

Université de Montréal

L'espace social alimentaire d'un village provençal : vivre une cuisine de
région au quotidien

par
Anaïs Détolle

Département d'anthropologie
Faculté des Arts et Sciences

Mémoire présentée à la Faculté des Arts et Sciences
en vue de l'obtention du grade de Maître ès sciences en anthropologie

Avril 2009

© Anaïs Détolle, 2009

Université de Montréal
Faculté des études supérieures et postdoctorales

Ce mémoire intitulé :
L'espace social alimentaire d'un village provençal : vivre une cuisine
régionale au quotidien

Présenté par :
Anaïs Détolle

A été évaluée par un jury composé des personnes suivantes :

Christine Jourdan
Directrice de recherche

Deirdre Meintel
Co-directrice

Robert Crépeau
Président-rapporteur

Karine Bates
Membre du jury

RÉSUMÉ

Les six dimensions du concept d'espace social alimentaire ont été structurées pour faciliter l'analyse de l'aspect proprement social de l'acte alimentaire. Analysée à travers ce concept, une cuisine régionale révèle le vécu alimentaire des personnes qui la consomment. Car la promotion d'une cuisine régionale se base sur des produits emblématiques qui ne sont pas nécessairement consommés au quotidien.

Dans le village provençal de Sault, village resté à peu près hors des sentiers du tourisme de masse, je m'intéresserai aux habitudes alimentaires de la population. Ces habitudes correspondent-elles à ce que nous a habitué la promotion culinaire et diététique de la cuisine provençale ? En abordant l'aspect proprement social de l'acte alimentaire des habitants de Sault, je verrai la particularité composite des habitudes de consommation alimentaire illustrée par une identité provençale, un discours micro-régional et des habitudes françaises.

Mots clés : anthropologie, ethnologie, cuisine régionale, espace social alimentaire, terroir, France, Provence, identité

SUMMARY

The concept of a 6-fold 'social landscape of foodways' (l'espace social alimentaire) was designed to facilitate the analysis of the social aspects of food practices. When analyzed in this manner, regional culinary practices come to be understood through the daily experiences of local people, and it becomes clear that the promotion of regional cuisine is often based on iconic food products that are not necessarily consumed on a daily basis.

In the village of Sault, located in a part of Provence that has remained largely off the beaten path of mainstream tourism, I examined the food practices of local Provençal residents. Do their practices correspond to the image of Provençal cuisine that is so often promoted within culinary circles and the mass media? In examining the social aspects of Sault's foodways, I discuss the specific elements that make up the community's food practices: a Provençal identity through a micro-regional discourse and French customs.

Key words: anthropology, ethnology, regional cuisine, social landscape of foodways, terroir, France, Provence, identity

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	iii
SUMMARY	iv
TABLE DES MATIÈRES	v
LISTE DES ANNEXES	vii
LISTE DES ILLUSTRATIONS	viii
LISTE DES TABLEAUX	viii
LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS	ix
DÉDICACE	x
REMERCIEMENTS	xi
INTRODUCTION	1
CHAPITRE I - DES CUISINES RÉGIONALES, UNE CUISINE PROVENÇALE?	6
1.1 Selon les anthropologues : les cuisines régionales, une réalité mise à jour	6
1.2 Selon les historiens : la cuisine provençale, une réalité nouvelle	11
1.2.1 Une datation ardue	11
1.2.2 Des cuisinières bourgeoises	13
1.3 Une cuisine régionale, des cuisines provençales	14
CHAPITRE II - L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE	15
2.1 L'anthropologie alimentaire	16
2.1.1 Alimentation et identité	16
2.1.2 Appel à l'approche transdisciplinaire	19
2.2 L'espace social alimentaire	20
2.2.1 Genèse du concept	20
2.2.2 Les six dimensions de l'espace social alimentaire	22
CHAPITRE III - CONTEXTE ETHNOGRAPHIQUE	29
3.1 Sault en Provence, entre Rhône et Alpes	29
3.1.1 Situation géographique et agronomique	30
3.1.2 Situation historique	35
3.1.3 Situation démographique et principales activités économiques	36

3.2	La Provence des romanciers, une Provence romanesque et plurielle	39
CHAPITRE IV - MÉTHODOLOGIE		42
4.1	Durée et perspective du terrain	43
4.2	Particularité méthodologique de l'anthropologie alimentaire	43
4.3	Outils méthodologiques préconisés et prévention des difficultés	44
4.3.1	Saisir le discours et les habitudes : entrevues semi-dirigées et journaux alimentaires	46
4.3.2	Saisir les actions et les pratiques : observations et notes de terrain	47
4.4	Profil des répondants	48
CHAPITRE V - LES SALTÉSIENS EXPRIMENT-ILS UNE PROVENÇALITÉ À TRAVERS LEUR ALIMENTATION ?		50
5.1	Spécificité micro-régionale et sociale de l'espace alimentaire de Sault	51
5.1.1	Les ingrédients et plats emblématiques	54
5.2	L'espace du mangeable	64
5.2.1	Exclusion : ce qui n'est pas mangeable	64
5.2.2	Désignation : ce qui est mangeable	67
5.2.3	La dimension de l'espace du mangeable, un savoir partagé	86
5.2.4	Discussion sur les fonds de cuisine	87
5.3	L'espace des habitudes de consommation	91
5.3.1	Au quotidien des natifs	92
5.3.2	Les occasions spéciales	97
5.4	L'espace de différenciation régionale et sociale	104
5.5	L'espace social alimentaire du Pays de Sault, un espace polymorphe	106
CONCLUSION		110
BIBLIOGRAPHIE		115
ANNEXES		xii

Liste des annexes

Annexe i	Schéma d'entrevue	xiii
Annexe ii	Journal alimentaire	xvi
Annexe iii	Grille d'observation - Repas	xix
Annexe iv	Grille d'observation - Marché	xx
Annexe v	Ingrédients cultivés, chassés, cueillis, achetés	xxii
Annexe vi	Le jour de la « Saint-Cochon », un récit d'Arlette, 82 ans	xxv
Annexe vii	Menu lavande du restaurant « Les Lavandes »	xxvii
Annexe viii	Site Internet de l'Office du tourisme de Sault, section produits du terroir	xxviii

Liste des illustrations

Figure 1	Les ingrédients de la cuisine provençale selon les livres de cuisine du XVIII ^e siècle	8
Figure 2	Le système alimentaire	24
Figure 3	Départements et régions de France métropolitaine	30
Figure 4	Le pays de Sault entre mont Ventoux, monts du Vaucluse et montagne de Lure	31
Figure 5	Mont-Ventoux, vue de Saint-Trinit	32
Figure 6	Les Baronnie, vue du sommet du Mont-Ventoux	32
Figure 7	Séchage de bleuets et coquelicots	34
Figure 8	La ligne de l'olivier	35
Figure 9	Le Pays de Sault par Marc Miranda	40
Figure 10	Conservation par congélation	73
Figure 11	Conservation pas stérilisation	74
Figure 12	Assaisonnements achetés et séchés	85
Figure 13	Répartition des graisses de cuisson en France	89
Figure 14	Section des produits du terroir du supermarché de Sault	103

Liste des tableaux

Tableau I	Informateurs natifs de la région	49
Tableau II	Informateurs non-natifs de la région	49
Tableau III	Noms des repas	68
Tableau IV	Constitution générale des prises alimentaires	69
Tableau V	Types de plats consommés	70
Tableau VI	Types de viandes consommées	77
Tableau VII	Consommation de céréales et féculents	84
Tableau VIII	Modes de préparation alimentaires	92

Liste des sigles et abréviations

- INAO** Institut national de l'origine et de la qualité.
Institut public français responsable de la labellisation des produits de qualité issus de terroirs spécifiques. <http://www.inao.gouv.fr/>
- AOC** Appellation d'origine contrôlée.
Appellation attribuée par l'INAO pour un produit original et typique issu d'une situation géographique particulière.
- IGP** Indication géographique protégée
Appellation attribuée par l'INAO pour un produit qui, même si toutes les phases de sa production ne sont pas attribuées à un lieu géographique particulier, bénéficie d'un lien et d'une notoriété associée à ce lieu.
- PACA** Région administrative Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- Km** Kilomètre
- M** Mètre
- cm** Centimètre
- Kg** Kilogramme
- g** Gramme
- €** Euros
- \$** Dollars
- I :** Lors de citations ce sigle indique que c'est l'intervieweuse qui parle. Les autres sigles sont la première lettre du pseudonyme du répondant.

À ma famille Détolle qui, bien qu'éparpillée s'est sentie interpellée par ce projet que ce soit par attachement filial, par curiosité ou encore par gourmandise. Tout particulièrement à Cathy qui m'a ouvert les portes de ce terrain inoubliable.

Remerciements

Tout d'abord, merci à tous mes informateurs directs et indirects qui ont pris le temps de me faire goûter et de m'expliquer leur monde culinaire. Surtout à Maryse, Émilie et René, mes informateurs principaux pour tout leur temps et leur patience infinie. Merci aux enfants qui ont bien voulu se prêter au jeu de répondre à mes questions et à Ève-Marie pour les avoir encouragés. Merci à tous mes tontons et tatas adoptifs qui se sont relayés pour m'ouvrir les portes de ce projet.

Merci au Conseil Général du Vaucluse et au personnel du bureau de Sault qui m'ont chaleureusement accueillie mettant à ma disposition tout le matériel didactique nécessaire; à la Mairie de Sault et, plus particulièrement à Monsieur Nalet, passionné des archives; aux bibliothécaires de la bibliothèque municipale de Sault qui ont facilité mes recherches.

Merci à l'OFQJ et à la Maison Internationale pour leur support financier. À Mme Madeleine Ferrières de cet accueil chaleureux en Pays d'Avignon et de votre visite fort appréciée sur mon lieu de terrain.

Merci à tous les membres du département d'anthropologie de l'Université de Montréal, plus particulièrement à Andrée Dufour et Françoise Crassard pour leurs conseils patients et judicieux. Merci à Christine Jourdan, Deirdre Meintel et Robert Crépeau qui m'ont sagement guidée. Aux étudiants qui m'ont encouragée. Vous allez tous beaucoup me manquer!

Merci aux sœurs clarisses de Lennoxville de m'avoir bien nourri et logée pendant une partie de l'écriture du mémoire.

Une immense partie de ma reconnaissance va aussi à Yassine et à Annick qui ont eu la patience de supporter les moments plus difficiles de cette aventure et qui m'ont accompagnée pour en célébrer les moments plus joyeux, qui furent, heureusement beaucoup plus nombreux !

Introduction

« Amédée vide son garde-manger des quatre œufs restant du matin. Il les casse dans une vasque en terre vernie. Il les bat brièvement, juste à peine moussus. Il va chercher un gros morceau de lard; à même la table, il découpe les petits dés, pas trop petits. Il met ces lardons dans une poêle en fer, presque rouillée jamais lavée, seulement essuyée, réservée exclusivement aux omelettes. Il ajoute des tranches d'oignons pelés. Il fait couler dessus une belle rasade d'huile d'olive. Il active le feu sous la plaque d'une cuisinière toujours allumée, hiver comme été. Du temps que les deux hommes boivent deux verres du vin de Bedoin, la poêle est mise sur les côtés des ronds pour ne pas chauffer trop vite le mélange. Amédée attend qu'elle « chuchote », que l'oignon se colore et que le lard se glace [...] (il) fait monter la température de la poêle et verse le contenu du plat en terre verni. Amédée, très digne, remue doucement ce mélange avec une cuillère en bois; au bout de 20/30 secondes, de sa main libre, il verse dans la poêle une petite rasade de « niôle », eau-de-vie de marc que Deux-sous fait lui-même. Il secoue la poêle en rapides va-et-vient, ajoute poivre et sel, quelques fleurs de thym, puis sans attendre il fait glisser l'omelette dans l'assiette d'Alfred. Elle sent bon comme la garrigue au matin, elle exhale toutes les senteurs du maquis et l'odeur du marc lui monte à la tête... Alfred ferme les yeux et déguste... » (Provane 2002: 32-33).

Cette citation tirée de *Mes contes gourmands du Ventoux et du Luberon* (Provane 2002) raconte l'histoire d'Alfred le facteur de Sault. Malgré la curiosité qui l'assaille de voir le contenu de la lettre recommandée apportée à Amédée-deux-sous qui n'en reçoit jamais, il déguste avec délectation l'omelette au lard préparée par son hôte. Outre le fait que ce conte prenne place sur le lieu de mon terrain de recherche, cette citation souligne l'aspect important du goût et de l'utilisation de produits alimentaires « faits maison ». Les œufs provenant de la basse-cour, le lard du cochon élevé soi-même, les oignons du jardin et le thym de l'espace sauvage. Seuls le sel, le poivre et peut-être le vin ont été achetés par Amédée-deux-sous, la « niôle » étant aussi de son cru.

Ainsi, un système social complexe est mis à partie pour qu'Amédée-deux-sous produise une « simple » omelette au lard. L'élevage des animaux, la culture du jardin, la cueillette de plantes sauvages et la préparation d'alcool demandent non seulement une grande connaissance du biotope ambiant, mais également de techniques précises. Connaissance de la saisonnalité, car on ne cueille pas le thym n'importe quand; connaissance des modes de cuissons, on ne cuit pas une omelette à feu vif; connaissance des techniques de décantation sans lesquelles la « niôle » serait ratée.

Mais l'auteur omet de préciser plusieurs aspects de ce dîner improvisé. Où mange Alfred? À quel moment de la journée mange-t-il son omelette? Les deux amis portent-ils un toast avant de boire leur vin? Quels sont les rituels entourant cette consommation? La réponse à ces questions permettrait de cerner quelque peu l'espace social alimentaire de Sault, village situé en Provence. Le choix d'un village de Provence permet en effet de comprendre l'actualisation au quotidien d'une cuisine aujourd'hui reconnue dans le monde entier pour ses qualités gustatives et diététiques.

Depuis la découverte des bienfaits du régime crétois et de la diète méditerranéenne en 1975, la cuisine provençale fait des adeptes dans plusieurs pays du monde. Les milieux culinaire et promotionnel se sont depuis emparés de l'appellation « à la provençale » et proposent à travers les émissions télévisées, les livres de cuisine et les sites Internet de voyager tout en cuisinant; un voyage synonyme de soleil, de plein air, de santé et de plaisirs gustatifs authentiques, « une authenticité sans superlatif » (Rey 1998).

Mais d'emblée, le concept de *cuisine provençale* pose un problème. Car, à la question « qu'est-ce que la cuisine provençale? » les avis divergent. Certes, les différents points de vue montrent une adhésion collective aux ingrédients emblématiques (tomates, huile d'olive, ail), mais l'acte culinaire est beaucoup plus complexe que la simple jonction de trois produits. L'acte culinaire, s'il est activé par un humain varie selon les

facteurs sociaux, culturels, familiaux ou encore personnels de celui ou celle qui l'active. Car incorporer un aliment ou un plat cuisiné ne fait pas que nourrir le corps, il nourrit aussi une identité.

Ce principe d'incorporation, décrit et analysé par Fischler (1993), permet de comprendre la grande anxiété qui accompagne les choix alimentaires, particulièrement lorsque le mangeur est aliéné des produits qu'il consomme et n'est donc pas certain de leur effet. En réaction à cette aliénation, les cuisines régionales telles que la cuisine dite « provençale » ont été remises au goût du jour dans les années 80. On s'apercevait à cette époque que la mondialisation menaçait les savoirs culinaires locaux et que l'encéphalite spongiforme bovine était due au manque de transparence de la production alimentaire industrielle. Les cuisines régionales, par définition préparées avec des produits régionaux ou « produits du terroir », étaient réconfortantes, elles étaient traçables et préparées avec un substrat de savoirs familiaux. Elles re-liaient les mangeurs à des symboles sécurisants de saine rusticité et de plaisirs simples et bons à travers une image idéalisée de la campagne.

À l'heure d'un tourisme plus « vert » l'industrie touristique a fortement contribué à la promotion et à la ré-invention des cuisines régionales ainsi qu'à la patrimonialisation des terroirs. (Csergo 1997 ; Delfosse 1987 ; Poulain 1997a). Mais une question demeure : cette cuisine est-elle celle des restaurants et des livres de cuisine ou est-elle réellement vécue au quotidien? Les habitants de ces campagnes sont-ils promoteurs, dans leur quotidien, d'un style alimentaire régional, en ce qui nous concerne ici, provençal?

La présente étude cherche, à travers une approche ethnographique d'observation participante et d'entrevues semi-directives, à éclaircir les habitudes alimentaires des habitants de la région de Sault, les Saltésiens. À l'aide du modèle d'analyse de l'espace social alimentaire mis de l'avant par Poulain (1997), j'examinerai la consommation et les habitudes alimentaires

et confronterai les résultats à l'image que les milieux professionnels culinaires et touristiques lui octroient.

L'envergure de cette recherche est réduite, car afin de faire le tour complet de l'espace social alimentaire, une présence d'une année aurait été nécessaire. Les habitudes au fil des saisons pouvant être considérablement différentes. C'est pourquoi seules trois des six dimensions composantes de l'espace social alimentaire, celles qui sont nécessaires à la compréhension de notre problématique seront examinées. Alors que les entrevues permettront de comprendre les discours, les observations permettront, elles, de comprendre les actions. Un dernier outil méthodologique, le journal alimentaire, me donnera la possibilité de vérifier la congruence des discours, mais aussi des observations, car les repas observés étaient ceux où se rendait au moins une invitée, la chercheuse, et qui risquaient donc de n'être pas représentatifs de la consommation quotidienne.

L'acte alimentaire est multivoque. Il permet de répondre à des besoins personnels biologiques, psychiques et identitaires ainsi qu'à des besoins communs socio-culturels. Il est donc naturel que plusieurs disciplines s'y soient intéressées. Cette étude doit malheureusement mettre de côté certaines approches, celles qui sont hors du contexte de l'espace social de l'alimentation de mes informateurs. Les approches diététiques et nutritionnelles, mais aussi géographiques, psychologiques et économiques n'ont pu être exploitées. L'histoire, la sociologie et l'ethnologie seront mes principaux champs de références.

Cette recherche se limite donc à observer la relation entre les dimensions du culinaire, de la promotion touristique et du sentiment de différenciation sociale activés par les habitants d'un village du cœur de la Provence. Ceci pourra ainsi fournir une base d'analyse comparative à d'autres régions, telles que celles du Québec, afin de comprendre par quelles dynamiques

internes passe la promotion et l'appropriation du terroir et des cuisines locales.

Ce mémoire se divise en cinq parties. Dans un premier temps, la question de la cuisine « régionale » provençale sera abordée à travers l'analyse de la littérature historique et ethnographique. Le concept d'espace social alimentaire sera, dans un second temps examiné en profondeur, à travers un retour à ces sources théoriques. Cette préparation conceptuelle m'amènera vers la présentation du contexte de ma recherche et de la méthodologie adoptée. Enfin, dans le dernier chapitre, j'examinerai l'articulation sociale de l'acte alimentaire saltésien, à travers les discours, les actions, mais aussi les perceptions et la promotion qu'en font les milieux professionnels et touristiques.

Chapitre I - Des cuisines régionales, une cuisine provençale?

Nutritionnistes, sociologues, géographes, historiens et anthropologues se sont penchés sur les notions de cuisines nationales et régionales. (Appadurai 1988 ; Bell et *al.* 1997 ; Chaminade 2000 ; Howell 2003 ; Nguyen 1997 ; Ohnuki-Tierney 1993). Afin de délimiter le cadre de ma recherche, je dois malheureusement mettre de côté les recherches en nutrition et en géographie. La sociologie, pour sa part, apporte des outils méthodologiques et des modèles heuristiques très pertinents auxquels je m'arrêterai plus tard. Ici, c'est aux historiens et aux anthropologues que je ferai appel. Car, si les anthropologues se penchent sur la question des cuisines régionales, ce sont les historiens qui analysent plus particulièrement celle de la cuisine provençale.

1.1 Selon les anthropologues : les cuisines régionales, une réalité mise à jour

En France, c'est l'anthropologue Julia Csergo qui a mis en lumière l'évolution de la valorisation de la cuisine régionale. Dans son texte sur *l'émergence des cuisines régionales*, l'auteur explique que ces spécialités culinaires ont été appelées à se dévoiler suite au nouveau découpage de la France postrévolutionnaire (Csergo 1996). Elle explique le processus de prise de conscience et de mise en place des différences et spécificités régionales :

« C'est lorsque la Révolution redéfinit le rapport réel et imaginaire, les représentations et les affects qui lient et opposent Paris à la province, le national au local, l'universel au particulier, que les cuisines et les spécialités alimentaires régionales se dégagent des milieux géographiques et sociaux où elles étaient plongées, émergent comme signe distinctif de la localité, deviennent un élément remarquable de la nation dans sa diversité et dans ses représentations. » (Csergo 1996: 826).

Ainsi, suite à la révolution, en même temps qu'un mouvement identitaire centralisateur se créent plusieurs mouvements voulant mettre en valeur les spécificités régionales au risque (accompli) de les folkloriser. Mais alors que l'on chantait la gloire de la « grande cuisine », la cuisine basée sur des productions alimentaires locales n'était que rarement signalée dans les livres de cuisine. Au plus, embellissait-on les produits considérés vulgaires, comme le chou, par un art culinaire glorifiant (Quellier 2007).

D'ailleurs, Philip et Mary Hyman qui ont cherché les épellations régionales dans des livres de cuisine du XVIII^e siècle ont découvert qu'il y en avait peu. Sur les titres de 6700 recettes, ils remarquent seulement 150 épellations « à la - nom de région- » dont 69 sont nommées « à la provençale ». Il est intéressant de comprendre que les ingrédients centraux de ces dernières recettes sont l'huile (dont l'huile d'olive n'occupe qu'un faible pourcentage) l'ail, les anchois et le jus de citron et donc, que ce sont les ingrédients que le lecteur de ces livres associera à la Provence. Les auteurs soulignent que parmi les ingrédients utilisés dans ces recettes « à la provençale » (dont on ne sait pas si elles proviennent de la région où si elle en porte le nom à cause des ingrédients utilisés) on ne retrouve ni la tomate, ni les pommes de terres¹ qui se sont définitivement installées plus tard (Hyman et *al.* 1981) (Figure 1).

¹ Bien qu'elle soit ramenée des Amériques depuis le XVI^e siècle, ce n'est qu'au XVIII^e siècle que la consommation de la « pomme d'amour » ou tomate devient consommation courante. Il faudra encore attendre plusieurs années, jusque dans les années 30, avant qu'on ose la manger crue. La pomme de terre est aussi originaire des Andes et n'a été popularisée qu'au XVIII^e siècle par le pharmacien Antoine-Augustin Parmentier qui y voyait un potentiel nutritionnel pouvant endiguer les famines. La petite histoire veut que ce soit Parmentier qui, en rusant, la fit accepter. Alors qu'on ne la mangeait pas, Parmentier en fit planter dans un champ qu'il plaça sous haute garde pendant la journée. La nuit venue, on se précipitait alors pour voler cet aliment qui semblait si précieux (Neirinck et *al.* 1997).

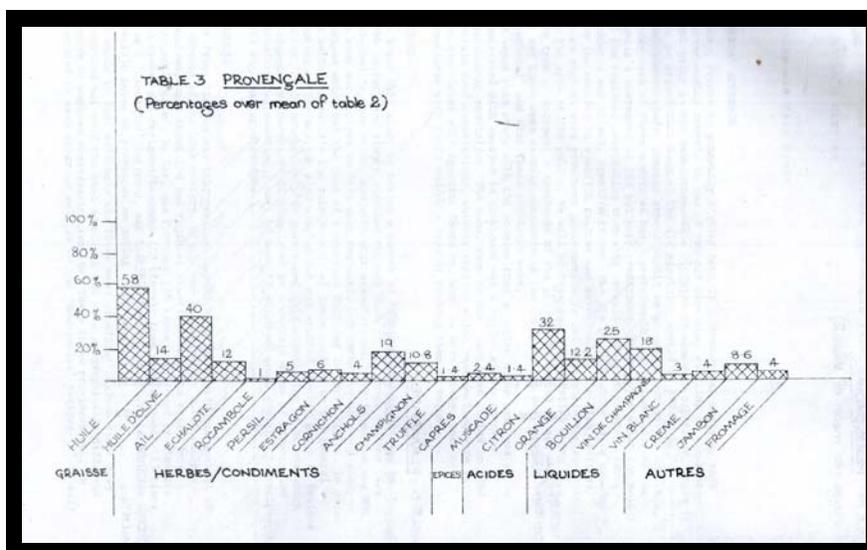


Figure 1 : Les ingrédients de la cuisine provençale selon les livres de cuisine du XVIII^e siècle (Hyman et al. 1981).

Csergo considère donc que les cuisines dites « régionales » ont toujours existé. Quellier corrobore, « ne serait-ce que, précise-t-il, parce que les contraintes plus ou moins fortes du milieu naturel sur les productions agricoles et piscicoles et sur la circulation des marchandises » (Quellier 2007: 228). C'est donc la perception qu'on en a, non pas leur existence qui a changé. Mais, jusqu'à beaucoup plus tard, c'est la perception de ceux qui ont le luxe de les comparer qui change, non pas la perception de ceux dont c'est la nourriture quotidienne pour qui, de rajouter Quellier, la cuisine n'est pas « régionale » mais « sociale », « une cuisine régionale par défaut » (Quellier 2007: 229).

Le début XIX^e siècle voit les premiers livres de cuisine régionale apparaître ce qui, pour la première fois, la matérialise. Mais, cette cuisine porte un symbolisme particulier, celui de la nostalgie

« Dans le prolongement de la conception romantique du local comme conservatoire de la sensibilité du passé se construit un système de représentation qui fait des cuisines régionales l'incarnation des traditions de la terre et des solidarités villageoises, des coutumes familiales et religieuses, l'expression de la nostalgie d'un "autrefois" d'avant la révolution industrielle et l'urbanisation » (Csergo 1996: 831).

Des mouvements de conservation des « traditions » sont alors mis en place par les élites « régionales » (qui vivent souvent à Paris.) Le premier de ces mouvements, se situe justement en Provence en 1854 et est mené par l'auteur et poète de langue provençale, Frédéric Mistral. Celui-ci prenant la ville d'Arles pour référence louera les bienfaits et les beautés de la langue, des paysages et des coutumes provençales (Guillon 2003 ; Guyonnet 2003). C'est que l'avancement des routes et des ponts a favorisé les voyages et donc la perception de l'altérité. Ainsi, les voyageurs appréhendent d'un côté avec condescendance les « habitudes » campagnardes, de l'autre on loue la « saine rusticité » de la frugalité campagnarde réagissant ainsi à l'urbanisation et ses bavures (Csargo 1996 ; Quellier 2007).

Le transport automobile commençant à se démocratiser au courant des années 1920, les tout nouveaux guides touristiques prennent les rênes de la promotion culinaire régionale. On voit peu à peu, dans les *Guide Michelin* et autres publications, l'ascension de la gastronomie régionale mise au même niveau que les monuments historiques.

Et si c'est entre le XVIIIe et le XIXe siècle que l'on « invente »² les identités nationales, c'est au retour des hommes de la Première Guerre mondiale, évènement propice à la rencontre et donc à la différenciation, que « s'exaltent » les cultures régionales (Thiesse 1997). Le régime de Vichy de la Seconde grande Guerre est aussi pour beaucoup dans cette exaltation et l'approche souvent passéiste des cultures culinaires régionales lui est due³ (Meyer 2003).

Les cultures régionales sont d'ailleurs promues par une ethnographie folklorisante. Dans cette veine se forme le regroupement d'historiens et

² Le mot est fort; il est d'Anne Marie Thiesse : « La nation naît d'un postulat et d'une invention » (Thiesse 1999: 14).

³ La construction des nations et, par réaction, des identités régionales est un sujet fascinant que je n'aurai malheureusement pas la possibilité d'approfondir. Je réfère donc le lecteur à un tome XXXIII de la revue *Ethnologie française* (2003) pour un tour d'horizon de la question identitaire régionale (Bromberger et al. 2003) ainsi que vers Pelissier (Pelissier 1997). Voir aussi au sujet de la construction nationale (Palmer 1998).

d'ethnographes des Annales. L'enquête notoire sur les graisses de cuisson en sera l'activité la plus connue du milieu culinaire (Febvre 1938). L'historienne Madeleine Ferrières suspectera que la graisse utilisée est en effet le seul ingrédient susceptible de marquer « l'identité » d'un plat (Ferrières 2001). Ainsi, le plat régional devient

« l'instrument d'une recomposition identitaire qui relève, en Europe du moins, du processus de construction des images du national, du régional et du local qui accompagne mutations politiques, économiques et culturelles au long du XIXe siècle » (Csergo 1996: 838).

En 1980, Yvonne Serville et Monique Guilloud-Bataille de l'Institut de la santé et de la recherche médicale cherchent à savoir si l'industrialisation alimentaire grandissante n'est pas synonyme d'uniformisation des styles alimentaires. Les auteures constatent qu'il reste de grandes différences entre le nord et le sud de la France. Elles soulignent même le fait qu'il semble (encore) y avoir des micro-régions qui « conservent des habitudes alimentaires caractéristiques » (Serville et *al.* 1980: 331). Cette étude du monde de la nutrition démontre une chose : l'industrialisation alimentaire fait craindre le pire, la disparition des cultures culinaires. Des peurs alimentaires se sont en effet éveillées depuis les épisodes de la « vache folle⁴ » et l'on s'affole de perdre ses terroirs et la cuisine de nos grand-mères.

Durant cette période, la nostalgie d'un terroir « perdu » amène les chefs cuisiniers à se détourner peu à peu de la Nouvelle Cuisine⁵ pour valoriser les produits régionaux. « Cette nostalgie, d'une ruralité perdue nous dit Csergo, trouve son terrain privilégié dans un discours gastronomique qui cristallise l'illusion d'une possible réversibilité du processus de modernisation » (Csergo 1995: 157). Quellier abonde dans le même sens.

⁴ Les peurs alimentaires ne sont pourtant pas nouvelles, à ce sujet voir *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle* (Ferrières 2002).

⁵ Le courant de la Nouvelle Cuisine, né en 1973, se veut le penchant culinaire de la tendance Nouvelle vague (Neirinck et *al.* 1997).

« Le succès grandissant des cuisines dites régionales répond à une crise identitaire liée à la progression historique de la langue française au détriment des langues locales, à l'exode rural et à la fin des terroirs, à l'inexorable essor des grandes agglomérations et aux actuelles craintes créées par la mondialisation et les nourritures industrielles standardisées, voire aseptisées » (Quellier 2007: 230).

En 1989, le gouvernement français via le Ministère de la Culture, crée le CNAC, le Conseil National des Arts culinaires, un organisme interministériel chargé d'institutionnaliser le patrimoine culinaire français. C'est que la gastronomie a été désignée comme 9e art en 1923 et qu'il s'impose, bien que 60 ans plus tard, d'en faire l'inventaire. On veut ainsi inventorier, protéger et mettre en valeur les spécialités régionales. Suite à cet exercice, le CNAC se lance dans la patrimonialisation des savoirs culinaires et produit *L'inventaire du Patrimoine culinaire de la France* qui, avec un volume par région, fera le tour des productions culinaires régionales (Csergo 1997).

Ainsi, les cuisines régionales ne sont pas inventées, elles ont été dévoilées. Alors de quand datent-elles et qui les a « inventées » ?

1.2 Selon les historiens : la cuisine provençale, une réalité nouvelle

1.2.1 Une datation ardue

Deux courants de pensée dominant la question des spécificités culinaires régionales à travers l'histoire. L'un d'eux est mené par les études de Louis Stouff sur la table provençale au Moyen-âge. Pour Stouff, la cuisine provençale n'existait pas à la fin du moyen âge (Stouff 1984). La cuisine en Europe avait une facture essentiellement européenne, les différences régionales étaient peu marquées. Ferrières abonde dans le même sens et affirme qu'au Moyen-âge le répertoire d'aliments et les modes de préparation et d'accommodement se ressemblent d'une région à l'autre :

« un répertoire végétal réduit où le chou se taille une place de choix des façons comparables dans l'art d'accommoder, avec un goût prononcé pour les épices et la graisse de cochon, sauf en période

maigre; les mêmes goûts pour les sauces acides ou l'aigre-doux » (Ferrières 2004: 407).

Jean-Louis Flandrin s'oppose et dit penser que les cuisines nationales n'ont « sans doute » jamais été semblables. Il met en garde les historiens (plus particulièrement Stouff) contre « l'idée qu'il n'y avait pas, autrefois, de régionalisme culinaire » (Flandrin 1981: 197). Et, tout en mettant de l'avant que les traités culinaires ne font pas mention de cette différenciation, il affirme que « si les cuisines régionales ou nationales n'étaient pas, aux XIVE et XVE siècles, ce qu'elles sont devenues aujourd'hui, elles n'en étaient pas moins distinctes de celles des régions et des nations voisines » (Flandrin 1981: 197). En faisant une comparaison des livres de cuisine du bas Moyen-âge, Plouvier confirme que même si la tomate et l'huile d'olive ne sont pas encore présentes, une certaine différence régionale existe ne serait-ce que par la prédominance des légumes dans les recettes. L'auteure rattache d'ailleurs la cuisine provençale à la cuisine italienne et la détache du même coup des autres régions environnantes qui y sont politiquement rattachées (Plouvier 2004).

Que l'on soit partisan d'un courant ou de l'autre, il est certain que la cuisine en Provence toute régionalisée qu'elle soit était différente de ce que l'on appelle aujourd'hui la cuisine provençale. Knibiehler tranche :

« À la fin du XVIIIe siècle, toutes les composantes de la cuisine provençale sont réunies en Provence. Mais qu'en est-il des préparations ? Pour qu'on puisse caractériser une cuisine, il faut que des recettes se fixent, se codifient, se transmettent, et qu'elles constituent une tradition, un facteur de reconnaissance, de sociabilité, d'identité, bref un élément authentique de la culture régionale. Où, quand, comment cette promotion s'est-elle accomplie en Provence ? C'est très difficile de le dire [...] » (Knibiehler 1981: 167).

Il est en effet impossible de dater l'apparition de la cuisine provençale moderne, car, si sa codification est éditée dans les livres et traités

culinaires⁶, il est impossible de savoir quand elle s'est développée dans les maisons provençales. Mais au fait, de quelles « maisons » parle-t-on?

1.2.2 Des cuisinières bourgeoises

Les cuisines régionales ont été codifiées par une élite au XVIII^e siècle. Suite à la cuisine alsacienne, « née » en 1811 avec *La cuisinière du Haut-Rhin*, (Spoertin 1929) à celle du Languedoc en 1830 avec *Le cuisinier Durand*, (Durand 1996) « apparaît » officiellement, la cuisine provençale en 1835 avec *Le cuisinier méridional* (Inconnu 1835), puis prend de solides assises en 1897 avec *La cuisinière Provençale*, qui en est aujourd'hui à sa 28^e édition (Reboul 2007). Ces livres ne sont que la reconnaissance officielle de mets déjà existants. Knibiehler en fait l'illustration en racontant l'histoire des trois frères provençaux, restaurateurs venus s'installer à Paris à l'aube de la Révolution française (près de 50 ans avant *Le cuisinier méridional*) (Knibielher 1993). Et alors que la Marseillaise devenait l'hymne national, la cuisine provençale n'en a que pris de la popularité.

Ainsi, Ferrières met en garde :

« On est toujours l'otage de ses sources [...] la norme figure dans la cuisine imprimée, codifiée par de grands cuisiniers. Elle est masculine et professionnelle. Le fait, c'est la cuisine « réelle » celle des ménages. Elle est féminine et familiale [...] On peut supposer, avant la fixation par l'écrit, une existence souterraine, informelle, de la cuisine régionale » (Ferrières 2004: 409).

Tous les auteurs sont d'accord pour dire que les cuisines régionales sont d'invention populaire, plus spécifiquement d'une classe bourgeoise. Les techniques de préparation, les outils nécessaires, les combustibles étant beaucoup plus accessibles à une classe socio-économique relativement aisée, qui était parvenue « à surmonter la misère, à trouver les moyens et le désir de se mieux nourrir, à faire amitié sincère et profonde avec le

⁶ Rambourg la date l'apparition officielle de la cuisine provençale à 1905, date à laquelle Joseph Favre indique dans le *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, la sauce avec laquelle doit être accompagné un plat pour mériter l'appellation « à la provençale » (Rambourg 2004).

terroir et ses produits ; bref, à *cuisiner* les aliments au lieu de seulement les *cuire* » (Knibielher 1981: 168).

Si la cuisine provençale de tous les jours est bourgeoise, la cuisine des fêtes est, selon Knibiehler, une cuisine de pauvres fortement liée à la religion catholique. Elle cite d'emblée les fêtes de Noël et des rois qui mettent en scène des traditions culinaires, apparemment beaucoup plus anciennes (Knibielher 1981).

1.3 Une cuisine régionale, des cuisines provençales

La Provence a donc bien, en 2008, une cuisine régionale. Elle a d'abord été vécue par une classe bourgeoise au quotidien et une classe moins favorisée les jours de fête avant d'être codifiée dans des livres de cuisine par une élite dans un esprit dialectique Paris-région. Or, Topavlov reprochera aux auteurs de ces livres de ne pas faire de distinctions entre les différentes cuisines de Provence (Topalov 1986). Car, à son avis la cuisine provençale méridionale n'est que très peu consommée en montagne. Le paysage provençal est en effet divers, les romanciers comme Jean Giono, Marcel Pagnol et Frédéric Mistral l'ont bien décrit et divisant la Provence en trois, la Provence méridionale, la Provence rhodanienne⁷ et la Provence Alpine. Les aliments emblématiques sont micro-régionaux. Je reviendrai sur cette division plus tard, car ce mémoire me donnera l'occasion de cibler une de ces cuisines et d'en voir la pratique au quotidien. L'outil analytique de *l'espace social alimentaire* mis en place par Jean-Pierre Poulain me donnera les assises heuristiques pour comprendre cette pratique.

⁷ L'adjectif « rhodanien » se rapporte au nom de fleuve « Rhône »

Chapitre II - L'espace social alimentaire

Le modèle d'analyse que je retiens pour ce mémoire a été mis de l'avant par Jean-Pierre Poulain en 1997. Il s'agit du modèle de *l'espace social alimentaire* (Poulain 1997b). À travers ce concept, Poulain veut analyser le fait alimentaire et propose une approche nouvelle qui le placera au centre de l'aspect socioculturel d'une population donnée. Le choix de ce modèle s'appuie sur trois facteurs. En premier lieu, parce qu'il a, à mon sens une grande pertinence heuristique. En mettant l'alimentation au centre de la structure sociale comme un fait aussi, sinon plus important que la sexualité et la parenté (Poulain 1997b ; Richards 1932), il donne une assise solide à l'étude du fait alimentaire. Deuxièmement, c'est un modèle dont l'aspect compartimenté facilite un premier exercice d'analyse du fait alimentaire. Divisé en six espaces, il permet lors d'un terrain de courte durée comme le mien de discerner et organiser les aspects des actes, dynamiques et faits alimentaires observés. Enfin, le modèle d'*espace social alimentaire*, en couvrant les aspects proprement sociaux du fait alimentaire, permet de mettre de côté, le temps d'un exercice comme celui-ci, les implications biologiques.

Nous reviendrons à ce concept un peu plus tard. Tout d'abord, afin de comprendre le cheminement intellectuel de Poulain, il est nécessaire de réviser l'historique de la nouvelle discipline qu'est la socio-anthropologie⁸ de l'alimentation, c'est-à-dire l'alimentation non pas vue à travers la portée biologique de ces nutriments, mais à travers les dynamiques identitaires que sa consommation engendre. Car, même s'il est incontestable que l'humain vit grâce aux nutriments qu'il ingère et que cet acte est régenté

⁸ Les disciplines de l'anthropologie et de la sociologie étant en interaction constante dans l'approche identitaire de l'alimentation, les chercheurs n'hésitent pas à parler d'une socio-anthropologie de l'alimentation. C'est donc comme tel que la discipline est considérée entre autre par Poulain (Poulain 2002) et Fischler (Fischler 1993).

par son environnement socioculturel, les sciences sociales ont longtemps attendu pour se pencher sur le sujet et en faire une discipline propre.

2.1 L'anthropologie alimentaire

2.1.1 Alimentation et identité

Mon intention n'étant pas de refaire sommairement un travail déjà brillamment effectué par plusieurs auteurs (Farb et *al.* 1985 ; Mennell et *al.* 1992 ; Poulain 2002), je laisserai de côté la revue détaillée de l'abondante littérature sur le sujet. Par contre, il est important pour le néophyte d'en rappeler les grandes lignes et les chercheurs clés.

Jusqu'au début du XXe siècle, c'est pour son utilisation rituelle (offrandes et cannibalisme) que l'alimentation est abordée par les ethnologues (Durkheim 1968 ; Frazer 1981 ; Smith 1927). Vue ensuite par les premiers tenants du fonctionnalisme comme étant un outil d'analyse, le thème alimentaire reste instrumental à la mise en œuvre d'autres problématiques (besoins, don, socialisation, inégalités sociales et économiques) (Halbwachs 1913 ; Mauss 2002 ; Radcliff-Brown 1992).

C'est Audrey Richards étudiante de Malinowski qui, avec *Hunger and Work in a Savage Tribe* (1932) pose « les bases d'une théorie sociologique de la nutrition » (Richards 1932: IX et X). En accordant à la nourriture une importance centrale dans la socialisation des individus, les travaux de Richards prouvent que

« la faim est le principal facteur déterminant (avant la sexualité) dans les relations humaines, d'abord au sein de la famille et par la suite dans les groupes sociaux plus larges, les villages, une classe sociale, ou des états politiques » (Richards 1932 : IX).

À partir de ce moment, les chercheurs commencent à reconnaître deux nouveaux éléments. Premièrement, le social n'est pas tout à fait autonome puisqu'il est régi par un besoin biologique. Deuxièmement, l'alimentation a une fonction structurante et non plus périphérique de l'organisation sociale.

Les chercheurs abordant la question sous l'angle structuraliste (Barthes 1961 ; Douglas 1972 ; Lévi-Strauss 1968 ; Verdier 1969) reprocheront aux tenants du fonctionnalisme qu'ils « confondent causalité et traduction » (Verdier 1969: 50). Le structuralisme prendra ainsi en compte l'aspect culturellement défini du goût.

Dans cette perspective, la cuisine est médiatrice entre le naturel et le culturel. Elle devient non plus que « bonne à manger » mais aussi « bonne à penser ». Lévi-Strauss se penche sur les invariants culinaires et en fait, tout comme la langue, des traducteurs de l'inconscient structurel d'une société.

« Nul doute que de tels contrastes ne soient superposables à beaucoup d'autres, dont la nature n'est pas alimentaire, mais sociologique, économique, esthétique ou religieuse : hommes et femmes, famille et société, village et brousse, économie et prodigalité, noblesse et roture, sacré et profane » (Lévi-Strauss 1968: 411).

Beaucoup critiqué, Lévi-Strauss aura tout de même grandement contribué à faire connaître la discipline. Plus que d'y apporter du contenu, puisqu'on le sait maintenant, l'approche par invariants culturels universaux pose certains problèmes épistémologiques (Fischler 1993 ; Mennell 1985).

En analysant le repas anglais, Mary Douglas, aura, par contre, plus d'impact sur l'organisation intellectuelle de la discipline. Douglas utilise le concept de « code » pour démontrer les normes sociales traduites par l'acte culinaire.

« If food is treated as a code, the message it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries [...] Food categories therefore encode social events » (Douglas 1972: 61).

Ainsi, elle met en évidence le réflexe classificatoire que la société opère sur le culinaire.

On reprochera deux aspects à l'approche structuraliste. En prenant en compte l'aspect ethnocentrique du goût, il tombera dans un relativisme

extrême empêchant ainsi une comparaison des différentes habitudes alimentaires en termes d'utilité et de fonction (Mennell et *al.* 1992). On soulignera aussi l'aspect fixiste, reproche souvent fait aux structuralistes (Poulain 2002).

Considéré par Poulain et Mennell (Mennell et *al.* 1992 ; Poulain 2002) comme étant à la limite du structuralisme (ce dont Bourdieu lui-même dit avoir voulu se préserver), le sociologue Pierre Bourdieu recherche, dans les jugements classificatoires de ses informateurs, une dynamique de distinction. Il utilise ainsi le néologisme d'*habitus*, « structures structurées et structurantes » (Bourdieu 1979: 191) pour saisir les formes de différenciation socioéconomique opérée inconsciemment par ses informateurs. À l'aide entre autres de l'alimentation, Bourdieu démontre ces dynamiques de différenciation (Bourdieu 1979). On reprochera à Bourdieu la fixité de ses propos et le fait que la mobilité et la possibilité de variation (sociale, personnelle, économique) de ses informateurs soit totalement occultée (Fischler 1993 ; Mennell et *al.* 1992).

Sans rejeter tout à fait l'héritage fonctionnaliste, les tenants du développementalisme y apportent une nouvelle perspective. Sous l'influence de Norbert Elias (Elias 1939), ces chercheurs soulignent le changement et l'évolution des habitudes alimentaires et culinaires et des manières de table (Mennell 1985). Du structuralisme, ils gardent l'idée que l'alimentation exerce un pouvoir symbolique dans la formation et le contrôle des comportements sociaux. Ils reconnaissent aussi la fonction médiatrice la cuisine entre la nature et la culture, notion qu'ils n'interprètent plus de manière métaphysique et stable, mais plutôt de manière matérialiste et dynamique : l'humain, par la cuisine ayant influencé l'alimentation et l'alimentation cuisinée ayant à son tour influencé le développement humain (Mennell et *al.* 1992: 14).

Bien que totalement positionné à l'encontre des recherches de Lévi-Strauss, Marvin Harris est considéré comme chercheur développementaliste par

Mennell (Mennell et *al.* 1992) et comme faisant partie du courant du matérialisme culturel par Poulain (Poulain 2002). Harris est connu pour sa réflexion quant au façonnement écologique des tabous alimentaires. Selon lui, « derrière l'apparent arbitraire des cultures se cachent toujours des logiques adaptatives » expliquera Poulain (Poulain 2002: 171).

Depuis le début du siècle, le fait alimentaire a donc été utilisé comme outil analytique, puis comme objet central classificatoire liant nature et culture, besoins biologiques et variants culturels. Malgré cette jonction, jusque dans les années 80, les différentes disciplines intéressées par le fait alimentaire entretenaient peu d'échanges. Le processus politique de décolonisation et les soucis de développement internationaux ont contribué à la prise de conscience d'une nécessaire approche pluridisciplinaire et même transdisciplinaire.

2.1.2 Appel à l'approche transdisciplinaire

En 1979, dans une perspective économique-politique de « problèmes » alimentaires, Mary Douglas, à la tête de la International Commission on the Anthropology of Food fait un appel à l'échange de données. Elle prie les anthropologues de rendre leur expertise disponible et d'échanger avec les experts des autres disciplines touchant les problèmes alimentaires (Douglas et *al.* 1979: 903). C'est que l'on commence à percevoir l'étendue des dommages causés par les colonisations et que l'on tente de mettre en place des programmes humanitaires, d'où l'importance des considérations alimentaires, adaptées culturellement.

De Garine, en 1980 souligne aussi le manque d'interaction pluridisciplinaire dans le monde de l'anthropologie alimentaire. Non seulement est-il difficile à l'époque, de trouver des études dont l'alimentation quotidienne en est le centre, mais aussi il « est rare que l'on possède à la fois une idée précise de la consommation, de ses conséquences physiologiques et de ses implications budgétaires » (De Garine 1980: 233).

Mais ce sera réellement l'influence de Fischler qui marquera l'évolution de la discipline vers son ouverture et vers une réelle transdisciplinarité (et non pas une multidisciplinarité.)

« Face à l'ambiguïté durkheimienne de la définition du fait social, cette sociologie du mangeur se positionne clairement dans l'héritage maussien et se propose d'explorer les liens entre la psychologie, la physiologie et la sociologie à l'œuvre dans l'alimentation » (Poulain 2002: 173).

Fischler contribuera fortement à « rassembler les images éclatées de l'homme biologique et l'homme social » (Fischler 1993: 21). Poulain, dont l'approche analytique m'intéresse particulièrement, est en lien direct avec cette préoccupation transdisciplinaire.

2.2 L'espace social alimentaire

2.2.1 Genèse du concept

En anthropologie le concept d'*espace social* a été formulé par Georges Condominas. En s'appuyant sur le concept de *fait social total* de Mauss, Condominas, pose les bases d'un nouvel outil d'analyse culturel réconciliant ainsi, contrairement à la perception culturaliste qui l'occulte entièrement, le naturel avec le culturel. Reprenant le terme utilisé en sociologie urbaine (Chombart de Lauwe 1974), il propose de définir l'*espace social* comme « l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relations, caractéristique d'un groupe considéré » (Condominas 2006: 14). Ce concept se veut représentatif de l'aspect systémique de la réalité sociale, un *fait total social systémique*. Condominas l'associe de plus avec le terme latin *Spacium*, qui, en désignant une étendue de temps, implique un sens dynamique, un *fait social total systémique et dynamique*.

En ce sens, Condominas reconnaît l'apport du géographe Chombart de Lauwe. Celui-ci explique qu'alors que l'espace géographique est « envisagé des points de vue physique, biologique ou écologique et cosmique », l'espace social « concerne l'interaction des individus, des groupes et de la

société » (Chombart de Lauwe 1974: 234-35). Rejoignant ainsi la notion de structure structurante de Bourdieu, Chombart de Lauwe définit l'*espace* dans une dynamique interactive. L'espace physique est modulé par les individus qui, par interdépendance, sont modulés par lui.

« Tout aménagement de l'espace suppose une prise de décision, c'est-à-dire un choix entre ses besoins, ses intérêts, ses aspirations, ses valeurs. La préparation de cette décision aboutit donc finalement à définir une politique de l'espace. Toute création d'espace est un acte politique » (Chombart de Lauwe 1974: 241).

Condominas prend alors quelques distances par rapport à cette définition en ajoutant qu' «on ne peut ignorer, dans l'étude de la société la place qu'y tient la conception du monde » (Condominas 2006: 16). Ainsi, alors que Chombart de Lauwe affirme que la classification de l'espace social est un acte non seulement géographique, mais aussi politique, Condominas soulignera qu'il s'agit tout autant d'un acte religieux, social et familial.

« L'espace social renvoie, donc à la fois à un espace physique qui a quelques parentés avec celui qu'étudient les géographes et un espace logique qui est, quant à lui, plus près de ce que les sociologues et les anthropologues nomment les systèmes de représentation et les structures de l'imaginaire » (Poulain 1997b: 55).

Condominas définit ainsi six espaces en interrelations constantes formant une réalité complexe et pluridimensionnelle. Une première dimension, intimement liée à la dimension de l'espace mythique, est l'intrication entre la conception du temps et de l'espace (écologique.) Il « offre les ressources dont dépend la vie et même l'existence du groupe, le second (le temps) l'anime au rythme des saisons » (Condominas 2006: 20).

Les autres dimensions sont qualifiées de « relations. » Condominas souligne ainsi l'aspect dynamique et imbriqué des différentes dimensions d'interprétation de l'espace : les relations d'échanges de biens, les relations de communication, les relations de parenté et de voisinage, ainsi que les relations avec l'environnement. Il n'est pas, pour la présente recherche, nécessaire de définir chacune des relations. Soulignons par

contre deux aspects importants. Premièrement, le fait que Condominas reconnaisse l'aspect théorique du concept, à la limite de l'artificiel, d'une telle compartimentalisation même s'il insiste sur l'interrelation que chacun de ces espaces entretient.

« Rappelons que c'est la pratique de l'enquête ethnographique qui nous a contraint de chercher un concept qui rend compte d'une réalité mouvante, animée d'une dynamique interne que la notion de culture ne pouvait traduire de façon satisfaisante » (Condominas 2006: 74).

Le second aspect qui nous intéresse et que souligne Condominas avec insistance est la place centrale de la nourriture au sein des relations avec entre autres, l'environnement.

« L'importance que tient la nourriture de base dans un régime alimentaire constitue un élément capital de l'espace social par la position centrale qu'il occupe dans le système de production d'où il commande la technologie et l'économie du groupe » (Condominas 2006: 32).

Avec ce concept, Condominas met en évidence l'importance heuristique et structurante (un structuralisme dynamique) de l'alimentation humaine contrairement à ce qu'elle avait été jusque-là, c'est-à-dire fonctionnelle et corollaire. C'est dans cette « révolution paradigmatique » (Poulain 1997b: 64) que Poulain s'inscrit en concevant le concept d'*espace social alimentaire*.

2.2.2 Les six dimensions de l'espace social alimentaire

En 1997 à Hanoi, la collaboration de Jean-Pierre Poulain et Georges Condominas donne naissance à une grande conférence sur le patrimoine gastronomique⁹ du Vietnam (Condominas 1997). Cette collaboration donnera à Poulain l'opportunité de dévoiler un nouveau modèle d'analyse socio-anthropologique de l'alimentation, celui d'*espace social alimentaire*. Dans son article, Poulain met en place une réflexion qui a pour but de

⁹ Tel que nous le verrons au chapitre 5, en France, les notions de « patrimoine » et « gastronomie » ont été reliées dès les années 1990.

comblent l'espace épistémologique laissé vacant par la jeune science de la nutrition dont les assises sont, dit-il, ethnocentrées.

« Une sociologie ou plutôt anthropo-sociologie de l'alimentation a donc pour objet la façon dont les cultures et les sociétés investissent et organisent les espaces de liberté biologiques et écologiques laissés par le fonctionnement physiologique du système digestif de l'homme et par les modalités d'exploitation des ressources mises à sa disposition par le milieu naturel ou susceptible d'être produites dans le cadre des contraintes biophysiques et climatologiques du biotope » (Poulain 1997b: 65).

L'espace social alimentaire vient ainsi combler ce vide conceptuel. Tout comme Condominas, Poulain propose de distinguer six dimensions qui, comme des poupées russes, s'imbriquent l'une dans l'autre (Poulain 2002).

i. Première dimension : L'espace du mangeable

Cette première dimension montre que bien qu'une multitude de substances naturelles soient disponibles et ingérables dans un biotope donné, des choix sont opérés par les sociétés humaines qui les occupent. Cette sélection, la plus souvent restreinte, ne saurait se réduire à la mise en place de stratégies adaptatives telles qu'Harris a mises de l'avant (Harris 1985 ; Harris et al. 1987). Elle est aussi le fruit de pressions socio-culturelles et en définit certaines frontières identitaires (Douglas 1979).

« L'espace du mangeable est donc le résultat des choix opérés par une culture à l'intérieur de l'ensemble constitué par les produits nutritifs à sa disposition dans le milieu naturel, ou qui pourrait l'être si l'homme décidait de les y implanter » (Poulain 1999: 272).

ii. Deuxième dimension : Le système alimentaire

Le *système alimentaire* est « l'ensemble des structures technologiques et sociales, de la collecte jusqu'à la préparation culinaire, en passant par toutes les étapes de production et de transformation » (Poulain 2006: 22). En se référant à Lewin et à la notion de *canal* alimentaire (Lewin 1943) ou encore à la notion économique de *filière*, Poulain explique que, sociologiquement parlant, cette seconde dimension permet de distinguer

comment certains individus qu'il appelle les *portiers*, agissent dans une logique sociale, professionnelle ou familiale. Le mangeur est ainsi un « acteur inséré dans un système social alimentaire qui surdétermine en partie ses décisions » (Poulain 1999: 272) (Figure 2).

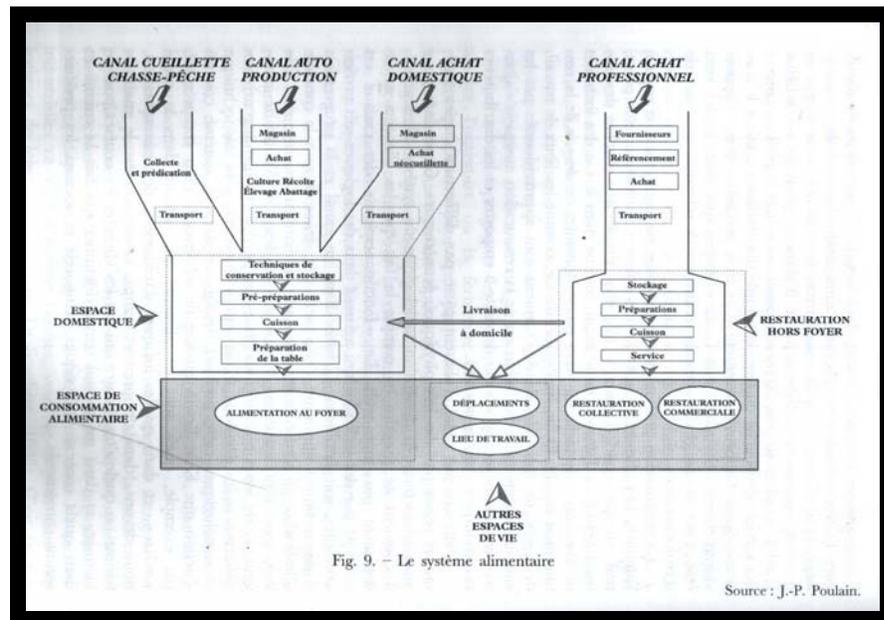


Figure 2. Le système alimentaire (Poulain, 2002: 252).

iii. Troisième dimension : L'espace du culinaire

Poulain nomme la troisième dimension *l'espace du culinaire*. En dégagant les éléments propres à l'espace du culinaire, il est possible de mettre à jour les contours d'un système culinaire. Avant de décrire cette dimension, il convient donc de prendre le temps de comprendre le concept de *système culinaire*.

Tel que nous l'avons vu, la *cuisine* commence à prendre sa place en anthropologie avec les tenants du structuralisme. Pour Lévi-Strauss, la cuisine est la médiatrice entre la nature et la culture¹⁰. Tout comme la langue, la cuisine exprime les structures profondes d'une société : « la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure à moins que, sans le savoir davantage, elle ne

¹⁰ La cuisine est donc le penchant culturel de la digestion.

se résigne à y dévoiler ses contradictions » (Lévi-Strauss 1968: 411). Fischler s'appuie sur cette perspective. À travers l'exemple d'un menu « déstructuré », du moins à l'œil d'un mangeur français, il démontre deux aspects : premièrement tout comme la langue, un système culinaire est relatif à chaque société ou culture, deuxièmement, la transgression des règles du système culinaire peut avoir de grandes répercussions. Ainsi « dans la cuisine, il y a à la fois des exigences formelles, de la norme sociale et de la morale. La transgression des règles culinaires entraîne des conséquences sur ces trois plans » (Fischler 1993: 37).

Pour Fischler, l'existence nécessaire des systèmes culinaires découle directement de ce qu'il nomme *le paradoxe de l'omnivore*. Ce paradoxe est simple : l'homme par sa nature d'omnivore peut manger une très grande variété d'aliments. S'il veut être en mesure de tirer les nutriments nécessaires à sa survie, il est par contre condamné à cette variété. Face au choix créé par cette obligation à varier, et parce que le principe d'incorporation, tel que nous le verrons plus loin, « répond à des enjeux à la fois proprement vitaux et symboliques » (Fischler 1993: 69), le mangeur - plus particulièrement le mangeur moderne (Pollan 2006) qui, doit gérer une « cacophonie » de discours alimentaires, vit une grave anxiété (Fischler 1993).

Reprenant ainsi la notion de cuisine comme médiatrice, Fischler lui donne alors la fonction d'anxiolytique « la cuisine en somme est un dispositif tendant à résoudre le paradoxe de l'omnivore, tout au moins à le rendre vivable et à réguler l'anxiété de l'incorporation » (Fischler 1993: 77). Ainsi donc, « le système culinaire marque les aliments, les enculture pour les rendre reconnaissables et incorporables » (Poulain 1997b: 89). Je ferme pour le moment cette parenthèse.

La dimension de *l'espace culinaire* cherche donc à déterminer les marqueurs socio-culturels du culinaire. À un niveau pratique, cette dimension rejoint trois conceptions différentes de l'espace. *L'espace*

reprend ses droits sur la géographie et exprime d'une part l'utilisation spatiale du lieu du culinaire (aussi bien la basse-cour si c'est là que l'on tue son poulet, que la cuisine, si c'est là que l'on commence à le préparer.) D'autre part, l'*espace* est social et rend compte des interactions qui entourent l'acte culinaire (distribution sexuelle, générationnelle ou sociale des activités.) Enfin, l'*espace* est « logique », c'est-à-dire formel et structurel. Le terme « logique » exprimant « ce qui va de soi » pour les informateurs, dans un espace culinaire donné (techniques de cuisson, d'assaisonnement, etc.) (Poulain 1997b).

iv. Quatrième dimension : L'espace des habitudes de consommation

Avant de poursuivre avec la dimension des habitudes de consommation, il convient de faire un autre aparté car celle-ci explique les manifestations culturelles du *principe d'incorporation*.

C'est Claude Fischler qui, en 1988, met en évidence cet invariant du comportement alimentaire humain (Fischler 1988). Ce principe est défini à plusieurs niveaux. Premièrement l'acte en lui-même, puisque l'incorporation est le geste qui fait traverser à un aliment une frontière corporelle. Par un processus biologique, cet aliment aidera à la constitution de nouvelles cellules et donc maintiendra leur vie et ainsi celle de l'individu incorporant. Il est donc vital.

Cet acte est aussi identitaire, car incorporer un aliment, c'est aussi en incorporer le sens, « l'incorporation fonde l'identité » (Fischler 1993: 66) d'où la très célèbre phrase, « nous sommes ce que nous mangeons » (Brillat Savarin et *al.* 1874). Ainsi donc, en fournissant les nutriments nécessaires à notre constitution physique, l'incorporation est un acte qui nous construit physiquement, mais aussi psychologiquement. Un acte fortement codé et donc entouré d'un décorum culturel et social important.

La dimension des habitudes de consommation cherche ainsi à éclaircir ce décorum en analysant l'organisation structurelle (comment ?), l'organisation temporelle (à quel rythme ?), l'organisation sociale (avec qui ?), la localisation des prises (où ?), les modalités de consommation et règles de placement des mangeurs (de quelle manière ?) et l'organisation matérielle (avec quel instrument ou non mange-t-on ?), en bref, l'ensemble des rituels traversant l'acte d'incorporation.

v. Cinquième dimension : La temporalité alimentaire

« L'alimentation s'inscrit dans une série de cycles temporels socialement déterminés » (Poulain 2002: 234). Cette cinquième dimension prendra donc en compte les événements temporels liés à la nourriture. Ainsi, l'alimentation d'une femme en période prénatale ou menstruelle pourra varier dans certaines sociétés (Farb et *al.* 1985). Les aliments spécifiques aux fêtes en sont aussi une illustration. L'idée de temporalité alimentaire traverse donc tous les aspects temporels : cycle de vie, rythme des repas, rites de passage et fêtes saisonnières, temps cycliques (saisons des labours, saison de la chasse, périodes d'abondance et de pénurie), le rythme imposé par la religion (jeûne, festin) ainsi que le rythme journalier (période de travail, d'école, de repos, repas, prises hors repas.)

vi. Sixième dimension : L'espace de la différenciation sociale

L'identité alimentaire, comme toute autre, est vécue de manière malléable et mobile. Elle est vécue non seulement à travers notre propre volonté, mais elle est aussi souvent mise en place, tout comme l'identité ethnique, dans un processus d'inclusion et d'exclusion. L'espace de la différenciation sociale cherche à comprendre ce ou ces multiples processus. « Manger dessine les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles qui la constituent » (Poulain 2002: 235).

Ainsi, pour certains jeunes issus de l'immigration arabe en France, les Français sont des « jambons beurre. » Ils désignent ainsi la combinaison du porc (proscrit par la religion musulmane) et du beurre (gras de cuisine très peu ou pas utilisé dans les cuisines du pourtour de la Méditerranée) dans une expression qui se veut péjorativement définissante. Dans la même veine, les Anglais sont désignés comme des « roastbeef » par les Français, eux-mêmes désignés comme des « frogs » par les Anglais. Mais ce processus d'inclusion et d'exclusion à travers l'alimentation n'est pas uniquement géographique, il peut porter une signification socio-psychologique. Ainsi, en Tunisie, on traite de « mââsset » (amer) une personne que l'on considère peu et de « aâssal » (miel) une personne que l'on apprécie.

La prochaine partie du mémoire consiste à l'exposition du terrain de recherche et à l'analyse des données récoltées. L'utilisation des différentes dimensions de *l'espace social alimentaire* sera mise à contribution dans l'analyse. On s'imagine facilement la quantité de données nécessaire à la complétion d'un panorama de l'espace social alimentaire provençal. Outre le fait que la Provence est plurielle et embrasse donc plusieurs espaces sociaux alimentaires, la couverture complète d'un de ces espaces aurait nécessité au minimum une présence d'un an afin d'être témoin du calendrier alimentaire dans son ensemble. Mes données me permettent d'apercevoir une facette de l'espace social alimentaire du pays de Sault : un espace alimentaire français, mais régional avec des idéaux culinaires micro-régionaux.

Chapitre III - Contexte ethnographique

3.1 Sault en Provence, entre Rhône et Alpes

Certains critères pratiques ont pris part aux raisons de sélection de ce terrain. Ces raisons seront exposées dans la partie méthodologique. Mais ce lieu fut privilégié premièrement parce qu'il semblait être en mesure de répondre à un questionnement théorique, celui de la relation entre alimentation et identité. Les anthropologues et sociologues n'ont été interpellés par cette relation consubstantielle entre identité et alimentation qu'à partir des années 1930-40. C'est étonnamment au même moment que les cuisines régionales de France ont trouvé écho dans les recherches ethnohistoriques (Febvre 1938) et ont été reconnues par le monde gastronomique.

La position particulièrement favorable qu'occupent aujourd'hui les cuisines régionales et plus particulièrement la cuisine « provençale » dans nos idéaux culinaires n'a pris ses assises qu'en 1975 lorsqu'un couple de chercheurs physiologistes anglais¹¹ découvrent une possible corrélation entre les habitudes alimentaires et les maladies cardio-vasculaires valorisant ainsi des habitudes diététiques « méditerranéennes » (Hubert 1998).

Les ingrédients et modes de cuissons promus dans ce qui est connu comme la « cuisine provençale » concordent avec l'idéal diététique et vital de la diète méditerranéenne. C'est une des raisons pour laquelle elle est abondamment mise en valeur dans les émissions télévisées et les sites Internet à caractères culinaires, plus particulièrement d'ailleurs en Amérique du Nord où l'aspect médical et fonctionnel de l'alimentation est fortement valorisé par les mangeurs (Fischler et *al.* 2008). Dans ce nouvel

¹¹ Keys, Margaret et Ancel Keys. 1975. *How to eat well and stay well: the Mediterranean way.* Garden City, N.Y: Doubleday. xvi, 488 pp.

intérêt populaire pour une cuisine pratique, simple, bonne au goût et bonne pour la santé, l'alimentation provençale a donc une forte désignation et une place privilégiée.

Afin de comprendre le vécu réel de cette cuisine, le village de Sault situé en plein cœur de la Provence semblait un lieu privilégié d'observation.

3.1.1 Situation géographique et agronomique



Figure 3. Départements et régions de France métropolitaine (Wikimedia Foundation Inc., 2009)

La position géographique du village de Sault présente la particularité d'être à cheval entre la Provence rhodanienne et la Provence alpine. À quelques kilomètres de la vallée du Rhône et de son agriculture maraîchère prolifique, le village est lui-même situé à plusieurs centaines de mètres d'altitude ce qui limite grandement son accès à l'eau et façonne ainsi différemment son type d'agriculture.

Le canton de Sault est aussi nommé « Pays » de Sault, car, depuis 1992, Sault est la commune centrale d'une communauté de communes, structure étatique devant favoriser la fluidité administrative de plusieurs compétences. Outre Sault, commune de 1200 habitants, cette communauté

de communes est constituée de quatre autres villages et hameaux (Monieux, Saint-Trinit, Aurel et Saint-Christol) répartis sur une superficie d'environ 250 km², et dont la population totale est de 3 008 habitants (INSEE 2006).

Ces communes font partie du département du Vaucluse et sont à quelques kilomètres seulement du département des Alpes de Haute-Provence. Depuis 1982 le Vaucluse, les Alpes de Haute-Provence, ainsi que le Var, les Bouches-du-Rhône, les hautes Alpes et les Alpes maritimes forment la région administrative Provence-Alpes-Côte d'Azur, communément appelée PACA qui se situe à la limite frontalière sud-est de la France (Conseil Général de la région PACA 2005).

Au cœur de la formation géographique des Préalpes, le Pays de Sault est donc un val formé au Nord-Est, par le Mont-Ventoux, au Sud, par les Monts du Vaucluse et au Nord-Ouest par la Montagne de Lure (Figure 4).

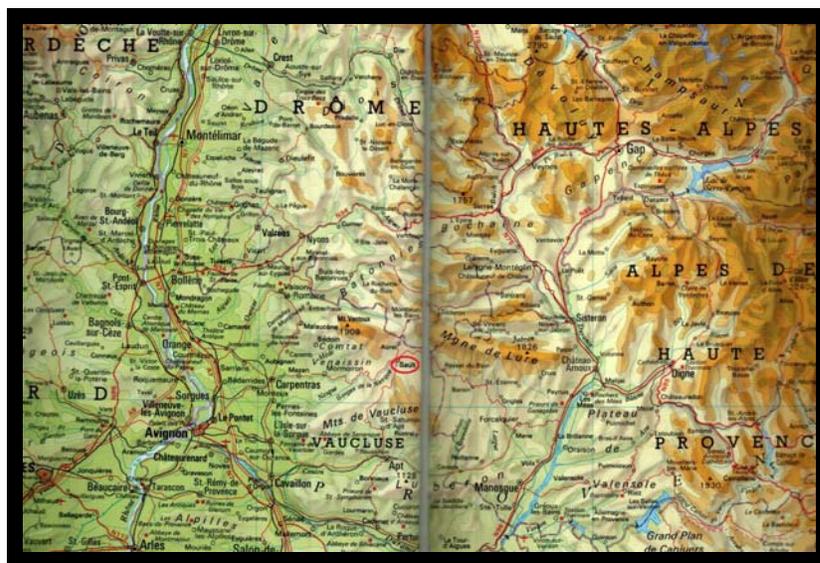


Figure 4. Le pays de Sault entre mont Ventoux, monts du Vaucluse et montagne de Lure (Fullard et al. 1978).

Le village est lui-même perché à la limite du Plateau d'Albion et surplombe une vallée. Alors que les maisons du bas sont à 650m d'altitude, elles sont à 1591m au point culminant. Cette dénivellation permet au visiteur d'avoir une vue prenante sur la vallée, les champs de lavande et d'épeautre ainsi

que sur le Mont Ventoux, paysage de carte postale s'il en est un (Figure 5) (Figure 6).



Figure 5. Mont-Ventoux, vue de Saint-Trinit. Crédit photo: Anaïs Détolle, Sault, mai 2008.

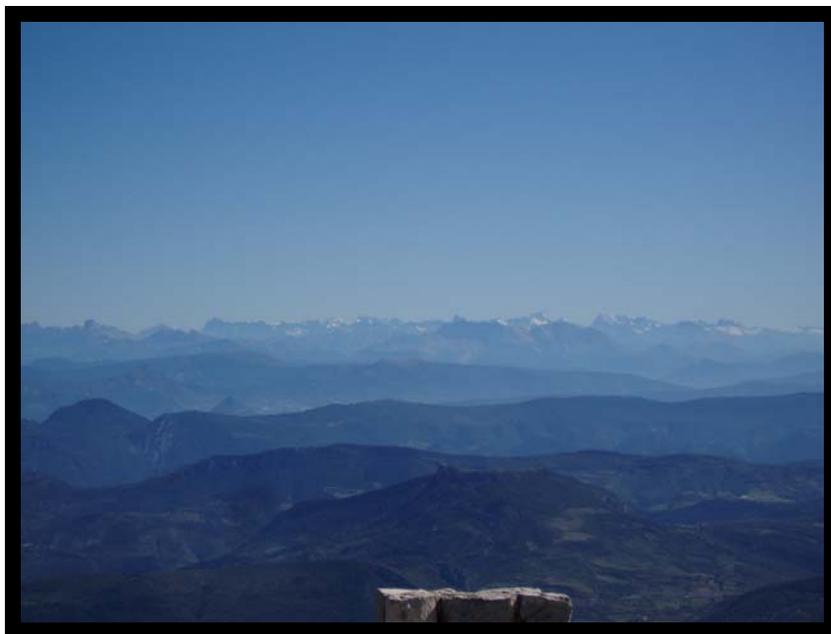


Figure 6. Les Baronnies, vue du sommet du Mont-Ventoux. Crédit photo: Anaïs Détolle, Mont-Ventoux, juillet 2008.

À 1912 m d'altitude, sommet culminant du Massif des Baronnies, le Mont-Ventoux est un des 500 sites consacrés réserve de la biosphère par

l'UNESCO. Dès que le regard se pose au Nord-Ouest, « le gros caillou », comme l'appelle affectueusement un de mes informateurs, est de tous les paysages. Alors qu'en son flanc septentrional, ses côtes sont favorables à la culture de la vigne et des oliviers, son flanc méridional, où se situe le village de Sault, est aride. N'y poussent que des cultures de lavande et de petit épeautre¹², plantes particulièrement adaptées à ces sols calcaires.

L'activité principale de la région était, jusque dans les années 80, la transformation de lavande en essence. Durant les années les plus prolifiques, les lavandiculteurs durent faire venir de la main d'œuvre italienne et espagnole. Depuis 20 ans, le marché de la lavande et surtout de son essence, confronté à une réalité économique contemporaine, décline. La reprise de la culture du petit épeautre correspond à ce déclin (Bonnefoy 1997).

Outre ces cultures intensives, la flore du mont Ventoux et de ses environs est constituée de plus de 1000 espèces de plantes (Atek 2008). Autour de Sault poussent le thym, la sarriette, le genévrier, les noyers, les châtaigniers, les tilleuls, les amandiers, les orties, plusieurs sortes de champignons (dont les truffes.) Ces plantes sont cueillies par mes informateurs, à des fins de consommation ou comme ingrédient médicinal. On cueillera aussi entre autres, le pissenlit et de la laitue sauvage pour en faire des salades ainsi que des fleurs de bleuet et du millepertuis pour en faire des remèdes (le bleuet en tisane pour les yeux, le millepertuis mariné dans l'huile d'olive pour les douleurs musculaires) (Figure 9).

¹² Le petit épeautre (ou *Triticum monococcum*) est une céréale ancêtre du blé qui est consommée depuis très longtemps sous forme de soupe. Nous parlerons de la situation spécifique de cette céréale dans la région et du qualificatif « traditionnel » qui lui est maintenant attribué au chapitre V.



Figure 7. Séchage de bleuet et coquelicots. Crédit photo: Anaïs Détolle, Sault, mai 2008

Alors que la ville d'Avignon, chef-lieu du département du Vaucluse, oscille entre 0m et 22m d'altitude, Sault, situé à 65km seulement, culmine à 1591m d'altitude, ce qui lui donne un paysage, une géographie et un climat différent à plusieurs égards. Les habitants du Vaucluse parlent « d'en haut » et « d'en bas » pour désigner les régions montagneuses et les vallées. Ces expressions se retrouveront souvent dans ma recherche puisque les zones cultivables sont de constitutions géologiques différentes. Alors qu'« en haut » au Pays de Sault, on cultive des plantes qui ne nécessitent pas beaucoup d'eau, l'« en bas » est considéré comme étant « le jardin de la France » (Conseil général du Vaucluse 2007: 1). Y poussent des melons, des courgettes, des fraises, des asperges, des cerises, de l'ail, des oliviers, du raisin, des poires et pommes, des tomates, bref, tout ce qui nécessite beaucoup de soleil, mais aussi une terre riche et bien irriguée.

L'origine toponymique du village provient du latin *Saltus* qui rapporte à lieu forestier de pacage (Nègre 1990). Il s'agit d'ailleurs d'un lieu propice au pacage des chèvres, des moutons et depuis récemment des porcs. L'élevage

bovin n'y est pas possible puisque l'herbe verte n'y est disponible que d'avril à juillet. Le fromage produit y est donc le fromage de chèvre. C'est d'ailleurs une des spécialités qu'annonce l'office du tourisme de la région. Accompagné des nougats noirs et blancs, du petit épeautre de Haute-Provence, du miel de lavande, de l'agneau du Pays de Sault, du porc du Ventoux et de la lavande fine (que l'on conseille même de cuisiner.) Le fromage de chèvre prend sa place dans le panthéon des produits dits « du Pays » (Office du tourisme 2007a).

Si l'huile d'olive est absente de la liste des produits locaux, c'est que Sault est juste au-dessus de « la ligne de l'olivier » et qu'aucun olivier ne pousse dans la région immédiate (Figure 8).

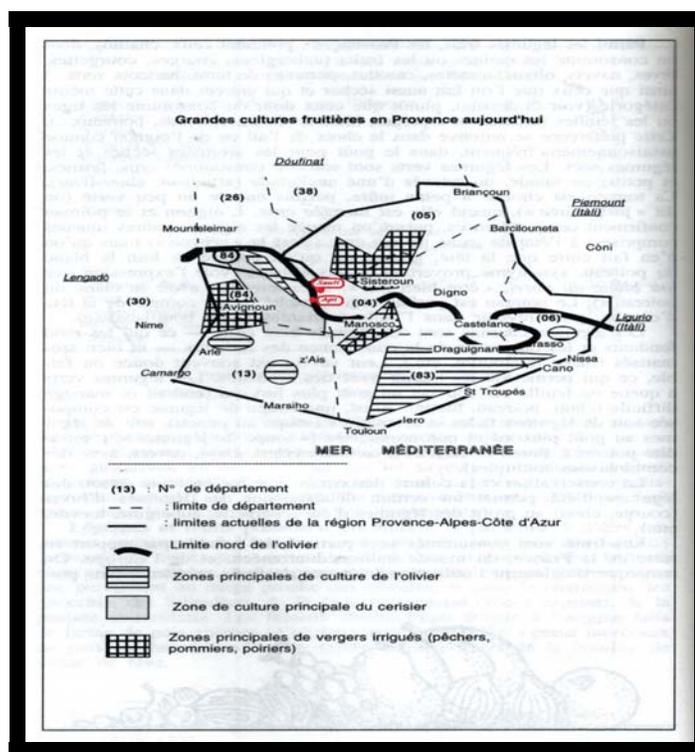


Figure 8. La ligne de l'olivier (Blanchet 1994).

3.1.2 Situation historique

Sault n'a pas une place très importante dans les descriptions d'événements historiques qui sont fondateurs de la Provence. C'est peut-être une des

raisons pour lesquelles la région a été longtemps ignorée des cartes et des guides touristiques.¹³ Les sources sur la question citent cinq périodes et évènements historiques principaux: la présence depuis le pléistocène moyen d'hominidés dans la région, la présence romaine jusqu'aux invasions barbares (V au VIIe siècle), la présence de la famille d'Agoult, une des quatre grandes familles de Provence du 11^e siècle à la révolution, les évènements entourant la Révolution française et l'épisode de la résistance pour laquelle la région reçut la croix de guerre pour avoir attaqué une colonne allemande (Bonnefoy 2007 ; Durand 2006 ; Office du tourisme 2007c).

Au moyen-âge, la région n'est d'ailleurs pas encore française, elle le deviendra en 1791. C'est en 1793 que le département du Vaucluse sera créé. Sault étant situé en montagne, c'est à ce moment-là qu'on le détache administrativement des Basses-Alpes. Celles-ci deviendront, en 1970, les Alpes de Haute-Provence. (Conseil général de Vaucluse 2008) Cette clarification s'avère nécessaire puisque les sources utilisées pour la recherche oscillent entre les différentes appellations de canton, département et autres découpages administratifs. Et il s'avère que ce que l'on apprend dans les textes sur les Bas-alpins est très souvent applicable à la culture culinaire saltésienne (Escallier 1998 ; Escallier et *al.* 1991 ; Topalov 1986).

3.1.3 Situation démographique et principales activités économiques

La vie à Sault et dans les environs est rythmée par deux activités économiques principales : l'agriculture (lavande, lavandin, épeautre, miel) et l'élevage (porcin et ovin), ainsi que le tourisme. Une seule autre activité

¹³ « Chaque fois que je voyais qu'il y avait un guide, quelque chose où Sault n'était pas, j'appelais pour leur dire qu'entre Carpentras, Apt et Orange, il y avait un village et non pas le désert » me dit AB un des confiseurs de Sault qui semble en effet avoir contribué à la reconnaissance touristique de l'endroit à travers sa production de nougat.

contribue à l'économie de la région, il s'agit de la fonction publique puisqu'une base militaire et un centre d'écoute national y sont installés.

La population saltésienne est donc différente entre les saisons estivales et hivernales. Les 1301 habitants occupent 955 logements dont seuls 576 sont des résidences principales (INSEE 2006).

Les données statistiques du dernier recensement¹⁴ montrent une densité de population de 11 personnes par m² et une structure par âge relativement égale. Alors qu'on compte 32 % d'enfants et jeunes adultes (1 à 29 ans) et 34 % d'aînés (de 60 à 97 ans), les personnes âgées entre 30 à 59 ans forment environ 43 %. L'exode rural ne semble donc pas trop affecter la région (INSEE 1999).

Le village contient plusieurs services publics, une poste, trois banques, une école primaire, un collège, un musée, un centre de la nature, un bureau du conseil général du Vaucluse avec accès à Internet et cours de bureautiques, des installations sportives telles qu'une piscine ainsi qu'une salle d'activités servant de salle de concert et de cinéma. Les fêtes votives, vides greniers et autres festivals étant courants, la région est très animée, surtout en période estivale.

Les activités professionnelles les plus courantes se retrouvent concentrées dans trois domaines. Sur un total de 405 travailleurs, l'administration publique emploie 248 personnes, l'agriculture 140 personnes et la santé et les services sociaux 88 personnes. Les activités directement liées au tourisme ont donc une valeur d'employabilité restreinte avec 56 personnes¹⁵ (INSEE 1999). La prédominance des employés dans la fonction publique est explicable par la présence de la base militaire de Saint-Christol. L'économie est donc essentiellement agricole, car les retombées du tourisme sont indirectement importantes (par la location

¹⁴ Le dernier recensement a été effectué en 2006, mais très peu de données sont encore disponibles.

¹⁵ 56 personnes correspondent à l'addition des secteurs les plus directement concernés, c'est-à-dire l'hôtellerie et la restauration (44 personnes) ainsi que les activités récréatives et culturelles (12 personnes) (INSEE 1999).

d'appartements privés, l'achat de biens au marché et la vente de produits de la région), mais pour un nombre restreint de personnes.

La rencontre des secteurs agricoles et touristiques est rare. Elle n'a lieu que quelques fois par année lors des foires et fêtes votives. La Fête de la lavande qui a lieu à la mi-août à Sault est une de ces occasions. Un champ de lavande poussant au milieu d'un hippodrome est tout spécialement cultivé pour le concours des coupeurs qui sera l'attraction principale. Les lavandiers armés d'une faux, la tête couverte d'un chapeau de paille, leur sac en jute sur le dos ont été glorifiés par des images folkloriques connues. Mis à part ces occasions, la population vivant à Sault essaie, tant qu'il est possible, d'éviter les heures d'affluence touristique, surtout le jour du marché à partir de 10h du matin.

Outre le marché (datant de 1515)¹⁶ qui tous les mercredis matins ferme la majorité des rues, Sault est animé d'une étonnante activité gastronomique vu sa population restreinte¹⁷. Sur la Place de l'Europe et la Promenade, sont installés un boucher-charcutier, un magasin général, une coopérative de producteur, deux caves à vin, deux boulangeries, une confiserie, une épicerie fine, une épicerie d'aliments biologiques, quatre restaurants servant de la « cuisine provençale » ainsi que des moules, un camion-pizza et deux cafés. L'été, le tout s'enrichit d'un nouveau marché du soir, celui des producteurs.

La promotion touristique du village s'appuie sur les activités de plein air, surtout sur le cyclotourisme très apprécié de la région ainsi que sur l'aspect gastronomique. Les « produits du terroir » et le marché du mercredi sont mis de l'avant par l'office du tourisme pour attirer les étrangers (Office du tourisme 2007a). Même le supermarché du coin (très achalandé puisqu'il est le seul à plusieurs kilomètres à la ronde) contient une section « produits du terroir ». Situé près du camping municipal, il est très pratique de s'y fournir

¹⁶ (Office du tourisme 2007b).

¹⁷ 1301 habitants en 2007.

en petit épeautre du Pays de Sault, en nougat de Sault ou miel de lavande avant de repartir chez soi.¹⁸

Une cinquantaine de producteurs (lavandiculteur, apiculteurs, cultivateurs et éleveurs) habitent et produisent dans les environs. Fromage de chèvre, petit épeautre, agneaux et porcs et produits artisanaux sont des produits que l'on peut se procurer en se déplaçant directement à leur lieu de production. On le verra, plusieurs personnes se fournissent aussi en légumes directement chez les producteurs, mais ceux-ci sont « d'en bas », car, outre les potagers irrigués avec attention (ce que font un grand nombre de personnes), aucune production intensive de légumes ne peut prendre place au Pays de Sault.

3.2 La Provence des romanciers, une Provence romanesque et plurielle

Permettez-moi de m'exprimer de manière plus lyrique maintenant. On ne peut en vouloir aux touristes d'aimer l'endroit. Plusieurs routes mènent à Sault. L'une d'elles arrive des Alpes. En la suivant, l'on entre dans Sault en passant devant le camping et la piscine municipale, puis l'on passe devant le super marché, l'usine de savon ainsi que la brasserie, toutes deux artisanales. Après avoir dépassé le cimetière, l'on tourne à droite vers le centre, puis à gauche pour trouver du stationnement. Et c'est là que l'on comprend l'engouement des visiteurs. Devant nous, une place ombragée de marronniers. Lorsque j'étais petite, c'était la place du marché et le terrain de boules. Aujourd'hui, elle est essentiellement occupée par deux terrasses de restaurants. Un muret nous empêche de débouler de l'escarpement. Le paysage est magnifique et paisible (Figure 9).

¹⁸ Notez que la section « produits du terroir » du supermarché se trouve isolée des autres sections sauf de celle des produits « exotiques », un aspect sur lequel je reviendrai ultérieurement.

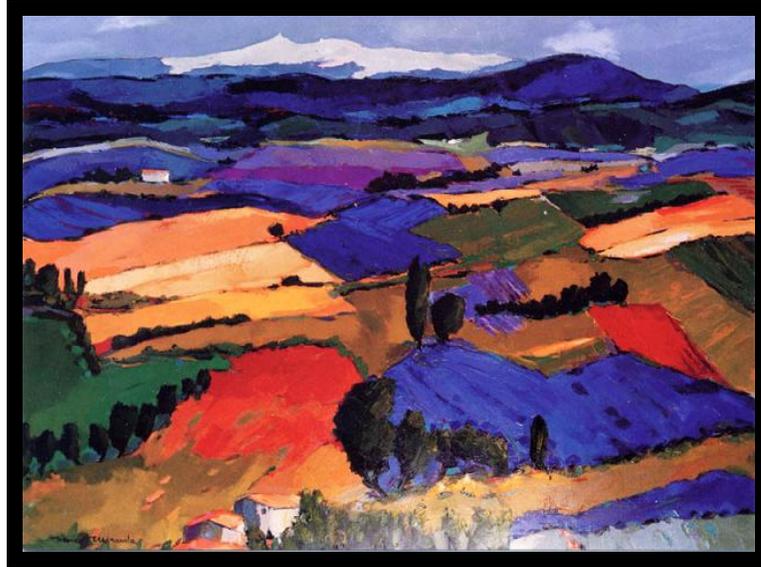


Figure 9. Le Pays de Sault. Marc Miranda, Huile sur toile 60 x 81 cm. Avec l'autorisation de l'auteur.

Ce village est une gâterie pour les yeux, pour les goûts et les odeurs. Le mercredi, après avoir fait ses achats au marché (avant 10h) plusieurs Saltésiens prennent le temps de ramener leurs commissions chez eux et reviennent ensuite sur place. C'est que « l'apéro » fait partie des habitudes de plusieurs, surtout des plus anciens (ceux qui jouent aux boules le dimanche.) On s'assoit donc pour prendre un pastis ou un « petit canon »¹⁹ et saluer les gens que l'on connaît. Certains m'avouent même aller se fournir en pain aux deux boulangeries pour saluer les deux boulangères. L'aspect social est très important et, bien que sa géographie induise une production alimentaire spécifique, les échanges personnels, familiaux et commerciaux de denrées d' « en bas » sont d'une fréquence quotidienne.

Toutes ces données nous font penser que le village de Sault et les communautés qui l'entourent présentent l'idée que l'on se fait de la Provence profonde, pareille à la Provence des hauts plateaux que nous a fait connaître Jean Giono. Sault n'est pas le village de l'Arlésienne, cette femme habillée traditionnellement. Car, Frédéric Mistral, en fixant les traditions provençales a fixé les paysages et les « coutumes » d'Arles et de

¹⁹ Verre de vin, le plus souvent servi dans un verre sans pied.

St-Rémy de Provence (Guyonnet 2003). Il est de la Provence des chênes et non pas des platanes, celle des châtaigniers et non pas des oliviers, celle de la lavande et non pas de la vigne, celle du porc et non pas des ports, celle des truffes et des ruches et non pas de la bouillabaisse. Le mont Ventoux et Sault font partie de la « Provence pudique et secrète, la Provence sans fierté » (Chabot 1991: 56) que Giono oppose à la Provence méridionale, celle de Pagnol et à la Provence rhodanienne, celle de Daudet et de Mistral (Clébert 1980 ; 1996 ; Gérard 1988). Une Provence d'une nature rude, mais de paysages colorés et odorants, « la beauté authentique et sauvage des hauts plateaux vauclusiens » comme le promeuvent les dépliants touristiques (Aumage et *al.*). On notera en ce sens les qualificatifs à connotation traditionnelle utilisés dans ces mêmes dépliants : « authentique », « vrai », « de terroir », « artisanal », « familiale » démontrant un désir de se détacher d'une Provence plus chic et mondaine (Boyer; Aumage et *al.* ; Comité départemental du tourisme de Vaucluse 2007 ; Conseil général du Vaucluse 2007).

C'est pourquoi ce terrain est, selon l'heureuse expression de Madeleine Ferrières, le fruit du hasard et de la nécessité. Celui de la nécessité premièrement parce qu'étant de la Provence profonde, il est le terrain privilégié pour observer les changements des habitudes alimentaires. Celles-ci, pense-t-on, ont peu été influencées par les apports internationaux et le désir de distinction face au touriste plus exigeant de la Côte d'Azur et du reste de la Provence. Du hasard ensuite, parce que le fait que j'y aie grandi m'a ouvert toutes grandes des portes qui pour un inconnu auraient pu rester closes.

Chapitre IV - Méthodologie

Il y a, en ethnologie, des terrains qualifiés de « faciles » et d'autres de « difficiles ». Dans un « terrain difficile » l'ethnologue peut avoir plus ou moins de difficultés à avoir les informations qu'il recherche, à s'habituer à l'environnement dans lequel il travaille ou tout simplement à entrer en contact avec ses informateurs. « Mon » terrain n'a pas été de ceux-là. Il a été, un terrain « facile. » Le lieu m'était familier, l'accueil a été chaleureux, les réponses abondantes et les questions techniques très vite réglées. C'est que ce terrain, situé autour du village de Sault, était le lieu de mon enfance et la grande majorité des personnes rencontrées m'étaient familières. Ayant encore quelques « tontons et tatas » adoptifs, c'est-à-dire des gens qui m'ont connu dévalant les rues à trois ans pour m'échapper de ma mère qui voulait m'habiller, les considérations pratiques de logement et de transport étaient, pour ainsi dire, rapidement réglées. C'est ce genre de souvenirs et d'autres encore plus embarrassants qui facilitèrent le contact avec les informateurs. On me présentait comme étant une « fille de St-Jean²⁰ », plus encore, me semblait-il que les gens qui y vivaient depuis longtemps, mais qui y étaient arrivés à un âge avancé. La réception de mes questions et de mes devoirs (journaux alimentaires) fut donc, en général, très bonne. Ce qui ne veut pas dire qu'elle fût très appréciée. Car, plusieurs ethnologues l'ont déjà remarqué, l'ethnologie de l'alimentation en est une du quotidien et donc de l'intimité (Bahloul 1983 ; Nguyen 1993).

Ce statut de « native-exotique » m'aura certainement aidé dans la compréhension de certaines de mes données, mais aussi défavorisé dans la distance nécessaire à leur analyse. Les habitudes alimentaires étant ancrées de manière à ce qu'elles paraissent naturelles, je devais être en mesure d'observer mes propres habitudes afin de discerner celles de mes

²⁰ St-Jean, hameau de quelques dizaines d'habitants et un peu plus d'une centaine en saison estivale, est situé à 20 km de Sault sur la route d'Apt.

informateurs. Les outils méthodologiques m'auront permis cette prise de distance.

4.1 Durée et perspective du terrain

Mon terrain de recherche s'est étendu sur une période de trois mois entre les mois de mai et août 2008. Cette durée limitée m'a permis de prendre un portrait rapide, mais toutefois dynamique de l'acte alimentaire des habitants la région. Rapide, puisqu'observer l'espace social alimentaire de manière achevée devrait au minimum prendre le temps d'une année. Le facteur saisonnier est en effet d'une très grande importance en ce qui a trait à la consommation alimentaire due à une variation saisonnière importante dans la cuisine locale quotidienne. Dynamique, puisque, en trois mois, j'ai pu constater cet aspect saisonnier primordial dans la consommation alimentaire de mes informateurs.

J'ai tenté de combler cette faiblesse de perspective temporelle en ayant recours à des documents historiques de seconde source ainsi qu'à des textes ethnologiques plus récents décrivant une réalité environnante. En m'appuyant sur l'expérience des chercheurs dans le domaine, je m'assurai ainsi une assise méthodologique solide.

4.2 Particularité méthodologique de l'anthropologie alimentaire

En 1969, dans son article revendiquant l'existence d'une ethnologie culinaire, Yvonne Verdier propose de structurer l'étude du fait alimentaire en prenant note de :

- La cuisine et le langage afin de tenir compte des oppositions des nourritures dans le langage;
- La cuisine, la magie et la médecine, c'est à dire ce qui est incorporé et ce qui rejeté du corps afin d'en comprendre la perception;
- La cuisine cérémonielle;

- La cuisine et l'identité culturelle en étudiant les oppositions que les informateurs donnent des habitudes culinaires des autres régions (Verdier 1969).

Nous pouvons imputer à cette approche le découpage typique d'une analyse structurelle très peu dynamique. Mais l'aspect identitaire du dernier point est particulièrement pertinent à ma recherche.

Trente ans plus tard, Poulain expliquant l'aspect dynamique de son concept d'*espace social alimentaire*, liste le type de données alimentaires collectables et les outils utilisés pour les collecter. Par l'observation participante ou des techniques audiovisuelles, il convient de rendre compte des pratiques. L'entrevue semi-dirigée permettra de détacher les pratiques reconstruites en questionnant l'informateur sur ses souvenirs, les normes, ou ce qui est considéré comme « convenable », les opinions que Poulain décrit comme « l'expression verbale des valeurs et attitudes » (Poulain 1999: 273) ainsi que des pratiques déclarées qu'il faut savoir vérifier par d'autres données. À travers une observation indirecte par exemple par l'observation des déchets alimentaires ou des flux économiques reliés à la consommation; on pourra recueillir les pratiques objectivées recueillies de manières indirectes par l'observation. Enfin, on observera les symboles à travers des évènements plus spécifiques comme des repas de célébration.

4.3 Outils méthodologiques préconisés et prévention des difficultés

Mes propres outils méthodologiques se rapprochent des recommandations de Poulain. Ils se devaient d'être pluriels, car, une difficulté s'est vite fait sentir. Mon but premier étant de collecter des données sur le vécu alimentaire quotidien de mes informateurs, la collecte de données concernant certains évènements spéciaux (invitations et évènements festifs) devait être le plus possible écartée. Or, ma situation d'ethnologue bien que maintes fois clarifiée était particulière, car j'étais, non seulement

celle qui s'intéresse à la cuisine « provençale » mais aussi souvent l'invitée. À ce titre, plusieurs repas préparés en ma présence étaient mis en scène. Les plats se voulaient traditionnels, les ingrédients locaux et les comportements typiques (pour ne pas dire folkloriques.) J'ai mangé de l'aïoli et du petit épeautre, j'ai été invitée à la confection de caillettes²¹ et j'ai cuisiné avec des personnes portant le tablier à motifs provençaux. Ces évènements ont eu l'effet positif de me faire comprendre la distinction opérée par mes informateurs de ce qui se voulait « typique » et de ce qui ne l'était pas. Par contre, elle présentait la difficulté de la saisie de l'alimentation consommée au quotidienne.

Pour contourner cette difficulté et faire une « tour d'horizon » de la dynamique alimentaire, j'ai fait appel à une diversification d'outils. Outre l'observation participante de repas et de marchés et d'activités de production ou de transformation alimentaire, les entrevues semi-dirigées et la prise de photos, j'ai donc aussi fait remplir des journaux hebdomadaires. Ont pu être complétées :

- Treize entrevues;
- Quatre entrevues avec des professionnels (Deux restaurateurs, un confiseur et un éleveur caprin.) Le canevas d'entrevues a pour ces occasions été adapté aux activités professionnelles;
- Une rencontre de groupe avec 20 enfants²² lors d'une classe d'été;
- Quatorze journaux alimentaires;
- Quatre observations de marchés (fête du fromage de Banon, marché de Sault, marché des producteurs de Sault, supermarché de Sault);
- Quinze observations de repas, dont plusieurs évènements spéciaux;

²¹ Les caillettes sont réputées être spécifiquement « de la région. » Il s'agit de crépine de porc farcie avec de la chair à saucisse et des « herbes » (épinards ou blettes.) Le tout est ensuite cuit au four et se mange chaud ou froid en pâté.

²² Après obtention du certificat d'éthique spécifique de l'Université de Montréal.

- Huit autres notes de terrain (confection de mets, visite de lieux de production alimentaire.)

4.3.1 Saisir le discours et les habitudes : entrevues semi-dirigées et journaux alimentaires²³

L'objectif des entrevues était d'obtenir le portrait général de mes informateurs. Suite à une partie couvrant l'aspect sociodémographique, une seconde partie posait les questions de leur lieu de naissance, celui de leurs parents ainsi que leurs expériences de voyages. À travers ces questions et d'autres plus directes, j'essayais premièrement de comprendre le niveau de leur sentiment d'appartenance locale. Enfin, la troisième partie des entrevues portaient sur leur consommation et les aliments qu'ils désignaient comme emblématiques.

Ces entrevues d'une durée d'une à deux heures se sont déroulées chez les informateurs. Elles se terminaient souvent par une conversation plus informelle autour d'un café ou d'un apéritif pendant laquelle je demandais permission de photographier les caves, les garde-mangers, les réserves, frigidaires, congélateurs et autres lieux de consommation, de transformation et de production.

Avant de partir, je confiais une dernière tâche à mes informateurs : celle de remplir un journal alimentaire. L'objectif du journal était de prendre un cliché de la consommation des familles pendant un temps variant d'une semaine à dix jours. Les informateurs devaient m'indiquer l'heure, le lieu, les conditions de consommation, le nom de la prise, qui accompagnait le mangeur ainsi que le contenu de son repas. Les détails de 288 prises alimentaires ont ainsi été recueillis. Cet outil s'est avéré précieux pour contourner la difficulté déjà discutée, car c'est dans les journaux que je

²³ Les modèles de journaux alimentaires et canevas d'entrevues se retrouvent en annexe.

pouvais avoir un aperçu plus précis de la consommation alimentaire quotidienne.

Un groupe de discussion a aussi pu être réalisé de manière relativement spontanée avec un groupe d'enfants de 6 à 11 ans. J'ai premièrement recueilli leur lieu de naissance et leurs préférences alimentaires pour ensuite leur poser des questions plus spécifiques sur ce qu'ils avaient mangé la semaine précédente ainsi que sur les plats consommés à Noël.

4.3.2 Saisir les actions et les pratiques : observations et notes de terrain²⁴

Quinze repas ont été observés, chez des répondants, mais aussi dans un restaurant à vocation touristique, une cafétéria universitaire (à Avignon), lors d'un évènement formel sur le terroir, lors d'une première communion, ainsi que lors d'évènements plus informels. Une grille d'observation me permettait de relever les activités et les plats servis durant le repas, leur ordre et leur constitution, les caractéristiques des participants ainsi que des bribes de conversations qui auraient retenu plus particulièrement mon attention.

Mes présences à différents marchés m'ont aussi permis de consigner plusieurs informations telles que le type de produits vendu et leur présentation, l'aspect général, l'atmosphère, les échanges entre les acteurs ainsi que de noter l'aménagement sous forme d'un plan.

Ces observations ont été complétées par des notes de terrain dont les sujets varient entre la préparation d'un plat ou encore une rencontre impromptue.

²⁴ Modèles en annexe

4.4 Profil des répondants²⁵

Le portier ou « *gate keeper* » est un terme emprunté à Kurt Lewin par Poulain (Lewin 1943 ; Poulain 1997b). La présente application du terme se réfère à la personne majoritairement décisionnaire et dont le rôle est de faire passer les objets alimentaires du producteur à la famille, l'entité consommatrice. Cela se faisant de manière naturelle, c'est au *portier* que je m'adressais.

Les personnes sélectionnées se devaient d'être nées à Sault. Or, je m'en suis rendu compte sur le terrain, la population de Sault est très peu saltésienne de naissance. Le fait que je doive de plus m'adresser au *portier* réduisait mes perspectives d'entrevues. Seules deux informatrices correspondaient à mon critère de départ. J'ai donc fait des entrevues avec plusieurs personnes étant venues s'installer dans la région depuis plusieurs années. Sur treize entrevues et quatorze journaux alimentaires, au total, respectivement neuf entrevues et huit journaux ont donc été complétés avec des habitants étant nés dans un rayon de 50 km. Trois entrevues ont aussi été effectuées en couple et une en famille (mère-fille) totalisant seize répondants.

²⁵ Seuls les répondants non professionnels font l'objet de cette description. Les répondants professionnels sont au nombre de quatre. Leur profil sociodémographique n'est pas pertinent à la compréhension des informations qu'ils m'ont apportées.

Tableau I. Informateurs natifs de la région

Sexe	H	F	F (et mari)	F	F	F	F (et mère)	F	F
Âge	78	35	32 (33)	56	60	41	30 (50)	32	41
Lieu de Naissance	Sault	Sault	Sault	Goult	Sault	Buis les Baronnies	Ferrassières	Mazan	Sault
Occupation	Agriculteur retraité	Aide soignante	Agricultrice	Agricultrice et infirmière, retraitée	Cuisinière retraitée	Infirmière	Institutrice	Garderie	Mère à la maison
Nombre d'enfants à la maison	0	2	2	0	0	2	0	2	2
Statut marital	Célibataire	Mariée	Conjoints	Mariée	Mariée	Mariée	Mariée	Mariée	Mariée
Nombre d'adultes à la maison	2	2	2	2	2	2	4	2	2
Budget hebdomadaire alloué à la nourriture (N/D, non divulgué)	70,00 €	N/D	N/D	80,00 €	60,00 €	200,00 €	150,00 €	N/D	150,00 €

Tableau II. Informateurs non-natifs de la région

Sexe	F	F (et mari)	F (et mari)	F	F
Âge	43	70 (80)	60 (60)	43	55
Lieu de Naissance	Auvergne	Dauphiné	Baie St-Paul (Québec)	Normandie	Calabre (Italie)
Occupation	Agricultrice	Diététicienne retraitée	Hôtelière retraitée	Éleveur caprin	Agricultrice
Nombre d'enfants à la maison	2	0	0	2	0
Statut marital	Mariée	Mariée	Mariée	Mariée	Mariée
Nombre d'adultes à la maison	2	2	2	2	3
Budget hebdomadaire alloué à la nourriture (N/D, non divulgué)	170,00 €	70,00 €	90,00 €	N/D	60,00 €

Chapitre V - *Les Saltésiens expriment-ils une provençalité à travers leur alimentation ?*

Je rappelle en premier lieu l'aspect dynamique et enchâssé des différentes dimensions de l'espace social alimentaire. Chacune des six dimensions offre une division analytique reliée aux autres dimensions. Un fait, une action, un discours peuvent être majoritairement représentatifs d'une dimension, mais donner de l'information sur plusieurs autres.

Puisque l'analyse de toutes les dimensions de l'espace social alimentaire de Sault aurait nécessité une présence d'un an au moins, j'ai choisi de n'analyser que trois des dimensions. Ce choix est basé sur le degré de pertinence de ces trois dimensions pour répondre à la question de recherche : *Les Saltésiens expriment-ils une provençalité à travers leur alimentation quotidienne?*

D'abord, en analysant les inclusions et exclusions d'ingrédients, l'espace du mangeable me permettra de comprendre quels sont les ingrédients, plats et valeurs sous-jacents de la cuisine dite « de la région. » Ensuite, l'espace des habitudes de consommation mettra en relief les rituels quotidiens entourant l'acte alimentaire afin de comprendre s'ils présentent une spécificité régionale. Enfin, l'espace de différenciation sociale renseignera sur les spécificités mises de l'avant afin de se distinguer des régions limitrophes.

En se basant lors d'une première partie, sur la littérature ethnologique et culinaire ainsi que sur l'avis des professionnels et du milieu touristique, j'y associerai ensuite l'avis des informateurs et informatrices recueillis à travers les entrevues, les observations et les journaux alimentaires. Le tout donnera un portrait général de ce qui caractérise l'acte alimentaire des habitants de la région : une alimentation française à spécificité régionale et aux idéaux micro-régionaux.

5.1 Spécificité micro-régionale et sociale de l'espace alimentaire de Sault

La situation géopolitique particulière de Sault pose un certain problème de définition. Sault est un village administrativement provençal, mais son écosystème est alpin. L'amalgame tant décrié par Topavlov (Topalov 1986: 33) que font plusieurs auteurs et cuisiniers²⁶ entre les cuisines provençales et alpines, provient du fait que le département des Basses-Alpes (ou Alpes du Sud) est devenu, en 1970, le département des Alpes de Haute-Provence et a été rattaché à la région PACA²⁷.

Le canton de Sault (à l'époque, Comté de Sault) était partie intégrante des Basses-Alpes jusqu'à ce qu'il ait été inclus dans la formation du Vaucluse en 1793. D'après Topavlov, le département des 'Alpes de Haute-Provence' a donc un système culinaire beaucoup plus près de celui de la Savoie ou du Dauphiné que de la Provence.

Selon ce même auteur, la cuisine des Basses-Alpes²⁸ est (encore en 1986) une cuisine de nécessité, non pas une cuisine de « vacance »,

« car trop souvent les luttes et les misères [...] sont oubliées dans le tableau idyllique que font actuellement de la Haute-Provence les organismes de tourisme et les promoteurs immobiliers ne parlant que d'air pur, de soleil, et de silence propice au repas. Pour les paysans d'ici, il n'est question ni d'air pur, mais de vent - propice ou non aux récoltes - ni de soleil, mais de sécheresse, souvent désastreuse » (Topalov 1986: 17).²⁹

C'est ce que confirme Bouverot (1987) qui fait le tour de la question alimentaire d'Apt. Apt est une petite ville d'un peu plus de 11 000 habitants

²⁶ En ce sens, Topavlov cite, entre autres, Jean-Baptiste Reboul auteur de *La Cuisinière Provençale*. (Reboul 2007).

²⁷ Provence-Alpes-Côte d'azur

²⁸ Escallier insiste sur le fait qu'il n'existe pas *une* mais *des* cuisines basses alpines (Escallier 1998 ; Escallier et al. 1991).

²⁹ Selon Guillon, cette situation s'est pourtant retournée pendant la guerre où les citadins entretenaient une rancœur envers les campagnes à cause de leur abondance de nourriture (Guillon 2006).

située à 36 km de Sault « à la limite de l'olivier ». Cette expression est utilisée pour marquer la différence géographique manifeste entre les cultures d'« en haut » et d'« en bas » et dont une des caractéristiques est la culture de nombreux oliviers.

Bouverot affirme que la cuisine aptésienne est « la réponse aux grandes contraintes » (Bouverot 1987: 408). Ses informatrices disent n'utiliser que les aliments produits en autarcie. Bien que l'auteur nuance ces propos, elle confirme que le jardin et la basse-cour sont des espaces culinaires essentiels à la cuisine de cette région. L'importance du don et d'échange de biens alimentaires et le fait qu'ils perdurent dans un système plus commercial sont aussi soulignés. Enfin, elle définit la cuisine aptésienne comme une cuisine fonctionnelle avec trois impératifs : faire vite, nourrir avec peu et faire une cuisine variée.

Le fait que le Pays de Sault soit, au même titre que le Pays d'Apt, essentiellement une région agricole influence aussi certainement son système culinaire.³⁰ Un rythme et un système particulier liés aux saisons et aux obligations de travail sont en effet imposés à tous ceux qui travaillent la terre. À travers l'ensemble du territoire français, plusieurs constances sont d'ailleurs mises de l'avant par Bonnain (1999) quant aux habitudes alimentaires des paysans. Je reviendrai, au cours de la discussion, sur les détails de ces constances. Citons pour le moment le rythme des prises alimentaires (entre trois et cinq prises par jours, dépendants des saisons), leur appellation (déjeuner, dîner, souper), la part importante de produits d'autoproduction, l'omniprésence de la soupe, la prise du café au levé (suivi d'un repas du matin quelques heures après), la dominance en terme quantitatif du repas du midi, les lieux des prises et la particularité des repas festifs (Bonnain 1999). Pour sa part, la cuisine dite « Provençale » est considérée comme étant beaucoup plus « proche de Barcelone que de

³⁰ Je rappelle au lecteur que 5 de mes répondants vivent de la production agricole et 1 d'élevage caprin (3 sont maintenant retraités) alors que 8 autres ont des professions non reliées à l'agriculture.

Lyon !! ou de Fès que de Poitier! » (Amiot et *al.* 2005: 33). Organisée, selon Blanchet (1994), en une trilogie céréales, légumes-fruits et viandes-œufs-poissons, elle s'inscrit dans un mode alimentaire qui est qualifié de « Méditerranéen » et qui a pour particularité l'utilisation majoritaire d'huiles végétales (dont l'huile d'olive, tel qu'on le constatera, sans être la seule utilisée, est la seule promue) et une très grande consommation de légumes. Le reste des critères définissant la cuisine méditerranéenne font l'objet de nombreuses discussions sur lesquelles je me contenterai de rediriger le lecteur, puisque ce n'est pas l'objet central de ma recherche³¹.

En 2008, les réseaux de transport et les outils technologiques agricoles nous portent à penser que le caractère nécessaire, saisonnier et autoproduit de l'alimentation n'est plus une contrainte. On peut donc s'attendre à une consommation d'ingrédients de provenance extérieure et de plats de caractère plus nationaux ou même internationaux, à une cuisine qui transcende les saisons et à une autoproduction moins développée.

L'étude de la littérature culinaire et promotionnelle d'une part et des journaux alimentaires remplis par les informateurs d'autre part, permettront de mesurer les ajustements modernes du système alimentaire saltésien et de vérifier s'il est en effet partie du système culinaire provençal. Je porterai une première attention aux plats et ingrédients emblématiques afin d'en observer les concordances avec l'idéal culinaire provençal. La seconde partie de l'observation portera sur les exclusions alimentaires, ce qui est considéré comme immangeable ou peu apprécié. Enfin, je me pencherai sur les ingrédients quotidiennement utilisés et les plats préparés par mes informateurs. S'ensuivra une courte discussion sur les graisses de cuisines utilisés au quotidien et où nous comprendrons la place partagée de l'huile d'olive.

³¹ Au sujet de la ou des cuisines « méditerranéennes » voir Aubaille-Sallenave (1997), Hubert (1998) et Poulain (2006).

5.1.1 Les ingrédients et plats emblématiques

L'huile d'olive, la tomate et l'ail sont, dans l'entendement commun, les trois ingrédients de la cuisine provençale. Même si ces ingrédients sont largement utilisés dans toutes les cuisines du pourtour de la méditerranée, il semble que ce soit leur utilisation et le mélange de ces ingrédients avec d'autres qui les rendent spécifiquement provençaux.

Parmi le nombre important de livres de recettes et de traités culinaires axés sur la cuisine provençale, la position particulière de Sault permet de resserrer la perspective littéraire à une région spécifique, celle située autour du mont Ventoux.

À travers ce qu'écrivent les professionnels et ce que disent les informateurs, je m'attarderai dans cette section à déceler les ingrédients et plats emblématiques de la région de Sault.

i. Les emblèmes culinaires régionaux tels que décrits par la littérature culinaire

En 2005, sous la direction de Galas et Bondurand (Galas et *al.* 2005) paraît un numéro spécial de la revue *Les carnets du Ventoux* sur les cuisines de la région. La cuisine du Ventoux y est qualifiée de Méditerranéenne (Amiot et *al.* 2005), mais de cuisine de terroir (Beaufils et *al.* 2005) ce qui lui adjoint une spécificité micro-territoriale. C'est une cuisine transmise par les grands-mères (Moreau 2005) constituée de tians³² et de soupes, de vin³³, d'escargots, de nougat. C'est le gros souper des *Trois Messes basses* d'Alphonse Daudet qui fait tant s'impatienter le bedeau et dont l'action se situe dans la chapelle du sommet (Mondon 2005). Outre ces quelques plats emblématiques, les ingrédients et les modes de transformation de cette

³² Le « tian » désignant à l'origine « le plat à gratin peu profond et très large, une terrine vernissée allant au four » (Morin et *al.* 2008: 26), ce serait Mistral qui mettrait en évidence que le mot « tian » désigne aussi ce qui est fait dans le plat.

³³ L'appellation d'origine contrôlée (AOC) des vins Côte du Ventoux a été reconnue en 1973 (Morin et *al.* 2008).

cuisine sont réputés respecter le rythme des saisons et être produits localement.

Une autre référence est particulièrement révélatrice des spécificités micro-régionales. Il s'agit de *Patrimoine gourmand des Pays du Ventoux*, la plus récente parution sur la cuisine de la région (Morin et al. 2008).³⁴ Les recettes publiées dans ce livre ont la particularité d'avoir été enseignées par différentes figures culinaires des villages entourant le mont Ventoux.

Ce livre présente 40 recettes. J'en ai retenu 33 (les sept autres sont des desserts) pour compiler les ingrédients éponymes, ceux qui donnent leur nom aux recettes. Cette première analyse nous permettra de savoir si les plats et ingrédients considérés emblématiques par les informateurs y correspondent.

Les fruits les fraises le coing la gigerine ³⁵	Les légumes les artichauts la courge les courgettes	Les légumes cueillis les herbes sauvages ³⁶ les champignons ³⁷ les asperges sauvages
Les animaux chassés les escargots les grives les bécasses les perdrix le lièvre le sanglier	Les viandes le porc ³⁸ l'agneau le chevreau	Les poissons la truite la morue
Le fromage le fromage de chèvre ³⁹	Céréale le petit épeautre	

³⁴ J'en remercie grandement les auteurs Daniel Morin et Philippe Galas de leur grand intérêt pour ma recherche et pour m'avoir envoyé leur livre jusqu'au Québec dès sa parution.

³⁵ Aussi appelée citre ou méréville, c'est une pastèque blanche.

³⁶ Épinards, orties, oseille, mauve, salade sauvage.

³⁷ Truffes et pinins sont utilisés dans les recettes, mais plusieurs dizaines de champignons sauvages sont cueillis et consommés.

³⁸ Dont la caillette est la charcuterie la plus spécifiquement locale.

³⁹ Dont le catcha : mélange de reste de fromages, d'alcool et d'herbes fermentés, est la transformation la plus folklorisée.

Une étude rapide des recettes nous donne un aperçu des produits qui ne donnent pas leur nom à la recette donc, qui semblent moins emblématiques de la région. Comme on peut s'y attendre, c'est l'huile d'olive qui occupe une très grande partie de l'espace des graisses (25/33). Le beurre est utilisé en de rares occasions comme ingrédient à ajouter avant le service (3/33), l'huile de tournesol n'est utilisée qu'en friture (3/33). Outre les graisses, les assaisonnements se révèlent être nombreux est très majoritairement accessibles dans les boisés. Les assaisonnements les plus utilisés sont l'oignon et l'ail, mais aussi le thym, le laurier et le persil.

Assaisonnements	Nombre d'utilisation / 33
Ail	17
Oignons	16
Thym, laurier, persil (seul ou en bouquet garni)	20
Genièvre	5
Laurier	5
Romarin	4
Sauge	3
Ciboulette	2
Échalotes	4
Clou de girofle	1
Fenouil	1
Sarriette	1
Menthe	1

Les légumes moins emblématiques, mais tout de même importants sont majoritairement les carottes (8/33) et les légumineuses (5/33). Il est surprenant de voir si peu d'utilisation de la tomate (4/33), de l'aubergine (2/33) et du poivron (0/33) qui sont pourtant des légumes associés à la cuisine provençale et méditerranéenne.

Légumes	Nombre d'utilisation / 33
Carottes	8
Haricots / pois chiches / lentilles	5
Tomates	4
Aubergines	2

Enfin, d'autres ingrédients secondaires sont aussi utilisés. L'utilisation des œufs est attribuable aux différentes omelettes (aux truffes, aux asperges). Je m'étonne de nouveau devant le peu d'utilisation des olives et l'absence totale de basilic, autres aliments importants dans le panthéon culinaire provençal. Il semble que ces aliments que je croyais emblématiques partout en Provence le soient plus d'une Provence méridionale et rhodanienne qu'alpine. Situation, me précisent les restaurateurs, qui n'exclut pas pour autant la cuisine du Ventoux de la cuisine provençale. J'y reviendrai ultérieurement.

Autres ingrédients	Nombre d'utilisation / 33
Œufs	7
Olives	2
Amandes	1
Pignons de pin	1
Crème	1
Citron	2
Vinaigre	2
Parmesan	1
Fromage râpé	1

Cette étude rapide du dernier livre de recettes du Ventoux à être paru nous a donné une idée de ce à quoi devrait, en toute logique, ressembler l'alimentation des habitants de la région. Avant d'aller voir ce que mangent quotidiennement les habitants, je compléterai ce tour d'horizon de la cuisine locale en allant voir ce que disent les restaurateurs des environs ainsi que l'Office du tourisme.

ii. Les emblèmes culinaires régionaux tels que décrits par les professionnels

Deux restaurateurs ont bien voulu répondre à mes questions, le premier est originaire du Plateau de Sault (R1) et pratique dans un village près de Sault,

le second est né et pratique son métier de cuisinier de l'autre côté du mont Ventoux, à Malaucène (R2).

La base culinaire provençale fait l'objet d'un consensus de la part des deux professionnels. Elle est formée, selon eux, de la tomate, de l'huile d'olive, de l'ail et de l'oignon.

« R2 : C'est bête de le réduire à ça, mais c'est quand même les éléments qui dans toutes les recettes que vous prenez dans la région même des Alpes de Haute Provence, la côte méditerranéenne aussi je pense que c'est les trois éléments essentiels. La cuisine niçoise a une forte identité, la cuisine marseillaise et le Haut Var aussi. Moi je mets ça sur le compte de la géographie, mais c'est vrai que les éléments qu'on trouve j'ai presque envie de dire...obligatoirement. »

La cuisine du Ventoux est tout aussi consensuellement incluse par les deux professionnels dans une cuisine provençale, mais alors que l'un prône l'unicité des cuisines micro-régionales, l'autre en souligne la différence.

« I : Qu'est-ce qui caractériserait la cuisine d'ici, au niveau des ingrédients centraux?

R1 : Bon, ici, on n'a pas d'olives alors, on ne peut pas faire d'huile, on n'a pas de tomates, parce qu'il ne fait pas assez chaud, donc tout ça, il faut qu'on l'emprunte d'en bas. Mais on ne peut pas non plus dire que ce n'est pas chez nous, Apt, Carpentras, c'est tout près alors on travaille avec tout ça.

I : Seriez-vous d'accord pour dire qu'il y ait deux Provinces culinaires?

R1 : Moi je ne pense pas, parce que pour la cuisine, pour marier les bons produits, il faut les produits d'en haut et les produits d'en bas. La Provence, c'est un ensemble. En Provence, il y a des endroits où on est au niveau de la mer, d'autres où on est à 1500 m donc c'est quand même la Provence et il faut marier tout ça pour faire un plat. »

« I : La cuisine provençale est-elle unique ?

R2 : La cuisine que l'on mange à Arles ce n'est pas la même qu'ici [...] la cuisine provençale, elle a je ne sais pas combien de noyaux même Cavaillon, ce n'est pas la même cuisine à Cavaillon que celle qu'on mange dans les montagnes. Mais, on ne peut pas dire que c'est une autre cuisine. Il y a une base et selon la géographie, il y a des petits produits qui rentrent en plus, des petites productions locales, qui rentrent plus en jeu que 30 km plus loin.

« I : Qu'est ce qui fait que ce n'est plus la cuisine du Ventoux?

R2 : À partir de ... c'est là où on est riche, parce que le plateau de Sault là haut, c'est le miel, l'élevage de porc, l'épeautre, c'est complètement différent que de notre côté, vous avez pu le constater, c'est pour ça qu'elle est riche et diverse sur un petit périmètre. La

cuisine du Ventoux de mon côté je l'arrêtera à la Vallée du Rhône, parce que la Vallée du Rhône est une unité particulière. »⁴⁰

Les plats emblématiques diffèrent d'un restaurateur à l'autre. Le restaurateur de Malaucène parle du chevreau aux amandes ainsi que la soupe d'épeautre « on y échappe pas ici » (R2). Il inclut aussi les champignons sauvages, les tomates, les bécasses, les truites et les écrevisses.⁴¹ Pour lui, la cuisine du Ventoux est une cuisine familiale « qui tient au corps » faite, souligne-t-il avec insistance, par les femmes.

Le portrait culinaire dressé par le restaurateur de Sault correspond à la promotion que fait l'Office du tourisme. Il nomme le petit épeautre et l'agneau comme produits du pays ainsi que les truffes, le miel de lavande et la lavande qu'il utilise dans ses préparations culinaires même s'il en désapprouve le goût :

R1 : « C'est pas fait pour être mangé. Moi je le fais au restaurant parce qu'une fois j'ai fait une émission de télé allemande et ils voulaient que je fasse des trucs à la lavande. »

Cette dernière citation démontre la situation équivoque dans laquelle se trouvent les restaurateurs. D'un côté, ils se doivent produire une cuisine qui respecte un certain standard professionnel. De l'autre, ils doivent frapper l'imaginaire des touristes qui sont leurs principaux clients. En effet, à part la moulerie ou la pizzeria, mes informateurs disent ne pas aimer aller au restaurant.

Gisèle, 70 ans : « I : Est-ce que vous mangez parfois au restaurant ?
G : Quand on est invité, mais encore c'est une corvée. Bien souvent. Parce que nous adorons cuisiner l'un et l'autre et on a tellement de bonnes choses que chaque fois qu'on va au restaurant on est déçu sur quelque chose. On ne partira jamais tous les deux pour aller au restaurant. On y va quand on est obligé. Ce n'est pas par économie, c'est parce qu'on a plus de plaisir à le faire et à le manger. Quand on mange quelque chose, on se régale avec. »

⁴⁰ Carpentras est à 40 km de Sault, Apt à 35 km, Cavaillon à 67 km et Arles à 101 km.

⁴¹ La pêche à la truite et aux écrevisses ne se fait plus dans la région due à l'assèchement de la Durance.

Amélia, 56 ans : « On va au resto pendant les vacances. Quand on est à la maison, c'est rare qu'on aille au restaurant. Ben parce qu'autrement, je suis déçue, on dépense beaucoup d'argent et rapport qualité-prix, ça vaut pas la peine. »

Arielle, 41 ans : « Après tout ce qui est restaurant traditionnel, moi je trouve que c'est pas très bon. Quand tu sais un peu cuisiner que tu te fais ta salade de tomates avec mozzarella et qu'après tu vas au restaurant...moi je trouve que c'est pas sympa. Y'en a quelques-uns où c'est bon. Mais moi je trouve que c'est cher par rapport à la qualité. »

Les restaurateurs travaillent donc pour une clientèle touristique et doivent travailler une cuisine qui frappera l'imaginaire et l'idéal touristique promût dans la région, un idéal qui tel qu'on l'a aperçu tourne autour d'une Provence restée « authentique. » Il est donc avantageux commercialement de promouvoir la cuisine du Ventoux comme une cuisine provençale autant qu'une cuisine de terroir. Le restaurateur de Malaucène se désolé de cette obligation :

R2 : « C'est un argument de vente qui a un impact, la Provence, quand vous parlez de la Provence, l'autre fois je regardais un truc à la télé c'était même au Viet Nam le nom Provence ça évoque, donc automatiquement c'est un mot qui se vend, imaginez.... Le pire et le meilleur après voilà c'est tout. »

Par contre, ceci ne semble pas affecter sa créativité. En font foi les plats qu'il qualifie des « plus représentatifs de sa carte ».

Charlotte de chèvre chaud aux aubergines.
 Caillette de lapin rôti en feuille de brick.
 Foie gras de canard mi-cuit aux figes de Caromb⁴².
 Tatin de tomates au balsamique.
 Tartelette de gambas au balsamique.
 Confit d'agneau à la marjolaine.
 Râble de lapin farci aux escargots.
 Ragout de chevreau aux amandes.
 Rognons d'agneau sauce aigre-douce.
 Pavé de cabillaud au beurre de romarin.
 Crème brûlée à la lavande.
 Feuilleté aux figes et à la crème d'amandes.

⁴² Caromb est une petite ville située sur le flanc méridional du mont Ventoux à 9 km de Malaucène où vit le restaurateur 2

On y voit une réinvention des produits micro-régionaux qu'il associe à des ingrédients plus « exotiques » comme la sauce aigre-douce, le canard ou la feuille de brick. Mais le substrat provençal (viande + légumes/fruits) est toujours présent.

Une première partie de l'analyse nous a donc montré les ingrédients et les plats emblématiques promus par un milieu professionnel qui s'adresse principalement à une clientèle vivant à l'extérieur de la région. Puis-je déduire de cette analyse initiale que la cuisine quotidienne consommée par les habitants vivant autour du Mont-Ventoux similaire? Les informateurs nous en parlent.

iii. Les emblèmes culinaires régionaux tels que décrits par les informateurs

Selon les informateurs, saisonnalité, proximité et socialisation sont les trois valeurs sous-jacentes à la cuisine de la région. C'est ce que nous révèlent les questions posées sur les plats et les ingrédients emblématiques. L'analyse des journaux pour sa part montre une consommation moins « typique. »

À la question portant sur les ingrédients et les plats les plus représentatifs de la cuisine de la région, les réponses divergent.⁴³ À première vue, il ne semble pas qu'un seul plat distinctif soit ancré dans les esprits comme étant particulièrement représentatif.

⁴³ Il faut noter ici une particularité : La question étant posée au fil de la discussion, les réponses semblaient souvent être influencées par les réponses précédentes. Lorsqu'elle était posée en début d'entrevue, certains y revenaient ensuite selon ce qui était discuté plus loin. Ainsi, plusieurs informateurs ont fait le lien entre les questions « qu'est-ce que, pour vous, la cuisine provençale ? » et « nommez-moi trois plats que vous appréciez particulièrement ». Le lien entre enfance, cuisine de grand-mère et cuisine provençale est un lien qui a, en effet, plusieurs fois été opéré entre ces deux questions.

On cite :

- le gigot d'agneau (accompagné d'épeautre)
- la soupe au pistou
- la ratatouille
- la grive au genièvre
- les tomates, aubergines et poivrons à la provençale
- la soupe d'épeautre (mais on exclue la salade d'épeautre)⁴⁴

À plusieurs reprises m'a-t-on signifié que les plats emblématiques dépendaient des saisons. Une anecdote de terrain m'a confirmé que la notion de saisonnalité était ancrée dans les perceptions. À la fin de mon séjour, prévoyant faire un repas de remerciement où j'allais inviter une vingtaine de personnes, mon informatrice principale me proposa de faire un aïoli⁴⁵, un plat typique « pour pouvoir au moins y goûter une fois avant de partir. » C'est le marchand de morue qui souligna avec surprise : « un aïoli en été? » l'aïoli étant considéré, parce qu'il est très consistant, comme un plat d'hiver. La saisonnalité est donc un savoir qui semble partagé, bien que contourné à certaines occasions.

Les ingrédients sont à leur tour débattus. On cite la grive, le sanglier et l'agneau en viande (en se contentant souvent de nommer le « gibier ») la tomate, les aubergines, les poivrons (bien que certains défendent que « ce n'est pas d'ici »), les courgettes, le basilic, l'ail, l'oignon et le fenouil en légumes.

Il est par contre, intéressant de voir qu'à part l'épeautre, les emblèmes semblent se limiter aux légumes, à la viande et à l'huile d'olive qui est le seul gras de cuisine nommé bien que, à ma grande surprise, très exceptionnellement. Il est en effet surprenant qu'un des piliers de la cuisine provençale soit mis de côté. Peut-être est-ce dû au fait qu'au

⁴⁴ On comprendra un peu plus bas que cette exclusion est due à la relative nouveauté du service de l'épeautre en salade.

⁴⁵ L'aïoli, qui donne son nom au repas est une mayonnaise fortement aillée. Le plat est constitué de morue bouillie, et de différents légumes cuits à la vapeur. Le tout est servi dans l'assiette et chacun trempe la morue et les légumes dans l'aïoli.

quotidien, tel que je le développerai un peu plus tard, plusieurs gras de cuisine soient utilisés.

Tel qu'on le voit dans la citation suivante, l'idée de proximité du lieu d'acquisition des ingrédients est aussi très importante.

Hélène, 32 ans, native de Sault : « La soupe au pistou, tout le monde en fait ici, mais (s'adresse à une amie) les haricots, ça pousse ici ? Oui, ben alors pour moi la soupe au pistou, la ratatouille et la soupe d'épeautre, pour moi, c'est ça les plats d'ici. L'agneau aussi, qui représente la région, moi je mettrai avant la soupe au pistou et la grive...on a oublié la grive...! Mais ça c'est dans les familles de chasseurs, mais en général, le gibier on le garde quand ma mère elle reçoit. En général, ça leur fait plaisir aux gens, parce que le gibier, je crois que c'est interdit à la vente. »

De cette idée de proximité découle une conscience d'une cuisine micro-régionale

Laure, 41 ans, native de Sault : « Les plats les plus représentatifs? Les pieds paquets⁴⁶ même si ce n'est pas tout à fait de la région [...] »

André, 80 ans et Gisèle, 70 ans, natifs respectivement de St-Rémy de Provence et du Dauphiné :

« I : Et vos parents, qu'est-ce qu'ils cuisinaient ?

A : ha, mais moi ce n'est pas la même chose je suis de St-Rémy...à 75 km d'ici...St-Rémy, c'est à 20 km d'Avignon.

G : Arles, c'est vraiment la Provence, tu vois...

I : Et ici, ce n'est pas la Provence ?

G : C'est plus le Vaucluse, le Vaucluse il est quand même différent de la Provence.

A : Ici, c'est la Haute-Provence

G : Eh oui, ça fait plus partie de la Haute-Provence, c'est pas du tout les mêmes essences, les mêmes arbres, la même nature. Là-bas c'était la grande culture autrefois, c'était vraiment très, très maraîcher. »

Enfin, outre les plats et ingrédients, un aspect a été soulevé comme étant emblématique de la cuisine provençale, celui de la socialisation :

Aude, 30 ans et sa mère Mireille, 50 ans, natives de la région : « (La cuisine provençale) c'est d'abord utiliser les produits du terroir, comme quand on fait la ratatouille et puis après c'est les traditions que nous ont inculqué nos parents, nos grands-parents. La Provence, c'est la soupe au pistou, c'est l'aïoli, le cochon que l'on tue dans les fermes (qui

⁴⁶ Petits paquets formés d'une farce et enrobés dans des tripes de moutons ou d'agneau et cuits avec les pieds de la bête.

demande beaucoup de main d'œuvre.) C'est pour ça que la cuisine provençale ça va aussi avec la famille. »

Cet aspect social, plus particulièrement familial, reste en effet prédominant lors de l'observation des repas. Car, à part deux informateurs qui habitent seuls, les repas à la maison sont pris en famille, dans un cadre spatial et temporel que j'analyserai un peu plus avant.

Enfin, on peut percevoir une certaine fierté quant à la cuisine de la région. Cette fierté est souvent exprimée indirectement. Le fait qu'une infime minorité d'informateurs aient parlé des ingrédients ou des plats en termes diététiques et médicaux implique que ces préoccupations n'existent à peu près pas lorsque l'on parle de la cuisine de la région.

Flore, 40 ans, native de la Réunion : « À la base, la cuisine provençale, c'est des légumes avec de l'huile d'olive. Entre l'huile d'olive, les légumes de saison et les bonnes viandes qu'on trouve dans la région, ça fait une cuisine très agréable. »

Tel qu'on la prône dans les discours, la cuisine de la région est donc une cuisine de proximité, de saison et de socialisation. Même si peu de consensus existe sur un plat particulièrement représentatif, les ingrédients qui les constituent et que l'on nomme sont englobés dans trois catégories, celle des viandes (plus spécifiquement du gibier, mais aussi du porc), celle des légumes ainsi qu'une seule céréale : l'épeautre. Ne sont pas nommés ni les épices et condiments (à part l'ail et l'oignon), ni le fromage, ni le pain qui sont tout de même des ingrédients consommés au quotidien tel que je le démontrerai sous peu.

5.2 L'espace du mangeable

5.2.1 Exclusion : ce qui n'est pas mangeable

Avant de savoir quels sont les aliments inclus dans l'espace du mangeable, j'examinerai les aliments qui en sont exclus.

À ma très grande surprise, les objets d'exclusion ne sont pas des ingrédients, des plats, des mélanges ou des textures. En effet, bien qu'une famille se dise « pas tentée », les cuisines considérées « exotiques » ne sont pas mises à l'index. Plutôt, on considéra peu les produits non saisonniers, provenant de loin, le manque de variété ainsi qu'une répugnance envers les plats pré-préparés.

L'exclusion la plus souvent nommée concerne les aliments qui ne sont « pas de saison. » À part les considérations écologiques mentionnées par une informatrice particulièrement sensibilisée, la raison invoquée pour une préférence saisonnière est gustative. Par contre, de l'aveu des informateurs, cette consommation saisonnière n'est pas systématique.

Anne, 43 ans, agricultrice : « En été je vais acheter des légumes de saison. Tu vois par exemple en hiver, on va ne pas acheter des tomates. Parce que de toute façon, on sait très bien qu'en hiver, les tomates, elles vont venir d'où? Des pays chauds, ça sert à rien, c'est débile, ça va polluer. Il va y avoir du transport pour rien et plus en plus elles sont pas bonnes! »

Pauline, 56 ans, agricultrice : « Maintenant, on mange de tout, malgré ce qu'on dise... moi je dis il faut pas manger des fruits et légumes hors saison, mais j'avoue qu'il m'arrive quelques fois dans l'année de voir des fruits et légumes hors saison et de dire "ha ben tiens" tu t'en payes une fois [...] comme les tomates que tu achètes au mois de février... en coupant les tomates tu as du regret de les avoir achetées! Parce qu'elles sont dures. Elles sont faites pour être voyageées et pour être vendues, mais elles ne sont pas faites pour être mangées. »

Le prochain extrait est issu d'une conversation entre Pauline originaire de la région et Nathalie, sa fille qui a été vivre dans le Sud-ouest. Il montre trois réalités : premièrement que le discours saisonnier est entretenu chez toutes les générations. Il semble, deuxièmement, que ce soit aussi un discours entretenu ailleurs en France, peut-être particulièrement chez les agriculteurs. Enfin, les fruits et légumes achetés hors-saison selon ces informatrices sont plutôt ceux d'origine « exotique ».

Pauline 56 ans et Nathalie, 37 ans, mère et fille :

I : Dans le Sud-ouest, vous mangez pas mal de saisons?

N : Que de la saison, parce que moi j'achète rien à part les oranges

P : Moi non plus je n'achète pas de légumes hors-saison.

N : Moi de toute façon, je n'achète presque rien. Mais je ne vais pas à Inter... moi j'ai mon boucher, et pour les légumes, pour ce qu'il me manque, je vais au marché.

I : Qu'est-ce que tu achètes quand tu achètes des légumes?

N : Du céleri rave, de l'avocat, des pamplemousses, du citron.

P : Moi l'hiver, j'achète des oranges, des bananes, des citrons, des pamplemousses, des avocats. »

Les autres aliments ou plats peu considérés divergent ensuite d'une personne à l'autre. Une répondante me dira par exemple que lors d'un voyage en Angleterre ses hôtes avaient voulu lui faire plaisir en lui servant du café au lait le matin, car étant Française, il était pris pour acquis que c'était une de ces habitudes. Il est vrai que seuls deux journaux alimentaires font mention de café au lait le matin. Tous les autres ne mélangent jamais les deux boissons.

Cette même informatrice m'a fait mention du peu de variété alimentaire lors d'un passage en Hollande où elle dit avoir mangé du poulet plusieurs jours d'affilée. Ce désir de variation est aussi traduit dans les journaux où l'on voit une très grande variété de consommation des catégories fruits-légumes et viandes-œuf-poissons.

Deux informateurs ont manifesté leur appréhension face aux plats pré-préparés. Cette appréhension semble assez partagée car les informateurs me disent apporter au moins un minimum leur touche personnelle, lorsqu'ils mangent des plats en conserves (lentilles, petits pois, etc.) De plus même les informatrices qui mangent au travail ne mangent jamais de sandwich.

Une autre anecdote de terrain me montre à quel point les gaffes de l'ethnologue sont révélatrices. Lors de ce repas de remerciement, le filtre du café que j'avais servi avait été parfumé malencontreusement d'essence de lavande. J'ai dû refaire du café, car, l'odeur de la lavande dans le café a, à coup de grands éclats de rire, répugné tous les invités, pour la majorité, des lavandiculteurs.

Il est à noter qu'à part deux familles ne buvant pas de lait de vache pour des questions médicales, aucun des informateurs n'a invoqué d'argument ni

diététique, ni nutritionnel, sauf pour un élément : les gras de cuisine dont le choix ainsi que l'utilisation des gras sont des sujets très discutés où règnent peu de consensus.

À part une famille utilisant un argument régionaliste qui explique aimer plutôt la cuisine « de chez eux », l'argument principal d'exclusion est le dégoût. D'autres arguments tels que la saisonnalité, la provenance, le manque de variété et la préparation industrielle des plats sont aussi mis de l'avant lorsqu'il s'agit d'exclure un aliment. Voyons maintenant ce que les informateurs et informatrices considèrent comme étant de l'ordre du mangeable.

5.2.2 Désignation : ce qui est mangeable

Le terme « prise alimentaire » sera ici préféré au terme « repas » puisque les noms de ces derniers varient selon les informateurs comme on peut l'apercevoir dans le tableau suivant. Cette nomination qui est d'ailleurs généralement pareille que celle utilisée au Québec (déjeuner, dîner, souper).

Les aliments consommés au quotidien sont, sans surprise, moins stéréotypés que ce que préparent les restaurateurs. Toutefois, les valeurs de consommation saisonnière et de proximité prônées dans les discours semblent être respectées. Il est important par contre de prendre en considération la saison de ma présence, saison de très grande variété maraichère.

288 prises alimentaires ont été relevées à travers les journaux alimentaires distribués aux treize répondants. Certaines de ces prises étaient lors d'invitation ou d'événements spéciaux. M'intéressant particulièrement aux repas quotidiens, c'est-à-dire pris dans un contexte routinier, j'ai mis de côté ces prises irrégulières. Aussi, outre pour certaines particularités que je discuterai plus tard, je n'ai pas pris en compte, dans mon analyse, le repas du matin. Parmi les prises retenues, 134 étaient consommées par des

informateurs natifs. Elles me serviront d'objet d'analyse lorsqu'une comparaison ne sera pas nécessaire. Enfin, l'assiduité de mes informateurs étant parfois irrégulière et certaines parties n'ayant pas été complétées, les nombres n utilisés pour les différentes analyses peuvent varier.

Tableau III - Noms des repas

Matin	Café Casse-croûte, petit déjeuner
Entre matin et midi	Collation Apéritif
Midi	Dîner, repas du midi, déjeuner, déjeuner du midi, repas
Entre midi et soir	Le quatre heures, goûter, collation Apéritif, apéro
Soir	Souper, dîner, repas du soir, repas Collation

i. Constitution générale des prises alimentaires

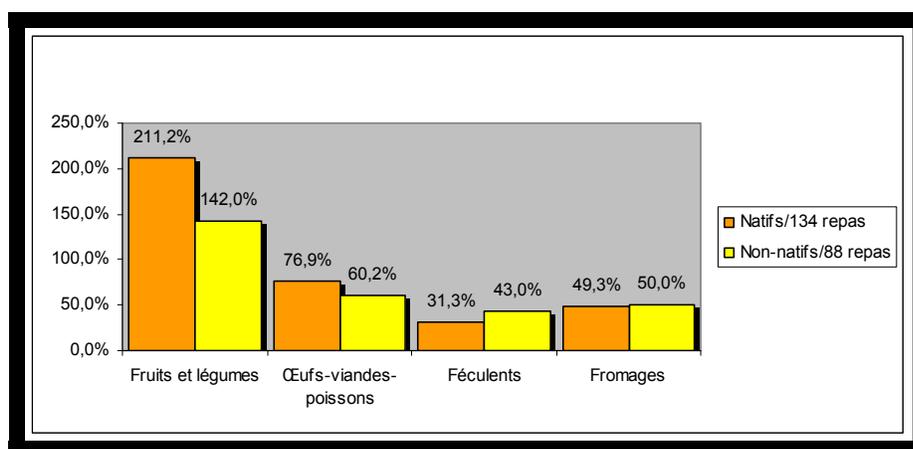
Blanchet (1994), caractérise la cuisine provençale par l'utilisation de trois catégories d'aliments : les légumes, les produits céréaliers ainsi que l'ensemble œufs-viande-poisson. Il est étonnant que les produits laitiers n'aient aucune place dans ces caractéristiques. Il est vrai que, outre le fromage de chèvre, peu de fromages sont produits en Provence. Cependant, le fromage prend toute son importance, étant consommé très régulièrement, plus d'ailleurs, à la lumière de mes données, que les féculents et céréales.

Je note quelques absences dans la description des repas provenant des journaux alimentaires. Premièrement, le pain en est totalement absent, ce qui ne veut pas nécessairement dire qu'il n'est pas consommé. Cela peut aussi être dû au fait qu'il est considéré comme un aliment de base, au même titre que les épices, dont on ne m'a que très peu révélé l'utilisation.

Treize répondants ont rempli le journal alimentaire. Malgré le fait que cet échantillon soit restreint, on peut tout de même apercevoir certaines tendances.

Le tableau suivant, où l'on voit la consommation des natifs et des non-natifs, montre la constitution des prises alimentaires telles que catégorisées par Blanchet et auxquelles j'y ai ajouté une catégorie « fromages ». Seule la catégorie des céréales a été modifiée en tant que « céréales-féculents » où, à l'instar de Poulain (2008) j'y ai inclus les pommes de terre, pois chiches et autres féculents, puisque ceux-ci prennent très souvent les céréales dans le repas.

Tableau IV - Constitution générale des prises alimentaires



À la question *quels sont les aliments essentiels?* Poulain (2008) note que la population du Sud-est français répond dans l'ordre suivant : 1- les fruits et légumes, 2- les viandes, 3- les produits laitiers, 4- les féculents (Poulain 2008). Ce premier tableau y correspond. La consommation de fruits et légumes est d'ailleurs très importante, avec plus de deux fruits et/ou légumes par repas.

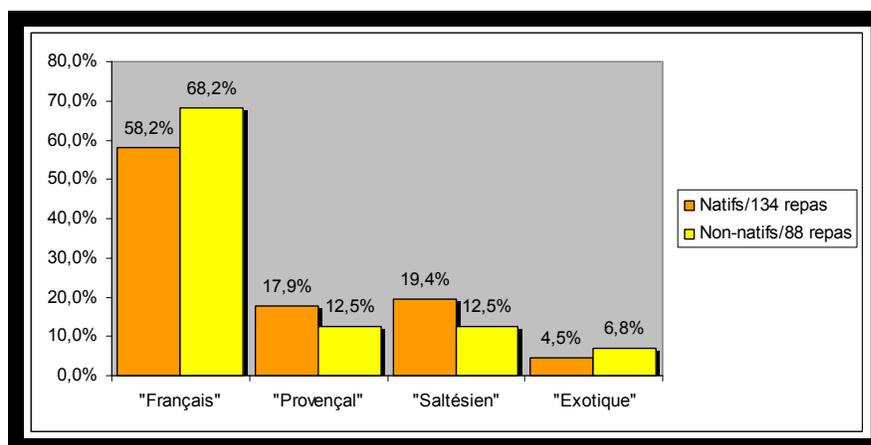
La différence entre natifs et non-natifs la plus marquante est celle des fruits et légumes, bien que tous en mangent plusieurs fois par repas. Les natifs semblent manger aussi un peu plus de viande, pourcentage élevé par les familles qui mangent des charcuteries en entrée. L'augmentation de consommation des céréales par les non-natifs est plus spécifiquement due à la famille de l'informatrice d'origine italienne qui, avec cinq repas de pâtes

en plus des autres féculents, fait augmenter la moyenne. Sans cette consommatrice, elle serait de 30,7% donc sensiblement égale que celle des natifs. La consommation de fromage est pour sa part représentative d'une consommation française. En excluant les repas du matin, on en mange un repas sur deux.

Outre la présence moins importante de fruits et légumes, j'observe donc dans ce tableau une hiérarchie des aliments équivalente ainsi que, somme toute, assez peu de variation de consommation entre natifs et des non-natifs.

Le prochain tableau dépeint par contre une certaine variation des types de plats préparés par les natifs et non-natifs. Ces plats sont divisés en quatre catégories. Alors que je me base, pour les deux premières catégories, sur ce que m'ont révélé les livres et les informateurs. Les deux autres catégories sont issues du sens commun plutôt que d'observations plus systématiques.

Tableau V - Types de plats consommés



Il y a d'abord les plats qui utilisent des ingrédients emblématiques de la région saltésienne, tels que vus plus haut; ceux qui sont considérés comme des emblèmes provençaux (dont certains sont « saltésiens » et d'autres non, comme les *gambas à la marseillaise*); ceux que l'on peut considérer comme exotiques, c'est-à-dire, à l'origine d'un autre pays (*riz cantonais*, *moussaka*,

couscous, paëlla,⁴⁷ etc.) et enfin, ceux qui sont plutôt catégorisés « français ».

Ce tableau est plus révélateur que le précédent en termes de différence entre les natifs et les non-natifs. Bien que la grande majorité des plats soient de type « français », j'observe en effet ici une consommation de plats régionaux et micro-régionaux plus élevée chez les natifs que chez les non-natifs.

Une donnée ne figurant pas dans ce tableau est digne d'être soulignée, car c'est peut-être celle qui fait changer les résultats. Tous les informateurs sauf quatre (non-natifs) ont de la ratatouille à leur menu hebdomadaire. Je le rappelle, la ratatouille est considérée, lors des entrevues, comme un des plats typiques d'été. La soupe au pistou apparaît un peu moins systématiquement, mais tout de même très souvent dans les menus. Cette soupe, faites de légumes de saison et arrosée d'une sauce au basilic est aussi considérée « de la région. » Certains plats considérés comme emblématiques sont donc bien consommés au quotidien, mais d'autres beaucoup moins, tels que les légumes « à la provençale » qui ne sont consommés que par une répondante.

Les journaux alimentaires confirment aussi que les ingrédients consommés sont saisonniers. Outre les fruits « exotiques » (oranges, bananes, avocats) et une très faible consommation de pommes, tous les légumes et fruits consommés sont estivaux. Une très grande présence de salades (vertes, tomates, composées, haricots), plusieurs grillades et une faible présence de plats mijotés confirment que l'on continue à manger les ingrédients et à préparer les plats suivant les styles culinaires de saison. La possibilité d'un biais est tout de même présente puisque la recherche a été menée pendant

⁴⁷ Le couscous et la paëlla sont des plats fréquents lors de repas joignant un nombre important de convives. Knibielher l'attribue à la venue massive de main-d'œuvre étrangère à la fin du XXe siècle (Knibielher 1981). Une famille d'informateurs, cultivateurs m'affirment pourtant le contraire pour une raison, c'était les hommes qui se déplaçaient et ceux-ci ne cuisinaient que peu.

une saison de grande abondance et de diversité végétale⁴⁸. Il serait intéressant de faire le même exercice en hiver pour voir si les écarts entre le discours et les actions sont plus fréquents, car, certains informateurs me disent acheter certains légumes d'été en hiver (et être déçus, mais c'est une autre histoire.)

En résumé, la constitution générale des prises alimentaires montre une variation peu prononcée, mais tout de même notable entre les aliments consommés par les natifs et les non-natifs, ainsi qu'une préparation de plats un peu plus régionale et même micro-régionale chez les natifs. Les prochaines sections dépeignent les ingrédients consommés ainsi que leur niveau de variété plus en détail.

ii. Les végétaux

On trouvera en annexe la liste des ingrédients que j'ai pu voir et goûter et dont j'ai parlé durant la recherche. La liste des fruits et légumes est variée, treize fruits et 31 légumes y sont notés. À part, encore une fois, les fruits « exotiques », cette liste correspond aux fruits de saison produits localement depuis la fin du XXe siècle (Topalov 1986). Elle est ainsi concordante avec le discours des informateurs et à l'image de consommation maraîchère que l'on se fait de la Provence.

Les moyens d'acquisition des fruits et légumes sont multiples. On les jardine (quatre informateurs, tous à la retraite), on les achète (au super marché, à la superette, mais surtout au marché et parfois directement au producteur), on les cueille (cerises, figues, fraises) ou on les échange.

Les fruits et légumes se conservent de plusieurs manières. La mise en bocaux (stérilisés) et la conservation au sucre (confiture) sont encore assez répandues, surtout chez les personnes n'ayant plus d'enfants à la maison.

⁴⁸ Cette consommation saisonnière est aussi celle des produits sauvages dont je fais moins mention ici puisque les grandes saisons de cueillette sont les mois d'avril pour les plantes et de septembre-octobre pour les champignons et que j'y ai sommes toute assez peu assisté. Mais cette activité est importante chez les informateurs de toutes générations.

Apparue après la Seconde Guerre mondiale, la stérilisation (méthode Appert) consiste à tremper des bocaux contenant des ingrédients (fruits, légumes, viandes) pour les faire bouillir entre 30 minutes et plusieurs heures afin de détruire les micro-organismes qui peuvent détériorer le produit. Cette technique contribue à garder le goût prononcé des aliments dont certains sont cuits dans le processus.

Les légumes sont aussi conservés par congélation. L'apparition du congélateur dans les régions françaises date des années 60. Les informateurs m'affirment que la congélation n'altère pas le goût des aliments. Une informatrice m'affirme même que la viande de gibier y gagne en qualité étant attendrie par ce procédé.



Figure 10. Conservation par congélation. Les légumes sont préparés avant d'être congelés on aperçoit ici des tomates évidées et un concassé de légumes (poivrons, courgettes, aubergines.) Crédit photo : Anaïs Détolle, Sault, mai 2008.



Figure 11. Conservation par stérilisation. Les bocaux sont stérilisés dans l'eau bouillante et entourés d'une nappe pour qu'ils ne s'entrechoquent pas. Ils sont ensuite entreposés soit à la cave, soit dans une pièce froide et peu éclairée appelée « réserve ». Crédit photo : Anaïs Détolle, Sault, mai 2008.

Les discours dominants entretenus sur les fruits et légumes sont ceux de la consommation de saison et de l'importance du goût. Ces critères semblent être synonymes de qualité. Certains me parlent aussi d'agriculture biologique. Pour ce qui est de l'esthétique et du prix, on en parle pour dire que ces choix ne se font pas aux dépens du goût.

Gisèle, 70 ans et André, 80 ans :

« I : Vous n'achetez pas de pêches en hiver ?

G : ha non, c'est pas bon...

A : c'est pas mûr, c'est pas bon. Tu sais on était partis en Espagne, en janvier-février. Tu allais sur le marché, il y avait de tout, des fraises, des pommes.... Qu'on n'a jamais trouvé un bon légume. Y'a pas de goût... tu fais cuire un poireau, tu fais une soupe, tu rentres à la maison, tu le sais, ça sent le poireau. En Espagne, tu le savais parce que tu le voyais... mais sinon, ça a pas de goût. »

Pauline, 56 ans et Marcel, 60 ans :

« M : Maintenant, il faut que tout soit beau sinon les gens ils le veulent pas, ils achètent pas avec le ventre, mais avec les yeux.

P : Et voilà la perte, on perd la saveur les fruits de saison, qui sentent bon, avant de les ouvrir, on les sent, ils sentent bon... on les ouvre, ben quand même on voit que c'est mangeable et que c'est bon... »

Le discours sur le souci gustatif se reflète bien dans les activités de conservation. Cette importance du goût pousse les informateurs à utiliser les moyens de conservation garantis d'une accessibilité d'aliments hors

saison. On s'assure ainsi de maintenir le maximum de goûts puisque les fruits et légumes sont conservés alors après être cueillis et achetés au summum de leur qualité gustative.

Ces activités, coûteuses en temps sont souvent effectuées par les anciens, les jeunes parents ayant peu de temps à y consacrer. Le rôle de donateur des grands-parents et parents retraités est donc ici important. Ce n'est pas par soucis économiques que l'on conserve (bien que la réserve surchargée de certaines personnes semble être un vestige du réflexe accumulateur pendant les privations des deux guerres), mais bien par soucis gastronomiques. Ainsi, la consommation n'est donc pas entièrement saisonnière, ce sont plutôt les achats qui le sont.

Je note enfin avec surprise que les discours médicaux et diététiques, auxquels les mangeurs québécois se réfèrent souvent sont, pour leur part, totalement absents lorsqu'on parle de fruits et légumes.

Bien que les informateurs soient de plus en plus conscients du fait que la consommation élevée et variée de légumes soit un marqueur d'identité provençale, très peu en font mention. L'aspect de la variété est d'ailleurs totalement occulté dans les discours. La consommation est pourtant très variée, la liste de fruits et légumes en annexe en fait foi.

Une informatrice affirme qu' « avant on vivait les traditions, on n'en parlait pas, maintenant, on en parle mais on ne les fait plus » (Pauline, 56 ans). Pourtant, la « traditionnelle » consommation végétale notée par les auteurs (Blanchet et *al.* 1994 ; Bouverot 1987 ; Plouvier 2004) reste bien présente.

De manière plus personnelle maintenant, il est certain que le nombre d'heures de soleil aidant, les fruits et légumes de jardin que j'ai consommés avaient un goût en effet très prononcé. Un goût qu'en tant que consommatrice québécoise de milieu urbain, je recherche en vain. Il n'est donc pas étonnant que le discours sur le goût soit très actif. Les informateurs vivant dans un milieu rural sont à même de faire la différence

entre des légumes bons au goût et d'autres qui le sont moins ou pas du tout. Il en est de même pour les viandes, dont les goûts sont très distinctifs.

*iii. Les viandes*⁴⁹

Historiquement, les gens du Vaucluse sont reconnus comme étant des experts dans le traitement de la viande de porc (Knibielher 1981: 166). L'élevage du cochon dans les fermes était d'ailleurs courant jusqu'à l'arrivée des réglementations sanitaires des années 80. Les mois de décembre à février étaient ceux de l'abattage.⁵⁰ Une fois réunies, les familles procédaient à un rituel particulier afin d'abattre l'animal avec qui elles avaient somme toute une relation d'animal domestique et qui consistait à l'accuser de tous les maux de la maison avant de le tuer (Le Bourg Oulé 1981).

Les charcuteries et les viandes provenant du cochon se gardaient d'une année sur l'autre. Les systèmes de conservation utilisés étaient la salaison, la conservation dans le gras, le séchage, et, plus tard, la stérilisation en bocaux et en cannage.

Raoul, 78 ans :

« I : À part les caillettes, qu'est-ce que vous faisiez comme charcuterie?

R : Le pâté de tête, le pâté de foie, les boudins, saucissons, andouillette, saucisses de couenne, petit salé, les oreilles et les pattes, c'est ça qui fait la gelée pour le fromage de tête. Seulement maintenant, celui que tu achètes, y'a plus ça, c'est artificiel. »

Bien que, tel qu'on l'aperçoit dans le discours de Raoul, une certaine nostalgie existe, aujourd'hui, parmi mes informateurs, une seule famille continue à élever son cochon. Quelques familles continuent aussi à se fournir, mais achètent le cochon à un éleveur local qu'elles transformeront elles-mêmes.

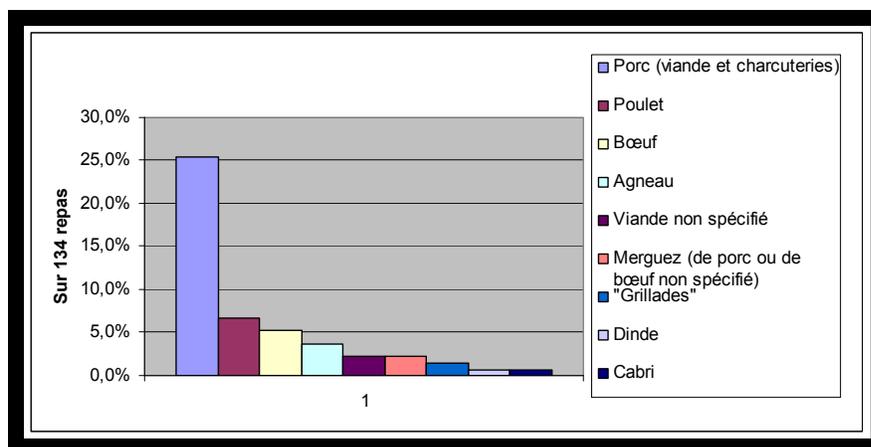
⁴⁹ Il ne sera pas question du poisson par manque d'information, par contre, Topavlov explique que la consommation de poisson était régie pour des raisons religieuses. Certains de mes informateurs font toujours le « repas maigre » la veille de Noël et y consomme de la morue (Topalov 1986).

⁵⁰ Arlette, 82 ans, nous raconte en annexe comment se déroulait la journée qu'elle appelle la « Saint-Cochon » Le Bourg Oulé confirme cette appellation qui, dans en occitan du Sud-ouest l'on nommait la « Sant Pourquoi » (Saint Porc) mais n'en précise pas la raison (Le Bourg Oulé 1981).

Le Vaucluse est aussi connu pour son abondance de gibier. Il s'agissait d'ailleurs d'une ressource importante, car jusqu'à très récemment, on amenait le produit de sa chasse au marché pour les vendre et repartir avec ses provisions hebdomadaires. Sault a longtemps été reconnu pour son marché de grives. Aujourd'hui, la chasse aux grives est interdite, mais plusieurs continuent à en chasser pour la famille ou les invités.

Le tableau suivant montre les types de viande consommés par les natifs. Aucun de mes informateurs n'est végétarien. La viande est consommée au moins une fois par jour dans la plupart des familles. Deux informateurs en mangent à tous les repas. Une famille en mange très peu. Retenons le fait que parmi une grande variété de viande, le porc soit prédominant et que l'agneau et le cabri, pourtant désignées comme les viandes représentatives de la région soient très peu consommées. Le gibier en est, quant à lui, totalement absent. L'argument saisonnier dans ce cas-ci ne peut être avancé puisque la viande est très souvent congelée par mes informateurs. Mais ces viandes semblent être des viandes d'exceptions. Elles sont en effet présentes dans les repas où l'on reçoit des invités.

Tableau VI - Types de viandes consommées



La consommation de viande était, jusqu'au milieu du XXI^e siècle, aussi rythmée par les saisons. Bien que le discours des informateurs aille

beaucoup moins en ce sens, la consommation de viande continue à être un peu saisonnière, surtout en ce qui a trait aux chevreaux et à l'agneau (qui se consomment à pâques) et aux produits de la chasse.

Flore, originaire de la Réunion :

« I : Tu te mets dans la peau de quelqu'un à la Réunion qui n'a pas connu la Provence, comment tu lui expliques la cuisine provençale?

V : Je pense qu'à la base, c'est les légumes avec l'huile d'olive.

La cuisine provençale c'est une cuisine qui suit vraiment les saisons. [...] et la viande, au printemps, y'a le chevreau, y'a l'agneau, le porc, typiquement de la région t'as l'agneau [...] le gigot d'agneau avant la soupe au pistou. Pour moi l'agneau, c'est plus d'ici que le porc, le porc je l'achète en grande surface. »

Même si Flore n'a pas rempli de journal alimentaire, cette citation démontre une dissonance entre le discours et la consommation réelle des informateurs, car le porc, bien que considéré peu représentatif, est le plus consommé et l'agneau et le chevreau très peu.

Par contre, l'éleveur caprin me confirme que plusieurs chevreaux sont réservés pour leur consommation vers Pâques, soit quelques semaines après leur naissance. Bien que cette consommation soit peu visible dans les journaux, ceci confirme donc la consommation à certaines occasions spécifiques des viandes de chevreau et d'agneau.

Plusieurs nouveaux éleveurs d'agneau se sont d'ailleurs installés dans la région et certaines familles se mettent ensemble pour acheter un agneau qui leur arrive directement chez eux découpé. L'agneau du Ventoux est en processus d'obtention d'un IGP. Considéré comme viande « de la région », il est toutefois très peu consommé (3,7%). L'explication est peut-être dans la citation suivante :

Marcel, 60 ans : « Avant, on vendait les agneaux. On mangeait les chevreaux, les poules, les lapins. L'agneau c'était pour les riches. »

L'agneau est ainsi encore considéré comme un plat d'exception :

Amelia, 55 ans : « Quand j'ai des invités. Je m'organise pour préparer un plat autrement que le steak haché. Je prépare une volaille, une épaule d'agneau, une viande en sauce. »

La viande est conservée « en boîte » (boîtes de métal) lorsqu'elle est transformée en pâté ainsi qu'en bocaux et au congélateur. Celui-ci permet de garder les proies de chasse toute l'année. Cela a d'ailleurs été le cas dans trois repas auxquels j'ai été invitée où l'on m'a servi du sanglier. Les observations et les interviews le confirment, le gibier est servi quand on a des invités. Il est aussi souvent accompagné d'épeautre. Ces deux aliments emblématiques utilisés pour recevoir marquent, dans un esprit de politesse, le désir de présenter « sa » culture culinaire aux invités. Si on utilise la viande pour affirmer son identité, ce n'est pas l'identité provençale que l'on affirmera, mais son identité saltésienne, campagnarde et montagnarde, son identité de voisins du Ventoux.

La consommation quotidienne de viande ne concorde donc pas avec les aliments et plats que l'on considère emblématiques. Car, alors qu'on présente la région avec l'agneau, on socialise avec le gibier, mais on mange du porc au quotidien.

iv. Les produits laitiers

Ni les informateurs, ni les professionnels, ni la littérature ne nomment le fromage comme étant représentatif de la région. Pourtant, sa consommation est significative. Celle du lait l'est beaucoup moins. C'est qu'il est l'un des seuls ingrédients à être évoqué en termes médicaux, l'autre étant les graisses de cuisines.

Si l'on met de côté le repas du matin, le fromage fait partie d'un repas sur deux. Les zones montagneuses et peu pluvieuses du plateau de Sault ne sont pas propices à l'élevage ovin. On y élève plutôt des brebis et des chèvres. Le seul fromage ayant un label en Provence est donc le fromage de chèvre de Banon (à 28 km de Sault). Ce fromage est une spécialité de la région des Alpes de Hautes Provence. Après avoir été trempé dans l'eau de vie, il est enveloppé dans des feuilles de châtaignier et en prend ainsi le goût.

Au coût de 6€ le fromage⁵¹ d'environ 100g, la Banon est réservé à une consommation exceptionnelle. Le fromage de chèvre du pays de Sault consommé au quotidien, n'est pas enveloppé dans les feuilles de châtaigniers. Il provient plutôt de producteurs locaux. Le fromage de chèvre est en effet consommé sur une base régulière alors que les autres fromages (on m'a nommé le Comté, le Camembert, le Bleu et l'Emmental) le sont beaucoup moins. La consommation micro-locale se manifeste assez fortement dans ce cas-ci puisque les informateurs et les producteurs, l'un d'eux surtout, chez qui beaucoup de mes informateurs se fournissent partagent plusieurs liens sociaux. Le lien avec le producteur est donc personnel et plusieurs s'y fournissent non seulement parce que son fromage est très apprécié, mais aussi parce qu'ils se connaissent.

Seule une famille dit faire traditionnellement le « Banon ».

Aude, 30 ans et sa mère Mireille, 50 ans :

« M : Et à l'automne on prépare le Banon. J'achète les fromages à la fromagerie, et après je prends les feuilles de châtaignier, on les désinfecte avec du vinaigre blanc. Et quand ces feuilles sont bien désinfectées, je trempe mon fromage dans d'eau de vie, dans de l'alcool et j'y mets un peu de la sarriette ou rien du tout, et après je plie⁵² le fromage.

A: comme le faisait sa mère, sa grand-mère... »

Le lait est le seul produit pour lequel un discours sanitaire est entretenu. Le lait consommé est en majorité du lait de vache. Il est largement consommé le matin, et surtout par les enfants. Onze informateurs sur treize ne boivent jamais de lait dans leur café.⁵³ Le lait de vache est d'ailleurs souvent critiqué. Plusieurs informateurs me disent essayer de

⁵¹ En 2008-2009, cela équivaut environ à 10\$ canadiens

⁵² « Plier » est une expression provençale signifiant « emballer. »

⁵³ Il est intéressant de noter que les deux informateurs consommant du café au lait ont montré, jusqu'à maintenant un esprit de continuité dans les ingrédients et plats consommés. L'un, 78 ans, n'a eu que peu d'influence extérieure puisque jamais marié, l'autre, 30 ans est nommée dans la région pour être très active dans la conservation des traditions. Les deux parlent provençal, l'un parce que c'est sa langue maternelle, l'autre parce qu'elle l'enseigne. La situation spécifique de ces deux informateurs me fait poser la question suivante : boivent-ils du lait avec leur café parce qu'ils l'ont toujours fait ? Est-ce le lait dans le café ou le café bu sans lait qui est d'apparition récente ?

réduire leur consommation de lait pour des raisons de santé. D'autres me disent qu'il n'a plus le goût qu'il avait, qu'il n'est plus assez gras.

Anne, 43 ans : « Je pense que maintenant, on en consomme trop et ce n'est pas bon pour la santé alors on l'a remplacé par du lait de riz. »

Raoul, 78 ans : « Je bois du lait, je trouve que c'est pas du lait [...] c'est plus du naturel [...] le lait qu'on nous vend, on y a enlevé le beurre, on lui enlevé ... y'a plus que la couleur du lait ...»

Substitut pourtant nutritionnellement riche, le lait de chèvre est peu apprécié.

Aude, 30 ans : « Le lait de chèvre, on en a tellement bu que maintenant on est saturés. Ça a un goût particulier le fromage de chèvre. »

Un nouveau marchand de lait de chèvre est venu s'installer sur le marché à partir du mois de et en vante les vertus gustatives, nutritives et vitalisantes dans le dépliant qu'il distribue. Est-on prêt pour autant à revenir à une consommation de lait de chèvre? Aucun de mes informateurs n'en consomme, ni même l'éleveur caprin qui le garde pour sa production de fromage.

On le voit la consommation de fromage est ce qu'on peut qualifier de « typiquement française ». La similitude entre la consommation des natifs et des non-natifs en fait foi. Par contre, c'est le fromage de chèvre, plus spécifiquement le fromage du producteur local avec lequel on entretient des liens sociaux que l'on aime le plus et qui est donc le plus consommé. C'est la valeur de proximité que les informateurs activent en se procurant ce fromage.

La consommation de lait pour sa part est sujette à un jugement médical. Plusieurs personnes essaient d'en réduire la consommation en arguant qu'il est difficile à digérer. Pour revenir à Fischler (1993), une certaine anxiété se fait sentir lorsqu'on parle des effets du lait. Une anxiété qui était jusque-là peu présente.

v. *Les céréales et les féculents*

L'épeautre est l'aliment qui est dit le plus représentatif de la région. La quantité minimale qui est consommée rappelle qu'il s'agit d'un aliment emblématique servi lorsqu'on reçoit, au restaurant ou encore dans des événements spéciaux. Cette utilisation encore exceptionnelle bien qu'appréciée est souvent attribuée à deux facteurs. Premièrement parce que cette céréale est encore considérée par certains comme un plat consommé lors de périodes difficiles, hiver, période de mauvaise récolte ou de guerre (Topalov 1986). Deuxièmement, parce que le « retour » de l'épeautre est relativement récent.

Lointain ancêtre du blé, le *Triticum monococum*, petit épeautre ou encore, dans le langage courant, « l'épeautre » est arrivé dans la région il y a environ 6500 ans (Duplessy et al. 2005). La production de petit épeautre est très peu rentable puisque son cycle est de onze mois et qu'un triple processus de décortilage est nécessaire avant sa consommation. Cette difficulté en plus du fait que la céréale ait été absente des listes de saisie des Allemands durant la guerre en a fait un plat fortement associé à une consommation « de mauvais temps », au même titre que les topinambours, et donc peu apprécié pendant plusieurs décennies (Guillon 2006).

Aujourd'hui pourtant, le petit épeautre a été élevé au rang « d'ambassadeur alimentaire » du Vaucluse et de la Haute-Provence. Il a maintenant une Indication géographique protégée (IGP) et, bien qu'il soit peu consommé au quotidien, il apparaît à tous les menus des restaurants, des événements, des congrès des fêtes et des invitations. Deux acteurs ont contribué à l'apparition de cet ingrédient dans les documents de promotion touristiques.

Les premiers à avoir réintroduit l'épeautre dans la région n'avaient pas vécu les difficultés de la guerre dans la région puisque l'une était Québécoise, l'autre Parisien. Le couple venu dans la région au début des

années 80 pour ouvrir une ferme-auberge, contraint au cahier des charges lié à l'appellation « ferme-auberge », devait servir au minimum 51% des produits de leur exploitation (Techoueyres 2004). La céréale étant la seule pouvant être cultivée dans la région, ils l'ont fait redécouvrir non plus sous la forme traditionnelle de soupe, mais en tant qu'accompagnement (Plantevin 2006). L'hôtelière nous raconte :

« Nous on a fait manger pendant 25 ans, toujours le même menu, toujours de l'épeautre. On n'a jamais fait un autre légume que l'épeautre. C'était le produit du pays. Donc les gens venaient pour ça. La viande changeait, on faisait de l'oie, du cochon, de l'agneau... pour nos randonneurs c'était parfait, quand il faisait froid, qu'ils arrivaient trempés, je te dis que la marmite, ça descendait. Au début, quand j'expliquais, les clients, ils disaient "ah! Nous, on n'aime pas l'épeautre" parce que ça rappelait la guerre, c'était un mauvais souvenir [...] C'était le plat des pauvres, l'épeautre et les saucisses de couenne, alors qu'aujourd'hui ça vaut une fortune. Alors, ils disaient que l'aspect gélatineux, ça leur rappelait la guerre, alors on faisait des patates et de l'épeautre. Mais comme nous on cuisait l'épeautre comme du riz complet, et petit à petit, les patates restaient sans être mangées et tranquillement on s'est dit qu'on allait changer avec des haricots verts et les clients venaient et nous disaient "ah! Non, on est venu pour l'épeautre!" »

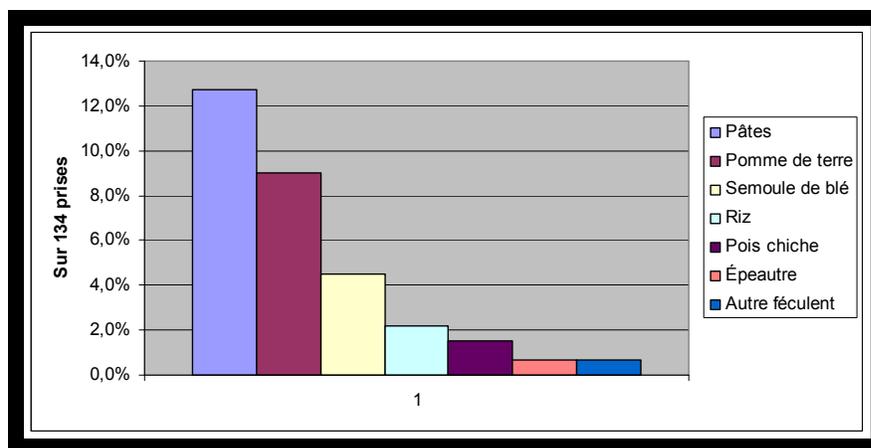
En 1990, face à l'affirmation des spécificités culinaires voisines et à un tourisme encore peu affluant dans la région, le conseil général du Vaucluse, découvrant, grâce aux hôteliers, les nouvelles possibilités de l'épeautre, organise un concours de recettes afin de remettre au goût du jour cette spécialité régionale. Petit épeautre en gratin, risotto de petit épeautre à la truffe, taboulé d'épeautre ont alors fait renaître cette céréale qui depuis la guerre n'était considérée jusque-là que « bonne qu'à donner aux poules. »

Cependant, la relative nouveauté de ces recettes semble ne pas entrer dans la définition de typicité d'un plat régional :

Hélène, 32 ans : « Le plat typique de la région, je dirais de l'épeautre, pas la salade, la soupe d'épeautre. C'est d'ici parce qu'on cultive l'épeautre, le cochon, tuer le cochon dans les fermes, ça se fait encore. »

Ainsi, à l'instar du gibier et de l'agneau, l'épeautre unique céréale promue comme produit régional, n'est que très peu consommée au quotidien. Il l'est plutôt, tel que le montreront les menus d'évènements spéciaux, servi lorsqu'on reçoit des invités.

Tableau VII - Consommation de céréales et féculents



La consommation élevée de pâtes chez les natifs est attribuable au fait qu'il s'agisse d'un plat rapidement préparé et qui est très nourrissant, particulièrement adapté aux familles constituées de jeunes enfants (22% contre 6,3% chez les retraités) alors que les pommes de terres sont surtout consommées par les personnes retraitées (10% contre 7,9% chez les jeunes parents).

Ainsi, la consommation de céréale est plus représentative d'une consommation française que régionale puisque pomme de terre et pâtes sont favorisées au détriment du produit régional.

vi. Les autres ingrédients : les assaisonnements et le miel

Les assaisonnements et le miel prennent toute leur place dans cette section considérant le crédit que leur réserve l'Office du tourisme de Sault. Cette nomination dans la section « produits du terroir » du site Internet de l'office n'est pas construite. La consommation d'assaisonnements locaux et

« exotiques », cueillis ou achetés est importante. La même observation s'applique au miel de lavande qui est produit en rapprochant les ruches des champs de lavande.

On le voit dans la liste en annexe la grande variation alimentaire est aussi perceptible dans les multiples assaisonnements. Chaque famille a, dans un placard, des assaisonnements qui ont été achetés ou encore cueillis. Encore pour une question de temps, les plus anciens sont ceux qui ramassent, à la saison propice, les assaisonnements du pays (thym, sauge, sarriette, laurier, romarin) pour les faire sécher. Plusieurs plantes sont aussi cueillies et séchées pour des fonctions médicinales.



Figure 12. Assaisonnements achetés et séchés. On peut apercevoir du safran, du paprika, de la ciboulette et un mélange de poivres en bocaux ainsi que de la sauge séchée. Crédit photo : Anaïs Détolle, Sault, juillet 2008.

Bien qu'elle soit pratiquée plus souvent par les personnes retraitées, la cueillette d'herbes, mais aussi de champignons, de truffes et de légumes sauvages semble bien être un savoir encore partagé.

C'est aussi ce qui se passe pour le miel. Alors qu'aujourd'hui 250g de miel coûte 5€, Topavlov mentionne qu'il était, jusqu'à récemment réservé pour la consommation personnelle (Topalov 1986). Le miel de lavande est un produit de la région puisque les apiculteurs louent des espaces près des champs de lavande en fleurs. On m'a d'ailleurs mentionné que les abeilles préféraient la lavande aux autres fleurs ce qui garantissait une certaine

pureté de miel. Plusieurs informateurs, surtout les anciens continuent à détenir des ruches pour produire leur consommation personnelle de miel. Cet ingrédient est très peu ou pas utilisé pour les desserts. Quinze consommations sur 90 repas du matin montrent une relativement grande consommation (20%) surtout, sinon uniquement, le matin.

Cité par l'office du tourisme, le miel de lavande n'est toutefois pas reconnu par les informateurs comme produit représentatif de la région. Il est pourtant bien présent dans les habitudes alimentaires.

5.2.3 La dimension de l'espace du mangeable, un savoir partagé

Ces derniers ingrédients montrent le décalage qui existe entre les représentations et les actions. Ce décalage bien qu'existant n'est pas pour autant innocemment entretenu. En effet, les informateurs manient un important savoir culinaire. Cette connaissance de la saisonnalité et de la localisation des aliments est partagée par les générations. Les conditions modernes (travail des deux membres du couple) étant défavorables à la pratique de certains de ces savoirs qui sont trop consommateur de temps, c'est aux grands-parents que revient cette tâche. Mais les jeunes parents sont au courant des pratiques régionales.

Aude, 30 ans : « Quand je vais à la truffe, je vais à la mouche. Y'en a qui élève un chien, qui y vont au chien, moi j'y vais à la mouche. Y'a une mouche particulière qui est à côté des truffiers, il faut beaucoup de temps, beaucoup de patience et d'observation et elle indique l'endroit où y'a la truffe. »

Cette conscience culinaire est aussi perceptible lorsqu'on aborde la question des plats représentatifs. Les informateurs connaissent l'origine et souvent l'histoire des plats dit « typiques. » Les souvenirs de familles qui y sont associés sont d'ailleurs souvent définissants de ce que sont, pour eux, les plats et les ingrédients du terroir.

Hélène, 32 ans : « Je me rappelle de ce que faisait ma grand-mère, quand on tuait le cochon, elle faisait la fricassée avec le gras du cochon, alors ça, j'en ai jamais mangé de meilleurs, c'était un truc, mais... hyper bon! C'était le jour du cochon. »

Par contre, on a vu que, à part la ratatouille et la soupe au pistou, les plats considérés « traditionnels » comme l'épeautre et le gibier sont plutôt servis lors de repas spéciaux, et ce, consciemment ou non.

À la lumière de mes données, on peut voir, bien qu'avec un échantillon réduit, une certaine différence entre la consommation alimentaire des natifs et des non-natifs. Les comportements alimentaires des non-natifs montrent une connaissance et une consommation moulées sur les habitudes locales de consommation saisonnière et de proximité, bien qu'en moindre importance. Les natifs, pour leur part, montrent généralement dans leur comportement alimentaire une tendance centrifuge vers un style alimentaire français bien que les savoirs soient micro-régionaux et l'espace alimentaire ancré localement.

En est-il ainsi pour l'utilisation des graisses de cuisine? Car, alors que seule l'huile d'olive est nommée comme étant représentative de la Provence, les entrevues dévoilent que plusieurs huiles sont utilisées quotidiennement par les informateurs. Une utilisation qui n'est pas uniforme, mais qui active tout de même une conscience culinaire importante.

5.2.4 Discussion sur les fonds de cuisine

L'expression *fonds de cuisine* nous vient de Lucien Febvre. Elle désigne spécifiquement les types d'ingrédients de bases telles que les graisses utilisées pour faire cuire les aliments.

L'huile d'olive est un des membres de la trilogie fondatrice, sinon, l'image d'épingle de la cuisine provençale or, on sait que l'huile d'olive n'a été (re) introduite que relativement tard en Provence. Alors qu'elle était courante pendant l'Empire romain, le Moyen-âge culinaire que nous révèle Stouff est

peu enclin à la consommation d'huile d'olive, surtout sur les franges montagneuses qui consomment plutôt de l'huile de noix, puisque l'olivier n'y pousse pas, car la terre aride est plus favorable au noyer. Stoff agréera pour une installation permanente de l'huile d'olive dans les habitudes alimentaires à la fin du XVIIIe siècle (Stouff 1996). Topavlov confirme qu'au début du XIXe siècle, l'huile de cuisine principale est en effet l'huile d'olive, mais aussi l'huile de noix (dans les régions au dessus de 600m d'altitude) et le saindoux (graisse de porc) (Topalov 1986).

Les informateurs de Sault me parlent d'huile d'olive, mais aussi de l'huile d'arachide utilisée en cuisson :

Raoul, 78 ans : « I : Et chez vos parents ?

R : On prenait de l'huile de ... ce n'était pas de l'huile de tournesol, l'huile de tournesol n'est arrivée qu'après la guerre.

I : Huile d'arachide?

R : Oui c'est ça.

I : Ils utilisaient l'huile d'olive?

R : L'huile d'olive a toujours servi que pour assaisonner les légumes. Si tu la fais cuire, elle perd sa saveur [...] toute la région dis ça. »

En 1938 Lucien Febvre publie *Répartition géographique des Fonds de Cuisine en France*. Febvre veut ainsi montrer les différences culinaires régionales. Il note l'utilisation de l'huile d'olive dans le sud, du saindoux et du beurre ailleurs. On le voit sur la carte de Hermadinquer inspirée de celle de Febvre (Hemardinquer 1970), le saindoux n'est noté qu'au nord de la région des Alpes de Haute-Provence (Figure 2).

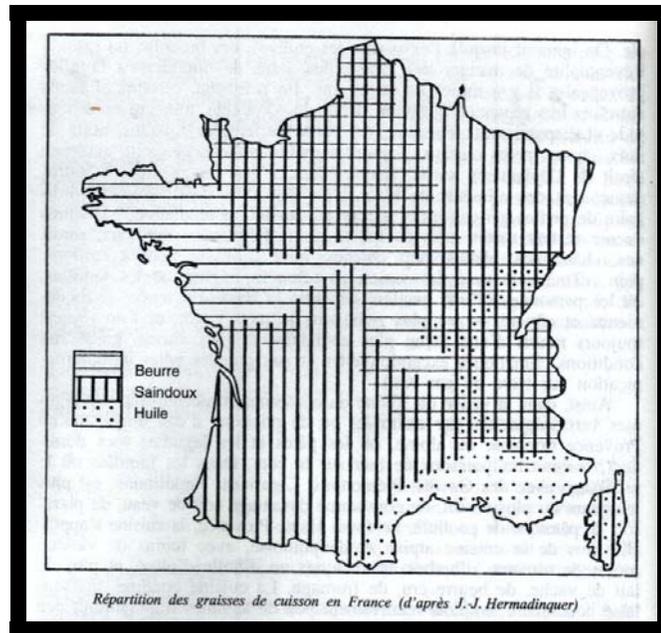


Figure 23. Répartition des graisses de cuisson en France (Hermadinquer, 1970).

Il est vrai qu'aujourd'hui, le saindoux a presque totalement disparu des cuisines de Sault. Seule une informatrice, celle qui élève son cochon s'en sert encore.

Mais le problème des huiles de cuisson ne s'est pas pour autant simplifié. Car les huiles, ou plutôt la cuisson des huiles sont un sujet de discussion sur lequel chacun des informateurs a une idée et sur lequel nul ne s'entend. De passage sur mon lieu de terrain, Madeleine Ferrières inclinait pour l'utilisation de l'huile d'olive comme assaisonnement et une cuisson au beurre. Elle avait en partie raison. L'huile d'olive est utilisée plus fréquemment comme assaisonnement, mais, par contre, la cuisson ne se fait pas au beurre.

Les huiles utilisées sont de plusieurs sortes : huile d'olive, de colza, de tournesol, l'huile d'arachides et « 4 huiles », un mélange d'huile d'olive, de colza de tournesol et de pépins de raisins. Le beurre est aussi utilisé, généralement pour cuire les pommes de terre. L'huile de noix n'a jamais été ni nommée, ni utilisée, sauf par un informateur (Raoul, 78 ans) qui se souvient que sa mère l'utilisait.

Mais le « problème » ne provient pas de la variété d'huiles utilisées, mais plutôt du type d'utilisation qu'on en fait. Il est intéressant de voir qu'au pays de la certitude alimentaire (peu de questionnement médical), l'aliment le plus emblématique soit le plus discuté, et ce, en utilisant un discours médical. Ces différentes citations l'illustrent :

Gisèle et André, 70 et 80 ans :

« I : Est-ce que vous utilisez du beurre pour la cuire?

G : Rarement.

I : Et l'huile de tournesol ?

G: Ben, on la prend pas non plus, c'est pareil, l'huile de tournesol...c'est une très bonne huile pour le cholestérol et tout, mais si tu la fais cuire...

A : Elle perd ses capacités, c'est pas la peine

G : À ce moment-là vaut mieux faire une vinaigrette à l'huile de tournesol.

I : Qui dit que ça perd ses capacités ?

G : Des nutritionnistes, tout ce qui touche à la diététique

A : Automatiquement, puisque tu le fais cuire. Si tu fais fondre du miel, quand il est dur tu veux le faire liquide. Tu le fonds à 35, 40 degrés, il conserve ses propriétés. Si tu le liquéfies à 60 degrés, tu as toujours du miel, tu as toujours la saveur, mais tu n'as plus les propriétés.

I : Les propriétés, c'est quoi ?

A : Tout le bon... »

Laure, 41 ans : « Moi je suis à l'huile d'olive, même les œufs au plat, je les cuis à l'huile d'olive. Par contre dans la salade je n'en mets pas systématiquement de l'huile d'olive, je mets de l'huile de colza aussi. Parce que ça, c'est mes trucs diététiques c'est bon pour la santé, du colza bio »

Aude, 30 ans : « C'est vrai que le gras de cochon, on l'utilisait pour la cuisine. Les frites, ma grand-mère, elle les faisait avec ce gras. Et nous ça on le fait plus. Pour le cholestérol et tout, mais enfin les gens n'étaient pas plus malade que maintenant. »

Arnaud, 33 ans : « l'huile d'olive, c'est une huile insaturée. C'est un bon gras. L'huile de palme c'est un mauvais gras parce que c'est plein de gras saturé qui bouche les artères. »

Il semble donc que le discours diététique ne soit pas totalement absent des préoccupations de la région. L'exemple de l'huile nous montre sa présence. On peut facilement attribuer cette préoccupation à la guerre médiatique que se livrent les différents lobbys des produits oléagineux. Mais cette

activité médiatique est aussi entretenue par le gouvernement par rapport à la consommation d'autres aliments tels les fruits et légumes et aucun informateur ne m'a répété qu'il/elle devait consommer « 5 fruits et légumes par jours » (INPES 2008).

Si l'on passe outre ce discours médical, cette discussion sur les fonds de cuisines semble confirmer les habitudes alimentaires déjà observées dans la partie précédente. Premièrement, on constate que seules les huiles sont utilisées en graisses de cuisine. Le saindoux et le beurre ne le sont qu'en infime quantité. L'huile, marqueur régional du sud-est de la France tel que décrit par Hermadinquer (1970), est bien présente. Mes observations montrent que tous, sauf une informatrice qui dit ne pas l'aimer, utilisent de l'huile d'olive, un marqueur tout à fait provençal. Or la complexité des avis sur son utilisation et l'utilisation des autres huiles laisse perplexe devant ce que la promotion culinaire voudrait être une généralité.

Quelle que soit la position en terme diététique de chacun, il est certain que l'utilisation des huiles est multiple et variée. Ceci implique une connaissance particulière (même si elle est personnelle) des circonstances d'utilisation de chacune des huiles. Un savoir relativement complexe qui semble complètement intégré par chacun.

Savoirs culinaires étendus, valeurs de saisonnalité, de proximité et de socialisation sont les grandes lignes que j'ai pu percevoir comme étant l'espace du mangeable tel que vécu par mes informateurs. Un tour d'horizon des rituels contribuera maintenant à cerner les particularités des actions entourant l'acte alimentaire.

5.3 L'espace des habitudes de consommation

Les deux restaurateurs auxquels j'ai pu poser la question ont fait une différence entre la consommation dite « régionale » et celle du quotidien. Chacun en traite de différente manière. Alors que le premier ne fait pas mention de la cause de cette différence, le second attribue la

consommation d'une cuisine régionale lors de repas « spéciaux » aux repères sociaux qu'elle produit.

R1 : « Quand les gens reçoivent du monde, ils font des recettes de chez nous, des gigots d'agneau, etc. Quand, ils invitent, ils travaillent les produits de la région. Par contre, quand ils sont seuls, ils mangent comme tout le monde, des biftecks, vietnamien, chinois, tout ce qu'on peut imaginer. »

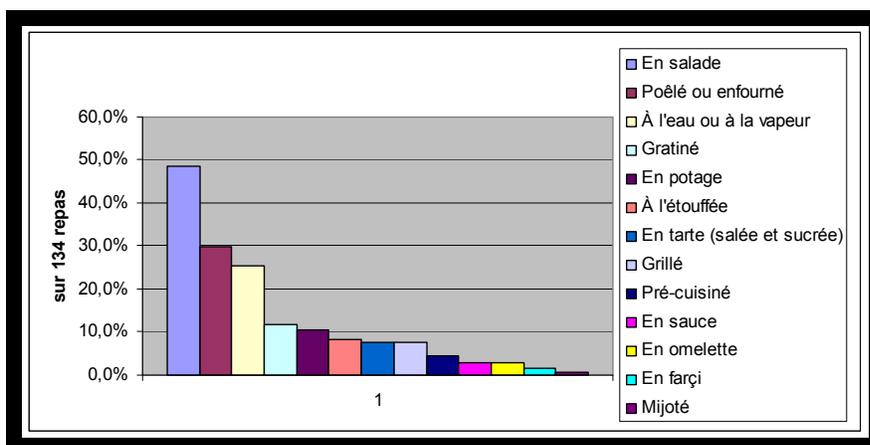
R2 : « (La cuisine régionale) ça ne se perd pas. Avec la société dans laquelle on vit qui va très vite, le monde a plus le temps de cuisiner, donc ça se fait moins. Mais sur un repas de famille, on ne retrouve pas les plats cuisinés du super marché du coin donc c'est ancré. Quand on est en vacance quand on reçoit un peu plus des amis, la notion de partage étant donné qu'on veut faire plaisir elle passe automatiquement par ça, elle ne peut pas passer par un poulet rôti acheter au marché. Elle passe par le don de son temps. Parce que voilà même une mère de famille trentenaire qui veut faire plaisir, elle a en tête le plat que sa mère lui faisait, elle va faire ça, elle va se régaler, elle va prendre le temps de la faire. »

En suivant leur raisonnement, j'observerai premièrement les habitudes du quotidien de mes informateurs pour ensuite m'arrêter aux événements spéciaux de Noël et d'une première communion.

5.3.1 Au quotidien des natifs

i. Modes de préparation

Tableau VIII - Modes de préparation alimentaire



Entre les mois de mai et d'août, période où mes informateurs ont rempli les journaux alimentaires, ceux-ci montrent les modes de préparation privilégiés sont cru (en salade), poêlé ou enfourné et à l'eau ou à la vapeur.⁵⁴ Ces modes de préparation peuvent, sans risquer de se tromper, être qualifiés de saisonniers. Les informateurs affirment d'ailleurs faire beaucoup plus de plats mijotés en hiver, la daube en étant le plat le plus souvent cité.

Cette habitude de préparation saisonnière montre, encore une fois l'héritage agricole de la région.

« Ces rythmes alimentaires, quotidiens, hebdomadaires et saisonniers, obéissent donc à ceux de la biologie végétale dépendant de l'influence astrale solaire est corrélativement, lunaire; mais également à ceux de la biologie animale : animaux domestiques et sauvages se nourrissant de cette production végétale; et enfin de la biologie humaine, car l'homme vit, grâce à ces productions saisonnières végétales et animales qu'il cultive, cueille, chasse ou abat, en obéissant aussi à des prescriptions et des interdits religieux, comme à des impératifs économique-politiques » (Topalov 1986: 85).

Et, même si la moitié des informateurs ne travaillent pas en agriculture, ce savoir est partagé par tous les habitants de la région⁵⁵. Ces modes de préparations sont rapides et nécessitent peu de surveillance. Ils sont donc adaptés au rythme plus rapide et chargé de l'été.

Il est aussi révélateur du peu de place qu'occupent les plats pré-cuisinés, objet d'exclusion dans le discours des informateurs. Dans ce cas-ci, il s'agit soit de nems (rouleaux impériaux), soit de la pizza faite par le pizzaiolo du village. On peut donc attribuer ce pourcentage relativement « élevé » (4,5%) à ce qu'une de mes informatrices soit la femme de ce pizzaiolo et donc que la famille en consomme plus que la moyenne.

⁵⁴ Si ces deux dernières catégories en regroupent chacune deux autres, c'est qu'il est impossible, à la lecture des plats préparés d'en savoir le mode exacte de préparation. Par exemple a-t-on cuit ses pommes de terre à l'eau ou à la vapeur.

⁵⁵ Bien que les 134 repas étudiés soient ceux des natifs, les non-natifs utilisent les mêmes modes de préparation.

ii. *Nombre et constitution des prises alimentaires*

La totalité des journaux montre trois prises alimentaires au minimum, bien que parfois, lorsqu'a eu lieu un repas abondant durant l'après-midi, certains ne mangeront pas le soir. Il semble donc que les cinq prises décrites dans la vie des agriculteurs l'été aient été réduites, le travail au champ étant facilité par le tracteur. Le « casse-croûte » du matin et le « quatre heures » ont, chez les adultes, bien disparu.

Raoul, 78 ans : « Avant qu'on ait les tracteurs, quand on travaillait avec les chevaux, avec les tracteurs, on prenait même plus le temps de s'arrêter. On commençait le matin à 7h, avant de partir on cassait bien la croûte, on rentrait à midi, et on repartait à deux heures, jusqu'à la nuit [...] et les chevaux, quand ils ont travaillé trois heures, ils sont fatigués, il faut rentrer. Si on portait le casse-croûte, pendant qu'on mangeait le casse-croûte (du saucisson, du fromage), eux, ils mangeaient de l'herbe en bordure du champ, ils se reposaient pendant un quart d'heure, une demi-heure et après on travaillait une demi-heure, une heure et ils travaillaient volontiers [...] Les tracteurs sont arrivés en 50 à peu près, nous on en a eu en 70 »

Il faut aussi mentionner le fait que les plus anciens se souviennent de la soupe qui mijotait toute la journée et qui faisait office de repas du matin. Le *petit déjeuner* tel que consommé aujourd'hui ne s'est d'ailleurs généralisé qu'au tournant du XXe siècle (Drouard 1999).

Quelques personnes séparent encore la prise du café du matin et du petit déjeuner puisqu'ils prennent leur café au lit et se déplacent vers un autre lieu pour manger ensuite. Cette habitude est expliquée comme suit par Aurélie mère de deux jeunes enfants :

Aurélie, 35 ans : « Tous les matins, le premier qui se réveille descend chercher le café à l'autre [...] parce qu'on se rend compte que c'est le moment où on discute le mieux, en prenant le café le matin. C'est bien parce que tu programmes ta journée, parce que des fois, tu mets le pied par terre et tu n'arrêtes pas jusqu'au soir. »

Mais Aurélie ne semble pas savoir que cette habitude n'est pas nouvelle. Arlette, 82 ans dit continuer une tradition, même si elle vit seule.

Arlette, 82 ans : « Alors là en me levant, je bois le café, je viens me le faire chauffer au micro-onde et je vais le boire au lit. [...] mes grands-

parents ont toujours bu leur café au lit, les enfants leur portaient et puis après c'était ma mère, ainsi de suite. Après quand je me suis mariée, c'était ma fille qui me l'apportait le café, après elle est partie faire ses études aussi. Et lorsque j'ai été seule, je me suis dit ma foi, c'est une habitude que je ne veux pas perdre. C'est un plaisir, à 6h, normalement, le coq chante bien avant, je me lève, je vais le faire chauffer, je vais le boire au lit et puis je reste encore un moment, c'est un bon moment, alors après hop, je commence officiellement. »

Cette habitude est encore originaire du passé agricole de la région. Bonnain démontre que cette habitude n'en est pas une régionale, mais plutôt socio-professionnelle. Les paysans buvaient le café au levé, allaient nourrir les animaux. « Le café sera suivi deux ou trois heures plus tard par un petit repas composé de pain, de charcuterie, arrosé de vin » (Bonnain 1999: 280).

Aujourd'hui, le repas du matin de mes informateurs est constitué d'un pain (biscotte, tartine, etc.) d'une ou plusieurs boissons (chaude ou froide) et d'une garniture généralement sucrée. C'est donc, ce que l'on peut appeler un typique petit déjeuner français puisqu'on n'y voit pas ou peu d'aliments chauds et protéiniques (Drouard 1999). Les appellations changent un peu d'une personne à l'autre, mais il est très largement appelé le petit déjeuner ou *petit déj* en langage familier.

La différence entre les repas du midi et du soir est minime. Les informateurs retraités mangeront plus souvent une soupe le soir alors que cela ne se voit pas chez les jeunes parents. Outre cette différence générationnelle, les quantités sont donc très similaires entre les deux repas. Il s'agit ici d'une différence de ce qui était annoncé par Bonnain (1999) concernant l'importance du repas du midi en termes de quantité.

Les informateurs travaillant, les détails de leur consommation alimentaire au travail sont aussi révélateurs en ce qu'elle ne comporte aucun sandwich, mais plutôt des salades et des viandes froides. Malgré le lieu, les repas sont donc toujours variés.

iii. Lieux de consommation, heures des repas et activités en mangeant

Une parenthèse suffit ici pour dire que les lieux de consommation, les heures de repas et les activités en mangeant sont restés relativement classiques. Avec 80% des repas consommés soit dans la cuisine, soit sur la terrasse, les repas sont toujours consommés à table. Le 20% restant se partage entre le camping-car (une informatrice ayant rempli son journal alimentaire en vacance), chez des amis, au travail, en pique-nique, dans différents lieux de restauration et au lit (seulement pour le café du matin.) Seuls deux repas sur 134 ont été consommés dans le salon en regardant la télévision.

93% des repas se prennent soit en parlant, soit en regardant la télévision, soit en écoutant la radio, des activités qui ne demandent pas l'utilisation des mains. La lecture ou autre activité manuelle en mangeant sont peu valorisées. Seul un informateur lit son journal en consommant son repas du matin.

Il semble que cette habitude soit plutôt généralisée, du moins dans la région. Une opportunité d'observation de la cafétéria à l'Université d'Avignon me l'a confirmé. Il était étonnant, plus spécifiquement dans un milieu universitaire de voir qu'absolument personne ne lisait ou n'utilisait d'ordinateur ou de téléphone en mangeant comme il est fréquent de voir au Québec.

Enfin, uniquement les personnes vivant seules mangent seules. Les repas se prennent encore en famille. Le dimanche la famille est élargie. Car s'il est vrai qu'au début du siècle les familles élargies vivaient sous le même toit (Topalov 1986), aujourd'hui, on le sait, ce n'est plus le cas. Mais plusieurs familles à Sault vivent dans une relative proximité. Les terrains de parents servant parfois à construire la maison des enfants ce qui favorise les échanges de plats et d'ingrédients qui y sont très fréquents.

Ce tour d'horizon rapide montre que les changements des habitudes alimentaires paysannes se font vers une norme généralement française.

Il semble que ce soit dans les occasions spéciales que l'on ressorte les spécificités régionales qui sont pour ces occasions, plus ritualisées.

5.3.2 Les occasions spéciales

Lors des occasions spéciales, l'acte alimentaire inverse les règles. Bouverot (1987) note que les repas de fêtes sont caractérisés par :

« La succession des plats, leur abondance, les associations entre eux sont réglées, s'opposant à l'improvisation du quotidien [...] les vins accompagnent et soulignent la progression du hors d'œuvre au rôti. La trilogie des repas de fête : céréales, légumes, viande est la même que celle des repas quotidiens, mais inversés. Les céréales ne sont plus dans la soupe, mais dans le dessert. Les légumes se font rares, sont cuisinés différemment, la viande est surreprésentée. Cette inversion des valeurs quotidiennes est au cœur de la fête culinaire. La cuisine extraordinaire se construit en référence négative par rapport à la première. » (Bouverot 1987: 405)

En me racontant leur Noël, les observateurs me décrivent cette inversion qui est corroborée par l'observation d'une première communion.

i. Noël

L'évènement alimentaire de l'année en Provence est la période calendale « ainsi nommée, selon Mistral, parce que la fête païenne des calendes de janvier fut adoptée par les chrétiens et confondue avec celle de la nativité » (Bouverot-Rothacker 1999: 11). Cette période s'étend du 4 décembre, jour de la Sainte-Barbe jusqu'à la fête des rois au début janvier. Elle inclut plusieurs rituels dont seul celui de la veille de Noël sera décrit ici.⁵⁶

La tradition provençale de Noël en termes alimentaire commence la soirée du 24 décembre. La consommation alimentaire débute par *le repas maigre* et se termine traditionnellement par *le gros souper*. *Le repas maigre* est

⁵⁶ Pour une vision ethnographique des fêtes calendales voir Poli (1995 et 2002) et Bouverot-Rothacker (1999). Pour une description des 13 desserts de Noël voir Chamasson (1978), enfin pour connaître l'origine de l'un de ces desserts et en connaître sa « vraie légende », je réfère le lecteur à un conte réalisé par le confiseur de Sault, André Boyer (1995).

généralement constitué de morue (en brandade, en sauce, ou frite), de *sauce d'herbes* ou gratin d'épinards ou de blettes et d'une anchoïade (sauce à l'ail, huile d'olive et anchois) accompagnée de crudités ainsi que de la *carde de Noël*⁵⁷ que l'on y trempe. S'il est dit « maigre », c'est que ce repas précède la messe et qu'il est donc relié au jeûne associé par la religion catholique à certains moments de l'année. La constitution du repas et le moment où il doit être consommé varie de région en région et même de famille en famille, mais le repas maigre précède généralement la messe de minuit et, de retour à la maison, le *gros souper* et les *13 desserts* (Bouverot-Rothacker 1999).

Ces 13 desserts sont « traditionnellement » constitués d'une fougasse (*la pompe à huile*), de nougat, de noix, de fruits secs et toute autre sucrerie que l'on veut bien y adjoindre. C'est en effet, une tradition que Polie qualifie de « variante » et « dynamique » capable « d'intégrer des éléments nouveaux ou des valeurs nouvelles aux éléments anciens » (Poli 1995:1). Et, bien qu'il soit codifié par certains écrits, chaque famille y ajoute différents desserts.

Poli (1995) reconstruit l'histoire de cette tradition dont le nombre 13 représente le Christ et les 12 apôtres. Bien que le nombre de desserts de Noël semble avoir été élevé bien avant, le XXe siècle, le nombre 13 n'a été fixé définitivement qu'au cours des années 30.

N'ayant pas été présente à Noël, je me fie à ce que mes informateurs me racontent. Peu de famille fait encore le « repas maigre » et aucune ne fait les deux repas le même jour (le *repas maigre* et le *gros souper*.) Plutôt, on « mangera maigre » la veille de Noël, et plus copieusement le 25 décembre.

Les éléments « français » tels que le foie gras, les huitres et le saumon fumé sont maintenant bien présents sur les tables calandales de Sault. Pour

⁵⁷ La carde est une plante de la même famille végétale que les artichauts. Elle est très filandreuse et requière donc une préparation préalable assez longue.

certaines personnes pourtant, le respect des traditions est important à une réalisation positive de la fête :

Hélène, 32 ans dont le conjoint est Savoyard : « La veillée de Noël, il faut absolument qu'il y ait le repas maigre, sinon, ça fait pas Noël. Je te cacherais pas que moi, les Noëls en Savoie et ben pour moi c'est pas Noël. [...] y'a pas de veillée [...] non mais ils font rien de spécial, ce qu'ils font pour Noël, ils le font le dimanche quand tu y vas, y'a rien qui différencie le repas de Noël, d'un autre repas. »

La tradition des 13 desserts semble beaucoup plus ancrée que le *repas maigre*, mais peu « promue. » En effet, à la question « *que mangez-vous à Noël ?* », posée au groupe d'enfants je m'attendais à ce qu'on me nomme les plats sucrés. Pourtant, aucune réponse concernant les 13 desserts n'a été énoncée. Les enfants ne m'ont pas non plus confirmé qu'ils les consommaient à la question « *mangez-vous les 13 desserts ?* » Il semble donc que l'on pratique la tradition sans la transmettre consciemment et directement aux jeunes générations. Cette impression est confirmée par l'éducatrice du groupe d'enfants, mère de deux des enfants ayant pris partie à l'exercice et qui me confirme que la famille mange bien les 13 desserts de Noël chaque année.

Dans d'autres familles, ces fameux desserts sont sujets des discussions animées les jours précédents Noël, car les avis varient sur ce qui doit en faire partie.

Aude, 30 ans :

« A : Pourvu qu'il y en ait 13, ou plus, mais pas moins, on fait avec ce que l'on a.

I : S'il y en avait moins que 13?

A : C'est-à-dire ça représente les apôtres. C'est lié toujours à la religion. On n'a jamais fait Noël sans les 13.

I : Est-ce que si vous n'en aviez pas 13 ça porterait malheur?

A : Non, mais la tradition, c'est la tradition. »

Laure 41 ans :

« Le 24 et le 25 on le faisait en famille, les grandes tables, ça mange et ça boit. On a toujours fait les 13 desserts: noix, amandes, fruits secs, mandarines, nougat, dates, fougasses (pompe à huile) noix, amandes (pas de noisettes), raisins secs, tarte aux pommes, papillotes, oreillettes. Et puis, toute la semaine après, on pioche là dedans, quand y'a quelqu'un qui vient prendre le café, il pioche. »

Hélène, 32 ans :

« I : Et les 13 desserts qu'est-ce qu'il y a dedans?

H : Alors ça c'est le dilemme chaque année, on cherche les 13 desserts... (rire) des amandes, noix, dattes, figues, le nougat, la pompe à l'huile (nous on appelle ça la fougasse), les pommes, l'orange, la mandarine après suivant les régions c'est différent et après c'est suivant ce qu'on a aussi. Disons si on a de la pâte de fruits, on va mettre de la pâte de fruits, si on en a pas, on va mettre autre chose. »

Les traditions calendales provençales, sont donc toujours actives (bien que continuellement transformées) parmi certaines familles, celles des natifs.

Les non-natifs, eux ne semblent pas y porter autant d'attention :

Amélia, 56 ans, née en Italie : « On ne fait pas les 13 desserts. Alors que chez ma belle sœur, c'est tout un truc, mais ici non. »

Cette abondance de desserts et de repas est bien représentative des fêtes. Une certaine fixité dans le menu et le fait que, hors des repas maigres, ce soit la viande (souvent une volaille) que l'on me nomme comme plat central concorde avec les assertions de Bouverot (1995). Mais les rituels entourant Noël en Provence sont fortement codifiés comme spécificité régionale et même régionaliste, servant ainsi, bien qu'il ne soit pas vécu ainsi, comme objet de différenciation (Bromberger et *al.* 2003 ; Guyonnet 2003).

Il est intéressant de se pencher ensuite sur un rituel qui ne devrait pas entretenir cette différenciation régionale puisqu'il est célébré de manière similaire d'un bout à l'autre de l'hexagone : la première communion.

ii. Première communion

La première communion, tout comme le mariage et le baptême, est une fête célébrée par une grande et longue consommation alimentaire. Un repas peut en effet durer jusqu'à 6h.

Ces divers exemples de menus me viennent du fait qu'une première communion de groupe ait été célébrée pendant ma présence. En ma qualité d'ethnologue culinaire, on m'a invité à assister à l'une d'elles. Cette précision est importante, car à part quelques amies de la « fêtée » cet

événement n'est habituellement réservé qu'aux membres de la famille. Ceci m'a permis de recueillir des données qui illustrent la multitude de possibilités dans le choix des menus.

Ces repas sont constitués de nombreux plats les menus suivants nous en donnent un aperçu :

Menu de première communion de Valérie	
Apéritif :	tapenade de maison, poichichade maison, marquissette;
Plat de résistance :	grillades-brochettes, taboulé d'épeautre, tarte à la courgette;
Fromages :	non spécifiés;
Desserts :	gâteau au chocolat maison, salade de fruits, croquants, pralines;
Boissons :	vin rosé, vin rouge (côte du Ventoux), champagne.

Menu de première communion de Laura	
Apéritif :	punch maison pastis, cola, whisky, jus de fruits, bière accompagné de chips, rouleaux saucisses;
Plat de résistance⁵⁸ :	paëlla (lapin, poulets, pintade, chorizo, crevettes, moules, seiche, fruits de mer, poivron, petits pois, tomates, oignon, riz et safran);
Fromages :	brie, chèvre;
Desserts :	dragées, petits fours (biscuits et gâteaux) pièce montée de petits choux.

Menu de première communion d'Amélie	
Apéritif :	choix d'alcool et amuse-gueules (cacahuètes);
Entrées :	saumon et mayonnaise maison, taboulé de petit épeautre;
Trou provençal⁵⁸ :	sorbet de poire et alcool de poire;
Plat de résistance :	cuisseau de sanglier et sa sauce, girolles (servies après)
Fromages :	salade verte et fromages de chèvre;

⁵⁸ À l'image du « trou normand » le « trou provençal » est réputé aider à « faire descendre » et stimuler la faim pour le reste du repas. Alors que le « trou normand » est constitué d'un sorbet de pomme arrosé de calvados, le « trou provençal » est un sorbet de poire arrosé de Poire William.

Desserts :	pièce montée de petits choux à la crème caramélisée, brugnons, abricots, cerises du jardin, biscuits maisons, biscuits (petits fours), dragées;
Boissons :	vin rosé, vin rouge (côte du Ventoux), clairette de Die et Champomi (pour les enfants), café.

On le voit cet évènement donne lieu à une abondance alimentaire constituée de plats d'exceptions (sanglier, girolles, paëlla, champagne, trou provençal), une abondance de desserts. Près d'une semaine à l'avance par la mère, la grand-mère et la jeune communiée (11 à 12 ans), l'évènement est planifié. Plusieurs personnes s'occupent ensuite de l'approvisionnement, les ingrédients étant acquis dans plusieurs lieux tels que le marché, le super marché, chez le producteur, chez des membres de la famille ou encore chez le pâtissier (pour la pièce montée.) Ces repas sont offerts aux invités. Un don direct en argent n'est pas requis et il serait très mal perçu. Les invités apportent plutôt des gâteaux, du vin, des fruits ou d'autres compléments. J'ouvre ici une parenthèse pour spécifier que le processus de don et d'échange est toujours très présent. Les échanges se font le plus souvent avec les membres de la famille, parfois entre amis et voisins ainsi que, plus rarement, entre chasseurs-locataires et propriétaires.⁵⁹

Bien que cette organisation d'un évènement tel qu'une communion à travers les campagnes françaises, les menus, on le voit, sont constitués de plats d'exception. Il est intéressant de constater qu'ils sont soit d'une

⁵⁹ La région de Sault est un lieu recherché de chasse. Les chasseurs d' « en bas », louent les territoires de chasse aux propriétaires terriens d' « en haut ». Non seulement leur paient-ils le terrain, mais ils leur font aussi souvent cadeau d'une partie de leurs proies (un cuisseau de sanglier par exemple.) En attendant la saison de chasse, les chasseurs, du moins ceux qui sont producteurs maraichers, viennent nourrir leurs futures proies en déposant dans la forêt des fruits et légumes d'apparence un peu moins belle (lors de ma présence, c'était des melons) en très grande quantité. Par la même occasion, ces fruits et légumes sont offerts aux propriétaires des terres. Les habitants de la région sont donc assurés de manger certains fruits et légumes d' « en bas » pendant la saison, à moindre coût.

facture régionale (sanglier, épeautre, tapenade), soit « exotique » (paëlla). Ce rapprochement typologique des produits clairement identifiés comme « régionaux » et ceux identifiés comme « exotiques » en est un qui est aussi fait par l'hyper marché du coin. La section « produits du terroir » est en effet isolée et contigüe à la section « produits exotiques. » Ce rapprochement entre les deux types de produits et le fait que la section soit isolée des autres rayons alimentaires et bien identifiée nous montre qu'ils sont précisément des produits d'exception.



Figure 14. Section des produits du terroir du supermarché de Sault. On y aperçoit du miel, du nougat, des berlingots, du petit épeautre, des sirops (lavande, melon, fraise), de la farine de châtaignes, des 'croquants', différents pâtés et plats pré-préparés en boîte (soupe de poisson, daubes, coq au vin.) Il faut souligner que le supermarché se trouve juste à côté du camping municipal et qu'il est donc un des lieux d'approvisionnement principaux des touristes.

L'analyse de l'espace des habitudes de consommation a démontré des habitudes ancrées dans le système dominant français. Les événements sont

les moments privilégiés de soulignement des traditions ainsi que des spécificités culinaires régionales.

La section suivante exposera les autres critères qui constituent le discours de différenciation. J'analyserai ensuite l'actualisation de ces discours dans les habitudes quotidiennes en les comparant à l'espace du mangeable.

5.4 L'espace de différenciation régionale et sociale

Je prends le temps de rappeler le fait que, bien avant Poulain, Verdier (1969) préconisait une ethnologie culinaire. Elle recommandait d'étudier les oppositions que les informateurs feraient avec les habitudes culinaires des autres régions (Verdier 1969). Cette opposition est en effet très révélatrice. Il est surprenant de voir qu'elle ne se manifeste pas de manière péjorative (sauf pour la cuisine au beurre), mais plutôt de manière à souligner la diversité tout en faisant valoir sa propre spécificité.

Tel qu'on l'a vu, ce ne sont pas les cuisines « exotiques » qui sont les sources de différenciation. Plutôt, les contrastes culinaires opérés par les informateurs se situent dans la limite des cuisines des régions environnantes. On m'a donc parlé de la cuisine « du Nord », de celle « du Sud-ouest » et de la « cuisine italienne. » La différenciation est de plusieurs ordres. On contraste les ingrédients, les plats ou encore l'ordre du repas.

La différenciation d'avec la cuisine du « Nord » est faite relativement aux ingrédients.

Gisèle, originaire du Dauphiné :

I : « Et par quelle cuisine êtes-vous le plus influencée dans vos recettes? »

G : La cuisine lyonnaise c'est essentiellement au beurre, c'est pratiquement jamais à l'huile et je cuisine à l'huile. »

Aude, native de la région de Sault :

« On peut pas se rendre compte de ce que ça serait si on habitait dans le nord ou autre où ils n'ont pas cette abondance de légumes. Tu vois, quand j'en parle avec la sœur de mon mari, les cerises, ils n'en ont pas mangé cette année. Nous on ne peut pas s'imaginer une année sans manger des cerises. On a du mal à s'imaginer de pas avoir de légumes. »

La cuisine à l'huile et la présence de légumes sont donc soulignées. De la même manière, on différencie la cuisine du Sud-ouest par les ingrédients (la quantité de viande), mais aussi par les plats consommés, surtout la soupe. Cette discussion avec Pauline et Nathalie (mère et fille) toutes deux originaires de Sault, met en relief les différences d'avec les Landes, dans le Sud-ouest où est allée vivre Nathalie.

I : « Quelles sont les grandes différences entre ce que Pauline faisait et ce que ta belle-mère fait?

N : Ben déjà la soupe. Là-bas, il y a toujours un morceau de viande. À part le pot-au-feu, la soupe au chou, les soupes sont à la viande. Moi, je mets toujours ne serait-ce que les pattes du poulet.

I : Pauline, pourquoi vous en mettez pas de viande?

P : Nous à la maison, on ne faisait pas ça. Et puis j'arrive pas. J'ai tellement été habituée à manger des soupes rien qu'avec des légumes seulement que j'arrive pas à...à part le pot-au-feu, la soupe d'épeautre où on met le jambonneau...

N : D'abord, la soupe, ça se mange toute l'année aussi là-bas, dans un restaurant, pour les routiers ou autre, on nous la propose automatiquement en entrée, alors ça peut être la soupe et l'entrée ou seulement la soupe.

I : La soupe ici c'est quand alors?

P : la soupe ici c'est l'hiver et le soir. Mais dans un restaurant, même le soir et l'hiver, on ne vous proposera jamais de soupe.

N : Après ici il y a beaucoup moins de viande, c'est beaucoup plus légumes. Quand je suis arrivée là-bas, je ne mangeais pratiquement pas de viande et j'ai été étonnée par ce que les gens mangent de viande. C'est vraiment des viandards. Mais je suis arrivée aussi dans une commune où ils chassent beaucoup, il y a du chevreuil, y'a des palombes, y'a du sanglier, du gibier quoi. Donc déjà, les gens mangent beaucoup de gibier et du canard. »

Tandis que la présence automatique de la soupe et la quantité de viande est mise de l'avant dans la cuisine du Sud-ouest, la cuisine italienne se différenciera aussi par quelques ingrédients, mais la différence est beaucoup plus marquée, selon mes informateurs, au niveau de l'ordre des plats.

Louise, native de Sault, dont le père était Italien : « La différence entre la cuisine italienne et provençale? Ça se ressemble. Les Italiens déjà, ils ne font pas trop d'entrée. Eux l'entrée c'est les pâtes. Nous, on ne finit jamais un repas sans fromage, eux, ils ne le mettent pas le fromage. Et les desserts c'est même rare. Par contre, ils font de la viande. Ils finissent avec le café et même la goutte, la grappa, comme ils appellent ça. »

Amélia, native de la Calabre : « La (cuisine) provençale et l'italienne se ressemblent beaucoup... bon la cuisine du sud de l'Italie parce que dans le Nord on met beaucoup de crème fraîche. Moi la cuisine là où je suis née, c'est à peu près comme celle d'ici parce qu'ici on met beaucoup de tomates, des herbes de Provence, ce qu'on met chez nous aussi. On mange beaucoup plus en France qu'en Italie. Il y a plus de plats ici. En Italie, on ne mange qu'un plat. Maintenant, ils en font plusieurs, mais quand j'étais gamine, on mangeait qu'un plat. La salade verte, mais pas tout le temps. Y'a jamais de fromage à la fin des repas. Le dessert c'est les fruits. »

La cuisine à l'huile, la présence de légumes et fruits de saison, la présence en dilettante de la soupe, la consommation moindre de viande, ainsi que la variété de plats lors d'un repas sont des traits de différenciation régionale soulevés par les informateurs. Or, alors qu'on différencie les régions françaises limitrophes par les ingrédients, on différencie l'Italie pas l'ordre et la pluralité des plats. Ce qui nous fait confirmer, 20 ans après Flandrin (Flandrin 1989) que « politiquement rattachée à la France, la Provence semble culinairement proche de l'Italie » (Plouvier 2004: 462).

5.5 L'espace social alimentaire du Pays de Sault, un espace polymorphe

La dimension de l'espace du mangeable montre une consommation de type française avec une couleur particulière régionale qualifiée de différence du Sud-est par Poulain (2008) et de différence provençale par Blanchet (1994). Cette couleur régionale s'exprime aussi, surtout chez les natifs, avec une teinte micro-régionale, surtout lors d'invitations.

La dimension de l'espace des habitudes alimentaires, pour sa part, démontre que les habitudes entourant l'acte alimentaire sont bien ancrées dans la norme française, sauf pour les événements spéciaux où l'on affirme plus intensément, soit par la forme, soit par le menu, ses différences gastronomiques.

Finalement, l'espace de différenciation met en évidence la proximité que les informateurs conçoivent avec la cuisine italienne, plus qu'avec celle d'autres régions françaises.

Tout au long de l'analyse, j'ai aussi abordé les trois dimensions de l'espace social alimentaire que je n'ai pas retenues. Ainsi, on a vu dans la *dimension du système alimentaire* que l'on favorise les lieux d'appropriation proche. Les systèmes de conservation et de stockages des aliments ont aussi été abordés. Mais un point très important n'a pas encore été souligné : sur quatorze informateurs, treize sont des femmes (dont une a répondu à mes questions, même si c'est son conjoint qui occupe la fonction de *portier*.) La cuisine reste donc majoritairement féminine. En fait preuve l'adaptation de la diète familiale imputable à l'origine de la mère. La forte consommation de pâtes chez la famille dont la mère est italienne en est l'illustration.

La *dimension de l'espace culinaire* n'a été effleurée que pour parler de l'espace important de la réserve, surtout chez les anciens. Je n'ajouterai qu'un point : l'espace géographique réservé à l'acte culinaire ne se limite pas qu'à la salle à manger. Certains informateurs peuvent avoir jusqu'à quatre lieux de consommation alimentaires, tous équipés d'une table et de chaises. À l'instar d'une conscience culinaire développée, l'espace géographique domestique est largement exploité par des considérations culinaires.

Enfin, la *dimension temporelle* a été très abordée, mais seulement à travers une perspective : l'importance émise de la consommation saisonnière. La recherche s'est déroulée dans une région où le travail agricole fait partie de la réalité de chacun, car qui n'est pas agriculteur a un membre de sa famille ou des amis qui le sont. Les informateurs sont donc particulièrement conscients des retombées économiques chez leurs pairs de la consommation saisonnière.

Pour des fins méthodologiques, ces dimensions ont été différenciées par la chercheuse. Or, bien qu'ils ne les différencient pas comme telle, certains

informateurs ont conscience de l'utilisation du culinaire comme objet d'image représentative de la région et d'une certaine utilisation folklorisée des images provençales et campagnardes :

Laure, 41 ans :

« I : Vous avez un jardin ici?

L : Non j'ai juste 3 plans de patates, mais c'est pour le folklore (rire).
Je ne peux pas, la terre elle est dure, y'a que des cailloux. »

J'attribue cette conscience à la mobilité qu'ont eût les jeunes à partir des années 70-80. Plusieurs jeunes parents ont décidé de revenir habiter sur place après avoir voyagé ou étudié ailleurs. La conscience de la différence et des traditions est donc éclairée par cette prise de distance.

Les changements sont aussi conscientisés. Un certain discours nostalgique existe, surtout, on l'a vu, pour une famille qui s'applique particulièrement à continuer les traditions familiales. Mais les nouvelles possibilités culinaires et la simplification des plats (en terme de préparation, pas en terme de variété), sont appréciées, surtout en ce qui a trait au gain de temps pour les jeunes parents qui travaillent.

Aurélie, 35 ans, aide-soignante et mère de 2 enfants : « Je cuisine tous les jours à midi moins 10, je ne suis pas très organisée. Bon les 3/4 du temps à 11h30, je me pose la question "qu'est-ce qu'on va manger" et puis j'attends à midi comme ça je serai obligée de trouver une solution. »

Arielle, 41 ans, mère de 2 enfants : « Là en ce moment, je fais beaucoup de salade, du melon, je fais pas mal d'omelette, je fais des trucs rapides. »

Ce sont donc les retraités (femmes et hommes) qui utilisent une très grande partie de leur temps à l'activité culinaire : cueillette, conservation, préparation. On peut affirmer que ce sont eux qui passent les savoirs culinaires puisqu'ils les détiennent. Mais le fait que les jeunes parents soient moins impliqués dans l'acte culinaire n'est pas nouveau, c'est souvent la grand-mère qui est mise à contribution dans la passation des savoirs. Cette constatation est soulignée, je le rappelle, par Moreau (2005)

qui décrivait la cuisine du Ventoux comme étant transmise par les grands-mères. Elle est confirmée par mes informateurs :

Arielle, 41 ans : « J'ai appris avec ma grand-mère. Chez ma grand-mère j'y allais pendant les vacances et elle nous laissait faire pleins de choses que si on prenait une heure ou deux heures à préparer c'était pas grave. Alors que ma mère elle travaillait. J'étais interne à 13 ans, donc c'est plus avec ma grand-mère. »

Laure, 41 ans : « J'ai appris à cuisiner toute seule, j'ai vu ma grand-mère aussi, mais elle, elle a le poêle (à bois) alors elle fait tout mijoter. »

Ces changements peuvent être attribués à des habitudes modernes. Or, une préoccupation moderne à laquelle je m'attendais a été occultée presque totalement. En effet, alors que les préoccupations diététiques, médicales et fonctionnelles reliées à l'alimentation sont très activées au Québec, elles ne le sont que minimalement dans le discours de mes informateurs provençaux.

Je me permettrai d'en énoncer une possibilité : la valorisation internationale du milieu diététique et médical de la manière de manger en Provence est peut-être à l'origine de ce peu de préoccupation.

Ainsi, l'identité culinaire provençale au Pays de Sault est vécue au quotidien. Car, même si les plats consommés sont majoritairement « français », la sécurité alimentaire, le peu d'anxiété manifestée est une preuve du bien-être que vivent les informateurs concernant leurs choix alimentaires. Des choix qui, bien que confortant l'idéal diététique sont faits, eux, plus ou moins consciemment puisque ce ne sont pas ceux qu'on souligne dans les discours. Dans le quotidien alimentaire, on vit sa provençalité donc on ne la revendique que très peu.

Conclusion

L'acte d'incorporation est vital. L'absence d'incorporation d'aliment résulte en une perte de vitalité et, ultimement à la mort. Cette assertion est simple, mais essentielle pour comprendre la centralité de l'acte alimentaire. Elle est si simple que ce qui habille l'acte d'incorporation quotidien est tenu tout simplement pour acquis. Au quotidien, l'acte d'incorporation est entouré d'un tel décorum socio-culturel qu'il est difficile de reconnaître sa centralité. Les sciences sociales s'en sont d'ailleurs longtemps détournées ne considérant pas l'acte d'incorporation comme une nécessité aussi culturelle que biologique.

Or ce décorum socio-culturel est d'une importance cruciale non seulement dans l'organisation sociale et environnementale des sociétés (Chaminade 2000), mais parce qu'il réduit l'anxiété associée à l'obligation de variation d'une diète omnivore (Fischler 1988).

De différentes manières, les sociétés humaines ont développé des cultures alimentaires⁶⁰ afin de gérer cette anxiété. Les cuisines dites « régionales » sont en ce sens une réaction à une période d'industrialisation et de mondialisation des aliments, situation particulièrement « anxigène », puisqu'elle défait le lien entre le mangeur et ses aliments. Cette ignorance face à la provenance et au contenu des aliments, ainsi qu'une « cacophonie » de discours alimentaires (diététique, médical, gastronomique, économique, etc.), met le mangeur dans une situation particulièrement insécurisante (Fischler 1993).

À travers tous ces discours, la cuisine provençale entretient une image positive de cuisine de bon goût, simple, saine et particulièrement

⁶⁰ Pour Madeleine Ferrières, historienne, l'expression « culture culinaire » est une tautologie « car quel objet le plus fabriqué, de moins naturel que la cuisine, elle dont toute la fonction se résume à transformer du cru en cuit, et du naturel en culturel? » (Ferrières 2004).

diététique. Au cours de cette recherche, je cherchais donc à savoir si cette cuisine fortement valorisée à travers le monde était vécue au quotidien.

Le lieu de terrain, village provençal alliant des aspects des différentes Provinces, telles que décrites par les littéraires, me semblait être particulièrement désigné pour étudier ce sujet. Dans une perspective anthropologique, ce sont les perceptions et les discours que j'ai étudiés. Un outil méthodologique particulier, le journal alimentaire, m'a aussi permis de recueillir de l'information sur une partie des actions qui échappaient à l'influence de l'intersubjectivité entretenue avec le chercheur.

L'outil analytique de *l'espace social alimentaire* mis en place par Poulain (1997) a permis de saisir les contours de la cuisine régionale vécue dans la région de Sault et de comprendre sa place dans le paysage alimentaire local. Il s'agissait de savoir si les Saltésiens exprimaient une provençalité à travers leur alimentation quotidienne. Parmi les six dimensions de l'espace social alimentaire définies par Poulain, celles de l'espace du mangeable, des habitudes de consommation et celle de la différenciation nous ont permis d'entrevoir une réponse que je qualifierai de composite.

Au niveau des discours, l'espace du mangeable a d'abord dévoilé une préoccupation pour une alimentation saisonnière produite localement. Les limites gustatives nous ont confirmé ces priorités. Les actions montrent une consommation variée, souvent approvisionnée par les ressources sauvages de l'environnement immédiat ce qui demande la transmission et l'appropriation d'un savoir culinaire important. Ce savoir semble, au premier abord, avoir été mis de côté par la génération de jeunes parents. Or, on voit qu'elles sont tout de même mises de l'avant et qu'elles seront donc probablement réactivées lorsque l'horaire familial sera moins chargé et une fois les enfants plus grands.

Bien que plusieurs informateurs disent que les habitudes de proximité ne soient pas toujours respectées, les journaux alimentaires montrent une présence d'aliments non locaux, mais en très petite quantité. Le niveau des

actions concorde donc généralement avec celui du discours. La consommation est régionale, mais reste toutefois très ancrée dans un modèle alimentaire français plus général dans la combinaison d'aliments, et le type de plats préparés.

L'analyse de l'espace des habitudes de consommation a aussi démontré cette continuation du modèle alimentaire français. Circonscrite dans le temps, dans l'espace géographique et social, l'activité alimentaire reste séparée du reste des activités quotidiennes.

Par contre, l'espace de différenciation montre que la différenciation culinaire d'avec les autres régions françaises s'opère à travers les ingrédients et les plats emblématiques, c'est-à-dire à travers le mangeable, non pas à travers les habitudes de consommation.

Par l'analyse de ces trois dimensions et en regard de la littérature ethnographique qui date de quelques décennies, on aperçoit en effet un changement au niveau des ingrédients, des habitudes de consommations et des modes d'appropriation dû à une contrainte environnementale moins grande. L'appropriation et production est moins autarcique, les aliments sont disponibles à longueur d'année. Pourtant, une structure et des valeurs de consommation de saison et de proximité sont toujours dans les discours, même si tous ne les actualisent pas. Or il semble, selon un informateur professionnel qu'il s'agisse non pas d'une continuité directe, mais d'un retour suite à une rupture:

Restaurateur de Sault : « Je pense que depuis quelques années, les gens ont pris conscience qu'on est dans une région où il y a de bons produits qu'il faut conserver, garder. Comme de partout, dans le monde entier on essaie de promouvoir son terroir. »

C'est ce même discours valorisant le terroir qui semble être à l'origine du retour des valeurs d'alimentation de saison et de proximité. Ce discours entourant la notion de terroir, en continuité avec le processus de reconnaissance des cuisines régionales, a été construit en réaction à la

mondialisation. « C'est un moyen (pour les régions) de donner une dimension historique et spatiale à ce qui n'était qu'une réalité administrative » affirme Delfosse en introduisant la cuisine régionale et le processus de construction du terroir picard (Delfosse 1987: 427). Car les notions d'espace géographique délimité et d'histoire sont essentielles à la reconnaissance et donc à la promotion patrimoniale des terroirs et des cuisines au risque de les réinventer (Boudellal 2001 ; Csergo 1995 ; 1997).

Ce processus de réinvention des produits du terroir s'illustre très bien dans l'histoire récente du petit épeautre, dénommée spécialité de la région par tous les documents touristiques.

On l'a vu, l'épeautre est aujourd'hui abondamment cité comme plat emblématique, même si l'on exclut les nouvelles recettes dont l'historicité, bien qu'elle ait 20 ans, ne semble pas assez profonde. Mais outre cette image d'emblème, il est très peu consommé au quotidien.

Cet exemple démontre une dynamique de réappropriation des produits du terroir en grande partie pour les besoins d'un renouveau économique et touristique. De plus, même si elle n'est pas vécue au quotidien, cette réappropriation semble être un moyen efficace de résister à une aliénation alimentaire. Et même si l'on ne consomme pas comme le voudrait le modèle « d'authenticité » de la promotion touristique du terroir, ce discours semble être un puissant « anxiolytique » face à une « cacophonie alimentaire » (Poulain 2002) et à l'anxiété (incorporation et identité) qu'elle engendre.

Une consommation de type français avec une forte influence régionale et un discours de patrimonialisation culinaire micro-régionale, voici le portrait que je fais de l'alimentation des habitants du village de Sault.

Il faut par contre rester conscient d'un facteur particulier. La recherche a eu lieu en zone rurale, et principalement dans un milieu agricole. Elle révèle que la conscience de l'importance de consommer localement est

exacerbée par l'empathie des consommateurs avec les producteurs alimentaires locaux. Mais aussi avec l'ancrage personnel des consommateurs dans la région. La même étude en milieu urbain aurait-elle donné les mêmes résultats?

Il serait tout aussi intéressant de comprendre comment la réappropriation du terroir peut s'effectuer dans un lieu, comme au Québec, où l'historicité des aliments et des cuisines régionales est de moins grande envergure, où les produits locaux saisonniers sont moins variés et moins accessibles où la transmission des savoirs culinaires semble avoir été interrompue et où, tel que Fischler et Masson (2008) l'ont observé pour les États-Unis, l'on valorise l'apport nutritionnel plutôt que les qualités gustatives et historiques des produits (Fischler et *al.* 2008). La promotion touristique, par ricochet, ne deviendrait-elle pas un vecteur de fierté nationale, d'appropriation ou de réappropriation du terroir?

Bibliographie

Amiot, Jean-Pierre, Pascale Bondurand et *al.* 2005. « Des deux côtés de la mer une cuisine qui nous ressemble et nous rassemble. Un antidote à la 'malbouffe' ». Les Carnets du Ventoux. vol. 50, pages 28-33

Appadurai, Arjun. 1988. « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India ». *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, <http://www.jstor.org/stable/179020>, consulté le 14 avril 2008

Atek. 2008. Le Mont Ventoux. <http://www.ventoux-en-provence.com/>, consulté le 21 avril 2009

Aubaille-Sallenave, Françoise. 1997. « Quelques caractères communs aux cuisines méditerranéennes ». dans *Cultures, nourriture*, ed. Babel, pp. 163-184. Arles: Babel

Aumage, G. et J. Lalande. Date non spécifiée, dépliant touristique. « Destination mont Ventoux. Pays de Sault, ancien comté ». Sault: Office du Tourisme de Sault

Bahloul, Joëlle. 1983. *Le culte de la table dressée : rites et traditions de la table juive algérienne*. Paris: A.-M. Métailié. 304 pp.

Barthes, Roland. 1961. « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine ». *Annales*. vol. 16, pages 977-986

Beaufils, Gilbert et Jacques Galas. 2005. « Transmettre des recettes nées dans un terroir ». Les Carnets du Ventoux. vol. 50, pages 53-38

Bell, David et Gill Valentine. 1997. *Consuming geographies: We are where we eat*. New York: Routhledge. 236 pp.

Blanchet, Philippe et Claude Favrat. 1994. *Dictionnaire de la cuisine de Provence. Traditions et recettes*. Paris: Bonneton. 160 pp.

Bonnain, Rolande. 1999. « Les campagnes françaises à table. ». dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, ed. Flandrin, J-L et J Cobbi, pp. 275-293. Paris: Odile Jacob

Bonnefoy, Jean-Paul. 1997. *La lavande, voyage au pays bleu*. Avignon: A. Barthélemy. 175 pp.

---. 2007. *Sault et le Pays de Sault, Aurel, Monieux, St-Christole, St-Trinit. Barbentane: Equinoxe*. 108 pp.

Boudellal, Malika. 2001. « La notion de 'produit du terroir' comme marqueur d'évolution de la 'mystification rurale' ». dans Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs, Actes du LIVE congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest tenu à Brantôme les 19 et 20 mai, ed. Fédération historique du Sud-Ouest et Société historique et archéologique du Périgord, pp. 462-476. Brantôme: Pessac

Bourdieu, Pierre. 1979. La distinction : critique sociale du jugement. Paris: Éditions de Minuit. 670 pp.

Bouverot-Rothacker, Anita. 1999. Le gros souper en Provence. Marseille: Jeanne Laffitte. 68 pp.

Bouverot, Anita. 1987. « La cuisine d'une vallée provençale (Apt) ». dans Alimentation et régions, ed. Peltre et Thouvenot, p. 287. Nancy: PUN

Boyer, André. « Le vrai nougat de Sault de Vaucluse ». Sault: André Boyer, Maître nougater

---. 1995. La vraie légende du nougat de Sault. Avignon: Aubanel. 32 pp.

Brillat Savarin, Anselm, Honoré de Balzac et *al.* 1874. Physiologie du goût, ou, Méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. Paris: G. Charpentier. xi, 525 pp.

Bromberger, Christian et Mireille Meyer. 2003. « Cultures régionales en débat ». Ethnologie française. vol. XXXIII pages 357-361

Chabot, Jacques. 1991. La Provence de Giono. Aix-en-Provence: Édisud (1^e édition 1980) 122 pp.

Chaminade, Fabrice. 2000. Des pratiques alimentaires comme agent de façonnement du paysage, au paysage comme moyen de connaissance des pratiques alimentaires. Actes alimentaires et anthropisation de la nature à Madagascar et en Asie du Sud-Est. Dirigé par Rossi, G, UFR de Géographie, Université Michel de Montaigne, Bordeaux III. Bordeaux. 135 pp.

Charmasson, Henri. 1978. Trege Desser per Nouve, Treize desserts pour Noël. Avignon: Alain Barthélémy. 23 pp.

Chombart de Lauwe, P.-H. 1974. « Eth(n)ologie de l'espace humain. ». dans De l'espace corporel à l'espace écologique, ed. Bresson, F, P-H Chombart de Lauwe et *al.* pp. 232-273. Paris: Presses universitaires de France

Clébert, Jean-Paul. 1980. La Provence de Mistral. Aix-en-Provence: Édisud. 114 pp.

---. 1996. La Provence de Pagnol. Aix-en-Provence: Édisud. 128 pp.

Comité départemental du tourisme de Vaucluse. 2007. « Vaucluse, la belle Provence », p. 48. Avignon: Comité départemental du tourisme de Vaucluse

Condominas, Georges. 1997. « Les pratiques alimentaires: un patrimoine culturel à sauvegarder ». Le patrimoine gastronomique du Vietnam, pp. 21-30. Hanoi: Études vietnamiennes

---. 2006. L'espace social : à propos de l'Asie du Sud-Est. Paris: Les Indes savantes, 2e éd (1980) 543 pp.

Conseil Général de la région PACA. 2005. Conseil Général de la région PACA. Provence-Alpes-Côte d'Azur. Notre région. <http://www.regionpaca.fr/index.php?id=1>, consulté le 11 avril 2009

Conseil général de Vaucluse. 2008. Conseil général de Vaucluse. Le département de Vaucluse. http://www.vaucluse.pref.gouv.fr/departement/presentation_departement.htm, consulté le 30 mars 2009

Conseil général du Vaucluse. 2007. Savourez le vrai, savourez le Vaucluse!, Conseil Général du Vaucluse, Avignon, 55 pp.

Csergo, Julia. 1995. « Nostalgie du terroir ». Autrement. Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles. vol. 154, pages 156-162

---. 1996. « L'émérgence des cuisines régionales ». dans Histoire de l'alimentation, ed. Flandrin, J-L et M Montanari, pp. 823-841. Paris: Fayard

---. 1997. « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe-XXe siècle ». dans L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité, ed. Grange, DJ et D Poulot, pp. 183-193. Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble

De Garine, Igor. 1980. « Une anthropologie alimentaire de Français? ». Ethnologie française. vol. 10, pages 227-238

Delfosse, Claire. 1987. « La Picardie à la recherche de sa cuisine régionale ». dans Alimentation et régions, ed. Peltre et Thouvenot, pp. 423-436. Nancy: PUN

Douglas, Mary. 1972. « Deciphering a Meal ». *Daedalus; Journal of the American Academy of Arts and Sciences*. vol. 101, pages 61-81

---. 1979. « Les structures du culinaire ». *Communications*. vol. 31, pages 145-169

Douglas, Mary et Ravindra S. Khare. 1979. « Commission on the Anthropology of Food: Statement on its history and current objectives ». *Social Science Information*. vol. 18, pages 903-913

Drouard, Alain. 1999. « Naissance et évolution du petit déjeuner en France ». *Cahiers de nutrition et de diététique*. vol. 34, pages 167-171

Duplessy, Bernard, Alain Gabert et *al.* 2005. *Le livre de l'épeautre*. Aix-en-Provence: Edisud. 159 pp.

Durand, Charles. 1996. *Le Cuisinier Durand. Cuisine du Midi et du Nord*. Nîmes: C. Lacour (1^e édition 1830) 480 pp.

Durand, Guy Gérard 2006. *Sault, entre mont Ventoux et pays d'Albion*. Avignon: Éditions A. Barthélemy. 245 pp.

Durkheim, Émile. 1968. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Paris: Alcan (1^e édition 1912) 647 pp.

Elias, Norbert. 1939. *La civilisation de moeurs*. Paris: Clamann-Lévy (1^e édition 1973) 342 pp.

Escallier, Christine. 1998. « Modes de consommation et manières de table dans les Alpes du Sud ». *Techniques et Cultures*. vol. 31-32, pages 175-191

Escallier, Christine et Danielle Musset. 1991. *Pétrir, frire, mijoter les cuisines des Alpes du Sud*. Marseille: Edisud. 56 pp.

Farb, Peter et George Armelanos. 1985. *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris. 267 pp.

Febvre, Lucien. 1938. « Répartition géographique des Fonds de Cuisine en France ». *1^{er} Congrès international de Folklore*. Paris: Arrault et cie

Ferrières, Madeleine. 2001. « Cuisine régionale et tradition ». dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIVE congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest tenu à Brantôme les 19 et 20 mai, ed. Fédération historique du Sud-Ouest et Société historique et archéologique du Périgord, pp. 496-505. Brantôme: Pessac

---. 2002. Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle. Paris: Seuil. 474 pp.

---. 2004. « Nourritures provençales: à propos de l'invention d'une tradition ». Provence historique. vol. LIV, pages 407-411

Fischler, Claude. 1988. « Food, self ans identity ». Social Science Information. vol. 27, pages 275-292

---. 1993. L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps. Paris: Odile Jacob 2e éd (1990) 440 pp.

Fischler, Claude et Esthel Masson. 2008. Manger. Français, Européens, Américains face à l'alimentation. Paris: Odile Jacob. 336 pp.

Flandrin, Jean-Louis. 1981. « Différence et différenciation des goûts: réflexion sur quelques exemples européens entre le XIVE et le XVIIIe siècle ». National and Regional Styles of Cookery, pp. 191-208. Oxford: Prospect Books

---. 1989. « Les pâtes dans la cuisine provençale ». Médiévales. vol. 16/17, pages 65-76

Frazer, James. 1981. Le rameau d'or. Paris: Laffont (1e édition 1911)

Fullard, Harold, H.C. Darby et *al.* 1978. Atlas général Larousse. Paris: Librairie Larousse

Galas, Jacques et Pascale Bondurand. 2005. « Une ou des cuisines autour du Ventoux? ». Les carnets du Ventoux. vol. pages 26-27

Gérard, Alain. 1988. Le Midi de Daudet. Aix-en-Provence: Édisud. 140 pp.

Guillon, Jean-Marie. 2003. « L'affirmation régionale en Pays d'oc des années quarante ». Ethnologie française. vol. XXXIII, pages 425-433

---. 2006. « Se nourrir en Provence dans les années quarante ». Substitution de nourriture / Nourritures de substitution en Méditerranée, pp. 139-163. Aix-en-Provence: Publications de l'Université de Provence

Guyonnet, Marie-Hélène. 2003. « Une Provence 'éternelle': les musées félibréens ». Ethnologie française. vol. XXXIII, pages 3391-3397

Halbwachs, Maurice. 1913. La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines. Paris: Alcan

Harris, Marvin. 1985. Good to eat : riddles of food and culture. New York: Simon and Schuster. 289 pp.

Harris, Marvin, Eric B. Ross et *al.* 1987. Food and evolution : toward a theory of human food habits. Philadelphia: Temple University Press. ix, 633 pp.

Hemardinquer, Jean-Jacques. 1970. Pour une histoire de l'alimentation. Paris: A.Colin. 315 pp.

Howell, Sally 2003. « Modernizing Mansaf: the consuming contextes of Jordan's national dish ». Food and Foodways 11, <http://dx.doi.org/10.1080/713926376>, consulté le 14 avril 2008

Hubert, A. 1998. « Autour d'un concept: 'l'alimentation méditerranéenne' ». Techniques et Cultures. vol. 31-32, pages 153-160

Hyman, Mary et Paul Hyman. 1981. « The perception of regional cooking in French cookbooks of the eighteenth century ». dans National and regional style of cookery, ed. Davidson, A, pp. 208-215. Oxford: Prospect books

Inconnu. 1835. Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne. Avignon: Pierre Chaillot

INPES. 2008. Institut national de prévention et d'éducation pour la santé. Mangerbouger.fr, le site de la nutrition santé et plaisir. <http://www.mangerbouger.fr/>, consulté le 20 avril 2009

INSEE. 1999. Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) Recensement mars 1999. <http://www.recensement.insee.fr>, consulté le 30 mars 2009

---. 2006. Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) Résultats des enquêtes annuelles de recensement. <http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/resultats/default.asp?page=premiers-resultats-recensement.htm>, consulté le 30 mars 2009

Knibielher, Yvonne. 1981. « Essai sur l'histoire de la cuisine provençale ». dans National and regional style of cookery, ed. Davidson, A, pp. 184-190. Oxford: Prospect books

---. 1993. « De la cuisine marseillaise à la cuisine provençale ». Marseille. vol. mars 1993, pages 74-77

Le Bourg Oulé, Anne-Marie. 1981. « Le 'sent pourquoi' ou la cuisine du cochon dans le Sud-Ouest de la France ». *National and Regional Styles of Kookery*, pp. 179-190. Oxford: Prospect books

Lévi-Strauss, Claude. 1968. *L'origine des manières de table*. Paris: Plon. 478 pp.

Lewin, Kurt. 1943. « Forces behind food habits and methods of change ». *Bulletin National Resaerche Council*. vol. CVIII, pages 35-65

Mauss, Marcel. 2002. *Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Chicoutimi: J.-M. Tremblay. Université du Québec à Chicoutimi, <http://dx.doi.org/doi:10.1522/cla.mam.ess3>, consulté le 26 mars 2009

Mennell, Stephen. 1985. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell. 380 pp.

Mennell, Stephen, Anne Murcott et *al.* 1992. *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Londres: SAGE. 150 pp.

Meyer, Mireille. 2003. « Vers la notion de 'cultures régionales' (1789-1871) ». *Ethnologie française*. vol. XXXIII, pages 409-416

Mondon, Bernard. 2005. « La cuisine du Ventoux dans la littérature ». *Les Carnets du Ventoux. Dossier spécial: cuisines du Ventoux*. vol. pages 62-64

Moreau, Yvette. 2005. « Les tians de nos grands-mères ». *Les Carnets du Ventoux. Dossier spécial: cuisines du Ventoux*. vol. pages 40

Morin, Daniel et Philippe Galas. 2008. *Patrimoine gourmand des pays du Ventoux*. Avignon: A. Barthélemy. 191 pp.

Nègre, Ernest. 1990. *Toponymie générale de la France, étymologie de 35 000 noms de lieux*. Genève: Librairie Droz. 332 pp.

Neirinck, Edmond et Jean-Pierre Poulain. 1997. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratique de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*. Malakoff: Jacques Lanore. 144 pp.

Nguyen, Huân Linh. 1993. « Le riz est plus parfumé: l'alimentation des Vietnamiens en France ». dans *Autour du riz: Les repas chez quelques*

populations d'Asie du Sud-Est, ed. Krowolski, N et I Simon-Barouch, p. 261. Paris: L'harmattant

Nguyen, Tung. 1997. « Les cuisines régionales existent-elles au Vietnam? ». Le patrimoine gastronomique du Vietnam, pp. 217-274. Hanoi: Études vietnamiennes

Office du tourisme, Région de Sault. 2007a. Office du tourisme, Région de Sault. Produits et spécialités. <http://www.saultenprovence.com/Identite.asp>, consulté le 2 avril 2008

---. 2007b. Sault en Provence. <http://www.saultenprovence.com/>, consulté le 10 avril 2009

---. 2007c. Un peu d'histoire locale. <http://www.saultenprovence.com/sault.asp?idpage=13180>, consulté le 20 mars 2009

Ohnuki-Tierney, Emiko. 1993. Rice as Self. Japanese identity through time. Princeton: Princeton University Press. 184 pp.

Palmer, Catherine. 1998. « From theory to practice. Experiencing the Nation in everyday life ». Journal of Material Culture. vol. 3, pages 175-199

Pelissier, Nicolas. 1997. Construire l'identité régionale: la communication en question. Paris: L'Harmattan. 286 pp.

Plantevin, Jean-Bernard. 2006. « Andrée-Anne et Christian Dova : faire chanter la montagne ». Les Carnets du Ventoux. vol. 54, pages 30-33

Plouvier, Liliane. 2004. « Regards nouveaux sur la cuisine provençale du bas Moyen Âge: le témoignage des livres de cuisine ». Provence historique. vol. LIV, pages 431-462

Poli, Brigitte. 2002. Les 13 desserts provençaux. Une coutume en mouvement: Librairie Contemporaines. 63 pp.

Poli, Brigitte 1995. « Va pour treize ! » : La 'tradition' des desserts de Noël en Provence ». Terrain. La fabrication des Saints. vol. 24, pages 145-153

Pollan, Michael. 2006. The Omnivore's Dilemma. A natural history of four meals. New-York: The Pinguin Press. 450 pp.

Poulain, Jean Pierre. 1997a. « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe ». Ethnologie française. vol. 27, pages 18-26

---. 1997b. « La cuisine, c'est plus que des recettes! ». Le patrimoine gastronomique du Vietnam, pp. 31-126. Hanoi: Études Vietnamiennes

---. 1999. « Espace social alimentaire ». Cahiers de nutrition et de diététique. vol. 34, pages 271-280

---. 2002. Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire. Paris: Presses Universitaires de France. 286 pp.

---. 2006. « Les modèles alimentaires méditerranéens: un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur ». Horizons Maghrébins. Le droit à la mémoire. vol. Manger au Maghreb, pages 8-28

---. 2008. Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques. Toulouse: Privat. 235 pp.

Provane, René. 2002. Mes contes gourmands du Ventoux et du Luberon. Marseille: Autres temps. 145 pp.

Quellier, Florent. 2007. « Les cuisines régionales, une invention de l'époque contemporaine? ». dans La table des Français, une histoire culturelle (XVe - début XIXe siècle) Rennes: Presses Universitaires de Rennes

Radcliff-Brown, Alfred Réginald. 1992. The Andaman Islanders. Cambridge (1e édition 1922) 510 pp.

Rambourg, Patrick. 2004. « L'appellation 'à la provençale' dans les traités culinaires français du XVIIe au XXe siècle ». Provence historique. vol. LIV, pages 473-483

Reboul, Jean Baptiste. 2007. La cuisinière provençale. Marseille: Tacussel éditeur, 28e édition (1897) 577 pp.

Rey, Claude. 1998. Recettes et secrets d'un authentique souper provençal. Marseille: Autres temps. 183 pp.

Richards, Audrey I. 1932. Hunger and work in a savage tribe : a functional study of nutrition among the southern Bantu. London: Routledge. 238 pp.

Serville, Yvonne et Monique Guillond-Bataille. 1980. « La subsistance des styles alimentaires régionaux ». Ethnologie française. vol. 10, pages 325-331

Smith, W.R. 1927. The religion of the Semites. New York: Macmillan (1e édition 1889)

Spoerlin, Marguerite. 1929. La cuisinière du Haut-Rhin (Oberrheinisches Kochbuch) Bâle: J Decker (1e édition 1811)

Stouff, Louis. 1984. « Y avait-il à la fin du Moyen-âge une alimentation et une cuisine provençale originales? ». Manger et boire au Moyen-Âge. Cuisine, manières de table, régimes alimentaires, pp. 93-99. Nice: Les Belles lettres

---. 1996. La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge. Avignon: A. Barthélémy. 236 pp.

Techoueyres, Isabelle. 2004. « Lien social et célébration d'une identité culinaire régionale: L'exemple de fermes auberges en Aquitaine ». XVIIIème congrès de l'AISLF. Tours: Cahiers de l'OCHA www.lemangeur-ocha.

Thiesse, Anne-Marie. 1997. Ils apprennent la France. L'exaltation des régions dans le discours patriotique. Paris: Maison des sciences de l'homme. 135 pp.

---. 1999. La création des identités nationales. Europe XVIIIe-XXe siècle. Paris: Éditions du Seuil. 302 pp.

Topalov, Anne-Marie. 1986. La vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine de 1850 à 1950. Aix-en-Provence: Edisud. 168 pp.

Verdier, Yvonne. 1969. « Pour une ethnologie culinaire ». L'Homme. vol. 9, pages 47-57

Annexes

Annexe i
Schéma d'entrevue⁶¹

Nom du Répondant (pseudonyme)		Nom de l'intervieweur	Anais Détolle
Lieu de l'entretien		Date de l'entretien	
Durée entrevue		Durée enregistrée	

Sexe		Age	
Statut marital			
Le conjoint			
- Âge et sexe			
- Emploi / occupation			
Occupation			
- Occupation actuelle			
Trajectoire résidentielle			
- Lieu de naissance			
- Année de naissance			
- Lieux de résidences depuis l'enfance			
- Voyages internationaux effectués			
Histoire familiale			
- Lieu de naissance de la mère			
- Lieu de naissance du père			
- Lieu(x) de résidence des parents			
- Lieu(x) de résidence des grands-parents			
- Lieu de naissance du présent conjoint			
- Lieu(x) précédent de résidence du présent conjoint			
- Date de mariage			
Production et vente de nourriture			
- Production personnelle (potager, abatage, laitage, agriculture)			
- Vente de la production			
- Échange de la production			
- Achat de production			
Habitudes alimentaires			
- 3 plats préférés			
- Lieux d'achat des aliments			

⁶¹ Je remercie Mme Christine Jourdan et Deidre Meintel et pour avoir partagé avec moi les outils méthodologiques.

<ul style="list-style-type: none"> - Rythme d'achat - Heures et types des repas - Lieux et circonstances des repas - Type de planification - Budget - Nombre de sorties au restaurant / mois - Distribution sexuelle des tâches 	
Habitudes culinaires	
<ul style="list-style-type: none"> - Plats préparés la dernière semaine - Ingrédients centraux utilisés - Fond de cuisine - Sens activés (ouï, touché, odorat, goût, vue) 	<p>Si vous mangez des huîtres, qu'est-ce qui vous plaît / déplaît le plus?</p>
Idéologies alimentaires	
<ul style="list-style-type: none"> - Diététique, terroir, authenticité, etc. - Définition personnelle de terroir 	<p>Quand vous cuisinez, qu'est-ce qui vous préoccupe? Qu'avez-vous en tête? Que mettez-vous en priorité? À quoi faites-vous attention?</p> <p>Qu'est-ce que vous entendez par terroir Quels sont les produits du terroir de la région? Quels sont les plats typiques de la région?</p>
Mode de transmission des connaissances culinaires	
<ul style="list-style-type: none"> - Mode de transmission culinaire de ses parents - Mode de transmission culinaire à ses enfants - Souvenirs reliés à la nourriture 	<p>Est-ce que vous cuisinez comme votre mère? Quand vous faites la cuisine, en proportion, quel pourcentage pensez-vous retenir de la cuisine de votre mère?</p> <p>Les enfants cuisinent-ils avec vous?</p> <p>Comment se passaient les fêtes de Noël, pâques, fête des Rois, Chandeleur et la St-Sylvestre chez-vous? Comment cela se passait-il chez les grands parents? Comment cela se passe-t-il</p>

	maintenant, chez vous? Que fallait-il pour que la fête soit réussie?
Cuisine provençale	
<ul style="list-style-type: none"> - 3 plats les plus représentatifs (pourquoi, quelle est leur histoire?) - 3 plats d'enfance - Ingrédients centraux - Fréquence de consommation - Changements - En opposition avec la cuisine italienne - En opposition avec d'autres régions françaises - Plats de fêtes - Plats de fin de semaines - Plats de semaines - Plats pour enfants - Plats pour adultes 	
Identité régionale	
<ul style="list-style-type: none"> - Se considère provençal - Raisons - En contraste avec - Langues parlées et comprises 	<p>Il y a-t-il des moments où vous vous sentez plus provençal que d'autres?</p> <p>Vous sentez-vous d'abord Provençal ou d'abord français?</p> <p>En contraste avec la Savoie</p>
Milieu de vie	
<ul style="list-style-type: none"> - Lieu de résidence - Type de Logement (appartement / maison, ferme propriétaire / locataire, depuis combien de temps) 	

Annexe ii
Journal alimentaire

Merci de remettre ce journal à Anaïs Détolle, chercheur, Université de Montréal

Nom: Prénom: Âge : Sexe : Occupation : Lieu de résidence : Statut marital: Nombre d'enfants : Nombre d'enfants à la maison (sexe et âge) : Nombre d'adulte à la maison (sexe et lien) : Revenu par an : Budget hebdomadaire approximatif alloué à la nourriture :

Exemple de journal alimentaire :

Heure	Emplacement	Repas	Nourriture consommée (continuez au verso si nécessaire)	Personnes présentes	Humeur	Activité en mangeant
8h	Cuisine	Petit déjeuner	Œuf à la coque, Café au lait Mouillettes Confiture de coing	Les enfants	Endormie	Lire le journal
11h	Travail	Collation	Pomme	Collègue	Ennuyée	Ordinateur
12h30	Café	Déjeuner	Sandwich jambon, gruyère, beurre	Amis	Bonne	Manger
16h	Square	Goûter	Pain baguette chocolat noir	Seule	Fatiguée	Prendre du soleil
20h	Jardin	Dîner	Gigot d'agneau Ratatouille Salade de mâche Flan au caramel	Mari Les enfants	Relax	Regarde la télé

Date : _____

Heure	Emplacement	Nom du repas	Nourriture consommée (continuez au verso si nécessaire)	Personnes présentes	Humeur	Activité en mangeant

Annexe iii

Grille d'observation - Repas

Objet de l'observation :

Lieu de l'observation :

Date de l'observation :

Heure et Durée :

Observatrice :

Description	Mots-clefs - Dimension sociale
<p>1) Contexte:</p> <p>a) Lieu de l'observation :</p> <p>b) Climat général : (ambiance)</p> <p>c) Description du lieu du repas:</p> <p>2) Participants et rôles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hôte • Nombre : • Hommes: Femmes : Enfants: 0 Familles: • Lien avec l'hôte : <p>3) Description du repas</p> <p>a) Plats (ordre de service, ingrédients, préparation)</p> <p>b) Événements particuliers</p> <p>4) Commentaires particuliers</p> <p>a) Mes impressions :</p> <p>b) Faits saillants : ce qu'il faut retenir de cette observation</p>	

Annexe iv

Grille d'observation - Marché

Objet de l'observation :

Lieu de l'observation :

Date de l'observation :

Heure et Durée :

Observatrice :

Observation	Mots-clefs - Dimension sociale
<p>a) L'aménagement du marché</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'aménagement du marché - Quelles sont les frontières du marché - Les gens ont-ils des vendeurs préférés, pourquoi ? - Cartographier le marché - Observer l'avant et l'arrière du stand, qu'y a-t-il ? - Comment les gens circulent-ils ? <p>b) Les marchands</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vendeurs directs et indirects, qu'est-ce qui les différencient ? - Position et activités des marchands en arrière du stand et ailleurs - Comment viennent-ils chercher le client ? - Langage du corps - Parlent-ils aux clients ? Les écoutent-ils ? - Les cris : quels sont-ils ? Sur quel ton sont-ils criés ? - Les gestes et actions (emballages, etc.) - Offrent-ils des portions à goûter ? - Les marchands échangent-ils entre eux ? - Il y a-t-il des stands laissés seuls ? <p>c) La nourriture</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différentes zones de vente de produits - Type d'aliments - Fruits - Légumes - Épices / herbes - Les vendeurs vendent-ils la même chose ? - Liste de produits locaux - Liste de produits importés - La présentation des aliments 	

<ul style="list-style-type: none">- Il y a-t-il un effort de décoration ?- Qui choisi les aliments ? Le vendeur, le client ?- Les clients peuvent-ils toucher ?- Les gens goûtent-ils la nourriture ?- Décrire les odeurs- Les couleurs- Demander aux vendeurs (complimenter avant) :<ul style="list-style-type: none">o Où est située leur ferme ?o Est-ce la saison de ces aliments ?o Depuis combien de temps sont-ils au marché ?o A quelle heure arrivent-ils ?o Font-ils plusieurs marchés ? <p>d) Les prix</p> <ul style="list-style-type: none">- Comment est disposé le prix ?- Pourquoi ?- Les gens négocient-ils ? <p>e) Mes impressions</p> <ul style="list-style-type: none">- Comment me suis-je sentie ?- Décrire l'atmosphère, les couleurs, les bruits, les odeurs	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Annexe v

Ingrédients cultivés, chassés, cueillis, achetés

Fruits	
Abricots	Melon de Cavaillon
Bananes	Méréville
Cerise	Oranges
Coing	Pastèque
Figues (cueillies)	Pêche (saison)
Fraises (du jardin)	Pommes
Mangues, avocats	
Légumes	
Ail	Oignon
Artichauts (pas vu, on m'en a parlé)	Petit-pois
Asperges blanches	Pois chiche
Aubergines	Poivrons (très peu, pas dans les jardins puisque pas assez de soleil)
Blettes	Pommes de terre
Carottes	Radis
Céleri	Réglisse
Concombres	Salades
Courgettes	Salsifis (en boites)
Épinard	Tomates du jardin (je n'en ai pas goûté, elles étaient en retard à cause de la pluie)
Haricots verts, jaunes	Topinambours (1 jardin seulement)
Laitues (frisées, romaines, et plus)	
Lentilles	
Navets	
Planté dans les jardins et récoltés après mon départ (juillet)	
Betteraves	Poireaux
Brocolis	Pommes de terre
Chou	
Viandes	
Agneau (du producteur), on ne peut le tuer à la maison	Œufs
Bœuf	Poisson (d'éco-marché)
Cheval (mangé cru)	Porc (de la boucherie)
Dinde	Porc (du grand magasin)
Viandes d'élevage	
Cabri	Mouton
Cailles	Porc (tué à la maison)
Lapin (tué à la maison)	Poulet (tué à la maison)
Gibier	
Bécasse	Lièvre
Faisant	Pigeon

Grives (avant)	Sanglier
Charcuteries	
Boudins Caillettes Jambon Pâtés	Petit salé Saucisses Rôtis de porc
Lait et yaourt	
Chèvre Faisselle Lait d'avoine Lait de riz	Lait de soja Vache Yaourt de soja Yaourt de vache
Les féculents	
La pomme de terre La semoule de blé	Le petit épeautre Le riz
Huiles et autres fond de cuisines	
4 huiles (cruie) 4 huiles (friture) Beurre Bopal Crème Huile d'arachides cuite Huile d'olive crue	Huile d'olive cuite Huile de colza Huile de tournesol (cruie) Huile de tournesol (cuite) Saindoux
Épices et assaisonnements	
Épices	Assaisonnements
5 baies À chèvre chaud Ail séché, Aneth Bicarbonat Céleri séché Chapelure, Ciboulettes Clou de girofle, Cumin, Curcuma, Curry Épices à couscous Épices à poisson Estragon, Fleur de sel Genièvre, Gingembre moulu, Laurier Levure Muscade Muscade,	Ail Anchois Herbes de Provence Oignons blancs (de saison) Vinaigre acheté Vinaigre fait maison

Paprika Persil Piment d'Espelette Poivrons séchés pour mettre dans les sauces Quatre épices Rouille, Safran Safran (pour paëlla), Sauge, Sel de mer Tabasco (2 personnes)	
Miel	
Dans le vin (M78) Miel de lavande	Miel (maison)

Annexe vi

Le jour de la « Saint-Cochon », un récit d'Arlette, 82 ans

« Alors la veille, on allait dans la soirée, on allait préparer les feux, les cheminées, les chaudrons pour le lendemain matin 5 heure, on éclairait le feu pour que l'eau soit bouillante. C'était à la campagne, ce n'était pas ici au village parce qu'on le faisait pas ici chez nous, on allait dans la campagne. On préparait toute la veille, on pelait les oignons, on lavait les épinards, on les ébouillantait, après on les hachait. Les épinards c'était pour les caillettes et les boudins, les oignons, c'était pour les boudins. La veille c'était les préparatifs, les feux, les cheminées, les chaudrons, les trépieds pour le lendemain matin 5 heure, on soit prêt pour tout éclairer pour que vers 8h, ça y'est, c'était le moment du crime.

On se levait à 4h, on buvait le café et on allait déjeuner là-bas à la campagne. Les dames, buvaient et les messieurs mangeaient à la fourchette (...) avec un petit canon. Nous on buvait le chocolat, le café, le thé c'était rare encore à ce moment-là avec des tartines, des biscottes, beurre, miel. Il y avait toujours 4 messieurs, parce que pour tenir le cochon, il fallait quand même quelqu'un et puis autant de femmes, ou les épouses ou les sœurs.

On l'égorge, on le saigne et on tourne le sang pour pas qu'il coagule et de suite après, les oignons ont été cuits, les épinards on été cuites tout a été mélangé et on vide le sang dedans et après dans la soirée, lorsque les boyaux son propres, on fait les boudins (c'était bien passé à la moulinette). Il fallait laver les boyaux et on voulait tout faire avant de manger.

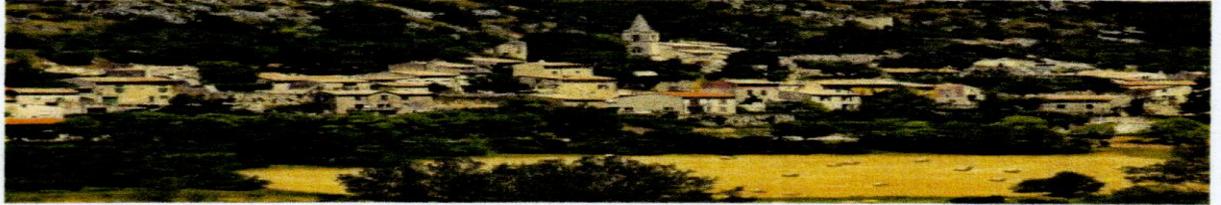
Pendant ces jours-là, on mangeait la soupe d'épeautre avec les jarrets, les saucisses le petit salé, du cochon de l'année d'avant et on faisait la fricassée (...) fallait que le cochon soit mort parce qu'on prenait la joue du cochon on lue coupait en morceaux avec des pommes de terre, de la sauge. Et à côté,

on faisait l'aïoli, un aïoli, bien forte (ail, un peu de moutard, huile d'olive, jaune d'œufs). Pour donner du tonus, parce que là on mangeait que vers les 2h de l'après-midi. On amenait des desserts, des gâteaux des rois. On achetait le santon à la pâtisserie. On mettait la fève et le santon. Au début on mettait que la fève, et puis après on a mis les santons. On mangeait de 14h à... alors-là, on avait plus d'heure!

Et dans la soirée, quand on avait fini les autres choses, on faisait les boudins et on mettait toutes ces liasses de boudins, on les mettait dans l'eau bouillante. Les hommes pendant ce temps, ils coupaient les quartiers, les jambons, les épaules, les petits salés, ils les roulaient, avant non, mais les derniers temps, ils les roulaient ce qui faisait qu'on faisait des tranches, c'était très bon. Le lendemain alors là on faisait les saucisses, les saucissons, le pâté, les fromages de tête et voilà (...) ce qui restait comme couenne, on prenait un peu de viande de cochon et on faisait des andouillettes. On faisait grillées après. Mais ça on ne les gardait pas trop longtemps. Ici on ne faisait pas de rillettes. On faisait des rôtis, dans des bœufs. Le jambon c'était salé, on n'a jamais fumé ici. On mettait dans le sel et tous les 15 jours on changeait le jambon de bord. Après on le lavait, et on l'épandait dans une chambre à cochon et on le faisait sécher. (...) on pendait les saucisses, saucissons, les jambons, les épaules. On en avait pour 8 jours. On gardait la graisse de cochon, le saindoux et on l'utilisait pour les pommes de terre. Juste pour les pommes de terre, sinon, on ne cuisinait pas avec la graisse. Sinon, on faisait bouillir les rôtis pendant 3 dans les chaudrons, dans les bœufs. (...) ça on pouvait le garder d'une année à l'autre. »

Annexe vii

Menu lavande du restaurant « Les Lavandes »



Restaurant « Les Lavandes »

Tél. : 04.90.64.05.08

Menu Spécial Lavande

Apéritif de Bienvenue

Amusette des Lavandes

*Papeton d'aubergine et son coulis de pommes d'amour,
Et ses pétales de Lavandes*

*Magret de canard et sa sauce au miel,
Et son beignet de Lavande*

Petits légumes assortis

Dessert surprise à la Lavande

*Vin Côtes du Ventoux rosé et rouge, café
Service*

Annexe viii

Site Internet de l'Office du tourisme de Sault,

Section produits du terroir

Le Pays de Sault
entre Ventoux et Luberon

Savoir-faire
Senteurs et Saveurs

Découvrir le Pays de Sault Hébergement Terroir et Gastronomie Activités et Loisirs Agenda Contact

Accueil > Terroir et Gastronomie > Produits du Terroir

Imprimer Accessibilité envoyer à un ami FI RSS

Produits du Terroir

- Les fromages de chèvre**
Lire la suite
- L'agneau du Pays de Sault**
Lire la suite
- Le petit épeautre de Haute Provence**
Lire la suite
- Le porc du Mont Ventoux élevé en plein air**
Lire la suite
- Les plantes aromatiques**
Lire la suite
- Le miel de lavande**
Lire la suite
- Le nougat et les macarons de Sault**
Lire la suite
- Les vins AOC des Côtes du Ventoux**
Lire la suite

Terroir et Gastronomie

- Restaurants
- Produits du Terroir
- La lavande
- Direct chez les producteurs
- Délices en boutique
- Quelques recettes

Infos pratiques

- Office de Tourisme
- Géolocalisation
- Partenaires & liens utiles
- Météo
- Plan de site
- Mentions légales
- Moteur de recherche

Votre mot clé

Office de Tourisme de la Région de Sault Avenue de la Promenade 84380 SAULT Vaucluse Provence France - tél. +33(0)4 90 64 01 21 info@saultprovence.com

