

## ARGUMENTAIRE DU COLLOQUE

### *L'alimentation et le temps qu'il fait* *Essen und Wetter* *Food and Weather*

**2-4 avril 2014 à la Sorbonne et au Goethe-Institut de Paris**

**Karin Becker (IEHCA/ Université de Münster, Allemagne)**

**Vincent Moriniaux (ENeC / Paris-Sorbonne, France)**

**Martine Tabeaud (ENeC/ Panthéon-Sorbonne, France)**

Ce projet de colloque vise à combler une lacune dans la recherche, en étudiant les nombreuses interdépendances qui existent entre les conditions atmosphériques et les différents aspects de l'alimentation humaine.

Tout comme la recherche pluridisciplinaire sur l'histoire et les cultures de l'alimentation s'est institutionnalisée, développée et diversifiée sur un plan international au cours des dernières années surtout dans le cadre de l'IEHCA (<http://www.iehca.eu>), celle sur le temps et le climat connaît actuellement un essor comparable, qui se manifeste notamment dans les activités du Réseau Perception du climat (EHESS : <http://www.perceptionclimat.net>).

Le projet de colloque cherche à créer un lien entre les deux réseaux européens qui partagent de nombreux intérêts, sujets et méthodes, mais qui n'ont pas encore collaboré d'une manière systématique.

Les deux champs de recherche – l'alimentation et la météorologie – transcendent les frontières des disciplines, étant situés entre les « deux cultures » (Snow) – les sciences naturelles et les sciences humaines – de sorte qu'ils forment une « interscience » (Parrochia), réunissant plusieurs modèles épistémologiques. Les deux constituent un « phénomène total » (Mauss) qui nécessite une approche holistique, car ils influencent profondément l'existence humaine à tous les niveaux de la vie quotidienne. Il s'agit de deux facteurs primaires de la condition humaine, relevant à la fois d'une expérience corporelle, de facteurs émotionnels et d'un apprentissage socio-culturel. Dans les deux cas, il importe de surmonter la dichotomie nature / culture, car l'homme est toujours un être biologique et un être social qui cherche à régler, par des normes collectives, l'interaction entre les individus et leur environnement, entre l'intérieur et l'extérieur, dans une visée de contrôle, de prévision et de protection.

Une étude du rapport étroit qui existe entre « food and weather » se présente comme un sujet d'actualité, étant donné que depuis l'émergence du mouvement écologique et du discours politique et idéologique correspondant, les consommateurs ont, du moins dans le monde occidental, de plus en plus tendance à chercher une nourriture en harmonie avec la « nature », produite selon le rythme élémentaire des saisons. Ainsi, une grande partie de la production est

revenue à une agriculture plus « naturelle », déterminée par « la pluie et le beau temps ». Depuis les temps archaïques, le rapport principal que la météo entretient avec l'alimentation est celui de son influence (bénéfique ou néfaste) sur l'agriculture (et la viticulture), les récoltes et l'approvisionnement. Cette interdépendance est tellement fondamentale qu'elle s'exprime tout naturellement sur le plan de la langue et de la littérature (voir par exemple l'expression « marchand des quatre saisons », ou encore la fable de *La cigale et la fourmi*).

En outre, il existe une « météorologie de la cuisine » (M. de la Soudière), car la qualité des aliments, leur goût et même leur mode de préparation changent souvent avec les conditions atmosphériques (par exemple dans la boulangerie et la pâtisserie). Traditionnellement, les livres de cuisine sont organisés selon les saisons, en fonction de la disponibilité des aliments, et les calendriers et les almanachs de leur côté insistent beaucoup sur les questions alimentaires. Tout comme du côté de la production, c'est la perspective du mangeur qui peut être dominée par le temps qu'il fait, car l'appétit même en dépend, les préférences alimentaires variant selon la température, l'humidité, la luminosité etc. Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'influence du temps sur le corps de l'homme est décrite selon les prémisses de la théorie humorale, basée sur une correspondance entre macro- et microcosme (voir par exemple les régimes de santé du Moyen Âge). Dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, on voit naître une nouvelle sensibilité physiologique et psychologique aux effets du ciel, la « cénesthésie » (*coenaesthesia*, J.Chr. Reil), qui provoque une tendance à l'auto-observation, à une affirmation de la subjectivité à travers le rapport individuel entretenu avec l'atmosphère – et ceci exactement à une époque où l'essor de la « gastronomie » met l'accent sur une analyse détaillée de la corporéité et de la mentalité du mangeur, de sorte qu'une étude conjointe sur ce phénomène de la sensibilité corporelle et de la constitution du sujet moderne serait tout à fait intéressante (« Je suis mobile comme le temps », dit Maine de Biran ; « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », dit Brillat-Savarin).

Sur le plan des discours, il serait important d'étudier à quel point les connaissances scientifiques peuvent être vulgarisées, adaptées, transformées dans les contextes les plus divers, par exemple dans le cas de la « poésie scientifique » de la Renaissance et de l'âge baroque, ou bien dans celui du XIX<sup>e</sup> siècle, où se croisent les diverses métamorphoses du savoir de la « météorologie » naissante et de la « science des aliments » moderne. Car il s'agit de considérer ces deux domaines de recherche moins comme une « discipline » que comme un « réseau de discours » (A. Vasak), un concert de voix qui s'avère assez polyphonique. Il s'agira de mesurer l'évolution chronologique de cet amalgame du « discours météorologique » et du « discours gastronomique », pour mieux mesurer ses éventuelles ruptures et continuités. Le XIX<sup>e</sup> siècle est bien l'époque de la sécularisation des sciences dans tous les domaines, mais il faudrait également insister sur les survivances d'une interprétation religieuse, mythologique ou métaphysique de l'environnement (« Le livre de la nature »), car dans toutes les cultures, les « météores » (« les choses de l'air ») tels que la pluie, la grêle, la neige etc. étaient vus comme l'œuvre de différents *numina*, de déités diverses – dieux antiques, saints chrétiens, démons et esprits – qu'on adorait, craignait, implorait pour leur bienveillance, permettant la fécondité de la terre, et qu'on célébrait souvent avec des repas rituels. Ainsi, c'est souvent une approche sémiologique qui s'impose : il faut comprendre les aliments tout comme les « météores » comme un système de signes. D'une part, les aliments sont par exemple conçus comme des symboles de l'appartenance à un groupe social (le pot-au-feu bourgeois), du caractère d'un personnage (voracité, ascèse, vanité etc.) ou d'une pulsion cachée (sexualité refoulée, avarice, cruauté etc.). D'autre part, l'emploi métaphorique des « météores » en fait par exemple un signe de la transcendance (l'arc-en-ciel biblique), l'expression d'un état d'âme (la pluie associée aux larmes), une image de la vie (l'analogie entre les saisons et les âges de la vie) ou une figure de l'ordre politique (l'orage de la

Révolution). Il s'agirait donc de saisir la dimension sémiotique à la croisée des discours : ainsi, une œuvre d'art peut être évoquée soit par un aliment (la madeleine proustienne) soit par un météore (la neige emblème de la page blanche).

L'analyse de la composition des textes (tous genres compris) montre l'importance que la description, souvent « picturale », des événements climatiques et des scènes de repas peut avoir sur le plan structurel et narratologique. Outre « l'effet de réel », permettant une identification du lecteur et ancrant le récit dans l'Histoire, les deux phénomènes insistent sur la temporalité, en évoquant soit – dans le cas du repas – le temps mécanique de l'horloge (le « temps qui passe ») soit – dans le cas d'un orage, d'une pluie etc. – le temps cyclique du « temps qu'il fait » (M. Serres : « chrono / météo »). Les scénarios peuvent relever soit d'un espace « culturel » (restaurant, salle à manger) soit d'un espace « naturel », d'un paysage donné (« paysages météorologiques », C. Reichler). Parmi les combinaisons possibles des deux « temps », l'on pourrait nommer les « repas de plein air » évoqués dans la peinture et la littérature : pique-niques (parfois arrosés par une pluie estivale), casse-croûte des paysans qui travaillent dans les champs, barbecue moderne..., mais aussi l'alimentation dans des conditions extrêmes (expéditions polaires etc.). Ce faisant, l'on constatera d'un point de vue sociologique que les deux événements – le repas et le temps qu'il fait – représentent une expérience partagée qui crée une communauté. Considérée dans la « longue durée », l'identité d'un groupe (social, régional, national...) est donc déterminée à la fois par un climat donné et par une culture alimentaire spécifique qui dépend dans une large mesure du milieu écologique et ses conditions atmosphériques (voir par exemple la matrice épistémologique de la « théorie des climats », qui existe bien avant – et après ! – Montesquieu et qui sert à penser la diversité physique, culturelle et morale des « peuples » selon les zones géo-climatiques du monde). Ainsi, l'appartenance à une société se définit en grande partie par un environnement naturel qui influence les comportements lesquels, grâce à l'intériorisation, deviennent souvent irréversibles et garantissent la cohérence, la solidarité et la stabilité du groupe.

Cependant, les phénomènes naturels, les météores comme les aliments, appartiennent au royaume de l'éphémère : une fonction importante des textes est justement de fixer par écrit, et de sauvegarder des impressions fugitives relevant du vécu quotidien. En outre, ils font partie des « choses muettes » (Baudelaire) de la nature, auxquelles les auteurs cherchent à donner la parole, en verbalisant des expériences faites sur le vif, ponctuelles, mais pourtant récurrentes. Ce faisant, ils cherchent souvent à exprimer le caractère immédiat des effets palpables par des procédés stylistiques qui dépassent le jargon objectif et aride des scientifiques afin de créer un langage plus proche de la nature, avec laquelle l'homme doit vivre en harmonie.

Dans ses multiples approches possibles, ce projet de colloque nous semble ancré dans une conjoncture actuelle tout à fait favorable à une telle initiative. Car les deux champs de la recherche ont aujourd'hui un tel statut dans le monde de la recherche, que le moment semble venu pour coordonner les investigations et faire converger les perspectives. En outre, une telle collaboration répondrait à un réel intérêt social, étant donné qu'au cours des dernières années, les questions de la sécurité alimentaire et du réchauffement climatique ont commencé à interpeller un plus large public, qui attend des chercheurs justement des réponses plus « holistiques ».