

# CHCS

## Centre d'histoire et des sociétés contemporaines

### LE GOÛT DES AUTRES. DE L'EXPÉRIENCE DE L'ALTÉRITÉ GASTRONOMIQUE À L'APPROPRIATION - EUROPE XVIII<sup>E</sup>-XXI<sup>E</sup> SIÈCLES

Denis Saillard et Didier Francfort (dir.)

Presses universitaires de Nancy

ISBN : 9782814302242

392 p.

prix : 20 €

Après l'analyse de l'identification de la France à sa gastronomie (Françoise Hache-Bissette, Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française (XIX<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècles)*), voici celle de l'identification des goûts d'autrui dans l'espace européen.

L'histoire de la découverte de la nourriture et de la cuisine d'autrui n'est pas celle d'un long fleuve tranquille. Les rejets brutaux du "goût des autres" sont légion; ils produisent des discours et des représentations souvent xénophobes voire racistes. La différenciation gastronomique a même été fréquemment utilisée par les propagandes de guerre. Elle l'est encore de nos jours. L'alimentation constitue l'un des vecteurs des identifications nationales ou sociales. Cependant la dimension historique permet de percevoir des mutations dans l'appréciation de l'alimentation de l'étranger, d'autant qu'un goût pour l'exotisme peut très bien se manifester à certaines époques. S'approprier ce qui apparaissait comme autre est en réalité une constante dans l'histoire de l'alimentation. Grâce à l'apport de l'ensemble des sciences humaines et sociales cet ouvrage analyse, de l'Atlantique jusqu'à la mer Caspienne, les rejets du "goût des autres", comme les différents modes d'appropriation gastronomique. Des questions très actuelles à l'heure où la mondialisation économique suscite craintes et enthousiasmes.

[Sommaire]

## **1 – L'histoire de l'altérité gastronomique : quels enjeux ?**

**Didier Francfort, Denis Saillard** – Le goût des autres ;

**Rahilya Geybullayeva** – Goût des autres ou goût du passé : goûts métissés, oubliés et mondialisés ;

**Didier Francfort** – Le dégoût des autres. L'histoire culturelle face à la construction de l'altérité gastronomique la plus radicale.

## **2 – Soi et les autres : identifications, rejets et appropriations**

### 2.1 – Voyages, exils, imaginaires

**Stanislaw Fiszer** – Perceptions françaises de la cuisine polonaise (XVIIe-XVIIIe siècles) ;

**Sylvie Aprile** – "Le pain amer de l'exil". Les exilés français dans l'Angleterre du XIXe siècle ;

**Jean-Noël Grandhomme** – Les saveurs douces-amères du "Petit Paris". Chronique culinaire de la présence de l'armée française en Roumanie (1916-1919) ;

**Gül Mete-Yuva** – La gastronomie française : une composante importante des premiers romans turcs.

### 2.2 – Perceptions russes des cuisines d'Orient et d'Occident

**Antoine Nivière** – Les cuisines d'Europe vues par des voyageurs russes fin XVIIIe – début XIXe siècles ;

**Izabella Agayeva, Rahilya Kuliyeva** – L'Autre gastronomique dans la littérature russe ;

**Tristan Landry** – L'altérité gastronomique dans les récits de voyageurs russes du XIXe

siècle au Caucase.

### 2.3 – Invention et réinvention du goût national

**Eva Coydon** – Les revendications d'une cuisine allemande au XIXe siècle ;

**Julie Demange** – Petite cuisine lettone. Entre discours et pratiques, l'invention d'une cuisine nationale (XIXe-XXIe siècles) ;

**Denis Saillard** – Le discours sur la cuisine des autres dans l'espace "yougoslave" (XVIIIe-XXIe siècles) ;

**Irina Perianova** – La nouvelle alimentation chic et la recherche d'une nouvelle identité. Le cas de la Bulgarie.

### 3 – Des traditions à l'universalisation du goût ?

#### 3.1 – Multiplicité des espaces alimentaires

**Christian Bromberger** – Frontières alimentaires et culinaires dans le nord de l'Iran ;

**Pierre Raffard** – Interroger la notion de frontière alimentaire : l'exemple du sud-est anatolien (Turquie) ;

**Stéphane de Tapia** – De la "cuisine nomade" à l'alimentation des émigrés : la Turquie, carrefour et creuset des pratiques alimentaires ;

**Gilles Fumey** – Deux cultures du banquet dans le Caucase.

#### 3.2 – Métissages et recompositions

**Corina Ott** – La nourriture comme élément identitaire dans la littérature des écrivains germano-turcs ;

**Thierry Carpent** – Le goût du thé, grand absent de la réception de la "cérémonie du thé" japonaise en Europe occidentale.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Denis Saillard est professeur agrégé et docteur en histoire. Il est chercheur associé au CHCSC.

### Contact éditeur :

Le Comptoir des presses d'universités

18 rue Robert-Schuman

CS 90003

94227 Charenton-le-Pont Cedex