



## GOUT



### Ecole du goût : Culture du « manger » et art de vivre en Europe

Marie José & Gerhard Schneider

## Ecole du goût : Culture du « manger » et art de vivre en Europe – Schule des Geschmacks: Esskultur und ‚Savoir vivre‘ in europäischen Regionen

### *Les tenants et les aboutissants du projet*

Un dicton allemand affirme : « manger et boire, c'est ce qui retient ensemble l'âme et le corps ». Ainsi est exprimé aussi bien l'importance existentielle de la nourriture que le rôle qui est le sien : donner sens à la vie. Dans l'histoire culturelle de l'humanité, les nourritures (all. Lebensmittel = Leben : vie et Mittel : moyen), au propre sens du terme, avaient un rôle primordial. Encore de nos jours, l'homme passe directement ou indirectement huit à treize ans de sa vie éveillée à cette occupation aussi existentielle qu'agréable. L'anthropologue français Claude Lévi-Strauss affirme : « La cuisine d'une société est une langue par laquelle elle manifeste inconsciemment ses structures »

On attribue au médecin grec-romain, Galien de Pergame, (2<sup>ème</sup> siècle ap. JC), dont l'autorité s'est maintenue jusqu'au 18<sup>ème</sup> siècle, la thèse suivante : « Qui veut vivre en bonne santé doit se nourrir comme les pauvres ». Cette sentence lapidaire était peut-être valable pour la bonne société romaine du 2<sup>ème</sup> siècle. Il est cependant permis de douter qu'elle le soit encore de nos jours : La globalisation, avec ses multinationales agro-alimentaires, ses supermarchés et les chaînes de restauration rapide ont causé un nivellement quasi-mondial des goûts et des habitudes de se nourrir.

La nourriture rapide (fast food) et les boissons de certaines marques doivent avoir partout et en toute saison le même goût ; Elles ne sont plus soumises à des différences régionales ou saisonnières, ni à des modes de production originelles ou traditionnelles (bière, chocolat).

A la suite de l'industrialisation de l'agriculture et de la production agro-alimentaire de plus en plus assistée chimiquement, les cultures du goût, historique et régional, en particulier la variété et la particularité régionale de la nourriture sont en train de se perdre. Les suites en sont dramatiques pour la santé physique et psychique des enfants et des jeunes, la nouvelle « génération-fast-food ». L'obésité est en progression, due à la malnutrition chronique et au manque d'exercice physique. Il n'y a pas que le système sanitaire qui en pâtit, lorsque son budget est grève de dépenses exorbitantes. Il y va surtout des « incultes du goût » qui perdent ainsi une part de qualité de vie et de latitude dans leurs choix personnels, à la limite, le « goût » qu'à la vie.

Ces réflexions sont la base de départ du projet. L'apprentissage du goût, des perceptions sensibles (olfacto-gustatives, thermiques, stéréognosique [texture et forme], visuelles), un tel apprentissage n'est pas sans produire d'effets cognitifs. Le projet est ainsi doté, parallèlement, d'une dimension sociologique, mondiale, dans la mesure où il ne peut ignorer non moins la malnutrition entraînant la « faim du cœur », que la sous-alimentation et le phénomène de faim physique.

Au cours de la préparation de ce projet il nous est clairement apparu qu'avec l' « école du goût » cette gageure de l'humanité contient également un autre aspect : Le goût, en effet, comme l'ont montré les anthropologues, est étroitement lié à notre faculté du souvenir. L'anthropologue Claude Fischler intitule un chapitre : « La transmission culturelle ou la cuisine des mères »<sup>1</sup>. On ne peut manquer d'évoquer également Marcel Proust, en passant par Brillat-Savarin.

Mais comme l'indique C. Fischler, cela va plus loin : du phénomène de la mémoire gustative dérive celui de l'identité personnelle: « L'incorporation est également fondatrice de l'identité collective. Les hommes marquent leur appartenance à une culture ou un groupe quelconque par l'affirmation de leur spécificité alimentaire »<sup>2</sup>. Et l'auteur poursuit : « Mais il y a davantage : à un système culinaire s'attache ou correspond une vision du monde, une cosmologie »<sup>3</sup>.

Les odeurs et les goûts sont donc liés à une expérience personnelle, souvent très précise, et toujours se répercutant sur toute la personne, en particulier son identité profonde. Le goût se développe depuis la plus petite enfance. Il ne résulte pas de l'acquisition d'un savoir : selon Immanuel Kant dans sa « Critique du Jugement », le goût ne peut être que « exercé » et non appris. L'éducation du goût fait partie de la culture esthétique, accessible à tout un chacun. Une « école du goût » dans le cadre de l'éducation d'adultes s'efforcera d'être avant tout un exercice sensoriel, la perception sensorielle influençant la personne tout entière et éveillant ainsi des sentiments. Les jugements sur le goût sont liés aux sentiments et, partant, permettent l'empathie avec les autres « omnivores » de la planète et, pourquoi pas, un certain sens de responsabilité et de solidarité avec eux.

Les objectifs de notre projet, « Ecole du goût » (GOUT), concrétise l'un des points spéciaux qu'entend promouvoir le programme européen Grundtvig. En effet, « culture de l'incorporation » pour parler comme les anthropologues, ou culture du « manger », (Esskultur) et art de vivre ou art de la table en Europe présentent tous deux un aspect individuel et un aspect collectif, susceptible d'aider à trouver des réponses pédagogiques aux deux formes de la faim dans le monde: faim affective d'identité, et faim physique.

Une analyse de ce que sont actuellement les conditions dans chacun des sept pays de ce partenariat d'apprentissage et de leurs régions servira de point de départ à notre processus d'apprentissage. En faisant connaissance d'exemples de différentes cultures de l'incorporation et de l'art de vivre, on pourra comprendre de l'intérieur les sociétés et les hommes. Des expériences vécues dans les échanges au cours des rencontres entre les partenaires du projet permettront de mieux comprendre les identités locales, mais aussi régionales et nationales. Des propositions d'apprentissage ciblées contribueront à enrichir le savoir des apprenants. La compétence interculturelle s'en trouvera renforcée.

---

<sup>1</sup> Claude Fischler : L'Homnivore. Sur les fondamentaux de la biologie et de la philosophie. ISBN 978-2-7381-0101-3, septembre 1990, 155 x 240, 416 pages. (22,87 €). – Claude Fischler interroge les racines de nos représentations, de nos goûts et de nos dégoûts alimentaires. Il décrit les mutations des modes de vie, l'invasion de la diététique, le souci croissant du corps et du poids, les révolutions de la haute cuisine et montre qu'à l'âge de l'abondance nous sommes sans doute plus menacés par la cacophonie diététique ambiante que par ce que contiennent nos assiettes. – Claude Fischler, sociologue, est chercheur au CNRS. – Cf. <http://www.odilejacob.fr/0207/730/Homnivore.html> – <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/fischler-homnivore-sommaire.pdf>

<sup>2</sup> ibd p. 68.

<sup>3</sup> p. 69.

Entre les rencontres seront organisées dans les pays respectifs des manifestations permettant la dissémination des résultats acquis lors de ces rencontres de projet, sous forme aussi de répétition aussi concrète que possible des données culinaires et autres. Il sera également possible d'intégrer et de faire participer le large public des organismes partenaires au processus d'apprentissage grâce à l'acquisition de connaissances plus approfondies sur le contexte historique et anthropologique du pays propre et par la réflexion des groupes sur l'évolution contemporaine.

Les unités géographiques locales présentent leurs qualités propres dans le domaine de la production agro-alimentaire, des habitudes alimentaires et de l'art de vivre. Le « goût » véhiculé justement par la cuisine régionale devient une part importante des choix qui donnent un sens à la vie, qui donnent un goût à la vie. Il existe ainsi au niveau européen beaucoup plus de « goûts régionaux » qu'il n'y a de pays. Le projet tient compte de cette réalité dans la mesure où la plupart des rencontres ont lieu dans des localités de seconde importance géographique, des petites villes régionales. Il va nous falloir un œil d'ethnologue pour la prospection des lieux, ce qui nous évitera de tomber dans les poncifs : « Tous les Français sont ainsi, tous les Allemands sont comme ça. », et de ne pas renforcer les préjugés de ce genre...s'il en reste encore !

### ***Répartition des tâches***

Tous les partenaires du projet s'engagent à mettre à la disposition des partenaires leur connaissances spéciales, et à préparer les rencontres dans leur pays respectif pour arriver à atteindre les objectifs du projet conformément aux méthodes de l'éducation des adultes. Ces méthodes d'apprentissage tout au long de la vie préconisent une activité décisive de la part de l'apprenant.

Chaque institution rédige d'abord ses documents dans sa langue, et les enrichit d'apports littéraires et de spécialistes. On en fera ensuite un résumé en allemand, anglais et français. Cette méthode assure que chaque pays apporte ses spécificités et que soit diminué la perte par la traduction. En ce qui concerne les résultats des travaux, ils doivent être transmis à l'organisation coordinatrice (b+k+H, Allemagne). Chaque institution est responsable pour la délimitation de ses recherches et apports.

Pour les rencontres, chaque groupe s'organise pour rendre possible une traduction dans sa langue maternelle. Les contacts concrets participent à un apprentissage non verbal.

La dissémination des idées du projet et des résultats du projet entre chaque rencontre doit être assuré par un travail d'information sur le public. Chaque institution doit documenter ses activités sur son site et si possible faire passer dans son entourage les découvertes et les résultats de son action. Eventuellement, l'évaluation de cette démarche d'implémentation peut être communiqué à l'organisation coordinatrice.

### ***Coopération, communication et participation active***

Le fait que les organisateurs dans chaque pays se connaissent déjà facilite la communication du projet GOUT. Cela permettra une entraide pour la préparation des rencontres, les échanges d'experts etc.

La communication se passe en général par e-mail et à l'aide du site du projet [www.ess-lebenskulturen-europäischer-regionen.com](http://www.ess-lebenskulturen-europäischer-regionen.com).

La coopération la plus intensive a lieu au cours des rencontres. Les membres d'une association qui y participent doivent en faire un reportage (journal personnel d'apprentissage contenant découvertes, remarques etc) pour ceux qui sont restés à la maison, et pour les collègues des autres pays !

Le projet est adapté pour de jeunes participants. Ces derniers sont même souhaitables, dans la mesure où ce projet aborde la réflexion sur la nourriture et la culture générale européenne.

L'institution d'un club photos, dans chaque organisation, permettra de réaliser des expositions sur le thème : « Faim, Culture du manger et art de vivre ». Une telle exposition est apte à faire naître une meilleure prise de conscience. Les styles de vie des différentes régions d'Europe seront aussi le sujet dans les rencontres du projet: ainsi le projet débute en Allemagne en faisant la connaissance d'une région le long du Rhin, la seconde rencontre va nous initier à la culture des Alamans (triangle Suisse, Autriche, Allemagne) avec leur carnaval si particulier. A Vienne nous rencontrerons des variations de styles de vie. A Telsiai, Lituanie, ce sera la fête traditionnelle du solstice d'été, dans la rencontre à Cluj-Napoca, Roumanie, nous suivrons les traces des influences des Saxons de Transylvanie (Siebenbürgen). Le meeting à Konya, une ville de plusieurs millions d'habitants en Anatolie permettra l'échange culturel entre Europe et Asie Mineure. Pour finir, nous expérimenterons des formes de savoir-vivre dans le Sud-Ouest de la France. Tout cela enrichira les contenus d'apprentissage tout au long de la vie.

## ***Évaluation***

De façon générale, l'évaluation se fait au moyen de questionnaires dans chaque rencontre. Une autre façon se fait à l'aide des « journaux d'apprentissage » des apprenants de l'association.

Une autre façon est prévue grâce aux « livres de visiteurs » des expo photos. Une évaluation finale sera faite lors de la réunion finale à Auvillar en 2013

## ***Dissémination et exploitation***

Comme nous venons de la dire, il y aura six produits concrets communs:

1. Grâce au club photos, des informations sur nourriture et art de vivre pourront être propagées dans le public.
2. Avec un compendium de recettes de tous les pays participants, savoureuses, simples et pour petits budgets. Cette collection de recette sera publiée fin 2012, à la mi-temps du projet.
3. Les organisations partenaires utilisent leurs contacts avec la presse pour des articles ou des conférences sur la nutrition saine.
4. Documentation des rencontres sur DVD en été 2013.
5. Publication d'un livre en été 2013.
6. Publications dans l'Internet (site local et commun) des résultats du projet

## ***Membres du projet***

bildung + kunst = Heiterkeit (b+k+H). Association à but non lucrative. Schefflenz – Baden Württemberg, Allemagne

Société Civile Auvillaraise de Contacts Franco-Allemands (SFA)

Stowarzyszenie Obszary Kultury. Association culturelle à but non lucrative. Lodz, Pologne

Telsiu suaugusiuju mokykla. Ecole de soir pour adultes. Association à but non lucrative. Telsiai, Lituanie

Die Wiener Volkshochschulen GmbH, Volkshochschule Alsergrund, Währing, Döbling. Vienne, Autriche, Université populaire, institution d'intérêt publique.

Yunus Emre İlkogretim Okulu Okul Aile Birligi (Parents' Association). Association à but non lucrative. Konya, Turquie

Sprachendienst Konstanz. Ecole de langues. Association à but non lucrative. Constance, Allemagne

Media Partners SRL. Institution de l'éducation des adultes à but lucrative. Cluj – Napoca, Roumanie.

### **Description des mobilités**

- Rencontre à *Schefflenz, Allemagne*, 15 - 18 septembre 2011: A. Bender. Solution historique et régionale : alimentation saine grâce à l'école ménagère, au blé-vert, à la choucroute et au cidre. - Excursion; chansons locales, planification du programme dans son ensemble, évaluation.
- Rencontre à *Vienne, Autriche*, 1 – 4 mars 2012: variété de la cuisine dans la Monarchie Royale-Impériale (k&k-Monarchie); Art de vivre, entre conflit social et bals de l'Opéra. Expo photos, évaluation.
- Rencontre à *Telsiai, Lituanie*, 21 - 24 juin 2012: Héritage culinaire de la région Samogitia ; évolution depuis 1990; Formes traditionnelles et modernes des fêtes du solstice d'été ; évaluation.
- Rencontre à *Cluj-Napoca, Roumanie*, en octobre 2012: Influence des Saxons de Transsylvanie par le passé, et actuellement ; évaluation.
- Rencontre à *Constance, Allemagne*, 7 - 10 février. 2013: Carnaval alaman ; manger et vivre dans le triangle des trois pays ; évaluation.
- Rencontre à *Konya, Turquie*, 25 – 28 avril 2013: Interaction des cultures de table Anatolie-Europe Centrale ; Empreintes régionales de la fracture pauvre – riche dans l'art de vivre oriental, Jeune et Ramadan ; évaluation.
- Rencontre à *Auvillar*, en juillet 2013: Culture de la table au pays d'Henri IV. Influence du colonialisme sur la culture du « manger » en France ; amélioration de la qualité de vie grâce au « slow-food » ; évaluation.