SUJET PROPOSÉ : **Patrimoines culinaires inégaux : exotisme, gastronomie et mondialisation**

Encadrante : Esther KATZ (UMR 208 PALOC)
Co-encadrants : Christophe Lavelle (UMR 7196 StrInG) et Gilles Fumey (UMR 8138 SIRICE)

Contexte

Depuis des siècles, la recherche de produits exotiques contribue à l'élaboration de mets raffinés, festifs ou destinés à des élites. Les épices d'Orient ont ainsi permis à la noblesse de se distinguer au Moyen-Âge et ont été quasiment abandonnés lorsqu'ils sont devenus plus facilement accessibles (Sabban 1986, Flandrin & Montanari 1996). La colonisation mondiale a permis de diversifier les produits rares et lointains (Sherman & Billing 1999) en créant de nouveaux itinéraires de circulation. L'expansion du commerce international a contribué à la diffusion d'espèces alimentaires locales non connues jusqu'alors, ce qui a participé à développer les goûts en matière culinaire. Au cours des dernières décennies, de grands chefs cuisiniers français ont circulé à travers le monde et se sont inspirés d'autres systèmes culinaires, asiatiques notamment. Toujours à la recherche de nouvelles recettes et nouvelles saveurs, nombre d'entre eux intègrent dans leurs préparations des produits exotiques, encore inconnus du grand public.

Objectif scientifique

L'objectif de ce projet est d'étudier la circulation de produits alimentaires « exotiques » cuisinés dans des restaurants gastronomiques en France et de mettre en perspective le savoir-faire des producteurs des contrées lointaines et les motivations des chefs cuisiniers à intégrer ces produits rares et coûteux dans leurs recettes. Ces produits, végétaux ou animaux, sont originaires d'un lieu particulier, y sont ramassés ou chassés ou bien ont été domestiqués et sélectionnés pendant des siècles, sont liés à un territoire, à des savoirs, des pratiques et des représentations, sont intégrés dans un système alimentaire et font partie du patrimoine culinaire d'une population donnée (*Cf.* Bessière & Tibère 2011, Katz 2020, 2021, Rebaï *et al.* 2021). Qu'advient-il de ces produits lorsqu'ils sont détachés de cet ensemble et délocalisés pour s'intégrer au patrimoine culinaire français ? Quelles dynamiques et inégalités se jouent au niveau local et au niveau mondial ? Qu'en est-il de la propriété intellectuelle de ces produits et de la conservation de la biodiversité ? Quelle valeur leur est attribuée dans leur pays d'origine ? Y sont-ils labellisés ou patrimonialisés de manière institutionnelle ? Comment s'organisent les filières ? Et à qui profite leur consommation (Mintz 1985) ? Les thématiques de ce projet sont au carrefour de l'ethnobiologie, de l'anthropologie sensorielle, de l'anthropologie de l'alimentation, de la géographie, de la mondialisation et du patrimoine. Cette anthropologie multi-située (Katz 2004, Marcus 2010, Tsing 2015) tentera de suivre la trajectoire des aliments entre production, circulation, commercialisation et consommation. Il s'agira tout d'abord de rechercher auprès de chefs cuisiniers des produits exotiques intéressants provenant d'une région du monde particulière, dans un deuxième temps d'enquêter dans leur lieu d'origine, puis de revenir auprès des chefs, faire reconnaître le contexte culturel de ces produits (notamment par des ateliers et publications pour un public large) et viser un commerce équitable et durable.

Justification de l'approche scientifique

Dans le lieu d'origine, seront mobilisées des données ethnobotaniques, taxonomiques, biogéographiques, historiques et socio-anthropologiques, pour mettre en lumière l'exploitation de ces denrées et le rôle des personnes qui travaillent dans ces lieux de production, ainsi que leurs savoirs, leurs usages et leur représentation de ces produits (en relation avec le Protocole de Nagoya). On se demandera dans quelles mesures les circulations de ces produits se situent dans la continuité d'une histoire coloniale et comment les décolonialiser. Quelles sont les particularités de cette marchandisation aujourd'hui (Fumey, 2021) ?

La seconde partie du terrain aura lieu en France, au sein de restaurants gastronomiques de la capitale parisienne. Les discours des chefs sur ces produits qu'ils considèrent comme étant raffinés seront recueillis, ainsi que la manière dont ils sont introduits dans la composition des plats gastronomiques (Csergo 2016). Enfin, les usages et les symboliques qui leur sont conférés seront étudiés

avec attention, et les perceptions des consom'acteurs qui les dégustent seront recensés. Les chefs cuisiniers décrivent souvent les épices et les condiments « venus d'ailleurs » comme « réveillant les sens », et « invitant au voyage ». Nous nous interrogerons alors sur l'association qui se construit entre l'exotisme et le goût (Hassoun & Raulin 1995). Comment le désir d'utiliser ces denrées précieuses s'inscrit-il dans le contexte de globalisation actuel ? La sensorialité joue un rôle majeur dans les perceptions associées à ces précieux produits. On recherchera ainsi quel est leur intérêt au niveau gustatif et olfactif. Le projet s'inspirera de travaux sur le goût (Chiva 1985, Faurion 1993), l'odeur (Howes 2004, Katz 2013) et la texture (Lavelle & Salesse 2023). En effet, les spécificités sensorielles, propres à ces denrées, suscitent un intérêt particulier pour les personnes qui les cuisinent et celles qui les consomment. Les perceptions des chefs et des consommateurs français seront comparées avec celles des consommateurs dans le lieu d'origine. L'encadrement d'Esther Katz, anthropologue de l'alimentation et ethnobiologiste, de Christophe Lavelle, spécialisé en physico-chimie des aliments, et de Gilles Fumey, géographe de l'alimentation, permettra d'aborder l'apport de ces produits exotiques dans les recettes, leur circulation et la construction de patrimoines culinaires d'inspirations multiples.

L'histoire de la gastronomie, des colonisations occidentales et des pratiques culinaires associées seront développées pour comprendre l'intérêt de l'usage de ces produits de nos jours. Enfin, les enjeux écologiques, économiques et anthropologiques seront au cœur de cette thèse, afin de montrer l'impact de ces circuits sur les différents acteurs, ancrés dans le système-monde. Ce projet, dans sa globalité, se penchera sur les patrimoines culturels, agricoles et alimentaires.

Adéquation à OPUS

Dans ce projet seront étudiés avec attention les patrimoines matériels (plantes et animaux comestibles) et immatériels (savoirs sur la nature, savoirs et pratiques agricoles et culinaires, contes, mythes, rituels et relations sociales associés) de communautés attachées aux produits en question, et dont l'affiliation identitaire est perceptible. Nous nous interrogerons aussi sur la question du patrimoine gastronomique français, sur sa vocation particulière et son caractère flou. Les enjeux de revendication de biens culturels seront questionnés, ainsi que les inégalités dans la représentation et la valorisation de ces deux types de patrimoines culinaires.

Bibliographie

BESSIÈRE J., TIBÈRE L. 2011. Editorial : Patrimoines alimentaires, *Anthropology of Food* 8, https://doi.org/10.4000/aof.6782. CHIVA M., 1985. *Le doux et l'amer*, Paris, PUF. CSERGO J. (ed), 2016. Tourisme et gastronomie, *Téoros Revue de recherche en tourisme*, 35(2). FAURION A., 1993. Chacun ses goûts. In N'Diaye, C. (ed). *La gourmandise. Délices d'un péché*. Paris, Autrement. FLANDRIN J.L. & M. MONTANARI, 1996. *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard. **FUMEY**, G. 2021. *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*. Paris, CNRS-Editions, coll. Biblis. HASSOUN J-P. & RAULIN A. 1995. Homo Exoticus. *In* Bessis S. *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles.* Paris, Autrement. HOWES D. 2004, Empire of the Senses : The Sensual Culture Reader, Oxford, Berg. **KATZ E. 2004**. Sur la piste du benjoin : les mystères d'une substance odoriférante. *In* Cobbi, J. & R. Dulaud (éd.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs.* Paris, L'Harmattan : 217-236. **KATZ E. 2013.** Odeurs et saveurs dans deux sociétés amérindiennes. In Gélard M.L. (ed), *Corps sensibles. Usages et langages des sens*. Nancy, Presses Universitaires de Nancy : 209-227. **KATZ E. 2020**. L'imaginaire du métissage et de l'autochtonie dans les gastronomies latino-américaines, *In* Csergo, J., Etcheverria, O. (ed), *Imaginaires de la gastronomie*, Chartres, Menu Fretin : 131-151. **KATZ E. 2021.** Biodiversidade e alimentação, *In* Carneiro da Cunha M., Barbosa Magalhães S. & Adams C. (ed), *Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil.* Vol. 8. Sociedad Brasileira para o Progresso da Ciência : 162-205. **LAVELLE C**., SALESSE, R.2023. *De l'assiette au cerveau. La cuisine neurogastronomique*. Paris, Les Ateliers d'Argol. MARCUS G. 1995. Ethnography in/of the World System: The emergence of multisited ethnography, *Annual Review of Anthropology*, 24 : 95-117. MINTZ S. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York, Viking-Penguin. REBAÏ N., BILHAUT A.-G., DE SUREMAIN C.-E., **KATZ E**., PAREDES M. (ed), **2021**. *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, Lima, IFEA/IRD. SABBAN, F. 1986. Le piment ne brûle pas toutes les bouches. *L'Histoire* 87: 96-99. SHERMAN P. & BILLING J. 1999. Darwinian Gastronomy: Why we use spices? *Bioscience*, 49 (6): 453-463. TSING A., 2015. *Le champignon de la fin du monde. Sur les possibilités de vivre dans les ruines du capitalisme.* Paris, La découverte.