

## INTRODUCTION

# Le terroir et les racines gastronomiques de l'identité française



En 1962, dans son livre *Les Mots du général de Gaulle*, Ernest Mignon voulut illustrer la personnalité du premier président de la V<sup>e</sup> République au moyen de quelques anecdotes. Une citation, particulièrement éclairante, montre un de Gaulle d'un embarras tout relatif: « Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromages<sup>1</sup> ? » La phrase eut un certain retentissement auprès des Français, qui ont dû approuver d'un air entendu en pensant à l'indécrottable esprit de clocher des habitants des régions voisines de la leur. Mais elle fut également connue à l'étranger (*Newsweek* publia la citation plus tard la même année, la livrant à son public issu essentiellement de la classe moyenne américaine<sup>2</sup>). Depuis lors la phrase, répétée à l'envi, même si le nombre de fromages varie à chaque fois, est devenue un cliché un peu éculé, un truisme accepté en France comme à l'étranger: les Français sont difficiles et ont des idées bien arrêtées en ce qui concerne la nourriture. Qui plus est, cette exigence sur le plan culinaire est la signature du caractère propre de ce peuple chez qui on trouve autant d'idées différentes sur ce qui est « bien » en politique que sur les qualités gustatives des fromages. Mais s'il semble évident qu'il y a en France autant de goûts divers selon les localités qu'il y avait de langues à Babel, l'unanimité se fait, ironiquement, autour de l'intérêt de cette diversité des productions alimentaires. Le paradoxe, c'est de parvenir à forger une unité nationale à partir de cette multiplicité des cuisines régionales.

1. Mignon Ernest, *Les Mots du général de Gaulle*, illustrations de Jacques Faizant, Paris, Fayard, 1962, p. 57.

2. *Newsweek*, 1<sup>er</sup> octobre 1962, p. 24.

Bien qu'on en rie encore aujourd'hui, l'objet du bon mot de de Gaulle n'avait rien d'une nouveauté au moment où Mignon publia le trait. La tradition française de relier les aliments consommés au caractère du mangeur remonte aux théories des humeurs qui s'étaient répandues en Europe au Moyen Âge. Mais cette pratique devint encore plus courante à la Renaissance, quand la France commença à construire, du moins partiellement, son identité culturelle en faisant appel au pouvoir causal de la terre pour créer des différences dans la nourriture, la langue et les hommes.

Il est difficile de comprendre pourquoi et comment ce phénomène eut un tel retentissement en France, mais on peut ouvrir des pistes en examinant la notion française de terroir. Ce mot et le concept particulier auquel il renvoie ont servi pendant des siècles en France pour décrire la manière dont le goût et les caractéristiques d'un produit sont déterminés par la spécificité de sa région ou de son origine. Le présent essai se propose d'examiner le concept de terroir et de montrer comment, au début de son évolution, il nous renseigne sur la construction d'une identité spécifiquement française, ainsi que sur la naissance de la distinction culinaire et de la gastronomie, sans oublier les sentiments régionalistes et nationalistes auxquels la phrase de de Gaulle fait allusion.

Le mot « terroir » est très prisé aujourd'hui, particulièrement chez les amateurs de cuisine qui l'utilisent pour attribuer une origine précise à un aliment ou un vin. Le « goût du terroir » exprime l'éventail de saveurs et d'arômes perceptibles que crée la physiographie unique du terrain sur lequel le produit est né. Des définitions élémentaires existaient déjà au XVII<sup>e</sup> siècle : *Le Dictionnaire de l'Académie française* définissait le terroir comme la « terre considérée par rapport à l'agriculture », en précisant que si le vin présente un « goût de terroir », c'est qu'il « a une certaine odeur, un certain goût qui vient de la qualité du terroir<sup>3</sup> ». Cette définition est le fruit d'une évolution antérieure et de valeurs successives que nous allons analyser, afin de montrer comment le terroir est devenu une notion centrale de l'expérience gastronomique de la France. De fait, l'idée qu'une gastronomie de terroir était un gage de qualité prit une telle emprise en France qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle on commença à établir des règlements sur la qualité des produits agricoles, en délimitant leur zone de production et en définissant leurs caractéristiques de façon rigoureuse en fonction du terroir<sup>4</sup>.

3. *Le Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, J.-B. Coignard, 1694.

4. Voir Guy Kolleen M., *When Champagne Became French*, Baltimore (Maryland), Johns Hopkins University Press, 2007, p. 118-158 pour une description du contexte historique qui a conduit à la création de la réglementation dans la région de Champagne. L'étude de Kolleen M. Guy fournit un modèle d'analyse également applicable à d'autres régions agricoles.

Ces efforts ont abouti en 1935 à la création de l'INAO (Institut national des appellations d'origine), établissement public chargé de réglementer la production des vins et autres aliments d'origine agricole provenant d'un terroir bien déterminé. Depuis lors, le nombre de produits conçus, commercialisés et appréciés grâce à leur origine s'est multiplié au point de devenir une liste assez déroutante pour le consommateur peu familiarisé avec cette notion. Des vins, des fromages, du sel, des pruneaux, de l'huile d'olive et du piment entre autres figurent sur cette liste, mais également des anchois, des huîtres et des moules (dont les caractéristiques dépendent de différents secteurs maritimes, ou « merroirs »). Dans chaque cas, des facteurs environnementaux spécifiques associés à un ensemble de pratiques culturelles et une méthode d'appréciation des profils gustatifs acquise par la culture permettent au dégustateur avisé de déterminer la provenance du produit.

L'INAO définit avec précision les zones de production de chacun des produits bénéficiant d'une AOC (appellation d'origine contrôlée) ou d'une IGP (indication géographique protégée). Une telle désignation garantit, par exemple, que le fromage Comté AOC est produit à partir de lait de vaches de race montbéliarde ou simmental française, paissant dans des prairies des monts du Jura en été, et nourries en hiver au foin provenant de ces mêmes prairies. Il en résulte un fromage au goût unique, inimitable et impossible à produire ailleurs. Le connaisseur se sert de ces lignes directrices pour superposer à l'évaluation sensorielle un cadre intellectuel, et valider ainsi un moment gastronomique en jugeant l'authenticité géographique du produit. De fait, une partie non négligeable du plaisir de la dégustation est liée à la capacité du dégustateur à évaluer l'adéquation du goût du produit avec l'image mentale qu'il se fait de sa région d'origine<sup>5</sup>.

Il est assez facile de comprendre que le goût d'un aliment puisse être déterminé et apprécié d'après son origine. Mais au fil de leur histoire les Français sont allés au-delà. Ils ont postulé que le terroir affecte non seulement le fromage, *mais aussi* le fromager, et le paysan en même temps que sa récolte. L'objet des pages qui suivent est l'étude de ce phénomène. Nous postulons que la genèse et l'évolution du terroir peuvent nous éclairer sur les variations de l'identité politique, culturelle et philosophique de la France. À bien des égards, les Français envisageaient la dégustation des aliments de la même façon qu'ils appréciaient

5. Les attentes gustatives ont leur importance en dehors du domaine du terroir. Sur la corrélation entre les attentes concernant le goût d'un aliment donné et le jugement qualitatif, voir Spence Charles et Piqueras-Fiszman Betina, *The Perfect Meal: The Multi-sensory Science of Food and Dining*, Oxford, Wiley Blackwell, 2014, p. 10 et Lee Léonard, Frederick Shane et Ariely Dan, « Try it, you'll like it: the influence of expectation, consumption, and revelation on preferences for beer », *Psychological Science*, 17, n° 12, 2006, p. 1054-1058.

les personnes. Dans les deux cas, ils recouraient au déterminisme climatique pour décrire un comportement normatif. Au lieu de se voir comme un creuset où les saveurs s'unissent pour donner un caractère homogène au « plat » achevé, la France a trouvé, au fil de son histoire, son unité dans une diversité caractérisée par des composants régionaux, différents les uns des autres, et parfois discordants. La conscience de cette diversité se manifeste en France, non seulement dans la culture matérielle de la table, mais aussi dans les réflexions sur la langue, la littérature et la philosophie, et rappelle quotidiennement aux Français qui ils sont (ou qui ils *croient* être).

Le champ d'application assez large de la notion de terroir dans la culture française permet d'en faire un étalon pour jauger les questions de goût et d'identité en relation avec les influences dues aux origines. Le concept est si essentiellement français que d'autres langues ne possèdent pas de terme équivalent à « terroir » et recourent au mot français sans le traduire<sup>6</sup>. Il est vrai qu'au cours de l'histoire mondiale, aucun autre peuple n'a développé cette notion comme l'ont fait les Français. L'étude de ce concept donne des résultats aussi intéressants que surprenants, qui racontent l'histoire d'une relation essentialiste, au champ très vaste, entre l'homme et la terre en France. Les adeptes du terroir en tant que clé pour comprendre l'homme l'utilisent également pour évaluer des « objets » aussi variés que l'œuvre d'un écrivain, le tableau d'un peintre ou même la beauté d'une femme. Certaines interprétations anciennes visaient à conceptualiser les nations, à classer les langues, ou à rédiger des lois en faisant de l'influence de la terre un critère de normalité et d'authenticité. Ces réflexions étrangères au domaine culinaire, par un retour ironique des choses, ont abouti à de nouvelles attentes pour l'appréciation de la nourriture et du vin, dans une relation de dialogue avec le monde de la cuisine.

En dévoilant les strates de l'histoire du terroir, on découvre une ambivalence très ancienne envers le concept. À savoir que, malgré une tendance à assimiler à la fois les êtres humains et les produits agricoles au terroir, les Français ont également manifesté une pression en sens contraire pour « libérer » les individus, leurs pensées, leurs attributs physiques et même leurs aliments de l'influence de la terre. C'est pourquoi, à certaines périodes, une fraction de l'élite cultivée a cherché à redéfinir la manière de percevoir les aliments et de caractériser les saveurs dans une relation *négative* avec le terroir. Pourtant,

6. En italien, les meilleures traductions sont *suolo*, *terreno* et *territorio*. En espagnol on trouve *tierra*, *terreno*, *terruño* et *comarca*. En allemand, « terroir » se traduit approximativement par *Bodenständigkeit*, qui signifie « enracinement », et s'applique d'une manière assez large en dehors du domaine culinaire. On trouve aussi *Erdboden*, *Boden* et *Ackerland*. Voir Vaudour Emmanuelle, « The quality of grapes and wine in relation to geography: notions of terroir at various scales », *Journal of Wine Research*, 13, n° 2, 2002, p. 119-120.

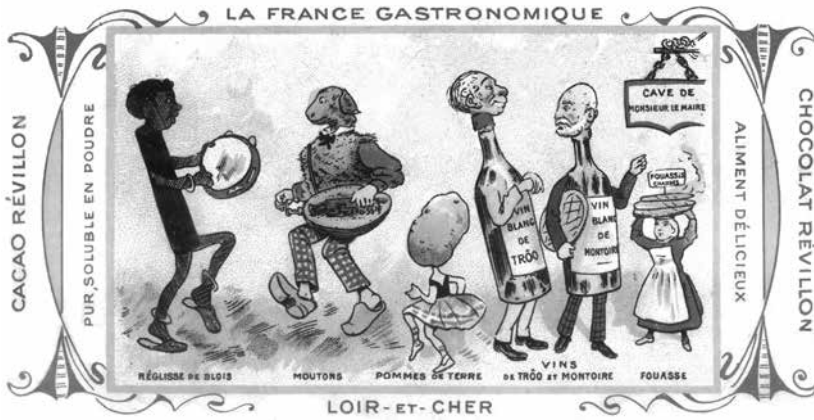


Fig. 1. Cette publicité pour une marque de cacao du tout début du XX<sup>e</sup> siècle met en scène les spécialités du Loir-et-Cher. Les personnages caricaturés sont mi-hommes, mi-aliments ou vin. La connotation patriotique se retrouve dans le titre : « La France gastronomique ».

alors même que certains aspects du terroir étaient méprisés, le concept, grâce à ces emplois péjoratifs, se renforça. De fait, l’opprobre dont il était l’objet de la part des uns a autant fait pour sa définition que l’estime dans lequel le tenaient les autres, et cette tension l’a encore plus profondément enraciné dans l’imaginaire des Français.

## Des origines lointaines et des premières définitions aux études récentes

Le concept de terroir tel qu’on le connaît aujourd’hui est issu de divers termes et influences, et la genèse complexe de la notion justifie l’approche du présent ouvrage. En premier lieu, l’origine du mot va bien au-delà du domaine de l’agriculture *stricto sensu*. La notion de terroir est l’aboutissement d’une manière de considérer la terre qui date de l’Antiquité. Le mot est dérivé du latin *territorium*, qui désigne la terre autour d’une ville, c’est-à-dire un domaine, une zone, un territoire<sup>7</sup>. En d’autres termes, il allie la construction d’un espace social (la ville, la zone, etc.) à la fonction agricole de la terre. Bien que certains auteurs antiques, dont Varron et Columelle, aient traité du *territorium* dans un contexte plus étroitement agricole, d’autres, comme

7. Lewis Charlton T. et Short Charles, *A Latin Dictionary*, Oxford, Clarendon, 1879, s.v. « *Territorium* ».

Virgile, ont employé le concept en l'appliquant davantage à l'espace social<sup>8</sup>. Les Français, des poètes de la Renaissance aux premiers auteurs modernes de traités d'agriculture, ont intégré les deux significations dans le développement continu de la notion en France.

Le terroir a trouvé dans l'imaginaire français un sol fertile, et il y a à cela plusieurs raisons plausibles, parmi lesquelles trois semblent se distinguer. D'abord, la France a toujours été le pays d'Europe où la production agricole, et plus particulièrement vinicole, a été la plus développée, donnant ainsi à l'idée de terroir des possibilités d'extension, tant dans son sens premier que métaphoriquement, dans les circonstances de la vie quotidienne<sup>9</sup>. Ensuite, certains vignobles célèbres ont été associés à l'idée de pouvoir ou de prestige social, notamment grâce à l'action des rois, des communautés religieuses telles que les moines cisterciens de Bourgogne au XII<sup>e</sup> siècle, ou encore des papes en Avignon pour Châteauneuf-du-Pape. Un autre exemple ancien, *La Bataille des vins* (1224), d'Henri d'Andeli, raconte en vers le concours imaginaire ordonné par le roi Philippe Auguste, où les vins blancs de France et des pays méditerranéens sont soumis au jugement d'un prêtre anglais. Les meilleurs furent retenus et célébrés, tandis que ceux qu'on estima médiocres furent « excommuniés » et passèrent auprès du public pour inférieurs<sup>10</sup>. Déjà à cette époque, les terroirs étaient estimés et délimités par les autorités monarchiques et religieuses. Cette tendance s'accroît tandis que le souverain et l'Église accumulèrent davantage de pouvoir à l'aube de l'époque moderne.

Enfin, bien que l'historien Florent Quellier ait démontré que les marchands de victuailles utilisaient la région d'origine comme argument de vente dès le XIII<sup>e</sup> siècle, au cours de la Renaissance une convergence de facteurs a entraîné une évolution rapide de la relation entre la nourriture, le lieu et l'identité<sup>11</sup>. Cette évolution culturelle et sociale propre à la France s'est emparée du paradigme agricole de plusieurs façons inattendues. Parmi celles-là, on trouve la construction d'une identité littéraire proprement « française » pendant la Renaissance. L'invention de l'imprimerie et la

8. Pour d'autres données sur l'agriculture dans l'Antiquité, voir White K.D., *Roman Farming*, Londres, Thames and Hudson, 1970.

9. Sur l'histoire agricole de la France, voir Frémont Armand, *France : géographie d'une société*, Paris, Flammarion, 1997 ; pour le vin, voir Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Doullens, Imprimerie Sévin, 1959.

10. Sur les cisterciens, voir Lukacs Paul, *Inventing Wine*, New York, Norton, 2012, p. 70-75 ainsi que Verdon Jean, *Boire au Moyen Âge*, Paris, Perrin, 2002, en particulier p. 148-152 et le poème d'Andeli.

11. Quellier Florent, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII<sup>e</sup> siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, 254, n° 1, 2012, p. 141-154, en particulier p. 143.

multiplication des livres en français plutôt qu'en latin correspond à un moment où les écrivains ont cherché à se décrire comme possesseurs d'une individualité linguistique française autonome. Les idées sur l'influence déterminante du sol français devinrent un moyen de comprendre l'identité de la langue française, au moment même où ces idées commençaient également à jouer un rôle dans la catégorisation des aliments et des vins.

Cela ne fragilise pas le terroir en tant que force causale effective, mais au contraire souligne qu'on le perçoit comme tel. Pour revenir au mot de de Gaulle sur les fromages, ce qu'il aurait dit ne concerne pas particulièrement l'histoire du fromage en France, pas plus qu'il n'invoque une hiérarchie des saveurs ou des origines fromagères. Il s'agit plutôt d'un commentaire sur la manière dont les Français se définissent par rapport à la nourriture et aux origines. En privilégiant ce point de vue et les questions identitaires qui en résultent, notre approche se distingue d'autres méthodologies et études concernant le terroir. Par exemple, l'excellent ouvrage de l'anthropologue Amy Trubek, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*, s'intéresse surtout à des thèmes alimentaires liés au terroir en France et aux États-Unis à l'époque contemporaine. Bien que chaque chapitre de notre ouvrage aborde dans une certaine mesure la culture alimentaire, nous nous sommes intéressés à la relation entre la nourriture et le terroir surtout dans la mesure où elle est utile pour comprendre l'histoire particulière des idées et la manière dont la nation française a commencé à se définir. L'approche de l'historienne Kolleen Guy, dont il sera question plus loin, concerne divers points de vue culturels, mais contrairement à nos recherches, elle se concentre surtout sur l'évolution contemporaine de la notion de terroir. Nous ne négligeons nullement ces travaux érudits ; nous souhaitons leur apporter un complément au moyen d'une perspective littéraire, culturelle et philosophique sur la période moderne, les XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles, perspective essentielle pour comprendre le phénomène.

D'autres études, par exemple *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine* de l'historienne Susan Pinkard, *Gastronomie française* de Jean-Robert Pitte ainsi que quelques contributions de l'*Histoire de l'alimentation* dirigée par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, interrogent l'histoire de la nourriture et de la culture dans la France de l'Ancien Régime, mais sans se concentrer sur le terroir<sup>12</sup>. Rappelons toutefois que l'histoire de la cuisine n'est pas ici notre objet principal : nous retraçons une histoire des idées où la culture alimentaire est souvent la jauge mais jamais le sujet.

---

12. Voir Pinkard Susan, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008 ; Pitte Jean-Robert, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991 ; Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 2000.

Enfin, il existe un vaste *corpus* d'études avant tout géographiques et géologiques qui cherchent à expliquer comment le terroir agit pour établir les saveurs des aliments. On peut citer par exemple les travaux d'Emmanuelle Vaudour, plus connus en France, et ceux de James Wilson ou, plus récemment Jancis Robinson, Hugh Johnson et Percy Dougherty, qu'on connaît mieux en Angleterre ou aux États-Unis<sup>13</sup>. Bien que leurs recherches intègrent pour la plupart une dimension culturelle, ces auteurs s'intéressent en fin de compte à la connaissance du terroir dans une perspective plus scientifique centrée sur l'agriculture et l'alimentation. Nous espérons que ces spécialistes, ainsi que des représentants d'autres disciplines, découvriront dans les pages qui suivent une perspective inédite sur l'histoire du terroir.

## Comment se représenter le terroir ?

Les chapitres du livre sont organisés chronologiquement, à partir de la Renaissance, mais nous avons pris garde de ne pas simplifier à l'excès en présentant les notions de nourriture et d'identité dans une progression linéaire sans résistance. En réalité, contradictions et ambivalences abondent dans cette évolution telle qu'elle est décrite, et nous avons essayé de les mettre en évidence à mesure qu'elles apparaissent. Loin de présenter un obstacle, ces contradictions confirment l'idée que le terroir, en tant que concept, tire sa force de sa nature sujette à discorde.

13. Voir Vaudour E., « The quality of grapes and wine... », art. cit. ; Wilson James E., *Terroir: The Role of Geology, Climate, and Culture in the Making of French Wines*, Berkeley (Californie), University of California Press, 1998 ; Robinson Jancis, *The Oxford Companion to Wine*, Oxford, Oxford University Press, 2006 ; Robinson Jancis et Johnson Hugh, *A World Atlas to Wine*, Londres, Beazley, 2013 ; Dougherty Percy, « Introduction to the geographical study of viticulture and wine production », in Dougherty Percy (dir.), *The Geography of Wine. Regions, Terroirs and Techniques*, Londres, Springer Dordrecht, 2012. On trouve une étude historique assez large de la notion de terroir avec une excellente bibliographie dans Unwin Tim, « Terroir: at the heart of geography », in Dougherty P. (dir.), *The Geography of Wine...*, *op. cit.* Pour une étude culturelle du terroir, voir Trubek Amy, *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley (Californie), University of California Press, 2008 ; Assouly Olivier, *Les Nourritures nostalgiques : essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud, 2004. Le texte de Jonathan Nossiter (*Liquid Memory*, New York, Farrar, Straus and Giroux, 2009) sur le terroir et le vin est plus lyrique. Roger Dion (1959) remet le vin et le terroir dans leur contexte historique. Enfin, on trouve une excellente étude historique sur la place du vin dans l'imaginaire culturel, philosophique et littéraire de la France du Moyen Âge à l'époque contemporaine avec une bibliographie complète et récente dans Argod-Dutard Françoise, Charvet Pascal et Lavaud Sandrine (dir.), *Voyage aux pays du vin. Histoire, anthologie, dictionnaire*, Paris, Robert Laffont, 2007.



L'axe spatial est plus important ici que l'axe temporel. Les chapitres qui suivent s'interrogent sur la distance, au sens littéral mais aussi métaphorique, qui sépare des phénomènes qu'on pourrait imaginer influencés par le terroir (les saveurs des aliments, la langue, les mœurs sociales, les goûts artistiques, etc.) Il semblerait que c'est souvent au gré de situations conflictuelles que le concept a évolué. C'est-à-dire que les moments les plus révélateurs surviennent lorsqu'il y a friction entre différentes qualités dans un cadre géographique donné. Cette situation résulte souvent d'un essentialisme binaire, où un ensemble d'attributs est défini de façon négative en opposition à d'autres attributs : les qualités d'un produit d'un terroir donné ne sont pas reconnues par ce qu'elles sont, mais par ce qu'elles *ne sont pas*. La nature du concept se révèle en fin de compte dans la transition d'un ensemble de caractéristiques à un autre, dans l'espace où elle s'opère et dans les causes de cette transition.

Ce modèle devient plus clair si l'on considère un exemple concret : le vin. Affirmer, comme on le fait souvent, qu'un vin présente des saveurs « de cerises » accentue l'écart perçu entre ce vin et un autre, d'un terroir voisin, où le vin aurait des saveurs « de gibier » par exemple. Cette façon de parler, le terme créé pour exprimer la différence, remplace des qualités sensorielles vagues dans l'esprit du dégustateur et met en place des identités solides, discernables et contrastées : « cerises » contre « gibier ». Le dégustateur, par ces formulations, suggère et crée pour lui-même et pour d'autres une dissimilitude plus importante que celle qu'on pourrait percevoir si l'on ne possédait pas des images et des termes bien individualisés pour les distinguer. En retour, ces descripteurs accentuent les perceptions sensorielles et sans eux les différences de perception seraient moins marquées. Si on élargit à partir de cet exemple concret, on peut dire que quand les Français « goûtent leur pays chaque jour » (ou goûtent une région du pays), ils mettent en valeur le cadre mental du terroir. Ils en approfondissent l'analyse et le définissent par rapport à *d'autres* régions et d'autres nations d'une manière qui réifie et renforce à la fois les identités et les différences.

C'est dans le cadre de ces paramètres d'identité et de différence que l'étalon du goût révèle sa pertinence. Comme l'a justement fait remarquer Pierre Bourdieu dans *La Distinction* (1979), les goûts (au sens littéral et métaphorique) servent à distinguer les individus au sein d'une hiérarchie sociale. Bourdieu établit deux catégories dans le domaine culinaire : le « goût de nécessité » et le « goût de luxe ». Le premier est l'apanage de ceux que leurs préférences amènent à choisir des aliments qui les sustentent physiquement. De manière générale, le goût de nécessité s'oriente vers des aliments

plus lourds, plus nourrissants et plus caloriques<sup>14</sup>. Le goût de luxe préfère les aliments plus légers, plus élégants et en fin de compte moins nourrissants. La consommation de ces aliments suppose qu'on possède le « capital culturel » indispensable pour les connaître et le capital financier qui permette de les acquérir. Muni de ces armes, le mangeur distingué peut se situer dans une classe économique et intellectuelle supérieure. S'agissant de la construction culturelle de la notion de terroir, le Français qui passait à table à l'époque moderne faisait des choix alimentaires en envisageant comment ceux-ci lui permettraient d'accéder à un statut social plus élevé. Comme ce livre le montrera, la naissance du connaisseur en matière culinaire au XVII<sup>e</sup> siècle était fondée sur une consommation clairement marquée par l'appartenance sociale et le désir de distinction.

Afin d'interroger correctement les notions abordées ci-dessus, il faut recourir à une terminologie assez vaste. À côté du mot « terroir », nous avons une série de vocables, soit synonymes, soit de sens très proche, soit des concepts apparentés, tous englobés dans le champ des identités liées au terroir. Au premier plan de ces termes figurent « climat », « terrain », « canton », « sol », et dans certains contextes plus généraux, « pays », « territoire », « province ». Dans certaines situations, alors que la notion de terroir était déjà entachée de connotations plutôt négatives, d'autres termes ou périphrases virent le jour pour exprimer l'effet du lieu sans mettre en évidence le phénomène de manière négative. Dans d'autres contextes, des notions similaires servirent à décrire le déterminisme climatique à grande échelle et à rendre compte des effets généraux du climat sur les habitants d'une région. Dans ces contextes, le terme « climat » s'applique le plus souvent aux qualités de l'air (dont les effets sur les habitants sont décrits de façon assez vague) ou bien au soleil et à la chaleur (qui selon certains encourageaient la paresse et la libido). Nous analyserons le climat dans son sens plus large parce qu'il fournit un modèle important, qu'on applique plus souvent aux hommes qu'aux végétaux ou aux saveurs. La notion de terroir, en évolution en tant que concept multidisciplinaire, a trouvé dans le climat une application parallèle et propre à l'étayer. Comme l'a affirmé Bruno Latour, c'est par la compréhension des passerelles entre différents discours et domaines de pensée que l'on crée des systèmes de sens. La science n'est pas *pure* et construite en toute objectivité en dehors de l'influence des forces sociales, et les phénomènes sociaux ne sont pas compréhensibles si l'on ne saisit pas le rôle que la science y joue, que ce soit ouvertement ou en coulisses. Il ne faut

14. Bourdieu Pierre, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Cambridge (Massachusetts), Harvard University Press, 1984, p. 374-396 (édition originale française : *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979).

négliger aucun de ces différents acteurs. L'extension du lexique parallèlement à l'élargissement du point de vue nous a permis de dresser un tableau, plus convaincant et propre à stimuler la curiosité, de l'interaction des facteurs à l'origine de l'idée de terroir<sup>15</sup>.

Pour conclure, bien que le terroir soit souvent défini comme le goût de l'origine, il faut mettre en évidence le fait que l'origine première ou le lieu de naissance n'est pas forcément ce que les utilisateurs du terme ont en tête quand ils l'emploient. Une personne ou une plante peut être *transplantée* après sa naissance et soumise à l'influence d'un nouveau terroir. Le mot « terroir » est donc souvent, mais pas toujours, synonyme de lieu d'origine.

D'autres constructions théoriques ont joué un rôle important dans notre traitement du terroir, de la nation et de l'identité. L'ouvrage de Mary Douglas, *De la souillure*, propose une analyse judicieuse de la conscience sociale de la saleté et du désordre qui nous a permis d'expliquer la défaveur des identités fondées sur le terroir à certaines époques. Dans *La Société de cour*, Norbert Elias explique la construction de la hiérarchie sociale et du pouvoir au XVII<sup>e</sup> siècle. Enfin, l'ouvrage de David Bell, *The Cult of the Nation in France: Inventing Nationalism 1680-1800*, fournit une série de distinctions qui permettent de séparer le « sentiment national », qu'on retrouvera dans les pages suivantes, du « nationalisme », cette construction moderne qui date des années précédant la Révolution française.

## Un survol du terroir et de l'identité française

Pour illustrer la relation entre la cuisine et l'identité de la France à la Renaissance, quelle meilleure entrée en matière que François Rabelais, un des écrivains français les plus emblématiques en matière de ripailles et de rires, dont les écrits sont le Saint Graal des amateurs français de bombance et de bons livres ? Le chapitre 1 soulignera à quel point l'empreinte des géants de Rabelais reste omniprésente dans l'identité gastronomique de la France. Incarnant un mythe bachique revigoré, ces géants de fiction illustrent l'étendue de la vision humaniste de Rabelais et mettent en relief la tension qui s'est de tout temps manifestée dans l'usage français de la nourriture et du terroir pour qualifier les individus. Aujourd'hui la notion de terroir implique une certaine sobriété et se présente comme un cadre pour étudier et définir en toute lucidité les

15. *Pasteur: guerre et paix des microbes* (1984) de Bruno Latour montre les liens qui existent entre ce qu'on considère souvent comme des systèmes isolés de pensée et de pratiques à l'intérieur et à l'extérieur du monde des sciences. À plusieurs égards le présent ouvrage tentera de mettre en lumière une dynamique similaire en termes de terroir et d'agriculture.

qualités intrinsèques d'un sol en fonction des critères esthétiques attendus pour ses produits. Rabelais, au contraire, nonobstant l'attention portée à la nourriture, à la boisson et à des lieux précis de la vallée de la Loire, bâtit son œuvre sur une ivresse qui ignore les limites et les frontières du vin, de la langue et des classes sociales. C'est presque malgré lui qu'il inaugura une culture œnophile française centrée sur le lieu.

À la Renaissance, les images bachiques étaient polyvalentes et on assista à l'émergence d'une tendance naturaliste, avec un intérêt pour le terroir, de la part des poètes de la Pléiade. Dans leur poésie, Bacchus apparaît comme un enivrement qui rend caduques les limites temporelles et spatiales, mais en même temps il se présente au contraire comme une fascination géorgique pour le sol et sa capacité à définir le caractère des hommes d'après le lieu. Si la notion de terroir s'est installée et a évolué dans l'imaginaire français à cette époque, ce n'est pas relativement au vin, mais plutôt par rapport aux régions, leur fierté et leur poésie. Poésie et prose se sont unies pour créer autour du vin des valeurs qui influencèrent les manuels d'agriculture de l'époque et qu'on retrouve encore aujourd'hui.

Alors que la France de la Renaissance commençait à se définir en tant que pays, des considérations anthropologiques concernant l'influence du lieu sur le comportement des hommes devinrent courantes en dehors du contexte culinaire. Des écrivains tels que Michel de Montaigne, auteur célèbre des *Essais*, et Jean Bodin, considéré par beaucoup comme le premier grand penseur politique français, illustrent clairement cette tendance à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Le chapitre 2 montrera comment ces considérations, à côté des influences littéraires étudiées dans le premier, ont rivalisé avec des réflexions proprement agricoles sur l'influence de la terre. Mais à la fin du siècle, si l'application du terroir aux hommes semblait normale, les réflexions sur ce concept encore inachevé revinrent au monde végétal avec la parution du *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres, le plus célèbre des manuels d'agriculture français.

Le chapitre 3 rendra compte de la trajectoire bien différente de l'idée de terroir au XVII<sup>e</sup> siècle où il apparaît, encore une fois, au cœur des interrogations sur l'identité. En étudiant l'influence des importants théoriciens de la langue que furent Vaugelas et Bellegarde, on voit que si la langue a bien participé à l'émergence du concept de terroir au XVI<sup>e</sup> siècle, elle n'en a pas moins donné naissance à une grande ambivalence envers lui au siècle suivant. C'est précisément cette identification avec le terroir, portée aux nues par les poètes de la Renaissance, qui se trouvait largement dévalorisée. Cette évolution nous renseigne sur les valeurs de la société à une époque où la France approchait de son apogée, s'agissant de prestige et d'influence internationale. C'est le moment où tout ce qui était soupçonné d'avoir un « goût de terroir » trahissait un caractère rustique et impur. On ne peut affirmer pour

autant que l'origine n'était pas un marqueur significatif de prestige. En réalité les mêmes facteurs qui attribuaient au terroir son côté douteux servaient en même temps à implanter le concept dans une société française très attachée aux hiérarchies. Il *fallait* des gens qui « sentent le terroir » pour que ceux qui n'étaient pas « rustiques » puissent se distinguer par leur caractère pur et sans tache. La notion moderne de « connaisseur », en cuisine ou en vin, est née à ce moment, non pas tant de l'amour de la bonne chère que du besoin de distinction sociale.

C'est au cours de cette période de changement de valeurs que les considérations sur le rôle du terroir passèrent du domaine de la langue à celui du jardin, dont Versailles est l'archétype. L'ascendant acquis par la pensée rationnelle engendra le besoin de ne plus coexister avec la nature mais de la maîtriser par la science, et accentua une tendance esthétique qui divisait le naturel en deux catégories : la nature « idéalisée », ou telle qu'elle devrait exister, et la nature telle qu'elle existait en réalité, criblée d'imperfections et entachée des contingences de la vie sur terre. Le chapitre 4 étudiera comment la nature fut « dénaturée » par des individus qui cherchaient à la perfectionner, notamment à Versailles, où les artifices appliqués aux plantes mettaient en valeur les hommes.

Le chapitre 5 esquissera la manière dont la société française du XVII<sup>e</sup> siècle accentua la notion d'identité liée à l'appartenance sociale et à l'alimentation à un moment particulièrement complexe de son évolution. Saint-Évremond, la figure emblématique du snobisme gastronomique de l'époque, imposa sa marque indélébile sur la pratique du « connaisseur ». Son attirance pour les vins de Champagne tient à plusieurs facteurs, dont une relecture des considérations d'Hippocrate et de Galien sur la santé et les humeurs. Le discours médical sur les humeurs était presque totalement tombé en désuétude à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, mais il demeurerait pourtant au cœur des débats sur les enjeux de société et les politiques de classe.

Le chapitre 6 établira le lien entre la classe sociale et l'identité politique et explique comment un concours de circonstances a mis le terroir au premier plan dans une tentative pour préserver l'idée naissante de l'unité nationale de la France. En effet, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, un débat opposait les tenants de la *thèse nobiliaire* (qui défendait la légitimité de la noblesse en tant que classe régnante) et les partisans de la *thèse absolutiste* (qui soutenaient le pouvoir absolu du monarque). Inspirés par les écrits du comte de Boulainvilliers, des aristocrates qui s'estimaient dépossédés de leurs droits contestèrent le pouvoir sans limites de Louis XIV et de Louis XV, arguant qu'en tant que nobles ils possédaient des droits héréditaires à régner, et aussi à occuper un rang social plus éminent. La réponse à cette menace vint de l'abbé Dubos, un théoricien de l'esthétique très respecté au XVIII<sup>e</sup> siècle qui, à l'aide de la notion de terroir, réfuta l'idéologie clivante prônée par Boulainvilliers.

Le chapitre 7 analysera la manière dont, dans les années précédant la Révolution, le terroir est devenu un élément de ce qui constitue le caractère national des Français. En d'autres termes, le terroir est redevenu à la mode dans certains cercles au bon moment pour redéfinir et consolider les racines des Français, par le biais d'une définition qui fixait le cadre de la nationalité. Ce tournant original dans l'évolution de la notion de terroir est né de considérations bien éloignées des usages alimentaires. Mais comme le chapitre le montrera, le terroir fera bientôt une réapparition dans le domaine du vin et de la nourriture. Ici, dans ce qui ressemble à ce qu'on pourrait appeler la renaissance d'une nation terrestre, il devient possible de mettre en évidence les conséquences de cette évolution dans le monde de la nourriture et dans le monde tout court pendant les années qui ont précédé et suivi immédiatement la Révolution.

La conclusion résumera brièvement comment cette histoire complexe et polyvalente influence encore les idées modernes sur le terroir. À cette fin, nous proposons une réflexion qui débute avec les premières années du XX<sup>e</sup> siècle, au moment où le terroir a acquis une certaine visibilité aux yeux du public français. Nous présentons une perspective panoramique de l'emploi du concept à partir de deux points de vue : d'une part une vision *centrifuge* du terroir qui part de la terre pour se porter vers les attentes concernant ses produits, et d'autre part une vision *centripète* où le dégustateur découvre et vit la terre en goûtant directement ses fruits. Nous espérons que le lecteur sera convaincu par notre démonstration et conclura avec nous que les pratiques contemporaines de dégustation du terroir trouvent leur source dans un passé vieux de plusieurs siècles et sont issues autant de considérations sur la littérature, la langue et l'identité nationale que de discours *a priori* « scientifiques ». De même que la connaissance, même partielle, de l'origine d'un vin permet aux Français de mieux apprécier les arômes de son bouquet, nous espérons, au terme de ce parcours, qu'une connaissance des racines historiques de la notion de terroir permettra de mieux comprendre la culture française.