L'Europe, un continent à gastronomie variable

Hélène Houot, Cécile Tannier, Sarah Vildberg

► To cite this version:

Hélène Houot, Cécile Tannier, Sarah Vildberg. L'Europe, un continent à gastronomie variable. L'Information géographique, 1999, 63 (2), pp.74-77. hal-00805181

HAL Id: hal-00805181

<https://hal.science/hal-00805181>

Submitted on 16 Apr 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

L'Europe : un continent à gastronomie variable *

Hélène Houot, Cécile Tannier, Sara Vidberg **

Doctorantes à l'UPRESA 6 049 IRADES@THEMA (Besançon)

À l'heure des économies de marché, les pratiques alimentaires quotidiennes du monde industrialisé ont tendance à s'uniformiser, ce mouvement étant stimulé par les intérêts des géants de l'agroalimentaire et par la séduction des publicités. Autrefois importants, les liens économiques et culturels entre nourriture et territoire sont aujourd'hui affaiblis, que ce soit à l'échelle régionale ou nationale. Synonyme de rareté et de qualité, le produit du terroir et l'identification de son origine géographique sont récemment devenus des motifs de vente. Ce constat d'uniformisation des modes alimentaires a tendance à se généraliser à l'ensemble de la planète et s'applique en particulier au continent européen.

Les régions et les pays qui le composent conservent néanmoins une cuisine traditionnelle basée sur l'utilisation d'espèces animales et végétales nombreuses et variées, résultat d'une histoire faite de multiples découvertes, conquêtes et échanges. Les premiers enrichissements se sont faits au contact des populations méditerranéennes et caucasiennes venues par le sud ou la vallée du Danube, introduisant alors des espèces telles que le mouton, le bœuf et ses laitages, le blé, les pommes et la courge. Plus tard, avec la conquête arabe, les pèlerinages et les Croisades, la cuisine de l'Orient et les influences de l'océan Indien et de la Chine font leur apparition en Italie et en Espagne. Les pâtes chinoises deviennent alors une tradition italienne qui, à la Renaissance, se diffusera dans les modes alimentaires du Nord. Par la suite, issues du continent américain, de nouvelles espèces végétales, pomme de terre et maïs en particulier, constitueront un apport alimentaire essentiel qui permettra d'endiguer la famine qui touche le continent européen jusqu'à la première moitié du XIX^e siècle.

L'introduction de ces espèces animales et végétales au cours des siècles n'a cependant pas été uniforme. D'autres facteurs – milieu physique, niveau économique, culture – se sont ajoutés à ces

apports historiques, pour déterminer la variété des cuisines traditionnelles aujourd'hui présentes sur le continent européen. La carte de ces cuisines traditionnelles est le révélateur de l'ensemble de ces facteurs. Elle donne un visage original du vieux continent, qui nie partiellement la tendance actuelle à l'uniformisation des modes alimentaires.

L'étude de livres de cuisine associée à celle de guides touristiques a permis de dégager des grandes tendances pour les modes de préparation des viandes et poissons. Un intérêt a aussi été porté sur quelques ingrédients caractéristiques utilisés pour ces préparations, afin de faire apparaître des regroupements nationaux.

L'échelle nationale a ainsi été retenue dans un premier temps pour la réalisation d'un tableau reflétant les tendances par pays en matière d'utilisation des ingrédients et modes de préparation (fig. 2).

Un gradient de « présence » a été introduit afin de différencier l'unité nationale d'une spécificité plus régionale, ou encore de mentionner une pratique secondaire mais qui mérite le signalement. Ainsi, l'utilisation du mouton en ex-URSS n'est marquante que dans le sud (Ukraine, Géorgie), surtout sur les pourtours de la mer Noire, région qui bénéficie de l'influence de la cuisine méditerranéenne. De même, si la viande est principalement bouillie en Angleterre ou en Irlande (ragoûts), ce mode de préparation est moins exclusif en Belgique, mais un plat comme le *waterzoi* n'en est pas moins typique et répandu. Ces deux exemples illustrent l'idée de gradient de présence.

* Cet article fait suite à la présentation d'un panneau lors de l'exposition scientifique du festival international de géographie de Saint-Dié-des-Vosges d'octobre 1998.

** Les auteurs tiennent particulièrement à remercier M. Jean-Claude Wieber, Professeur en géographie à l'Université de Franche-Comté.

La réalisation de cartes (fig. 1) a permis de dégager de grandes zones culinaires. En effet, des sous-ensembles se distinguent et correspondent à des types d'influences marquées : nordiques, orientales, méditerranéennes... Ainsi, l'aire d'utilisation de l'huile d'olive, typique dans la cuisine méditerranéenne, s'étend depuis la péninsule ibérique jusqu'à la mer Noire, en Bulgarie et en Turquie.

Les différents modes de préparation du poisson forment des zones relativement homogènes, dont les pays scandinaves sont l'archétype. Outre la péninsule ibérique, les poissons marinés sont plutôt caractéristiques du nord de l'Europe, depuis la Belgique jusqu'à la Russie, en passant par la Scandinavie ou la Pologne. Que ce soit pour la viande ou le poisson, les marinades sont largement répandues, plutôt sucrées en scandinavie et salées en Russie. La viande marinée et grillée est particulièrement représentée dans les pays méditerranéens, mais aussi en Russie. Soulignons la généralisation de la viande braisée à l'ensemble du continent européen, qui prend par exemple le nom de goulash en Europe centrale, et dont la spécificité tient à l'utilisation d'alcools divers et locaux (porto, whisky, vin rouge ou blanc, bière...).

Les pays d'Europe centrale se situent à la croisée de courants d'influences variés, et sont donc associés à des groupes différents selon le critère pris en compte. La cuisine bulgare illustre parfaitement cette situation et s'apparente aussi bien à la cuisine turque et grecque – avec par exemple les *kebatches* (boulettes de viande hachée) ou les *chachliks* (brochettes) – que russe et slave. Les influences méditerranéennes avec la friture remontent jusqu'à l'Autriche et la Hongrie, alors que les pays d'Europe centrale sont aussi marqués par des courants venus du nord et de l'est. Ainsi, l'utilisation du raifort, caractéristique des pays scandinaves et de la cuisine russe, s'est diffusée jusqu'à l'Allemagne à l'ouest et la Bulgarie au sud. La crème aigre, largement utilisée en Europe de l'Est et centrale, se retrouve jusqu'en Allemagne et dans des pays plus méridionaux comme l'ex-Yougoslavie ou la Bulgarie. Le paprika, vraisemblablement importé d'Amérique, est produit en Hongrie depuis le XVIII^e siècle, à l'époque de l'occupation turque. Son aire d'utilisation s'étend largement en Europe centrale depuis l'Allemagne et l'Autriche à l'ouest jusqu'à la Bulgarie et la Turquie à l'est, en passant par l'ex-Yougoslavie au sud et la Pologne au nord.

Sur la figure 3, la répartition des types d'accompagnement en fonction de la latitude est marquante. En Europe septentrionale, les accompa-

gnements sont peu variés. La pomme de terre, utilisée quotidiennement, est préparée de multiples façons. Plus au sud, la variété est plus importante avec la cuisine de divers légumes (poireaux, carottes, haricots, navets...). Le chou est largement utilisé en Europe de l'Est et centrale jusqu'à l'Est de la France, composante importante de la traditionnelle choucroute. Le riz constitue l'accompagnement dominant des régions méditerranéennes, parfois associé à d'autres légumes tels que les pois chiches en Grèce et en Turquie, mais aussi les poivrons, courgettes, tomates, notamment dans les farcis.

Enfin, la France se distingue par un profil peu marqué : l'unité nationale se fait essentiellement par la grande cuisine et non à travers la cuisine traditionnelle caractérisée par les spécificités régionales. En effet, la France est marquée par diverses influences provenant des pays limitrophes (allemandes en Alsace, belges dans le Nord, méditerranéennes dans le Sud...). Ainsi, comptons au nombre des spécialités régionales, outre la choucroute alsacienne ou le cassoulet du Sud-Ouest, les saucisses de Morteau en Franche-Comté accompagnées des *rösties* à base de pomme de terre, les bouillabaisse et aiolis méditerranéens, les tripes à la mode de Caen...

Selon le facteur explicatif dominant, la partition de l'espace culinaire européen suit une logique tantôt longitudinale, tantôt latitudinale. Dans un avenir proche, la cuisine européenne risque de subir à nouveau des changements car le vieux continent se tourne de plus en plus vers le Sud, l'exotisme, en réaction à l'uniformisation des pratiques alimentaires.

Bibliographie

S. Cervera, « Voyages des aliments », dans S. Bessis (dir.), *Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, 1995, p. 106-113.

J.-R. Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, 264 p.

Fig. 1 : La préparation des viandes et poissons : identification de grandes zones culinaires

Fig. 2 : Types de préparations des viandes et poissons et ingrédients dominants par pays

Fig. 3 : Types d'accompagnements dominants

Échelle = 1 : 50 000 000