Becker, Moriniaux et Tabeaud : l'alimentation et le temps qu'il fait

Becker, Moriniaux and Tabeaud : Food and weather

Esther KATZ

Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud (ed.). 2015. *L'alimentation et le temps qu'il fait - Essen und Wetter - Food and Weather.* Paris : Hermann, Collection Météos, 445p.

1 Comme l'annonce la quatrième de couverture de cet ouvrage, « Nourriture et "météo" sont deux facteurs élémentaires, intimement liés, de la vie des hommes ». Néanmoins, jusqu'à présent, peu de travaux, et surtout peu d'ouvrages, ont été consacrés à leur interaction. Ce copieux collectif trilingue de 445 pages, publié chez Hermann dans la collection Météos, pallie ce manque en offrant une analyse contrastée de diverses approches de la question. Il est le résultat d'un colloque réalisé à la Sorbonne et à l'Institut Goethe en avril 2014 sous la houlette de Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud. Karin Becker enseigne la littérature française à l'Université de Münster. Elle s'est intéressée à la fois à la gastronomie et aux météores dans la littérature française, ainsi que dans les arts et les sciences. Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud sont, quant à eux, géographes. Les recherches de Vincent Moriniaux, maître de conférence à l'Université Paris-Sorbonne (Paris-IV), portent depuis plusieurs années sur la géographie de l'alimentation. Martine Tabeaud, professeur à l'Université Panthéon-Sorbonne (Paris-I), est climatologue. Les trois chercheurs ont allié leurs compétences et réuni des géographes, anthropologues, historiens, sociologues, littéraires, historiens de l'art pour aborder ce thème sous différents angles, en français, en anglais ou en allemand. Anouchka Vasak, également littéraire, co-directrice de la collection Météos, synthétise remarquablement l'ensemble des idées abordées, dans une conclusion évoquant un personnage aujourd'hui disparu, la marchande de quatre-saisons.

2 L'alimentation est un « phénomène total », tout comme le temps qu'il fait, nous rappellent les éditeurs dans l'introduction, ces deux éléments étant à l'interface du corps humain et de la nature, des sciences physiques et des sciences humaines. L'alimentation

est abordée ici sous ses différents aspects : la production, les denrées, l'approvisionnement, la cuisine, les repas, les manières de manger. Les thèmes étudiés sont en fait plus larges que ce qui est annoncé (l'alimentation et le temps qu'il fait), englobant également le climat et les variations saisonnières. Qualité ou défaut ? On peut comprendre que, pour être un premier essai et le résultat d'un colloque, le thème se soit élargi, mais il aurait été utile que les éditeurs distinguent le temps qu'il fait du climat. Je ne suivrai pas ici la structure de l'ouvrage, qui regroupe les articles de manière un peu artificielle en trois parties (Approches physiologiques : le corps entre l'alimentation et le temps qu'il fait ; Approches météorologiques de l'alimentation : du météore à la saison ; Approches alimentaires des phénomènes météorologiques : de l'aliment au repas). Je classerai ici les articles en fonction d'un gradient allant du climat au temps qu'il fait en passant par les saisons et les météores.

3 Plusieurs articles sont consacrés à la survie alimentaire, lors de guerre ou d'exploration, dans des climats extrêmes ou différents de ceux connus jusqu'alors. « Ragoût de pingouin et steak de phoque », de Cornelia Lüdecke, traite de la nourriture dans les premières expéditions en Antarctique au début du XXe siècle ; l'article de Jean-Christophe Fichou porte sur l'alimentation des marins sous des climats inconnus entre le XVIe et le XIXe siècle ; celui de Richard Galliano-Valdiserra évoque la survie alimentaire des chasseurs alpins italiens sur le front de guerre, en Russie, pendant l'hiver, au cours de la deuxième guerre mondiale.

4 La production alimentaire et les récoltes dépendent à la fois du climat, des saisons et de la météorologie, et peuvent en être affectées, thème déjà amplement traité tant par les agronomes que par les sciences sociales. Ici, Maja Godina Golija décrit la répartition des cultures selon les différentes zones climatiques de la Slovénie, de la Méditerranée aux Alpes, et la saisonnalité des productions. Monique Chastanet analyse les dictons associant météorologie et production agricole en Limousin, évoquant également les années de mauvaises récoltes en Corrèze aux XVIIIe et XIXe siècles. Pour la même période, Alain-Gilles Chaussat et Denis Neiter montrent que, dans l'ouest de la France, le sarrasin compensait les mauvaises récoltes de blé, mais pouvait aussi être atteint par des aléas climatiques. Emmanuel Le Roy Ladurie raconte, dans une entrevue extraite d'un film réalisé par Martine Tabaud et Xavier Browaeys, comment l'observation des travaux agricoles saisonniers et de leurs aléas, du blé dans sa Normandie natale, puis de la vigne dans le Languedoc où il est allé enseigner, l'a conduit à s'intéresser à l'histoire du climat, malgré le mépris de ses pairs pour ce sujet, et à réaliser une recherche pionnière. Kim Berdeen a appliqué à la Grèce Antique la méthode mise au point par Le Roy Ladurie : corréler les dates des vendanges avec le temps du printemps et de l'été, celles-ci ayant lieu plus tôt s'il fait chaud à ces périodes, et plus tard si le temps est plus frais. Elle émet ainsi l'hypothèse que le calendrier rituel athénien se serait adapté aux conditions météorologiques de la période agricole, avec une date mobile pour la fête associée au vin nouveau.

5 D'autres articles traitent des saisons, faisant éventuellement référence à la météorologie ou aux météores : la saison sèche dans les Andes argentines (Francisco Pazzarelli, Bernarda Marconetto et Mariano Bussi), les nourritures de canicule pendant l'été au Japon (Jane Cobbi), le repas de Noël à Naples (Helga Sanità, Rosella Galetti et Marzia Maurello), les recettes de saison dans les livres de cuisine (Sabine Merta ; Henri Notaker), les *tapas* en terrasse en Espagne (Anne-Claire Yemsi-Paillissé), les représentations artistiques des repas en plein air (Roswitha Neu-Kock), les poèmes écrits en Suède par

Rilke évoquant le cycle de l'année, les aliments et la puissance des éléments météorologiques (Urs Büttner), les déboires littéraires d'un couple adultère dont le pique-nique est gâché par la pluie (Carine Goutaland).

6 Parmi les météores, dans l'article de Pazzarelli *et al.*, c'est le vent qui est à l'honneur. Dans les Andes argentines, le feu qui crépite dans le foyer et la fumée qui s'élève du bois de chauffe annoncent la fin de la saison des pluies ; en revanche si le feu est difficile à allumer et que le foyer fume beaucoup, c'est signe que les pluies vont continuer. La fin des pluies se matérialise par l'action d'un vent qui « sèche les nuages », les laisse sans eau et qui, par la même occasion, « sèche les chèvres », les laisse sans lait, lequel est au contraire abondant en saison des pluies. La fumée sert à prédire, mais aussi à conjurer des phénomènes météorologiques non désirables comme les gelées. Le « vent qui sèche » passe à travers le bois de chauffage de la cuisine pour devenir fumée et dialoguer avec les humains sous forme de signes. Les auteurs analysent finement la symbolique du vent dans sa connection avec divers domaines de la vie quotidienne, mais ne se réfèrent pas directement à l'alimentation. Ils traitent ici de prévisions et d'actions rituelles, moyens de tenter de maîtriser le climat, qui sont répandus à travers le monde (Katz *et al.*, 2002).

7 Cependant peu de gens ont pensé à la cuisine comme outil de contrôle du climat, des phénomènes météorologiques et des saisons. Henri Notaker analyse ici, pour les cuisines d'Europe, la maîtrise des météores par imitation (« gelées », « glaces » ou blancs « en neige ») et le défi au temps par l'intermédiaire des techniques culinaires de conservation (salage, séchage, fumage). Au Japon, l'exemple de la cérémonie de thé renforce cette hypothèse du contrôle (Sylvie Guichard-Anguis). S'abstrayant de la nature dans une pièce totalement fermée, les participants consomment au cours de la cérémonie des sucreries qui évoquent de manière poétique le ciel, les météores et les saisons : « voie lactée », « ciel bleu », « vent sur la rivière », « neige de printemps », « rayons de soleil d'été », « première averse d'automne »...

8 La météorologie elle-même est abordée dans des articles sur les théories médicales, les régimes alimentaires et l'impact des conditions atmosphériques sur les matières alimentaires.

9 Au XIXe siècle, selon Patrick Ramponi, des médecins se sont intéressés aux effets physiologiques et psychologiques du temps qu'il fait, préconisant de les traiter en évitant certains régimes alimentaires et/ou certains phénomènes atmosphériques. Cela a conduit, au début du XXe siècle, à la définition de la *Wetterfühligkeit,* « météo-sensibilité », c'est-à-dire à la nosologie des souffrances causées par la météorologie. Médecins et psychologues sont revenus récemment à des conceptions proches pour traiter la « dépression saisonnière » (Phélouzat & de la Soudière, 2001).

10 En Europe, au moins jusqu'à la Renaissance, les régimes alimentaires étaient régis par la théorie des humeurs, le chaud et le froid et le sec et l'humide (Flandrin, 1996). Ces règles ne sont plus suivies aujourd'hui, mais on adapte encore le régime alimentaire aux saisons, ce qui apparaît entre autres dans les livres de recettes (Sabine Merta ; Henri Notaker). Certaines cultures tiennent encore plus en compte l'équilibre du corps en corrélation avec le régime alimentaire et le temps qu'il fait. Les trois articles dédiés à ce thème méritent une attention particulière. Dans le nord de l'Inde, en Himachal Pradesh, les catégories alimentaires sont liées à la météorologie (Alice Van den Bogaert). « L'alimentation est un sujet pris très au sérieux : on ne mange pas n'importe quoi, n'importe quand. L'équilibre entre le froid et le chaud est toujours visé, pour avoir un ventre à température stable, et pas trop venteux. Cet équilibre s'atteint en combinant les

aliments entre eux :– selon le temps qu'il fait, – selon le moment de la journée, – selon l'état de la personne (maladie, grossesse, menstruations, etc.), – et selon l'habitude de la personne… ». Pendant la saison chaude, on veille à ne pas manger trop d'aliments réellement et symboliquement chauds (le poisson et le café, par exemple, sont « chauds »). De même en hiver, on évite les aliments trop « froids », on mange plutôt des aliments « chauds » et l'on boit des tisanes qui réchauffent. Mais quelque soit la saison, il faut toujours un équilibre. Aussi, un repas n'est jamais totalement « chaud » ou « froid ». La culture japonaise semble la plus sensible de toutes à la météorologie, avec des aliments et des boissons spécifiques en période de canicule (Jane Cobbi), et la consommation lors des cérémonies du thé, mentionnées ci-dessus, de sucreries évoquant le temps qu'il fait ou les météores (Sylvie Guichard-Anguis). Jane Cobbi met en évidence deux aspects insuffisamment pris en compte en Europe : l'hyperthermie, qui peut conduire au décès de personnes fragiles, et la perte d'appétit. Les nourritures de canicule au Japon renvoient à la fraîcheur par leur aspect et leur texture, mais contribuent aussi à éveiller l'appétit et rafraîchir le corps.

11 Les conditions atmosphériques ont un impact sur la qualité des aliments, leur goût, leur mode de préparation, leur conservation, leur transport. De courts articles descriptifs traitent des alcools. Le vin n'a pas toujours été consommé à la même température : à température ambiante (variant selon les saisons), parfois chauffé ou refroidi. Le refroidir était un signe de raffinement à la Renaissance ; cette pratique, servant parfois à cacher les défauts, s'est généralisée au XXe siècle -surtout pour le champagne, le blanc et le rosé- (Jean-Robert Pitte). Au XVIIe siècle, les marins au long cours de la Compagnie hollandaise des Indes Orientales embarquaient du vin sur leurs bateaux, car celui-ci se conservait mieux que la bière et permettait d'éviter de boire de l'eau insalubre. Les vins d'Espagne, plus alcoolisés, étaient les plus résistants aux climats tropicaux (Joji Nozawa). Au contraire, ce sont des conditions de froid que les producteurs français de cidre de glace recherchent pour élaborer ce produit originaire du Québec (Alexis Metzger).

12 Aujourd'hui, l'importation d'aliments de contre-saison produits sur d'autres continents et les systèmes de réfrigération « gomment » les conditions atmosphériques saisonnières. La marchande de quatre-saisons a disparu et on ne se rend plus compte de la façon dont les matières alimentaires se transforment en fonction du temps qu'il fait. Les exemples du beurre et de la viande sont particulièrement significatifs. Au XVIIIe siècle, on parvenait à transporter du beurre frais depuis Gournay et Isigny en Normandie jusqu'à Paris, comme l'explique Fabrice Poncet. Des beurres riches et de qualité étaient produits au printemps et en été, mais étaient plus sujets à fondre, tandis qu'en hiver, les beurres étaient pâles et moins abondants, mais étaient conservés par le froid. Les orages étaient craints des producteurs, car ils nuisaient à la fabrication de ce produit. Le beurre était transporté sous forme de mottes de 50 ou 100 livres, enveloppées dans des linges puis dans de la paille. Pendant l'été, il était transporté de nuit et seulement de Gournay, la zone de production la plus proche. Anne-Hélène Delavigne a pu recueillir, au début des années 2000, auprès de bouchers-abatteurs qui maintenaient encore des pratiques artisanales, des données sur les savoir-faire avant la généralisation de la réfrigération. L'imposition de cette dernière juste après l'abattage ne permet plus la maturation de la viande. La prise en compte de conditions météorologiques, en particulier le sec et l'humide était fondamentale. Entre autres, comme pour le beurre, les orages entraînaient une dégradation des viandes. Néanmoins, la consommation de viande varie encore en

fonction des saisons. Tous les morceaux se vendent en hiver, même les moins tendres, car les clients préparent des plats qui requièrent une plus longue cuisson. En été, les gens consomment davantage de brochettes et les bas morceaux se vendent plus difficilement. Si la météo annonce du mauvais temps, les bouchers abandonnent ainsi les brochettes pour préparer des morceaux de blanquette. Cet article montre d'une façon remarquable toutes les subtilités du savoir – hélas en voie de disparition – des artisans bouchers et leur sensibilité aux variations quotidiennes du temps.

13 De manière originale, Vincent Moriniaux a, quant à lui, croisé au niveau mondial des données géographiques et des techniques de séchage de la viande. Il distingue le séchage au soleil en saison sèche dans la zone intertropicale, le séchage au froid dans les hautes latitudes, le séchage au vent et le fumage dans les zones tempérées et montre que, pour cette dernière technique, la carte des viandes séchées se superpose à celle des vents de type foehn, le vent chaud et sec des Alpes qui descend de la montagne.

14 Il est certes difficile d'obtenir un résultat homogène avec un assemblage aussi varié, tant en raison des différences de langues que des disciplines impliquées. Les lecteurs, selon leurs orientations, ne se pencheront probablement pas sur tous les articles avec le même intérêt. L'ouvrage présente cependant un large éventail des possibles et ouvre plusieurs pistes qui méritent d'être approfondies. Ce bel ouvrage, à l'édition soignée mais un peu confidentielle, vaut la peine d'être consulté. Pour des chercheurs en sciences sociales, les articles les plus intéressants – et les plus aboutis – sont ceux qui portent sur l'adaptation des régimes alimentaires au temps qu'il fait, sur le rapport entre corps, l'alimentation et le climat, ainsi que le traitement des matières comestibles en fonction de la météorologie.

BIBLIOGRAPHY

FLANDRIN J.L. 1996. « Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles ». In J.L. Flandrin & M. Montanari (ed.) *Histoire de l'alimentation* : 493-501. Paris: Fayard.

KATZ E., LAMMEL A., GOLOUBINOFF M. (ed.) 2002. *Entre ciel et terre : Climat et sociétés.* Paris : Ibis Press/IRD éditions.

PHELOUZAT N., SOUDIERE M. (de la). 2001. « Les mois noirs. Dépression saisonnière et photothérapie : approche anthropologique ». *Méandres (recherches et soins en santé mentale)* 8 : 7-62.

AUTHOR

ESTHER KATZ

Anthropologue, Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC IRD/MNHN ; Esther.Katz@ird.fr