

MANGER, C'EST CULTUREL

Christine OTT

Traduit de l'allemand par Aurore Peyroles

EN LIBRAIRIE LE 4 MARS 2020

23 € • 430 pages



Nous allons enfin savoir pourquoi nous mangeons ce que nous mangeons !

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi vous aimez tel aliment et détestez tel autre ? La raison de votre aversion pour les rognons ou de votre passion pour les coquillettes au beurre ?

Publicités, prescriptions des nutritionnistes, tableaux de valeur énergétique, normes sociales, interdits religieux, souvenirs d'enfance... de nombreux facteurs, dont nous n'avons pas toujours conscience, conditionnent nos jugements sur ce qu'il faut manger ou non et influencent notre goût.

En faisant nos courses, en cuisinant, en prenant nos repas, nous contribuons aussi à la transmission de mythes alimentaires que nous renforçons. Savez-vous par exemple que « la » cuisine italienne est une invention ? La raison pour laquelle la viande est considérée comme un aliment plutôt masculin ? Ou ce que cache la tendance vegan ?

À l'aide de très nombreux exemples puisés dans les films de Federico Fellini, les romans d'Elena Ferrante, Margaret Atwood, Amélie Nothomb, ou dans l'actualité, Christine Ott démystifie nos « habitudes » alimentaires pour faire de nous des mangeurs intelligents.

Christine Ott est professeure de littérature française à l'université Goethe de Francfort Sur-le-Main.

Extrait de l'introduction

« Dis- moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es... »

(Brillat- Savarin¹). Si l'on en croit les nutritionnistes, ce ne seront bientôt plus les vêtements, mais les tendances « *fooding* » qui nous définiront et nous permettront de nous distinguer. La nutritionniste Hanni Rützler affirme ainsi : « Les tendances *fooding* expriment des façons d'être, des aspirations. [...] Elles reflètent des mutations sociales au long cours et accompagnent l'évolution de nos valeurs sociales². » Les produits alimentaires que nous achetons ne servent pas seulement à couvrir nos besoins en calories – le plus sainement possible, s'entend. Ils sont la manifestation d'un mode de vie : durable, régional, ouvert sur le monde, végétarien, casher, respectueux des animaux...

« L'alimentation se transforme en religion. Halal, casher et végétarien sont les adjectifs d'une nouvelle tendance mondiale³ », poursuit Hanni Rützler. Ceux à qui la multiplicité des options donne le tournis seront heureux d'apprendre que la tendance de demain a pour nom la « *curated food* » : « une cuisine qui opère une présélection équilibrée parmi toutes les possibilités⁴. »

Une présélection équilibrée, parfait, penseront certains. Mais quelle liberté de choix le marché néocapitaliste nous offre- t-il vraiment ? Quelle liberté les normes de minceur et les prescriptions du ministère de la Santé nous laissent- elles ? La publicité n'est pas la seule responsable : de nombreux facteurs, dont nous sommes plus ou moins conscients, conditionnent nos jugements quant à ce qu'il faut manger ou pas.

Pourquoi mangeons - nous ce que nous mangeons ?

Les nutritionnistes, les médecins, les psychologues, les psychanalystes, les sociologues, les ethnologues, les anthropologues, les chercheurs en gender studies apportent différentes réponses à cette question, souvent contradictoires entre elles. On débat encore et toujours pour savoir quel rôle jouent la « nature » et la « culture » dans nos habitudes et nos choix alimentaires. C'est que l'alimentation relève toujours simultanément de la nature et de la culture – c'est bien ce qui rend les choses compliquées. Nous ne pouvons pas vivre sans nous alimenter : manger est une fonction aussi naturelle que vitale. Mais ce que nous mangeons renvoie dès la plus petite enfance à la culture. Notre identité alimentaire est toujours une identité culturelle, influencée par les discours sociaux et par les fantasmes collectifs. Ces discours produisent en retour des mythes alimentaires – des mythes qui font corps en nous. En mangeant, en cuisinant ou simplement en parlant, nous contribuons à leur transmission. Ce livre entend explorer la façon dont ces mythes se sont forgés et les effets qu'ils produisent. Plusieurs disciplines se sont emparées de la question de la bonne alimentation. Nous verrons comment notre identité alimentaire se constitue à partir de différents centres de décision : impulsions physiologiques, conditionnements psychologiques, prescriptions et interdits sociaux.