

HISTOIRE ET ETHNOLOGIE

Essid Yassine (dir.), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée. Colloque du Groupe d'études et de recherches interdisciplinaires sur la Méditerranée, 8 et 9 mars 1999* (Maisonneuve et Larose, Paris, 2000).

La cuisine et les pratiques de table sont ici envisagées comme objet d'histoire sociale, autour de six grands thèmes: littérature (pour les amateurs de polars méditerranéens, on notera particulièrement l'article consacré à "La Référence culinaire chez M.-V.-Montalbán"), société, histoire, économie et société, médecine, cuisine.

Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Fayard, Paris, 1996).

Ce livre de référence en matière d'histoire des pratiques alimentaires nous enseigne par exemple que lorsqu'en l'an 986 Vladimir I^{er}, prince de Kiev, décida d'abandonner le paganisme, il fit venir à son palais les représentants des quatre principales confessions religieuses (chrétiens de Rome et de Byzance, musulmans et juifs) afin de choisir la plus crédible d'entre elles. Bien sûr, de longues discussions théologiques eurent lieu. Mais furent également débattus les choix, prescriptions et interdits alimentaires de chaque religion. Vladimir, peu enthousiaste à l'idée de se passer de porc et d'alcool – "Nous autres, Russes, nous aimons boire" –, ne se montra pas plus disposé à jeûner pour se purifier, à l'instar des chrétiens de Rome. Il fut finalement convaincu par les Grecs orthodoxes, pour d'autres raisons bien entendu, mais cette anecdote nous montre, parmi tant d'autres, l'importance des habitudes alimentaires dans l'histoire de nos sociétés.

Le Nouvel Observateur, "L'Art du bien-manger. La gastronomie à travers les âges" (hors-série n° 38, 1999).

On trouvera, dans ce numéro hors-série, intégralement disponible en ligne (www.nouvelobs.com/hs-manger/), une somme de saveurs et de savoirs multiples. Ainsi, Olivier Baussan, dans "Le Rivage des oliviers", nous enseigne avec gourmandise que l'huile d'olive, bien plus qu'une matière grasse, est "une

épice à part entière et un aliment de la convivialité".
Suprême friandise: plusieurs grands chefs proposent leurs recettes, à l'image de Paul Bocuse et de son engageant tajine de poisson aux légumes.

Padilla Martine (dir.), *Alimentation et Nourritures autour de la Méditerranée* (Karthala-Ciheam, Paris, 2000).

Les auteurs proposent ici un voyage dans les mondes culinaires méditerranéens, soulignant que cette culture commune née d'échanges incessants est également fort diversifiée.

Revel Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire des sensibilités gastronomiques de l'Antiquité à nos jours* (Jean-Jacques Pauvert, Paris, 1979).

Une promenade littéraire incontournable à travers trois mille ans de souvenirs et d'évolutions gastronomiques, où l'on apprend que la littérature est l'un des meilleurs moyens de se faire une idée concrète des cuisines et des saveurs du passé.

RECETTES

Adrià Ferran, *El bulli, 1998-2002* (édition française Agnès Viénot), *El Bullirestaurant, 2002* (disponibles sur le site www.elbulli.com).

Ferran Adrià, "l'alchimiste" (*Le Monde-2*, 25 janvier 2004), recherche perpétuellement de nouvelles techniques pour "déconstruire" les plats classiques. Son restaurant, *El-Bulli*, situé à Rosas, près de Barcelone, n'est ouvert que six mois dans l'année. Le reste du temps, il expérimente dans son laboratoire culinaire de nouveaux plats et associations. Présenté dans un coffret, accompagné d'un guide et d'un cédérom interactif, c'est le premier livre d'El Bulli traduit en plusieurs langues.

Baussan Olivier, Meulien Jean-Marie, *Savoureuses recettes de Méditerranée* (Flammarion, Paris, 2003).

Olivier Baussan, grand spécialiste de l'huile d'olive, et Jean-Marie Meulien, chef de cuisine, ont puisé aux trésors de la mer et de la terre pour concocter des recettes aux saveurs du Sud, comme la salade tiède de rougets

de roche à la poutargue, la mijotée de légumes aux olives vertes ou encore les figues au vin d'orange.

Bennani-Smires Latifa, *La Cuisine marocaine... plus* (Al Madariss, Casablanca, 2002 – distributeur: Casteilla distribution).

Une reprise de *La Cuisine marocaine*, publié en 1970, dans laquelle on trouvera de nombreuses recettes traditionnelles, des tajines les plus variés à la somptueuse pastilla au pigeon, ainsi que des recettes issues des pays méditerranéens qui ont influencé les cuisiniers marocains.

Ducasse Alain, *Méditerranées. Cuisine de l'essentiel* (Hachette Pratique, Paris, 1996).

Frottée d'ail confit au pain de campagne, crostini de tapenade aux artichauts 'Violet de Venise', l'histoire de l'œuf coulant sur la pomme de terre, tajine slaoui aux tomates, œufs et boulettes de kefta, risotto à l'encre de seiche, tian d'oranges amères au jus de mandarine... : autant de recettes qui offrent un voyage au cœur des Méditerranées à travers cent trente plats savoureux et faciles à réussir.

Pourcel Jacques et Laurent, *Destinations cuisines. Nos recettes de la Compagnie des Comptoirs* (Hachette Pratique, Paris, 2003).

Dans la dernière publication de Jacques et Laurent Pourcel, une rubrique "Parfums de notre Sud" nous emporte dans la variété des gastronomies méditerranéennes. De très belles photographies agrémentent des recettes aux titres prometteurs : "Tarte chaude aux oignons confits, à la tomate et à la sardine, salade d'herbes", "Piqué de Saint-Jacques au serrano, sucrine grillée, tomates rôties et jus perlé", "Crumble d'aubergine au miel, sorbet mousseux au citron", ou encore "Poêlée d'abricots, fleur d'oranger, amandes amères, sorbet au lait d'orgerat".

Reboul Jean-Baptiste, *La Cuisinière provençale* (Paul Tacussel, depuis 1897)

"Le Reboul", composé en 1897 et régulièrement réédité, est sans aucun doute la bible de la cuisine provençale.

Véritable mémoire culinaire de la Provence, ce recueil de mille deux cents recettes nous apprend par exemple que la bouillabaisse est le plat convivial par excellence: "*Une bouillabaisse, pour être servie selon la règle usitée à Marseille, dans de parfaites conditions, demande au moins sept à huit convives. La raison, la voici: comme on emploie à sa confection une grande variété de poissons dits de roche, il est bon de la faire volumineuse pour y faire entrer le plus d'espèces possible.*" On y découvre encore une "Théorie du pot-au-feu": "*Avant d'entrer en matière, il est, croyons-nous, de toute rigueur d'expliquer en quelques lignes, par une théorie un peu développée, cette opération si simple qu'on nomme pot-au-feu et qui, en somme, est une action toute chimique.*"

SITES WEB

Institut européen d'histoire de l'alimentation:- www.ieha.asso.fr.

L'Institut européen d'histoire de l'alimentation (IEHA) est né de la deuxième édition des Rendez-Vous de l'Histoire de Blois, consacrée aux "Nourritures terrestres" (1999). On trouve sur le site, entre autres ressources, une bibliographie très riche sur le thème de l'histoire de l'alimentation (rubrique "Bibliothèque", "Fonds documentaire").

Observatoire CIDIL des habitudes alimentaires:- www.lemangeur-ocha.com.

Site ressource sur l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie, "le mangeur-ocha" propose, dans son catalogue, des documents disponibles gratuitement sur le site. La rubrique "Sciences humaines" offre également des "*textes exclusifs*", téléchargeables en ligne, parmi lesquels se glisse une petite "Histoire du goût" par Jean-Louis Flandrin.

MAYALEN ZUBILLAGA