

DU MANGEUR VERTUEUX AU « LOCAVORE » UN PANORAMA DES DISCOURS PRESCRIPTIFS SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DU XIV^{ÈME} AU XXI^{ÈME} SIÈCLE

Vincent MARISCAL
Natacha AUCUIT

Cet article propose un panorama des « discours prescriptifs » (Bronckart et Machado 2005) concernant les comportements alimentaires, constitué à partir de l'étude de textes écrits entre la fin du Moyen âge et nos jours.

Notre objectif est de montrer que, s'il y a aujourd'hui profusion de textes sur l'alimentation, cela ne signifie pas pour autant que le discours culinaire soit « anomique » comme Fischler le prétend. En effet, selon l'auteur, si la France villageoise des années 1950 connaît encore des pratiques alimentaires « encadrée par des règles, des grammaires et des syntaxes complexes et rigides », les sociétés occidentales contemporaines verraient ces règles s'assouplir, voire se désagréger, car « les évidences implicites qui constituaient le quotidien inconscient de la culture » n'iraient plus de soi (Fischler 2001 : 213-214).

Nous défendons, au contraire, l'idée qu'il y a une certaine permanence des formes de moralisations des pratiques alimentaires à travers l'histoire. En effet, malgré l'hétérogénéité apparente des discours alimentaires depuis l'antiquité, nous voyons émerger, grâce à un examen attentif, des tendances séculaires, qui influencent et structurent nos pratiques alimentaires aujourd'hui.

Cette étude a pour but de contribuer à l'histoire autant qu'à la sociologie de l'alimentation. En effet, notre hypothèse est que les discours sur l'alimentation sont révélateurs de certaines logiques sociales (Bruegel 2009, Fischler 2001). Par ailleurs, si l'on ne peut pas extrapoler l'influence des ouvrages étudiés dans cet article sur les pratiques quotidiennes, ces textes ont au moins l'avantage de présenter un accès, si modeste soit-il, aux pratiques alimentaires les plus anciennes (Quellier 2009 : 92). En effet, hormis les traces archéologiques et des sources qui concernent directement, ou non, l'alimentation, comme par exemple des livres enluminés¹, l'historien dispose d'un choix relativement large de « livres de cuisine », capables de le renseigner sur ce que furent les pratiques alimentaires de nos ancêtres.

D'autre part, comme Foucault nous invitait à penser tout discours comme un lieu de luttes permanent, nous concevons les discours culinaires à la manière de lieux privilégiés où les acteurs pourraient chercher à s'imposer comme les prescripteurs légitimes des « bons » comportements alimentaires, voire, par exemple dans une perspective mercantile, de devenir un créateur de normes régulant les pratiques quotidiennes de consommation

(Foucault 1971 : 12, 2004). Nous allons ainsi nous demander de quelle manière ces discours cherchent, explicitement ou non, à influencer la façon dont les acteurs choisissent les produits qu’ils consomment, en fonction de représentations spécifiques, le plus souvent morales, qu’elles soient liées, à une religion ou bien à la défense d’un parti pris pour l’écologie, comme nous allons le voir.

En cela, cet article veut contribuer à mieux percevoir la place occupée par la moralisation des comportements alimentaires, c’est-à-dire à l’association entre des produits alimentaires et des valeurs morales, à travers un panorama effectué de manière chronologique de discours alimentaires apparus entre le XIV^{ème} et le XXI^{ème} siècle.

1. La constance d’une moralisation de type religieuse, du XIV^{ème} au XIX^{ème} siècle

À l’aide des travaux bibliographiques de Vicaire (1890) et d’Oberlé (1989), nous avons fait un travail de recensement des textes qui paraissent avoir eu une certaine influence sur les pratiques alimentaires de leur époque. Ce corpus, non exhaustif, nous a permis de repérer les thèmes qui ont structuré les discours alimentaires, et de leur évolution durant la période qui nous concerne.

Le thème de la santé du corps et de l’esprit est récurrent. Dans cette vision de l’alimentation marquée par de grandes figures de l’antiquité comme Hippocrate (V-IV^{ème} siècle AEC), Galien (II^{ème} siècle) ou Apicius (I^{er} siècle AEC-I^{er} siècle), les auteurs ne dissocient pas médecine, spiritualité/philosophie et alimentation. C’est ce qu’on appelait au Moyen âge la « diététique » c’est-à-dire « l’art de vivre ». C’est ce que montre, par exemple, la pérennité de la théorie dite de la « Grande Chaîne de l’Être » (tableau 1), qui est une mise en tableau de la nature, telle qu’elle est associée à une représentation absolue du monde social. Cette organisation est strictement verticale et hiérarchique, une convergence s’établissant entre l’origine sociale de l’individu et des êtres vivants auxquels on associe une idée de « noblesse ». Concrètement, plus l’individu s’élève dans la société, plus son régime alimentaire doit coïncider avec des êtres vivant au plus près du ciel et du feu (Flandrin et Montanari 1996) :

DIEU		
FEU	- Salamandre	
	- Phénix	
	- Animaux mythologiques vivant dans le feu	
AIR	- Aigles, faucons et oiseaux de haute altitude	
	- Petits oiseaux chanteurs	
	- Chapons, coq, poulets	
	- Canards, oies et autres volatiles aquatiques	
		Veau Mouton Porc

EAU	- Dauphins - Baleines - Poissons - Crevettes, crabes, etc. - Moules huîtres etc. - Eponges
TERRE	- Arbres (arbres fruitiers) - Arbustes (produisant des fruits) - Plantes herbacées (épinard, chou, etc.) - Bulbes (oignon, ail, échalote, etc.)

OBJETS INANIMES

Tableau 1 : « La grande chaîne de l'être » (Grieco 1996 : 486)

Cette « grande chaîne de l'être » a coexisté avec deux autres types de représentations de la société associées à des pratiques alimentaires, axées sur un imaginaire lié à la biologie, à la médecine et aux sciences naturelles.

La première est la « théorie des humeurs » (tableau 2), qui est une théorie médicale et naturaliste, inspirée par les écrits d'Hippocrate et de Galien. Elle mettait en correspondance les qualités physico-chimiques que l'on attribuait aux produits alimentaires (chaud, froid, sec, humide) et les caractéristiques psychologiques/comportementales des individus (sanguin, colérique, flegmatique, mélancolique). On procédait ainsi par analogies en cherchant chaque fois à créer une osmose entre le profil psychologique/comportemental des individus et les propriétés attribuées aux aliments. Ces derniers devaient alors agir comme des remèdes pour guérir, corriger ou prévenir une éventuelle dysharmonie entre l'individu et sa nature profonde.

Chaud	Individu sanguin	Humide
Individu colérique		Individu flegmatique
Sec	Individu mélancolique	Froid

Tableau 2 : La théorie des humeurs (d'après Galien)

Cette théorie est présente dans des textes diffusés entre le Moyen âge et le XVII^{ème} siècle. On la trouve en particulier dans les œuvres de Maître Chiquart ([1420] 2008), Sacchi ([1505] 2003), Scappi ([1570] 2011) ou dans *Thrésor de santé ou mesnage de la vie humaine* (Anonyme 1607). Mais sa présence tend à être de plus en plus ténue à partir du XVIII^{ème} siècle.

La « grande chaîne de l'être » comme la théorie des humeurs ont en commun de faire correspondre des aliments classés par types botaniques et biologiques, une catégorisation sociale et des individus-types, qui coïncident avec des représentations du monde partagées par les élites. Ces conceptions de la diététique englobaient à la fois les pratiques culinaires, un idéal philosophique et le monde social-économique tel qu'il était structuré symboliquement par des principes immanents.

La seconde est la saisonnalité des produits, qui avait une grande importance, non pas parce que, comme aujourd'hui, on proposait des produits qui n'étaient pas de saison, mais parce qu'on se devait de planifier sa consommation en fonction des récoltes et/ou des finances du ménage. Cette autre manière de planifier sa consommation, présente dans nombre de textes (Anonyme [1393] 2010, Anonyme 1607, La Varenne [1651] 2001, Audigier 1692, Massialot [1705] 2012, Menon [1755] 2011, Gilliers [1768] 2012, Leroy [1775] 1805), a également pour base des connaissances dans les domaines de la botanique et de la cuisine (y compris en ce qui concerne la conservation des produits), et donc une forme de rationalisation de l'alimentation liée à un imaginaire scientifique (Quellier 2009 : 88).

Certes, le respect de la saisonnalité des produits a un lien indirect avec la morale. Il n'en est pas moins que toute régulation, surtout si elle est « forcée », par exemple par les risques de disettes, est le plus souvent accompagnée d'une motivation morale. C'est pourquoi nous allons nous attarder sur un principe qui nous semble le mieux faire converger l'imaginaire scientifique et/ou médical et la moralisation des comportements alimentaires : les jours gras et les jours maigres.

C'est sans doute le modèle qui s'est le mieux imposé dans les habitudes alimentaires occidentales depuis le Moyen âge. Cette logique de consommation est présente dans la plupart des publications étudiées, du *Mesnager de Paris* (Anonyme [1393] 2010) à la « cuisine hygiénique » de Neuens (1914). Ces textes vont le plus souvent indiquer des recettes soit :

- en séparant strictement les jours gras des jours maigres ;
- en légitimant la présence des recettes grasses par un nombre plus important de recettes maigres ;
- en mettant davantage en avant des recettes maigres, souvent adaptées aux personnes âgées ou à ceux qui souffrent de pathologies particulières ;
- ou en proposant des façons d'adapter des recettes pour les jours gras aux jours maigres (Anonyme [1393] 2010, Maître Chiquart [1420] 2008, Varenne [1651] 2001, Massialot [1705] 2012).

Ce discours est parfois soumis à une expertise médicale, à laquelle sont associées des prescriptions sur les « bonnes » manières de faire maigre et la condamnation de pratiques, comme les dispenses de carême faites pour des raisons qui ne se justifient pas médicalement (Hecquet [1741] 2010).

Le gras et le maigre sont peut-être le principe qui montre le mieux comment on peut faire converger la morale (religieuse), les contraintes économiques et l'ordre social. En effet, le calendrier des jours gras et maigres est élaboré par le clergé, il est évolutif et parfois modifié en fonction des circonstances économiques ou politiques. C'est en outre une manière d'organiser la consommation des ressources alimentaires d'une communauté selon les saisons, les périodes d'abondance et de pénurie. Enfin, cela pourrait être vu comme une façon d'approvoiser la peur de la faim, très présente dans ces périodes d'instabilité concernant les ressources alimentaires, où les pénuries étaient encore relativement fréquentes et sévères en Europe (Quellier 2009 : 86, 95). Ce calendrier pourrait ainsi jouer un rôle similaire à la mise en scène de la mort lors des exécutions publiques, qui permettait, selon Foucault (1975 : 66), de rendre cette violence un peu plus « acceptable » :

« les ravages de la maladie et de la faim, les massacres périodiques des épidémies, la formidable mortalité des enfants, la précarité des équilibres bio-économiques - tout cela rendait la mort familière et suscitait autour d'elle des rituels pour l'intégrer, la rendre acceptable et donner du sens à sa permanente agression. »

Les discours prônant la pratique des jours gras et maigres pour des raisons liées à la piété religieuse, condamnent, sans que cela soit systématique, les excès et la gourmandise, dont la responsabilité est de plus en plus souvent attribuée, à partir du XVIII^{ème} siècle, à l'« intempérance » de l'individu, sous la pression des corporations de cuisiniers, qui ne veulent plus en être tenus responsables. Ce dernier aspect est particulièrement présent chez Marin ([1758] 2001), qui va jusqu'à appeler de ses vœux la création d'une rupture ferme entre le rôle du médecin et celui du cuisinier, par une définition précise des limites de ces deux métiers. La gourmandise, avant même d'être définie comme une valeur positive par Brillat-Savarin ([1826] 2009), qui l'oppose à la « gloutonnerie », sera mise en avant dès le XVIII^{ème} siècle, où l'on insistera sur le « plaisir des sens » (Menon [1739] 2011, La Chapelle [1742] 2011, Cointereaux [1796] 2012, Beauvilliers [1814] 2010).

Cette évolution permettra surtout d'affirmer et de faire encore mieux accepter le statut professionnel du cuisinier, en tant que métier respectable, dont les pratiques seront montrées comme compatibles avec les convictions religieuses alors dominantes.

2. Le tournant de l'industrialisation et les grandes mutations de 1815 à 1960

Si un certain nombre de préceptes, comme les jours gras et les jours maigres, sont conservés au XIX^{ème} siècle, les années qui entourent la Révolution française, vont être à l'origine de changements socioéconomiques et idéologiques importants. Ceux qui vont s'opérer dans le domaine de l'alimentation seront dans la continuité de ceux initiés au XVIII^{ème} siècle.

L'une des particularités du XIX^{ème} siècle sera d'être pris entre un grand intérêt pour le passé, surtout pour ses aspects les plus sombres et pittoresques, et un évolutionnisme forcené, qui va notamment motiver une volonté de mettre au clair la cité, le monde social, d'ordonner rationnellement le réel en fonction des connaissances mises à disposition par les sciences modernes (Ragon 2010). De plus, comme le montre Beaud (2010 : 140), sous l'effet des révolutions et de l'industrialisation, l'importance sociale de l'aristocratie et de la noblesse diminue en Europe, au profit de la bourgeoisie et de nouvelles classes sociales d'entrepreneurs, de commerçants, de financiers et de salariés, dont le nombre s'accroît considérablement. Ces catégories deviennent alors une base normative forte pour les pratiques alimentaires et l'organisation du foyer qui lui est liée.

Ainsi, dès la fin du XVIII^{ème} siècle, la littérature culinaire se penchera de plus en plus fréquemment sur la charge économique et organisationnelle que représente l'alimentation dans la journée de la « ménagère bourgeoise ». Les auteurs vont de plus en plus souvent proposer des recettes simplifiées, saines et économiques, inspirées par la cuisine des professionnels et des restaurants alors naissants (Spang 2001). Par exemple, Cauderlier et Dubois prétendront que l'« Économie culinaire [...] s'adresse à toutes les fortunes, à toutes les personnes qui aiment une cuisine saine et peu coûteuse », et qu'il faut « *alléger les charges de la ménagère* en tirant le meilleur parti des produits » (Cauderlier 1861 : 5, Dubois 1888)². C'est dans ce cadre que l'on voit apparaître dans les livres de cuisine deux aspects très différents d'une même société, selon deux thématiques :

- l'« économie domestique », où l'image de la « ménagère bourgeoise » va jouer un rôle normatif primordial jusqu'aux deux guerres mondiales, voire même au-delà. Un type d'ouvrage illustre bien cette préoccupation, il s'agit des manuels pratiques d'économie domestique, comme par exemple celui des Bruno (Bruno et Bruno 1911), où les auteurs exposent la nécessité d'établir un emploi du temps pour la ménagère, ainsi que quelques variations tolérables :

« La situation de fortune, l'étendue et la disposition du logement, la localité habitée, l'absence ou le nombre des serviteurs, les heures de travail du mari doivent entrer en ligne de compte. Si la femme a elle-même une occupation au dehors, son emploi du temps s'y trouvera forcément subordonné.

Chacune doit régler suivant sa situation l'ordre de ses occupations journalières ; il est bon de laisser le *moins possible au hasard*, de *s'habituer à une grande régularité*. On économise ainsi du temps et de la fatigue, et on s'expose moins à des oublis.

[...] *Tous les travaux qui ne se répètent pas chaque jour doivent être répartis avec régularité pour ne pas amener de surmenage* » (Bruno et Bruno 1911 : 7-8)³.

La vie de la ménagère s'inscrit dans la structure du foyer traditionnel : la mère, le père et les enfants. Selon son environnement, les moyens que le père met à sa disposition, elle doit supporter l'organisation des tâches

quotidiennes « avec régularité », et/ou encadrer les domestiques, s'occuper de ses enfants et/ou du jardin et des bêtes, et gérer l'achat des produits alimentaires, mais également justifier sa comptabilité auprès de son mari, tout cela en évitant le surmenage ;

- la « gastronomie », « l'industrie de la gourmandise », dont la clé de voûte sera le restaurant et son chef cuisinier, véritable théoricien/créateur et modèle pour les bonnes pratiques culinaires (Brillat-Savarin [1825] 2009, Carême [1815] 2004, Escoffier [1903] 2009, Spang 2001).

3. Le grand chambardement du XX^{ème} siècle : de la malbouffe à la « saine-bouffe »

Les deux guerres mondiales furent des périodes d'incertitude concernant leurs ressources alimentaires, comme on n'en avait pas connues depuis le milieu du XIX^{ème} siècle en Europe. Un certain nombre de livrets proposent alors des solutions pour faire des économies tout en conservant une alimentation saine et fortifiante dans une société encore majoritairement rurale (Jotterand [1917] 2011, Geens 1940). Ces longues périodes de restrictions, qui s'achevèrent officiellement en 1949, vont suffisamment marquer les esprits pour qu'elles continuent à exercer leur influence à long terme sur les comportements alimentaires (Fischler 2001: 183, Quellier 2009 : 101).

Dans les années 1950, ce contexte particulier jouera un rôle certain dans l'expansion de l'industrie agroalimentaire, la plus forte de son histoire, soutenue par la grande distribution, dont l'atout principal sera d'être un détaillant achetant en gros, proposant en abondance et en libre-service, des produits divers sur un même site, à des prix moins élevés que dans les commerces traditionnels (Fischler 2001 : 192-197).

Cette abondance va être très importante pour l'évolution des comportements alimentaires, en faisant contrepoids face aux restrictions passées tout en étant l'occasion de nouvelles formes de moralisation des comportements alimentaires (Fischler 2001 : 196). En effet, les années 1960 et 1970 ne vont pas seulement être l'âge d'or de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution, elles seront aussi celui de sa critique la plus virulente avec, d'une part, le succès des critiques « sociales » et « artistes » (Boltanski et Chiapello 1999 : 245, 252, 530-531), et d'autre part la naissance de l'écologie dans le domaine politique.

C'est également à cette époque que le consumérisme et l'abondance auront un autre opposant qui est la « haute cuisine ». Les détenteurs de ce mouvement défendront les traditions et l'image des nouveaux chefs créatifs et entrepreneurs à succès, qui ont hérité leur statut des grandes figures de la gastronomie du XIX^{ème} siècle comme Antonin Carême ou Auguste Escoffier. C'est de là que la « nouvelle cuisine » va naître, dont les principaux promoteurs seront la télévision, les livres des cuisiniers médiatisés, les ambassadeurs de la gastronomie française comme Bocuse (1976), mais aussi les guides culinaires comme le *Gault-Millau*, qui établira

par exemple les « dix commandements de la nouvelle cuisine » en mai 1973 :

- « 1- tu ne cuiras pas trop ;
- 2- tu utiliseras des produits frais et de qualité ;
- 3- tu allègeras ta carte ;
- 4- tu ne seras pas systématiquement moderniste ;
- 5- tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques ;
- 6- tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. ;
- 7- tu élimineras les sauces riches ;
- 8- tu n'ignoreras pas la diététique ;
- 9- tu ne truqueras pas tes présentations ;
- 10- tu seras inventif » (Gault et Millau 1973 : 66-69).

Si les années 1980 coupent court, temporairement, aux critiques des années 1960-1970, en les condamnant comme étant régressives et nocives pour le progrès socioéconomique, les années 1990 et 2000 vont voir apparaître un nouveau type de critique, visant à réconcilier le champ économique et les champs de l'action sociale et de l'écologie, en critiquant le « capitalisme sauvage » tout en défendant une économie basée sur la croissance, le « durable » et le développement industriel de la planète (Cusset 2008).

L'ampleur de ces critiques a en effet poussé l'industrie agroalimentaire à faire certaines concessions par rapport au capitalisme classique (Boltanski et Chiapello 1999), en prenant par exemple en compte l'argument écologique, la dénonciation des débordements de l'industrie ou, plus récemment, la critique de l'exploitation de certains espaces et groupes sociaux, par exemple en Afrique ou en Amérique latine.

La normalisation des comportements alimentaires va en être sensiblement modifiée car, si elle sera toujours basée sur l'accommodation relativement lente des individus à de nouveaux comportements de consommation, elle sera aussi et surtout guidée, non par la création de nouveaux besoins, mais par la production de désirs et de perspectives positives en faveur des acteurs, ce que Frédéric Lordon appelle des « affects joyeux », c'est-à-dire, pour ce qui concerne cette étude, le désir de « bien faire », de « faire le bien » et d'« être bien » (Fischler 2001 : 154-159, Deleuze et Guattari 1972, Hambye, Mariscal et Siroux 2013, Lordon 2010, 2013).

La base en est toujours un ensemble de textes prescriptifs, mais la différence est sa diffusion massive et la multiplication des micro-variations dans ses prescriptions, des déclinaisons de « bonnes » méthodes et la multiplication de leurs référents. Cela a parfois pour conséquence de créer certains amalgames entre des tendances dont la nature est pourtant très différente, comme l'écologie, le « bio », les régimes et le « commerce équitable », tous considérés comme des modes de consommation « alternatifs », liés à l'écologie, à la santé, au bien-être et/ou à l'épanouissement personnel.

Nous avons classé une cinquantaine de publications récentes, pour essayer de comprendre ce sur quoi ces discours prescriptifs portent principalement aujourd'hui, les thèmes et les champs qui leur sont associés.

Les auteurs montrent en général la volonté de donner des « clés », un programme, des « recettes », c'est-à-dire une base rationnelle et opérationnelle au lecteur pour :

- assainir son corps avec une nourriture elle-même « saine » ou « purificatrice », soit pour répondre à une crainte sanitaire, voire à une réelle angoisse de mort, notamment face à l'utilisation de pesticides, soit pour soigner, ou conserver un certain équilibre psychologique et biologique (« longévité », « tonus »). Dans tous les cas on met en scène un discours sur des types d'aliments auxquels on associe des vertus curatives (p. ex. Signalet 2004, Curtay 2011, van der Spek et Bernard 2012) ;

- « se désintoxiquer », ou « se détoxifier », par exemple avec le bio ou des régimes dans lesquels on prône le retour aux sources et les vertus des pratiques et des croyances ancestrales, tout en les adaptant, ou non, aux sciences et aux pratiques modernes. Nous avons trois types d'exemples à ce sujet :

- a- le phénomène « locavore » qui mêle la tendance bio/écologique, la consommation de produits locaux et un savoir prétendument ancestral, « rural » voire magique (p. ex. Prentice 2006), qui n'est pas sans rappeler les pratiques décrites par Favret-Saada dans son enquête ethnologique sur la magie dans le « bocage » (Favret-Saada 1977) ;

- b- des régimes dits « Raw Food », qui proposent une « alimentation crue », le « régime de la préhistoire » ou le « régime du chasseur-cueilleur du XXI^{ème} siècle » (p. ex. Pauthe et Ozanne 2000, Souccar 2006, Chevallier 2011) ;

- c- une tendance qui se veut militer pour une culture authentiquement bio, qui comporte à la fois une dénonciation des pratiques de l'industrie agroalimentaire, mais aussi une critique radicale du bio industrialisé. On est ici très proche du phénomène locavore, sans pour autant qu'il y ait une régression du côté de savoirs séculaires (p. ex. Baqué 2012) ;

- d- enfin, la dénonciation, la polémique, la peur, qui est implicite ou non, et permet d'orienter les pratiques de manière plus agressive (p. ex. Laroche-Walter 1998, Reymond 2007, Aubert 2009).

Dans tous les cas, on retrouve des méthodes communes, c'est-à-dire :

- un travail d'euphémisation ou, au contraire, de dramatisation (Bourdieu 1984, Lordon 2010, 2013) qui met en avant :

- a- des fins positives conformes à une morale laïque ou religieuse, mais dont le moteur principal est le bien individuel soumis aux exigences du bien-commun ;

b- un *ethos* construit autour de la volonté de « se distinguer » en rejetant plus ou moins radicalement un ensemble de pratiques jugées négatives, nocives, et par conséquent ceux qui les pratiquent, tout en minorant les aspects pratiques comme l'investissement nécessaire pour atteindre ces objectifs ;

- des fins mercantiles, chaque méthode se basant sur une *doxa*, des « clichés » (p. ex. ce qui est naturel/ancien est bon), un discours qui emprunte les atours du genre scientifique, pour prouver sa légitimité, sa nécessité et sa supériorité (Garric et Lèglise 2012) ;

- le consommateur doit s'autocontrôler en permanence, s'interroger, dans une certaine mesure, sur ses propres pratiques. Mais ce regard est dirigé par des prescriptions qui sont montrées comme étant issues d'un savoir construit par la critique, ce qui rend plus difficile la possibilité d'une critique de cette critique, c'est-à-dire un degré encore supérieur de prudence et de réflexivité.

4. Pour conclure...

Paradoxalement, la question du goût est souvent masquée par des idéaux-types décrits dans ces discours alimentaires, dont le caractère prescriptif est explicite ou bien masqué par un genre ludique, expert ou anxiogène qui d'emblée le légitime appelant l'acteur à faire preuve de responsabilité, en rationalisant toujours plus ses propres pratiques alimentaires.

Les discours alimentaires reposent en grande partie sur la question du bien-être et/ou de la vertu, qui font parties de ces « affects joyeux » (Lordon 2010, 2013), évoqués plus haut, stimulant le désir de consommer, dans la société capitaliste qui est la nôtre. Cela nous laisse même à penser que c'est ce qui est bon pour la santé qui a bon goût. Cela masque des questions plus fondamentales et complexes qui concernent les habitudes alimentaires, la légitimation des pratiques et la reproduction d'une « raison du monde » telle qu'elle est définie par Dardot et Laval (2010), basée sur des types d'échanges qui, malgré le dire de nombreux chantres d'une alimentation présentée comme une alternative à l'industrie agroalimentaire, ne diffèrent pourtant pas réellement du modèle économique capitaliste qu'ils semblent dénoncer.

Il nous apparaît donc que la perpétuation d'une forme d'hygiénisme, dont nous avons tenté de comprendre ici la généalogie, minore la question du goût et la connaissance des produits, qui sont devenus secondaires par rapport à une nouvelle hiérarchisation des consommateurs, du pollueur au mangeur « vraiment » vertueux qui consomme des produits « vraiment » bio dont l'empreinte écologique doit être minimale, ou de nouvelles stratégies de distinctions sociales (Bruegel 2009) par un discours tantôt pessimiste, catastrophiste ou enchanteur, qui privilégie finalement une minorité ayant les ressources économiques et culturelles suffisantes pour s'y intéresser.

Enfin, les discours magiques et les régimes d'apprentis sorciers-botanistes (p. ex. Prentice 2006), nous montrent que la distance qui nous sépare d'Hippocrate ou de Galien n'est parfois pas si grande, si on omet le fait que la science de ces derniers était basée sur l'observation et une réelle recherche de connaissances objectives.

Références bibliographiques :

- Beaud Michel (2010), *Histoire du capitalisme : 1500-2010*. Paris: Gallimard.
- Boltanski Luc et Chiapello Ève (1999), *Le nouvel esprit du capitalisme*. Paris: Gallimard.
- Bourdieu, Pierre (1984), *Questions de sociologie*. Paris: Éditions de Minuit.
- Bronckart Jean-Paul et Machado Anna-Rachel (2005), En quoi et comment les « textes prescriptifs » prescrivent-ils ?. In Laurent Filliettaz et Jean-Paul Bronckart, *L'analyse des actions et des discours en situation de travail*. Louvain-la-Neuve: Peeters, p. 221-240.
- Bruegel Martin (2009), Pénurie et profusion : de la crise alimentaire à l'alimentation en crise. In Martin Bruegel, *Profusion et pénurie*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes, p. 9-34.
- Cusset François (2008), *La décennie*. Paris: La Découverte.
- Dardot Pierre et Laval Christian (2010), *La nouvelle raison du monde*. Paris: La Découverte.
- Deleuze Gilles et Guattari Félix (1972), *Capitalisme et schizophrénie*. Paris: Éditions de Minuit.
- Favret-Saada Jeanne (1977), *Les mots, la mort, les sorts*. Paris: Gallimard.
- Fischler Claude (2001), *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (1996), *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard.
- Foucault Michel (1971), *L'ordre du discours*. Paris: Gallimard.
- Foucault Michel (1975), *Surveiller et punir*. Paris: Gallimard.
- Foucault Michel (2004), *Naissance de la biopolitique*, Paris: Gallimard/Seuil.
- Garric Nathalie et Légèlise Isabelle (2012), Analyser le discours d'expert et d'expertise. In Nathalie Garric et Isabelle Garric, *Discours d'experts et d'expertise*. Paris: Peter Lang, p. 1-16.
- Grieco Allen James (1996), Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. In Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, p. 479-509.

- Hambye Philippe, Mariscal Vincent et Siroux Jean-Louis (2013), *Le capitalisme néo-libéral et la réalisation de soi par le travail*. In Hadrien Buclin, Joe Daher, Christakis Georgiou et Pierre Raboud, *Penser l'émancipation*. Paris: La Dispute, p. 87-109.
- Lordon Frédéric (2010), *Capitalisme, désir et servitude*. Paris: La Fabrique.
- Lordon Frédéric (2013), *La société des affects*. Paris: Seuil.
- Oberlé Gérard (1989), *Les fastes de Bacchus à Comus*. Paris: Belfond.
- Quellier Florent (2009), Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne. In Martin Bruegel, *Profusion et pénurie*, Rennes: Presses Universitaires de Rennes, p. 85-101.
- Ragon Michel (2010), *Histoire de l'architecture et de l'urbanisme moderne. Tome 1, idéologies et pionniers 1800-1910*. Paris: Seuil.
- Spang Rebecca L. (2001), *The Invention of Restaurant*. Cambridge: Harvard University Press.
- Vicaire Georges (1890), *Bibliographie gastronomique*. Paris: Rouquette et Fils.

Sources :

- Anonyme ([1393] 2010), *Le Mesnagier de Paris*. Paris: Le Livre de Poche.
- Anonyme (1607), *Thrésor de santé ou mesnage de la vie humaine*. Paris: Jean-Antoine Huguetant.
- Apicius, attribué à ([I^{er}-IV^{ème} siècle] 2002), *De re coquinaria*. Paris: Les Belles Lettres.
- Aubert Claude (2009), *Une autre assiette. Une assiette qui protège notre santé et celle de la planète*. Paris: Le Courrier du livre.
- Audigier (1692), *La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur*. Paris: Éditeur Nicolas Legras.
- Beauvilliers Antoine ([1814] 2010), *L'art du cuisinier*. Paris: Nabu Press.
- Baqué Philippe (2012), *La bio, entre business et projet de société*. Paris: Agone.
- Bocuse Paul (1976), *La cuisine du marché*. Paris: Flammarion.
- Brillat-Savarin Jean Anthelme ([1826] 2009), *Physiologie du goût*. Paris: Flammarion.
- Bruno Albert et Mlle Bruno (1911), *Le livre de la ménagère, manuel pratique d'économie domestique*. Paris: Imprimerie Belin.
- Carême Antonin ([1833] 2004), *L'Art de la cuisine au XIX^{ème} siècle*. Paris: Elibron Classics.

- Casteau Lancelot de ([1690] 2010), *Ouverture de cuysine*. Grivegnée: Noir Dessin.
- Cauderlier Philippe-Édouard (1861), *L'économie culinaire*. Gand: De Busscher Frères.
- Chevallier Laurent (2011), *Je maigris sain, je mange bien. Le régime chasseur-cueilleur du XXI^{ème} siècle*. Paris: Fayard.
- Cointereaux François ([1796] 2012), *La cuisine renversée, ou Le nouveau ménage*. Paris: Hachette Bnf.
- Curtay Jean-Paul (2011), *L'immuno-nutrition. Manuel familial de résistance aux infections*. Paris: AC Editions.
- Dubois Urbain ([1888] 2012), *Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne*. Paris: Hachette Bnf.
- Escoffier Georges Auguste ([1903] 2009), *Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris: Flammarion.
- Galien Claude ([II^{ème} siècle] 1994), *Œuvres médicales choisies, 2 volumes*. Paris: Gallimard.
- Gault Henri et Millau Christian (1973), Les dix commandements de la nouvelle cuisine. In Henri Gault et Christian Millau, *Nouveau Guide Gault-Millau n°54*, p. 66-69.
- Geens T. (1940), *Recettes de guerre. Plus de 100 recettes ménagères économiques recueillies*. Liège: Imprimerie Desoer.
- Gilliers Joseph ([1768] 2012), *Le Cannaméliste français*. Paris: Hachette Bnf.
- Hecquet Philippe ([1741] 2010), *Traité des dispenses du Carême, dans lequel on découvre la fausseté des prétextes qu'on apporte pour les obtenir*. Whitefish: Kessinger Publishing.
- Hippocrate ([V^{ème}-IV^{ème} av. notre ère] 1967-2003), *Œuvres*. Paris: Les Belles Lettres.
- Jotterand Auguste ([1917] 2011), *La cuisine de guerre*. Paris: Éditions Hors-Limites.
- La Chapelle Vincent ([1742] 2011), *Le cuisinier moderne*. Paris: Nabu Press.
- Laroche-Walter Anne (1998). *Lait de vache : blancheur trompeuse. Méfiez-vous des faux-amis*. Paris: Jouvence Éditions.
- Leroy Amable ([1775] 1805), *La cuisinière bourgeoise, suivie de L'office*. Paris: Amable Leroy.
- Maître Chiquart ([1420] 2008), *Du fait de cuisine : traité de gastronomie médiévale de Maître Chiquart*. Paris: Actes Sud.
- Marin François ([1758] 2001), *Les Dons de Comus*. Paris: Manucius.

- Massialot François ([1705] 2012), *Le cuisinier roïal et bourgeois*. Paris: Hachette Bnf.
- Menon ([1755] 2011), *Les soupers de la Cour*. Paris: Nabu Press.
- Neuens Nicolas (1914), *Cuisine hygiénique qui assure une nutrition complète, tout en préconisant le régime carné mitigé*. Diekirch: Éditions Diekirch.
- Pauthe Christian et Ozanne Jacques (2000), *L'alimentation crue, 400 recettes. Une application pratique de « L'alimentation ou la 3^{ème} médecine »*. Paris: Écologie Humaine.
- Poirion Daniel, Thomasset Claude et Butlan Ibn ([XI^{ème} siècle] 1995). *L'art de vivre au Moyen âge, Tacuinum Sanitatis*. Paris: Éditions du Félin.
- Prentice Jessica (2006), *Full Moon Feast : Food and the Hunger for Connection*. Chelsea: Chelsea Green Publishing.
- Reymond William (2007), *TOXIC, Obésité, malbouffe, maladies... Enquête sur les vrais coupables (document)*. Paris: Édition Illustrée.
- Sacchi Bartolomeo dit Platine ([1505] 2003), *De honesta voluptate et valetudine*. Paris: Manucius.
- Scappi Bartolomeo ([1570] 2011), *Opera*. Toronto: University of Toronto Press.
- Seignalet Jean (2004), *L'alimentation ou la troisième médecine*. Paris: Écologie Humaine.
- Van der Spek Veronica et Bernard Anne (2012), *Nutrition et bien-être mental. Pourquoi et comment notre alimentation influence notre cerveau ?* Bruxelles: De Boeck.
- Souccar Thierry (2006), *Le régime préhistorique. Comment l'alimentation des origines peut nous sauver des maladies de civilisation*. Paris: Indigène.
- Tirel Guillaume dit Taillevent ([1486] 2001), *Le Viandier*. Paris: Manucius.
- Varenne François Pierre de la ([1651] 2001), *Le Cuisinier françois*. Paris: Manucius.

¹ L'un des exemples les plus célèbres aujourd'hui est sans doute le *Tacuinum Sanitatis*, qui est un traité de médecine arabe écrit au XI^{ème} siècle par Butlan, et qui fut très populaire en Europe à la fin du Moyen âge (Poirion, Thomasset et Butlan [XI^{ème} siècle] 1995).

² *Nos italiques*.

³ *Nos italiques*.