conceptuelle », *Géographie et cultures*, n° 37, 2001, p. 4-22.
- , *Géographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, Armand Colin, 2003.
- , « Ouverture des rencontres » et « Clôture des rencontres », dans *La Truffe en Pays Martelais hier et aujourd'hui*, Martel, Association Rencontres et Patrimoine en Pays Martelais, 2009, p. 11-18, 217-222.
- , et SINGARAVELOU, *Ethnogéographies*, Paris, L'Harmattan, 1995.
- CLEARY, Mark et EATON, Peter, *Borneo: Change and Development*, Singapore, OUP, 1992.
- CLÉMENT, Marie-Christine et Didier, *Colette gourmande*, Paris, Albin Michel, 1990.
- CLÉMENT, Gilles, « Paysage, jardin et génie naturel », Paris, Collège de France-Fayard, coll. « Leçons inaugurales », n° 222, 2012, <http://books.openedition.org/cdf/508>, mis en ligne le 24 janvier 2013, consulté le 27 avril 2017.
- CLERGEAU, Cécile et ETCHEVERRIA, Olivier, « Gastronomie et développement local », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 12-14.
- , « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 52-67.
- CLOUT, Hugh, *After the Ruins: Restoring the Countryside of Northern France After the Great War*, Exeter, University of Exeter Press, 1996.
- COHEN, Marianne et HOTYAT, Micheline, « Embroussaillement et boisement sur le Causse Méjean entre 1965 et 1992 : une approche par photo-interprétation diachronique », dans *Grands Causses. Nouveaux enjeux, nouveaux regards en hommage à Paul Marres*, Millau, Causses et Cévennes, 1995, p. 113-127.
- COHEN, Marianne, ALEXANDRE, Frédéric, *et al.*, « Embroussaillement, pratiques et représentations sociales : une recherche de corrélations », *Nature, sciences, Sociétés*, vol. 5, n° 1, 1997, p. 31-44.
- COLETTE, *Prisons et Paradis*, dans *Œuvres*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. III.
- [COLLECTIF], *Gens de Camargue et de bouvine*, éd. Guy Degas, Paris, Omnibus, 1999.
- [COLLECTIF], *Aménageur d'espaces*, Rungis, CEMEX, 2006.
- [COLLECTIF], *Terre Sauvage-Conservatoire du littoral*, hors-série numéro 1, « Camargue. l'équilibre retrouvé », été 2009.
- [COLLECTIF], *Korea Journal*, vol. 49, n° 9 (numéro spécial) « The Politics of the Body in Contemporary Korea », 2009.

- [COLLECTIF], *Guide des paysages de carrières*, UNICEM-UNPG, 2009.
- COLMAN, Tyler, *Wine Politics: How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink*, Berkeley, University of California Press, 2008.
- COLOMB DE DAUNANT, Denys et PROAL, Jean, *Camargue. Terre des chevaux et des taureaux sauvages*, Lausanne, Marguerat, 1955.
- , et RITTER, Régis, *Camargue. Couleurs, traditions*, Nîmes, Les Indiennes de Nîmes, 1993.
- , et LAMORISSE, Albert, *Crin-Blanc*, Paris, Hachette, 1953.
- COMMINS, Terry, ASAVASANTI, Suvaluk et DELOIRE, Alain, « What is tropical wine and what defines it? Thailand as a Case Study », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 2, 2012, p. 79-95.
- COMNÈNE, Anne, *Alexiade*, trad. Bernard Leib, Paris, Les Belles Lettres, 1967, 2<sup>e</sup> édition.
- CONDOMINAS, Georges, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, 1980, p. 198-221.
- , et HAUDRICOURT, André-Georges, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnomg Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, vol. 32, n° 351-352, 1952, p. 19-27 et n° 353-354, 1952, p. 168-180.
- CONSTANTIN, Nathalie et WAHLI, Walter, *La Nutrigénomique dans votre assiette. Les gènes ont aussi leur part du gâteau...*, Bruxelles, De Boeck éditions, 2011.
- COOK, Ian, CROUCH, David, TAYLOR, Stefen et RYAN, James R. (dir.), *Cultural Turn/ Geographical Turns*, London, Chapman, 2000.
- CORBEAU, Jean-Pierre et POULAIN, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2008.
- COSTON (DE), Adolphe, *Histoire de Montélimar et des principales familles qui ont habité cette ville*, Montélimar, Bourron, 1883, t. II. COUTAU-BÉGARIE, Hervé, *Traité de stratégie*, Paris, Economica, 1999.
- CROUZET-PAVAN, Élisabeth, *Le Mystère des rois de Jérusalem*, Paris, Albin Michel, 2013.
- CROWFORD, Osbert Guy S. et KEILLER Alexander, *Wessex from the Air*, Oxford, OUP, 1928.
- C SERGO, Julia et LEMASSON, Jean-Pierre, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008.
- DA LAGE, Antoine et MÉTAILLIÉ, Georges (dir.), *Dictionnaire de biogéographie végétale*, Paris, CNRS éditions, 2000.
- DARDEL, Éric, *L'Homme et la Terre. Nature de la réalité géographique*, Paris, PUF, 1952 ; rééd. Paris, éditions du CTHS, 1990.
- DAUM, Pierre, *Immigrés de force. Les travailleurs indochinois en France (1939-1952)*, Arles, éditions Solin, 2009.
- DAUPHINÉ, André, *Géographie fractale*, Paris, Hermès/Lavoisier, 2012.

- DAVODEAU, Hervé, « La dimension spatiale de l'action paysagère », *Annales de géographie*, n° 679, 2011, p. 246-265.
- DAWS, Gavan, *Shoal of Time: A History of Hawaiian Islands*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1968.
- DE KONINCK, Rodolphe, « Les politiques de développement agricole en Malaysia ou l'impatience de l'État tutélaire », *Archipel*, vol. 31, n° 1, 1986, p. 131-153.
- , « La paysannerie comme fer de lance territorial de l'État : le cas de la Malaysia », *Cahiers de sciences humaines*, vol. 22, n° 3-4, 1986, p. 355-370.
- , *Malaysia. La dualité territoriale*, Paris, Belin/La Documentation française, 2007.
- DELÉTANG, Henri (dir.), *L'Archéologie aérienne en France*, Paris, Errance, 1999.
- DE LUMLEY, Henry (dir.), *Le Beau, l'Art et l'Homme*, Paris, CNRS éditions, 2014.
- DENIKER, Joseph, *Les Races et les peuples de la terre*, Paris, Masson, 1926.
- DESCOLA, Philippe, *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1986.
- , « L'explication causale », dans DESCOLA, Philippe, *Les Idées de l'anthropologie*, Paris, Armand Colin, 1988, p. 11-59.
- DICKIE, John, *Delizia! Une histoire culinaire de l'Italie*, Paris, Payot & Rivages, coll. « Petite bibliothèque Payot », 2010.
- DI MOIA, John, *Reconstructing Bodies: Biomedicine, Health, and Nation-Building in South Korea since 1945*, Standford, Stanford University Press, 2013.
- DION, Roger, *Le Val-de-Loire. Étude de géographie régionale*, Tours, Arrault, 1933.
- , « Querelle des Anciens et des Modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, Paris, vol. 61, n° 328, 1952, p. 417-431.
- , *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, chez l'auteur, 1959.
- DIREN Provence-Alpes-Côte d'Azur, *Guide de bonnes pratiques. Aide à la prise en compte du paysage dans les études d'impact de carrières et du milieu naturel en Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Aix-en-Provence, DIREN, 2006.
- DÖGEN, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994.
- DUBOST, Françoise, *Vert patrimoine. La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994.
- DUHART, Frédéric, « Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe : la naissance du foie gras moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle) », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 9-12.
- DUMAS, Alexandre, *Mon dictionnaire de cuisine*, Paris, 10/18, 1998.
- DUPARC-QUIOC, Suzanne, *La Chanson d'Antioche*, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1978.
- , « La Chanson d'Antioche (de Richard le Pèlerin et Graindor de Douai) », dans RÉGNIER-BOHLER, Danièle (dir.), *Croisades et pèlerinages. Récits, chroniques et voyages en Terre sainte (XI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 1997, p. 25-171.

- DUPUIS, Jacques, *L'Asie méridionale*, Paris, PUF, 1969.
- DUROUSSEAU, Thierry, *Une cité industrielle en Camargue. Salin-de-Giraud*, Marseille, Parenthèses/CAUE 13/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- ECONOMIC PLANNING AGENCY, *Chusu-kanrikino ni kansuru chosa [A Study on the economic management function]*, Tôkyô, 1964 (J).
- EDELBLUTTE, Simon, « Logique exploitation ou logique de protection dans la vallée de la moyenne Moselle. Le paysage révélateur des conflits spatiaux liés à l'extraction extraction des alluvions », *Géocarrefour*, vol. 75, n° 4, 2000, p. 293-304.
- EGO, Michiko, *Daimyo no kurashi to shoku [La Vie alimentaire des seigneurs]*, Tôkyô, Dôseisha, 2002.
- EIJKHOFF, Pieter, *Wine in China*, Utrecht, Nederlands Wijn Gilde, 2000.
- EKIKEN Kaibara, *Yamato honzô [Les Simples Japonais, 1709]*, Ariake shobô, 1975.
- ELFVING-HWANG, Joanna, « Cosmetic Surgery and Embodying the Moral Self in South Korean Popular Makeover Culture », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 11, n° 24/2, 17 juin 2013, p. 1-17, [http://japanfocus.org/-Joanna-Elfvig\\_Hwang/3956](http://japanfocus.org/-Joanna-Elfvig_Hwang/3956), consulté le 27 avril 2017.
- ELIADE, Mircea, *Images et Symboles. Essais sur le symbolisme magico-religieux*, Paris, Gallimard, 1952.
- ELLIS, William, *Polynesian Researches During a Residence of Nearly Eight Years in the Society and Sandwich Islands*, Londres, Fisher, Son & Jackson, 1836, 4 tomes, trad. Société des Océanistes, Paris, 1974, 2 tomes.
- ENJALBERT, Henri, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975.
- EPSTEIN, Stephen et JOO, Rachel, « Multiple Exposures: Korean Bodies and the Transnational Imagination », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 10, n° 33/1, 13 août 2012, p. 1-16, [http://apjif.org/-rachel\\_m\\_-joo/3807](http://apjif.org/-rachel_m_-joo/3807), consulté le 27 avril 2017.
- ESTAY, Patricio (dir.), *Peuples cavaliers*, Paris, Éditions du Chêne, 2001.
- ESTRADE, Jean-Marie, *Un culte de possession à Madagascar. Le Tromba*, Paris, Anthropos, 1977.
- ETCHEVERRIA, Olivier et BRAS, Michel, « Existe-t-il un goût de l'Aubrac », *Géographie et Cultures*, n° 50, 2005, p. 63-76.
- FAURE, Alain, *Paris Carême-prenant. Du Carnaval à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette Littérature, 1978.
- FEBVRE, Lucien, *Le Rhin. Histoire, mythes et réalités*, Paris, Perrin, 1997.
- , *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire*, Paris, Albin Michel, 1922, rééd. 1970.
- FEDIDA, Pierre, « Le cannibale mélancolique », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6., « Destins du cannibalisme », 1972, p. 123-127.

- FERNANDEZ, Doreen, « Historias, Cronicas, Vocabularies: Some Spanish Sources for Research in Philippine Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 35, n° 3, 1987, p. 279-295.
- , « Culture Ingested: Notes on the Indigenization of Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 36, n° 2, 1988, p. 219-232.
- FERRIER, Jean-Paul, *La Beauté géographique ou la Métaphore des lieux*, Paris, Economica-Anthropos, 2013.
- FERRO, Marc et AYCOBERRY, Pierre (dir.), *Une histoire du Rhin*, Paris, Ramsay, 1981.
- FILSER, Marc, « Le marketing de la production d'expérience: statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.
- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- FISHER, Charles A., *South-East Asia: A Social, Economic and Political Geography*, London, Methuen & Co, 1966.
- FLORI, Jean, *Chroniqueurs et Propagandistes. Introduction critique aux sources de la Première croisade*, Genève, Droz, 2010.
- FODÉRE, Jacques, *Narration historique et topographique des convents de l'ordre Saint-François et monastères Sainte-Claire, erigés en la province anciennement appelée la Bourgogne, à présent Saint Bonaventure*, Clermont-Ferrand, Fernand Thibaut, 1861.
- FORDE, Darryl, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton & Co, 1963.
- FOULCHER DE CHARTRES, *Histoire des Croisades (1095-1127)*, trad. François Guizot; rééd. Clermont-Ferrand, Paleo, 2004.
- FRONTIN, *Les Stratagèmes*, Paris, Economica, 1999.
- FUKUDA, Ikuhiro, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké: imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire » dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.
- , « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923: modernisation et popularisation du nouveau Tokyo », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29.
- FUMEY, Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éditions Sciences humaines, 2008.
- , *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- GADILLE, Rollande, *Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles Lettres, 1967.
- GADIOT, Gérard, *En Camargue*, Grenoble, Arthaud, 1968.
- GAIGNEBET, Claude et FROMENTIN, Marie-Claude, *Le Carnaval. Essai de mythologie populaire*, Paris, Payot, 1979.
- GARCIA, Jean-Pierre, « "Le vin et le lieu". La construction des terroirs et des climats viticoles », *Histoire antique et médiévale*, hors-série n° 20, 2009, p. 74-79.

GAUCHON, Christophe, « Les sites naturels classés entre 1906 et 1930 dans les Alpes du Nord : entre tourisme et protection, bilan et actualité », *Revue de géographie alpine*, vol. 90, n° 2, 2002, p. 15-31.

GELÉZEAU, Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, Paris, CNRS Éditions, 2003.

—, « Quand le luxe standard fabrique la ville. Construction urbaine et grands hôtels à Séoul », p. 55-76 ; « Les grands hôtels à Séoul. Au cœur des dynamiques métropolitaines », p. 101-120 ; « Espaces d'ailleurs, théâtres de prestige. Grands hôtels et sociabilités séouliennes », p. 191-206 ; dans Thierry Sanjuan (dir.), *Les Grands Hôtels en Asie. Modernité, dynamiques urbaines et sociabilités*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003.

GÉLY, Jean-Pierre et LORENZ, Jacqueline (dir.), *Carriers et bâtisseurs de la période préindustrielle. Europe et régions limitrophes*. Paris, CTHS, 2011.

GENPAKU, Sugita, *Rangku koto hajimé [L'Origine des études hollandaises]*, éd. Tomio Ogata, Tokyo, Iwanami shoten, 1959.

GENSHIN, Udagawa, *Ensei ihô meibutsu kô [Réflexion sur les spécialités médicales de l'Occident lointain]*, éd. Masaharu Endo, Tokyo, Kagaku shoin, 2009.

GENSHÔ, Mukai, « Hôchû biyô wamei honzô » [L'appellation japonaise des simples pour réserver dans la cuisine, 1694], dans M. Ueno et M. Yoshi (dir.), *Shokumotsu honzô hon taisei Kyoto*, Rinsen shoten, 2007, vol. 7.

GENTULUCCI, Umberto *et al.*, « Westernization of the Filipino population resident in Rome : obesity, diabetes and hypertension », *Diabetes/Metabolism. Research and Reviews*, vol. 24, n° 5, 2008, p. 364-370.

GIBBS, Phillip, *Building a Malay House*, Singapore, OUP, 1987.

GIRARD, René, *Mensonge romantique et vérité romanesque*, Paris, Grasset, 1961.

GIROIR, Guillaume, *La Province du Shandong. Étude géographique d'une province chinoise*, thèse sous la dir. de Paul Claval, université Paris-Sorbonne, 1994.

—, « Vin, mondialisation et civilisation en Chine », *Douro. Estudos & Documentos*, vol. 13, 2002, p. 255-283 (consultable en ligne). actes du symposium international « La vigne et le vin dans le monde », université de Porto (Portugal), septembre 2001, <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/9597.pdf>, consulté le 27 avril 2017.

—, « L'entreprise Changyu, acteur majeur de la construction du système viti-vinicole émergent en Chine », *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, numéro spécial, ISSN 1982-5838, vol. 8, n° 3, octobre 2014, p. 211-237, (consultable en ligne), actes du colloque international « Vin, Patrimoine, Tourisme, Développement », Florianopolis (Brésil), décembre 2013, chaires Unesco « Culture et Traditions du Vin » (université de Bourgogne) et « Culture, Tourisme, Développement » (université Panthéon-Sorbonne), université fédérale du Parana, <http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/373/379>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le fait viti-vinicole en Chine dans le champ des sciences humaines et sociales. Premiers résultats et programme de recherche », actes de la conférence annuelle de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), Mendoza (Argentine),

9-14 novembre 2014, <http://dx.doi.org/10.1051/oivconf/201407010>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le marché du vin en Chine : Entre ivresse et réalités », dans LEGOUY, François, BOULANGER, Sylvaine (dir.) *Atlas sur la vigne et le vin dans la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015, p. 164-165.

GLABER, Raoul, *Histoires*, trad. et éd. Mathieu Arnoux, Turnhout, Brepols, 1996.

GOGUEY René et CORDIER Alexandra, *Photographie aérienne et archéologie. Une aventure sur les traces de l'humanité*, Paris, Infolio éditions, 2015.

GOIFFON, Marie et CONSALÈS, Jean-Noël, « Le massif des Calanques (Marseille-Cassis) et la pointe des Châteaux (Saint-François, Guadeloupe). Périmètres d'intervention et mesures de protection sur deux grands sites littoraux périurbains », *Méditerranée*, n° 105, 2005, p. 29-35.

GONDET, Sébastien, « Stratégies d'exploitation de la pierre à Persépolis. Nouvelles données archéologiques », *Iranica Antiqua*, n° 50, 2015, p. 279-331.

GORDON, Bertram M., « Shifting Tastes and Terms: The Rise of California Cuisine », *Revue française d'études américaines*, vol. 27, n° 1, février 1986, p. 109-126.

634

GOULART, Simon, *Mémoires de l'Etat de France sous Charles neufiesme contenant les choses les plus notables, faictes et publiées tant par les catholiques que par ceux de la Religion, depuis le troisieme edict de pacification fait au mois d'aoust 1570 jusques au regne de Henri troisieme et reduits en trois volumes*, éd. Heinrich Wolf, Meidelbourg, s.l. [Genève?], 1758, t. I.

GOURBIN, Patrice, *Les Monuments historiques de 1940 à 1959. Administration, architecture, urbanisme*, Rennes, PUR, 2008.

GOUROU, Pierre, « Civilisations et géographie humaine en Asie des moussons », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, vol. 44, n° 2, 1951, p. 467-475.

—, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, n° 51, 1955, p. 125-130.

—, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine », 1982.

—, *Riz et Civilisation*, Paris, Fayard, 1986.

GRANOVETTER, Mark, « Economic action and social structure: the problem of embeddedness », *American Journal of Sociology*, vol. 91, n° 3, 1985, p. 481-510.

GREENBAUM, Lenora, « Societal Correlates of Possession Trance in South-Saharan Africa », dans Érika Bourguignon (dir.), *Altered States of Consciousness and Social Change*, Columbus, Ohio State Univ Press, 1973, p. 39-57.

GRESCOE, Taras, *La Mer engloutie. Le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète?*, Lausanne, Éditions Noir sur Blanc, 2010.

GUÉMÉNÉ, Daniel, GUY, Gérard et FAURE, Jean-Michel, « Foie gras, gavage et bien-être animal : vers un peu d'objectivité ! Le point sur l'évolution des pratiques de production et les acquis de la recherche », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 81-87.



GUÉRAUD, Jean, *La Chronique lyonnaise (1536-1562)*, éd. Jean Tricou, Lyon, Imprimerie Audin, 1929.

GUÉRAICHE, William, « Un peuple de migrants », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

GUTERSOHN, Heinrich, *Geographie der Schweiz*, t. I, *Alpen. Wallis, Tessin, Graubünden*, Bern, Kümmerly & Frey, 1964.

GUY, Gérard et GUÉMENÉ, Daniel, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 1-8.

HAGENMEYER, Heinrich, *Chronologie de la première croisade (1094-1100)*. *Revue de l'Orient latin*, VI, VII et VIII, Paris, E. Leroux, 1902, rééd. Georg Olms Verlag, Hildesheim/New York, 1973.

HAKUSEKI, Arai, « Sairan igen » [Examen critique des dires des étrangers, 1708], dans *id.*, *Seiyō kibun [Échos d'Occident]*, Tokyo, Heibonsha, 1968.

HANCOCK, David, *Oceans of wines. Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, New Haven/London, Yale University Press, 2009.

HANNICKEL, Erica, *Empire of Vines. Wine culture in America*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2013.

HANSEN, Michel, « Viandes et nourriture dans le “Gargantua” ou les métamorphoses du banquet », dans *Bulletin de l'Association d'étude sur l'humanisme, la Réforme et la Renaissance*, vol. 26, n° 1, 1988, p. 5-22.

HATON, Claude, *Mémoires contenant le récit des événements accomplis de 1553 à 1587, principalement dans la Champagne et la Brie*, éd. Félix Bourquelot, Paris, Imprimerie impériale, 1857, t. I.

HAUDRICOURT, André-Georges, *La Technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987.

—, et HÉDIN, Louis, *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, 1943.

HAZEBROUCQ, Jean-Marie, « De l'espace touristique à la destination touristique, un “territoire” qui se projette », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I, *Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 7-25.

HEIDEGER, Martin, *Être et Temps [Sein und Zeit, 1927]*, trad. François Veizin, Paris, Gallimard, 1986.

HELDAL, Tom et STOREMYR, Per, « The Quarries at the Aswan West Bank », dans BLOXAM, Elizabeth, HELDAL, Tom et STOREMYR, Per (dir.), *Characterisation of Complex Quarry Landscapes: An Example from the West Bank Quarries Aswan*, Oslo, Quarryscapes Report: Project Quarryscape-Geological Survey of Norway, 2007, p. 69-141, [http://www.quarryscapes.no/text/publications/qs\\_del4\\_report\\_lr.pdf](http://www.quarryscapes.no/text/publications/qs_del4_report_lr.pdf), consulté le 27 avril 2017.

- HERBIN, Carine et ROCHARD, Joël, *Les Paysages viticoles*, Bordeaux, Éditions Féret, 2006.
- HINNEWINKEL, Jean-Claude, *Les Terroirs viticoles. Origines et devenir*, Bordeaux, Éditions Féret, 2004.
- , « L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale », *Méditerranée*, n° 109, 2007, <http://mediterranee.revues.org/106>, consulté le 27 avril 2017.
- , « Les terroirs vitivinicols : des systèmes géographiques complexes », *Historiens & Géographes*, n° 404, 2008.
- HITSUDAI, Hitomi, *Honchô shoku kagami [Encyclopédie des aliments du pays, 1698]*, vol. 1, Tokyo, Heibonsha, 1976.
- HOLBROOK, Morris. B et HIRSCHMAN, Elizabeth. C., « The Experiential Expects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 2, 1982, p. 132-140, [http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook\\_-\\_10.pdf](http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf), consulté le 27 avril 2017.
- HOTYAT, Micheline, « Espaces et milieux forestiers : des systèmes en perpétuelle transformation », dans JOSEPH, Philippe (dir.), *Écosystèmes forestiers des Caraïbes*, Paris, Karthala, 2009, p. 33-50.
- , « Intérêt de l'approche systémique pour l'étude de formations végétales en milieux forestiers : l'exemple de la forêt de Fontainebleau », *VertigO, La revue électronique en sciences de l'environnement*, hors-série n° 14, 2012, <https://vertigo.revues.org/12446>, mis en ligne le 18 septembre 2012, consulté le 27 avril 2017.
- , « Impact des activités touristiques en forêt de Fontainebleau du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours : exemples des séries artistiques et de la platière d'Apremont », *Bulletin de l'Association de géographes français : Géographies*, vol. 90, n° 2, 2013, p. 219-231.
- , « La forêt de Fontainebleau : grès d'hier et d'aujourd'hui », dans CORVOL, Andrée, DEREIX, Charles, GRESSER, Pierre, LORMANT, François, ROCHEL, Xavier (dir.), *Regards sur la forêt*, Paris, L'Harmattan, 2014, p. 101-110.
- HOUZARD, Gérard, *Les Massifs forestiers de Basse-Normandie. Brix, Andaines et Écouves. Essai de biogéographie*, thèse sous la dir. d'André Journaux, université de Caen, 1980, 2 tomes, 667 p.
- HUETZ DE LEMPS, Alain, PITTE, Jean-Robert, PLANHOL (DE), Xavier, et al., *Les Vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, 1990.
- HUETZ DE LEMPS, Christian, « Populations indigènes et maladies nouvelles au moment de la découverte », dans BUCHET, Christian (dir.), *L'Homme, la santé et la mer. Actes du colloque international tenu à l'Institut catholique de Paris les 5 et 6 décembre 1995*, Paris, Honoré Champion, 1997, p. 231-251.
- HUETZ DE LEMPS, Paul, *Les Français. Acteurs et spectateurs de l'histoire d'Hawaï (1837-1898)*, thèse sous la dir. d'Yves-Marie Bercé, Paris, d'École nationale des chartes, 2001, 2 tomes.
- HUMBERT, André, *Campagnes andalouses et colons castillans. Paysages d'un front pionnier entre Grenade et Jaén*, Madrid, Casa de Velázquez, 1988.

- , « Géographie historique ou la dérive des systèmes géographiques », *Hérodote*, n° 74-75, 1994, p. 95-110.
- , « Los paisajes agrarios de España : una mirada desde el aire », dans MOLINERO, Fernando, OJEDA, Juan-Francisco et TORT, Joan (dir.), *Los Paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*, Madrid, ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2011, p. 169-180.
- , *Le Géographe et le Tapis volant*, Madrid, Casa de Velázquez, 2012, 187 p.
- HUSSON, Jean-Pierre, « Représentations et images des villes de la Renaissance : l'exemple des cartes de Nancy », Nancy, *Annales de l'Est*, n° 1, 2014, p. 223-239.
- HUYNH, Thuy, AARNINK, André, DRUCKER, Adam, et VERSTEGEN, Mark, « Pig Production in Cambodia, Laos, Philippines, and Vietnam : A Review », *Asian Journal of Agriculture and Development*, vol. 3, n° 1-2, 2006, p. 69-90.
- ISHIGE, Naomichi, *L'Art culinaire au Japon*, trad. Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, 2012.
- IMADA, Yōzō, *Edo no honya san [Les Librairies à Edo]*, Tōkyō, Heibonsha, 2009.
- IMAIZUMI, Genkichi, *Zoku rangaku no ie Katsuragawa no hitobito [Les Katsuragawa, une famille d'hollandiste. Suite]*, Tōkyō, Shinozaki shorin, 1968.
- IWASHITA, Tetsunori et MAEHIRA, Fusa-aki (dir.), *Kinsei Nihon no kaigai jōhō [Les Informations sur le monde extérieur au Japon de l'époque moderne]*, Tōkyō, Iwata Shoin, 1997.
- JACOB-ROUSSEAU, Nicolas, et ROUSSEAU-JACOB, Isabelle, « Les carrières, un paysage des rives fluviales ? », dans Maurice Bernadet et Antoine Frémont (dir.), *Fleuves et Territoires*, actes des 7<sup>e</sup> rencontres de Mâcon, 13-14 septembre 2012, Mâcon, IRVSM, 2014, p. 293-312.
- JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, coll. « Sociétés », 2009.
- JACQUOT, Anne-Cécile, « Quelle gouvernance des projets d'ouverture et d'extension de carrières ? », *Projets de paysage*, juillet 2010, [http://www.projetsdepaysage.fr/fr/quelle\\_gouvernance\\_des\\_projets\\_d\\_ouverture\\_et\\_d\\_extension\\_de\\_carrieres\\_2010\\_s.p](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/quelle_gouvernance_des_projets_d_ouverture_et_d_extension_de_carrieres_2010_s.p).
- JEANNERET, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.
- JIGYŌKAI, Kaikoku Hyakunen Kinen Bunka *Sakoku jidai Nihonjin no kaigai chishiki [Les connaissances des Japonais sur le monde extérieur durant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Kangensha, 1953.
- JOKEN Nishikawa, *Kai tsūshō kō [Notes sur les relations commerciales avec la Chine et les Barbares]*, Kyoto, 1695.

- JOLIET, Fabienne, « Identification plastique et interprétation culturelle du vignoble », *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation*, actes du Colloque international de Fontevraud, les 2, 3 et 4 juillet 2003, p. 85-90.
- JOYES, Claire, *Les Carnets de cuisine de Monet*, Paris, Éditions du Chêne, 1989.
- JUNIEN, Claudine, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire. Terrains génétiques et nutrition*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2003.
- JÜNGER, Ernst, *Le Boqueteau 125* [1932], Paris, Payot & Rivages, 1995.
- JUVIN, Hervé, *La Grande Séparation. Pour une écologie des civilisations*, Paris, Gallimard, 2013.
- KATŌ, Shūichi, *Le Temps et l'Espace dans la culture japonaise*, Paris, CNRS éditions, 2009.
- KAUFMAN, Jean-Claude, *La Guerre des fesses. Minceur, rondeurs et beauté*, Paris, JC Lattès, 2013.
- KENNEDY, Raymond, « A Survey of Indonesian Civilization », dans MURDOCK, George Peter (dir.), *Studies in the Science of Society: Presented to Galloway Keller in celebration of his completion of Thirty Years as Professor of the Science of Society in Yale University*, New Haven/London, Yale University Press/Humphrey Milford-Oxford University Press, 1937, p. 267-297.
- KIM, Eun-shil, « The Politics of the Body in Contemporary Korea [Introduction to the special issue] », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, 2009, p. 5-14.
- KIM, Yeran, « Idol Republic: The Global Emergence of Girl Industries and the Commercialization of Girl Bodies », *Journal of Gender Studies*, vol. 20, n° 4, 2011, p. 333-345.
- KIM, Youngseok, *The Social Foundation of Luxury Good Obsession in South Korea*, mémoire de maîtrise sous la dir. de Chandler Rosenberger, Waltham, Brandeis University, 2011.
- KOO, Hagen, « Luxury, Well-being and Class Distinction in Korea », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 10 octobre 2010.
- KOO, Se-Woong, « Dressing the Korean Body: Fashion, Luxury and Nation Reconsidered », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 22 février 2013. (© ksw crc 130222)
- KOTOSUGA, Tanigawa, *Wakun no shiori* [Le Guide des mots japonais, 1887], éd. Shin-ichi Ôtomo, Tokyo, Ozora sha, 1998.
- KUYKENDALL, Ralph Simpson, *The Hawaiian Kingdom, 1778-1893*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1966-1968, 3 tomes.
- LACHIVER, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*. Paris, Fayard, 1997.
- , *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.
- LACOSTE, Yves, « Editorial : à quoi sert le paysage? », *Hérodote*, n° 7, 1977, p. 3-41.

- LANDON, Norbert, *L'Évolution contemporaine du profil en long des affluents du Rhône moyen. Constat régional et analyse d'un hydrosystème complexe, la Drôme*, thèse sous la dir. de Jean-Paul Bravard, université Paris-Sorbonne, 1999.
- LANOË, Catherine, « L'invention de la peau. Les techniques de blanchiment du visage à l'époque moderne », *Communications*, vol. 81, n° 1, « Corps et techniques, dir. Georges Vigarello, 2007, p. 107-120, [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm\\_05888018\\_2007\\_num\\_81\\_1\\_2462](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_05888018_2007_num_81_1_2462), consulté le 27 avril 2017.
- LAPSLEY, James T., *Bottled Poetry: Napa Winemaking from Prohibition to the Modern Area*, Berkeley, University of California Press, 1996.
- LARDON, Sylvie, FRIEDBERG, Claudine, LAMOTTE, Sandrine, MATHIEU, Nicole et OSTY, Pierre-Louis, *Usages des sols. Pratiques d'éleveurs, représentation de la nature et dynamique des milieux et des ressources*, rapport final de recherche du programme PIE Environnement, Paris, Vie et Société/CNRS éditions, 1996.
- LAURENT, Xavier, *Grandeur et misère du patrimoine. D'André Malraux à Jacques Dubamel (1959-1973)*, Paris, École nationale des chartes-Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2003.
- LAVILLE, Bettina, « Du ministère de l'impossible au ministère d'État », *Revue française d'administration publique*, n° 134, 2010, p. 277-311.
- LAW, Lisa, « Home Cooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong », *Cultural Geographies*, vol. 8, n° 3, 2001, p. 264-283.
- LAZZAROTTI, Olivier, *Des lieux pour mémoires. Monument, patrimoine et mémoires-Monde*, Paris, Armand Colin, 2012.
- LEE, Seung-Hwan, « The Social Meaning of the Body in Confucian Tradition: Between Moral and Political Power », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 5-29.
- LEEM, So Yeon et PARK, Jin Hee, « Rethinking Women and their Bodies in the Age of Biotechnology: Feminist Commentaries on the Hwang Affair », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 9, n° 2, 2008, p. 9-26.
- LEGOUY, François, « Les mises en scène paysagères traditionnelles et nouvelles de la vigne et du vin », communication au colloque international « De Jules Guyot à Robert Parker. 150 ans de construction des territoires du vin », organisé par la chaire Unesco « Culture et traditions du Vin », Dijon, 13-15 novembre 2008.
- , « Les héritages paysagers de la viticulture dans le Val-de-Loire d'Orléans à Tours et ses abords périphériques », *Projets de paysage*, n° 15, janvier 2012, [http://www.projetsdepaysage.fr/fr/les\\_heritages\\_paysagers\\_de\\_la\\_viticulture\\_dans\\_le\\_val\\_de\\_loire\\_d'Orleans\\_a\\_Tours\\_et\\_ses\\_abords\\_peripherique](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/les_heritages_paysagers_de_la_viticulture_dans_le_val_de_loire_d'Orleans_a_Tours_et_ses_abords_peripherique), consulté le 27 avril 2017.
- , et BOULANGER, Sylvaine, *Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015.
- LENGEREAU, Éric, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 1997, vol. 53, n° 1, p. 112-123.
- LERAT, Serge, « L'introduction du maïs hybride dans les pays de l'Adour », *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 32, n° 2, 1961, p. 97-117.

- LEROI-GOURHAN, André, *Le Geste et la Parole*, Paris, Albin Michel, t. I, *Technique et Langage*, 1964, t. II, *Mémoire et Rythmes*, 1965.
- LESPEZ, Laurent (dir.), *Paysages et gestion de l'eau. Sept millénaires d'histoire de vallées et de plaines littorales en Basse-Normandie*, Caen, bibliothèque du pôle rural n° 3, Presses universitaires de Caen/MRSH, 2012.
- LESTRINGANT, Frank, « L'Histoire de la mappemonde papistique », *Comptes rendus des séances de l'Académie des inscriptions et belles-lettres*, vol. 142, n° 3, 1998, p. 699-730.
- , « Le Cannibale et la Marmite », dans GOMEZ-GÉRAULT, Marie-Christine et LESTRINGANT, Frank (dir.), *D'encre de Brésil. Jean de Léry, écrivain*, Orléans, Paradigme, 1999, p. 39-63.
- LÉVÊQUE, Christian, *L'écologie est-elle encore scientifique?*, Paris, Éditions Quæ, 2013.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, t. I, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.
- LI, Hua, LI, Jiagui et YANG, Hecai, « Review of Grape and Wine Industry Development in Recent 30 Years of China's Reforming and Opening-up », *Modern Food Science and Technology*, vol. 25, n° 4, 2009, p. 341-347 (en chinois).
- LI, Zhengping, *Chinese Wine*, Cambridge, CUP, 2011.
- LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris, Robert Laffont, 1972.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie, *L'Enotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles : analyse et bilan*, Bordeaux, Éditions Féret, 2009.
- LOISEAU, Bernard, *L'Envolée des saveurs*, Paris, Hachette-Michel Lafon, 1991.
- LOMBARD, Denys, « Pour une histoire des villes du Sud-Est asiatique », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 25, n° 4, juillet-août 1970, p. 842-856.
- , « Le sultanat malais comme modèle socio-économique », dans LOMBARD, Denys et AUBIN, Jean (dir.), *Marchands et hommes d'affaires asiatiques dans l'océan Indien et la mer de Chine (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1988, p. 117-124.
- , *Le Carrefour javanais. Essai d'histoire globale*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1990, 3 tomes.
- LOUP, Jean, *Pasteurs et agriculteurs valaisans*, Grenoble, Allier, 1965.
- LUCIUS, André, « Le vignoble alsacien », *Annales de géographie*, vol. 31, n° 171, 1922, p. 205-214.
- LÜER, Manfred et DURST, Andreas, *Rheingau mit Mittelrhein. Weine. Winzer. Weinlandschaften*, Frankfurt am Main, Scherz, 2009.
- LUKACS, Paul, *American Vintage. The Rise of American Wine*, New York, Houghton, 1985.
- LUQUIN, Elisabeth, « De l'espagnol au multilinguisme », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 287-306.
- LUSSAULT, Michel, *L'Homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, 2007.

- MA, Eun Jeong, « The Medicine Cabinet: Korean Medicine Under Dispute », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 3, 2010, p. 367-382.
- MABY, Jacques, « L'espace œnologique. Les nouveaux territoires humains du vin », *Revista Universum*, vol. 2, n° 19, 2004, p. 94-109.
- , « Le vin, argument identitaire du paysage », actes des journées d'études de Société géographique italienne « Pour une nouvelle géographie du vin », Rome, janvier 2004.
- MCCRACKEN, Robert D., « Lactase Deficiency: An Example of Dietary Evolution », *Current Anthropology*, n° 12, 1971, p. 479-517.
- MALET, Nicole, *Dieu selon Calvin. Des mots à la doctrine*, Lausanne, L'Âge d'homme, 1977.
- MALGORN, Arnaud, *Recettes littéraires. Crustacés, poissons de rivière et de mer*, Paris, Mercure de France, 1998.
- MALINGREY, Philippe, *Introduction du droit de l'environnement*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2011.
- MALINOWSKI, Bronislaw, *Une théorie scientifique de la culture et autres essais* [1944], Paris, François Maspéro éditeur, 1968.
- MARLORIN, Augustin, *Remonstrance a la Royne mère du roy, par ceux qui sont persecutez pour la parole de dieu. En laquelle ils rendent raison des principaux articles de la religion, et qui sont aujourd'huy en dispute*, Paris, A. M., 1561.
- MARSHALL, Alfred, *Principes d'économie politique* [*Principles of economics*, 1890], Paris/London, Gordon & Breach, 1971.
- MARSDEN, William, *The History of Sumatra* [1811], introduction de John Bastin, Singapore, Oxford University Press, 1986.
- MARTIN, Ambroise (dir.), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 3<sup>e</sup> édition, 2001.
- MARTINO (DE), Ernesto, *La Terre de remords*, Paris, Gallimard, 1966.
- MATEJOWSKY, Ty, « SPAM and Fast-food "Glocalization" in the Philippines », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 10, n° 1, 2007, p. 23-41.
- , « Jolly Dogs and McSpaghetti: Anthropological Reflections on Global/Local Fast-Food Competition in the Philippines », *Journal of Asia-Pacific Business*, vol. 9, n° 4, 2008, p. 313-328.
- , « Fast Food and Nutritional Perceptions in the Age of "Globesity": Perspectives from the Provincial Philippines », *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, vol. 17, n° 1, 2009, p. 29-49.
- , « The Incredible, Edible *Balut*, Ethnographic Perspectives on the Philippines' Favorite Liminal Food », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 16, n° 3, 2013, p. 387-404.
- MATHÉ, Thierry, FRANCOU, Aurée et HÉBEL, Pascale, « Restauration collective au travail : Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale », CREDOC, n° 277, août 2015.



- MATHEVET, Raphaël et BOUSQUET, François, *Résilience et Environnement*, Paris, Buchet-Chastel, 2014.
- MATHIEU, Marcel, *Formations géographiques militaires (1696-1966). Pages d'histoire*, Joigny, Publication de l'Amicale des géographes militaires, 1997.
- MAUDET, Jean-Baptiste et PITTE, Jean-Robert (préface), *Terres de taureaux. Les jeux taurins de l'Europe à l'Amérique*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010.
- MCCOY, Elin, *The Emperor of Wine: The Rise of Robert M. Parker, Jr., and the Reign of American Taste*, New York, Harper Collins Publishers, 2005.
- MEADOWS, Fiona et BOUISSON, Michel (dir.), *Voyage au cœur de la cuisine de rue*, Paris, Éditions Alternatives, 2013.
- MELLET, Caroline et MELLET Paul-Alexis, « La "marmitte renversée" : construction discursive et fonctionnement argumentatif d'une insulte dans les polémiques des guerres de religion (1560-1600) », *Argumentation et analyse du discours*, n° 8, 2012, <http://aad.revues.org/1273>.
- MENOZZI, Marie-Jo (dir.), *Les Jardins dans la ville entre nature et culture*, Rennes, PUR, 2014.
- MERLEAU-PONTY, Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.
- MIGNON Christian, *Campagnes et paysans de l'Andalousie méditerranéenne*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1981.
- MILNER, Anthony, *The Malays*, Chichester, Wiley-Blackwell, 2011.
- MIURA, Atsushi, *Fasuto fūdoka suru nihon [La fast-foodoïsation du Japon]*, Tōkyō, Yōsensha, 2004.
- MOINE (LE), Robert, *Hierosolomytana expeditio*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III. MONTAIGLON (DE), Anatole, *Recueil de poésies françaises des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles. Morales, facétieuses, historiques*, Paris, P. Jannet, 1855 ; rééd. A. Franck, 1876, t. IV, p. 51-65.
- MONTAIGNE (DE), Michel, *Essais*, éd. Maurice Rat, Paris, Garnier, 1962, t. I, livre I, CCCI. MONTENAT, Christian et BARRIER, Pascal, « Les anciennes carrières de Vigny (Vexin). Valorisation d'un site géologique majeur », *Géosciences*, n° 7-8, 2008, p. 64-69.
- MORLEY, Ian, « Modern Urban Designing in the Philippines, 1898-1916 », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 3-42.
- NAGAZUMI, Yōko, *Shuinsen* [bateaux munis d'une licence à cachet vermillon], Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 2001.
- NAUDOT, Carle, *Camargue et Gardians* [1947], Arles, Actes Sud/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- NICOLAS, Laurence, *Beauduc. L'utopie des gratte-plages*, Marseille, Images en manœuvres éditions, 2008.

- NIEUHOFF, Johan, *Voyages and Travels to the East Indies, 1653-1670*, introduction par Anthony Reid, Singapore, OUP, 1988.
- NOGENT (DE), Guibert, *Historia quae dicitur Gesta Dei per Francos*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Imprimerie royale, 1879, t. IV.
- NOZAWA, Joji, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême. Le rôle de la VOC dans l'expansion orientale du vin aux Temps modernes*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université de Paris-Sorbonne (à paraître).
- , « Wine-drinking Culture in Seventeenth Century Japan: The Role of Dutch Merchants » dans RATH, Eric C. et ASSMANN, Stephanie (dir.), *Japanese Foodways, Past & Present*, Urbana, University of Illinois Press, 2010, p. 108-125.
- , « Wine as a Luxury at the Dutch Factory in Japan During the Second Half of the 18<sup>th</sup> Century » dans RITTERSMA, Rengenier C. (dir.), *Luxury in the Low Countries*, Bruxelles, Pharo Publishing, 2010, p. 85-106.
- OCAMPO, Anthony, *The Latinos of Asia: How Filipino Americans break the rules of race*, Palo Alto, Stanford University Press, 2016.
- O'HARE, Daniel, « Interpreting the cultural landscape for tourism development », *Urban Design*, vol. 2, n° 1, 1997, p. 33-54.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et Cultures*, n° 7, 1993, p. 75-92.
- OOI, Jin-Bee, *Peninsular Malaysia: Land, People and Economy in Malaya*, New York, Longman, 1976.
- Oranda-jin Nihon tokai-ki* [*Le Voyage maritime des Hollandais vers le Japon*], s.l., 1766.
- OTTO, Hans-Jürgen, *Écologie forestière*, Paris, Institut pour le développement forestier, 1998.
- OWEN, Jeanne, *A Wine Lover's Cook Book*, New York, M. Barrows & Cie, 1940.
- PALMER, Margaret A., BERNHARDT, Emily S., SCHLESINGER, William H., ESHLEMAN, Keith N., FOUFOULA-GEORGIU, Efi, HENDRYX, Michael S., *et al.*, « Mountaintop Mining Consequences », *Science*, vol. 327, n° 5962, 2010, p. 148-149.
- PANTE, Michael, « Urban Mobility and a Healthy City. Intertwined Transport and Public Health in American-Colonial Manila », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 73-101.
- PASTOUREAU, Michel et SIMONNET, Dominique, *Le Petit Livre des couleurs*, Paris, Éditions du Panama, 2005.
- , *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Seuil, 2013.
- PASHENKO, Olga « Le jardin partagé est-il un paysage? », *Projets de paysage*, juillet 2011, [http://www.projetsdepaysage.fr/fr/le\\_jardin\\_partage\\_est\\_il\\_un\\_paysage\\_](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/le_jardin_partage_est_il_un_paysage_), consulté le 27 avril 2017.

- PAUL-LÉVY, Françoise, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Études vietnamiennes*, n° 3-4, « Pratiques alimentaires et identités culturelles », 1997, p. 163-204.
- PAULET, Jean-Pierre, *Les Représentations mentales en géographie*, Paris, Anthropos, 2002.
- PÉ, Marie-Pierre, « Principaux éléments du marché du foie gras », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 19-22.
- PEARSON, Bruce, *La Camargue*, Paris, Gallimard/Conservatoire du littoral, 1997.
- PECH, Pierre, *Les Milieux rupicoles. Les enjeux de la conservation des sols rocheux*, Versailles, Quæ, 2013.
- PÉDELABORDE, Pierre, *Le Climat du Bassin parisien*, Paris, Éditions M.-Th. Génin, 1958.
- PELLETIER, Philippe, « Paysages sans paysans : le cas du Japon », *Annales de géographie*, vol. 99, n° 553, 1990, p. 305-327.
- PERRET, Daniel, *La Formation d'un paysage ethnique. Batak et Malais de Sumatra Nord-Est*, Paris, Presses de l'École française d'Extrême-Orient, 1995.
- PERUSSIS (DE), Loys, *Discours des guerres du comté de Venayscin et de la Provence. Ensemble quelques incidentz*, Avignon, Pierre Roux, 1563.
- PICON, Bernard, *L'Espace et le Temps en Camargue* [1978], Arles, Actes Sud, 2008.
- PIJASSOU, René, *Le Médoc. Un grand vignoble de qualité*, Paris, Tallandier, 1980.
- PILOT DE THOREY, Jean Joseph Antoine, *Usages, fêtes et coutumes existant ou ayant existé en Dauphiné*, Grenoble, Drevet, 1882.
- PINARD, Jacques, *L'Archéologie industrielle*, Paris, PUF, 1985.
- PINCHEMEL, Philippe et Geneviève, *La Face de la Terre. Éléments de géographie*, Paris, Armand Colin, 1997.
- PINNEY, Thomas, *A History of Wine in America*, 1999, t. I, *From the Beginnings to Prohibition*, 2005, t. II, *From Prohibition to the Present*, Berkeley, University of California Press.
- PISE (DE LA), Joseph, *Tableau de l'histoire des princes et principauté d'Orange*, Den Haag, Imprimerie de T. Le Maire, 1639.
- PITHOU, Nicolas, *Histoire ecclésiastique de l'Église de la ville de Troyes, capitale du comté et du pays de Champagne*, Paris, BnF, coll. « Dupuy », ms. 698.
- PITTE, Jean-Robert, *Histoire du Paysage français. De la préhistoire à nos jours* [1983], Paris, Tallandier, 2001.
- , « Vignobles et vins du Japon », *Annales de géographie*, vol. 92, n° 510, 1983, p. 172-199.
- , *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.
- , *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
- , « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'Aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, 1993, p. 19-22.

- , *Histoire du paysage français*, Paris, Pluriel, 1994.
- , « Naissance et expansion des restaurants », dans FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 767-778.
- , (dir.), *Géographie historique et culturelle de l'Europe. Hommages au professeur Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, 1997.
- , « Pour en finir avec le pseudo-terroir. Les vrais facteurs de la qualité du vin », dans HUMBERT, André et ARNOULD, Évelyne, *Pratiques anciennes et genèse des paysages. Mélanges de géographie historique à la mémoire du professeur Jean Peltre*, Nancy, université de Nancy 2, 1997, p. 195-212.
- , « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, vol. 110, n° 621, 2001, p. 487-508.
- , *Philippe Lamour (1903-1992). Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, 2002.
- , « Ordre et désordre au Japon. La maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », dans COLLIGNON, Béatrice et STASZAK, Jean-François (dir.), *Espaces domestiques*, Paris, Bréal, 2004, p. 211-224.
- , « Le foie gras, tradition juive », *Le Monde des religions*, n° 8, 1<sup>er</sup> novembre 2004.
- , *Bordeaux, Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette Littératures, 2005.
- , « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Forêt et Chasse (X<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-134.
- , *Le Désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009.
- , *Le Génie des lieux. Pour la géographie*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- , *Bordeaux/Burgundy. A Vintage Rivalry*, trad. M. B. DeBevoise, Berkeley, University of California Press, 2012.
- , « La géographie historique et culturelle en France », *Bulletin de la Société géographique de la Chine*, n° 50, 2013, p. 1-19.
- , « L'éloge de la cuisine amoureuse du vin », *Revue du vin de France*, n° 583, juillet-août 2014, p. 34.
- POIDEBARD Antoine, *La Trace de Rome dans le désert de Syrie. Du limes de Trajan à la conquête arabe. Recherches aériennes (1925-1932)*, Paris, Geuthner, 1934.
- POUILLON, Jean, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, « Destins du cannibalisme », 1972, p. 9-26.
- POUJADE, Robert, *Le Ministère de l'Impossible*, Paris, Calmann-Lévy, 1975.
- POULAIN, Jean-Pierre, « La cuisine c'est plus que des recettes! », *Les Études vietnamiennes*, n° 125-126, « Pratiques alimentaires et identités culturelles. Le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam Hanoi », 1997, p. 31-126.
- , « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 34, n° 5, 1999, p. 271-280.

- , *Manger aujourd'hui*, Toulouse, Privat, 2001.
- , *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.
- , *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.
- PROVOST, Sylvain, « Les acteurs de la préservation des sites : les inspecteurs des sites », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 32-33.
- QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.
- RANZAN, Ono, *Honzô kômoku keimô [Éclaircissement pour la pharmacopée, 1803-1805]*, Tokyo, Heibonsha, 1991.
- , « Yamato honzô hisei » [Les simples Japonais, version critiquée et corrigée, 1810], dans Ekiken Kaibara, *Ceuvres complètes d'Ekiken*, Tokyo, Kokusho kankôkai, 1973.
- , *Seihin taigo [Rencontres (face à face) avec les invités occidentaux, 1746]*, Tokyo, Nichiran gakkai/The Japan-Netherlands Institute, 1978.
- READ, Charles (dir.), « La Saint-Barthélemy à Orléans, racontée par Johann Wilhelm von Botzheim, étudiant allemand, 1572 », dans *Bulletin de la Société de l'histoire du protestantisme français*, 1872, t. XXI, p. 345-392.
- RECHER, Jean, *Le Grand Métier. Journal d'un capitaine de pêche de Fécamp*, Paris, Plon, coll. « Terre Humaine », 1977.
- REID, Anthony, *Southeast Asia in the Age of Commerce, 1450-1680*, 1988, t. I, *The Lands Below the Winds*, 1993, t. II, *Expansion and Crisis*, New Haven/London, Yale University Press.
- REITEL, François, « La viticulture dans la vallée allemande de la Moselle », *Annales de géographie*, vol. 70, n° 379, 1961, p. 287-299.
- RÉJALOT, Michel, *Les Logiques du château. Filière et modèle vitivinicole à Bordeaux (1980-2003)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 2007.
- RHEE, Seung Chul, DONG, Eun Sang et YOON, Eun Sik, « Photogrammetric Facial Analysis of Attractive Korean Entertainers », *Aesthetic Plastic Surgery*, vol. 33, n° 2, 2009, p. 167-174.
- RIGAL, Nathalie, *La Naissance du goût*, Paris, Noésis, 2000.
- RILEY SMITH, Jonathan, *The First Crusade and the Idea of Crusading*, London, The Athlone Press, 1986.
- , *The First Crusaders, 1095-1131*, Cambridge, CUP, 1997.
- ROCHÉ, Jean et AUBRY, Chantal, *Salins de Camargue. Territoires convoités*, Arles, Actes Sud, 2009.
- , *Camargue. Land art*, Arles, Actes Sud, 2010.

- ROCHEL, Xavier, « Jardins et chènevières du village lorrain d'après les cartes et plans anciens », *Le Pays lorrain*, 112<sup>e</sup> année, vol. 96, n° 1, 2015, p. 43-48.
- ROCHER, Alain, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans LE BLANC, Charles et ROCHER, Alain (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal, 1996, p. 229-297.
- ROGER, Alain, *Court traité du paysage*, Paris, Gallimard, 1997.
- ROBEQUAIN, Charles, *Le Monde malais*, Paris, Payot, 1946.
- RORDORF, Bernard, « La transformation de l'espace habité », *Bulletin du centre protestant d'études*, vol. 27, n° 4, 1975, p. 5-39.
- ROSE, Brian, « No More Whining about Geographical Indications: Assessing the 2005 Agreement between the United States and the European Community on the Trade in Wine », *Houston Journal of International Law*, vol. 29, n° 3, 2007, p. 732-770.
- ROSNAY (DE), Joël, *Le Macroscop*, Paris, Seuil, 1977.
- ROUCHE, Michel, « Cannibalisme sacré chez les croisés populaires », dans HILAIRE, Yves-Marie (dir.), *La Religion populaire. Aspects du christianisme populaire à travers l'histoire*, Lille, Presses de l'université de Lille 3, 1981, p. 29-41.
- ROUDIÉ, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 1994.
- , « Vous avez dit "château" ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de géographie*, vol. 109, n° 614-615, 2000, p. 415-425.
- ROUGIER, Henri (dir.), *Les Hauts-de-Chamossan*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2012.
- , *La Suisse et ses paysages*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2013.
- , *60 lieux à découvrir en Suisse*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2015.
- ROWLANDS, Mike et FULLER, Dorian, « Moudre ou faire bouillir ? Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud », *Techniques & Cultures*, n° 52-53, 2009, p. 120-147.
- ROY-CAMILLE, Christian, et MARIE, Annick, *Les Meilleures Recettes de la cuisine antillaise*, Paris, Éditions Fleurus, 2000.
- RUBENSTEIN, Jay, « Cannibals and Crusaders », *French Historical Studies*, vol. 31, n° 4, 2008, p. 525-552.
- SAHLINS, Marshall, *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, 1980.
- SAISUKE, Yamamura, *Teisei zôyaku sairân igen [Examen critique des dires des étrangers, édition révisée et augmentée, 1802]*, Tokyo, Seishisha, 1979.
- SALOMÉ, Karine, « Lectures du paysage et construction identitaire : l'exemple des îles bretonnes », dans DEMARTINI, Anne-Emmanuelle et KHALIFA, Dominique (dir.),

- Imaginaire et sensibilités au XIX<sup>e</sup> siècle. Études pour Alain Corbin*, Paris, Créaphis, 2005, p. 51-60.
- SÁNCHEZ-PALENCIA, FRANCISCO-JAVIER, OREJAS, Almudena, FERNÁNDEZ-POSSE, María-Dolores, RUIZ DEL ÁRBOL, María et SASTRE, Ines, « Las Médulas (León, Spain). A Rural and Mining Landscape », dans BARTELS, Christoph, RUIZ DEL ÁRBOL, María, LONDEN (VAN), HELEEN et OREJAS, Almudena (dir.), *Landmarks. Profiling Europe's Historic Landscapes*, Bochum, Deutsches Bergbau-Museum Bochum, 2008, t. I, p. 113-124.
- SANSOT, Pierre, *La France sensible*, Seyssel, Champ Vallon, 1985.
- SARVIS, Shirley et THOMPSON, Robert, *American Wines and Wine Cooking*, Des Moines, Creative Home Library, Meredith Corporation, 1973.
- SAUMADE, Frédéric, *Des sauvages en Occident. Cultures taurines en Camargue et en Andalousie*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1994.
- SAUVIN, Georges, *Un royaume polynésien. Les îles Hawaiï*, Paris, Plon, 1893.
- SAUTTER, Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, n° 16, 1979, p. 41-67.
- SCHIRMER, Raphaël, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.
- , « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans WOLIKOW, Serge et JACQUET, Olivier (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 91-108.
- SCHMUSCH, Rainer, « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France », dans BARA, Olivier et RAMAUT, Alban (dir.), *Généalogies du romantisme musical français*, Paris, Vrin, 2012, p. 196-207.
- SCHNITZLER, Bernadette, « Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle », *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, <http://alsace.revues.org/1062>, mis en ligne le 1<sup>er</sup> septembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- SCHÖMANN, Karin, *Weinbau und Fremdenverkehr an der Mittelmosel, Flußlandschaft zwischen Persistenz und Überformung*, Koblenzer Geographisches Kolloquium, 2001, p. 132-143.
- SCHOONMAKER, Franck, *Through Europe on Two Dollars a Day*, New York, McBride, 1927.
- , et MARVEL, Tom, *American Wines*, New York, Duell, Sloan & Pearce, 1941.
- SÉBILLOT, Paul, *Le Folklore de France*, t. I, *Le Ciel et la Terre*, chapitre IV « Les rochers et les pierres », Paris, Librairie orientale et américaine - E. Guilmoto, 1904.
- SÉMAH, François, SÉMAH, Anne-Marie et Djubiantono, Tony, *Ils ont découvert Java*, Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, 1990.
- SERRES (DE), Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* [Paris, Abraham Saugrain, 1603], Arles, Actes Sud, 1996.
- SHIGA, Shigetaka, *Nihon fûkei ron [Des paysages nippons]*, Tôkyô, Seikyô sha, 1894.



- SHIN, Dongwon, « How Commoners Became Consumers of Naturalistic Medicine in Korea, 1600-1800 », *East Asian Sciences, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 275-301.
- SIGURET, Philippe, « Les acteurs de la préservation des sites : un grand témoin », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 29-31.
- SIMEON, Jacky, *De l'eau, des taureaux et des hommes*, Arles, Actes Sud, 2004.
- SIMIEN, Frédéric, *La Camargue. Fille du Rhône et de la mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2010.
- , *Saintes-Maries-de-la-Mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2012.
- SORRE, Maximilien, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Armand Colin, 1943.
- SPECHT, Hiltrud, *Stein & Wein am Mittelrhein. Steine. Böden. Terroir. Landschaft, Geologie und Boden*, St. Goar, Mittelrhein-Wein, 2010.
- STEINBERGER, Michaël, *Au Revoir to All That. Food, Wine and the End of France*, New York/Berlin/London, Bloomsbury, 2009.
- STEWART, Julian Haynes, *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press, 1955.
- SUNGOOK, Hong (dir.), *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 2, n° 1 (numéro spécial) « The Hwang Scandal and Human Embryonic Stem-Cell Research », 2008, p. 1-17.
- SUN TSE, *L'Art de la guerre*, Paris, Pocket coll. « Agora-Les Classiques », 1993.
- TACH, Liz, « Wine Drinking in America Today », <https://theconversation.com/wine-drinking-in-america-today-35104>, mis en ligne le 26 décembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- TAKASE, Koichiro, « Iezusukai Nihon kanku [La province jésuite du Japon] », dans *Iwanami kôza Nihon tsûshi [Cours sur l'histoire du Japon]*, Tôkyô, Iwanami shoten, t. XI, 1993.
- , *Kirishitan jidai taigai kankei no kenkyû [Étude sur les relations extérieures à l'époque chrétienne au Japon]*, Tôkyô, Yoshikawa kôbunkan, 1994.
- TANAKA-VAN DAALLEN, Isabel, « The Hôchûzensho and Dutch Cuisine » dans YANAI, Kenji (dir.), *Nagasaki dejima no shokubunka (Les Mœurs alimentaires à Deshima, Nagasaki)*, Sasebo, Shinwa Ginkô, 1993.
- THOMAS, Frédéric et BONNEUIL, Christophe, « L'introduction du maïs hybride en France : une technologie fordiste », dans BONNEUIL, Christophe, DENIS, Gilles et MAYAUD, Jean-Luc (dir.), *Sciences, recherches et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Versailles/Paris, Quæ/L'Harmattan, 2008, p. 155-180.

- THOUVENOT, Claude, *Le Pain d'autrefois. Chronique alimentaire d'un monde qui s'en va*, Paris, Rombaldi, 1978.
- TISSIER, Jean-Louis, s.v. « Paysages », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, p. 697-701.
- TOBIN, Joseph (dir.), *Re-made in Japan*, New Haven/London, Yale University Press, 1992.
- TRICART, Jean, « Le vignoble alsacien », *L'Information géographique*, vol. 13, n° 1, 1949, p. 21-27.
- TROCHET, Jean-René, PÉRU, Jean-Jacques et ROY, Jean-Michel (dir.), *Jardinages en région parisienne (XVII-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Créaphis, 2002.
- TUDEBOLD, Pierre, *Petri Tudebodi, Historia de Hierosolymitano itinere*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, Paris, 1844-1895, t. III.
- UENO, Akiko, *Rangaku ni okeru seiyō shoku bunka kenkyū. Kōsei shinpen wo chūshin to shite* [Recherche sur la culture de l'alimentation occidentale dans les études hollandaises], thèse, Kitakyushu, université de Kitakyushu (Japon), 2009.
- VANDENBERG, Vincent, *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2014.
- VAN DER YEUGHT, Corinne, « Les apports du développement durable au management stratégique des destinations touristiques », communication à la XVII<sup>e</sup> conférence annuelle de l'Association internationale de management stratégique (AIMS), Nice, 2008.
- VAN GENNEP, Arnold, *Manuel du folklore français contemporain*, t. I, *Les Cérémonies périodiques cycliques. Carnaval, Carême, Pâques*, Paris, A. et J. Picard, 1947-1949.
- VAN HAMME, Marie, *La Camargue*, Marseille, Éditions Gramond, 2010.
- VÉNARD, Marc, « La fraternité des banquets », dans MARGOLIN, Jean-Claude et SAUZET, Robert (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Actes du colloque de Tours 1979, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 137-145.
- VERSCHUER (VON), Charlotte, *Le Riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France/Institut des hautes études japonnaises, 2003.
- VIDAL DE LA BLACHE, Paul, *Tableau de la géographie France*, Paris, Hachette, 1903.
- VILLIERS DU TERRAGE, Édouard, *L'Expédition d'Égypte. Journal d'un jeune savant engagé dans l'état-major de Bonaparte (1798-1801)*, Paris, Cosmopole, 2001.
- VIOLIER, Philippe et ZARATE, Antonio Manuel, « Politiques urbaines du tourisme » dans DUHAMEL, Philippe et KNAFOU, Rémy, *Mondes urbains du tourisme*, Paris, Belin, 2007, p. 143-150.
- VIOLIER, Philippe, « Proposition pour un modèle d'analyse des lieux touristiques », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I,

- Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 26-37.
- VINKLER, Isabelle, « Gestion du couvert et régénération de la hêtraie : les intérêts d'un abri léger », *Revue forestière française*, vol. 57, n° 2, 2005, p. 159-174.
- VIRET, Jérémie, « Les "murs de mer" de la côte levantine », *Méditerranée*, vol. 104, 2005, p. 15-24.
- VIRET, Pierre, *La physique papale, faite par manière de devis, et les tiltres des dialogues*, Genève, De l'Imprimerie de Jean Gerard, 1552.
- VITTE Pierre, *Les Campagnes du Haut-Apennin. Évolution d'une société montagnarde*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1986.
- VOISIN DE LA POPELINIÈRE, Lancelot, *La vraye et entiere histoire des troubles et choses memorables advenues tant en France qu'en Flandres et pays circonvoisins, depuis l'an 1562. Comprinse en quatorze livres*, pour Pierre Davantes, Basle, B. Germain, 1572, p. 241-242.
- VOLODARSKI, Richard, BERTHOLET, Guilhem et GREVET, Alexandre, *Monter son « food truck »*. *Mode d'emploi*, Paris, Eyrolles, 2015.
- VOLVEY, Anne, « L'espace vu du corps », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux*, Paris, Belin, 2000, p. 319-332.
- , CALBÉRAC, Yann et HOUSSAY-HOLZSCHUCH, Myriam, « Terrains de je. (Du) sujet (au) géographique », *Annales de géographie*, vol. 5-6, n° 687-688, 2012, p. 5-23.
- WALLACE, Alfred Russel, *The Malay Archipelago* [1869], introduction de John Bastin, Singapore, OUP, 1986.
- WATERS, Alice, *Chez Panisse: Menu Cookbook*, New York, Random House, 1982.
- WATSUJI, Tetsurō, *Fūdo. Le Milieu humain* [Fūdo, 1935], trad. et éd. Augustin Berque, Paris, CNRS éditions, 2011.
- WILHELMUS TYRENSIS, *Chronicon*, éd. Robert Burchard Constantijn Huygens, Hans Eberhard Mayer, Gerhard Rösch, Turnhout, Brepols, 1986.
- WINSTEDT, Richard, *The Malays: A Cultural History*, London, Routledge & Kegan Paul, 1947; rééd. 1972.
- WOO, Keong Ja, « The Beauty Complex and the Cosmetic Surgery Industry », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 52-82.
- YANAGITA, Kunio, *Meiji Taishō shi sesō hen* [Notes sur les mœurs et la société aux époques Meiji et Taishō], Tōkyō, Asahi shinbun sha, 1931.
- , *Shokumotu to shinzō* [Le Cœur et la Nourriture], Tōkyō, Sōgen sha, 1948.
- YASUNAO, Oka (dir.), *Kiyō gundan* [Les Propos sur la région de Nagasaki, (1716?)], Tokyo, Kondō shuppansha, 1974.

YOON, Jeon-Ro, CHO, Sung Kyum et JUNG, Kyu Won, « The Challenges of Governing Biotechnology in Korea », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 335-448.

YOSHIMI, Shunya et BUIST, David, « “America” as Desire and violence: Americanization in Postwar Japan and Asia During the Cold War », *Inter-Asia Cultural Studies*, vol. 4, n° 3, 2003, p. 433-450.

YU-JOSÉ, Lydia, « Le destin croisé des Philippines et du Japon », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

ZIYADI, Mohamed, *Vie rurale et aménagement des pentes dans l'Anti-Atlas occidental, Maroc*, Nancy, Presses universitaires de Nancy/Éditions universitaires de Lorraine, 2013.

## CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

- © Serge Chapuis, p. 17.
- © André Humbert/CMIFM, p. 89.
- © René Berton et André Humbert, p. 90, 96, 98, 100.
- © André Humbert/Casa de Velázquez, p. 91, 94, 103, 105.
- © André Humbert et Colette Renard/CMIFM, p. 92.
- © André Humbert et Colette Renard, p. 95, 104.
- © Philippe Boulanger/ministère de la Défense, p. 128.
- © Hugh Clout, p. 137, 140, 143.
- © PNRG/SIG/Isenmann, p. 170.
- © Nicolas Jacob-Rousseau, p. 186.
- © Musée d'Art et d'Histoire de Genève, p. 190.
- © Jean-Pierre Huchon, p. 210, 211.
- © Micheline Hotyat, p. 220, 225.
- © Raphaël Mathevet et François Bousquet, p. 222.
- © Olivier Sevin, p. 241-243.
- © Henri Rougier, p. 248, 251, 252, 254.
- © François Legouy, p. 257, 272.
- © Sébastien Dallot, p. 258, 261, 262.
- © Vincent Marcilhac, p. 276, 278, 279, 281, 283-286.
- © Guillaume Giroir, p. 290, 293, 294, 297, 305, 306.
- © Raphaël Schirmer, p. 320-322.
- © Vincent Moriniaux, p. 336.
- © Guy Chemla, p. 376-377, 389, 395.
- © Jean-Pierre Poulain, p. 422.
- © Johannes Zielke, p. 444.
- © Françoise Ardillier-Carras, p. 447, 448, 452 (fig. 4a.), 456.
- © Thor, p. 452 (fig. 4b.).
- © Flora Sheng-Hua Cheng, p. 488, 490, 493, 502.
- © Alan R.H. Baker, p. 520.
- © Jean-Pierre Bartoli, p. 558-559.
- © Olivier Etcheverria, p. 564, 566.
- © Kazutoshi Abe, p. 592.
- © Mamiko Nakamura, p. 606, 612.

D.R. p. 167, 171, 172, 176, 192, 216, 512, 514, 521.

Les directeurs du volume et les auteurs remercient Véronique Lahaye, cartographe à l'université Paris-Sorbonne, pour la réalisation et l'harmonisation des cartes et illustrations graphiques.



## TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos de Guy Savoy.....	7
Préface de Barthélémy Jobert.....	9
Entretien avec Jean-Robert Pitte Propos recueillis par Jérôme Tadié, Henri Desbois & Valérie Gelézeau, le 11 mars 2016 .....	15
Parcours de Jean-Robert Pitte.....	41
Publications de Jean-Robert Pitte .....	55

### PREMIÈRE PARTIE VARIÉTÉS PAYSAGÈRES

Formes fossiles dans les paysages André Humbert .....	87
Une approche fractale de la beauté des paysages André Dauphiné.....	107
Le paysage et le militaire Philippe Boulanger.....	115
From history to heritage: the legacy of <i>La grande reconstruction</i> around the Lys valley Hugh Clout.....	135
Des paysages ambigus : les « sites et monuments naturels » en France (1906-2016) Jean-René Trochet .....	153
Un paysage construit... et menacé, la Camargue Sylvie Brunel .....	165
Carrières et paysages. Réflexions sur la pierre apparente et la roche occultée dans les paysages contemporains Nicolas Jacob-Rousseau .....	181
Le potager, bel objet géographique Jean-Pierre Husson.....	201
Perturbations des milieux forestiers et de leurs marges, quelle cicatrisation ? Micheline Hotyat.....	219
Existe-t-il une originalité des paysages malais ? Olivier Sevin .....	229



DEUXIÈME PARTIE  
DES VIGNES ET DES VINS

Une commune suisse et son vignoble : Chamoson (valais) Henri Rougier .....	247
Les paysages et les mises en scène paysagères viti-vinicoles dans les grandes vallées fluviales : les exemples français et allemands Sylvaine Boulanger, Sébastien Dallot & François Legouy .....	255
Tequila Entre patrimonialisation et valorisation touristique Vincent Marcilhac .....	275
La région vitivinicole de Yantai (Shandong, Chine), futur « Bordelais oriental » ? Exploration géographique et critique d'une antonomase Guillaume Giroir .....	287

656

TROISIÈME PARTIE  
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

Pour une géographie des sauces au vin Raphaël Schirmer .....	311
Pour une géographie des bonbons. Le lieu et le produit : Le cas des confiseries traditionnelles en France Vincent Moriniaux .....	327
Cuisines de la mer... Alain Miossec .....	341
Le canard de barbarie, la pékinoise et le magret, la révolution silencieuse du mulard Paul Claval .....	349
Le développement des <i>food trucks</i> à Paris Guy Chemla .....	363

QUATRIÈME PARTIE  
L'ALIMENTATION :  
ENTRE HISTOIRE, CULTURES ET SOCIÉTÉS

Nourritures interdites : des Croisés cannibales ? Élisabeth Crouzet-Pavan .....	399
En dialogue avec la géographie : l'espace social alimentaire Jean-Pierre Poulain .....	411
Fantasmes alimentaires dans le temps des guerres de Religion : manger ou ne pas être mangé Denis Crouzet .....	427

L'art du toast à l'arménienne : le boire et le manger dans le pays de Noé Françoise Ardillier-Carras .....	441
Kava, Whisky et Cognac : boissons fortes et déclin des « indigènes » hawaïens au XIX <sup>e</sup> siècle Christian Huetz de Lempis .....	461
Les Philippines, carrefour culturel et culinaire Yves Boquet .....	471
La géographie culturelle du riz à Taïwan Flora Sheng-hua Cheng & Patricia Nguyen .....	487

CINQUIÈME PARTIE  
GÉOGRAPHIES SENSORIELLES

The sights and sounds of amateur musical societies in provincial France during the nineteenth century Alan R. H. Baker .....	507
Lettre à Jean-Robert Pitte pour une géographie sensorielle de la beauté coréenne Valérie Gelézeau .....	529
Petite géographie de l'œuvre de Berlioz Jean-Pierre Bartoli .....	549
Paysage, atmosphère gastronomique et notoriété festive : la recette de la construction d'une destination touristique gourmande ? Les exemples de Saint-Tropez et Mykonos Olivier Etcheverria .....	561

SIXIÈME PARTIE  
KALÉIDOSCOPE JAPONAIS

La connaissance du vin par les Japonais aux XVII <sup>e</sup> et XVIII <sup>e</sup> siècles Joji Nozawa .....	579
Les plus grandes villes du Japon et le système urbain japonais du point de vue des sièges sociaux et des succursales des grandes entreprises privées en 2010 Kazutoshi Abe .....	589
Paysage japonais avec pin obligé Pierre Brunel .....	599
Gastronomie, culture et paysages Le lien médial de l'homme à son alimentation à travers l'exemple japonais Nicolas Baumert & Ikuhiro Fukuda, illustrations Mamiko Nakamura .....	601
Bibliographie générale .....	521
Crédits iconographiques .....	653
Table des matières .....	655



## TABULA GRATULATORIA

Kizutoshi Abe  
Françoise Ardillier-Carras  
Lorenzo Bagnoli  
Alan R.H. Baker  
Jean-Pierre Bartoli  
Nicolas Baumert  
Jean-Pierre Besancenot  
Jacques Bonnet  
Yves Boquet  
Philippe Boulanger  
Sylvaine Boulanger  
Pierre Brunel  
Sylvie Brunel  
Maurice Burac  
Alain Cazenave-Piarrot  
Guy Chemla  
Aidan Cheney-Linch  
Flora Sheng-hua Cheng  
Paul Claval  
Hugh Clout  
Denis Crouzet  
Élisabeth Crouzet-Pavan  
Sébastien Dallot  
André Dauphiné  
Pierre Demeulenaere  
Henri Desbois  
Bernard Dézert  
Gérard-François Dumont  
Marie-José Ehrmann  
Olivier Etcheverria  
Olivier Forcade  
Éric Fouache  
Ikuhiro Fukuda  
Marc Galochet  
Alain Gascon  
Valérie Gelézeau  
Isabelle Géneau de Lamarlière  
Guillaume Giroir  
Christian Giusti  
Micheline Hotyat  
Alain Huetz de Lemp  
Christian Huetz de Lemp  
Gérard Hugonie  
André Humbert

Jean-Pierre Husson  
Nicolas Jacob-Rousseau  
Jacqueline Jalta  
Barthélémy Jobert  
Philippe Le Gal  
Tristan Lecoq  
François Legouy  
Bertrand Lemartinel  
Michel Lesourd  
André Louchet  
Guy Mainet  
Vincent Marcilhac  
Robert Marconis  
Didier Margot  
Louis Marrou  
Gilles Martinet  
Alain Miossec  
Vincent Moriniaux  
François Moureau  
Robert Moutard  
Patricia Nguyen  
Joji Nozawa  
Victor Piganiol  
Jean-Pierre Poulain  
Henri Rougier  
Guy Savoy  
Olivier Sevin  
Raphaël Schirmer  
Florence Smits  
Baptiste Surun  
Jérôme Tadié  
Jean-Luc Tardivat  
Nicola Todorov  
Jean-René Trochet  
Barthélémy Valla  
Emmanuel Veron  
Michel Vrac

Académie des sciences morales et politiques  
Librairie de la Droguerie de Marine  
Université Paris-Sorbonne  
Université Paris-Sorbonne Abu Dhabi  
UFR de Géographie de l'université Paris-Sorbonne  
Société de géographie