

Christine ESCALLIER*

MODES DE CONSOMMATION ET MANIÈRES DE TABLE DANS LES ALPES DU SUD

La région des Alpes du Sud a connu, depuis le début du XXe siècle, une évolution de ses coutumes alimentaires et se trouve confrontée, comme d'autres régions, à la disparition de son patrimoine gastronomique. Une tentative de valorisation de ses produits indigènes, considérés comme «vulgaires», représente un atout économique important pour ses restaurateurs, ses entreprises et ses agriculteurs, mais aussi pour la collectivité tout entière. Ceci tend à démontrer qu'il subsiste encore en France des traces de styles alimentaires régionaux malgré la tendance à l'uniformisation.

Alimentation paysanne, manières de table, changements, Alpes du Sud

Chaque société paysanne possède un système alimentaire qui privilégie certains aliments et certaines recettes. D'emblée une remarque s'impose : le système alimentaire épouse la journée de travail. Les repas suivent et soutiennent l'effort réclamé par les travaux agricoles. Cependant le repas est fixé par des règles. Il se définit par un ordre qui assigne des places chronologiques aux aliments selon un ensemble de lois symboliques d'association.

L'alimentation paysanne dans la région des Alpes du Sud n'a guère été modifiée durant les siècles passés et les traditions les plus anciennes y sont maintenues. Après les deux Guerres mondiales, avec la création et le développement de l'automobile et du réseau routier, le «progrès» a bousculé les coutumes¹.

LA TRADITION AU QUOTIDIEN

L'aire étudiée s'étend sur trois départements : les Alpes-de-Haute-Provence, les Alpes-Maritimes et les Hautes-Alpes, en partie

* Docteur en ethnologie de l'Université de Nanterre, UPR Techniques et culture, CNRS.

¹ Sur la France en général voir le collectif *Usages alimentaires des Français* (1980).

limitrophe de l'Italie et dont l'appellation administrative, Provence-Alpes-Côte d'Azur, laisse déjà percevoir la variété interne².

Du sud au nord, le fond de l'alimentation paysanne est constitué essentiellement de céréales qui apparaissent dans les soupes de farine, les pâtes, les tourtes, etc., et de légumineuses jusqu'à l'introduction de la pomme de terre qui deviendra la principale source d'aliment énergétique avec le porc et le pain. Sur cette constante se greffent des variations locales dessinant une frontière culinaire et culturelle. En Haute Provence, on corse les arômes d'huile d'olive, de condiments parfumés et de friture tandis que dans les régions montagnardes, on les adoucit de senteurs lactées en préparant de nombreux mets à la crème. L'aire provençale, région d'élevage ovin, se démarque également de l'aire alpine où la vache et la chèvre sont sources de revenus et de produits carnés et laitiers.

Les familles s'imposent une sévère politique d'auto-limitation de la consommation des aliments produits tels que la viande, les œufs et le lait, orientant leur alimentation sur ses dérivés comme le babeurre ou le petit-lait du fromage recyclé, le beurre et le fromage étant vendus pour réduire le déficit du budget familial. Le régime des paysans est presque exclusivement végétarien, la viande est destinée à la vente ou réservée aux festins. À l'exception de quelques rares volailles et lapins et de la chèvre de réforme³ salée dans le haut pays, le porc est le seul animal élevé à la ferme qu'on réserve à la consommation familiale.

Si le cycle annuel comporte des moments de restrictions alimentaires, à savoir l'hiver —la production étant limitée aux mois d'été—, les variations saisonnières sont minimales et les nourritures hivernale et estivale ne diffèrent pas fondamentalement l'une de l'autre; pour les familles modestes, l'alimentation-type reste la même toute l'année : pain, bouillie de céréales, soupe de farines et de légumes, pâtes, pommes de terre et fromage.

Traditionnellement, chez les paysans de l'arrière-pays, trois repas principaux ponctuent la journée : le *déjeuner* (petit-déjeuner) le matin, le *dîner* (déjeuner) à la mi-journée et le *souper* (dîner) le soir que complète en période de travaux des champs une collation le matin, *dinarou*, et un goûter, *goustarou*. D'autres repas (goûters féminins, repas de veillée) varient en nombre et en importance selon l'époque de l'année.

² Cette étude a été faite à partir de 1987 dans le cadre d'un travail collectif du Centre d'Étude des Techniques Traditionnelles Alimentaires (CETTAL) auquel j'ai participé.

³ Les chèvres sont dites «de réforme» lorsqu'elles sont trop vieilles pour la reproduction et qu'elles ne produisent plus assez de lait pour fabriquer le fromage.

Soupes de légumes, d'herbes, d'épeautre (Buëch), de châtaignes (Tinée), de pâtes, de farine ou de pain (Ubaye), sont consommées en tous lieux et en toutes occasions : soupe de noix chaque matin dans la vallée de l'Esteron, ailleurs soupes de légumes préparées la veille et avalées avant de partir au champ, ou bien encore soupes de farine, plus digestes, que les enfants, comme les vieillards et les malades, mangent matin et soir.

De l'été à l'automne, les travaux liés à la fenaison, à la moisson, à la vendange ou à la montée en alpage entraînent un surcroît de travail. On apporte les repas sur le lieu de travail à l'exception du *déjeuner* et du *souper* pris à la ferme. Les repas quotidiens se résument à un plat unique mijoté, la soupe. On remarque une nette imbrication entre les activités culinaires et agricoles : le mode de cuisson consistant à faire bouillir à petit feu est simplifié, raccourci, de façon à éviter d'entraver d'autres tâches ou à être intercalé sans difficulté au milieu d'autres travaux. Cette technique du «mijoté», bien qu'elle soit l'un des traits spécifiques des cuisines provençale et alpine, est en fait une constante dans toute société rurale où la cuisson longue sans surveillance s'accorde parfaitement aux activités extérieures.

Dispersés dans la journée, les membres de la famille se regroupent pour le *souper* autour de la table après que l'on ait pris soin des animaux. Le repas du soir n'est rien d'autre que la répétition des repas pris dans la journée mais la soupe est du jour. Tous s'assoient à la table commune et la maîtresse de maison remplit les écuelles. On mange avec la cuillère et le maître de maison sort de sa poche un «opinel» pour couper le pain après y avoir dessiné une croix. L'absence de couteaux sur la table est un trait commun à de nombreuses communautés paysannes. Compagnon indispensable, toujours sous la main, prêt à tous les travaux, le couteau est symbole de virilité et du passage à l'âge adulte. C'est pourquoi on dit aux garçons qui rechignent à manger leur pain moisi : «Mange ton pain moisi, tu trouveras un couteau» (Allos, Alpes-de-Haute-Provence).

Parce que la soupe est généralement l'unique plat du repas, on la sert toujours accompagnée de pain et souvent suivie de fromage, considéré comme un «complément alimentaire aux repas frugaux» et non comme un produit cuisiné, même si sa production est aussi complexe que la réalisation d'une recette. C'est la raison pour laquelle, on note parfois la disparition du fromage dans les menus des repas festifs traditionnels parce que : «Les jours de fête, il y avait de la viande donc le fromage n'était pas nécessaire».

De toutes les soupes mentionnées, la soupe «grasse», anoblie par la présence de viande, a un statut différent des précédentes, c'est pourquoi on la retrouve en toute occasion : *dîner* ou *souper* quotidiens,

dominicaux ou festifs. Elle se compose de trois éléments : le bouillon, la viande et les légumes. On cuit tous les produits ensemble mais leur consommation est dissociée; le bouillon est soupe, la viande, découpée préalablement dans un plat, est mets principal et les légumes froids, servis en salade, constituent un mets d'accompagnement. On observe alors que ces trois éléments peuvent être consommés séparément, et cela suivant l'heure de la journée. Généralement préparée dès le matin, la soupe «grasse» finit de cuire vers midi. À ce moment, on sépare la viande des légumes et du bouillon. Au repas de midi, on consommera la viande cuite avec une salade. Le soir, on mangera les trois éléments regroupés de nouveau sous forme de soupe.

Les pâtes sont un élément essentiel du système alimentaire traditionnel des paysans bas-alpins. Leur fabrication et leur consommation répondent à des règles coutumières. En faire pour toute la famille demande du temps libre et ce travail incombe aux vieilles femmes chargées de la surveillance de la maison et des enfants. Selon les régions, les occasions, les pâtes prennent des formes variées : longues et plates (*taillerins*), en forme d'oreille (*cruis*) ou de petit vermicelle (*crouzets*), de haricot (*crozets/creuzets*), etc.

«Tous les soirs d'été, les femmes montaient au chalet traire les vaches et faire le fromage. En fin de saison, on faisait la *reboule*; c'était une grande réunion au cours de laquelle on mangeait les *creuzets*. On les faisait sur place. Il y avait tout ce qu'il fallait, crème et tomme. On ne montait que la farine et les œufs. On roulait des *creuzets* toute l'après-midi à quatre ou cinq femmes. On buvait du vin ordinaire et de la gnole. Après on mangeait de la tomme, de la crème aux œufs. On chantait les réveillées. On huchait d'un chalet à l'autre, on dansait le rigaudon au son du violon.»

Pour faire les *cruis*, on travaille assis sur une chaise. On étire avec le pouce le morceau de pâte posé sur la cuisse puis on relâche la pression, la pâte se rétracte et forme des plis. Il faut une grande dextérité et on reconnaît une bonne cuisinière au nombre de plis de ses *cruis*. Ce nombre varie selon les régions. Il faut en faire au moins sept à Barcelonnette (Alpes-de-Haute-Provence), neuf à Fours (Alpes-de-Haute-Provence), treize à Guillaumes (Alpes-Maritimes) et l'on dit, que si une jeune fille réussit les plis, elle est bonne à marier.

Un autre dicton renseigne sur les traditions liées à la consommation des pâtes :

«Quand une jeune fille voulait dire oui à une demande en mariage, elle invitait le prétendant chez elle et lui faisait des *cruis*, si elle voulait lui dire non elle lui faisait des macarons.»

Préparées en grande quantité pour la consommation familiale annuelle, les pâtes sont traditionnellement conservées dans des sacs de toile ou dans des boîtes en fer. L'hiver, les Gapençais mangent les *taillerins* à la ferme mais l'été, ils en font de la soupe qu'ils absorbent au champ. À Tende (Alpes-Maritimes), et jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les lasagnes, toujours cuites dans la soupe de légumes, constituaient le plat quotidien. Servies dans un grand plat commun à tous les convives et posé au milieu de la table, chacun se sert à l'aide d'une fourchette.

Quant au pain, il est la clé de la sécurité alimentaire. Présent sur la table de tous les jours, souvent couplé au fromage, il accompagne les paysans au champ, les vendangeurs à la vigne, les saisonniers en Provence au début de l'automne, les bergers dans les alpages et les chasseurs qui le glissent dans leur gibecière.

Les salades, mets d'accompagnement, sont consommées cuites; elles se composent d'herbes sauvages collectées dans les friches (pissenlit, laurige) et le long des parcours de transhumance (épinards sauvages, ortie). Toutes ces plantes peuvent entrer dans la préparation des soupes de printemps et des omelettes ou sont utilisées pour garnir des tourtes et farcir des beignets que l'on emporte traditionnellement au champ ou en alpage. Quelques salades peuvent être consommées crues.

Malgré cette apparente diversité, le repas est donc le plus souvent composé d'un plat unique, la soupe. Cependant le régime alimentaire dépend aussi de rythmes hebdomadaires, saisonniers, religieux qui font alterner périodes maigres et périodes grasses. Le vendredi impose un repas maigre; le dimanche, c'est un repas festif qui se substitue au menu ordinaire de la semaine. Aux périodes carnées et grasses de l'automne et de l'hiver, succède un régime plus «végétarien» au printemps et en été. Les modes de consommation des ingrédients, leur variété et la composition des menus se combinent et se succèdent selon un ordre préférentiel que rythment les saisons et le calendrier. Les différents mets ne se consomment pas de la même façon selon qu'il s'agit de repas quotidiens ou festifs, familiaux ou cérémoniels.

Il est nécessaire de recourir à des sources d'approvisionnement extérieures pour quelques denrées alimentaires essentielles : le sel, l'huile, le riz, le sucre, la semoule de maïs (Tinée, Vésubie), les pâtes alimentaires, et depuis l'entre-deux-guerres, le café. Le niveau de vie d'une famille se manifeste par le degré de consommation des produits ainsi importés. Le vin, par exemple, consommation courante des familles citadines aisées, est, pour les autres, une boisson des seuls jours de fête. On boit peu, de l'eau, et dans les régions où l'on mange quotidiennement des pâtes, on avale leur eau de cuisson, bonne pour la santé dit-on. Le vin reste un produit de luxe.

REPAS DE FÊTE, LIEU DE RÉSISTANCE ET DE MODERNITÉ

Les recettes faites à l'occasion des repas festifs font preuve d'une grande stabilité et le cérémonial qui les accompagne est respecté, bien que l'on constate une évolution naissante notamment dans le nombre de produits utilisés et le découpage du menu. Charnière entre le passé et le présent, le repas de fête est à la fois lieu de résistance et de modernité.

Toute l'année, le calendrier de la religion chrétienne et le calendrier coutumier se conjuguent pour diversifier l'ordinaire par des mets cérémoniels et des repas d'exception. À l'abondance de la nativité succède le jeûne, par exemple lors du Carême. La consommation de viande (agneau pascal dans le sud de l'aire considérée et chevreau dans le nord) consacre la fin du Carême et l'arrivée du printemps, et l'omelette au lard du lundi de Pâques célèbre les retrouvailles avec le gras après une période maigre. Salades sauvages, soupes d'herbes et repas champêtres du printemps, châtaignes de l'automne que l'on consomme pour la première fois à la Toussaint sont parmi les mets emblématiques marquant les changements de saison.

Le choix des recettes dépend de la qualité des convives et des circonstances : repas exceptionnel, comportements exceptionnels. Les hommes participent, fait extraordinaire, à l'élaboration de certaines recettes comme la *fricassée* d'abats de porc après sa mise à mort ou la daube de sanglier du chasseur. Il y a les recettes destinées à la famille (ravioli) et celles qu'on partage entre amis (aïoli); il y a la recette des vendanges (*saussons* en Esteron), celle qui marque la fin de la récolte des olives (*borsotti* de Breil) ou de la fabrication du pain (fougasse au sucre), ou le retour des conscrits (la polenta noire de Tinée).

L'étude du corpus de recettes montre que la cuisine des jours de fête n'utilisait pas d'autres aliments que ceux de tous les jours. Elle se distinguait toutefois par une grande consommation de produits laitiers dans les zones de haute montagne et par celle de viande et de produits d'acquisition comme la morue, les sardines, les anchois, la semoule de maïs. L'abondance est la règle et les recettes familiales, celles que l'on conserve dans les carnets pour les grandes occasions, sont à l'honneur; on tue volailles et gibiers, on cuisine sans compter ce qui, hier, était encore réservé à la vente : lait, beurre, crème, œuf, farine de froment. Du mets unique des repas quotidiens, on passe à la juxtaposition de trois, quatre, voire dix plats pour célébrer un événement.

Les banquets de mariage, les fêtes votives ou marquant une rupture dans le calendrier —comme le jour de la mise à mort du cochon— sont composés de plats riches, épicés et sanguins. Les rôtis, les boudins et autres charcuteries se succèdent dans un ordre et une abondance qui

vont à l'encontre des discours diététiques de ces dernières années⁴. La notion d'équilibre alimentaire y est totalement inconnue mais ces banquets ne se répètent qu'une ou deux fois l'an et contrebalancent les régimes végétariens du quotidien. Les légumes, symboles de pénurie, sont alors bannis de ces banquets interminables où se succèdent de nombreux plats de viande, à l'exception de la soupe «grasse». Cependant les pâtes sont présentes dans les menus festifs.

L'importance du porc ne se mesure alors pas uniquement à sa valeur nutritive. La mise à mort, décidée en fonction d'impératifs économiques ou sociaux, est entourée d'un cérémonial où les gestes, le langage et le mode de relation sont l'expression d'une véritable «culture du cochon». La confection de la charcuterie fait entrer les hommes et les femmes dans la période festive. Sa consommation répond également à des règles. Produit emblématique de même valeur que le pain, la transformation du cochon est à l'origine de réjouissances qui marquent l'événement.

Il est intéressant de voir comment s'est constituée l'articulation viande/poisson, ce qui nous amène à considérer les relations entre comportements culinaires et pratiques religieuses. Dans la tradition provençale, le réveillon de Noël est l'occasion d'un repas d'exception composé de nombreux mets dans le dessein d'occuper en partie la veillée qui précède la messe de minuit. Ce «gros souper», tout comme le repas de communion, est une succession de plats maigres et blancs. La préparation des plats à base de poisson, les jours maigres du calendrier liturgique, est une pratique bien établie à travers toutes les Alpes du Sud et le plat emblématique par excellence est la morue. Les colporteurs assuraient l'approvisionnement en stockfisch de toute la région. Son mode de conservation a permis son transport et sa large diffusion jusqu'aux confins des vallées.

En Vésubie, les escargots remplacent toujours la morue sur les tables alpines les soirs de réveillon. La chair pâle des Gastéropodes est assimilée à la blancheur du poisson et lui confère la même valeur symbolique. Cette variante locale trouve son origine dans la pratique régulière et traditionnelle du ramassage des escargots.

Par ailleurs, certains végétaux bénéficient d'un statut équivalent à celui attribué à la morue et aux escargots. Il s'agit de légumes blancs comme les cardes et les cardons, les choux-fleurs, les pommes de terre que l'on accompagne de sauce aïoli, les panais et le riz, et des légumes de la famille des Cucurbitacées (citrouille et potiron). Notons que dans les régions de montagne, il n'y a pas de repas maigres sans pâtes faites

⁴ Au sujet de l'hygiène alimentaire en France, voir Julliard (1983) pour la région du Bugey (Ain).

à la main qui, elles aussi, ont la même valeur symbolique que le poisson et ont leur place dans les menus de réveillon ou du Vendredi saint.

Une autre particularité de la cuisine festive est la présence remarquée des desserts :

«Pour le baptême de mon frère, ça se passait en 1925 à Ceillac, il y avait du jambon cru, un rôti, des pommes de terre au petit salé, des pâtes passées dans le jus du rôti et puis du fromage, et comme Papa était quelqu'un de dévoué, une crème... Alors là, on en a parlé ! Le dessert était à peu près ignoré. D'ailleurs quand je suis rentré en pension, j'ai été très surpris qu'il y eût du dessert à midi et le soir. Je me demandais à quoi ça servait !» (Lasalle, Hautes-Alpes).

En réalité, les premiers desserts sont pour la plupart des dérivés du pain. À la farine et à l'eau on ajoute un peu de lait pour faire un pain au lait, parfois des œufs pour rendre la pâte briochée. Dans les régions où l'on mange le pain noir ou de méteil, le pain blanc est considéré comme une friandise pour les enfants, voire une récompense.

Les premiers pains de l'histoire sont des galettes de farine et d'eau non levées, cuites sur des pierres chaudes ou sur un feu de braise. Apparu tardivement en Europe centrale et occidentale —aux alentours du XIII^e siècle en France— le pain levé coexiste longtemps avec la galette. Celle-ci le remplace souvent et accompagne fromages et salaisons. *Tourteus mince* du Queyras, *crespèu* en Haute Provence, *bénite* ou *tourtelle*, la galette était faite, à l'origine, pour être emportée au champ. Devenue crêpe parce qu'enrichie d'œufs et de lait, elle est l'un des principaux desserts du cycle carnavalesque. Ce n'est d'ailleurs que très tardivement, entre les deux guerres mondiales, que l'on sucra la préparation et qu'on en fit, avec de la gelée de fruits ou du miel, un dessert de fête pour les enfants. Il en est de même pour les *bugnes*, *croquants* ou *mensonges* du carnaval qui sont à l'origine, avec les galettes, un substitut du pain. Les traditions qui s'y rattachent montrent l'importance attribuée à ces beignets. Ainsi à Barcelonnette (Alpes-de-Haute-Provence), le premier jour de l'An, celui qui réussit à être le premier à puiser «l'eau neuve» à la fontaine du village «doit laisser un croquant pour signaler son passage à ceux qui viendraient ensuite».

Le cycle du sucré qui commence à Noël par les treize desserts est une tradition relativement récente. Dans certaines régions, ce n'est qu'aux alentours de 1910 que l'on note la présence de quelques fruits frais —dattes et oranges— au menu du 25 décembre (Cruis, Alpes-de-Haute-Provence).

Certains desserts sont en fait des plats très anciens qui perdent leur position centrale, voire unique, pour survivre comme dessert. C'est le cas du riz au lait à Puy-St-Vincent qui, à l'origine et jusqu'au début du XX^e siècle était un plat salé, dominical, préparé avant la messe du

matin et mangé à midi. Ce mets devient un dessert sans même un rajout de sucre. Ne pas saler le plat suffit à le changer de catégorie. C'est plus tard qu'on y ajoute du sucre, à l'époque même où les matefaims se transforment en crêpes et les bugnes en beignets à la confiture. De même pour de nombreuses tartes et tourtes qui, sans changer leur garniture, ont leurs versions salée et sucrée. L'exemple type est celui des tourtes de courge.

Dès lors que le dessert fait partie intégrante de tous les menus de fêtes, le lait, ingrédient dont la consommation est restreinte au quotidien, devient l'élément de toutes les bases sucrées. Aux baptêmes, aux mariages, aux fêtes votives, le lait est omniprésent sous la forme d'entremets.

Selon l'événement fêté, une mise en scène plus ou moins élaborée du repas s'impose. On sort les nappes des armoires, la belle vaisselle et le costume du dimanche. Chansons, rires et facéties distinguent les repas festifs des repas quotidiens. Une manifestation comme le «festin», fête patronale dans le Comté de Nice, que l'on nomme ailleurs fête votive, vogue, etc., dure plusieurs jours. À Saint-Martin-en-Vésubie, elle dure une semaine. Journées de ripailles, de réjouissances, de beaux habits, le «festin» a lieu en plein air, sur l'herbe ou sous des tentes. L'événement rassemble familles, amis et habitants des communes voisines et l'on déploie la «table double» (*taula dubla*), on met les rallonges afin d'y faire asseoir tous les visiteurs (Canestrier, 1977).

Brillat-Savarin disait : «Manger, c'est parler aux autres». La communication se fait par l'échange, le don et le contre-don. Les exemples sont particulièrement nombreux lors des célébrations religieuses. Le soir de la Toussaint, dans le Briançonnais, chaque famille confectionne des *crozets* et en laisse une assiette sur la fenêtre pour les morts. À Noël, le don de nourriture prend toute sa signification. Ce signe du partage est symbolisé par trois gestes : dons aux mendiants, aux bêtes et aux enfants. Au cours du «gros souper», on laisse à table une place pour le pauvre et le jour de Noël, on reçoit à souper un des indigents du village. Cette nuit-là, les animaux de la ferme ont un statut privilégié en référence au bœuf et à l'âne de la crèche. À Lus (Provence rhodanienne), on leur donnait un mélange d'orge, d'avoine et de blé :

«Tout le monde faisait bombance dans la maison, les gens comme les bêtes. Le premier servi, c'était le cheval. On coupait en morceaux un gros pain de ménage dans une terrine et on l'arrosait d'une dame-jeanne de vin. Lorsque le pain avait bien trempé, mon père allait le mettre dans la mangeoire, et le cheval faisait "caléno" (Noël). Le chien avait une grosse pâtée de morue.» (Reillanne, Alpes-de-Haute-Provence)

Les reliefs du repas restaient également sur la table en offrande aux morts. Après le *souper*, on relevait les coins de la nappe sur les miettes pour que l'âme des morts se restaure pendant la nuit de Noël.

En célébrant les faits marquant de la vie, on fête aussi les hommes et les aliments. Comme le porc, qui a ses «noces», le pain est solennisé. L'importance vitale du pain est mise en évidence par les prescriptions magico-religieuses qui accompagnaient sa production et sa consommation. On comprend alors l'importance des règles qui présidaient à la panification. Qu'il fût cuit au four domestique ou au four banal, ce jour-là, toutes les ménagères cuisinaient autrement. C'était aussi l'occasion pour tout le village de faire la fête. Hommes, femmes et enfants y participaient. Tandis que les hommes étaient au fournil, les femmes s'affairaient dans leur cuisine. Elles confectionnaient pour l'occasion des tourtes salées et sucrées, des gratins et des pains «fantaisie». Ces plats étaient mis à cuire avant le pain et profitaient ainsi de la haute température du four. Quand ils étaient défournés, le four avait perdu quelques degrés et avait atteint la température idéale pour une bonne cuisson du pain. Il s'agissait de cuire à l'économie et d'utiliser toute l'énergie développée par la chauffe du four. Quelques mets étaient partagés entre tous au fournil, mangés directement dans le plat de cuisson, les autres étaient emportés à la maison et consommés en famille.

Dans le Briançonnais, où les habitants ont conservé la tradition du pain annuel de seigle appelé *po buli* (pain bouilli) qui cuit sept heures, le pétrissage de la pâte était auparavant réservé aux hommes. Aujourd'hui, quelques jeunes femmes du village se joignent à eux et les enfants, généralement écartés des maies, profitent de l'effervescence générale pour plonger un instant leurs mains dans le pâton. Cette brève «collaboration juvénile» est tacitement acceptée par les pétrisseurs. Elle n'a de valeur que parce qu'elle renforce la notion de coopération élargie qui prend tout son sens et sa dimension sociale ce jour-là.

Lorsque tous les pains sont mis en forme, on abandonne les restes de pâte aux enfants qui prennent place à la table de façonnage et confectionnent des pains figurés. La tradition voulait que cela fut un coq. Aujourd'hui, les enfants modèlent des poules, des chats, des poupées et autres représentations anthropomorphiques. Cuites, ces figurines sont emportées à la maison et garnissent les dessus de cheminée. Dans le passé, les enfants consommaient probablement ces petits pains, bien qu'excessivement cuits.

Élément de socialisation pour nouer et maintenir les liens amicaux, l'absorption de vin et d'alcool marque chaque étape d'un événement. Le pain se faisant en novembre, on boit des litres de Beaujolais primeur durant toute sa fabrication. À la fin de chaque fournée, les

Faranchins ne manquent pas de *faire gauchettes*. Les propriétaires de la fournée offrent un pain brûlant à tous ceux qui ont «donné la main». On verse de l'eau-de-vie dans un verre, on allume une bougie puis chacun arrache un morceau de pain brûlant, l'imbibe d'alcool, l'enflamme et le gobe précipitamment. Au-delà du geste fortement symbolique du partage du pain et de l'échange rituel, *faire gauchettes* est également une phase importante dans l'ensemble de la chaîne technique. C'est le moment de vérifier la qualité du pétrissage et de la cuisson du pain. Chacun goûte et donne son opinion, apprécie, commente et félicite. *Faire gauchettes* est également le dernier acte collectif. Après, chaque individu regagne sa demeure pour y déguster en famille tous les mets préparés et cuits pour l'occasion (Escallier 1991 : 53).

Autrefois, il arrivait qu'un garçon épris d'une fille du village dérobat un pain brûlant appartenant au père de la jeune fille à marier. Pendant l'hiver, le prétendant et ses complices le restituaient joliment enrubanné, accompagné d'un compliment. Aujourd'hui, la jeunesse faranchine se limite à faire la tournée des maisons du village. En pleine nuit et sous la neige, les adolescents chantent et tambourinent aux portes des maisons jusqu'à ce qu'on les invite à y entrer et à boire.

À travers la structure de ces cuisines festives, on s'aperçoit que la quantité prime sur le raffinement. Arriver à satiété en juxtaposant mets simples (pâtes/pommes de terre) et mets d'exception (viandes/desserts) constitue un des objectifs des repas de fête dans ces régions où traditionnellement l'on devait se satisfaire d'un mets unique au quotidien. Cette manière de concevoir la cuisine et les repas de fête est révélatrice des préoccupations d'ordre alimentaire qui ont longtemps dominé et réglé les comportements culinaires.

DES CHANGEMENTS PATENTS

La soupe est maintenue dans le régime alimentaire quotidien dans presque toutes les vallées, à l'exception des villages de montagne où l'on cultive l'orge, le seigle, le blé avec lesquels on fait du gruau, et dans certaines régions d'alpage où le *déjeuner* est constitué de pain trempé dans du lait.

Peu à peu, la soupe du matin va être remplacée par des boissons chaudes et lactées. Cette évolution s'est faite graduellement entre les deux guerres mondiales. Ce sont en partie les conscrits, qui par de nouvelles manières, telle la consommation de café au lait au *déjeuner*, ont fait reculer certaines coutumes. La soupe du midi, que les femmes ont l'habitude d'emporter au champ lors des travaux agricoles, va

également être progressivement remplacée par des omelettes, des beignets de légumes, des salades.

Avec le déclin des activités de cueillette et l'apparition des légumes frais cultivés, le statut des salades change. Elles apparaissent peu à peu dans les menus quotidiens puis dans les repas festifs en tant qu'élément du menu. Ce sont principalement les repas «gras», comme ceux élaborés pour la fête du cochon, qui offrent aux convives un élément de verdure après une succession de mets riches. Cependant l'association salade-fromage s'avère peu courante dans les menus restés traditionnels, l'un ayant la charge de remplacer l'autre. La mention des deux sur un même menu est récente. Ainsi les *dîners* s'allègent-ils peu à peu, sans détrôner cependant la soupe du soir qui reste aujourd'hui encore un élément essentiel du repas paysan. Quant aux escargots, l'espèce se raréfiant, leur ramassage est réglementé et parfois même interdit. Les habitants de la région vont alors les acheter à la foire aux escargots de Cunéo (Italie) qui a lieu en décembre.

À présent, il reste peu de vieilles femmes qui savent faire les pâtes à la main; leur savoir-faire disparaît avec elles. Les pâtes consommées au quotidien sont manufacturées et l'on ne fait plus de *cruis* ou de *macarons* que pour les grandes occasions : réveillon, fête patronale, communion, car elles bénéficient d'un statut bien particulier, combinant à la fois valeurs nutritives et valeurs symboliques. Elles se démarquent des légumes caractérisés comme «vulgaires» pour un menu festif. Cependant, si la technique de fabrication des pâtes survit, la tradition a dû être adaptée à l'époque et aux besoins de l'utilisateur. Les jeunes femmes d'aujourd'hui ont moins de temps pour cuisiner. Elles utilisent alors des machines italiennes à faire les pâtes.

D'une façon générale, il est rare de nos jours de trouver un mets constitué uniquement de viande. Dans la pratique, viande et légumes sont cuits et présentés ensemble. Même dans certains repas de fête où la viande rôtie est à l'honneur, on a soin de la servir en deuxième ou troisième position, après un hors-d'œuvre nourrissant et un plat de légumes. Cela témoigne de l'adaptation des comportements alimentaires et des stratégies culinaires, y compris chez les pauvres où la viande fait défaut et ne peut constituer à elle seule la masse alimentaire d'un repas. Les mets à base de viande sont plutôt de consommation rare et occasionnelle dans ces régions jusqu'au milieu du XXe siècle.

L'évolution des pratiques alimentaires, depuis le début du XXe siècle, a touché toutes les classes et tous les milieux. Les citoyens ont été plus perméables aux changements. Ils sont en effet plus exposés aux modes que dictent les industries agro-alimentaires, les restaurants et les chefs, mais les paysans, qui sont à proximité des marchés urbains, en sont venus à consommer les produits qu'ils fournissaient aux citoyens.

Fait nouveau, le paysan voyage; d'une part le service militaire obligatoire l'exige, d'autre part l'émigration rurale temporaire prend de l'ampleur et apporte de nouvelles habitudes. Au service militaire, les jeunes s'habituent à manger du pain au froment mais au retour ils s'aperçoivent qu'il n'y a ni pain ni vin à la ferme. Pendant la guerre, de nombreux hommes sont partis, ont vu des pays nouveaux, ont mangé différemment, parfois même ont modifié la tolérance de leur estomac qui ne supportera plus certains plats «anciens» (Bonnain-Moerdijk 1975 : 34).

Les achats de produits d'épicerie, de viande de boucherie avaient lieu par tradition au bourg le dimanche et le jour de marché, auprès des commerçants qui faisaient la tournée en voiture. Avec le désenclavement de la région, des épiceries naissent localement. Elles sont approvisionnées en boîtes de sardines, de pâté, en chocolat, et les menus commencent à changer. Les produits achetés sont alors considérés comme des denrées de luxe et l'on offrira du sucre à une jeune accouchée. L'usage du chocolat et du sucre, consommés seulement à l'occasion de rites de passage, de grandes fêtes, va se démocratiser. Peu à peu on mange le pain plus blanc et lorsque la production domestique vient à s'épuiser, en attendant la nouvelle fournée, c'est le boulanger du village qui le pétrit et le cuit. À présent, on boit souvent du vin à table et il arrive qu'on en emporte une bouteille au champ pour se donner «du cœur au ventre».

Il convient de mentionner le rôle des conserveries qui, en cherchant à diversifier leur production, imposent des cultures nouvelles; c'est ainsi que les haricots verts entrent dans les menus familiaux. En contrepartie, les épiceries peuvent jouer un rôle dans la persistance de certaines traditions culinaires en offrant des produits qui ont disparu ou qui sont devenus trop rares. La disparition d'habitudes comme le ramassage des escargots et des champignons, la cueillette des plantes et des fruits sauvages, qui étaient dans le passé des actes indispensables à l'entretien d'un équilibre alimentaire et qui sont perçus aujourd'hui comme un loisir, oblige les consommateurs à s'approvisionner dans les commerces et les foires. À l'épicerie, il est possible de se procurer les produits nécessaires pour que survivent les traditions, notamment des escargots en boîte. Les légumes de Noël s'enrichissent également de petits pois en boîte, de cèpes séchés. On achète l'huile de noix que l'on ne presse plus dans le Buëch, les pâtes que l'on ne fabrique plus que dans quelques îlots conservateurs, vallées plus isolées où les ménagères continuent à faire leurs pâtes, pratique abandonnée déjà depuis quarante ans en Savoie.

Les voies de passage entre les différentes vallées sont assez peu nombreuses, ce qui a rendu les communications difficiles jusqu'à une

période relativement récente. Le développement, entre les deux guerres, de l'automobile et du réseau routier, a facilité les échanges et fait disparaître peu à peu le colportage. On note cependant que l'isolement relatif des vallées profondes a permis de conserver des traditions encore vivaces de nos jours. Quoi qu'il en soit, il est intéressant de remarquer comment une région en apparence fermée et imperméable comme les Alpes du Sud au XVIII^e siècle a accueilli successivement et sur des périodes relativement courtes des innovations sur le plan agricole, telles que l'introduction de la pomme de terre et du maïs, la production de la lavande, l'usage d'engrais minéraux et les prairies artificielles. Les changements techniques, en entraînant une amélioration des revenus et du niveau de vie, ont eu des répercussions sur le régime alimentaire et sur les comportements. Ainsi, l'évolution des techniques de récolte et des modes de transport vont changer progressivement les manières de table, principalement les horaires des repas, leur lieu et leur composition. Cependant le calendrier culinaire et coutumier est respecté. Le maigre du vendredi est toujours observé ainsi que toutes les fêtes votives et religieuses. Et même si les habitudes en ce domaine sont restées remarquablement stables, une évolution se manifeste suivant les régions dans le sens d'une plus grande diversité des produits.

L'évolution des techniques de récolte —la mécanisation— et des modes de transport entraîne également une disparition progressive du repas au champ. Modifications des horaires de travail, modifications des horaires et des lieux des repas, le fermier peut désormais se lever plus tard au temps de la fenaison et boire un bol de café au lait —que les femmes, les enfants et les vieillards ont déjà adopté depuis l'entre-deux-guerres— à la place de la traditionnelle soupe.

On note tout d'abord un rejet des produits dits «vulgaires», c'est-à-dire les légumes, le pain de méteil et les céréales. La diminution de la consommation des céréales dans les campagnes est considérée comme une preuve de progrès. Elle s'est faite le plus souvent au profit de la viande et des légumes frais mais ces produits resurgissent aujourd'hui à l'occasion des fêtes. Il faut dire que les milieux ruraux sont désormais habitués à manger du pain blanc, et on ne cultive plus l'épeautre, ni le méteil, le seigle et l'orge. Les superficies cultivées en blé se maintiennent (signe d'aisance et de progrès) mais elles sont redistribuées en direction des basses vallées, relativement moins dépeuplées, et dont les étendues plus vastes et plus planes se prêtent à la mécanisation.

Dans les années soixante-dix, cette tendance va s'inverser et nombre d'aliments considérés jusque-là comme indignes des tables bourgeoises vont y accéder; certains d'entre eux sont même devenus caractéristiques de l'alimentation des élites sociales, comme la soupe, dans laquelle on trouve des légumes que les paysans alpins considéraient fort

peu : la pomme de terre, la citrouille ou le panais. On retrouve cette réinterprétation d'antiques recettes chez des chefs comme Paul Bocuse qui, en 1969, proposa comme menu de réveillon : «Le Jambon au foin, Le Pâté d'anguille à l'ancienne, La Soupe de courge à la crème, La Dinde dans le trou, L'orange à l'orange⁵».

On parle volontiers de cuisines «bourgeoise», «aristocratique» ou de plats «paysans». La cuisine des Alpes du Sud est une cuisine paysanne et ses produits sont rarement «valorisés». C'est le mode de préparation et de consommation qui lui donne son caractère. Cependant, on note une influence bourgeoise très nette dans la composition des menus festifs et plus particulièrement dans la confection des pâtisseries.

Jusque dans les années cinquante, les desserts n'appartenaient pas vraiment à l'ensemble culinaire traditionnel. Ils furent essentiellement générés, diffusés par les valeurs et les modèles d'origine bourgeoise ou aristocratique, et lorsqu'ils figurent dans un menu paysan, c'est pour démarquer du quotidien ou satisfaire la gourmandise des enfants.

Dans les campagnes, les cuisinières n'utilisent pas de livres de recettes. Issues de la tradition orale, les recettes s'échangent en famille mais aussi au moment des rassemblements, au four, à la veillée; elles se transmettent de bouche à oreille. Parfois, elles sont consignées dans des carnets d'écoliers conservés par les générations suivantes. Mais la migration en masse des pratiques culinaires et le développement concomitant de l'industrie du livre de cuisine qui ont modifié les sources d'inspiration des cuisinières peuvent expliquer pourquoi les recettes faites à l'occasion d'un repas festif sont tirées des livres. Ces derniers décrivent en général une cuisine bourgeoise de sorte que ces choix alimentaires influencent à plus ou moins long terme ceux des autres milieux sociaux. Le fait même de savoir qu'un aliment et/ou un mets est apprécié par un groupe social supérieur suffit à les faire adopter même s'ils sont étrangers.

Dans le même temps, on constate que les repas quotidiens qui se déclinaient en un plat unique se structurent à présent en s'approchant du modèle des classes bourgeoises (entrée ou hors-d'œuvre, plat principal, fromage et/ou dessert). Le découpage des menus des repas festifs, tel que nous l'observons aujourd'hui, a été, à l'évidence, emprunté aux classes sociales aisées, et se trouve sans correspondance avec les pratiques populaires traditionnelles.

La place des mets dans la structure du menu traditionnel a aussi changé. De nombreux mets salés ont leur version sucrée. C'est par la substitution d'un condiment à un autre —sel/sucre— ou le rajout

⁵ Fruit pelé à vif, poché et accompagné d'une sauce aux zestes d'orange.

parfois d'un seul ingrédient —lait ou œuf— qu'un mets quotidien se transforme en mets de fête, qu'un mets salé se transforme en dessert. Par cette «déqualification» des mets, on assiste alors à la réactualisation de mets anciens, jadis consommés lors de repas ordinaires et aujourd'hui dans la cuisine festive.

UN RETOUR À LA TRADITION

Depuis quelques années, on observe un retour au traditionnel; on constate un désir de valorisation des patrimoines gastronomiques régionaux de la part des élus comme des administrés. Cela se traduit par diverses manifestations; la plus remarquable est la réhabilitation des fours communaux. Les habitants cuisent pains et tourtes traditionnels auxquels sont venues s'ajouter récemment pizzas et quiches lorraines. On revient également aux veillées, en y invitant des conteurs. Pour l'occasion on sert un menu «à l'ancienne»: soupe d'eau, de beurre et de pain (panade) ou bouillon de sauge, escargots, oreille de cochon, galettes, gâteaux, pains et châtaignes (Auralies de Colmars-les-Alpes, Alpes-de-Haute-Provence, 1987).

Les références aux traditions culinaires, observées dans l'industrie agro-alimentaire contemporaine, marquent une rupture par rapport à la consommation industrielle standardisée, dépourvue de références propres, de ces dernières décennies. Aujourd'hui, la cuisine traditionnelle est idéalisée; elle rappelle certaines valeurs oubliées, le temps des familles réunies, de la convivialité, de l'entraide... C'est pourquoi la confiture est faite par «Bonne-Maman», la daube surgelée est une «Nouvelle Tradition», les raviolis en boîte sont «à l'ancienne», etc. Ce retour au traditionnel et aux produits locaux a permis l'introduction de nouveaux aliments marqueurs d'identité locale comme la glace à la lavande dans la région de Digne ou encore le jambon cru d'agneau, dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui s'inspire d'une technique de conservation pratiquée par les vieux bergers de la vallée de Fours.

L'innovation alimentaire ne s'explique pas seulement par l'influence de cultures étrangères ou d'autres groupes sociaux mais aussi par le bouleversement du système des valeurs gastronomiques. Sans aucun doute, les traditions, les habitudes culinaires sont très rigides et résistent à un changement d'environnement. Elles peuvent subsister sur plus d'une génération, malgré la disparition de leurs fondements économiques, sociaux ou symboliques.

RÉFÉRENCES

- BONNAIN-MOERDIJK, R.
 1975 «L'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936»,
Études rurales 58 : 29-49.
- CANESTRIER, P.
 1977 «Les Festins niçois», *l'Entrelus* 7 : 25-42.
- ESCALLIER, C.
 1991 «Le pain bouilli des Faranchins», *Les Alpes de Lumière* 108 :
 43-53.
- JULLIARD, A.
 1983 «Du pain, du vin, du lard... Contribution à l'étude des systèmes
 d'hygiène alimentaire populaire dans les sociétés rurales du
 Bugey (Ain)», *le Monde alpin et rhodanien* 1-2 : 7-28.
- Usages alimentaires des Français*
 1980 *Ethnologie française* (nouvelle série) 10 (3).