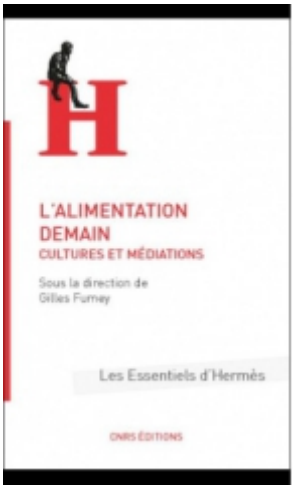
L’alimentation demain. Cultures et médiations, Gilles Fumey (dir.)

11 mai 2017



Sous la direction de Gilles Fumey, cet ouvrage regroupe un ensemble de textes traitant des médiations dans l’alimentation. Les mangeurs sont fréquemment en situation de « dissonance cognitive », conflits qu’ils cherchent à résoudre en utilisant leurs émotions (« vérités qui ne peuvent pas mentir ») et des savoirs vernaculaires. Interviennent ici des pratiques, des lieux et des groupes différents, multiples et changeants. Ainsi, en amont de l’acte de manger, sont mobilisées et mises en œuvre de très nombreuses informations et décisions, et c’est en cela que l’alimentation est une médiation « entre soi et le monde ».

Sont ici abordées diverses thématiques : controverses, culture gastronomique, « révolution Food 2.0 » en Californie, viande et protéines végétales, le buveur comme miroir des pratiques alimentaires, etc. Deux textes mettent également en regard les dynamiques de mondialisation alimentaire asiatique et méditerranéenne. Nicolas Baumert s’intéresse à l’Asie, dont l’extension du *soft-power* culinaire repose sur des formes variées, des *food courts* en centre commercial aux restaurants gastronomiques. Revenant notamment aux sources de cette mondialisation culinaire, il met en avant l’alliance entre tradition et modernité, avec une résonance entre ces spiritualités et la mode de la cuisine santé, et des cuisines adaptées tant à la cellule familiale qu’à la vie urbaine. La diversité de ces cuisines reste toutefois à faire connaître, au-delà d’une unité, dans les représentations, autour du riz et des baguettes. Pour l’auteur, « l’Asie a retrouvé une place en accord avec son poids démographique dans le kaléidoscope gastronomique mondial ».

Pierre Raffard traite de la Méditerranée qui, « associée à l’idée d’une frugalité saine et heureuse », est « devenue synonyme d’Éden gastronomique ». Les étapes et modalités de cette mondialisation sont retracées en prenant appui sur les phénomènes migratoires, les dynamiques de métissages et les transformations des paradigmes nutritionnels. Comme précédemment, l’hétérogénéité initiale des cuisines méditerranéennes a été perdue lors de leur diffusion. Elles ont en effet généré une multitude de formes hybrides et des plats-symboles (pizza, döner kebab) ont véhiculé une « référence culinaire globale et globalisée ». Il conclut sur le fait que la cuisine devient politique, et pourrait être un « nouveau terrain de tensions identitaires ».

Julia Gassie, Centre d’études et de prospective

Lien : CNRS Éditions