

L'assiette du touriste

Directeur de publication

Jean-Yves ANDRIEUX

Membre honoraire ou émérite

Professeur émérite

2013

Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais de Tours, collection « Tables des hommes », 2013, 340 p.

ISBN

978-2-86906-312-9

22.00

€

- ***Ouvrage sous la direction de Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy***
- Publié avec la contribution du conseil régional de Bretagne, du Centre André Chastel et du Centre de recherches historiques de l'Ouest

L'exaltation des richesses gastronomiques des terroirs précède la venue des touristes. Mais, la solution de continuité entre alimentation quotidienne (ou populaire) des espaces investis et gastronomies touristiques n'est pas linéaire, pas plus qu'elle n'est figée dans le temps. Les goûts changent autant que les lieux gourmands ou leurs vecteurs. Étrangers aux pays (fonctionnaires notamment), voyageurs, villégiateurs, touristes enfin, n'ont ni les mêmes saisonnalités, ni les mêmes besoins ou aspirations : les uns cultivent un art consommé de l'économie – ou de l'identique –, les autres s'adonnent aux plaisirs recherchés de la table. Les guides enregistrent ces besoins de bonnes (et parfois moins bonnes) surprises. Mais, si dans l'invitation au voyage, butinage et cabotage alimentaires prennent une place croissante, le « terroir gourmand » peut-il, à lui seul, faire tourisme ?

Outre que la nationalisation des cuisines régionales est plus ou moins constante, l'artisanat gustatif est souvent devenu vitrine d'industries alimentaires. S'il existe donc bien une carte des saveurs – décor préalable au ravissement des papilles qui contribue à la construction des envies d'ailleurs –, la question est alors de savoir ce qu'il reste d'authentique dans une alimentation « des vacances », traversée de métissages et de bricolages. Au carrefour du local et du global, les frontières culturelles et culinaires, ont-elles en définitive vocation à prévenir les situations de conflit au sein des identités régionales ?