

**« *Les plaisirs du sens* »**

*Pépites alimentaires et intimes  
glanées au cours de la vie  
d'un chercheur en sciences sociales*

***Par Bertil Sylvander***  
*(ancien Directeur de Recherches  
à l'INRA)*

**2007-2013**

## Sommaire

<i>Préface</i>	3
<i>Introduction</i>	7
<i>Voyage en gros</i>	9
<i>Le couscous noir</i>	11
<i>Ma dentiste et la bio</i>	13
<i>Tâter un calendos</i>	15
<i>L'abricot et les origines de la cuisine</i>	17
<i>Une soupe aux choux et un bon morceau de lard</i>	19
<i>Non ! Ce n'est pas du pâté !</i>	21
<i>Mon bébé et moi, à l'aube de l'humanité</i>	23
<i>Une « vraie » pizza di Napoli</i>	25
<i>Tue cochon</i>	27
<i>Amour et crustacés</i>	29
<i>Un méchoui ruineux !</i>	31
<i>Comment se débarrasser d'un Brunost ?</i>	33
<i>Ce que je veux, c'est des pieds paquets !</i>	35
<i>Un festin chez les pauvres ?</i>	37
<i>Bort med Sillen !</i>	39
<i>Accéder à la conscience...</i>	41
<i>L'objectivité du chercheur</i>	43
<i>Bombance en Alsace</i>	45
<i>Mondialisation et poissonnerie</i>	47
<i>Le F'tour</i>	49
<i>Un baptême au surströming</i>	51
<i>Burp !</i>	53
<i>Nuit blanche à Berlin</i>	55
<i>« On n'est pas des canarts ! »</i>	57
<i>Réception à Shao shin</i>	59
<i>Pétris de contradictions !</i>	61
<i>Terroir en deçà... Terroir au-delà. ..</i>	63
<i>Aquaculture ou tradition ?</i>	65
<i>Un bon duvet bien chaud</i>	67
<i>Les scouts sont de grands sportifs !</i>	69
<i>L'épicerie mozabite</i>	71
<i>Conclusion</i>	73

# Préface

Par Gilles Allaire<sup>1</sup>

Au cours de sa carrière à l'INRA, Bertil Sylvander, était un chercheur accompli dans le domaine de l'économie politique de la qualité, pas un économiste en chambre (ou « en fauteuil », comme on dit en anglais), mais un chercheur de terrain, familier des entreprises de la chaîne alimentaire, pionnier dans la réalisation d'enquêtes auprès des consommateurs sur leur appréhension de la qualité, attentif aux pratiques changeantes des acteurs économiques. Un observateur.

Je retrouve, dans les courts récits qu'il nous livre ici et pour lesquels il m'a demandé d'écrire la préface, l'observateur curieux d'explorer des voies inattendues.

J'ai partagé avec lui plusieurs terrains de recherche. Nous avons eu l'occasion de réaliser ensemble, au début des années 1990, des « entretiens » avec des « acteurs » dans le cadre d'une « étude de cas » portant sur la « vente directe » de produits fermiers. C'était dans les Pyrénées, à Luz-Saint-Sauveur, le pays Toy, un pays de moutonniers, connus pour leur produit de tradition locale, le mouton de Barèges, un mouton gras. Ce produit fait aujourd'hui l'objet d'une AOC, ce qui n'était pas le cas à l'époque. Cependant, dommage pour ce mouton, la mode n'était pas au gras. Les agneaux broutards de retour d'estive, à l'automne, se vendaient mal. Les bouchers maquignons locaux étaient des intermédiaires obligés d'un circuit de vente comportant souvent un assez grand nombre d'intermédiaires. Toutefois, dans le bouillonnement de projets d'initiative locale des années 1980, le conseiller agricole du canton avait lancé l'idée d'une coopérative d'éleveurs pour organiser une vente directe des agneaux aux consommateurs, à un moment où le congélateur était devenu la nouvelle providence des foyers, en particulier dans les zones rurales. Les principaux engagés dans l'affaire étaient des « néo-ruraux », héritiers de 1968, relativement acceptés, dans un pays fermé.

La coopérative fût finalement un échec. Alors qu'on étudie généralement les succès, nous témoignions

---

<sup>1</sup> Gilles Allaire est Directeur de Recherches à l'INRA

d'un échec, ce qui nous excitait, lorsque nous essayions d'en saisir la dynamique. Je me rappelle du voyage de retour d'une de nos séries d'enquêtes, nous déroulions les faits : la manifestation lors d'une fête de la Saint Michel, au retour d'estive, où les bergers avaient organisé une vente directe sauvage au grand dépit des bouchers et des notables, qui ne pouvaient néanmoins pas ne pas soutenir les éleveurs du canton ; l'organisation de la coopérative avec un hiatus entre la commission chargée de l'agrément qualité des agneaux formée par des éleveurs de moutons et la commission chargée de la vente dans les villes du piémont, dans laquelle dominaient les néoruraux ; le camion frigorifique offert par les notables pour permettre le transport des carcasses d'agneaux jusqu'aux cités urbaines, où elles étaient découpées directement chez une des personnes du groupe d'acheteurs, le monopole local des bouchers étant ainsi préservé.

Ce camion nous est vite apparu comme une la clé objective de l'histoire et autour de lui, nous avons pu imaginer, de façon qui nous entraînait souvent dans des fous rires, les représentations légitimes ou non des différents acteurs de l'histoire ; en particulier la volonté inavouée des notables qui en leur offrant le camion éloignaient de la vallée les initiateurs du projet. Ce camion est arrivé dans les récits recueillis pour rapprocher les éleveurs des consommateurs lointains, point de départ de ce qui pouvait être une belle histoire ; il faut retourner les récits, refaire le trajet du camion vers son origine, pour qu'il apparaisse comme l'instrument de l'échec de ce projet.

L'observation est l'art du rapprochement. Cela vaut pour tous les arts de la représentation, la poésie, peinture, le land art, le théâtre ou le clown comme pour le travail du chercheur qui interprète les agencements sociaux. Il y a des cadres théoriques, des doctrines, des visions qui pré-assemblent les faits. Mais, on le sait, ceux-ci sont têtus et n'entrent pas dans les idées toute faites ! Pas plus que d'art, il n'y a pas de science sans intuition (l'art brut du rapprochement), sans imagination et sans émotions. On cite souvent Baudelaire qui, magnifiant l'intelligence du poète, écrivait « *l'imagination est la*

*plus scientifique des facultés, parce que seule elle comprend l'analogie universelle, ou ce qu'une religion mystique appelle la correspondance. »*

L'observation appuyée par l'imagination se produit dans des contextes différents, que forment entre autres les communautés scientifiques ou artistiques. Le contexte des observations faites dans cet ouvrage est celui d'une série d'émissions radiophoniques, la forme est celle d'un billet, court récit avec une chute qui en délivre le sens. Tout en renvoyant souvent à l'actualité, ces récits puisent leur matière dans la vie de chercheur et de voyageur de l'auteur. Il nous dit que la mémoire fait le tri dans la suite des événements. Ce tri s'organise sans doute dans le fond de la mémoire où se forme le sens intime, mais aussi il se réalise dans les rapprochements qui se font au moment (et dans le contexte) où se tisse le récit et se constitue le sens qu'à présent lui donne l'auteur.

Ces récits nous laissent aussi entrevoir l'intime de l'auteur. Ils nous renseignent ainsi sur les voyages et les attaches de Bertil Sylvander, ses attaches suédoises, méditerranéennes... et gersoises, ces dernières les plus récentes. Ce nouveau pays où, dit-il : « je me suis contenté de vivre » et, du moins je le crois, qui l'a aussi contenté. Cela fait plus de 30 années qu'il y habite. Il exerce maintenant des activités locales, près de Lombez. C'est assurément une preuve d'attachement à ce coin du Gers.

Néanmoins, liberté il faut garder. C'est sans doute par antiphrase qu'il faut comprendre le récit intitulé « *On n'est pas des canards* » (sic). C'est ce que s'écrie une voisine, élèveuse de canards gras (qui sont gavés avec du maïs bouilli), invitée à la table de Bertil et de son épouse suédoise, qui précisément lui avait servi du maïs bouilli à la mode de son pays. Bien qu'ayant tout fait pour se « rattraper », il s'inquiète encore, dans ce récit, d'une rumeur qui le poursuit, celle de la « famille qui mange du maïs ». Dans ce récit, il faut voir plutôt l'attachement de Bertil Sylvander à ce lieu, attachement qui ne le prive pas de toutes ses autres racines.

Au cours de sa carrière, Bertil Sylvander a défendu l'idée que le terroir, concept auquel se réfèrent les « appellations d'origine » pour les vins ou les fromages, est plus qu'une simple indication de

provenance et plus qu'une marque commerciale et qu'il recouvre des facteurs physiques et des facteurs humains, à l'origine d'une réputation. Mais quelle est l'étendue d'un terroir ? Il y a-t-il sur le sujet une vérité ? C'est le propos d'un des derniers récits de ce livre, intitulé : « *Terroir en deçà... Terroir au-delà...* ». L'auteur nous entraîne à Rochefort-sur-Loire, avec un lot d'experts à la recherche de « l'effet terroir ». Cela passe par une épreuve de dégustation, un viticulteur a vinifié séparément le produit de 8 parcelles plantées avec du Chenin et proches, quoique différant par la pente ou l'altitude. Le test s'est révélé concluant, l'effet est établi pour des parcelles de 5 ares en moyenne ; le terroir étant alors l'expression du sol, du microclimat et des pratiques adaptées à ces réalités agronomiques. L'auteur se trouve un peu plus tard de l'autre côté de l'Atlantique, dans un restaurant newyorkais, dit « français », avec un universitaire américain qui commande un « fromage de terroir », étiqueté « Brie from Old Europe ». Je laisse au lecteur découvrir les commentaires de l'auteur sur ce changement d'échelle dans le point de vue.

J'en retiendrais qu'il s'agit, là encore, d'une question d'étendue des racines.

## Introduction

Milan Kundera écrit que, si l'on met bout à bout tous ses souvenirs, même les plus fournis, on n'arrive guère à plus de quelques minutes... Etrange, non ?

Dans le bruissement ininterrompu de tous les événements que nous traversons, à chaque seconde, au sein même de nos actes, de nos sensations, de nos émotions, nous passons tout, sans en être conscients, au crible de la mémoire.

De quoi nous souvenons nous ? Mystère ! De ce qui a du sens pour nous ?

J'ai passé ma carrière à étudier les comportements de mes semblables citoyens et consommateurs, les stratégies des acteurs de l'agroalimentaire et l'action des institutions qui élaborent les politiques alimentaires. En mettant au point des corpus théoriques et des méthodes d'analyse, étudiant et comparant des résultats, publiant et discutant des articles et des thèses, on en oublie le détail qui tue et l'anecdote amusante, car c'est la loi : le chercheur doit se méfier de son ressenti et de tout ce qui peut sembler subjectif !

En même temps, on emmagasine une foule de petits événements qui prennent progressivement du sens, pour peu qu'on leur accorde une minute d'attention.

Depuis quelques années, je prends ce temps et plus je le fais, plus les secondes de vie, lentes et fulgurantes, affluent à ma mémoire ! Et il me semble que le sens qui en découle nous concerne tous. Ce sont tous ces moments d'éternité, ces tranches d'existence, ces observations que je veux aigües sur le cours de la vie que je raconte ici.

Il s'agit pour moi, qui ai bourlingué à travers le monde, qui ai visité moult entreprises et institutions, qui ai réalisé de nombreuses enquêtes sur l'économie et la sociologie de l'agro-alimentaire, qui ai dirigé des équipes de recherche sur toutes ces questions, de prendre désormais les choses moins au sérieux !

Mes petites histoires se veulent graves et légères, humoristiques et profondes, au gré des humeurs, sans ordre a priori.

Elles ont été diffusées sur Radio Mon Pais, dans le cadre d'une émission mensuelle de la mission Agrobiosciences, à Toulouse<sup>2</sup>.

L'émission, lancée par Jean-Claude Flamant en 2006, avait pour but de sensibiliser le grand public aux grandes questions de l'agriculture et de l'alimentation. On y traitait de sujets aussi divers que la technologie, l'alimentation et le sexe, le porc, le lait, les arts, les seniors, les saveurs, la consommation, la viande, l'obésité, le gaspillage ou la frugalité !

Les animateurs<sup>3</sup> rivalisaient d'érudition et d'humour, ils sollicitaient toutes sortes d'experts du monde de l'agro-alimentaire ou de la recherche, qui apportaient leur regard expert sur toutes ces questions, dans la simplicité et la concision...

Et c'est dans ce cadre que ma rubrique «*Le ventre du monde* » s'est épanouie ! Et puis, un jour de 2012, l'émission a été interrompue, suite au décès de Jean-Claude Flamant.

Le temps de la radio est fini, vive le temps de l'écrit, en hommage et souvenir fraternel à Jean-Claude.

Voici mes histoires, Régalez-vous!

---

<sup>2</sup> La Mission Agrobiosciences est un centre de débats publics, financé par le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Ministère chargé de l'Agriculture. Son objectif est de favoriser les échanges sociétaux sur des sujets à controverses concernant les avancées des sciences, le devenir du vivant, de l'agriculture et de l'alimentation.

<sup>3</sup> Sylvie Berthier, Lucie Gillot, Valérie Péan et Jacques Rochefort, de la mission Agrobiosciences. Qu'ils soient ici remerciés de leur confiance et de leurs rires !



## Voyage en gros

Me voici arrivé à l'aéroport de Chicago. Je me dirige vers la sortie. En arpentant les longs couloirs, je vois déambuler autour de moi ces fameux américains, aussi disproportionnés que leurs voitures et leurs frigidaires. Les voici, flottant dans leurs vêtements surdimensionnés : robes improbables, vagues t-shirts et shorts indéfinis. Les voici, avec leurs cornets de frites et leurs crèmes glacées !

C'est donc vrai ! Les américains sont obèses. Je m'y attendais. Tout est donc normal.

Mais quelque chose me frappe, tout de même. Qu'est-ce donc ? Voilà. C'est ça. C'est leur manière d'exister. Ils parlent haut et rient volontiers. Ils ont l'air en paix. Vautrés dans leur énormité, ils prennent toute leur place, sans culpabilité, bien convaincus de leur droit au volume, de leur droit au poids.

Oui, je vois des gens *décomplexés* (comme on dit maintenant). Or j'avais jusqu'ici la représentation qu'au-delà d'un certain volume, les gens très gros, même rieurs et avenants, éprouvaient une certaine gêne. Non pas d'être déviants : dans notre société, plus personne (à part les pauvres) ne se sent déviant. Chacun revendique le droit d'être différent, en Amérique même plus qu'ailleurs. Mais la gêne dont je parle concerne la santé. Peine à respirer, à se mettre debout. Alertes cardiaques et artères encombrées. Entraves aux simples tâches de la vie quotidienne, difficulté à se déplacer, à aller au cinéma, à entrer dans un véhicule...

Mais là, non. Pas de gêne visible.

Habité de ces pensées, je rejoins mon hôtel. A peine descendu du taxi, rebelote : je vois, descendant péniblement les quelques marches du perron, un de ces spécimens en uniforme (je veux dire : cornet de chips en main). Ça y est, je suis habitué. Tout va bien. J'entre dans le hall de l'hôtel et je tombe face à deux spécimens femelles, qui rient à gorge déployée et secouent leurs chemisiers titanesques. Je serre les dents. C'est normal. Tout va bien, me répété-je. J'avance vers la réception. Là, ils sont au moins cinq ou six ! Je me retourne vers le salon : ils sont dix ! Ils boivent des bières. Un coup d'œil vers le restaurant :

une bande d'au moins vingt obèses se dirige vers moi. Je perds mon sang froid. Au secours ! Je suis cerné. Je le savais, j'étais prévenu, et pourtant, je me suis jeté dans la gueule du loup ! Non-non. Je me ravise. Tout va bien. Ils passent sans m'aborder, toujours de bonne humeur et sympathiques. Je dirais même : encore plus sympathiques qu'à l'aéroport.

Le soir même, j'apprends par le gars de la réception que l'hôtel est un lieu de rendez vous pour obèses en voyage. Je comprends mieux. Mais je m'interroge. Je les voyais à l'aise, dans leur existence de gros. Pourquoi éprouvent-ils le besoin de se retrouver ? Certes, en Amérique, il existe des communautés pour tout. Qui se ressemble s'assemble. Contrairement à d'autres, qui sont dans le déni de leur volume, eux, ils assument ! Ils adhèrent à l'association et rencontrent leurs pairs. Et puis, on peut penser qu'ils ont des besoins spécifiques et que les chambres de l'hôtel sont équipées tout spécialement pour eux.

Complexés, décomplexés, normaux, marginaux, déviants, intégrés, rejetés ? Je ne sais pas, je ne sais plus, je suis perdu et je vais me coucher.

Dans ma chambre, le lit fait deux mètres cinquante de large.

## Le couscous noir

Dans la pièce réservée aux invités, Youssef, le fils de Si Slimane, vient d'amener le couscous. Les membres masculins de la famille et quelques invités, dont moi-même, sont assis en tailleur, sur des nattes posées à même le sable rouge. La petite *meïda*, table basse octogonale, est faiblement éclairée par une lampe à pétrole. Le plat, taillé dans du bois d'eucalyptus, trône au milieu de la table et exhale la délicieuse odeur des quatre épices (appelées le *Ras el Hanout*). Au centre de l'amas de graine de couscous, des petits pois et des morceaux d'agneau. Et chacun de s'extasier. Nous participons à un repas de fête.

Nous accueillons le plat avec des soupirs de satisfaction et commençons à manger en silence, tous dans le même grand plat en bois d'eucalyptus, chacun entamant le couscous dans la zone qui lui fait face, ménageant de fines cloisons entre chaque part. Chez les *zénètes*, habitants du *Gourara* dans le Sud Algérien, les règles de la convivialité sont strictes.

Après quelques minutes de partage, Si Slimane, mon hôte, se tourne vers moi et me dit avec un sourire :

- *Aujourd'hui, pour toi, dernier jour de couscous blanc, demain, ce sera le couscous noir !*

Les convives se mettent alors à rire, d'une manière débridée et prolongée qui m'étonne. Et Si Slimane me raconte alors, pour calmer ma curiosité et aussi pour ne pas me vexer, que dans le *Gourara*, on offre à l'invité le couscous de blé de meilleure qualité, pendant les trois premiers jours de son séjour, puis qu'on passe ensuite au couscous plus quotidien et moins cher : blé moins raffiné, additionné éventuellement de seigle et d'orge, dit « couscous noir ».

Sa phrase peut se résumer ainsi :

- *Désormais, tu fais partie de la famille !*

Les rires s'apaisent. Mais je ne m'explique toujours pas cet excès d'hilarité, que j'ai ressenti il y a un instant parmi les convives. Après les remerciements d'usage, je reste un peu perplexe. Mon voisin de droite, Abdel Kader se penche alors vers moi et me glisse à l'oreille que l'expression « couscous noir » est

à double sens. C'est également ainsi qu'on désigne le *plomb de chasse*. Il faut entendre que si l'invité s'installe un peu trop longtemps (s'il s'incrute, comme on dit aujourd'hui), on peut aller jusqu'à le chasser à coup de fusil !

Je comprends tout et, après avoir ri à mon tour, je me retrouve doublement chanceux ; d'abord que Si Slimane m'ait accueilli dans sa famille et ensuite qu'il semble ne pas songer à me truffer de plomb de chasse.

Les ethnologues et sociologues ont montré que les pratiques de *sociabilité alimentaire*, immémoriales, structurent les rapports entre les hommes. Dans quasiment toutes les cultures, l'étranger est un « envoyé de Dieu ». C'est une des bases des civilisations, une trêve dans la méfiance entre les hommes. Mais il a fallu en même temps que se constitue ce contrepois à la règle pour éviter les abus et préserver les communautés : le plomb de chasse !

Subtilités de la vie en société ...

Savez-vous qu'en France, il est une coutume ancienne qui consiste à répandre un peu de *gros sel* sur le pas de la porte, pour éviter que l'invité ne s'attarde trop ? Savez-vous aussi que les paysans mettent parfois du *gros sel* dans leur fusil ?

## Ma dentiste et la bio

Me voici donc assis sur le fauteuil de ma dentiste. Tout le monde connaît cette situation, qui n'est guère agréable. On a toujours un peu peur de souffrir. Certes, aujourd'hui, la mortification est dépassée : la lutte contre la douleur est devenue socialement légitime et on peut espérer rencontrer des médecins qui acceptent de nous en dispenser.

Après quelques premiers soins, petite pause et voici qu'elle me questionne négligemment : « *et ... que faites-vous comme métier ?* ». Je lui explique alors que je suis chercheur à l'INRA. Comme elle insiste pour en savoir plus, je lui précise que j'étudie la sociologie des consommateurs de produits biologiques (c'est ce que je faisais à l'époque). Cela m'amène incidemment à expliquer la nature et l'origine de l'agriculture biologique.

Elle ne répond rien et continue les soins. Cela dure assez longtemps. Elle est concentrée et silencieuse. En effet, dévitaliser une molaire, pour elle, c'est du boulot. Moi aussi, je suis concentré, car en ce qui me concerne, je ne suis pas très à l'aise. L'anesthésique ne produit pas tout à fait l'effet escompté et j'ai mal.

Au bout d'un moment, elle s'arrête, en sueur et fait une pause. C'est alors qu'elle me demande :

- *Et... c'est qui les gens qui achètent des produits bio ?*

Je lui réponds, avec ma bouche en carton-pâte :

- *D'après les études faites, ce sont principalement des retraités et catégories aisées d'âge moyen, des cheunes parents, des intellectuels, des cadres moyens de la chanté, des architectes et surtout des enseignants.*

Je vois son visage se refermer et elle reprend son travail sans plus piper mot. Elle a achevé la première phase de nettoyage de la racine et commence à obturer les cavités. Au bout d'un moment, elle lâche en bougonnant :

- *Ca ne m'étonne pas, dès qu'il y a un problème, c'est les enseignants !*

Enfoncé dans mon fauteuil, me voici avec un sujet de réflexion en or. Pourquoi en effet a-t-elle associée de

la sorte « produit bio », « problème » et « enseignants » ? Cette dame doit certainement avoir de mauvaises expériences avec le métier d'enseignant ! Mais à aucun moment nous n'avons évoqué le moindre « problème », à propos des produits bio. C'est donc elle, qui, entre nos deux moments de conversation, a ruminé sur le sujet et a fait cette association étrange : « *la bio pose problème, les enseignants posent problème, donc il est logique que ces derniers mangent bio* ».

Je risque quelques hypothèses. D'abord, les études font rarement apparaître de médecins dans la population des consommateurs de produits bio. Cela est peut-être dû à leur formation scientifique. Peut-être est-ce aussi la marque d'une attitude essentiellement curative – et non préventive - par rapport à la santé.

Mais plus généralement, on peut dire que la bio *pose problème* à la société, d'une manière ou d'une autre et, certes, parfois maladroitement. On pourrait dire en outre que les enseignants (ou les chercheurs ?) sont payés à réfléchir ? Eux, ils posent *des* problèmes.

Et ma dentiste, dans sa phrase sibylline, vient de s'en faire l'écho.

Mais, plus légèrement, on peut aussi proposer l'interprétation psychanalytique : n'est-elle pas en train de *dévitaliser une racine* ?

## Tâter un calendos

Pour célébrer une récente décision de l'Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité de maintenir le principe du camembert AOC au lait cru, je vais vous parler aujourd'hui de ce fromage.

Quand on se rend dans un supermarché, il arrive encore assez souvent que l'on assiste à la scène suivante. Un(e) consommateur (-trice) s'approche du rayon des fromages, s'empare d'un camembert, l'ouvre, tâte la pâte, referme la boîte et recommence l'opération jusqu'à satisfaction. Beaucoup parmi vous ont certainement cédé à ce petit « rituel du camembert » ? En effet, « tâter un camembert » est un geste quasi ancestral, comme faire se refléter un vin à la lumière du jour. Ils font partie des rituels qui marquent l'appartenance à notre culture, comme faire des crêpes à la chandeleur, cacher des œufs dans le jardin à Pâques, faire des cadeaux de Noël ou demander à la petite souris d'échanger une dent contre une pièce de monnaie.

Si vous demandez aux gens pourquoi ils font ce geste, ils vous répondront fort gravement qu'ils « testent la pâte ». Oui, sans doute, on peut les croire : c'est ce qu'ils croient faire. Mais il y a des raisons de penser qu'ils font ce geste sans trop savoir pourquoi ils le font !

Il y a quelques années, j'ai demandé (il ne s'agit pas d'une recherche à proprement parler), à des personnes âgées si elles faisaient ce geste de tâter le camembert. Elles m'ont répondu, presque unanimement, qu'elles vérifiaient si le camembert « était fait ». Allant plus loin, je leur demandais ce que cela signifiait. Elles me répondaient invariablement : « *je le tâte pour voir s'il est bien souple* ». J'ai posé la même question à de jeunes consommateurs, qui eux aussi « tâtent le camembert » avant de l'acheter. Que m'ont-ils répondu ? « *je le tâte pour voir s'il est bien élastique* ». Et là est toute la nuance !

Jadis, les consommateurs enfonçaient le pouce dans la pâte et ils vérifiaient, sans vraiment formaliser leur geste, qu'elle mettait un certain temps à remonter. Les technologues nous disent que le remplissage du moule en quatre coups de louche au minimum d'un lait cru

provoque l'apparition de couches de caillé distinctes, qui s'écrasent sous le doigt et remontent, un peu comme une pile de tissus. C'est bien ce que testent les amateurs de camembert traditionnel. Aujourd'hui, les jeunes consommateurs prétendent faire le même geste et vérifient, disent-ils, l'*élasticité* du fromage, qui est au contraire obtenu par remplissage du moule en continu par un lait homogénéisé et thermisé (marque d'un processus industriel).

Ainsi, les consommateurs font-ils tous le même geste et croient tous tester la même chose. Or les anciens, qui achètent en majorité du camembert AOC au lait cru, en testent la souplesse et les jeunes, qui achètent du camembert industriel, en testent l'élasticité.

Ainsi lorsqu'on croit en l'immutabilité de la culture, au-delà des modes passagères et des évolutions des mœurs, on ignore trop ce petit geste anodin de « tâter le camembert », qui semble fédérer les générations, mais qui cache un manque de communication flagrant !

Et si cette histoire est vraie pour le moindre petit camembert, ne pensez-vous pas qu'on peut s'inquiéter lorsqu'on croit dialoguer à propos de l'évolution de l'alimentation dans son ensemble, mais aussi de questions plus générales, comme l'autorité à l'école, la démocratie, la liberté de la presse, etc.

Alors, que le geste de tâter du camembert nous alerte sur nos *illusions sociologiques* !



## L'abricot et les origines de la cuisine

Faisons un bond en arrière dans le temps. Un grand bond. Vers une époque où l'écrasante majorité des êtres humains avaient recours à la cueillette pour se nourrir.

Et l'industrie, dont il est question aujourd'hui, reviendra par la fenêtre. Et, pour cela, commençons par parler un peu de l'abricot !

Abricot. Nom venant directement de l'arabe *al barquq* au XVI<sup>e</sup> siècle. Vous allez voir que son étymologie nous apprend bien des choses sur l'être humain et son alimentation. Chez les grecs, on l'appelait *armeniakon* c'est-à-dire *fruit d'Arménie*, chez les latins, *pruna armeniaca*, même sens. Bon, là, je reconnais que nous sommes sur une fausse piste.

Mais on l'appelait aussi chez les latins (et c'est là que cela devient intéressant) : *praecoquum*. C'est-à-dire « le précoce ». Sous-entendu « le fruit précoce », de *prae* (= avant le temps) et de *coquere* (faire mûrir ou faire cuire), qui a donné directement *al barquq* en arabe.

Ah-Ah ! Cette association entre la *maturité d'un fruit* et le fait de *cuire un aliment* nous amène à faire une hypothèse ethnologique, basée sur une réalité biochimique.

Les premiers hommes ont sans doute assez vite observé l'évolution des petits fruits au cours du temps (par exemple ceux de l'églantier, qui ont existé, sous nos latitudes, avant les abricots ou les prunes, importées d'orient). Ils ont sans doute assez vite intégré le fait que les fruits sont durs et immangeables pendant une longue période, puis qu'à un moment donné, ils se ramollissent et deviennent sucrés.

Imaginons par ailleurs l'étonnement de ces premiers hommes qui, après avoir découvert le feu, s'aperçoivent que celui-ci est capable d'attendrir une racine qu'ils ont mis dans la cendre. Et naturellement, ils rapprochent les deux phénomènes et leur donnent le même nom, à partir d'une racine (sans jeu de mots) indo-européenne *pek*, devenu *kek* dans les dialectes celtiques et italiques, qui veut dire « cuire ». D'où le « maître coq » ou « maître queux » en français, « to

cook » en anglais, « kitchen », « die küche » en allemand, etc.. (merci Alain Rey).

Les hommes des cultures indo-européennes donc, voyant arriver ce fruit qu'est l'abricot et sa capacité de mûrissement précoce et rapide, le nomment *praecoquum* : « le précuit ».

La cuisson, comme le mûrissement c'est ce qui se passe lorsque l'amidon se gélatinise sous l'effet de la chaleur, ou que les sucres complexes deviennent du fructose.

*Cuire et mûrir*, c'est la même chose !

Griller de la viande, mettre de la pâte au four pour faire du pain, faire cuire une racine sous la cendre, sélectionner et cultiver des fruits pour qu'ils mûrissent, tous ces actes relèvent d'un seul et même grand progrès, la *cuisson*, qui consiste à transformer les aliments pour les rendre digestes et à ne plus être tributaire de la nature brute pour se nourrir.

Le reste, ce n'est qu'une suite d'améliorations techniques pour faire passer ces processus à grande échelle, pour les automatiser, pour abaisser leur coût de production, etc.

Pour être juste et complet, il faudrait citer également les techniques qu'il a fallu développer pour conserver les aliments : les saler, les faire fermenter, les stériliser, etc..

Mais ça, c'est une autre histoire et cela n'a rien à voir avec l'abricot.

## **Une soupe aux choux et un bon morceau de lard**

Dans la cuisine de la vieille demeure béarnaise, ma grand-mère s'affaire au repas de midi, en compagnie de madame Saint Laurent, employée de maison, qui l'aide dans cette tâche.

En ces années 50, les cuisines n'ont pas le confort des cuisines actuelles : la pièce est sombre, à peine éclairée par une ampoule centrale, suspendue à son contrepoids de porcelaine, à côté du serpentин tue-mouches. Une table centrale en guise de « plan de travail », un évier en pierre et quelques armoires. Dans le mur exposé au Nord, un placard, dont le fond à claire voie donne sur le jardin : c'est la pièce froide où l'on entrepose les aliments périssables. A travers la petite fenêtre, on voit le potager et ses rangs bien alignés, cultivés par le mari de madame Saint Laurent.

La pièce est simple et accueillante. On sent à la fois l'encaustique et le fumet du repas, en train de cuire dans la marmite : légumes frais entourant une poularde abattue le matin même par madame Saint Laurent. L'atmosphère est amicale.

Pour meubler le silence, mais aussi par réel intérêt pour cette dame, qui chaque été vient lui apporter son aide, Valentine se tourne vers elle :

- *Et vous, madame Saint Laurent, qu'allez-vous manger ce midi ?*

- *Oh, répond-elle, on va manger une soupe aux choux et un bon morceau de lard.*

Intéressée, Valentine continue la conversation entamée :

- *Et hier, qu'avez-vous fait à dîner ?*

- *Pareil ! Une soupe aux choux et un bon morceau de lard.*

La femme se met alors à rire :

- *Oh, chez nous, ce n'est pas comme ici. On mange tous les jours pareils : une soupe aux choux et un bon morceau de lard.*

Madame Saint Laurent habite une petite maison située dans un coin du parc et qui donne directement sur la rue du village. Son mari et elle sont les gardiens de la

vieille demeure et s'en occupent en hiver. Ils ont eux-mêmes, à côté de leur logis exigu, un potager, un poulailler, quelques cochons, une remise à outils, un WC extérieur et une fontaine à manivelle.

Ils cultivent leurs choux et tuent le cochon chaque année au mois de Février. Ils salent le jambon, font des pâtés, saucisses et saucissons, qui ne seront mangés que lors des fêtes : occasions familiales (communions, baptêmes, mariages, funérailles), et aussi bien entendu fêtes religieuses. Mais le reste du temps : *soupe aux choux et ... bon morceau de lard !*

Un abîme sociologique sépare les deux familles, pourtant, si proches dans le quotidien et assises côte à côte à l'église, le Dimanche. Dans la famille de Mme Saint Laurent, on suit depuis la nuit des temps les rythmes recommencés de la vie rurale. Dans ma famille bourgeoise, les déterminants sociaux sont différents et les revenus plus élevés : on varie les repas, on varie les présentations, on varie les loisirs, on varie les sujets de conversations, on varie les voyages. On prépare sans le savoir le grand avènement - plus ou moins démocratique - de la *variété post-moderne*.

On ne se doute pas encore que, vers la fin de ce siècle et le début du suivant, on sera inquiet pour la qualité des aliments et pour la pollution de l'environnement, mais on rit gentiment de Madame Saint Laurent, de sa *soupe aux choux* et de son *bon morceau de lard !*

## Non ! Ce n'est pas du pâté !

Au tout début de ma carrière professionnelle, j'avais un camarade de promo dont les parents étaient agriculteurs dans la région de ... disons Chateauroux. Nos liens étaient suffisamment amicaux pour que ses parents m'invitent à dîner, un beau soir de septembre. Or il se trouve que j'étais amoureux de sa petite sœur (appelons la Claire), qui devait assister à ce repas. Pour ces différentes raisons, je voulais apporter en cadeau quelque chose de vraiment exceptionnel. Malgré mon faible budget de jeune fonctionnaire débutant, je suis allé chez le meilleur des éleveurs de palmipèdes que je connaissais, j'ai acheté le meilleur des foies gras que j'ai pu y trouver et je suis parti pour ... disons Chateauroux.

Le cœur débordant et le porte-monnaie vide, je présente mon cadeau à la maîtresse de maison et le repas commence. Les convives, membres de la famille et quelques amis du coin, sont assez nombreux (une quinzaine), comme souvent dans les tablées paysannes. Tout de suite, l'ambiance devient chaleureuse et bruyante. On se raconte les petites histoires de la vie du canton, on parle de chasse de pêche, des labours qui commencent, on se coupe la parole, on rebondit sur les mots des uns et des autres, on rit sans trop savoir pourquoi. Bref, un bon dîner entre amis.

Soudain, je vois la maman qui amène *mon foie gras* sur une assiette et je sens mon cœur battre en regardant Claire. L'assiette commence à passer de main en main, de couteau en couteau et je sens l'inquiétude monter en moi. Les conversations ne tarissent pas et l'assiette continue son trajet. Personne n'accorde la moindre attention, ni à l'assiette, ni à son contenu. On s'interpelle, on s'interroge, on se charrie, mais de vraiment goûter à mon foie gras, point. On se contente de bâfrer. Je regarde Claire, qui participe à ce crime en toute innocence, sans éprouver la moindre gêne.

Lorsque l'assiette m'arrive, je me découpe une tranche de ce foie gras et je goûte en silence, puisque je ne dispose manifestement d'aucun commensal avec qui partager mon émotion gastronomique... Sachez qu'il

faut avoir une certaine force de caractère pour déguster *seul* une telle finesse d'arôme, sans pouvoir mettre des mots et construire une parole élaborée, à partir des sensations qui se présentent en nombre. Je ferme les yeux et me concentre sur elles.

Claire remarque mon silence et ma délectation réfléchie. Peut-être inquiète pour notre relation naissante, elle me demande si ça va. Je ne sais quoi lui répondre : Oui, ça va, parce que je déguste un mets délicieux ; non, ça ne va pas, parce que je le fais seul.

L'assiette a fini son trajet et revient vide en tête de table, sans qu'un seul mot n'ait été prononcé à son sujet. Et voici que la maîtresse de maison s'adresse à moi, au milieu du brouhaha général :

*- Il est très bon vot'pâté, Bertil !*

Je la remercie avec modestie.

En ce début de vie professionnelle et en l'espace d'un repas, je viens de découvrir la relativité du goût selon les régions françaises, ses déterminismes socio-professionnels, ainsi que la prégnance de la culture du partage dans sa construction sociale.

## Mon bébé et moi, à l'aube de l'humanité

Je vais maintenant vous raconter mes vacances de l'été 1975, avec toutes mes diapos... Non-non, soyez tranquilles, je vais me contenter d'une petite anecdote sur l'alimentation, comme à l'accoutumée.

Cet été-là, je suis dans le Nord de la Suède, dans ma belle-famille et voici que moi, mon épouse et notre bébé, une petite fille d'un an, nous avons l'occasion de passer quinze jours sur une île minuscule de l'archipel situé tout au Nord de la mer baltique, entre la Finlande et la Suède.

Après nous être soigneusement équipés, nous embarquons à bord du canot à moteur de Karl-Erik, le propriétaire de l'île. Le temps est beau, l'air est frais, l'écume est blanche et tout va bien. Après une traversée d'une heure, nous abordons sur l'île de *Riskilö* (vous pouvez aller vérifier sur la carte).

C'est une petite île d'environ deux cent mètres de diamètre : on en fait tranquillement le tour en un quart d'heure. Elle est constituée de rochers de granit, de quelques plages de sable et d'un petit monticule boisé de hêtres, d'aulnes et de pins. Sur la côte Sud, une maison en bois rouge, flanquée d'une hutte qui fait office de *Bastu* (le bain chaud des suédois) ainsi qu'une cave souterraine qui sera notre frigidaire : en plein été, elle est encore pleine de la glace de l'hiver précédent. C'est là que nous entreposons nos denrées périssables.

Après quelques recommandations, Karl-Erik repart avec son canot : nous sommes seuls. Certes, nous avons des provisions pour quinze jours, mais il ne faut pas gaspiller.

Nous avons une canne à pêche : c'est le moment de s'y mettre !

Et figurez-vous que dès le soir, me voici assis dans une petite barque en train de pêcher. La baltique est poissonneuse et je ne tarde pas à avoir quelques perches et surtout un magnifique brochet, destiné immédiatement au dîner de la famille et tout particulièrement à celui du bébé.

Nous, jeunes parents, avons l'illusion naïve et romantique d'habiter sur une île déserte et de vivre aux premiers temps de l'humanité. Dans ces conditions, vous ne pouvez pas imaginer la satisfaction que l'on éprouve à apporter, immédiatement et généreusement, le produit de sa pêche à sa progéniture, pour qu'elle vous survive et qu'elle perpétue l'espèce !

Le brochet à peine sorti de l'eau, on le vide, on le met sur les braises, devant la hutte, on le découpe en petits morceaux et on le donne directement au bébé ! Existe-t-il circuit plus court et mieux employé à l'avenir de l'humanité ? A part la canne à pêche, dont je ne veux pas vous cacher qu'elle est en fibre de verre et pourvue d'un moulinet silencieux, peut-on concevoir situation plus primitive, alors qu'on est à quelques kilomètres d'un pays où s'épanouit une des filières agro-alimentaires les plus industrialisées du monde ?

Je vous assure qu'au moment où le bébé ouvre la bouche et avale *votre poisson*, vous êtes le roi du monde.

Ce poisson n'est pas un « produit alimentaire », c'est mon travail, c'est ma fierté, c'est mon amour. A vous de jouer, les psychologues de l'alimentation !



## Une « vraie » pizza di Napoli

Un jour d'été du début des années soixante, je me retrouve à Naples pour quelques jours, en vacances. Et avec mes potes, nous nous disons : « *Puisque nous sommes à Naples, que nous allons manger une bonne pizza !* ».

A partir du port, nous montons un peu au hasard vers la ville et nous arrivons, à l'ouest de la via Toledo dans les quartiers populaires de Spaccanapoli (pardon pour l'accent) et de quartieri spagnoli, aux étroites rues parallèles et pentues. Nous sommes au cœur de l'Italie urbaine traditionnelle, on va se régaler. Et on marche et on cherche et on cherche et on marche. On croise des bars et des échoppes en grand nombre, mais de pizzeria point. Au bout d'un long moment, nous finissons par nous rendre à l'évidence : on ne mangera pas de pizza aujourd'hui. C'est tout de même un comble !

Ah ! Espoir ! Au bout d'une ruelle, nous apercevons une espèce de kiosque, avec quelques personnes agglutinées autour. On s'approche et on voit un gars occupé à cuire des petits ronds de pâte et à les garnir d'une sauce tomate, qu'il puise dans une boîte de conserve et qu'il nous tend, entouré d'un morceau de papier douteux. Au vu de nos mines interloquées, les gens autour de nous essaient gentiment et bruyamment de nous faire comprendre que nous sommes en présence de la véritable pizza.

Quoi ? Nous avons fait tout ce chemin, fuyant bien loin des ersatz du quartier latin à Paris (vous savez, celles avec plein de trucs savoureux dedans et dessus), nous sommes partis en quête de *la vraie pizza d'origine* et on nous tend ce produit huileux et peu ragoûtant ?

Et on a raison, bien sûr ! Ce que nous appelons « pizza » aujourd'hui n'est que la transformation culinaire *bourgeoise* d'un simple plat populaire. Les historiens nous disent que, dans les pays méditerranéens de l'antiquité, avant l'invention du levain par les égyptiens (ou les hébreux ? ou les babyloniens ? ça n'est pas certain), on confectionnait des sortes de galettes à base d'orge, d'eau et de quelques assaisonnements locaux, en fonction des

disponibilités. Pour que ça cuise et puisque ça ne pouvait pas « monter », il fallait étaler au maximum. Les latinistes distingués que vous êtes ont tout de suite compris que *pinsere*, en latin, signifie « étaler » et qu'au participe passé, ça fait ? *pinsa* ! CQFD.

Et puis, au seizième siècle, l'Europe découvre la tomate au Mexique, très vite adoptée (malgré sa réputation sulfureuse) par les italiens (et même plus précisément par les napolitains !) sous le nom de « pommo d'oro » (en raison de sa couleur jaune à l'origine). Et l'association avec la pâte d'orge est faite. D'où la pizza. Donc la *vraie authentique pizza*, c'est ce morceau de pâte recouvert de sauce tomate. Ah, mais !

Quand j'étais petit, ma voisine Fatma me donnait au goûter de la galette de semoule (la *Qesra*) sur laquelle elle répandait un peu d'huile d'olive et de sel. Eh, bien, c'est la même chose que la pizza, qu'on retrouve partout autour du bassin méditerranéen.

Donc, s'il vous plait, ne comparez pas le couscous « royal » du boulevard Saint Germain avec le couscous qu'on vous sert en Kabylie, avec juste de la graine et des fèves : car, c'est ce dernier qui est le « vrai » couscous !

Il ne faut pas que je m'énerve.

## Tue cochon

Dans les baronnies, on pratique le « Tue cochon » depuis l'antiquité. C'est ce que disent les ethnologues. En Février 1982, j'ai été invité, par des amis d'un village proche de Capvern, à célébrer ce rite antique. A première vue, tous les ingrédients étaient rassemblés pour faire de ce moment une grande fête et aussi pour moi l'occasion d'une étude ethnologique directe. Mais finalement, je n'en garde pas un si bon souvenir. Pourquoi ?

En début de matinée, le couple d'amis, appelons les Marie-Pierre et Germain, avaient tout préparé. Le cochon était dans sa cage et grognait et nous attendions ... le boucher. De café en café, nous sommes arrivés au pastis : toujours pas de boucher. Tout le monde était inquiet, y compris le cochon, pour d'autres raisons.

Enfin, vers midi et demi, nous avons vu la voiture du boucher monter sur le chemin et nous nous sommes demandés ce qu'il convenait de faire : déjeuner et commencer le travail en tout début d'après-midi ? Oui, mais il y avait énormément de besogne pour que toutes les cochonnailles soient terminées avant la nuit. Sans un mot, le boucher a débarqué son matériel de sa camionnette et nous avons décidé d'expédier très vite le repas, qui aurait dû être une fête. L'humeur générale était assez mauvaise.

Au travail ! Les hommes sont allés chercher le cochon dans sa cage. Nous l'avons tiré, poussé. On s'est bien battus et lui s'est bien débattu. On l'a maintenu sur une sorte de grande auge en zinc allongée et le boucher s'est approché avec son grand couteau. Et, je vous assure que ce n'est pas un fantasme, il nous regardait tous, l'un après l'autre avec de petits yeux cruels. Il a bien pris son temps et d'un geste précis, *sans nous quitter des yeux*, il a tranché la carotide, pendant que Marie-Pierre récupérait le sang dans une bassine, en contrebas de l'auge.

Déjà que l'ambiance générale n'était pas au beau fixe, cette manière de procéder a achevé de glacer tout le monde.

On a continué le travail. Moi qui étais novice, j'essayais de me rendre utile en faisant la petite main.

Il fallait mettre le cochon dans un bain d'eau bouillante, brûler les soies au chalumeau, le suspendre pour le vider, nettoyer les tripes dans l'eau courante pour les saucisses et le boudin, etc. Au cours des allées et venues, nous nous croisions les uns les autres, en cachette du boucher, et nous nous interroguions du regard, sans dissimuler la légère appréhension qui nous envahissait.

On se retrouvait ensuite à ses côtés et on le voyait continuer ses gestes précis avec son grand couteau : découper la carcasse, vider le cochon, séparer les entrailles et surtout les intestins, etc. Il avait toujours ce regard méchant, qui nous faisait redouter, dans un fantasme bien compréhensible, un dérapage sanguinaire de sa part. Mais la fin de la journée est arrivée (fort tard dans la nuit) et notre boucher est reparti, sans un mot et sans autre bain de sang que celui du cochon.

J'ai par la suite repensé à cette aventure, somme toute assez dérisoire. Il me semble qu'elle nous renvoie au vieux fondement des terreurs enfantines, qui ont donné naissance, au fil de l'histoire des hommes, aux contes mythiques. L'ogre du Petit Poucet, ou Saint Nicolas et son saloir, sont des figures fascinantes qui nous renvoient à des délires inconscients : l'irruption dans la vie de tous les jours, de la force pulsionnelle et destructrice. Peut-être est-ce même une des raisons pour lesquelles la tradition de « Tue Cochon » continue de survivre !

Mais sachez donc, petits-enfants, qu'on n'y joue pas impunément ! L'ombre de l'ogre peut surgir à tout moment ! Allez vous coucher.

## Amour et crustacés

Oui, affirmons le haut et fort : l'amour, le sexe et l'alimentation sont intimement liés ! Nous l'allons prouver tout à l'heure (pour citer ce bon La Fontaine !).

Un jour de Juin, j'étais en Week-End amoureux à Saint Malo. Ca peut arriver à tout le monde ! Ma dulcinée et moi étions allés déjeuner dans un restaurant huppé, tout près du port et évidemment. Nous nous sommes précipités sur les plats de poisson, bien sûr !

Il fait beau, l'air est frais, mais pas froid, sur la petite terrasse, non loin de l'eau. Les murs sont en marqueterie, les tables en bois massif, recouvertes de vraies nappes de lourd tissu blanc : le luxe, quoi ! Le déjeuner s'annonce bien.

- *Voyons le menu... Oui, mhhh.*

Muriel hésite entre la lotte et le colin, la soupe de poissons et les gambas grillés. Elle pèse et soupèse les façons de préparer les poissons. Puis, elle semble se décider et m'informe qu'elle compte profiter de l'occasion pour faire un test, qui, escompte-t-elle, fera avancer une étude en cours (elle aussi est sociologue). Elle annonce donc au serveur :

- *Apportez nous donc un plat de fruits de mer pour deux.*

Intrigué, j'accepte de bonne grâce, autant par goût culinaire, que pour l'intérêt sociologique de l'expérience. (Je dois aussi mentionner, par pure probité, qu'une certaine fascination amoureuse m'inspirait).

Au bout d'un assez long moment, le serveur arrive en poussant un grand chariot devant lui : c'est pour nous ! En quelques secondes, la table est dressée et surmontée d'un énorme plateau d'argent, recouvert de crabes, huîtres, moules, homard, langoustines, coques, araignées, crevettes, tourteaux, berniques, bigorneaux, bulots, palourdes, clovisses, coques, praires, pétoncles, coquilles Saint Jacques et j'en passe ! (Je concède qu'il y a une certaine exagération dans cette liste). En tous cas, tous crustacés plus appétissants les uns que les autres. Plus la rouille, le pain de seigle, le

beurre de baratte salé et une bouteille de Meursault blanc dans son seau à glace. Le luxe, quoi !

Et nous voici à l'oeuvre, Muriel et moi. Allant d'un fruit de mer à l'autre, revenant en arrière, nous laissant aller au gré de l'inspiration, on saisit, on découpe, on arrache, on cure, on casse, on aspire, on lèche, on bouffe, on suçote, on tête. De temps en temps, on se lèche les doigts et se poulèche les babines. Bref, on se régale.

Entre deux « slurps », voici Muriel qui me dit, dans un souffle entrecoupé de soupirs, de bruits de glotte et de claquements de langue :

- *Si tu veux savoir si un homme est vraiment amoureux de toi et si tu veux savoir si votre relation va durer : va manger des fruits de mer avec lui. C'est là qu'on voit si on partage la culture du poisson !*

Ah, c'était ça, le test, me dis-je en me resservant de langouste. Eh bien je confirme !

On rigole, on se regarde, on s'active, on croque, on avale, on rigole et on continue.

Mais je dois à la vérité de dire qu'au bout d'un moment de ce régime, on n'en peut plus, on demande l'addition pour aller bien vite vers une autre dégustation.

Oui, disons le haut et fort : l'amour, le sexe et l'alimentation sont intimement liés !

Avez-vous vu le film « Tom Jones » ? Très bon documentaire scientifique.

## Un méchoui ruineux !

Et voici une histoire de *viande et de méchoui*, qui me vient du fin fond du désert. J'étais un jour en visite chez un ami zenète, dans le Gourara, région du Sahara algérien située au Sud d'El Goléa. Nous étions au mois de Février et j'habitais chez mon ami Slimane, dans une petite maison au centre de ce qui était à l'époque une bourgade, appelée Timimoun.

Dans ce village, toutes les maisons sont bâties en torchis d'argile rouge et de paille mélangés. Le sol des ruelles est recouvert de sable rouge. Dans le silence de la fin d'après-midi, on voit des silhouettes d'hommes en burnous, qui se croisent ou s'abordent. On entend la longue litanie de leurs échanges rituels : « *labbès ? kif halek ? bghir, el hamdoullah !* ».

Dans les maisons, les femmes s'affairent, à même le sol sableux : préparation de la cuisine (couscous, *h'rira*, gâteaux de miel), soins aux enfants, lavés dans la bassine en émail blanc et bleu, lessive dans une grande lessiveuse sur un trépied, tissage des tentures et *djellabah* sur le métier vertical, etc... Sur la terrasse, on étend le linge à même le sol et on discute avec les voisines. Quoiqu'on en dise, les femmes y prennent des décisions vitales sur les mariages dans le quartier !

Le soir, dans la pièce réservée aux invités, on boit le thé à la menthe, on fume le kif, on se raconte des histoires et on chante le *ahellil*, chant d'amour profane, qui remonte aux périodes d'avant l'islam...

C'est dire toute l'importance de la maison... Mais, me direz-vous, ... *et la viande*, dans tout ça ? Patience, patience...

Un jour, je passe avec Slimane devant une belle petite maison, au centre du village, une maison avec un beau jardin et mon ami soupire : « *voilà, c'est là que j'habiterais aujourd'hui, si ...* ».

Et il se met aussitôt à me raconter un soir d'*Aid el Kebir*, la fête qui clôture le jeûne du *Ramadan*. Le père de Slimane a invité son meilleur ami, Abd el Krim, qui vient de Charouine, un Ksar au milieu du grand Erg. Slimane, encore petit garçon est intrigué par le luxe inhabituel de cette fête : plus d'une dizaine de moutons égorgés, des dizaines de plats de

couscous, des chorbas meilleures les unes que les autres, des gâteaux aux amandes et au miel, du petit lait à profusion... toute la famille est là, tous les amis sont là, tous les voisins sont là...

Slimane en a aujourd'hui un souvenir à la fois féérique et ... tragique. Car le lendemain, toute la famille déménageait pour aller se réfugier dans une autre maison, banale et sans confort, loin du centre du village... Du plus profond de sa mémoire d'enfant, il en conserve la souffrance. Que s'était-il passé ?

Slimane a appris bien plus tard que son père avait été invité, il y a très longtemps, par son ami Abd El Krim, et que celui-ci, riche propriétaire de troupeaux, l'avait submergé de présents. Le père, qui ne pouvait pas supporter cette humiliation vis-à-vis de ses amis et de sa famille, s'était juré de lui rendre la pareille. Seulement, voilà, le père n'était pas très aisé, et il avait dû *vendre sa maison* pour acheter les moutons de la fête.

Marcel Mauss nous a décrit en détail cette économie du don et de la réciprocité, qui structure les échanges des sociétés. Ces dons doivent être *équilibrés*, de manière à ce que les relations sociales le soient. Dans un pays où la viande est précieuse, réservée aux grandes occasions, on ne doit pas en abuser.

Dans une socio-écologie bien comprise, non plus ! Voilà de quoi nous faire réfléchir, non ?



## Comment se débarrasser d'un Brunost ?<sup>4</sup>

A l'occasion d'une de mes missions en Scandinavie, mon interlocuteur me donna, comme cadeau de départ, un petit paquet soigneusement emballé sous vide, de couleur brune et joliment étiqueté, avec un petit drapeau norvégien et une mention bien en évidence : *Brunost*. Il s'agit d'un petit fromage fabriqué à base de 24 % de lait de chèvre et le reste en lait de vache, de crème et de petit lait, bouilli pendant assez longtemps pour qu'il reste une pâte brune aux forts accents de caramel. *Brunost* signifie en norvégien : « fromage brun ». C'est original.

Je connaissais bien ce produit, car je l'avais rencontré dans mon enfance, en vacances en Suède, sous le nom de *Mesost*. C'est pourquoi, après les remerciements d'usage, je ne manifestais pas d'enthousiasme excessif. En effet, la couleur brune et le goût de caramel viennent d'un phénomène que les professionnels français de la fromagerie ont appris à désigner comme étant la *réaction de Maillard*. Une réaction qui se produit lorsqu'on chauffe ensemble et pendant un certain temps les protéines de lait et les sucres. Ces deux composés crament de conserve et ça donne cette consistance, couleur et goût qui sont considérés comme un accident de fabrication, provoquant chez nous un défaut rédhibitoire du produit !

Je me méfiais de mon premier réflexe, redoutant qu'il ne s'agisse de ma part d'une étroitesse d'esprit et d'un préjugé haïssable. Je résolus donc de le ramener à ma famille, sans rien dire. Je le mis derechef sur le plateau de fromage. Hélas pour la tolérance culturelle que je défends pourtant ardemment, les réactions de dégoût ne se firent point attendre. Pouah.

Mais j'étais obstiné et comme Noël approchait, je gardais mon fromage en secret. Le soir du réveillon, nous étions en train de confectionner le buffet des hors d'œuvres et trônaient sur la table les fromages blancs battus et leurs légumes crus, la tapenade, le *houmous*, le *tarama*, les *tsatsikis*, les canapés au foie

---

<sup>4</sup> Hommage discret et respectueux à Umberto Eco, qui a peut-être inspiré ce livre. U. Eco, « Comment voyager avec saumon ? », Grasset, 2000.

gras et aux truffes, les tomates cerise, etc.. Bref, rien que de très habituel.

Sans rien dire à mes invités, j'y cachais mon *Brunost*, mais cette fois – astuce ! - coupé en petits dés, reposant sur une minuscule feuille de salade et munis de cure-dents pour mieux les saisir.

Les invités sont arrivés, on est passé au buffet de hors d'œuvres et à l'apéro, puis à table. La soirée et la nuit se sont écoulées. Le lendemain, je suis allé relever les résultats de mon expérience et j'ai constaté, sur la table des hors d'œuvre, que toutes les assiettes étaient vides, sauf une, celle où tous les petits dés de *Brunost* se dressaient bravement, pour me signifier qu'on ne les aurait pas à ce petit jeu.

Le test était impitoyable et d'autant plus significatif qu'aucune parole n'avait été échangée là-dessus, ni avec moi, ni entre les convives (donc pas de biais méthodologique). Les gens s'étaient servi tout en papotant, sans accorder la moindre attention aux mets présentés (ce qui, soit dit en passant, relativise quelque peu le mythe du français « fine gueule »). Ils s'étaient conduits comme des animaux d'expérience.

Je regardais alors mon *Brunost*, avec un mélange de lassitude, de pitié et de colère. Je décidais de tenter le tout pour le tout et je le mis... à la salle de bain, pour entendre ma fille me dire le lendemain : « *pas terrible, ton savon norvégien* ».

Il y a donc une certaine constance dans les habitus alimentaires, mon cher Pierre.

## **Ce que je veux, c'est des pieds paquets !**

Depuis que j'ai conscience de vivre, j'ai entendu mon père répondre emphatiquement à ma mère, qui l'interrogeait sur le menu de Noël : « *Ce que je veux ? Je veux des pieds paquets !* ».

Adolphe Sylvander, le grand père de mon père, industriel suédois issu d'une famille commerçante de la côte Ouest de la Suède (s'entraîner tous les matins à dire « *Västkustskt* »), est venu s'installer à Marseille en 1869. Suédois et protestants, ces immigrants n'avaient au départ pas grand-chose de commun avec le peuple marseillais, décrit par Marcel Pagnol. Mais, au cours des décennies, Adolphe et ses descendants ont progressivement adopté cette culture haute en couleurs et ils se sont mis à adorer Raimu. D'où l'expression : « *Ce que je veux ? je veux des pieds paquets !* ». Des « pieds paquets » qu'Adolphe a commencé par réclamer (avec son accent suédois « *che feux des piä pakets* »), suivi, deux générations plus tard, par mon père. (Ma mère, de toutes façons, originaire du Sud-Ouest, faisait toujours à Noël de la pintade, accompagnée d'artichauts aux petits pois.)

Les pieds paquets (ou « pieds et paquets ») sont un monument de la gastronomie marseillaise, d'une recette née au monastère de Saint Trophime en Arles en 1476. A la mort du moine Roberti, ses amis ont cuisiné des pieds de mouton et de porc, dans de la panse d'agneau et c'est resté dans le folklore.

Sans doute par souci d'intégration, ma famille a cultivé ce mythe et la blague était dans ma jeunesse tellement rabâchée qu'on ne se demandait même plus ce que c'était exactement, les « pieds paquets ».

Mais voici que le jour de la mort de mon père, qui était, on l'aura compris, un homme d'humour, on s'est demandé ce qu'on allait servir aux invités qui s'étaient déplacés pour les funérailles. Et soudain, la chose est devenue évidente : ma mère allait enfin cuisiner des « pieds paquets ». Mon père, en bon parpaillot, ne voulait pas qu'on le pleure (il avait d'ailleurs émaillé son testament de nombreux détails désopilants). On n'a pas eu l'impression de manquer de respect à sa mémoire en prenant cette décision. Donc, malgré le deuil, il fallait s'amuser. Les oncles, tantes et cousins,

qui étaient invités pour le dîner et connaissaient bien Erland, allaient adhérer à cette dernière galéjade de marseillais.

Donc, ma mère s'est mise courageusement à l'ouvrage, en consultant moult recettes. Mais attention, pour que cela soit réussi, la recette dit qu'il faut qu'il y ait des pieds de mouton **et** des pieds de porc, ainsi que du gras double, de la ventrèche, etc.. C'est la sainte alliance du cochon du Nord et de l'agneau du Sud (d'où cette histoire aujourd'hui).

Elle a tout fait comme il fallait. Les invités ont mangé....

Finalement, c'est pas terrible, les pieds paquets.

Par contre, c'est émouvant, cette manière qu'ont parfois les immigrés de s'identifier à leur pays d'adoption. Cette manière de dire : *« On vient d'ailleurs, on continue d'aimer son pays d'origine, on parle sa langue et on célèbre sa culture, mais cela ne nous empêche pas de nous approprier la culture du pays qui nous a accueillis »*.

Alors voici ma contribution à tel ou tel « grand débat » sur l'« identité nationale » : ce qui fait que je me sens français, c'est que mes ancêtres suédois, installés à Marseille, se sont mis à réclamer à manger, en vain mais obstinément et jusqu'à la mort, des pieds paquets !

## Un festin chez les pauvres ?

J'ai tout à fait conscience d'aborder un sujet délicat. Comme vous le savez, je ne raconte dans cette rubrique que des anecdotes vécues. Or je dois avouer à ma grande honte que, contrairement à nos aïeux, je n'ai jamais manqué de rien. Je n'ai jamais connu la hantise de ne pas manger ou bien celle, peut-être pire, de ne pas savoir quoi donner à manger à ses enfants, ou bien enfin (pour être plus actuel) d'avoir des repas déséquilibrés et de ne même pas s'en rendre compte. (Dans les milieux aisés, on peut manger des chips et du coca, des gaufres à la chantilly au cognac, mais on le sait et on a tout au moins la bonne conscience d'avoir mauvaise conscience). L'histoire que je vais vous raconter montre qu'en matière de précarité, il ne faut pas se fier aux apparences.

J'ai été invité, dans les années 1970, par un ami algérien dont je vous ai déjà parlé, à venir lui rendre visite dans le Gourara, belle région du Sahara algérien occidental. Sa maison est construite en torchis d'argile rouge. Le sol est de sable fin et le toit de troncs et de feuilles de palmiers tressés. Le matin, son aîné vient me réveiller avec une soupe marocaine (la *H'rira*. N'essayez pas de le dire, c'est très difficile<sup>5</sup>). Le soir, invariablement, couscous toujours varié, accompagné de thé à la menthe, dans la pièce principale, sur une natte à même le sable, faiblement éclairés par une lampe à pétrole. Pas de précarité ici : on fait bombance chaque soir.

Un matin, Slimane me dit : « *aujourd'hui, nous allons voir un ami, qui habite dans l'erg* ». Nous montons dans la Land-Rover et nous roulons toute la journée, d'abord sur la piste caillouteuse, puis vers le soir carrément dans le sable. Et nous arrivons à Charouine, petit Ksar, perdu dans les dunes. Vision féérique. Mais je déchanté assez vite, car le village est pauvre et la maison de Kamel misérable. Aux alentours, de nombreux enfants maigres et morveux sont debout, immobiles, et nous regardent débarquer de la voiture. Ils ne chassent même pas les mouches de leurs yeux. Je comprends que Slimane a une affaire à traiter. Après les salutations (qui durent assez longtemps) et

---

<sup>5</sup> « H » aspiré, puis « R grasseillé parisien » et enfin « R » roulé.

le thé à la menthe, ils parlent interminablement. Puis Slimane se tourne vers moi et me dit : « *Kamel nous invite à dîner ; Il n'y aura pas grand-chose, mais il y tient* », ajoute-t-il comme pour s'excuser. Et il ajoute qu'en prévision de notre visite, la famille est allée faire un peu de cueillette dans les dunes, pour agrémenter le couscous. Effectivement, en arrivant, je n'ai pas vu de jardins comme à Timimoun et ils doivent réserver la viande de mouton aux grandes fêtes. Ils font de la cueillette pour vivre, pensais-je. Et Slimane me parle d'un petit truc rond qu'on trouve dans le sable, dont il ne connaît pas le nom en français. Intrigué, je ne peux qu'attendre.

Au bout d'un long moment, nous sommes invités à nous asseoir sur une natte et voici qu'arrive le plat. De la graine... que de la graine, et des cuillères disposées en étoile. Et au milieu, trois boules blanches. Et c'est tout. Nous commençons le repas et Kamel, avec ravissement, pousse vers moi l'une d'entre elles. Je la partage avec ma cuillère, j'en mange prudemment un petit morceau et je reconnais... le goût unique de la truffe !

J'ai donc été invité à déguster un « *couscous au terfess* », truffe du désert parfumée, onctueuse et ferme, à la saveur inimitable, parfaitement adaptée au goût un peu rêche de la graine d'orge. Oui, d'une certaine manière, un vrai festin. Je me retrouve dans un des endroits les plus pauvres d'Algérie, et je mange comme un roi.

Je ne dis pas que les habitants de Charouine mangent comme ça tous les jours et je sais pertinemment que les enfants sont mal nourris.

Mais le choc est quand même de taille. Les catégories sociologiques, bien rangées dans mon esprit, s'effondrent. La leçon à en tirer, c'est peut-être justement ce choc ?

## Bort med Sillen !<sup>6</sup>

En Suède, le soir de Noël, on décore l'arbre en buvant du vin chaud, on affiche aux murs de belles images naïves, on fait des gâteaux au pain d'épices et à la cannelle, on met des bougies partout dans la maison, on sort le *Julbok* (bouc de Noël, confectionné avec la paille de la moisson de l'année, censé apporter les cadeaux), on écoute de la musique traditionnelle et on met la table.

Au début du repas, on boit du schnaps (c'est un alcool de blé) et on chante. On mange ensuite des pommes de terre, accompagnées de crème fraîche à l'aneth et surtout, on sort les délicieuses conserves de poissons marinés. On les sert dans des petites coupelles, alignées sur la table, toutes parfumées de mille arômes : *hareng* à l'aneth, *hareng* au persil, *hareng* au petit lait, *hareng* à la sauce moutarde... On s'en fait des tartines sur des galettes de pain d'orge et on boit de la bière nouvelle. Et on chante. Bref, pour les suédois, c'est le bonheur, autour du plus merveilleux poisson qui soit : le *hareng*.

Karl Oskar, le héros du film « Pelle le Conquérant », est ouvrier agricole dans une ferme danoise, au milieu du XIX siècle, vous savez, ce siècle où tant de suédois ont émigré vers les Etats-Unis, poussés par la misère. Comme pour sa vingtaine de collègues, le travail est dur. Lui, il est vacher. Il doit s'occuper seul d'une trentaine d'animaux : les nourrir, les soigner, les sortir au pré, les panser, les traire, etc. pour un salaire de misère : 100 couronnes par an, alors qu'un aller simple pour l'Amérique en vaut 500 ! (imaginez qu'il vous en coûte plusieurs dizaines de milliers d'Euros d'aller à New-York).

De l'aube jusqu'à la nuit, on travaille et on n'a guère le temps de jouir de la vie.

Mais voici qu'en plein froidure de l'hiver, arrive Noël. Avec les fenaisons, c'est le seul moment où l'on peut espérer bien manger ! Rassemblant leurs petites ressources, valets de fermes et servantes ont mis leurs « beaux atours » : pauvres robes et vestons élimés. Ils attendent le repas de fête.

---

<sup>6</sup> *Y en a marre du Hareng !*

Ils voient alors arriver ... du *hareng*. Silence consterné à table. Puis c'est la révolte. Encore du *hareng* ? Toujours du *hareng* ! Tous les jours, du *hareng* ! On n'en peut plus, de ce poisson. Comment ose-t-on nous en donner encore et le soir de Noël ? Stupéfiés par tant d'injustice, ils se dressent et protestent bruyamment : « *Bort med sillen !* ». On va leur montrer, à ces maîtres, qu'on ne doit pas traiter les gens aussi mal. Arrive alors le régisseur, attiré par la rumeur. Il se campe pesamment sur le pas de la porte, menaçant et silencieux, et... chacun se rassoit, penaud, le nez dans l'assiette. Soumis, on mange le *hareng*.

Le *hareng*, *Clupea harengus*, est un poisson vivant en grands bancs, dans toutes les mers, non loin des côtes de l'Atlantique, de la Baltique et du Pacifique. Ses déplacements ont été étudiés de près par les hommes, car il a toujours été fortement consommé. Facile à pêcher, son prix a toujours été très abordable. Poisson du pauvre au XIX<sup>e</sup> siècle, il reste un plat recherché, dans un des pays aujourd'hui les plus riches du monde, où l'abondance règne.

Dans les deux histoires que je viens de raconter, il s'agissait du même poisson très banal, le *hareng*. Mais il a suscité jadis le dégoût chez les valets de ferme et il éveille aujourd'hui la délectation des convives. Comment s'est-il glissé dans l'imaginaire des hommes, au point de susciter des réactions aussi opposées à ces deux époques différentes ?

Certes, il a bon goût et on sait aujourd'hui qu'il a une bonne qualité nutritive, qu'il est plein d'Oméga 3. de plus, il s'accommode de mille manières...

Mais sa valeur symbolique et affective, elle, change à travers les époques. Ainsi, la qualité (dans le sens de préférence) a une forte composante historique et sociale. C'est toujours utile de mesurer la relativité des choses !

Alors, profitez bien de la Dinde, car dans un siècle et demi, elle sera peut-être bonne pour les chiens !

Et bon Noël à tous !



## Accéder à la conscience...

Mai 1968 ! Ses envolées utopiques, ses bouleversements idéologiques, ses mutations politiques, ses ruptures sociologiques !...

Mais savez-vous que dans les années qui ont suivi les désenchantements d'une révolution qui se faisait attendre, plusieurs mouvements se sont greffés sur la jeunesse en mal de métamorphoses ? Il y a eu par exemple le mouvement des thérapies de l'école de Palo Alto : pour changer le monde, il faut commencer par savoir se changer soi-même et il y a eu, entre autres, le mouvement « savoir revivre » et des néoruraux. Puisqu'il semble malaisé de faire la révolution, rongeons donc de l'intérieur le système capitaliste, en allant nous installer à la campagne. Privé de notre consommation, car nous produirons tout nous-mêmes, le système s'effondrera de lui-même. Ah ! Evidemment, il faudra être frugal, ce qui de toute façon est bon pour la santé. C'est ainsi que le régime macrobiotique est devenu à la mode.

Début 1970, déjà chercheur sérieux et encore jeune con, je me suis inscrit à un stage de macrobiot', pour m'en faire une idée par moi-même. Après quelques centaines de kilomètres dans la lande auvergnate, je suis arrivé en 4L à Murat, petit patelin du Cantal. La bâtisse était sombre et austère et nous avons été accueillis dans la grande salle, par un gars pâle et famélique, qui nous a expliqué, sans autre mot de bienvenue, que, selon Ohsawa, on devait *appliquer le « principe du monisme polarisable », le monde matérialisé étant une manifestation de l'Un ou Infini indifférencié. Celui-ci, à un certain moment, se sépare en deux : une force dilatatrice (Yin) et une force constrictive (Yang) ; Par le biais de ce contraste, l'Infini se manifeste mais devient relatif, divisé. Ces deux forces cherchent cependant à se réunifier en permanence pour recréer l'unité perdue et, par leurs interactions, créent les phénomènes du monde manifesté.* (Merci internet).

L'alimentation macrobiotique est une application pratique de tout cela. Il existe certains aliments spécifiques pour l'homme, en tant qu'être qui peut accéder à la conscience. L'alimentation macrobiotique

nourrit l'organisme d'une façon juste, sans manques ni excès. Les aliments sont classés en *yin* ou *yang* selon un système qui tient compte de la texture, de la saveur, de la couleur, du stade de croissance, des caractéristiques saisonnières, et de nombreuses autres variables. Les fruits, les boissons, et les aliments de couleur verte, bleue, ou pourpre, de texture grossière, de saveur sucrée, acide ou épicée sont *yin*. Les viandes et autres produits animaux, les céréales et quelques légumes durs et jaunes, oranges ou rouges, comme les carottes et les radis sont *yang*. Bien que faisant partie des aliments *yang*, la viande est généralement exclue du régime macrobiotique...

Ensuite, on s'est mis à table. Une grande table, comme dans les monastères. Chacun avait une écuelle devant lui et on nous a servi du riz complet, dans une sauce à l'eau tiède, accompagné de rondelles de carottes. Il fallait manger en silence et mâcher chaque bouchée jusqu'à ce qu'on ait l'impression d'avoir de l'eau dans la bouche. *Mâchez l'eau et buvez le riz.*

A la fin de ce « repas », nous avons une pause avant la méditation de l'après-midi. Je suis sorti, prétextant un besoin de me retrouver seul face à la nature. J'ai pris ma voiture et je suis rentré. Une fois chez moi, j'ai invité quelques amis et on a mangé du gras, du salé, du sucré et bu de l'alcool.

Par la suite, j'ai évolué vers un régime équilibré et savoureux, merci. Et je suis toujours là pour en parler. Mais je n'ai jamais accédé à la conscience.

## L'objectivité du chercheur

Pendant une partie de ma carrière, je me suis intéressé à la sociologie de l'alimentation. Un de mes projets de recherche concernait la transformation des comportements d'achats en milieu urbain, ce qui m'a conduit à étudier le développement du rayon « traiteur » dans les supermarchés. Pourquoi et comment les consommateurs se fournissaient-ils à ce rayon ? Qui étaient-ils ? Qu'achetaient-ils ? Plus généralement, ce phénomène était-il en développement ? Appartenait-il à l'alimentation service ou au domaine du luxe ? La réponse aurait une portée très générale !

Pour répondre à cette question, il fallait justement s'en décentrer et l'aborder assez globalement. C'est pourquoi je me suis intéressé aux petits traiteurs, qui étaient censés être dépositaires d'un savoir-faire ancien en la matière. J'ai fait travailler quelques étudiants sur une enquête dans ces points de vente particuliers.

Comme vous le savez, il ne faut pas rester trop éloigné d'un terrain de recherche, même si des étudiants-enquêteurs travaillent pour vous. C'est pourquoi j'ai tenu à passer moi-même quelques questionnaires. Et je suis tombé ce matin-là dans un petit magasin du centre-ville, tenu par deux sœurs. Je rentre dans le magasin et je tombe face à une créature de rêve. Brunette, joyeuse, aguichante. Tout en bafouillant, je sors mon guide d'entretien de ma serviette, que je repose à côté des pâtés, dans un plat regorgeant de paella. Après l'avoir nettoyé et présenté mes excuses, je commence à poser mes questions.

Au bout d'un moment, je demande à cette jeune personne qui fait la cuisine, afin de fournir le rayon. Elle se retourne vivement et appelle quelqu'un dans la pièce située à l'arrière du magasin. Je vois alors arriver une autre jeune personne, encore plus belle, plus fraîche, plus aguichante que ma première interlocutrice. Et là, j'avoue ne plus avoir de souvenir précis des événements subséquents. Je me souviens d'une ambiance générale de plaisir, de rires et d'histoires entrecroisées, au cours desquelles il me semble avoir demandé :

- *Et comment s'appelle votre magasin ?*
- « *Le Gourmand* », me répondent-elles en chœur.

Et elles me montrent leur plaquette, dont l'emblème essentiel représente la célèbre peinture d'Arcimboldo : un visage rougeaud et épanoui, fait de toutes sortes de légumes, de fruits, de charcuteries et de plats aussi succulents les uns que les autres. Alors là, je suis achevé. Tout ici respire le plaisir de la chère et de la chair. Après une conclusion confuse et bâclée, je me précipite dehors pour me calmer et je cours rédiger un compte rendu provisoire : *Oui, bien sûr il y a un énorme potentiel pour ce marché, son vecteur principal étant l'hédonisme et le côté festif et convivial des repas, etc...*

Heureusement, une des vertus de la recherche est que ce n'est pas une activité individuelle. Elle donne lieu à exposés, discussions et confrontations. Cela m'a permis un peu plus tard de nuancer mon propos. En fait, l'étude a montré que les clients étaient des gens habitant le centre-ville : personnes âgées et étudiant essentiellement et que c'étaient moins la béatitude des sens qu'ils recherchaient que le dépannage et le service.

Comme quoi, on n'est jamais à l'abri du contexte, lorsqu'on fait de la recherche. Je crois même me souvenir que nous n'étions pas loin de la Saint Valentin. Mais je ne vous dirai pas la suite, ça ne vous regarde pas. En tous cas, Arcimboldo et ses copines peuvent se vanter de m'avoir ce jour-là emmené assez loin de l'objectivité scientifique.

## Bombance en Alsace

J'étais invité pour quelques jours en Alsace, chez mes ex-futurs beaux grands parents (c'est-à-dire, les grands parents de mon ex-future).

Nous arrivons en voiture le Samedi soir assez tard et garons la voiture dans une cour de ferme. La petite maison est plongée dans l'obscurité. A peine avons-nous frappé à la porte que tout s'allume et nous voici accueillis par un concert d'exclamations en franco-alsacien et en alsaço-français. Katel et Güscht, les deux grands parents, visiblement heureux, nous reçoivent avec force accolades et embrassades.

Puis la question fuse : « *affez-vous tîné ?* ». Après quelques minutes, je comprends enfin ce qu'on veut de moi et j'affirme que oui, nous avons dîné sur la route. Suivent un froncement de sourcils et un air soupçonneux et je reçois une bourrade discrète dans les côtes flottantes. En effet, à quelques pas de l'entrée, se dresse devant nous une grande desserte abondamment garnie. Pas question d'y échapper et nous voici à table.

On commence bien sûr par des *Köningin Pastete*, arrosés de *Riesling* et on continue par des *Brotwurst* et des *Landjäger*. Après ces entrées, qui commencent de m'achever, il y a le plat de résistance : le fameux *Flammenküche* et les *Fleischschnakas*, avec de la bière traditionnelle *Météor*. Enfin, l'inévitable *Kouglopf*, avec du *Gewürtztraminer* et pour terminer diverses eaux de vie de petits fruits.

Là, ça y est, je le suis, achevé. Pendant tout ce repas, à part les nouvelles de la famille, données et reçues rapidement, dans un idiome incompréhensible, les deux grands parents s'interrompent souvent pour s'attraper vertement et mutuellement. J'ose demander discrètement à ma compagne Marikel : « *de quoi s'agit-il ?* ». Elle me répond dans le creux de l'oreille qu'ils discutent du menu du lendemain midi.

Et en effet, la matinée se passera pour eux à la cuisine. Et à midi pétante et dans un gémissement étouffé, je vois arriver sur la table, qui pourtant n'en pouvait plus, des *Sparguels* accompagnés de *Bibeleskäs*, puis des *Edelszwicker* et évidemment, puisque nous sommes Dimanche, les célèbres *Gebackener Karpfen*,

dans leur nid de *Bauerspeck* et de *Nudel* (ou *Leberlösschen*, autrement dit les *Knepfle* bien connus !), arrosées de *Riesling*. Après le *Münster* et le *Bergkäse*, revoici un *Kouglopf* tout neuf ! (d'où sort-il çui-là ? On m'a pourtant obligé à terminer celui d'hier !). Et pour terminer, quelques schnaps.

Mais voici l'heure de la sieste ! Pour nous, elle est chargée et pénible. Les deux grands parents, en ce qui les concernent, s'effondrent sur les deux fauteuils du salon et ronflent de conserve.

Las ! Hélas ! Très – trop ! – rapidement, Katel se réveille et interpelle son mari en ces termes : « *c'que ttu ppeux être appatu, toi !* ». En effet, il faut séance tenant se mettre à confectionner le dîner, dont on avait abondamment parlé pendant le déjeuner, bien sûr (comme ça, on sait où on va). Et comme c'est Dimanche soir, on mangera léger : *Bäckeoffe*, *Sauerkraut* et évidemment un troisième *Kouglopf*, arrosé de crémant d'Alsace.

Par une habile manœuvre de retraite, menée dès l'aurore le lendemain matin (*avant* le petit déjeuner), nous avons quitté la maison sur la pointe de pieds (surchargés) et sommes revenus sains et saufs à Paris.

Que retirer de cette expérience assez étonnante et presque surnaturelle ? Que certains seniors mangent copieusement ? Peut-être... Que la gastronomie alsacienne est excellente ? Egalement ! Que les grands parents aiment beaucoup leurs petits enfants ? *Propaplement !*

Mais plus sûrement encore, que je dois ma belle forme actuelle à ma séparation d'avec Marikel.

## Mondialisation et poissonnerie

Savez-vous que la mondialisation, qui est en marche, est bien ancienne ? On peut s'attendre à tout, de nos jours, en matière de mondialisation et de poissons. Voici un début énigmatique, destiné à créer le suspense.

Pendant mes années de coopération franco-algérienne, nous avons un but assez classique, pour les promenades du Dimanche : un petit port de pêche, nommé, du temps de la France, « La Madrague », et après l'indépendance « El Djamila » (c'est-à-dire, « la belle »). Et en effet, quel joli petit port, construit au bas de falaises noires, à côté d'une immense plage de sable.

Nous arrivons à ce petit port, moi et ma femme suédoise à mon bras. Il est 18h, les bateaux viennent de rentrer et se balancent mollement, solidement arrimés à leur corps morts. Chalutiers en bois peints de couleurs vives, c'est magnifique. C'est la criée. Tout contre le mur de la jetée, des caissons de bois sont jetés sur des tables hâtivement dressées. Et les pêcheurs attirent le chaland en arabe et en français.

Nous nous approchons de l'un d'eux et admirons un magnifique poisson effilé d'au moins un mètre de longueur. Désirant éprouver mon arabe, je demande alors au marchand le nom du poisson. Il me répond alors dans un français parfait qu'il s'agit d'un brochet. Comme ma femme ne connaît pas encore bien le français, elle me demande de traduire en suédois, ce que je fais illico :

« *Han säger att det är en gädda* ».

« *Nej* », me répond tout de suite Ann-Britt, « *Inte alls, det kan inte vara en gädda. Det ser inte alls ut så här* » (c'est-à-dire : « *mais, non, ça ne peut pas être un brochet, ils ne sont pas du tout comme ça* »).

Nous regardons alors l'algérien d'un air soupçonneux, tout en continuant notre conciliabule, dans une langue pour lui mystérieuse, ce qui, je le reconnais, est peu convenable. A ce moment, celui-ci se penche vers nous d'un air vexé et s'exclame, fougueusement :

« *Jo visst, det är en riktig gädda !* »

Juste au moment où nous nous apprêtons à continuer la polémique en suédois, nous réalisons ce qui est en train de se passer : ce pêcheur algérien vient de s'adresser à nous dans un suédois impeccable !

Après quelques minutes d'incrédulité, nous sortons de la déchirure du continuum spatio-temporel qui affectait notre vie terrestre à cet instant et notre nouvel ami nous explique en suédois qu'il a habité de nombreuses années en Suède, où il travaillait chez Abba, une grande conserverie mondialisée.

Comme à l'accoutumée, je tire quelques enseignements de cette anecdote. Premièrement, il ne faut jamais parler devant un tiers dans une langue supposée inconnue de lui. Deuxièmement, les déplacements de main d'œuvre et de populations ont été et sont encore beaucoup plus fréquents et intenses qu'on ne le pense et ce, depuis plusieurs siècles. Troisièmement, il existe deux sortes de brochets, le *brochet de mer* ou *barracuda* (*sphyraena sphyraena* de la famille des Sphyraenidae), qui a deux nageoires dorsales, des barres sombres peu ou pas visibles sur le dos et des écailles sur tout le préopercule et le brochet d'eau douce, ou *bécune à bouche jaune* (*sphyraena viridensis*), qui a 20 à 23 barres sombres bien visibles sur le haut du dos et le bord postérieur du préopercule lisse, sans écailles.

Voilà.



## Le F'tour

Un jour d'avril 1959, mon copain Kamel Sahraoui m'invite chez lui pour fêter l'Aid El Kebir, le repas de fin du Ramadan. Avec ma sœur, qui a déjà son permis de conduire, nous empruntons la voiture familiale, nous prenons la rue d'Isly, remontons la rue Rovigo et arrivons tout en haut de la casbah d'Alger. Là, nous garons la voiture, passons le barrage militaire (n'oublions pas que la France occupe encore l'Algérie et qu'elle y mène une guerre qui ne dit pas son nom) et nous apercevons Kamel, qui est là et nous attend à côté d'une belle maison turque, qui se dresse encore au sommet de la vieille ville.

Kamel nous accueille et nous emmène « *pour le f'tour* », dit-il. Mystère, car notre connaissance de l'arabe est encore presque nulle. Et personne n'a encore parlé aux petits français que nous sommes de la culture musulmane. Nous nous engageons dans les ruelles étroites, les escaliers glissants, les venelles tortueuses qui parfois deviennent de sombres tunnels, tant les maisons sont proches les unes des autres.

Bien sûr, nous avons un peu peur, car tout de même, un attentat est toujours possible, malgré le fait que Massu ait « pacifié » la casbah quelques années auparavant, avec on sait quelle violence criminelle et quel mépris de la vie humaine.

Mais nous sommes en compagnie de mon copain Kamel et nous voulons nous persuader qu'il n'y a aucun risque.

Nous voici arrivés 10 rue de l'Ours. Nous pénétrons dans une maison turque : belle porte en marqueterie, entrée voûtée, cour intérieure, linge aux balcons, escaliers étriqués...cavalcades d'enfants, qui courent d'une pièce à l'autre et de famille en famille, chacune n'ayant que très peu de place dans cet ancien palais délabré.

La mère de Kamel nous attend. Elle occupe une toute petite chambre entre le premier et le deuxième étage. Elle a préparé le « *f'tour* », c'est-à-dire le dîner. On s'embrasse et on s'assoit sur des coussins. Toute la maison est en attente, la radio résonne dans chacune des pièces et une étrange ambiance emplit les lieux.

Enfin, nous entendons sur les ondes la prière de la fin du jeûne, ponctuée par « *Allah Akbar !* » (Dieu est le plus grand...). « *La illaha lallah ou Mohamed Rassoul lallah !* » (Il n'y a de Dieu que Dieu et Mohamed est son prophète). C'est le signal que tout le monde entend simultanément. Le jeûne est rompu. De nouveau, le bruissement des voix se fait entendre. Dans chaque famille, on est rassemblés autour du repas du soir. La mère de Kamel, en notre honneur, a fait des frais dont nous avons un peu honte : chorba, tajine aux pruneaux, et gâteaux au miel. Elle découvre successivement ces mets, sans bouger de sa place, tellement c'est petit chez elle. Elle s'affaire et nous commençons « *Bism'llah* » (au nom d'Allah).

Au bout d'un moment, je demande à Kamel : « *au fait, c'est quoi, le f'tour ?* » (c'est jeûne et ça ne sait pas, dit le proverbe). Kamel me répond que c'est le moment où on brise le jeûne, c'est maintenant, quoi ! Les musulmans se sont levés avant l'aurore pour le premier déjeuner (*sahur*) et n'ont pas mangé, pas bu, pas fumé. Mais mieux que cela, ils doivent se recueillir pendant tout le mois de Ramadan... Ce mot *f'tour* résonne comme un mot sacré. Et puis je réalise qu'il veut dire « briser le jeûne », c'est-à-dire « déjeuner », quoi !

En fait, le f'tour, c'est tout simplement le *déjeuner*. Je regarde soudain en face ce mot très quotidien et donc trop oublié : quand on mange, on *arrête de jeûner*. Ça en dit long sur la précarité, n'est-ce pas ? L'état normal de l'être humain, c'est de *ne pas* manger. Voilà un mot qui porte en lui, pour nous occidentaux, un souvenir lointain, celui du *spectre de la faim*. Et, dans de nombreuses cultures, du sens d'un acte significatif, celui de *s'abstenir de manger*.

## Un baptême au *surströming*

Lorsque ma fille aînée a eu 2 ans, le temps était venu de la baptiser. Peu d'années s'étaient écoulées depuis mai 1968 et cette cérémonie ne pouvait décemment pas se passer « normalement ». Nous avons donc tout d'abord convenu, mon épouse suédoise Lilian et moi-même, qu'elle aurait deux parrains, mes copains Allan et Hervé, l'un breton et l'autre occitan. L'un la baptiserait au Chouchen et l'autre au Côte du Rhône, vignoble en reclassement, dont il avait la charge à l'Institut National des Appellations d'Origine.

Mais quel plat allions-nous offrir aux invités ? J'ai proposé le *surströming*, un plat de poisson originaire du Nord de la Suède.

- *Quoi ? m'a dit Lilian d'un air effaré. Mais tu es fou, ça va être un scandale !*
- *Mais non, répliquai-je, cela ne durera qu'une seule journée et je te rappelle qu'on est à la campagne et que les maisons les plus proches sont à 200 m de la maison...*
- *Mais tout de même, réfléchissons bien. Il ne faut pas se mettre à dos tous les voisins, cousins et amis !*

Le jour venu, nous avons dressé une grande table devant la maison. Les invités prenaient tranquillement leur apéro bien de chez nous : Chouchen et Côte du Rhône. La petite Johanna, héroïne du jour, se balançait béatement dans sa zébulette. Sur la table, on avait disposé du *tunbröd* (galette de pain très fine), des pommes de terre nouvelles, des oignons violets, du beurre salé et des bières de toutes sortes, toutes meilleures les unes que les autres.

A ce moment, j'ai apporté cérémonieusement les boîtes de *surströming* et j'ai entrevu l'air inquiet de Lilian et de quelques proches qui savaient ce qui les attendaient. Deux boîtes de deux kilogrammes, magnifiques, rondes comme des ballons de foot.

Eh oui, rondes comme des ballons de foot, car il s'agit d'une vieille recette de hareng macéré, ou plus exactement fermenté. Ou plus exactement encore du hareng pourri, plus précisément putride, c'est-à-dire décomposé, presque avarié. Après nettoyage et

vidage, on dispose le hareng frais dans des boites circulaires et on l'ensemence avec des ferments adéquats et on ferme la boite qui enfle lentement jusqu'à devenir ronde.

J'ai posé les boites sur la table et sans prévenir quiconque, j'ai ouvert la première. A peine l'ouvre boite avait-t-il percé son premier trou dans le fer blanc qu'un jet de vapeur faisandé s'en échappait, envahissant l'espace avoisinant. Et là, je l'assure solennellement, toutes les conversations se sont arrêtées net. Une odeur épouvantable, quasiment irrespirable a saturé l'atmosphère et les gens sont partis en courant, par simple reflexe ou instinct de conservation.

- *Ah, elle est belle, cette fête de baptême !* m'ont dit les deux parrains.

Cependant que mes vieux parents hochaient la tête d'un air désespéré et que ma sœur me regardait d'un air hilare. Et la petite Johanna babillait tranquillement.

Une fois les invités revenus, on a pu leur expliquer, qu'ils faisaient partie, selon les sensibilités, d'une fête exotique ou d'une expérience d'immersion ethnologique ou encore d'une manifestation régionaliste. On a distribué les pinces à linge qui avaient été prévues en grand nombre, ce qui a permis à tout un chacun de s'asseoir et de véritablement déguster la fine association du *tunbröd*, du beurre salé, des oignons violets et .. du *surströming*, qui, malgré un abord assez déconcertant, est un poisson très fin.

## Burp !

En tant qu'expert pour le gouvernement algérien, je me suis toujours refusé à travailler sur de quelconques dossiers sans tenter de les connaître concrètement, c'est-à-dire suite à des contacts approfondis sur le terrain. Mes correspondants dans les administrations ne voyaient pas toujours d'un bon œil ces principes.

Lorsqu'il a été question, en 1977, de lancer un programme d'aide aux palmeraies du Sud et que j'ai voulu y aller voir de près, ça a été la seule fois où j'ai un peu regretté mes principes. Je vais ici vous raconter pourquoi et je ne sais pas pour quelle raison ça me donne encore aujourd'hui des renvois. *Burp !*

Arrivé un beau matin de printemps à Tolga, au Sud de Biskra, sur la route d'El Oued, je retrouve un ami, Ahmed, que j'avais connu à Alger. Il me somme tout de suite de descendre de ma voiture de fonctions et de monter dans son 4x4. Et nous voilà partis sur la piste de sable. Au bout d'une heure de route environ, nous arrivons dans sa palmeraie. Etroites venelles de sable, beau et chaud silence, traversé de quelques cris de chèvres. Une petite porte dans le mur de briques rouges et derrière elle, le paradis.

Palmiers bien cultivés, disposés au fond de leurs petites cuvettes d'irrigation, chuintement de l'eau au travers des canaux, légumes de toutes sortes dans des carrés impeccables et, tout au fond, une petite maison recouverte de chaux blanche, jouxtée d'un petit bassin d'eau claire, une terrasse couverte de canisse et de vigne grimpante...

Après quelques banalités sur la vie de la palmeraie et quelques mots échangés - en arabe s'il vous plaît - commencent mes questions sur la gestion du potager. Mais très vite, nous voici interrompus par l'arrivée d'un petit *yaouled*, portant un plateau, sur lequel j'entrevois un plat de dattes et des verres de lait. On se refuse à parler de légumes et on célèbre les fameuses *deglet nour* (quel délice, ces dattes sucrés et parfumés !) et le petit lait de chèvre, que je connais bien : aliment exceptionnel, résidu de la coagulation des caséines, contenant des gras, des sucres, des minéraux, des vitamines, des nucléotides et plein de substances bénéfiques, dont des protéines aux

puissantes propriétés régulatrices, telles la lutte contre la dégénérescence et le vieillissement, ainsi que la stimulation de l'immunité.

Mais celui qu'on m'apporte est d'une aigreur incroyable. Je me force un peu et je l'avale, réprimant une grimace. Puis Ahmed me parle de son cousin, qui habite non loin de là. Après moult *salamaleks*, nous y partons, à pied, rentrons dans un deuxième jardin, visite, questions, amabilités et arrivée du plateau de dattes et de petit lait, que je bois courageusement, réprimant une grimace et un léger renvoi (*burp !*). Mais en tant que français – relativement sympathique - qui cause un peu arabe, j'ai du succès et me voici très vite chez un autre cousin, qui m'apporte un plateau, recouvert de dattes et de petit lait, que je bois bravement, réprimant une grimace et un infime haut-le-cœur (*burp !*).

Voyant que j'apprécie, on me ressert abondamment, jusqu'à ce qu'un voisin, présent ici par hasard, s'absente en douce pour préparer une réception en mon honneur, dans un jardin proche. Réception où le mets principal est composé de dattes et de petit lait. Je vois arriver le plateau, réprimant une grimace et une fugace éructation (*burp !*).

Ma journée d'enquête s'est terminée avec le coucher du soleil. Et je ne peux l'évoquer aujourd'hui sans avoir un infime hoquet (*burp !*). En revanche, je dois sans doute ma jeunesse immuable à cette seule journée, au cours de laquelle j'ai ingéré un certain nombre de ces protéines de petit lait, aux puissantes propriétés régulatrices.

## Nuit blanche à Berlin

A mon recrutement à l'INRA, j'ai vite constaté que mon premier Directeur de labo avait tissé d'excellentes relations avec les pays de l'Est, alors considérés par tout le monde comme pestiférés. Il avait identifié, par exemple en Allemagne de l'Est, des chercheurs qui avaient su faire preuve d'un certain esprit critique, malgré la surveillance de la STASI. Toujours est-il que MM les Professor-Doktor Schmidt et Hahn marchaient toujours par deux et que les services secrets n'étaient pas loin<sup>7</sup>. C'est peut-être à eux que je dois la mésaventure que je vais vous conter.

En Mai 1978, notre délégation est arrivée à Berlin pour un séminaire d'une semaine, sur le sujet de *l'intensification de la production*, comme panacée : baisse des coûts de production et des prix relatifs, permettant l'apparition d'un surplus à investir dans la production industrielle et accélérant de ce fait la révolution socialiste. C'est simple comme bonjour.

A l'issue du séminaire, une petite fête était prévue et nous sommes allés faire quelques courses dans les célèbres magasins INTESHOPS, les seuls où on pouvait acheter, en devises fortes évidemment, des denrées de l'Ouest, ainsi que des imitations est-allemandes plus ou moins bien confectionnées. J'ai vu le professeur Schmidt se précipiter (il n'y a pas d'autre mot) sur les alcools et en acheter (avec nos sous) de grandes quantités.

Pendant la fête, nous avons sifflé des vins blancs pétillants curieusement nommés « Jampagne », des apéritifs anisés nommés « Bernod » et des alcools distillés nommés « Voniac ». Au cours des libations, j'avais bien vu qu'une bouteille de ce dernier breuvage était restée intacte et j'ai voulu y goûter.

Rentré dans ma chambre à point d'heures, je me suis couché et endormi. Puis réveillé vers 4 heures du matin, avec un mal de tête épouvantable. Cachets, tisanes, serviettes glacées sur le front : rien n'y a fait. Je marchais de long en large dans ma chambre, puis dans le couloir de l'hôtel, en proie à la douleur la plus

---

<sup>7</sup> A quoi reconnaît-on un peintre abstrait dans la Russie Soviétique des années 50 ? A ce qu'il est suivi en permanence par deux peintres figuratifs.

intense que j'aie jamais éprouvé de ma vie. Au point où je me tapais la tête contre les murs pour tromper mes nerfs.

Que dit la science ? Plusieurs hypothèses peuvent être soulevées :

Trois perturbations apparaissent lors d'une consommation excessive d'alcool et pourraient l'expliquer : un dérèglement des défenses naturelles, des déficiences en nutriments et un stress oxydatif. Beaucoup de symptômes constatés sont ceux de l'hypoglycémie. Une forte consommation d'alcool, surtout dans un délai bref, peut entraîner en retour une hypoglycémie, l'organisme s'adaptant avec un temps de retard et l'alcool entraînant aussi une déshydratation réactionnelle.

Néanmoins, ce n'est probablement pas l'alcool lui-même ou ses produits de dégradation qui sont à l'origine des symptômes des céphalées, mais plutôt d'autres substances, au premier rang desquelles le méthanol et ses produits de dégradation (formaldéhydes et acide formique), qui provoquent maux de tête, soif, sudations et vertiges.

Mais j'ai pensé à une autre hypothèse. Le chef du Prof. Schmidt, l'honorable Prof. Hamm, Président de l'Université Humboldt et membre influent du parti, en avait marre de ces relations avec l'INRA, qui menaçaient son autorité et mettaient la science au-dessus de la raison d'Etat. Je vous demande un peu.

N'aurait-il pas fait empoisonner le Voniac, pour qu'un accident arrive lors d'un de ces séminaires dont il avait horreur ? Quoi de mieux comme cible qu'un jeune chercheur, dont la mort ferait moins de vagues que celle d'un sénior ?

Quels paranoïaques, ces allemands ! Et en plus des usurpateurs. Du Vognac !



## « On n'est pas des canarts ! »

Dès mon arrivée dans le Gers, je me suis tout de suite senti accueilli ! Après d'aimables paroles de bienvenue, on m'a signifié que je ferais partie de la communauté gersoise au bout de trente années de présence. Après ces trente années probatoires de bizutage, au cours desquelles les gens m'ont flairé et inspecté, puis examiné et soupesé, avant de m'évaluer, puis enfin de me juger, afin de me décoder pour me jauger, je me suis enfin laissé dire que je pourrais éventuellement être intégré, si je me mariais avec une gersoise ou que j'avais quelqu'un de ma famille enterré dans un cimetière gersois.

Comme je ne répondais à aucun de ces critères additionnels, je me suis résigné et je me suis contenté d'y vivre. Le processus d'intégration était en bonne voie jusqu'au jour où m'est arrivé une étrange mésaventure, qui est venue ternir mes espoirs.

Nous nous étions en effet, depuis quelques années, liés avec une éleveuse de canards gras : Thérèse Lassave, à Cazaux-Savès, une petite bourgade au bord de la Save. Savez-vous ? Dès notre arrivée, nous nous étions intéressés à cette activité dite « du gras », qui consiste à aider complaisamment un palmipède à se constituer des réserves, comme il le fait naturellement lorsqu'il doit migrer, mais là, il ne migre pas, alors que moi, si.

Et voici qu'un jour, nous avons invité Thérèse à dîner. Las ! Hélas !

Ma femme, la première, la suédoise, avait trouvé bon de faire bouillir du maïs doux, comme elle faisait dans son pays. Je dois dire à sa décharge qu'avec du beurre salé et une sauce au cerfeuil, c'est tout à fait délicieux. Mais lorsque Thérèse a vu arriver ce plat sur la table, elle s'est exclamée avec la fameuse voix gasconne, qui fait trembler les collines et dévier le cours de la Save :

- *Mais on n'est pas des canarts !*

(en occitan, Canart se dit et se prononce avec un « t »)

C'était vrai. Nous n'étions pas des canards. Et à ce titre, nous n'avions aucune raison de manger du maïs. Et de lui faire manger du maïs. Visiblement, ça la

gavait, comme on dit aujourd'hui. Elle s'est renfrognée et n'a plus ouvert la bouche de la soirée. Erreur tragique, méprise épouvantable. Comment s'en relever ?

Avec ma nouvelle épouse, issue du Sud-Ouest, nous avons tout fait pour nous rattraper : nous achetons notre canard vivant le lundi matin à la halle au gras, en évaluant la taille de son foie, rien qu'en regardant l'animal au fond des yeux, nous achetons nos canards morts bien alignés sur des tables dans le bâtiment d'à côté après la sonnerie fatidique de 10 h et nous achetons nos foies frais préemballés sous vide. En outre, nous avons plusieurs fournisseurs attitrés, éleveurs fermiers. Nous « faisons le gras » chaque année et nous laissons savoir largement dans la contrée que nous découpons nous-mêmes les bêtes et que nous avons des secrets de fabrication de confit et de foie.

Mais malgré tous ces efforts, nous savons que la rumeur s'est répandue et quelle nous a poursuivis. Nous lisons, dans le regard de tous nos compatriotes locaux, cet horrible secret que personne n'ose dire à haute voix :

- *Dans cette famille, ils mangent du maïs ! Alors qu'« on n'est pas des canarts ».*

Ainsi, il existe au moins deux sortes de relations entre producteurs et consommateurs : d'une part, les relations de filière verticales et anonymes : les producteurs à la campagne et les consommateurs à la ville. Et de l'autre les relations d'économie de proximité, fondée sur un consensus culturel.

Pour avoir ignoré cela, je dois maintenant boire la coupe jusqu'à la lie.

## Réception à Shao shin

En voyage d'études, sois jovial, mais reste vigilant !

Lors d'une mission en Chine, j'avais souhaité voir des Appellations d'Origine Contrôlées à la chinoise. Après le *Thé de Long Jin* et le *Jambon de Jin Hua*, dont je vous parlerai une autre fois, nous sommes allés visiter le *Shao Shin*, qui est un alcool de riz très – trop – agréable au palais, et dont le taux d'alcool est très – trop – peu perceptible.

Comme toujours dans ce pays, les délégations étrangères sont reçues avec faste et générosité. Dès notre arrivée dans les locaux du syndicat du Shao Shin, nous pénétrons dans un grand hall en marbre, où se dresse un grand écran plasma ultra moderne, avec inscrit dans les deux langues : « *Bienvenue à l'estimable délégation française* ». Puis nous partons à une réunion au cours de laquelle on échange des amabilités sans pouvoir en venir au fait. Et nous buvons des thés de toutes sortes. Mais voici qu'arrive très –trop ! – tôt l'heure du déjeuner. Et les deux délégations se rendent dans une grande salle à manger, au milieu de laquelle se dresse l'inévitable table ronde à grand plateau tournant.

Sur cette table, tous les mets possibles et imaginables. (Je précise tout de suite que par égard pour notre sensibilité occidentale, on nous a épargné les brochettes de scorpion, les ragoûts de cancrelats et les larves frites). Mais on trouve sur le plateau, éparpillés en assiettes et plats de toutes tailles et de toutes formes, d'innombrables légumes à la vapeur, connus ou inconnus, des fines tranches de charcuterie, des poissons fumés, des beignets de crevettes, de crabe, de poulet, de chien, de chevreau, à la vapeur ou rôtis, des moules, calamars et crustacés, des truites et brochets fumés, marinés, en soupe, potage ou crème.

Sans exagérer, il y a là de quoi nourrir au moins dix fois plus de personnes que nos deux délégations réunies, qui arrivent ensemble au nombre de 12 personnes (4 étrangers avec interprètes et 8 chinois).

Et commence le repas, rythmé de questions précises et de réponses évasives. Manifestement, nos hôtes sont méfiants, comme nous le confirmerons dans un instant. Les échanges sont ponctués des petits discours

sympathiques de la part de chacun de nos hôtes, qui se terminent bien sûr par le « *Gambeï !* » coutumier : une injonction à boire cul sec le fameux alcool de riz, dit « Shao Shin ». « *Ils ne nous auront pas !* », pensons-nous, tout à notre enquête. Les français ont une bonne descente et les chinois vont être étonnés. Et nous aussi, nous prenons le relais du petit discours et du « *Gambeï* », afin qu'ils ingurgitent la même dose d'alcool que nous.

Mais, au bout de quelques temps, nous nous réalisons que les dés sont pipés : les chinois sont plus nombreux que nous et leurs verres sont beaucoup plus petits ! Dans ces conditions, notre enquête est en péril !

Les conversations s'accélèrent, des coups de coude s'échangent, des chansons fleurissent, les jeunes femmes nous sourient, l'atmosphère devient fervente, mais ils ne passeront pas ! Leur ruse est trop grossière ! Nous voulons tout savoir : la variété de riz, la température de rupture de la distillation sous pression, le nombre de producteurs, les contrats passés, les mécanismes de régulation, les contrôles, les sanctions. Ils finissent par parler, nous prenons des notes, ils sont visiblement étonnés de notre résistance.

On a gagné !

Le lendemain, lors du debriefing interne de la délégation française, nous nous apercevons qu'il nous est impossible de relire nos notes, tant l'écriture est heurtée, hachée, incompréhensible. Et hélas, nos souvenirs se révèlent bien brumeux.

La sournoiserie des chinois est infinie. D'où la leçon à en tirer : en voyage d'études, sois jovial, mais reste vigilant !

## **Pétris de contradictions !**

On est toujours et tous pétris de contradictions. Et bien malin qui pourra prétendre le contraire ! En tant que chef de projet européen et responsable d'équipes qui comptaient en leur sein de jeunes chercheurs à la pointe de la recherche, je me devais de mener mes projets au plus près des problématiques les plus actuelles !

Un de mes derniers projets concernait la contribution au développement durable des Produits sous Indications Géographiques. En tant que tels, ces derniers ne sont pas forcément écologiques, ni issus de l'agriculture biologique, mais leur légitimation sociale, surtout dans le cadre de l'évolution de la Politique Agricole Européenne ne devait-elle pas entraîner qu'on se pose la question à leur propos ?

Parmi les tâches qu'il convenait de lancer, la comparaison européenne des diverses expériences nationales était urgente et l'équipe néerlandaise avait une expérience de la mesure de l'impact environnemental qu'il fallait connaître.

Nous avons donc lancé l'idée d'une étude de la question dans ce pays et toute une série de réunions y avaient été organisées.

Nous voici donc à Wageningen pour une première journée de débroussaillage et vient l'heure du déjeuner, que nous prenons dans une des grandes salles à manger de la célèbre université agronomique ! Rapide et rationnel, bien sûr, car l'ordre du jour de la journée est chargé !

On se met à table et nous avons le choix entre de nombreux mets au sein d'un menu impressionnant : salades diverses, pains, fromages et charcuteries, desserts lactés, etc.. Comme l'équipe est nombreuse, nous commandons un peu de tout et un charriot arrive à notre hauteur. Tout est transvasé sur notre table et nous voici en train de manger.

Ou, plus exactement en train d'ouvrir des emballages.

Ouverture d'un sachet de polystyrène contenant du pain (blé-seigle, avec les grains d'anis), puis languette de plastique d'un PVC contenant des tranches de jambon fumé, puis barquette présentant divers

fromages coupés en dés et en tranches fines, puis rosace de compartiments de plastique avec toutes sortes de salades (carottes toutes râpées, céleri rave, choux verts, etc.. ), avec leurs godets de sauces sophistiquées et enfin rangées de timbales de divers desserts lactés.

Le tout dans une présentation très emboîtée, d'une logistique impeccable !

Après quelques minutes d'un déjeuner qui n'enviait rien aux scènes de science-fiction, type « Odyssée de l'espace » (sauf nos tenues décontractées, fort loin des justaucorps des astronautes), nous nous sommes retrouvés à avoir sur la table une telle montagne de morceaux de plastique empilés au hasard, que nous arrivions difficilement à nous voir les uns les autres !

Comme nous avions connaissance des standards de bilan carbone en vigueur à l'époque, nous avons calculé que ce repas avait représenté 23.4 kg d'équivalent carbone par personne, rien qu'en emballages ! Et que si tous les chercheurs de Wageningen mangeaient de la sorte, cela faisait 12 500 tonnes d'équivalent carbone ! Ouh !

Alors bien sûr, on nous dira : et les déplacements, alors ? Et je réponds : justement ! Nous avons compensé leur impact par une contribution à une replantation forestière équivalente !

Mais de voir devant soi un tel tas d'emballages, c'est vraiment affligeant !

## Terroir en deçà... Terroir au-delà. ..

Mai 1994. Coteaux du Layon, Sud-Ouest d'Angers. Avec quelques autres collègues, me voici en train de construire le premier grand programme de recherches intégré de l'INRA sur les Appellations d'Origine Contrôlées, avec la participation de plusieurs représentants de la profession locale, régionale et nationale.

Chercheurs et professionnels, nous travaillons sur le fameux « effet terroir ». Nous commençons par visiter les vignobles des « coteaux du Layon » (affluent de la Loire) : bien exposés et ventilés, avec un ensoleillement étonnant pour des vins aussi septentrionaux. Ils couvrent une superficie d'environ 1 400 hectares.

On y produit un vin blanc moelleux (272g de sucre par litre en moyenne), nommé « quarts-de-Chaume », en vendanges tardives, exploitant le *Botrytis cinerea*. Le vin est assez homogène : robe jaune soutenu avec des reflets verts pour les vins jeunes à jaune ambré pour les vins âgés. Arômes caractéristiques de coing, poire et miel.

A Rochefort sur Loire, le viticulteur qui participe au projet (vinificateur comme presque tous ses collègues) a vinifié les vendanges de 8 parcelles conduites de manières très différentes, en fonction de l'exposition et de l'altitude, mais ayant bien sûr le même cépage (le Chenin appelé aussi Pineau de la Loire). En revanche, la vinification, elle, est *exactement la même* pour toutes les parcelles.

A la dégustation, il est donc question d'identifier un éventuel « effet terroir », déterminé par la diversité des parcelles et des conduites viticoles, donc aussi bien les facteurs naturels que ceux liés aux savoir-faire humains. La dégustation en double aveugle de vins issus de parcelles qui ne sont distantes que de quelques dizaines de mètres montre de nettes différences. C'est là que naît une définition fine du terroir, élaborée par le groupe de recherche INRA-INAO ... L'effet terroir est donc scientifiquement établi et concerne ici des parcelles de 5 ares en moyenne !

J'ai nettement conscience que, jusqu'ici, ma chronique est bien sérieuse. Est-ce que cela va-t-il durer ?

Non, car à peine quelques semaines plus tard, je suis à Manhattan, dans un restaurant français de la quarantième rue. Mon collègue américain, géographe renommé, qui m'a invité, veut me faire plaisir et, à la fin du repas, commande en secret du « fromage de terroir ».

Et je vois arriver un Brie, avec sur l'étiquette la mention : « *Brie from Old Europe* ». Eh, Oui ! Pour l'importateur de Brie (ou peut-être tout simplement pour le fromager industriel américain), *le terroir, c'est l'Europe !* Soit 1 milliard d'hectares. Et en plus, Michael tombe mal, car le Brie est un fromage générique, que n'importe quelle laiterie au monde a le droit de produire... Pauvre collègue, qui croyait me faire plaisir...

Il aurait pu m'offrir du *Brie de Meaux*, fromage français de la région de la Brie et bénéficiant d'une AOC depuis 1980. Son aire de production (500 ha !) s'étend des plaines briardes jusqu'à la Meuse. Son nom vient de la région de la Brie et de la commune de Meaux et son cahier des charges est extrêmement précis.

Cette simple anecdote, qui a duré deux mois en tout, résume bien à mon sens tout l'abîme culturel creusé par l'océan atlantique... et que même la meilleure volonté des chercheurs a du mal à combler.



## Aquaculture ou tradition ?

Un de nos soucis inavoués, lorsque nous étions occupés à planifier nos visites en Chine, était de nous imaginer les inévitables invitations à déjeuner, au cours desquelles nous redoutions être obligés de manger des *choses abjectes*. Connaissant le goût de la bienséance des chinois et conscients des enjeux politiques de notre mission, nous étions condamnés à manger sans mot dire ces *choses abjectes*.

Très complaisamment, de bons collègues nous avaient envoyé des power point remplis de photos de ces *choses abjectes*. Il est un adage en Chine, qui dit que « *tout ce qui rampe sur terre ou sous terre, tout ce qui vole et tout ce qui nage est comestible, sauf les trains, les voitures et les bateaux* ».

Ah ! Pensions-nous. Pourvu que les progrès récents de l'aquaculture en Chine soient allés suffisamment vite pour que nous n'ayons de ces *choses abjectes* à déguster devant le sourire curieux et narquois de nos hôtes ! Ah ! Pourvu que les 200 millions de bourgeois chinois, qui habitent le long des côtes et jouissent du premier décile de l'échelle des revenus en Chine, soient passés avec armes et bagages aux modes de vie occidentaux !

Nous en avons parlé avec le délégué de l'INRA à Pékin et il s'était empressé de nous décrire par le menu ces *choses abjectes* : étoiles de mer à l'huile de requin, porc-épic de mer, poitrine de faucon, couleuvres de rivière, vers à soie frits, brochettes de serpent, foie et ragoût de viscères de chien, épaule d'iguane, vers à soie frits, scorpion noir et jaune en brochette, cafards grillés, lézards, grillons, hippocampes grillés...

Lors du premier repas, offert par l'équivalent de l'Institut National des Appellations d'Origine Chinoise, un curieux silence s'était établi à l'arrivée des plats...

Et non ! Mes chers amis, l'aquaculture a fait de réels progrès depuis 1978, date de la libéralisation de l'économie ! Par contre, quel festival de poissons et autres fruits de mer, aux présentations innombrables...

Aquaculture d'étang, de cages, d'eau saumâtre, de mer : carpes de vase (*Cirrhina molitorella*), carassin

(*Carassius auratus*), mandarin (*Siniperca chautsi*), l'anguille Japonaise (*Anguilla japonica*), crabe chinois (*Eriocheir sinensis*), tortue à carapace souple (*Trionyx sinensis*), ainsi que des espèces exotiques comme le poisson-chat (*Ictalurus punctatus*), le tilapia (*Oreochromis niloticus*), et le bouquet géant (*Macrobrachium rosenbergii*), le black-bass à grande bouche (*Micropterus salmoides*) et la truite arc-en-ciel (*Onchorhynchus mykiss*).

Et, à côté des légumes les plus inattendus, on a vu apparaître toutes sortes d'algues (la laminaire du Japon (*L. japonica*) et l'algue nori (*L. tenera*), de crevettes (*Penaeus monodon* et *P. chinensis*), plusieurs espèces de mollusques et une variété de clam (*Clamis constricta*), de pétoncle (*Agropecten*), d'ormeau (*Haliotis discus hannai* et *H. diversidor*) et des poissons comme le mérou (*Epinephelus*), le pagre (*Pagrosomus*), le cardeau (*Paralichthys olivaceus*), le turbot (*Psetta maxima*), et le tambour à gros yeux (*Pseudosciaena crocea*). Ouf ! (Merci internet).

Certes, les chinois traditionnels regrettent les marchés de Canton, qui présentent des espèces classées chez nous dans la catégorie « mortels foudroyants » des pavillons spéciaux de nos zoos. En ce qui me concerne, je me réjouis des progrès récents de l'aquaculture chinoise. De plus, nous avons appris récemment que les *choses abjectes* faisaient l'objet d'une industrialisation, de manière à les rendre plus attractives.

Il ne faut jamais désespérer !

## Un bon duvet bien chaud

Brrr ! Qu'il fait froid ! Et qu'il a fait froid ! Que diriez-vous d'un bon duvet bien chaud ? Mmmh ? Et d'abord, savez-vous d'où vient le duvet ? Je veux dire historiquement ? Eh bien je vais vous le dire.

Mon cousin Mats, doyen de la faculté de géographie de l'Université de Stockholm, m'a raconté cette histoire fascinante. Un de ses étudiants, dans les années 80, avait remarqué sur les photos aériennes de la côte norvégienne de denses réseaux de sentiers, dont les itinéraires étaient apparemment erratiques. Sentiers visiblement anciens, ancrés dans le paysage, qui faisaient des courbes et aboutissaient à de petites taches blanches sur la carte. Désirant en savoir plus, il alla sur le terrain et constata que ces tâches étaient des circonférences d'environ 1 m. L'analyse pédologique de ces lieux montra une abondance de matières organiques. Le rapprochement avec l'Islande et le Groenland le fit penser à des nids de canards, les « eider ».

Les sources historiques démontrèrent que des chasseurs d'Eider parcouraient ces contrées à la recherche de duvet (ce qui explique le réseau de sentiers). Ce duvet était collecté par des maisons de commerce russes, qui les revendaient à des commerçants hollandais. Cette activité a débuté en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle et a approvisionné les cours royales, notamment en France.

Les eiders sont de grands canards migrateurs de la famille des *anatidae*. Nom scientifique : *Somateria mollissima*. Les couples s'installent dans ces grands nids, en altitude, sur la côte. Les femelles arrachent leur duvet de la peau ventrale pour garnir le nid et pour que les œufs soient en contact avec la chaleur du corps. Ce duvet de qualité particulière, apanage des palmipèdes, est constitué de fines plumes dont les barbes sont enchevêtrées, ce qui leur donne une grande valeur isolante. Il n'y a pas de crochets entre les barbes, ce qui explique cette texture légère et douce.

Les chasseurs de duvet avaient pour pratique d'inciter les femelles à quitter le nid et à ne prélever qu'une petite quantité à la fois de duvet, de manière à limiter

la mortalité induite. Ils prélevaient deux ou trois œufs, pour inciter la femelle à en pondre d'autres et à garnir le nid de duvet supplémentaire. Dès les années 1890, les nids d'Eider étaient protégés en Norvège et le prélèvement de duvet limité.

Voici ce qu'en dit mon cousin Mats :

*Människor har i århundraden över hela världen använt dun för värmeisolering. Ryska dokument från 1600-talet anger fågeldun bland de varor som sålts till holländska köpmän, och samhällen i norra Norge började skydda ejderbon så tidigt som 1890<sup>8</sup>.*

Etonnant, non ?

Duvet se dit en suédois : « *dun* » et le duvet d'Eider se dit « *Ejderdun* », ce qui a donné ?... ce qui a donné ?... Oui ! « *Edredon* », bien sûr, en français !

Utilisé dans les foyers bourgeois comme un produit de luxe pour fabriquer couvertures, oreillers et coussins. Par métonymie, il a désigné ces couvertures. Le mot apparaît dans la langue écrite chez Balzac en 1830.

Au fait, notez qu'on utilise aussi les plumes d'oiseau pour en faire des farines animales depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. (J'écris cela juste pour choquer le lecteur).

---

<sup>8</sup> Les êtres humains, pendant des siècles et dans le monde entier, ont utilisé le duvet pour se protéger du froid. Des documents russes mentionnent le duvet d'oiseau, dès 1600, comme biens vendus à des commerçants hollandais et les communautés norvégiennes ont commencé à protéger les nids d'Eider dès l'année 1890.

## Les scouts sont de grands sportifs !

Savez-vous que pour maintenir un scout en forme, il faut prévoir une alimentation équilibrée, appétante, tout à fait particulière ? Moi qui ai été scout, dans ma jeunesse, je peux en témoigner ici.

Première chose, les scouts sont équipés de grandes marmites appelées « Bonnamo » (du nom de Charles et Henri Bonnamaux, fondateurs des Eclaireurs Unionistes de France et inventeurs de ce grand faitout allant au feu, muni de poignées mobiles formant ressort).

Tout le monde sait qu'on peut faire les pommes de terre à la cendre ! (on obtient alors des pommes de terres cramées immangeables, ou bien on mange de la cendre, avec quelques morceaux de pommes de terre). Donc : bonnamo ! Pour faire de la purée, on fait bouillir les pommes de terre dans la « bonna » et on les écrase avec une grosse bille de bois directement dans la bonna. On mange alors un mélange d'eau sale, de peaux de pommes de terre et d'écorce d'arbre. C'est nourrissant.

Les scouts mangent rarement de la viande, mais plutôt des féculents : pâtes et spaghettis par exemple, qui tiennent bien au ventre. On les fait bien sûr à la bonna et, comme on n'a pas d'écumoire, on enlève l'eau en surplus en penchant la bonna. On récupère ensuite les pâtes dans l'herbe et dans la terre, à la cuillère. On mange alors des pâtes assaisonnées à la terre et divers aromates qu'il est inutile de nommer ici. On a quand même du concentré de tomate en boîtes de 85 kg pour accompagner les pâtes.

Mais les scouts sont de grands inventifs, ils ont un manuel (dit « Manuel de l'Eclaireur ») qui leur permet de fabriquer des « astuces de camp », pour agrémenter leur quotidien ! Ils fabriquent des fours, par exemple. Vous creusez dans un monticule de terre et vous y placez horizontalement deux pierres plates espacées de 20 cm. *Sous la pierre du dessous*, vous ménagez un espace pour le feu, avec conduit d'évacuation de la fumée. Vous allumez également un feu *sur la pierre du dessus*. Et vous placez ce que vous avez à cuire au four entre les deux pierres plates : astuce ! Mais comme vous n'avez pas de plaque à four (je vous ai

dit que vous n'aviez en tout et pour tout qu'une bonna), vous mettez directement la viande ou la pâtisserie à même la pierre. Et comme la terre est meuble, vous mangez du rôti ou de la tarte à la terre, aromates que vous connaissez bien et qui sont excellents pour la santé. Du plus, la fumée mal évacuée donne un agréable fumet.

Un complément alimentaire de ce mode de vie spartiate, ce sont les paquets poste, que les parents, très au courant de l'équipement du camp, envoient régulièrement à leurs enfants. Les scouts complètent alors leur alimentation sportive avec des bonbons et petits gâteaux du commerce, dont la particularité est qu'ils ne contiennent pas de terre.

Autre joie suprême du scout : *le tube de lait concentré sucré*. Si vous avez la chance d'en avoir un, sortez le, dévissez prestement le bouchon, portez l'embout à votre bouche, pressez très vite sur le tube et aspirez le plus rapidement possible (c'est du sport !). En effet, environ deux dixièmes de seconde après l'avoir sorti, quelqu'un vous arrache le tube, et celui-ci passe comme l'éclair de mains en mains, jusqu'à vidage complet (environ 45 secondes). Il s'ensuit une bagarre au cours de laquelle tout le monde mange de la terre. S'il a plu récemment, c'est de la boue. Nous sommes donc en présence d'une alimentation sportive.

Autre sport : pénétrer de nuit dans la tente de l'intendance, pour y dérober le chocolat que les chefs se gardent pour eux. Après, il faut courir très vite. Il vaut donc mieux manger le chocolat avant d'être découvert.

De plus le magnésium aide à dormir et à digérer la terre.

## L'épicerie mozabite

Aujourd'hui, émission sur le thème de la frugalité.

A Alger, beaucoup d'épiceries sont encore tenues par des mozabites. Descendants de berbères repoussés par les arabes dans les zones les plus pauvres : Kabyles dans les montagnes, Zénètes dans le Gourara, Chaouias dans les Aurès et .. Mozabites dans le M'zab, contrée désertique à 600 km au Sud d'Alger.

C'est là que les mozabites ont leur base familiale, alors que leurs magasins sont au nord. Les mozabites sont en effet connus, encore aujourd'hui, pour être d'excellents commerçants. Tout ce qui est possible d'avoir dans leurs magasins, ils l'ont et s'ils ne l'ont pas c'est qu'on n'en trouve pas. « *Makan'ch ! Redoua inch'allah !* » (c'est-à-dire : « *il n'y en a pas, demain, peut-être ?* »). Frugalité ?

Dans les années 50, comme en France à l'époque, l'assortiment était limité : à l'entrée, à droite, un sac de riz (d'une seule sorte), un sac de farine (d'une seule sorte), un sac de sucre en poudre (id), un sac de semoule (id), un sac de lentilles (id), un sac de pois chiches (id), parfois des fèves sèches (id), etc.. Sur les étagères : bidons d'huile (id), boîtes de concentré de tomates (id), lait en boîte Gloria, savons de Marseille, lessive, ... épices diverses. Frugalité ?

Dans un meuble soi-disant réfrigéré, du beurre en mottes, du lait en bidons, quelques fromages (dont l'inévitable « Vache qui rit »), du fromage frais Gervais (dits « petits Gervais ») et des pots de yaourt en verre, ... Frugalité ?

Et c'est à peu près tout. Pas de viande (aller chez le boucher), pas de fruits et légumes (chez le marchand idoine), pas de pain (boulangier), pas de vin (cave). Quand ma mère m'envoyait faire quelques courses, par exemple du sucre, la seule question qui pouvait me faire douter était : « *une livre ou un kilo ?* ».

Lorsque je suis revenu en Algérie, après quelques années passées en Suède, on comprend la distance et le choc culturel entre deux pays, deux époques, deux niveaux de développement, deux manières de concevoir la vie et l'alimentation ! Frugalité ?

Mais je n'étais pas seul ! Non, j'étais accompagné de ma fiancée de l'époque, la douce Lilian, dont j'ai déjà parlé dans cet ouvrage. Lilian, qui n'avait jamais quitté la Suède et presque jamais le grand Nord, avait quelques difficultés avec la langue française, qu'elle avait du mal à apprendre. C'est pourquoi je lui servais de traducteur.

Dès notre arrivée à Alger, nous voici en train de faire des courses. Et nous entrons chez Abderrahmane, épicier mozabite (celui qui dit lorsqu'on s'en va : « *aussoi-eussieu-erssi* », c'est-à-dire « *Bonsoir Monsieur, Merci !* ». Nous achetons de quoi nous avons besoin et Lilian me demande avec aplomb : « *Fråga om dom har blåbärsoppa ?* ».

Je dois dire que je suis abasourdi. Je n'ose pas traduire. Lilian insiste et Abderrahmane, désireux de faire quelques affaires complémentaires, attend la traduction qui ne vient pas. Acculé, je lance craintivement : « *Ma femme me demande si vous avez de la soupe de myrtilles ?* ».

Double, triple, multiple incompréhension ! Il faut d'abord se mettre d'accord sur ce que sont les myrtilles dans un pays méditerranéen du Sud, puis sur l'idée bizarre d'en faire de la soupe, puis sur la manière mystérieuse dont on pourrait la mettre en poudre et la régénérer, puis sur les voies et moyens de s'approvisionner de Suède à Alger, puis sur le coût exorbitant de cette denrée si on allait jusque-là ; et enfin sur le nombre de clients éventuels qui l'achèteraient (environ un tous les vingt ans).

Profonde perplexité dans les yeux d'Abderrahmane. Profonde attente dans ceux de Lilian. Profonde détresse dans les miens. En Suède, c'est une base culturelle et cultuelle : pas de course de ski de fond, par moins trente, sans soupe de myrtilles ! Ici, c'est une énigme, un luxe, l'exotisme absolu. Là-bas, même les gens les plus pauvres en boivent ; ici, à part la semoule, on ne voit pas.

La frugalité, ce serait de se passer de soupe de myrtilles en Algérie ...

Méditons cela !



## Conclusion

Au cours d'une carrière de chercheur, où l'emportent la science, la bibliographie, le jugement par les pairs et la gestion des projets collectifs, on a tendance à ne plus accorder assez d'importance aux simples incidents de la vie.

Et pourtant, eux aussi ont un sens ! Lorsqu'il n'y a plus d'enjeu majeur, il est important de leur rendre justice et c'est ce que j'ai tenté de faire ici.

Partout et depuis toujours, l'homme se nourrit.

Dans mes petites histoires, la géographie et l'histoire laissent des marques profondes, des Etats Unis à la Chine, de la Suède au Sahara, d'une région française à l'autre et d'un pays d'Europe à l'autre, ...

Dans mes petites histoires, les thèmes et les disciplines se mêlent : histoire de l'alimentation, ethnologie des pratiques sociales et religieuses, sociologie des goûts, innovation et tradition, gastronomie, anthropologie, psychologie, ...

Dans mes petites histoires, il y a la socialité, le sexe, les maladies, l'étymologie, la gastronomie, la famille, le tourisme et les modes alimentaires, l'écologie, ...

Dans mes petites histoires, il y a le couscous, le camembert, le poisson, le foie gras, le cochon, le canard, les plats régionaux, les insectes, l'alcool de riz, ...

Mes petites histoires étaient destinées d'abord à mes amis et amies de Radio Mon Pais (Sylvie Berthier, Lucie Gillot, Valérie Péan et Jacques Rochefort, de la mission Agrobiosciences), dont je guettais les réactions, puis aux auditeurs, silencieux et que l'on supposait attentifs.

Elles ont pris aujourd'hui une autre vie, celle que votre aimable attention, amis lecteurs, leur donne !

Et peut-être mon ami Jean-Claude, aujourd'hui parti dans un monde hyper-exotique, les a-t-il relues par-dessus votre épaule ?