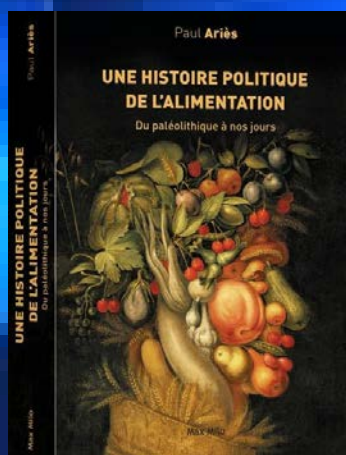




L'heure de la gastro-politique a sonné avec cette **Histoire politique de l'alimentation (du paléolithique à nos jours)** de Paul Ariès.

Ce livre (15x23, 446 p., 24,90 €) retrace l'histoire de l'alimentation depuis les premiers

hommes jusqu'à nos jours, évoquant les personnages historiques incontournables, les événements célèbres et les lieux importants à travers la France, l'Europe et le monde entier. A l'orée de l'humanité se tient le mangeur de chaire crue. Puis, il a rendu sa marmite plus appétissante, passant de la racine au légume, du grain à la farine, du cru au cuit. Très vite s'instaura une ritualisation de la consommation. La politique pointait déjà son nez.

De la table préhistorique à la table industrielle du début du XXI^e siècle, en passant par les tables mésopotamienne, égyptienne, grecque, romaine, gauloise, féodale... républicaine, bourgeoise, **Paul Ariès** décrit avec érudition l'évolution des modes de cultures et des pratiques alimentaires, culinaires, les découvertes gastronomiques, la parution des faits majeurs... le tout parsemé de nombreuses anecdotes qui enrichissent cette grande aventure humaine. C'est que, si l'alimentation renvoie de tout temps et sous toutes les latitudes à un besoin physiologique, elle est aussi un marqueur de la diversité des cultures et à tout ce qui contribue à formater l'identité de chaque peuple, laquelle dépend, notamment de la structure sociale de chacun, de ses représentations diététiques et religieuses et, partant des prescriptions qui en découlent, peu ou prou, inspirées ou imposées par le et la politique. Aujourd'hui encore, il est familier, voire de mode, de penser politique publique de l'alimentation, politique nutritionnelle, politique contre le gaspillage alimentaire...

C'est cette longue histoire, chevauchant les siècles et les cultures, que ce livre de **Paul Ariès** nous invite à découvrir. Des grottes du paléolithique jusqu'au manger vert « écolo, en s'arrêtant aux palais babyloniens, aux banquets spartiates ou crétois, ou à la table de la monarchie absolue, ou de celle des Lumières et de la Révolution, l'alimentation s'est placée au cœur de l'histoire politique du monde. Car, comme à chaque fois qu'il y a du « grain à moudre », le monde politique s'est engouffré dans la brèche. Le mouvement se perpétue jusqu'à nous. Témoins, le récent label « Fait maison » qui a été l'objet d'une véritable cuisine politique. Certes, la politique mène tout un vacarme, mais c'est sans bruit que tourne la terre et c'est dans ce calme que l'on vous conseille de déguster cette belle **Histoire politique de l'alimentation (du paléolithique à nos jours)** de Paul Ariès. Vous aurez de l'émotion et du plaisir.

Jean-Paul Branlard
SJPP-APCIG

Plus connu comme politologue spécialiste de l'écologie que comme spécialiste de la table, **Paul Ariès** enseigne depuis 1988 dans les plus grandes écoles internationales d'hôtellerie, il est aujourd'hui professeur en MBA Vatel International Hotel Management. Prix littéraire 1996 de l'Académie nationale de cuisine, **Paul Ariès** est notamment l'auteur de *La fin des mangeurs* (DDB), de l'ouvrage *Le Goût co-écrit avec Gang Gong*, grand spécialiste chinois de la table (DDB, Editions de Shanghai), les *Fils de McDo* (L'Harmattan), *Manger sans peur* (Goliath) avec l'association des diététiciens critiques.

Ecrits et discours culinaires Quand les mots se mettent à table

Sous la direction d'Anne Parizot, maître de conférences HDR à l'Université de Reims Champagne-Ardenne où elle enseigne la communication, associée aux laboratoires Ciméos et Clesthia (Université Paris-III) et de **Kilien Stengel**, professeur certifié à l'Université François-Rabelais de Tours, docteur en sciences de l'information et la communication, membre associé aux équipes de recherches Ciméos (Université de Bourgogne) et Prim (Université de Tours), les **Éditions L'Harmattan** (Collect. **Questions alimentaires et gastronomiques**) viennent de publier un ouvrage collectif (15,5x23,5, 417 p., 40 €) sous le titre « **Ecrits et discours culinaires : Quand les mots se mettent à table** ». Une trentaine de contributeurs originaires de huit pays d'Europe (universitaires, journalistes...) ont mis la main à la pâte. L'ouvrage est, en la forme, dense et compact et, sur le fond, pointu et érudit. **26 articles** soulignent, à leur manière, le rapport entre le manger et le parler, entre l'écrit et le servi culinaire et œnologique. Ils sont regroupés sous **quatre chapitres : lieux et acteurs ; Circulation et transmission ; Savoirs et instruments ; Catégorisation et normalisation.**

Le thème abordé n'est pas en soit nouveau. Chacun sait : savoir communiquer est essentiel. Que ce soit dans une boutique, au restaurant... avec des clients ou pour contacter des médias, il faut utiliser les bons mots pour se faire comprendre, pour séduire et convaincre. Il faut capter l'attention par des mots, des phrases « d'accroche ». Le client consommera avec plus de plaisir un « *fondant de saumon et ses légumes gourmands* » qu'un « *petit saumon aux légumes* ». Pour ce, on joue depuis des siècles sur la corde émotionnelle, le choix des mots qui mettent en avant un savoir-faire (cf. l'article « *Les noms des plats dans le roman français du XIX^e siècle* »). Le discours doit être avenant, convainquant, et présenter les points forts et l'originalité du solide ou du liquide proposé. D'où, toujours : « trouver les bons mots ». Plusieurs articles des « **Ecrits et discours culinaires** » approfondissent ce thème : « *De la publicité : du goût à la langue* » ; « *Des mots pour le dire, des mots pour le faire : les paroles de la transmission culinaire* » ; « *Les appellations des plats sur une carte de restaurant...* » ; etc. On note à la marge, cet article sur « les noms des restaurants (« *A la bonne franquette...* »). « Nom » qui, ici, déploie, souvent plus qu'ailleurs, une puissante force d'attraction, rappelant que l'enseigne est un signe de ralliement de la clientèle. « **Ecrits et discours culinaires** » se place également du côté du mangeur-buveur-dégustateur. Pouvoir décrire, avec des mots justes, les sensations gustatives que l'on ressent est un usage, un entraînement à développer. Dans « **Ecrits et discours culinaires** » on lira avec profit, notamment : « *La linguisticité du goût et la saveur dans les mots* » ; etc. Pour les liquides, et spécialement le vin, vu qu'à sa dégustation on passe plus de temps à en parler qu'à le boire, il faut lire « *Le nez du vin en discours : des arômes et des mots* » et « *Traduire les mots et le style de la dégustation du vin...* ». « **Ecrits et discours culinaires** » met à nu bien d'autres « protocoles de description sensorielle », comme celui de « *La critique gastronomique dont l'art est de faire goûter les mots* ». Sous la plume du chroniqueur le vin parle... Pour aller plus loin et découvrir d'autres outils de langage, pour découvrir leur origine et leur subtilité, rendez-vous avec « **Ecrits et discours culinaires : Quand les mots se mettent à table** ». Un régal pour les amateurs des sciences de l'information, de la communication, de la théorie et rhétorique littéraire, de la sémiologie, de la lexicologie, des langues, de l'alimentation et de la cuisine.

Jean-Paul Branlard
SJPP-APCIG

Contributeurs : Dominique Alvarez, Karin Becker, Salsa Bertin, Hélène Binet, Benjamin Boudou, Jean-Jacques Boutaud, Paola Capone, Rosalia Cavalieri, Iulia Cord, Nadine Franjus-Adenis, Marie-Claire Frédéric, Laurent Gautier, Andrea Grewe, Clémentine Hugol-Gential, Pascal Lardellier, Ségolène Lefèvre, Céline Lelièvre, Giovanni Lombardo, Christopher Lucken, Mickael Mariale, Audrey Moutat, Isabel Négro, Anne Parizot, Nathalie Roelens, Luciana Roméri-Veloso, Pierre Sadoulet, Mariette Sicard, Kilien Stengel et Michèle Villemur.

