


2014

Curiosité Gastronomique Et Cuisine Exotique Dans L'entre-deux-guerres Une Histoire De Goût Et De Dégoût

Lauren R. Janes
Hope College, janes@hope.edu

Follow this and additional works at: http://digitalcommons.hope.edu/faculty_publications

 Part of the [Cultural History Commons](#), [European History Commons](#), and the [Other French and Francophone Language and Literature Commons](#)

Recommended Citation

Janes, Lauren R. "Curiosité Gastronomique Et Cuisine Exotique Dans L'entre-deux-guerres Une Histoire De Goût Et De Dégoût." *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, no. 123 (2014): 69–84.

This Article is brought to you for free and open access by Digital Commons @ Hope College. It has been accepted for inclusion in Faculty Publications by an authorized administrator of Digital Commons @ Hope College. For more information, please contact digitalcommons@hope.edu.

CURIOSITÉ GASTRONOMIQUE ET CUISINE EXOTIQUE DANS L'ENTRE-DEUX-GUERRES

Une histoire de goût et de dégoût

Lauren Janes et Hélène Bourguignon

Presses de Sciences Po | *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*

2014/3 - N° 123
pages 69 à 84

ISSN 0294-1759

Article disponible en ligne à l'adresse:

<http://www.cairn.info/revue-vingtieme-siecle-revue-d-histoire-2014-3-page-69.htm>

Pour citer cet article :

Janes Lauren et Bourguignon Hélène, « Curiosité gastronomique et cuisine exotique dans l'entre-deux-guerres » Une
histoire de goût et de dégoût,
Vingtième Siècle. Revue d'histoire, 2014/3 N° 123, p. 69-84. DOI : 10.3917/vin.123.0069

Distribution électronique Cairn.info pour Presses de Sciences Po.

© Presses de Sciences Po. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Curiosité gastronomique et cuisine exotique dans l'entre-deux-guerres

Une histoire de goût et de dégoût

Lauren Janes

À partir de 1890, plusieurs revues de recettes de cuisine commencèrent à évoquer les habitudes culinaires des peuples colonisés. Les articles et recettes naviguèrent sans cesse entre deux pôles. Le plus puissant consistait à susciter une forme de dégoût chez le lecteur, fondant ainsi un sentiment d'altérité et de supériorité vis-à-vis de populations présentées comme primitives car mangeant du chien, des insectes ou des aliments avariés. Mais parallèlement, il existait un exotisme acceptable, non transgressif, lié à la consommation de fruits tropicaux ou de plats au curry, qui trouvèrent alors leur place dans la cuisine bourgeoise de l'entre-deux-guerres.

Entre les années 1890 et la fin des années 1930, la disponibilité accrue des ingrédients provenant des colonies conduisit à l'élaboration en France de nombreux plats à thème colonial. Gâteau à la noix de coco nommé « Le Dakar », carry de poulet à l'indienne, escalopes de homard à la créole, langouste à l'orientale, aubergines à l'algérienne et salade malgache sont quelques exemples des nombreuses recettes coloniales publiées dans les revues de cuisine à la maison *Le Cordon bleu* et *Le Pot-au-feu* entre 1893 et 1939¹. Ces

plats reflètent l'intérêt croissant en France pour les repas exotiques, notamment pendant l'entre-deux-guerres. Malgré leur popularité, la gamme de plats à tonalité coloniale était très limitée, reposant principalement sur les fruits tropicaux, le curry en poudre ou l'ajout d'une touche exotique à la périphérie des repas français. Les articles, que nous qualifions de « curiosité gastronomique », publiés dans les deux revues évoquées, décrivaient les habitudes alimentaires des colonisés ou des peuples non occidentaux. Ils exagéraient l'altérité de ces derniers, souvent à travers le trope du dégoût. La représentation des Autres comme mangeurs d'aliments repoussants fixait les frontières de la cuisine française et de l'exploration culinaire. Parce qu'ils faisaient référence à un Autre colonial homogène, générique et non menaçant, les fruits tropicaux et le curry en poudre ne transgressaient pas les limites de l'alimentation acceptable. L'exotisme culinaire présent dans ces revues éloignait les Français des non-Occidentaux, consolidant les frontières entre colons et colonisés en France métropolitaine².

au cary à l'Indienne », *Le Cordon bleu*, 1908, p. 561 ; Noël Peters, « Escalopes de homard à la créole », *Le Cordon bleu*, 157, 1898, p. 9 ; Charles Durand, « Cuisine moderne : langouste à l'orientale », *Le Cordon bleu*, 1914, p. 129 ; Anonyme, « Aubergines à l'algérienne », *Le Pot-au-feu*, 16, 1934, p. 245 ; Anonyme, « Salade malgache », *Le Pot-au-feu*, 7-8-9, 1931, p. 111.

(2) L'expérience et l'effet de la cuisine exotique décrits ici sont très différents, en fait, presque opposés, à ceux décrits par Faustine Régnier pour la seconde moitié du 20^e siècle. Celle-ci

(1) Henri-Paul Pellaprat, « Gâteaux d'entremets : le Dakar », *Le Cordon bleu*, 774, 1923, p. 622 ; *id.*, « Entrées chauds, poulet

En tant qu'historienne des sens (de l'expérience incarnée de la culture et de la société), nous nous appuyons sur les recherches d'Alain Corbin. Dans *Le Miasme et la Jonquille*, l'historien a analysé le rôle de l'odorat dans la catégorisation des types sociaux¹. Notre travail pose des questions similaires, en explorant la façon dont le goût et le dégoût ont marqué, au début du 20^e siècle, la différence entre Français et colonisés. L'histoire des sens prend de l'importance et retient de plus en plus l'attention des chercheurs aux États-Unis. En 2005, l'anthropologue David Howes a identifié une « révolution sensuelle » dans les sciences humaines et sociales, loin du « tournant linguistique » visant à « retrouver une pleine compréhension de la culture et de l'expérience »². En 2011, l'*American Historical Review* a consacré un numéro aux « sens en histoire », dans lequel Martin Jay considérait l'histoire des sens comme « une entreprise dominante et vigoureuse avec un brillant avenir devant elle »³.

Notre étude de la cuisine française s'inspire aussi de l'œuvre de la socio-historienne Priscilla Parkhurst Ferguson qui, dans *Accounting for Taste* (Énumération des saveurs), retrace le développement de la cuisine nationale française aux 18^e et 19^e siècles. Elle soutient que les pratiques culinaires deviennent

soutient que « l'exotisme culinaire peut mener à la découverte de l'Autre ». Nous démontrons ici que, de la fin du 19^e siècle à l'entre-deux-guerres, à l'acmé de l'Empire français moderne, l'exotisme culinaire tel qu'il est présenté dans ces périodiques ne consistait pas en l'exploration et la découverte, mais en la répétition de stéréotypes et de tropes de dégoût, et conduisait à l'homogénéisation de l'Autre colonial. (Voir Faustine Régnier, *L'Exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, p. 17)

(1) Alain Corbin, *Le Miasme et la Jonquille : l'odorat et l'imaginaire social aux XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, Flammarion, 1982.

(2) David Howes, « Introduction : Empires of the Senses », in *id.* (dir.), *Empire of the Senses : The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, 2005, p. 1.

(3) Martin Jay, « In the Realm of the Senses : An Introduction », *The American Historical Review*, 116 (2), avril 2011, p. 307-315, p. 312.

cuisine nationale par l'écriture et la circulation de la littérature culinaire. La « cuisine » recouvre non seulement le discours autour de la nourriture et des pratiques alimentaires, mais également cette mise en texte qui la normalise et la nationalise. La cuisine « se réfère à la construction proprement culturelle qui systématise les pratiques culinaires et transfère le geste culinaire spontané en un code culturel stable »⁴. Considérant également la cuisine comme un code culturel, nous examinons ici comment les aliments coloniaux ont été assimilés ou maintenus à distance de la cuisine française, et ce selon deux revues de cuisine à la maison.

L'introduction de la linotype et le vote de nouvelles lois protégeant la liberté de la presse ont conduit à une explosion de journaux et de revues à Paris dans les années 1880 et 1890, notamment de publications culinaires spécialisées⁵. Avant 1870, ne paraissaient en France que quelques revues de gastronomes. À la fin du 19^e siècle, un nouveau type de publications culinaires, destinées aux femmes au foyer, voit le jour. Douze nouveaux titres ont ainsi été créés entre 1870 et 1900⁶. Cet article examine deux d'entre eux : *Le Pot-au-feu : journal de la cuisine pratique et d'économie domestique* (1893-1956) et *La Cuisinière cordon bleu : revue illustrée de cuisine bourgeoise, ménagère, économique domestique* (1895-1962). Comme les titres l'indiquent, ces revues visaient le lectorat des femmes bourgeoises au foyer et leurs cuisiniers. En 1897, le titre de *La Cuisinière cordon*

(4) Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste : The Triumph of French Cuisine*, Chicago, The University of Chicago Press, 2004, p. 3.

(5) Nancy Jocelyn Edwards, « The Science of Domesticity : Women, Education and National Identity in Third Republic France, 1880-1914 », Ph. D. Dissertation, University of California, Berkeley, 1997, p. 168.

(6) Amy Trubek, *Haute Cuisine : How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 2000, p. 83.

bleu devint *Le Cordon bleu : journal illustré de cuisine pratique*. Bien que ce nouvel intitulé détournât l'attention de la lectrice cuisinière, la revue continua à aborder des questions pertinentes pour celle-ci.

Parce que ces deux revues réunissaient le monde des chefs professionnels (en tant qu'auteurs) et celui des bourgeoises cuisinant à la maison, elles constituent une source particulièrement riche et intéressante. Notons que la littérature culinaire est prescriptive et descriptive. Les recettes publiées dans ces revues reflètent le point de vue d'une élite, avant tout des chefs de sexe masculin, sur ce que la cuisine française maison devait être. Ces auteurs avaient l'intention d'enseigner, d'améliorer et de corriger les pratiques. Pourtant, les recettes reflétaient les habitudes existantes et les pratiques en évolution des personnes cuisinant à la maison. Chaque revue comportait une section de recettes soumises par des lecteurs, et publiait des recettes en réponse aux demandes de lecteurs.

Quelques plats à tonalité coloniale furent introduits dans la cuisine française entre les années 1890 et les années 1930, atteignant un pic de popularité au cours des années 1930. Comme l'exotisme était en vogue au moment de l'Exposition coloniale en 1931, les recettes incluaient plus fréquemment des produits et des mets en provenance des colonies. Si les plats réalisés s'appuyaient sur des ingrédients du monde colonisé, ils adaptaient ceux-ci à la cuisine française et maintenaient un certain degré de séparation. La « cuisine coloniale », comme on l'appela à partir de 1931, s'est fortement appuyée sur les aliments coloniaux les mieux intégrés à la cuisine française : les fruits tropicaux et le curry en poudre, assimilables parce liés à un Autre colonial générique et désincarné et non à des peuples coloniaux spécifiques que la littérature gastronomique décrivait comme différents et dégoûtants.

Curiosité gastronomique

Alors que les écrits culinaires traitent généralement de l'art de la préparation des aliments, la littérature gastronomique porte sur l'art de manger. Celle-ci se développa en France au 19^e siècle¹. Au début du siècle suivant, les auteurs, tels que Maurice-Edmond Sailland, dit Curnonsky, se concentraient principalement sur la manière de bien dîner où que l'on se trouvât en France. Les écrits gastronomiques définissaient donc les limites de la cuisine française, et rendaient compte des habitudes alimentaires des non-Français. Dans *Le Pot-au-feu* et *Le Cordon bleu*, nous identifions un sous-ensemble constitué d'articles de littérature gastronomique traitant de lieux exotiques que nous appelons « curiosité gastronomique », parce qu'ils décrivent constamment l'Autre avec curiosité et à distance. Les auteurs répétaient toutefois les stéréotypes attendus de l'exotisme et ne demandaient presque jamais à visiter les lieux ou à goûter la nourriture qu'ils évoquaient. Ces articles étaient parfois reproduits en partie ou *in extenso* des années plus tard, sous un nouveau titre et signés par un auteur différent. En outre, ces articles ne permettaient pas de comprendre les peuples non occidentaux ; ils se limitaient à souligner leur altérité, souvent à travers le trope du dégoût.

Des articles de curiosité gastronomique sont présents des premiers numéros de ces revues dans les années 1890 jusqu'à l'entre-deux-guerres. *Le Pot-au-feu* n'en publia que quelques-uns, tandis que *Le Cordon bleu* en proposa jusqu'à un par mois, et souvent d'environ cinq pages. De la fin du 19^e siècle aux années 1920, les articles de curiosité gastronomique n'incluaient presque jamais de recettes. Ce modèle changea cependant au cours des années 1930. En 1931, *Le Cordon bleu* publia des articles qui débutaient par

(1) Priscilla Parkhurst Ferguson, *op. cit.*, p. 84.

une introduction sur une cuisine étrangère puis présentaient une série de recettes. Cette structure domina tout au long des années 1930. Ces recettes traitaient toutefois bien plus de curiosité que d'instructions culinaires. Elles n'étaient pas destinées à être effectivement préparées par les lecteurs et n'étaient pas intégrées à la cuisine française.

Notre étude ne se limite pas aux textes sur les colonies françaises ou sur les colonies en général. Nous voulons démontrer que les cultures non occidentales, y compris celles de l'Empire français, ont été présentées comme des cultures absolues et inférieures à la culture française. Les articles de curiosité gastronomique étaient souvent publiés en réaction aux actualités. Quand un peuple faisait l'objet d'attentions et d'informations, les lecteurs pouvaient être curieux de sa cuisine : cet argument fut fréquemment utilisé pour justifier leur publication. Un texte de Fernand Barthélemy sur la cuisine chinoise, publié pendant la Révolution Xinhai de 1911, débutait ainsi : « À l'heure où les Fils du Ciel, ainsi que les Chinois se sont baptisés, se révoltent contre l'apathie de la dynastie mandchoue, il nous paraît intéressant d'étudier la manière dont se nourrissent les Chinois¹. » En 1912, Barthélemy évoque le Maroc parce que, le traité de Fès s'inscrivant « dans les nouvelles politiques, ses lecteurs étaient sûrs d'être intéressés par les habitudes alimentaires marocaines² ». Chef, professeur à l'école Cordon bleu et un temps rédacteur en chef du *Cordon bleu*, Barthélemy est l'auteur de nombreux articles de curiosité gastronomique³. Il ne prétend pas être un grand voyageur, ni même avoir goûté la plupart des aliments qu'il décrit.

(1) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine chinoise », *Le Cordon bleu*, 1911, p. 607.

(2) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine marocaine », *Le Cordon bleu*, 1912, p. 304.

(3) Amy Trubek, *op. cit.*, p. 84.

Les articles de curiosité gastronomique avaient tendance à définir la culture évoquée comme à part et totalement différente, et le dégoût constituait un élément clé de cette distanciation culturelle. Rappelons que le goût est un sens conservateur. Les sociétés et les communautés éduquent les individus selon une compréhension relativement figée de ce qui est comestible. L'alimentation traverse la frontière entre le monde extérieur et l'intérieur du corps, et peut non seulement nourrir mais aussi empoisonner. Si le dégoût s'est développé comme une réponse protectrice au danger physique lié à la consommation, il est aussi une construction culturelle qui maintient les frontières sociales. Malgré ce conservatisme, un attrait pour de nouveaux aliments existe afin de varier l'alimentation. Le sociologue Claude Fischler appelle cette « oscillation entre ces deux pôles, celui de la néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin de changement, de la nouveauté, de la variété) », « le paradoxe de l'omnivore »⁴. Il soutient que cette tension « entre le familier et l'inconnu » provoque une grande inquiétude. Celle-ci vient de la croyance culturelle en l'incorporation, au fait que la nourriture traverse « la frontière entre le monde et notre corps » et devient une partie de nous-mêmes.

Le dégoût protège ceux qui mangent des risques physiques et sociaux issus de choix alimentaires inappropriés. Il relève moins d'une

(4) Claude Fischler, *L'Omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990, p. 63-66. Le psychologue du comportement Paul Rozin a démontré l'importance de cette croyance en l'incorporation. Voir notamment Paul Rozin et April E. Fallon, « A Perspective on Disgust », *Psychological Review*, 94 (1), 1987, p. 23-41 ; Jonathan Haidt *et al.*, « Body, Psyche, and Culture : The Relationship between Disgust and Morality », *Psychology & Developing Studies*, 9 (1), 1997, p. 107-131 ; Paul Rozin *et al.*, « Disgust : Preadaptation and the Cultural Evolution of Food-Based Emotion », in Helen McBeth (dir.), *Food Preferences and Taste : Continuity and Change*, Londres, Berghahn Books, 1997, p. 65-82.

expérience vécue que de l'idée et de la représentation de ce que nous mangeons (sentons, touchons, voyons ou entendons). Il est une émotion dont les conséquences sociales et culturelles sont importantes. « Le dégoût, écrit la philosophe Carolyn Korsmeyer, est une réaction affective qui peut permettre de contrôler les frontières sociales et les normes. [...] Le dégoût peut donc aussi avoir des applications néfastes, s'il est utilisé pour qualifier de "dégoûtantes" des personnes appartenant à des minorités impopulaires¹. » En mettant l'accent sur les aliments qui pourraient susciter le dégoût chez des lecteurs français, les articles de curiosité gastronomique plaçaient les peuples dans des catégories en fonction de leur régime alimentaire, éloignant l'Autre colonial du Français. Comme l'a fait remarquer Susan Miller, « le dégoût aborde les relations entre ce que nous considérons comme nous-mêmes et ce que nous tenons pour Autre, et il questionne, avec ses voisines les émotions, la façon dont nous négocions le problème critique de la façon de dynamiser et d'enrichir le nous par le contact avec "l'altérité" sans mettre en jeu notre sentiment de sécurité² ». Le dégoût joue donc un rôle clé dans la curiosité gastronomique et dans la cuisine exotique, en définissant les frontières entre exotisme acceptable et alimentation transgressive. On distingue le nouveau du différent à partir du menaçant et du dangereux. Quand les habitudes alimentaires des Autres exotiques sont décrites comme dégoûtantes, cela limite, voire supprime l'attrait pour leur cuisine³.

(1) Caroline Korsmeyer, *Savoring Disgust : The Foul and the Fair in Aesthetics*, Oxford, Oxford University Press, 2011, p. 9. Voir également William Ian Miller, *The Anatomy of Disgust*, Cambridge, Harvard University Press, 1997 ; Martha Nussbaum, *From Disgust to Humanity : Sexual Orientation and Constitutional Law*, Oxford, Oxford University Press, 2010.

(2) Susan B. Miller, *Disgust : The Gatekeeper Emotion*, Hillsdale, The Analytic Press, 2004, p. 191.

(3) Pour un exemple contemporain de ce phénomène, voir Lisa M. Heldke, *Exotic Appetites*, New York, Routledge, 2003, p. 126-127.

Les animaux et les produits alimentaires d'origine animale sont les principaux déclencheurs de dégoût. Dans la plupart des cultures, seul un très faible pourcentage des animaux et parties d'animaux est considéré comme comestible⁴. Un des tropes fréquemment utilisés pour provoquer ce dégoût était d'évoquer la consommation de viandes inhabituelles, en particulier de viandes qui véhiculent des tabous alimentaires solides. Le fait de manger des chiens, considérés en France comme des animaux de compagnie et non comme de la viande, était souvent cité dans les articles de curiosité gastronomique. Comme Marshall Sahlins l'a souligné, « les distinctions catégorielles de comestibilité » des animaux dépend en partie de leurs statuts différenciés dans une société⁵. Pour les Français (ainsi que pour les Américains décrits par Sahlins), les chiens étaient et sont des animaux de compagnie, et sont considérés comme non comestibles. Sahlins a montré comment dans l'Amérique contemporaine la production et la consommation de viande a induit « tout un ordre totémique, unissant dans des séries parallèles de différences l'état d'une personne et ce qu'elle mange⁶ ». Dans le contexte de l'impérialisme européen, la valeur des différentes viandes sépara aussi les Français des non-Occidentaux. Les auteurs d'articles de curiosité gastronomique présentaient souvent les Autres comme des mangeurs de viandes se situant non seulement au bas de cet ordre totémique, mais également totalement en dehors des habitudes culinaires françaises.

Dans un long article publié en 1911, Fernand Barthélemy allait à l'encontre de son propre éloge de la cuisine chinoise paru antérieurement, en insistant sur des éléments que les lecteurs français pourraient trouver dégoûtants.

(4) Paul Rozin *et al.*, *op. cit.*, p. 68.

(5) Marshall Sahlins, *Culture and Practical Reason*, Chicago, Chicago University Press, 1976, p. 171-174.

(6) *Ibid.*, p. 176.

Il consacrait deux des neuf pages de son article à la consommation de viande de chien en Chine, et y affirmait que celle-ci, en raison de son prix relativement élevé, était particulièrement susceptible d'être servie à un repas auquel des Européens pourraient participer. Dans cet article, Barthélemy narrait également des anecdotes mettant en scène des Britanniques, les uns mangeant accidentellement du chien, d'autres offrant un chien de prix à une famille chinoise à la seule fin qu'il soit mangé¹. Ces histoires mettaient en scène la différence entre Européens et Chinois, présentant ces derniers comme d'autant plus primitifs.

Fernand Barthélemy a de nouveau mentionné la consommation de chien dans un article sur la cuisine marocaine publié en 1912. Cette fois, il dut insérer tout un paragraphe pour introduire le sujet dans la discussion, citant notamment une source du 10^e siècle comme preuve que les Marocains de cette époque mangeaient non seulement de la viande de chien mais également des chats noirs, des sauterelles, des scorpions et de la tête de cheval bouillie. C'est la seule partie historique de l'article. Pareille mention servait à les déshumaniser. Barthélemy soulignait ensuite les aspects répugnants des régimes marocains du 20^e siècle. Décrivant un couscous, il qualifiait le beurre qui parfumait les plats marocains d'« assez souvent atrocement rance² ». La pourriture, signe de dégradation, est l'un des principaux déclencheurs du dégoût, en particulier lorsqu'il est lié à la nourriture³. Insister sur des aliments tabous consommés il y a un millénaire et qualifier un produit intentionnellement conservé et vieilli de « rance » donnaient l'image d'une culture inférieure.

La partie traitant de la consommation de chiens et d'autres aliments dégoûtants au 10^e siècle au Maroc fut reproduite, sans que la source ne soit citée, dans l'article de M. Distel sur la cuisine arabe publié en 1914⁴. Il témoigne de la réutilisation de ces tropes et de leur capacité à définir les habitudes alimentaires marocaines, et ce à l'attention des lecteurs du *Cordon bleu*.

À ces éléments s'ajoutait la croyance selon laquelle des races et des nations différentes ont non seulement différentes cuisines, mais également différents palais et même différents estomacs, et que certains aliments sont appropriés pour certains groupes de personnes, mais non pour d'autres. Dans le champ en plein essor de la science nutritionnelle, les spécialistes se demandaient dans quelle mesure les colons européens vivant sous des climats tropicaux pouvaient et devaient manger des aliments locaux ou maintenir un régime français⁵. Or l'inquiétude au sujet de la consommation d'aliments exotiques, aliments incorporés par les colons, freinait, au moins en partie, la compréhension de l'alimentation comme marqueur clé de la différence raciale.

L'idée d'un « goût » primitif fit son apparition dans un court article publié en 1913 sur la géophagie dans le monde (le Congo, la Chine, Java, l'Amérique du Sud et les Antilles y étaient mentionnés). Ces « mangeurs de terre », affirmait l'article, consommaient celle-ci parce que le sol sur lequel ils se trouvaient était salé et, explication intéressante, « pla[isait] encore au goût de ces peuples primitifs »⁶. Ainsi, selon l'auteur, la géophagie est seulement issue de

(4) M. Distel, « Cuisine arabe », *Le Cordon bleu*, 1914, p. 103-104.

(5) Deborah Neill, « Finding the "Ideal Diet" : Nutrition, Culture, and Dietary Practices in France and French Equatorial Africa, c. 1890s to 1920s », *Food and Foodways*, 17 (1), 2009, p. 1-28.

(6) Anonyme, « Les aliments bizarres : les mangeurs de terre », *Le Cordon bleu*, 1913, p. 57.

(1) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine chinoise », 1911, p. 609-611.

(2) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine marocaine », 1912, p. 306.

(3) Caroline Korsmeyer, *op. cit.*, p. 17.

goûts primitifs, elle n'a aucune origine culturelle, alimentaire ou économique.

La qualité des aliments importait également dans la définition des cuisines nationales et des palais. Dans un article du *Cordon bleu* publié en 1905, E. Myhr décrivait non seulement le processus de fabrication du « plat national des Arabes », le couscous, mais également la manière de le manger, avec les mains¹. L'auteur précisait toutefois que l'on donnait une grande cuillère plate aux Occidentaux. L'emploi d'ustensiles n'était cependant pas la seule chose qui séparait les Français des Arabes. « Le défaut de fraîcheur du beurre, dans lequel baignent en général les mets, fait que les Français s'accoutument difficilement à la cuisine arabe. » « En résumé, concluait Myhr, les ménagères arabes ne savent pas faire la cuisine et c'est en vain que l'on chercherait parmi elles un cordon bleu digne de ce nom. Il n'y a qu'un seul mets arabe qui puisse être accepté par le goût français ; c'est le mouton rôti que les Arabes appellent : *chi* ou *méchi*. » E. Myhr ne traite toutefois pas de ce plat arabe acceptable pour « le goût français ». Le couscous était ainsi digne de curiosité, mais l'auteur a jugé qu'il était inapproprié que les Français en mangent et que ce plat ne pouvait être intégré à la cuisine française. Il décrit les Arabes, qui mangent avec leurs mains, recouvrent leur nourriture de beurre rance et dont les ménagères ne savent pas cuisiner, comme un Autre absolu. Myhr ne témoignait d'aucun intérêt à intégrer le couscous ou d'autres aliments nord-africains dans la cuisine française et ne suggérait pas à ses lecteurs de s'y essayer. Son article fut reproduit presque mot à mot et publié sous le nom de L. Maury en 1912².

(1) E. Myhr, « Le kouscouss », *Le Cordon bleu*, 174, 1905, p. 135-136.

(2) L. Maury, « Cuisine marocaine : le kouscous », *Le Cordon bleu*, 1912, p. 296-197.

L'idée que des plats exotiques n'étaient pas appropriés aux palais et aux estomacs français était exprimée non seulement dans des articles de curiosité gastronomique, mais également dans quelques recettes. En de très rares occasions avant les années 1930, des recettes de savoureux plats coloniaux autres que des currys furent publiées. Pour éviter des associations d'idées trop étroites avec les palais « primitifs », les auteurs commençaient parfois par assurer le lecteur que ces recettes avaient été adaptées. Une recette d'agneau pilaf à la turque publiée en 1896 était introduite de la manière suivante : « Nos lectrices comprendront que la recette de la véritable préparation à la turque ne conviendrait pas à nos palais et à nos estomacs, c'est pour cela qu'elle se trouve modifiée et rapprochée du genre de la cuisine française³. » S'il n'est pas surprenant qu'un pilaf à la turque semble peu susceptible de s'accorder aux palais français, l'utilisation du mot « estomac » est notable. Ainsi un élément physiologique, différent chez les Turcs de chez les Français, limiterait ce qu'ils sont capables de manger. Ce même principe fut exprimé près de quarante ans plus tard, dans une recette d'aubergine à l'algérienne publiée en 1934 : « Cette préparation tout à fait locale nous a été demandée avec insistance, ayant été trouvée excellente. Nous la préparons avec un peu plus de raffinement que là-bas pour la rendre plus apte à tous les estomacs⁴. » L'exposition accrue à des aliments provenant des colonies dans les années 1920 et 1930 en France ne semble pas avoir fait évoluer l'idée selon laquelle la nourriture exotique nécessite d'être adaptée aux estomacs français.

Certains auteurs d'articles de curiosité gastronomique considéraient ainsi l'alimentation comme le reflet du caractère de différentes

(3) « Pilaff d'agneau à la turque », *Le Cordon bleu*, 76, 1896, p. 379.

(4) « Aubergines à l'algérienne », *Le Pot-au-feu*, 16, 1934, p. 245.

civilisations. Dans son article sur la Chine publié en 1911, Fernand Barthélemy affirmait qu'après avoir mangé le banquet chinois élaboré qu'il décrit, « l'estomac européen est généralement malade à en mourir¹ ». Il soutenait ensuite que le régime alimentaire chinois renvoyait aux qualités d'une société :

« La manière de se nourrir d'un peuple est le reflet de sa vie intime, des aspirations, de son génie et marque le diapason de son état social. Aussi, la cuisine chinoise, comme sa civilisation, est en retard de plusieurs siècles ; elle est en parfaite concordance avec le caractère de cette race ingénieuse et patiente, mais si obstinément attachée à ses vieilles coutumes qu'elle fut jusqu'à présent rebelle à l'adoption des progrès de la civilisation européenne². »

Fernand Barthélemy relie ici explicitement la cuisine au degré de civilisation : manger mal ou de manière répugnante reflète l'arriération.

Le fait que le régime alimentaire soit un signe d'altérité ou un moyen d'assimilation fut sujet à controverse dans la littérature gastronomique du début du 20^e siècle. Après avoir mentionné la consommation de viande de chien au Maroc au 10^e siècle et les défauts de la culture culinaire marocaine actuelle, tels que le pain de médiocre qualité, Barthélemy conclut sur cette note d'espoir pour le protectorat français :

« Espérons que la civilisation française n'apportera pas seulement aux Marocains ses bienfaits au point de vue économique et social, mais aussi au point de vue culinaire et alimentaire et que le modeste kouskousou pourra bientôt, transformé par l'art culinaire français, être présent sur la table de nos fins gourmets³. »

L'auteur ne cherche pas à imposer le régime alimentaire français aux Marocains, mais à élever « le modeste kouskousou » au moyen de « l'art culinaire français ». Les allers et retours de l'entreprise coloniale pouvaient, selon lui, faire progresser la cuisine non seulement marocaine mais aussi française. La position de Barthélemy sur le couscous, exprimée en 1912, était tout à fait différente de celle de Myhr, publiée en 1905 et rééditée en 1912, bien que leurs articles aient en commun un grand nombre de tropes de dégoût. Alors que Myhr rejetait le couscous comme tout simplement inacceptable pour « le goût français », Barthélemy considérait qu'il avait un potentiel gastronomique une fois transformé par « l'art culinaire français ». Malgré la conclusion pleine d'espoir de Barthélemy, le ton général de son article marquait la grande distance qui séparait les habitudes alimentaires marocaines de la cuisine française. Même si l'exotisme culinaire gagnait en popularité et si les aliments coloniaux étaient davantage disponibles durant l'entre-deux-guerres, le thème des articles de curiosité gastronomique demeurait l'infériorité des régimes alimentaires des peuples colonisés.

La prévision de Fernand Barthélemy, d'un couscous intégré à la cuisine gastronomique française, s'est dans une certaine mesure réalisée aujourd'hui, mais elle constitue une réalité postcoloniale, issue de la croissance de la population d'origine maghrébine en France au cours de la seconde moitié du 20^e siècle. Pendant l'entre-deux-guerres, seules quelques recettes de couscous furent publiées, et ce quasi exclusivement dans des articles de curiosité gastronomique⁴. Il n'est donc pas surprenant

(1) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine chinoise », *Le Cordon bleu*, 1911, p. 615.

(2) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine chinoise », *Le Cordon bleu*, 1911, p. 607.

(3) Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : cuisine marocaine », *Le Cordon bleu*, 1912, p. 306-311.

(4) Exception à cette règle, le couscous fut introduit dans un plat régional français intitulé « ratatouille marocaine » en 1937. Le plat consistait en une ratatouille accompagnée de couscous et de mouton, ce qui le rendait marocain. Notons que servir de la ratatouille, un plat provençal, avec du couscous

que ce plat, décrit dans la littérature gastronomique comme « rance », et comme création de femmes ne sachant pas cuisiner, attirait peu ou pas les femmes françaises.

L'importance que les deux revues étudiées accordaient à la cuisine coloniale atteignit un sommet en 1931. Elles dédièrent des éditions spéciales à l'Exposition coloniale et publièrent des articles sous le titre « la cuisine coloniale » tout au long de cette année¹. À ces unes, s'ajouta la publication de trois livres de cuisine coloniale : *La Cuisine exotique chez soi* de Charlotte Rabette, *Cuisine coloniale : les bonnes recettes de Chloé Mondésir* d'Anne Querillac et *La Bonne Cuisine aux colonies : Asie, Afrique, Amérique* de Raphaël de Noter². Avec *Gastronomie africaine* de Léon Isnard paru l'année précédente, ils constituèrent la source de nombreuses recettes publiées dans ces revues au cours des années 1930³. Ces recettes faisaient la plupart du temps l'objet d'introductions qui partageaient bon nombre des stéréotypes des articles de curiosité gastronomique. Elles y étaient ainsi présentées comme des bizarreries qu'il s'agissait simplement d'observer.

Dans une intéressante série d'articles sur les cuisines étrangères publiée en 1937 et 1938, Gaston Derys mêla intérêt pour la « cuisine coloniale » et tropes des articles de curiosité gastronomique, en exagérant l'altérité de

l'Autre colonial. Trois contributions sur les colonies, « Cuisine antillaise », « Cuisine algérienne » et « La cuisine nègre », parurent dans cette série⁴. Notons au passage que dix des quinze recettes proposées dans « La cuisine nègre » provenaient soit de *La Cuisine exotique chez soi par Catherine* soit de *Cuisine coloniale : les bonnes recettes de Chloé Mondésir*. Parmi les nombreuses autres cuisines traitées par l'auteur se trouvaient les cuisines allemande, américaine, chinoise et italienne. Écrivain gastronomique, Gaston Derys est l'auteur de livres sur les aliments français. Ses articles, qu'il signait en mentionnant son appartenance à l'Académie des gastronomes, présentaient assez peu de recettes mais s'ouvraient sur un commentaire. Celui-ci comprenait bon nombre des tropes présents dans les articles de curiosité gastronomique du début du 20^e siècle, tropes qui visaient à susciter le dégoût des lecteurs. Cela était particulièrement évident dans « La cuisine nègre », où l'auteur soulignait qu'il avait laissé de côté les recettes de « sauterelles grillées, [de] pâté de moucheron, [de] purée de termites à la menthe, [de] serpents, de viandes pourries, d'herbes lubrifiées du suc gastrique des ruminants et extraits de la panse ».

« Nous savons, affirmait Derys, que les Zoulous sont friands de grosses chenilles, et d'autres peuplades de fourmis frites. Mais nous avons voulu donner des recettes qu'on pût au besoin réaliser en France, voire en les transposant, et nous avons écarté toutes celles qui offraient un caractère répugnant ou qui éloignaient trop violemment de leurs conceptions culinaires⁵. »

suffisait à rendre celui-ci « marocain » et que le plat n'apparût pas dans l'index annuel de recettes. (« Du nouveau », *Le Cordon bleu*, 1^{er} juin 1937, p. 314)

(1) La frontière entre un exotisme culinaire acceptable et un repas transgressif fut également négociée à travers les multiples opportunités de repas exotiques offertes par l'Exposition coloniale de 1931. Voir Lauren Janes, « Exotic Eating in Interwar Paris : Dealing with Disgust », *Food and History*, 8 (1), 2010, p. 237-256.

(2) Charlotte Rabette, *La Cuisine exotique chez soi par Catherine*, Paris, Éditions des portiques, 1931 ; Anne Querillac, *Cuisine coloniale : les bonnes recettes de Chloé Mondésir*, Paris, Société d'éditions géographiques maritimes et coloniales, 1931 ; Raphaël de Noter, *La Bonne Cuisine aux colonies : Asie, Afrique, Amérique*, Paris, Dépôt général de l'art culinaire, 1931.

(3) Léon Isnard, *La Gastronomie africaine*, Paris, Albin Michel, 1930.

(4) Gaston Derys, « Cuisine antillaise », *Le Cordon bleu*, 1^{er} janvier 1937, p. 10-14 ; *id.*, « Cuisine algérienne », *Le Cordon bleu*, 1^{er} mai 1937, p. 234-239 ; *id.*, « La cuisine nègre », *Le Cordon bleu*, 1^{er} février 1938, p. 64-68.

(5) Gaston Derys, « La cuisine nègre », *Le Cordon bleu*, 1^{er} février 1938, p. 64.

En d'autres termes, il ne tenait pas compte des préparations de produits considérés comme non comestibles, mais consommés par les Africains noirs. Dans un autre contexte, le politiste et historien Anthony Pagden a montré que depuis les premiers contacts entre Espagnols et Indiens d'Amérique, l'incapacité à déterminer ce qui est comestible, notamment la consommation d'espèces « inférieures » telles que les insectes, était considérée comme un signe clair de barbarie par les colons européens¹. Ce trope demeurait fort en 1937, lorsque Derys démontre l'infériorité africaine en énumérant les aliments que les Européens qualifient d'immangeables.

Le commentaire liminaire de Gaston Derys servait sûrement à limiter, sinon à supprimer tout intérêt potentiel des lecteurs pour la préparation de recettes africaines². En outre, beaucoup de plats ne pouvaient être réalisés, car ils comprenaient des ingrédients indisponibles en métropole. L'index annuel de la revue est à cet égard révélateur : de même que les plats des autres articles de curiosité gastronomique de Gaston Derys, les recettes évoquées n'y figurent pas. L'index énumère les titres des articles dans la catégorie « divers », mais les recettes ne sont pas mentionnées dans la section par type de plat (desserts, volailles, hors-d'œuvre, etc.). Autrement dit, les plats exotiques étaient considérés à part, comme des curiosités, et non intégrés dans la partie de l'index qu'un cuisinier utiliserait pour trouver une recette en vue de la préparation d'un repas. Ce n'était toutefois pas le cas des recettes de

currys et de desserts aux fruits tropicaux commentées ci-après.

La représentation négative des non-Occidentaux, misant sur le dégoût et la déshumanisation, circonscrivait davantage encore le repas acceptable ainsi que la cuisine française. Les aliments de ces Autres lointains qui mangeaient des chiens, des insectes et de la nourriture rance se situaient clairement au-delà des limites de l'exploration exotique possible. Tandis que des plats associés à des groupes spécifiques d'Autres colonisés, comme le couscous ou les ragoûts d'Afrique de l'Ouest, n'étaient évoqués que dans des articles de curiosité gastronomique, certains des plats à thème colonial devenaient populaires et intégraient la cuisine française. Ces plats, principalement les desserts composés de fruits tropicaux et les currys, faisaient référence à un Autre colonial homogène, et donc ne véhiculaient pas les connotations transgressives et repoussantes associées à de nombreux aliments non occidentaux.

Les fruits tropicaux ou l'exotisme acceptable

Les recettes de plat à thème colonial, de plus en plus nombreuses dans *Le Cordon bleu* et *Le Pot-au-feu* au cours des quarante premières années du 20^e siècle, intégraient à la cuisine française les aliments coloniaux les plus accessibles, à savoir les fruits tropicaux et le curry. Le nom de ces plats et le discours qui les entourait suggéraient cependant qu'ils conservaient une identité avant tout coloniale et exotique. Au cours de la première moitié du 20^e siècle, les fruits tropicaux devinrent plus disponibles et plus abordables pour les Français, en particulier pour les Parisiens. Depuis la création de la revue en 1893, la rédaction du *Pot-au-feu* incluait les bananes et les mangues dans sa liste des produits de saison disponibles et, en 1895, elle ajouta les noix de coco et les

(1) Anthony Pagden, *The Fall of Natural Man: The American Indian and the Origins of Comparative Ethnology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, p. 87, cité dans Rebecca Earle, « "If You Eat Their Food..." : Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America », *The American Historical Review*, 115 (3), 2010, p. 688-713, p. 703.

(2) Pour une analyse d'un phénomène similaire dans la nourriture contemporaine, voir Lisa M. Heldke, *op. cit.*, p. 126-128.

ananas¹. En 1908, le rédacteur en chef du *Cordon bleu*, Fernand Barthelemy informait ses lecteurs que, quinze ans plus tôt, il n'y avait ni bananes ni ananas aux Halles. En 1908, le prix avait diminué, « et les marchands des quatre-saisons les transport[ai]ent dans les rues de Paris comme les oranges, les pommes ou les poires² ». Des ananas en tranches étaient également disponibles en conserve. Or, comme les Français en étaient venus à consommer de la nourriture en boîte après la Première Guerre mondiale, ces tranches d'ananas leur permettaient d'apporter facilement une touche d'exotisme à leurs plats³.

La majorité des recettes à thème colonial publiées dans *Le Cordon bleu* et *Le Pot-au-feu* présentaient des desserts aux fruits tropicaux. Or le dessert est un plat périphérique. Sa présence rend un repas plus formel, mais il n'est

pas nécessaire à l'élaboration d'un repas⁴. Pour les femmes bourgeoises au foyer, le dessert était un moyen de jouer avec l'exotisme, de varier le menu et d'impressionner les invités en présentant quelque chose de nouveau et de moderne, mais sans risquer de perturber la structure du repas. Le dessert offrait un espace d'expérimentation moins risqué que le plat principal, où le dégoût ou l'appréhension étaient plus susceptibles de causer l'inconfort des convives et ainsi de gâcher un repas entier⁵.

Les adjectifs « exotique » et « colonial » ne signifient pas la même chose. Cependant, comme la plupart des termes utilisés dans *Le Pot-au-feu* et *Le Cordon bleu* pour décrire la nourriture non occidentale, ils revêtent des sens ambigus et se chevauchant. Ainsi qu'en témoigne le texte suivant – qui, en 1931, visait à présenter le rahat lakhoum tel un bonbon colonial –, le caractère colonial d'une cuisine renvoyait davantage à l'exotisme de celle-ci qu'à la provenance géographique ou à la souveraineté politique :

« Nous donnerons la recette du Rahat-Lakoum, qui n'est pas spécialement colonial, puisque c'est turc, mais qui a quand même un caractère exotique qui l'apparente aux produits coloniaux⁶. »

En 1931, cet auteur ressentait donc le besoin de justifier l'insertion d'une recette turque dans un article intitulé « Cuisine coloniale ». L'argument, fort simple (le loukoum est exotique et donc similaire à la cuisine coloniale), montre que la définition de la cuisine coloniale s'appuyait sur l'exotisme et non sur les frontières politiques.

(4) Sur les significations de la structure des plats, voir Mary Douglas, « Deciphering a Meal », in Carole Counihan et Penny Van Esterik, *Food and Culture : A Reader*, New York, Routledge, 1997, p. 36-53.

(5) Sur les desserts aux fruits tropicaux dans la cuisine française, voir Lauren Janes, *op. cit.*, p. 254-256.

(6) Henri-Paul Pellaprat, « Cuisine coloniale », *Le Cordon bleu*, 1931, p. 311.

(1) « Novembre gastronomique », *Le Pot-au-feu*, 15 novembre 1893, p. 5 ; « Avril gastronomique », *Le Pot-au-feu*, 1^{er} avril 1895, p. 104.

(2) Fernand Barthélemy, « Les fruits exotiques : la banane », *Le Cordon bleu*, 1908, p. 82.

(3) Martin Bruegel, « How the French Learned to Eat Canned Food, 1809-1930s », in Warren Belasco et Philip Scranton (dir.), *Food Nations : Selling Taste in Consumer Societies*, New York, Routledge, 2002, p. 115. Sur les fruits tropicaux dans la cuisine française, voir Alberto Capatti, *Le Goût du nouveau : origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989, p. 187-212. Dans un chapitre intitulé « Les tropiques chez soi », Alberto Capatti affirme que les produits coloniaux, en particulier les fruits, n'étaient acceptables pour le public français que lorsqu'ils étaient dénaturés par la mise en conserve ou en bocal (dans le cas de fruits) ou homogénéisés (dans le cas du rhum). Cette dénaturisation était nécessaire en partie parce que la chair jaune des fruits tropicaux rappelait la fièvre jaune, leurs origines tropicales et les dangers d'un pays vu comme inhospitalier pour les Blancs. Si nous suivons l'affirmation d'Alberto Capatti selon laquelle les Français, dans la première moitié du 20^e siècle, firent montre d'une grande timidité face aux nourritures exotiques et coloniales, nous sommes en désaccord avec l'explication selon laquelle c'était avant tout en raison de l'association de la nourriture avec les lieux géographiques et les climats. La timidité française à l'égard des aliments exotiques et coloniaux provenait bien davantage d'une gêne vis-à-vis des peuples colonisés plutôt que vis-à-vis des lieux et des climats, et les fruits tropicaux étaient la forme la plus acceptable de l'exotisme culinaire.

Dans les numéros des deux revues étudiées, de leur création dans les années 1890 jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, le terme « exotique », quoique peu fréquent, a toujours été employé pour désigner des aliments, des recettes ou des cuisines non européennes. Ce constat concorde avec le résultat de l'étude de Faustine Régnier relative à l'usage du mot « exotique » dans les recettes publiées par des périodiques féminins en Allemagne et en France¹. La majorité des occurrences se réfère aux fruits tropicaux et plus de la moitié d'entre elles aux ananas et aux bananes. Souvent appelés « fruits exotiques », ceux-ci comprennent, outre les ananas et les bananes, les noix de coco, les mangues et les kakis². Le terme « exotique » était aussi employé pour décrire les plats créoles, les légumes comme l'igname et le gombo, et les plats non occidentaux de manière générale³.

(1) Dans son analyse, cependant, Faustine Régnier tient compte d'une acception plus large du mot exotique, l'assimilant à l'étranger (Faustine Régnier, *op. cit.*, p. 31). Voir également Lauren Janes, « Python, sauce de poisson et vin : produits des colonies et exotisme culinaire aux déjeuners amicaux de la Société d'acclimatation, 1905-1939 », in Eva Barlosius, Martin Bruegel et Marilyn Nicoud, *Le Choix des aliments : informations et pratiques alimentaires*, Tours/Rennes, Presses universitaires François-Rabelais/Presses universitaires de Rennes, p. 139-157, p. 141-142.

(2) « Novembre gastronomie », *Le Pot-au-feu*, 15 novembre 1893, p. 4-5 ; « Nouveaux kakis », *Le Pot-au-feu*, 1^{er} février 1896, p. 43 ; Y., « La banane », *Le Pot-au-feu*, 20 février 1904, p. 60-62 ; « Comment on utilise les ananas en cuisine et confiserie », *Le Cordon bleu*, 566, 1908, p. 15-24 ; Fernand Barthélemy, « Les fruits exotiques », *Le Cordon bleu*, 1^{er} janvier 1908, p. 25-28 ; Fernand Barthélemy, « Les fruits exotiques », *Le Cordon bleu*, 1^{er} janvier 1908, p. 80-84 ; Henri-Paul Pellaprat, « Entremets sucrés », *Le Cordon bleu*, 1^{er} janvier 1910, p. 12-14 ; L. Durverdiere, « Gâteaux d'entremets : le Cubain », *Le Cordon bleu*, 1911, p. 579-582 ; Fernand Barthélemy, « Les fruits exotiques », *Le Cordon bleu*, 1912, p. 260-264 ; « Sirop d'ananas », *Le Pot-au-feu*, 4 avril 1914, p. 108-110.

(3) La Vieille Catherine [pseud.], « Haricots rouges à la créole », *Le Pot-au-feu*, 15 octobre 1897, p. 313-314 ; E. Myhr, « Cuisine exotique », *Le Cordon bleu*, 1908, p. 98 ; P. Robert, « Cuisine bourgeoise : filet de bœuf à la marocaine », *Le Cordon bleu*, 686, 1913, p. 7-10 ; « Plats exotiques », *Le Pot-au-feu*, 10 septembre 1927, p. 382 ; « La cuisine coloniale », *Le Cordon bleu*, 1^{er} août 1931, p. 223-224.

Beaucoup de plats, cependant, se sont vus apporter une touche exotique et présenter comme coloniaux sans que les épithètes « exotique » ou « colonial » ne fussent employés, ne serait-ce qu'au moyen de noms faisant référence à des lieux exotiques ou coloniaux. La signification des noms de plats français n'était en outre pas toujours évidente. Dans certains cas, un « à la ... » suivi d'un lieu était utilisé pour désigner des plats évoquant ce lieu. Dans d'autres cas, la provenance géographique sous-tendant ce nom était évidente, expliquée dans le texte ou clairement liée à des ingrédients coloniaux⁴. Des desserts à base de produits tels que le chocolat, le café, le rhum et les fruits exotiques pouvaient être nommés d'après n'importe quel lieu situé sous les tropiques⁵. Si les noms de desserts comportant des fruits tropicaux évoquaient souvent les Antilles⁶, ils renvoyaient également souvent à des colonies africaines, en particulier lorsque la noix de coco constituait l'ingrédient phare, comme dans le cas d'un gâteau à la noix de coco appelé « le Dakar », d'une friandise à la noix de coco et au chocolat baptisée « le Sénégalais », et de petits fours à la noix de coco nommés « congolais »⁷. Des desserts aux fruits tropicaux ont ainsi été désignés d'après des noms de pays n'exportant pas nécessairement de produits vers la France. L'« ananas à l'indienne » correspondait à un riz

(4) Voir par exemple « Formule 1264 », *Le Cordon bleu*, 226, 1899, p. 411 ; Carle Pons, « Pilaff d'agneau à la syrienne », *Le Cordon bleu*, 1906, p. 377.

(5) Voir, par exemple, « Crème brésilienne », *Le Pot-au-feu*, 7-8, 1935, p. 1141-1116.

(6) Henri-Paul Pellaprat, « Entremets sucrés », *Le Cordon bleu*, 1^{er} janvier 1910, p. 12-14 ; Duverdiere, « Gâteaux d'entremets : le Martiniquais » ; Carle Pons, « La mousseline martiniquaise », *Le Cordon bleu*, 926, 1939, p. 35-36 ; « Les entremets à l'ananas », *Le Cordon bleu*, 950, 1938 ; « Tartelettes à la créole », *Le Cordon bleu*, 9, 1938, p. 227. Pour davantage de recettes antillaises, voir Faustine Régnier, *op. cit.*, p. 104-105.

(7) Henri-Paul Pellaprat, « Gâteaux d'entremets : le Dakar », *Le Cordon bleu*, 774, 1923, p. 622-623 ; *id.*, « Nouveauté gourmande : le Sénégalais », *Le Cordon bleu*, 844, 1929, p. 73-75 ; « Congolais », *Le Pot-au-feu*, 7, 1937, p. 36.

au lait au gingembre présenté dans un ananas frais, le « gâteau hindou » et « le Singapoor » (*sic*) étaient des desserts à l'ananas, et les « fraises à la Singapoor » (*sic*) un riz au lait à la fraise avec de l'ananas¹.

Dès le début de la cuisine française moderne, son fondateur, Marie-Antoine dit Antonin Carême (1784-1833), a donné toutes sortes de noms géographiques et historiques à des variantes de plats. Souvent, ces noms ni ne décrivaient le plat, ni ne faisaient référence à ses ingrédients. Parfois, des appellations régionales ou étrangères évoquaient implicitement des ingrédients : par exemple, l'adjectif « provençal » impliquait généralement l'utilisation d'ail et de tomates. Lorsque Carême introduisait des plats étrangers dans la cuisine française, il les désignait souvent du nom d'une ville française ou d'un personnage historique². Ainsi, le fait que le nom de ces desserts aux fruits tropicaux ne renvoyait pas toujours à une population locale spécifique témoigne de l'intégration de ces plats à la cuisine française. Et à l'inverse, le fait que le nom de ces plats fasse référence à un lieu colonial signifie que, malgré l'introduction de fruits tropicaux dans les desserts traditionnels français, ces plats demeuraient exotiques. Aussi, bien que ces desserts aux fruits eussent pris la forme de plats traditionnels français, ils n'étaient jamais désignés d'après le nom d'un lieu ou d'un personnage historique français.

Les images qui accompagnaient fréquemment les recettes de desserts aux fruits tropicaux signalaient leur « exotisation », voire leur identification avec un Autre colonial homogénéisé. *Le Pot-au-feu* a publié en 1931 une série de recettes à la banane, à l'ananas

ou à la noix de coco et, en 1932, une recette de glace à la banane en rocher illustrées par le même dessin d'un village africain constitué de paillotes, extraite, selon la légende, de la revue *Togo-Cameroun*³. Les plats eux-mêmes, tels que le soufflé et la crème glacée, étaient des desserts traditionnels français n'ayant pas toujours un nom colonial ou exotique. La juxtaposition de ces recettes et de ce dessin soulignait l'origine exotique des ingrédients et montrait que les plats à base de bananes étaient toujours considérés comme exotiques et coloniaux dans les années 1930, même si ce fruit était devenu assez ordinaire et facilement disponible à Paris. Ainsi une recette de mousse à la banane avec des fraises était-elle intitulée en 1935 « mousse de banane à la métropole ». L'intégration de fraises au dessert justifiait, selon l'auteur, l'expression « à la métropole ». La mousse à la banane était donc présumée coloniale et les fraises conféraient un style métropolitain au dessert, même si le tout était fondé sur l'entremet traditionnel français qu'est la mousse. Dans cette même recette, l'auteur mentionnait que les bananes n'appartenaient plus aux produits rares et étaient considérées « avec la même indifférence que les pommes et les poires⁴ ». Pourtant, l'intitulé de la recette, « mousse de banane à la métropole », liait encore les bananes aux colonies.

Le curry ou l'altérité uniforme

Si le mot « oriental » faisait référence, dans les recettes de dessert, au monde colonial de manière générale, il prenait des sens géographiques et culturels variés lorsqu'il était appliqué à des plats salés. Une recette publiée dans *Le Pot-au-feu* en 1931 témoignait ainsi de

(1) Fernand Barthélemy, « Glaces : ananas à l'indienne », *Le Cordon bleu*, 518, 1906, p. 18 ; Anonyme « Entremets de saison », *Le Cordon bleu*, 774, 1923, p. 623-626 ; Henri-Paul Pellaprat, « Gâteaux d'entremets : gâteau hindou », *Le Cordon bleu*, 1910, p. 186.

(2) Priscilla Parkhurst Ferguson, *op. cit.*, p. 72-74. Voir aussi Faustine Régnier, *op. cit.*, p. 26.

(3) « Bananes-ananas-noix de coco », *Le Pot-au-feu*, 7-8-9, 1931, p. 115 ; « Glace à la banane en rocher ou en écorces », *Le Pot-au-feu*, 1932, p. 99.

(4) C. Rivière, « L'Entremets de cuisine », *Le Cordon bleu*, 919, 1935, p. 332-333.

la signification complexe du terme « oriental » et de la représentation d'un Autre colonial uniforme. Cette recette d'« aubergines ou courgettes farcies à l'orientale » était illustrée par une bande dessinée représentant une femme noire aux pieds nus et aux traits stéréotypés remuant le contenu d'une casserole sur un feu, sur lequel soufflait un homme d'apparence semblable. L'image était mentionnée comme provenant de la revue *Togo-Cameroun*. La recette ne faisait aucunement référence aux Africains, elle mentionnait seulement « les Orientaux » en général qui « emploient très souvent le riz en accompagnement d'autres légumes, tels que gombo, piment doux, chou, tomate, concombre, courgette, aubergine¹ ». La seule chose qui rendait cette recette « orientale » était de farcir un légume avec du riz. Il n'y avait pas d'épices ou d'ingrédients exotiques. L'utilisation d'une bande dessinée moquant les Togolais et les Camerounais pour illustrer une recette vaguement « orientale » de courgettes farcies avec du riz et de l'agneau montre l'imprécision de la représentation de l'Autre colonial et de sa cuisine.

Dans *Le Cordon bleu*, aucune recette ne fut intitulée « curry » jusqu'au « poulet au cary à l'indienne » en 1908. Mais, auparavant, les homards « à la créole », les carottes braisées « à l'indienne », la courge farcie avec du riz « à l'indienne » et les croquettes de langoustine « à l'indienne » étaient tous assaisonnés au curry². La plupart des recettes au curry qui comprenaient une référence géographique explicite mentionnait l'Inde. Les

currys pouvaient aussi être « créoles », adjectif employé dans les deux revues pour désigner les colonies françaises des Antilles et de Louisiane. Parfois, un article ou un plat mêlait les références indienne et créole. En 1922, l'auteur d'une recette publiée dans *Le Cordon bleu* incitait à servir des « langoustines à la créole » avec une « sauce indienne » comprenant de la poudre de curry et du lait de coco³. Plus précisément, un article de 1931 sur la cuisine créole montre que le curry était perçu comme à la fois indien et créole. Cet article présentait une recette de « poulet à l'indienne ou à la créole », un plat indifféremment nommé des deux façons. Il commençait en suggérant de préparer un « riz à la créole » accompagnant tous les vrais « plats à l'indienne » et d'utiliser du riz indien. Le plat lui-même comportait du lait de coco et de la poudre de curry, décrite comme « poudre de Cary (ou currie) sorte d'épice indienne absolument caractéristique de tous les mets à la créole⁴ ». À plusieurs reprises dans cette recette, les cuisines indienne et créole étaient présentées comme liées, voire identiques.

L'indifférenciation entre les plats « créoles » et « indiens » reposait sur une réalité culturelle : après l'émancipation des esclaves dans tous les territoires français en 1848, des travailleurs sous contrat quittèrent l'Inde pour la Martinique et la Guadeloupe et apportèrent avec eux les épices et les plats de leur patrie. Ces épices marquèrent les cuisines martiniquaise et guadeloupéenne où le curry est aujourd'hui appelé « columbo », d'après le nom de la capitale du Sri Lanka. La composition des currys varie beaucoup d'une région à

(1) Martigues, « Aubergines ou courgettes farcies à l'orientale : utilisation des restes », *Le Pot-au-feu*, 15, 1931, p. 227.

(2) Henri-Paul Pellaprat, « Entrées chaudes : poulet au cary à l'indienne », *Le Cordon bleu*, 1908, p. 561-564 ; Noël Peters, « Escalopes de homard à la créole », *Le Cordon bleu*, 157, 1898, p. 9 ; E. Myhr, « Formule 1302 : carottes braisées à l'indienne », *Le Cordon bleu*, 232, 1899, p. 559-560 ; *id.*, « Cuisine étrangère : courge au riz à l'indienne », *Le Cordon bleu*, 1904, p. 493-497 ; J. Morard, « L'art d'accommoder les langoustes », *Le Cordon bleu*, 1906, p. 633.

(3) « Cuisine des grands restaurants », *Le Cordon bleu*, 768, 1922, p. 494-495.

(4) « La Cuisine coloniale », *Le Cordon bleu*, 1^{er} août 1931, p. 223-224.

l'autre de l'Inde¹. Le fait que des plats fort différents étaient tous appelés currys, des Antilles à l'Inde, a contribué à faire du curry un plat colonial de manière générale, autrement dit non lié à une région ou à un peuple spécifique. Le curry était en outre une création du colonialisme britannique, puisque auparavant aucun Indien ne désignait ses propres préparations ainsi².

La simple étiquette de « coloniale » ou d'« orientale » apposée sur des recettes accrut l'imprécision géographique et culturelle concernant le curry. Par exemple, en 1914, une recette de langoustes à l'orientale reposait avant tout sur une « sauce à l'orientale » comprenant de la poudre de curry³. À bien des égards, le curry constituait la quintessence de la cuisine à thème colonial et de l'exotisme culinaire acceptable pour les Français. Il était vaguement indien, créole et « oriental », associé à un plat qui était lui-même une construction coloniale, une représentation occidentale de divers plats indiens et antillais régionaux. Si la poudre de curry était suffisamment exotique pour être intéressante, elle pouvait aussi être facilement intégrée à la cuisine française. Une pincée ici ou là dans un plat tel que des ris de veau aux artichauts le rendait « oriental »⁴.

Dans le cas du curry, comme dans ceux d'autres plats inspirés par les cultures colonisées, l'expression de cet exotisme générique s'accompagnait parfois de la revendication de connaissances sur les colonies. En 1934, *Le Pot-au-feu* publia un article intitulé « À propos de curry », soumis par un « aimable abonné, fin

gourmet, ayant fait de longs séjours aux colonies ». Les « longs séjours aux colonies » de l'auteur justifiaient sa légitimité et l'authenticité de ses recettes, bien que le nom des colonies évoquées ne fût jamais précisé. Le dessin qui l'illustrait, utilisé plusieurs fois dans *Le Pot-au-feu* au cours des années 1930, représentait une femme noire portant un bol peu profond sur le dessus de sa tête, entourée entre autres de gourdes et d'ananas. La recette de curry proposée par l'auteur se composait d'un ensemble d'instructions qui rendaient possible l'utilisation de porc, de bœuf, de veau, de mouton ou de poulet : un curry était « en réalité un sauté ou un ragoût à la tomate, dans lequel on a ajouté de la poudre de curry, vers la fin de la cuisson »⁵. Cette recette révèle une autre caractéristique du curry qui le rend plus facile à introduire dans la cuisine française, sa polyvalence. Tout civet ou ragoût contenant de la poudre de curry était appelé curry, rendant ces plats accessibles aux cuisiniers amateurs.

Les nombreuses mentions de plats indiens et de currys dans les deux revues étudiées et leur inclusion dans la catégorie des mets coloniaux soulignent également le caractère mondial des plats à thème colonial. Notons que Pondichéry, le comptoir français en Inde, n'y est jamais mentionnée. Les Britanniques, nombreux à aller et venir d'Inde, se révélaient bien plus ouverts aux influences culinaires coloniales. « Que ce fût pour son goût, son caractère pratique ou ses valeurs nutritionnelles, écrit Elizabeth Collingham, le curry fut fermement établi comme un élément du paysage culinaire britannique dans les années 1850⁶. » Aussi, parce que les Français eurent bien davantage d'échanges culinaires avec les Britanniques qu'avec Pondichéry, il n'est pas

(1) Jessica B. Harris, *Beyond Gumbo : Creole Fusion Food from the Atlantic Rim*, New York, Simon & Schuster, 2003, p. 35 et p. 206.

(2) Elizabeth Collingham, *Curry : A Tale of Cooks and Conquerors*, Oxford, Oxford University Press, 2006, p. 115.

(3) Charles Durand, « Cuisine moderne : langouste à l'orientale », *Le Cordon bleu*, 1914, p. 129-134.

(4) Charles Durand, « Entrée chaude de boucherie : l'escalope de ris de veau à l'orientale », *Le Cordon bleu*, 1911, p. 85.

(5) « À propos de curry », *Le Pot au feu*, 15 janvier 1934, p. 13-14.

(6) Elizabeth Collingham, *op. cit.*, p. 138.

surprenant que la popularité croissante du curry au 20^e siècle fût en partie due à l'influence britannique¹. Non seulement le curry était associé à des colonies indéterminées, mais il avait également déjà été introduit dans d'autres cuisines occidentales.

Dans son étude sur *L'Exotisme culinaire* en France et en Allemagne au cours de la seconde moitié du 20^e siècle, Faustine Régnier affirme que celui-ci valorisait l'altérité, la présentait plutôt comme un atout, ce qui n'était pas le cas avant comme le montre le présent article². La « cuisine coloniale » devint à la mode dans les années 1930, notamment les plats à base de fruits tropicaux ou de poudre de curry. Ceux-ci bénéficièrent de l'attrait pour l'exotisme, du souhait d'ajouter un soupçon de terres lointaines à des plats français. Leur popularité, cependant, ne témoignait pas d'une véritable exploration de la différence ou d'une vision positive de l'altérité ou des peuples non occidentaux. Ces plats étaient composés à partir d'un nombre très limité d'ingrédients considérés comme acceptables pour le palais français. Ils renvoyaient à un monde colonial géographiquement vague et désincarné, et ne suscitaient ni appréhension ni même dégoût.

Les régimes alimentaires des non-Occidentaux étaient décrits dans les articles de curiosité gastronomique comme désagréables et dégoûtants, preuves de l'infériorité culturelle et de la différence biologique des autres

rares. Le dégoût est une émotion puissante qui entretient les frontières sociales. En décrivant les non-Occidentaux comme des consommateurs d'aliments repoussants, voire non comestibles, les auteurs d'articles de curiosité gastronomique définissaient les limites de l'exotisme culinaire et de son exploration. Les desserts français composés des fruits tropicaux et les plats, également français, relevés de curry étaient acceptables parce qu'ils évoquaient l'exotisme sans jamais laisser penser aux convives qu'ils mangeaient comme des Africains, des Antillais ou des Indiens. Explorer l'altérité de l'autre au moyen de la cuisine aurait en effet été un acte transgressif, un acte outrepassant les frontières sociales et physiques de la francité.

(traduit de l'anglais par Hélène Bourguignon)

Lauren Janes, Hope College, Holland,
MI 49422, États-Unis.

Lauren Janes est professeur d'histoire à Hope College à Holland (Michigan). Elle a récemment publié : « Selling Rice to Wheat Eaters » (*Contemporary French Civilization*, 38 (2), 2013), « Exotic Eating in Interwar Paris : Dealing with Disgust » (*Food & History*, 8 (1), 2010) et « Python, la sauce de poisson et vin » (in Eva Barlosius, Martin Bruegel et Marilyn Nicoud (dir.), *Le Choix des aliments : informations et pratiques alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010). Elle termine actuellement un livre intitulé *The Taste of Empire : Colonial Food in Interwar Paris*. (laurenhinklejanes@gmail.com)

(1) Un article de 1911 intitulé « La cuisine indienne » traitait de l'emploi de domestiques indiens par des colons britanniques et ne mentionnait pas Pondichéry. (Fernand Barthélemy, « Cuisine étrangère : la cuisine indienne », *Le Cordon bleu*, 1911, p. 163-168.

(2) Faustine Régnier, *op. cit.*, p. 2 et p. 204-208.