

## Résumé

Réflexions sur la culture alimentaire et la gastronomie en France moderne :

Autour de *La France gastronomique* (1921-1928)

Ayako KAJITANI

Cette thèse étudie la culture alimentaire en France, de la Belle Époque (1890-1914) aux années 20. En effet, c'est à cette époque que les cuisines régionales sont réhabilitées en tant qu'éléments essentiels de la culture nationale.

Dans le premier chapitre, nous considérons le rôle de la gastronomie dans l'histoire de la culture alimentaire française. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la gastronomie devient la norme de la bonne chère et guide la bourgeoisie, mais à la fin du siècle, apparaissent de nombreux discours gastronomiques sur les anecdotes des cuisines régionales. Puis au début du XX<sup>e</sup> siècle, deux œuvres célèbres sont publiées : *Le Guide Michelin* et *La France gastronomique*.

Dans le deuxième chapitre, nous traitons la question de l'alimentation de la France moderne (dans les années 1850-1920) en quatre points : les restaurants, les développements industriels, la Belle Époque et la Première Guerre mondiale. Puis, dans le troisième chapitre, nous tentons d'élucider le problème de l'alimentation française du début du XX<sup>e</sup> siècle. À la Belle Époque, pour promouvoir « le nationalisme », l'État réforme l'enseignement et on organise l'exposition universelle. À cette occasion, on prend conscience de la diversité des régions qu'on cherche alors à unifier. L'éclatement de la Première Guerre mondiale, et sa prolongation privent l'État de sa puissance et l'industrie stagne ; mais c'est une occasion de reconsidérer ce que doit être la France, et à la fin de la guerre l'industrie connaît un meilleur rendement. En même temps, cette guerre transforme le nationalisme : le régionalisme voit le jour. Il influence chaque région. Dans le domaine de la culture alimentaire et de la gastronomie, on observe la même évolution. Les gastronomes comme Curnonsky et Marcel Rouff découvrent ainsi l'importance des cuisines régionales. *La France gastronomique* n'est pas seulement un des chefs-d'œuvre du régionalisme culturel ; c'est aussi une nouvelle gastronomie à l'affût des bonnes tables encore inconnues et de cuisine régionale. Cette œuvre a un autre caractère : pour la recherche, les deux auteurs prennent « l'automobile ». Cette machine est un des symboles de l'industrie moderne, or le régionalisme culturel est une résistance à l'industrialisation. Sans s'attacher à ce paradoxe, ils jouissent des bienfaits du développement et réalisent leur nouveau « voyage ».

Dans le quatrième chapitre, nous nous intéressons à la naissance du « tourisme » et à l'évolution du « voyage », c'est-à-dire au contexte de la demande du « guide touristique ». Enfin, nous analysons certains guides touristiques de l'époque et nous les comparons avec *La France*

*gastronomique*. À l'époque, on peut utiliser les guides modernes dans les situations diverses de son voyage, mais il y a peu de renseignements sur les bons restaurants locaux. Toutefois *La France gastronomique* en donne beaucoup : les restaurants, les auberges et les cultures alimentaires locales, en proposant des descriptions de beaux paysages. Donc *La France Gastronomique* est le premier « guide gastronomique » de l'époque moderne qui soit aussi un guide du tourisme gastronomique. Il redécouvre les cuisines locales fondé sur le régionalisme. L'époque étudiée dans cette thèse est non seulement le moment transitoire de l'histoire culinaire où l'on commence à s'intéresser à la cuisine et aux produits régionaux, mais aussi une étape importante dans le processus par lequel on passe de la ville de Paris, en tant que capitale de la gastronomie, à la France, en tant que pays de la gastronomie.