La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle

Julia Csergo

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/722>

DOI : 10.4000/insitu.722

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la culture

Référence électronique

Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle », *In Situ* [En ligne], 15 | 2011, mis en ligne le 29 juin 2011, consulté le 04 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/722> ; DOI : 10.4000/insitu.722

Ce document a été généré automatiquement le 4 mai 2019.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle

Julia Csergo

- 1 Si, tous les ans, chaque étoile ajoutée ou soustraite à la galaxie Michelin représente un événement médiatique¹, le regain d'intérêt que la recherche a manifesté ces dernières années vis-à-vis des guides de tourisme² n'en a pas moins ignoré la dimension gastronomique, pourtant constitutive de ce genre éditorial, puisque se nourrir est une des nécessités du voyage.
- 2 Toutefois, avant d'évoquer la gastronomie dans les guides, une remarque liminaire s'impose. De la même façon que nous employons de façon anachronique le terme « patrimoine », lui prêtant pour des époques passées la signification culturelle que nous lui donnons depuis les années 1930, il pourrait sembler tout aussi anachronique d'orienter notre recherche sur les mutations et les continuités perceptibles dans le traitement donné à un objet qui, tel que dénommé ici, est inconnu pour une période antérieure à 1801. Ce n'est en effet qu'à cette date que le mot grec, dont la signification originelle nous échappe (« mise en lois » ou « en règles » de l'estomac), est exhumé par le poète Joseph Berchoux (1765-1839) et requalifié pour devenir un « art de bien manger³ » s'organisant autour de rites, de gestes et de discours. Pourtant, une telle précaution méthodologique ne saurait se justifier, le terme « gastronomie » ne devant pas occulter la présence antérieure et continue, dans tous les guides de voyage, d'informations relatives à l'alimentation, y compris dans sa dimension gourmande, c'est-à-dire attachée à la satisfaction du plaisir du goût.
- 3 Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, ces informations sont généralement évoquées de deux points de vue, dissociés dans l'esprit comme dans la lettre des ouvrages. Le premier procède de la fonction pratique du guide : il s'agit d'indiquer au voyageur les localisations de haltes, auberges et hôtelleries où il pourra manger et/ou dormir, et restaurer ainsi ses

forces affaiblies par le voyage. Le second relève de la fonction programmatique du guide : attirer l'attention du voyageur sur les connaissances indispensables à la découverte des pays traversés, sur ce qui mérite d'être vu ou su, vestiges de monuments antiques, paysages, événements historiques et légendes, mœurs et coutumes des habitants. Ainsi, par exemple, le *Livre de la description des Pays* du premier héraut d'armes de Charles VII, Gilles le Bouvier, publié vers 1450, décrit, pour chaque pays traversé, ses paysages et ses productions naturels et agricoles qui constituent autant de richesses locales : « (...) Puis y est le pais de Tourraine qui est un très bon pais fertile de vins, de blez, de bestial, de venaisons, de volailles et poissons d'estans⁴. » Le *Guide des chemins de France*, publiée en 1552 et rééditée pendant plus d'un siècle, signale au titre des « richesses industrielles et commerciales », les principales productions alimentaires locales, du moins celles qui jouissent, à l'époque, d'une bonne réputation sur les principaux marchés : sont ainsi mentionnés pour la ville de Meun, « les pluynes de Loire qui est un poisson rare et fort excellent », pour Mur(z)illac, « les bonnes moules (qui se prennent) sur la mer », mais encore « les bons marrons du Vauloiron » (Valloire) ou « les gras chapons de Loudun » (Loudun)⁵. Nous pourrions multiplier les exemples de cet ordre à propos de la plupart des « guides d'avant les guides⁶. »

- 4 Cette organisation de l'information qui consiste à distinguer dans le domaine alimentaire les aspects pratiques, par nature éphémères et qui font l'objet de révisions, des aspects de type programmatique, inscrits dans un temps plus long, se retrouve dans les grandes collections de guides des XIX^e et XX^e siècles. Néanmoins, elle se complexifie dès le tout début du XIX^e siècle, période qui voit, d'une part, l'essor du tourisme qu'il n'est pas de notre propos d'évoquer ici, d'autre part la mise en place d'une autonomisation croissante de la composante alimentaire du voyage et ce, en lien avec l'émergence concomitante de la notion de « gastronomie » et de la notion de « patrimoine », sous sa forme première d'institutionnalisation du monument historique dont la visite devient incontournable pour le touriste⁷.
- 5 Pour comprendre ces mutations, un détour par l'entrée « gastronomie » et par l'œuvre d'Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837) est nécessaire.
- 6 Si l'héritier déchu de l'une des plus grosses fortunes de l'Ancien Régime n'est pas l'auteur de « guides de voyages » tels que nous les entendons ici, le fondateur de la critique gastronomique⁸ n'en est pas moins le premier promoteur du tourisme gourmand et le premier concepteur de la notion de « patrimoine » appliquée au champ de la gastronomie⁹. Son *Almanach des Gourmands* (six livraisons parues entre 1803 et 1808, plus deux livraisons parues en 1810 et 1812) est sous-titré « guide dans les moyens de faire excellente chère ». Il s'agit donc bien d'un « Guide Grimod », que nous pouvons considérer comme un guide de voyage en ce qu'il allie la découverte d'un lieu à l'expérience sensorielle qu'est la gastronomie. En effet, de la même façon que le guide imprimé mobilise généralement le sens de la vue, orientant le regard du voyageur sur les paysages et sur les réalisations des beaux-arts et de l'architecture, Grimod mobilise le sens du goût, orientant l'attention du voyageur sur les arts alimentaires et sur la consommation de leurs artefacts, pourrions-nous dire. À ce titre, les huit livraisons de l'*Almanach* pourraient être intégrées aux corpus de guides imprimés déjà identifiés, et recensées dans la catégorie des « guides gastronomiques » qu'elles inaugurent et sur lesquels nous reviendrons.
- 7 Dans ces ouvrages, Grimod, fondateur du Jury Dégustateur, rend compte des « légitimations », ces titres d'excellence que le Jury attribue aux « échantillons » de produits – et de savoir-faire – que lui soumettent, depuis la France entière, les « artistes en bonne chère. » En croisant les produits « légitimés » avec ceux qui sont mentionnés dans

les « Promenades d'un gourmand » qui, dans chaque livraison, indiquent pour Paris et quelques autres villes, restaurateurs, producteurs et fournisseurs de bons comestibles, l'*Almanach* dessine une géographie des meilleures productions gourmandes du territoire, de ses hauts lieux gastronomiques.

- 8 Parallèlement, cette critique gastronomique naissante place la recherche « du bien manger et du bien boire » au cœur des préoccupations du voyage. Elle engage le voyageur à exiger d'un repas, au-delà de la simple reconstitution de ses forces affaiblies, la satisfaction du plaisir du goût. Grimod l'explique clairement lorsqu'il recommande un établissement sur des critères qualitatifs qu'il expose : « *En général, les auberges de France sont mal tenues ; on y fait une chère mesquine (...). Aussi, lorsqu'on en rencontre, où, comme chez M. Richard, on trouve une bonne cuisine, une excellente cave, de beaux appartements, des attentions recherchées, enfin, tout ce qui peut plaire à un véritable Gourmand (...), on doit s'empresse de la signaler et de la recommander aux amateurs*¹⁰. »
- 9 Cette exigence de qualité – de la cuisine, des vins, du service et du cadre – ainsi que le principe d'évaluation des établissements qui en découle, marqueront profondément et pour longtemps le traitement donné par les guides imprimés à la question « où manger ? » Dès les premières décennies du XIX^e siècle et durablement depuis, les grandes collections (Richard, Chaix, Joanne, Bleu, Conty, etc.) ont ainsi intégré de nouvelles modalités de signalement des lieux où le voyageur peut se restaurer : cette information figure, selon la structure d'ailleurs mouvante de chaque collection, soit dans les notices consacrées aux localités, soit dans des feuillets annexes qui regroupent en fin d'ouvrage l'ensemble des renseignements pratiques. Conformément à la vocation du guide, et pour que chaque voyageur puisse trouver un service adapté à ses moyens financiers, toutes les catégories d'établissements sont représentées. Certains guides indiquent, généralement pour les grandes villes, la qualité des établissements et les prix pratiqués. Ainsi, l'édition de 1863 du *Guide Joanne de Paris* établit une hiérarchie entre les restaurants de 1^{er} ordre (comme Véfour ou Ledoyen) où sont servis grands vins, primeurs, gibiers et poissons de premier choix ; les établissements de catégories 2 et 3, qui correspondent à des maisons d'un niveau correct qui n'offrent ni menus ni mets extraordinaires, mais où le voyageur peut se rendre « *par nécessité ou par avarice* » : ce sont les auberges, les tables d'hôtes des grands hôtels, les établissements de bouillons simples mais sains, les petits restaurants sans distinctions particulières ; enfin, les établissements d'ordre inférieur, comme les crémeries, les traiteurs et restaurants des barrières, les cuisines de plein vent, les marchands ambulants, où l'on peut se sustenter rapidement et pour un prix très modique.
- 10 Au-delà de cette approche hiérarchisée du restaurant, approche née probablement de la concurrence impulsée par la multiplication des établissements au lendemain de la Révolution¹¹, Grimod modifie encore le regard porté sur les productions alimentaires géographiquement localisées qui figuraient jusqu'alors dans les guides au titre des paysages agricoles et/ou des richesses industrielles et commerciales des territoires. Il pose les bases d'un processus de patrimonialisation de la gastronomie qui reste encore largement à explorer.
- 11 En adéquation, sans doute, avec l'avènement de la notion de monument historique qui marque l'époque, la livraison de 1807 de l'*Almanach des gourmands* évoque la première idée de « monumentalisation » de la spécialité alimentaire, comme forme de rappel à la mémoire des qualités d'un territoire et du savoir-faire de ses hommes. Émettant le vœu d'une carte de France figurant « *les productions gourmandes qui rendirent nos villes célèbres* »,

il propose : « Ainsi, au lieu du clocher d'Amiens, on distinguerait à cette place un pâté de canards ; à Nérac, une terrine de perdrix rouges ; une de foies de canards à Toulouse ; des pieds et du fromage de cochon à Troyes ; un pot de moutarde et un pot d'épine-vinette à Dijon (...) » S'inspirant des procédures de recension alors mises en place pour l'inscription des édifices sur les listes de monuments historiques, il lance dans l'*Almanach* de 1807, l'idée d'un premier « Inventaire » des productions alimentaires. Celui-ci sera publié en 1809 par Charles-Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821) qui réalise aussi la première « Carte gastronomique de la France » (**fig. n°1**), cette cadastration gourmande du territoire où l'édifice monumental, la gloire locale, l'héritage culturel, deviennent la truffe, le pâté de foie, la poularde, toutes ces productions remarquables de l'art alimentaire dont la notoriété remonte parfois au Moyen Âge et que le voyageur ne devra désormais pas plus manquer qu'un site, un château ou une cathédrale¹².

Figure 1

Charles-Louis Cadet de Gassicourt, Carte gastronomique de la France, 1809.

Coll. part. J. C.

- 12 Ce premier inventaire et cette première représentation monumentale de l'art gourmand dans l'espace du voyage, synthèse inspirée sans doute de l'idéal éducatif des voyages pédagogiques qui se multiplient au début de la Révolution¹³, vont profondément modifier le traitement donné par les guides imprimés à la dimension alimentaire (**fig. n°2**). En effet, dès lors, et comme il le fait pour les richesses artistiques et les monuments, le discours des guides adopte, pour les richesses alimentaires, des stratégies qui consistent non plus seulement à informer et à décrire, mais aussi à prescrire.

Figure 2

Carte des productions gastronomiques de la France avec ses chemins de fer, vers 1850.

BnF.

- 13 Inspirée très certainement des « Promenades d'un Gourmand » de Grimod, l'édition de 1823 du *Guide Richard du Voyageur en France* en fournit sans doute la première illustration. D'une part, il offre, pour les localités traversées une information sur les restaurants « conseillés », c'est-à-dire soumis au filtre de la critique ; d'autre part, reprenant les éléments de l'Inventaire de Cadet de Gassicourt, il propose, à la fin du volume, un « Voyage gastronomique » de cinq pages, présenté comme un itinéraire gourmand à travers la France. Usant ouvertement de l'injonction, le guide attire l'attention du voyageur sur les comestibles qu'il doit goûter sur place ou rapporter de son déplacement : « En passant à Mâcon, il ne faut pas oublier de goûter de ce Cotignac célébré par toutes les muses du département (...) La première pensée d'un gourmand, en entrant dans cette antique cité (Lyon) doit être de rendre visite à M. Véro, charcutier (...) Si vous passez par Riom, demandez qu'on vous serve au dessert de ce succulent fromage du Mont d'Or (...) ». »
- 14 Les grandes collections dont le cadre descriptif s'ordonne autour de la géographie physique, de l'histoire, des édifices et des beaux-arts, des loisirs et des plaisirs, n'adopteront pas d'emblée ce point de vue. C'est progressivement qu'elles opéreront un traitement de plus en plus systématique des productions alimentaires dans leur dimension succulente. Un dépouillement exhaustif – ou s'en approchant compte tenu de la complexité des procédures d'édition des Guides touristiques¹⁴ – serait nécessaire pour préciser des dates que nous ne pouvons ici qu'esquisser. Mais il semblerait que, jusque dans les années 1860, les Guides Joanne poursuivent la tradition antérieure consistant à mentionner ces productions à la fin des notices qui présentent, pour chaque localité d'importance, les choses à voir et à savoir, les éléments remarquables et les richesses ou

ressources économiques. Dans un premier temps, ce sont donc dans les rubriques intitulées « Industries et produits particulièrement intéressants » que l'on retrouve les productions naturelles, agricoles et industrielles, ou les produits qui font l'objet d'un commerce notoire. Ces mentions sont parfois assorties d'une appréciation portant sur la qualité ou la réputation d'une denrée. Ainsi, l'édition de 1877 indique de Bourg-en-Bresse que la ville fait un commerce actif de volailles de Bresse ; de Grenoble que la ville est réputée pour son industrie du gant, du Saint-Marcellin, des liqueurs de la Chartreuse ; l'édition de 1883 signale de Périgueux tout ensemble les farines, les vins, les eaux de vie, les bestiaux, les gibiers, les volailles, les truffes et les « *pâtés truffés dont la renommée est européenne.* »

- 15 Les premiers Guides Bleus ne se distinguent pas des Joanne qu'ils reprennent parfois intégralement. Toutefois, il semblerait que ce soit dans les années 1920 que l'information « gastronomique » s'y organise selon un nouveau traitement. En 1922 par exemple, le volume *France Sud-Est* indique pour Lyon, au titre des informations pratiques et auprès des hôtels, restaurants, voitures, théâtres, attractions, etc., une rubrique spécifique intitulée « Spécialités gastronomiques », distincte des autres industries ; ailleurs ce sera une rubrique « Mets » qui signalera les traditions culinaires locales. Très rapidement et de façon pérenne, ce sont des pages entières qui sont consacrées, au début de chaque volume, aux « Spécialités gastronomiques », comme d'autres sont consacrées à l'aperçu géographique, historique ou artistique des régions concernées : en 1927, par exemple, les Guides Bleus *Bords de la Loire* proposent un savoureux inventaire des produits, plats et vins de chacun des pays traversé par le fleuve, Orléanais, Touraine, Anjou, etc.
- 16 Ces collections s'adaptent ainsi à un contexte qui voit, avec l'essor des mobilités individuelles, l'ouverture de l'espace du voyage à tout le territoire, y compris à ses plus « obscurs recoins », et l'expansion d'un nouveau secteur, le tourisme, propice à favoriser un élan économique national et un développement local¹⁵. Elles rendent compte aussi de l'essor du nouveau genre de guide touristique qu'est le guide gastronomique, essor né des initiatives de l'industrie des transports (chemins de fer, mais surtout vélocipèdes et automobiles), du vin, de l'hôtellerie, et dont les principaux représentants se regroupent dans des associations actives et influentes comme le Touring Club de France¹⁶, l'Automobile Club de France, le Club des Cent – un club gastronomique et touristique fondé en 1912.
- 17 En effet, pour tous ces acteurs qui se constituent en véritables lobbies touristiques, tourisme et gastronomie sont indissolublement liés, l'attractivité de la qualité gastronomique étant facteur de développement de l'activité touristique. Rappelons que le *Guide Rouge Michelin*, outil de logistique routière et pneumatique créé en 1900 à l'usage des automobilistes, intègre rapidement aux informations qu'il coordonne des recommandations gourmandes : en 1914, renouant avec la cartographie gourmande initiée par Grimod plus d'un siècle plus tôt, il publie une carte de « La France gastronomique » en précisant : « *Afin de permettre aux touristes de goûter les richesses gastronomiques des contrées qu'ils traversent, nous avons indiqué d'une part, sur la carte ci-dessous et par province, les principaux mets régionaux, et, d'autre part, à la fin du texte de chaque ville, les mets absolument locaux*¹⁷ » (**fig. n°3**) ; il indique ainsi les spécialités culinaires des restaurants recommandés (par exemple pour Belley, en 1920, « pâtés chauds, écrevisses et truites ») avant d'étoiler les restaurants en 1926, et d'instaurer le système de hiérarchie des étoiles en 1931.

Figure 3

La France gastronomique, Guide Rouge Michelin, 1914.

Coll. part. J. C.

- 18 Cette évolution du Guide Michelin vers le guide gastronomique¹⁸ résulte elle-même de la synthèse de plusieurs initiatives : celle de « l'Annuaire de la route » lancé en 1913 par la « Commission tourisme » de l'Automobile Club dont Michelin, Chaix et Peugeot étaient membres, et qui signale les bons restaurants ; celle du Touring Club qui ambitionne de réaliser un Inventaire des spécialités régionales et qui publie en 1920 une carte des « richesses gastronomiques » du pays ; celle de l'Association des syndicats des agences de voyage qui publie en 1921, dans son journal, une rubrique gastronomique intitulée « Voyages autour de la table » ; celles du Club des Cent, l'Inventaire des spécialités gastronomiques régionales lancé en 1913 et l'Annuaire créé en 1923, un travail collectif à usage interne qui recense les « bons » petits restaurants partout en France ; celles surtout de Marcel Rouff et Curnonsky, un *Tour de France gastronomique* commencé en 1921 et publié en vingt-quatre volumes, qui indiquent, pour chaque région, les meilleurs restaurants de spécialités (**fig. n°4**), les produits et les recettes typiques, les coutumes alimentaires locales et leurs liens avec l'histoire des territoires, voire de la Nation tout entière.

Figure 5

Édouard Dulac, Carte routière de la Guyenne, extraite de Le tour de France gastronomique. Paris : éditions de France, 1926.

Coll. part. J. C.

- 20 À travers un rattachement fervent à la tradition alimentaire, à la terre et à ses richesses, aux paysages et aux savoir-faire, la dimension patrimoniale est au cœur de ce processus. De même que, durant ce premier âge du patrimoine qui fut celui du monument historique, Grimod avait « monumentalisé » le produit et le plat local, le second âge du patrimoine, qui s'ouvre avec la loi de 1913 sur la protection des monuments historiques et qui replace le monument dans son site, donne une nouvelle orientation à la notion de patrimoine gastronomique, est-il nécessaire de le rappeler, non encore dit sous ce terme. Celle-ci évolue dans deux directions convergentes qui conduisent à considérer le produit (ou le plat) tel qu'il se trouve inséré dans son « pays », c'est-à-dire dans son sol, son paysage, ses traditions culturelles, culturelles et culinaires.
- 21 La première, en lien avec le mouvement régionaliste¹⁹, s'appuie sur l'impulsion dynamique de cultures régionales qui agissent comme facteurs d'attractivité touristique, et de l'activité touristique qui agit comme facteur de valorisation (de révélation ?) et de sauvegarde des cultures locales. Jean Charles-Brun, le chantre du régionalisme, résume, en 1890 : « *L'intérêt bien compris a mué en d'excellents régionalistes de simples hôteliers désireux de faire participer leur belles contrées de France à l'extraordinaire développement du tourisme*²⁰. » En opérant des liens entre les rubriques qu'ils consacrent à la « gastronomie » et celles qui racontent les parlers, les coutumes et les folklores, les guides construisent parfois, véhiculent et banalisent toujours, la notion d'arts et de traditions alimentaires, devenus selon l'expression de Louis Forest, fondateur du Club des Cent, des « *trésors (qu'il s'agit de) sauvegarder (...) comme d'autres veillent sur les monuments*²¹. »

- 22 La seconde orientation consiste à prôner (et à promouvoir) la dégustation du produit ou du plat local « dans son pays », *in situ*, en liaison avec la consommation de paysages et de monuments (fig. n°6, n°7). Pratiquée sur place, la gastronomie, à travers ses produits, ses rites et ses discours, devient une voie d'accès gustative au pittoresque local dont elle favorise, d'une certaine façon, l'incorporation. Marius Carle, auteur d'un guide-récit de voyage sur la route des Alpes, engage à cet effet le touriste automobiliste à avoir toujours des subsistances en réserve dans son coffre pour pouvoir s'arrêter les manger lorsqu'un site lui plaît²².

Figure 6

Les bons vins, les principaux fromages, Guide Rouge Michelin, 1950.

Coll. part. J. C.

Figure 7

Les spécialités régionales, Guide Rouge Michelin, 1950.

Coll. part. J. C.

- 23 Innombrables sont les circuits, carnets de routes, promenades, vagabondages excursions gastronomiques qui connaissent dans l'entre-deux-guerres une grande vogue éditoriale et dont nous devrions entreprendre une recension systématique. Ils attestent de cette nouvelle appréhension du bien manger en voyage, quand le touriste devient « un mangeur de routes ». Où déjeunons-nous ?, publié en 1923, le précise : « *Le voyage en France n'est pas seulement un pèlerinage à travers les musées, les palais, les châteaux et les cathédrales : c'est aussi pour tout homme de goût, une exploration sans cesse renouvelée à travers les merveilles culinaires de notre pays*²³. » *Le Tour de France gastronomique, Guide du touriste gourmand à Paris et dans les vieilles provinces françaises* (1926) invite le touriste « à devenir gourmand » et lui propose une initiation à la connaissance des provinces gastronomiques, à leurs traditions alimentaires et culinaires, sur la base de cartes routières d'un nouveau genre (**fig. n°8**), « (...) qui n'ont pas la prétention de suppléer les guides routiers (...) mais qui suffiront dans la plupart des cas à orienter notre voyageur à travers les régions gastronomiques²⁴. » Nous pourrions multiplier à l'envi les exemples qui attestent de la construction de la notion de patrimoine gastronomique qui se fait en liaison avec celle des sites et monuments.

Figure 8

Curnonsky. Atlas de la gastronomie française, édité sous le patronage des gourmets de l'Écu, 1938.
Coll. part. J. C.

- 24 Ce rapide survol du traitement donné à l'objet « gastronomie » dans les guides de tourisme nous montre, s'il en était besoin, à quel point ce genre éditorial, longtemps tenu par la recherche académique comme mineur, s'impose, tout au contraire, comme une source majeure d'informations et de descriptions. Les guides ouvrent des pistes non seulement à l'histoire du livre, des mobilités, des villes, de l'architecture, des beaux-arts, des paysages, mais encore à l'histoire culturelle de l'alimentation. Ils nous permettent d'identifier les denrées attachées à un territoire, les lieux et les temps de la production et de la consommation alimentaire, la géographie des industries et des commerces de comestibles, des restaurants ; ils nous dessinent, à travers des représentations – devenues parfois intemporelles – des cultures et des traditions alimentaires, des géographies gourmandes et leur évolution, les temporalités d'inventions et/ou de révélation des réputations gastronomiques, de construction des images des territoires, celles encore des stéréotypes alimentaires²⁵. Au-delà des éléments factuels qu'ils rassemblent et des représentations qu'ils véhiculent, considérés dans leur variété et leurs spécificités, recensés et soumis à des traitements sur le temps long, les guides participent aussi d'une histoire des patrimoines qui ne saurait les ignorer. Dans le domaine de l'alimentation ainsi que nous l'avons esquissé ici, les guides constituent le principal média par lequel on peut appréhender et comprendre le processus de culturalisation et de patrimonialisation de la gastronomie. Ce processus ouvre de vastes horizons de recherches croisées avec les travaux sur le paysage – urbain et rural –, les beaux-arts, l'architecture. Condition *sine qua non* pour que la notion encore peu travaillée de « patrimoine alimentaire » parvienne à se dégager du champ restrictif du marketing des produits et des territoires qui l'a trop

largement investi, et ce, au détriment de la véritable dimension culturelle dont elle est porteuse.

NOTES

1. - BEAUGÉ, Bénédicte, DEMORAND, Sébastien. **Les Cuisines de la critique gastronomique**. Paris : Seuil, 2009.
2. - CHABAUD, Gilles, COHEN, Évelyne et al. **Les Guides imprimés du XVI^e au XX^e siècle. Villes, paysages, voyages**. Paris : Belin, 2000.
3. - BERCHOUX, Joseph de. La Gastronomie. In **Les classiques de la table**. Paris : Firmin Didot, 1855 ; ORY, Pascal. **Le Discours gastronomique français des origines à nos jours**. Paris : Gallimard-Juillard, 1998.
4. - LE BOUVIER, Gilles. Le Livre de la description des pays (...). In **Recueil de voyages et de documents pour l'histoire de la géographie depuis le XIII^e siècle jusqu'à la fin du XV^e siècle**. Paris : É. Leroux, 1908.
5. - ESTIENNE, Charles. **La Guide des chemins de France...** Genève : Slatkine, Paris : Champion, 1978, réed. de l'édition de 1553 (3^e éd.).
6. - MILLIOT, Vincent. L'espace parisien dans les imprimés de large circulation (XVI^e-XVIII^e siècles). **Les Guides imprimés du XVI^e au XX^e siècle. Villes, paysages, voyages**. Paris : Belin, 2000, p. 59-70.
7. - BERTHO-LAVENIR, Catherine (dir). **La Visite du monument**. Clermont Ferrand : Presses universitaires Blaise Pascal, 2004.
8. - GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre Balthazar Laurent. **Écrits gastronomiques**, texte établi et présenté par Jacques Bonnet. Paris : Union générale d'éditions 10/18, 1978.
9. - CSERGO, Julia. La Gastronomie : un monument de l'artefact au mentefact, **Revue Gusto-Gastronomie, tendances et cultures**, 5, hiver 2008, ASA éditions, p. 50-51.
10. - GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre Balthazar Laurent. **Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère**, Cinquième année. Paris : Chez Maradan, 1807, p. 19-20.
11. - ARON, Jean-Paul. **Le Mangeur du XIX^e siècle**. Paris : Robert Laffont, 1973.
12. - CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis. **Cours gastronomique ou les dîners de Manant-Ville**. Paris : Capelle et Renaud, 1809.
13. - CSERGO, Julia. L'émergence des cuisines régionales. In FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo. **Histoire de l'alimentation**. Paris : Arthème Fayard, Rome : Laterza & Figli, 1996, p. 823-841.
14. - MORLIER, Hélène. **Les Guides Joanne, genèse des Guides Bleus : itinéraire bibliographique, historique et descriptif de la collection de guides de voyage, 1840-1920**. Paris : Les Sentiers débattus, 2007.
15. - CSERGO, Julia. Du discours gastronomique comme propagande nationale : le Club des Cent, 1912-1930. In HACHE-BISSETTE, François et SAILLARD, Denis. **Gastronomie et identité culturelle française, Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)**. Paris : Nouveau Monde éditions, 2007, p. 177-201.
16. - BERTHO-LAVENIR, Catherine. **La roue et le stylo, Comment nous sommes devenus touristes**. Paris : Odile Jacob, 1999.

17. - **Guide Rouge Michelin**, 1914, p. 53.
 18. - HARP, Stephen. **Marketing Michelin. Advertising and Cultural Identity in Twentieth-Century France**. Baltimore-London : Johns Hopkins University press, 2002.
 19. - THIESSE, Anne-Marie. **Écrire la France. Le mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la belle Époque et la Libération**. Paris : PUF, 1991.
 20. - CHARLES-BRUN, Jean. Tourisme et Régionalisme, **Revue du Touring Club de France**, 1890.
 21. - FOREST, Louis. **Le Matin**, mai 1913.
 22. - CARLE, Marius. **Par les vallées et les cols. Notes d'un automobiliste**. Paris : Figuières, 1914.
 23. - DERYS, Gaston. **Où Déjeunons-nous ? (1923)**. Paris : Albin Michel, 1935.
 24. - DULAC, Édouard. **Le Tour de France gastronomique, guide du touriste gourmand à Paris et dans les vieilles provinces françaises**. Paris : Éditions de France, 1926, p. V.
 25. - Voir à ces propos le dossier Tourisme gourmand, **Revue Téoros**, vol. 25, n°1, printemps 2006 et : CSERGO, Julia et LEMASSON, Jean-Pierre (dir). **Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes**. Paris : éditions Autrement, Mutations 250, 2008.
-

RÉSUMÉS

Les guides de voyage constituent une source majeure pour une histoire de l'alimentation. Ils nous éclairent sur les temps et les lieux des productions et des consommations alimentaires, sur la construction des images des territoires gourmands et des stéréotypes culinaires. Au-delà, ils constituent, surtout à partir du XIX^e siècle qui voit la naissance concomitante de la notion de « gastronomie » (pratique sociale qui s'organise autour de savoir et de savoir-faire, de rites, de gestes et de discours) et de celle de « patrimoine » (monument historique), un des principaux médias par lequel appréhender le processus de culturalisation et de patrimonialisation de la gastronomie qui devient, pour le touriste, une forme de consommation culturelle, au même titre que celle des sites et monuments.

Travel guides constitute a major source for an history of food. They shed light on times and places of the food productions and consumptions, on the building of the « gourmands » territories and of culinary stereotypes. Moreover, they constitute, especially since the 19th century, in which emerge the notions of “gastronomy” (a social practice organized around knowledge and know-how, rituals, gestures and discourses) and “patrimony” (historic building), one of the main mass media relating the process of gastronomy becoming a cultural legacy becoming, for the tourist, a way of cultural consumption, just like sites and monuments.

INDEX

Mots-clés : consommations culturelles, cultures alimentaires, gastronomie, goût, guides de voyage, identités territoriales, inventaires gourmands, itinéraires gastronomiques, patrimoines gastronomiques

AUTEUR

JULIA CSERGO

Maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université Lyon 2, chercheur au Laboratoire d'Études Rurales (EA 3728 - Usc INRA 2024), chercheur associé au laboratoire ISOR-Centre d'histoire du XIXe siècle (Paris 1-Paris 4), julia.csergo@wanadoo.fr