

"La soupe c'est tendance...", avatars d'un très ancien plat /  
Rolande Bonnain-Dulon. — Extrait de : Revue des lettres  
et de traduction = مجلة الآداب والترجمة. — N° 9 (2003), pp.  
337-348.

Notes au bas des pages.

I. Nourriture. II. Habitudes alimentaires. III. Cuisine.

PER L1037 / FL133482P

# «LA SOUPE C'EST TENDANCE...» AVATARS D'UN TRES ANCIEN PLAT

Rolande BONNAIN-DULON  
Centre de Recherches Historiques / EHESS, Paris

En ce début du 21<sup>ème</sup> siècle, c'est à un véritable renouveau des soupes, mets que l'on croyait tombés en disgrâce, auquel on assiste en France. Pas un magazine ne paraît sans donner une recette élaborée par un grand chef, pas une revue consacrée à la gastronomie sans un article associant cuisine du terroir, productions labellisées et mode de préparation traditionnelle revisitée à la mode du jour, pas un restaurant dans le vent sans cette préparation liquide ou semi-liquide, à saveur le plus souvent salée et qui, si elle se cantonne à sa place séculaire –le premier service- puisque on la trouve au début du repas avec un *velouté* de potiron aux moules, voit son appellation désormais flatteuse, attribuée à un dessert avec la *soupe* de pêche où le fruit est poché dans un vin doux. Le texte promotionnel d'un ouvrage récent réunissant de nombreuses recettes vante leurs mérites en soulignant leurs bienfaits: elles peuvent rafraîchir, charmer, réchauffer tout à la fois! Les soupes peuvent ainsi être froides ou chaudes, sucrées ou salées mais toujours, l'accent est mis sur l'onctueux et sur la couleur afin de régaler les yeux et le ventre. Elles associent délicatesse, raffinement et légèreté simple en combinant tous les légumes, les vins, les épices, la viande, le poisson, les crustacés, la volaille. Aucun repas réunissant des cadres dynamiques ne saurait s'en passer. Bref, la soupe c'est tendance.

On peut expliquer cet engouement par la vogue des cuisines asiatiques. Les critiques gastronomiques pensent que ces dernières y seraient pour beaucoup car elles auraient renouvelé l'aspect, la texture et même le goût de cette préparation en introduisant l'aigre-doux parmi nos saveurs plus traditionnelles. Le succès des plats du terroir, généreux, consistants, conviviaux voire emblématiques comme la garbure et la bouillabaisse (la

seconde plus que la première) nous aurait aussi fait oublier les potages de notre enfance que l'on devait ingurgiter sous la menace de ne pas grandir: qui ne se rappelle les désespoirs enfantins devant l'assiette à calotte où nageaient les filaments de poireaux? Avec la paix et la reprise économique, le tourisme s'est développé: autour de la Méditerranée, on a découvert les soupes froides andalouses, le minestrone épaissi de pâtes et de légumes, parfumé au basilic de la péninsule italienne et d'autres encore dont la dégustation nous garantissait un dépaysement assuré. Cet actuel succès nous a fait censurer le souvenir des soupes de collectivités plus ou moins volontaires, celles servies dans les pensions, les casernes, les prisons et même les camps de prisonniers où la distribution d'un liquide pâle dans lequel flottait quelques légumes tenait lieu de repas quotidien... Aujourd'hui, les prescripteurs de mode trouvent à cet aliment semi-liquide d'autres vertus et s'appuient pour les justifier sur les travaux des médecins diététiciens. On aurait enfin réussi à réunir gastronomie et santé. Ces journalistes recommandent cette préparation pour prévenir les conséquences d'une nourriture trop riche pour les sédentaires que nous sommes devenus. On rejoint ici les préceptes de nutrition basés sur la médecine hippocratique, préceptes qui ont gouverné notre alimentation pendant des siècles et qui attribuaient aux soupes, potages et autres consommés l'honneur d'ouvrir le repas. D'ailleurs, Augustin Carême qui a codifié la cuisine française du 19<sup>ème</sup> siècle et a acquis le titre de «pape de la cuisine moderne» ne commençait-il pas son ouvrage sur *L'art de la cuisine française* (rédigé en 1833) par une première partie intitulée *Traité des bouillons en gras et en maigre* dont le premier chapitre était consacré au *Traité des bouillons et potages de santé*? Il s'insérait ainsi dans une tradition des réceptaires datant du Moyen Âge et se poursuivant jusqu'à nos jours.

### **Soupe, potage et autre consommé**

Avant d'aller plus loin et en raison du nombre actuel de préparations, toutes différentes, qui accolent un terme traditionnel comme la soupe ou le potage à un aliment original afin d'attirer l'attention du consommateur et connoter aujourd'hui la nouveauté par un décalage voulu entre le plat présenté et son signifiant, il nous faut préciser ce dont il est

question. À l'esprit, nous vient ce «pot-au-feu de canard», terrine de morceaux de canard et de foie gras entourés de sa gelée de cuisson. Quand nous parlerons de soupe, il s'agira d'un objet matériel, à base d'eau aromatisée plus ou moins épaissie, comprenant des légumes et/ou des céréales, parfumée avec toutes sortes d'ingrédients végétaux et/ou animaux. Ce plat qui a tiré son nom des épaisses tranches de pain, «*soupes*» sur lesquelles on le versait au Moyen Âge, était tellement important dans l'alimentation quotidienne qu'il a donné son nom au dernier repas important de la journée, repas répandu partout en France. Mais dès cette époque, ce bouillon affichait déjà sa socialité puisqu'on trouvait à la même place dans le repas (prise alimentaire normée que le nom différencie des autres prises alimentaires et qui désigne un même ensemble d'aliments consommés à une même époque, à l'intérieur d'un même cadre régional, dans un même groupe social), toutes sortes de préparations adaptées au calendrier religieux et social. À une époque où les prescriptions de l'Église étaient observées, on distinguait entre soupes maigres et soupes grasses, les premières dont le fonds de cuisine était l'huile accommodant exclusivement des céréales ou des légumes, les autres jouant sur l'éventail complet des aliments et des graisses disponibles. Chez les cuisiniers des élites, on parlait plus volontiers de la variante plus sophistiquée de la soupe, le *potage* qui évoquait son instrument de préparation, le pot qui allait au feu (d'abord en poterie, puis en métal) et qui a donné naissance au national *pot-au-feu*. Il est vrai que le potage est bu alors que la soupe se mastique... Et pourtant, on a reconnu à la première son antériorité puisque la *soupière* apparue au début du 18<sup>ème</sup> siècle, contient le potage... Autre appellation, cette fois plus urbaine que rurale, le *bouillon* qui renvoie à son mode de préparation et à la médiation par un liquide porté à ébullition. Au fil du temps et des livres de recettes, on trouvera le *consommé*, bouillon à base de viande de boucherie ou de volaille, dégraissé et servi parfois froid dans des tasses à deux anses au cours des repas formels des élites citadines et le *velouté* qui, offert dans de semblables occasions, insiste sur la texture du plat. On constate déjà que les versions de la soupe étaient innombrables en raison du terroir, du mode d'habitat, du calendrier profane et religieux mais qu'elles étaient toujours consommées en début de repas.

Les différentes disciplines qui se sont emparées de l'alimentation n'ont

pas manqué de s'intéresser à la soupe, à sa composition et à ses représentations, en particulier à son rôle dans l'expression des identités et aujourd'hui à sa mise en patrimoine. Elles ont considéré l'aliment comme un cristalliseur de représentations par excellence. Notre hypothèse est qu'en analysant les angles d'attaque et les résultats des études concernant cet aliment liquide ou semi-liquide, on pourra retrouver les aspirations nostalgiques ou dynamiques de ceux qui ont entrepris ces recherches. Pour l'alimentation des campagnes, cette construction s'est fait par à-coups et toujours en liaison avec la place réelle ou supposée de la paysannerie dans le paysage politique, la découverte de l'espace français dans ses limites et dans ses relations avec les pays environnants et avec l'extension de la notion de patrimoine qui a fait accéder ces pratiques à la dignité de référents identitaires associant temps et espace. Quant à l'alimentation des citadins, elle a surtout été appréhendée sous un angle quantitatif, de l'approvisionnement à la malnutrition dans le cas des crises économiques et à l'acculturation dans le cas de l'étude des minorités ethniques et religieuses transplantées.

### **Au temps des folkloristes et des touristes**

Par les *Topographies médicales* de la fin du 18<sup>ème</sup> siècle et les *Grands mémoires statistiques de l'an IX*, les élites ont pris conscience de l'existence d'un peuple essentiellement rural, au genre de vie et aux croyances fondamentalement différents des siens et dont la diversité proviendrait d'une longue histoire. L'explication communément admise était que le peuple des campagnes serait le dépositaire de traditions et de connaissances dont on explique l'irrationalité par leur origine proto-historique et le *Questionnaire de l'Académie celtique* rédigé en 1805 par Dulaur comportera une question sur le pain et les pâtisseries cérémonielles. L'origine celtique (considérée comme autochtone par rapport aux Romains et surtout aux Francs dont était originaire la noblesse d'Ancien Régime) attribuée aux coutumes paysannes marquera la recherche folklorique au 19<sup>ème</sup>. Celle-ci reprendra de la vigueur à partir du Second Empire avec les transformations de la vie rurale et le changement d'attitude vis-à-vis de la paysannerie qui devient un garant de la stabilité du pouvoir face à la montée de la classe ouvrière urbaine.

La répartition socioprofessionnelle des monographies de Le Play montre bien cette attitude: «Cette classe grâce à la nature de ses travaux écrivait-il et aux habitudes qui résultent de la propriété territoriale conserve mieux que les autres, l’empreinte du génie local». Sous la Troisième République, le mouvement régionaliste face au centralisme jacobin suscitera des travaux de collecte de coutumes et de recettes provinciales. Il sera largement le fait de la droite alliée au clergé qui lie vie politique et vie religieuse dans une option résolument conservatrice. On confie à la paysannerie un rôle dans ce combat. Notables et intellectuels, craignant son nivellement culturel, recueillent les particularismes locaux pour s’en servir idéologiquement et politiquement et se faire ainsi les porte-parole de cette partie de la population. L’exemple de Mistral et de ses amis créant le *Félibrige* en 1854 est parlant. Au départ, ce mouvement se voulait le moteur de la Renaissance d’Oc et l’instrument d’analyse de la déperdition et de la culture méridionales, il glissera à partir des années 1880, de la défense des pays occitans à la défense de la langue. Mistral lui-même s’orientera vers la conservation du patrimoine: «Conservation, résurrection (dans la mesure du possible) de tout ce qui fait ou fit la personnalité des provinces de France, par le parler, les traditions, les coutumes, le costume, l’art local, les monuments, tel est le programme dont nous poursuivons le développement par la poésie et les manifestations populaires (L’*Aioli* 27 janvier 1895). À l’ouest de la Garonne, on retrouvera l’écho de ces discussions idéologiques nécessitées par la multiplicité des contacts avec la société d’ailleurs, exode rural oblige mais aussi vogue du thermalisme pyrénéen. Les folkloristes, là comme ailleurs, se réclameront d’une tradition nostalgique, passéiste et ruralisante. Les faits de folklore seront considérés comme des survivances qu’il faut consigner et expliquer. Parmi eux, les pratiques liées à l’alimentation auront leur place. De ce foisonnement de travaux publiés dans la *Revue celtique* et *Mélusine* surgit l’image d’une France diverse, composée d’autant de petits pays attachés à leur architecture, à leur langue, à leurs coutumes dont les habitudes alimentaires. C’est d’ailleurs à cette époque que se formalisera la cuisine régionale et que des plats emblématiques comme la bouillabaisse et le cassoulet se fixent.

Autre période qui verra le foisonnement des études sur l’alimentation dans les préoccupations de la communauté scientifique, celle de l’entre-

deux-guerres. La Grande Guerre avait provoqué des déplacements de population, des nivellements de consommation, des rencontres d'habitudes, l'extension du tourisme automobile fait naître une curiosité citadine pour les campagnes. Sous l'influence de la sociologie, le folklore se constitue en discipline en s'interrogeant sur ses méthodes et sa problématique. André Varagnac rédige en 1930 un questionnaire sur l'alimentation populaire pour la Champagne qui servira de modèle cinq ans plus tard à celui de la Commission des Recherches Collectives. La diffusion des modèles citadins suscite également de la part des folkloristes un intérêt pour la conservation d'éléments du passé dont fait partie la cuisine locale. L'École des Annales, influencée elle aussi par les sociologues du début du 20<sup>ème</sup> siècle, postule que «les modes d'alimentation... résultent avant tout de contraintes sociales» et rejette une liaison trop linéaire entre les conditions du milieu et la satisfaction des besoins. L'atténuation des clivages entre alimentation des villes et alimentation des campagnes explique pour une part cette recherche des formes de la diversité française tandis que les écrivains gastronomiques font publier une floraison de guides et d'écrits divers sur les spécialités régionales et relatent la découverte pour certains de plats régionaux toujours en usage dont les soupes.

### **Les années 1960 à 1975**

Les études sur l'alimentation reprendront vers les années 60 dans un contexte bien différent, celui de l'élévation du niveau de vie et d'un nouveau paysage des consommations où la recherche du lieu donnant du sens à une alimentation nouvelle sera très présente. Les historiens seront les pionniers de ces nouvelles études en reprenant en 1961 un projet commun à L. Febvre et F. Braudel qui inscrit l'histoire de l'alimentation dans la longue durée des habitudes matérielles et des structures socio-économiques. Elle s'attachera aux crises de subsistances, aux niveaux de vie des divers groupes sociaux et intégrera les méthodes quantitatives des nutritionnistes; elle considèrera aussi les pratiques alimentaires comme les éléments d'une histoire culturelle.

Le renouvellement de la recherche ethnologique dû aux travaux de

C.Lévi-Strauss et aux terrains d'outre-mer, la floraison de monographies villageoises à la suite de «Nouvelle, village français» de L. Bernot et Blanchard vont favoriser la reprise des études sur l'alimentation qui s'orienteront selon deux axes principaux, l'ethnologie du symbolisme et l'observation de la transformation de la vie quotidienne. À la fin des années 60, l'alimentation sortira du strict cadre des pratiques matérielles pour trouver sa place dans la nouvelle anthropologie du corps.

Claude Lévi-Strauss marquera le paysage scientifique français avec son «Origine des manières de table» et son «Triangle culinaire» où il orientait le cru et le cuit, le fermenté, le pourri, le bouilli et le rôti en un système différent selon les sociétés. Au Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Yvonne Verdier publiera un article précurseur, «Repas bas-normands»<sup>1</sup> où elle appliquait la méthode structuraliste du dégagement des oppositions dans toute séquence signifiante. Elle y montrait que même dans nos sociétés complexes, la cuisine était pensée comme une activité intermédiaire entre nature et culture (grand paradigme de l'époque) et elle montrait aussi la multiplicité des constructions mentales (majoritairement inconscientes) qui y sont attachées: pour signifier l'ordinaire/l'extraordinaire, le quotidien/le dominical/le festif, on joue sur le sucré/salé, l'unique/le multiple, le trempé/le séparé, le bouilli/le rôti, l'amer/le doux, etc. Yvonne Verdier a aussi détaillé les différents repas (travail/entraide/rites de passage) et montré que, chacun avait ses règles qui lui permettait de ne pas être confondu avec les autres et les occasions où ils étaient servis. Ainsi, dans les Pyrénées, la soupe quotidienne faite d'eau salée, dans laquelle avaient cuit des légumes comme les choux et les pommes de terre et à laquelle on ajoutait un morceau de lard était remplacée le dimanche par un bouillon de bœuf et du vermicelle. Pour les jours de fête, on choisissait délibérément la consistance fluide du bouillon avec du gros tapioca. Un an plus tard, dans un article qui se voulait beaucoup plus théorique, Y. Verdier montrait la relation entre sexe, nourriture et maladie. Elle y proposait une ethnographie de la cuisine où seraient mis en évidence, le choix des aliments par rapport à la faune et à la flore locale, les modes de cuissons, les saveurs, les textures, le comportement des individus,

---

(1) Yvonne VERDIER, «Repas bas-normands», *L'Homme*, 3, VI, p.92-111.



l'étiquette, le protocole et le service. Elle envisageait un autre axe, celui de la cuisine, magie, médecine (la cuisine de la sorcière), un autre encore celui de la cuisine cérémonielle, et enfin, la cuisine et l'identité culturelle.

Entre 75 et 85 et sauf chez J.L. Flandrin, historien de la famille, de la sexualité et du corps, l'intérêt pour ce domaine faiblit. Il ne revient à la mode tant chez les chercheurs que dans le public que plus tard. La problématique prend compte alors de tout le sensible dont l'ouvrage d'Alain Corbin, «Le miasme et la jonquille» témoigne. S'y associent les débats sur le patrimoine culturel.

### De 1985 à 2000

Cette période voit la remise à l'honneur de l'alimentation et la cuisine à la suite du changement de paradigme (Je/l'Autre) avec l'importance des recherches sur l'identité, le patrimoine et aussi tout récemment les inquiétudes sur les productions alimentaires. Le colloque des ruralistes de Nancy en 1987 illustre bien ce changement de tendance mais toutes les disciplines participent à ce regain d'intérêt.

L'ouvrage de C. Méchin, *Bêtes à manger*<sup>2</sup>, s'inscrit dans la lignée de cette ethnologie du symbolisme inaugurée vingt ans auparavant et pose le statut des différentes viandes et leur contribution à l'organisme. L'auteur montre dans une aire régionale précise, l'Est de la France, l'importance du porc en tant que stock planifié annuellement. Les manipulations du cochon mort pour le transformer en porc servent aussi à se démarquer de l'Autre y compris les techniques de découpe, de cuisson et de partage. Elle montre également que le lapin est viande de «l'en-groupe» et que la volaille est indispensable pour assurer la sociabilité extérieure et elle nous livre un très intéressant passage sur la blancheur des aliments de fête. Quant à la potée (soupe au lard et légumes) qu'elle étudie une dizaine d'années plus tard, elle établit<sup>3</sup> que cette soupe courante dans toutes les

---

(2) Colette MÉCHIN, *Bêtes à manger, Usages alimentaires des Français*, Nancy, PUN, 1992.

(3) Colette MÉCHIN, «La potée lorraine», in *Le pot-au-feu, dirigé par Julia Csergo*, Paris, *Autrement*, n° 187, p. 98-110.

provinces de l'ancienne Lotharingie, aux infinies déclinaisons de formes et de présentations, était d'abord et avant tout un plat représentatif de l'autoconsommation. Jadis, d'usage commun à toute la population, la potée a été peu à peu préparée seulement par les habitants de la campagne parce qu'ils étaient producteurs de tous les ingrédients nécessaires, par les citadins les moins aisés car elle était économique et par les immigrés de fraîche date en ville car ils en avaient gardé l'habitude. La transformation des habitudes alimentaires (meilleur niveau de vie, approvisionnement commercial) et le changement de mode de vie, va faciliter sa métamorphose en une soupe emblématique de la Lorraine, dont la recette, en se fixant, s'est considérablement enrichie en produits chers et prestigieux. Par l'imposition d'ingrédients immuables dans cette «cuisine du terroir», à l'origine tributaire des saisons et des possibilités alimentaires de la maisonnée, on a construit sans peine une image uniforme d'une région alors que les variantes traditionnelles montraient la diversité des petits pays. Le tout n'est pas forcément innocent à un moment où l'on constate la reviviscence des cultures régionales se marquant par la réactivation de pratiques traditionnelles dans lesquelles ces identités s'expriment et sont reconnues, au-dedans comme au-dehors, dans un cadre qui n'est plus national mais européen.

### **Femme, famille, foyer**

Avec la montée en puissance des études sur la construction sociale des identités sexuées, appelées *gender studies* aux USA, les chercheurs s'attachent à montrer les fondements de la subordination d'un sexe par l'autre en décrivant les multiples activités relevant de l'un ou de l'autre. Loin de l'outrance de certaines publications, C. Méchin, dans la même contribution sur la potée, insiste sur une des caractéristiques de la soupe campagnarde traditionnelle: tâche essentiellement féminine qui ne nécessitait pas de surveillance. On pouvait donc en laissant le pot au coin du feu, terminer les travaux ménagers et des champs. Dans la nouvelle recette, la ménagère doit rester présente tout au long de la cuisson, signifiant ainsi le passage d'une alimentation quotidienne, gouvernée par le besoin à celui d'une cuisine de fête chargée de signifier l'identité d'une région mais aussi la réduction des rôles à celui d'une

et qu'elles ne jardinent ni n'élèvent de volailles et de porc désormais, le maintien de la garbure (d'autant plus appréciée qu'elle est aussi devenue une partie du patrimoine culturel rural) sur les tables dépend du travail des grands parents. L'intervention de la génération des anciens devient alors fondamentale pour réaliser le vieux rêve de l'autosubsistance dans un contexte marqué par la méfiance envers les aliments industrialisés. La garbure permet aussi d'actualiser les avantages de la famille-souche qui voyait la cohabitation de trois générations sous le même toit. Elle assure dans une certaine mesure le lien visible d'une famille renouvelée, refuge des générations pour le mieux-être des plus faibles.

Quittons l'anthropologie historique pour la sociologie: les chercheurs de cette discipline qui étudient le changement social se servent de l'approche des comportements alimentaires pour détecter les dynamiques dans les processus d'adaptation et redéfinition des techniques, des goûts, des valeurs attribuées aux aliments et aux habitudes de consommation. L'approche des modes de consommation permet ainsi de déboucher sur l'ensemble de la construction sociale. En particulier, ils étudient les variations adaptatives des comportements alimentaires et leur influence sur les modèles sociaux et familiaux. C'est ainsi qu'ils ont montré les conséquences des nouvelles conditions du travail féminin: les techniques inédites autorisant les repas rapides à l'aide de recettes et produits appropriés font apparaître de nouvelles représentations de la santé, du corps, de la commensalité. Il n'est toutefois pas innocent de savoir que parmi les premiers produits faisant économiser du temps en cuisine, on a inventé les potages en sachet mais que les versions allégées des soupes sont sorties bien après d'autres aliments régime.

Quant aux historiens, friands de mythes nationaux qui ont construit la France et de lieux de mémoire en ces temps d'inquiétude européenne, ils se sont aussi penchés sur l'alimentation et sur sa glose à l'attention des élites, la gastronomie. On leur doit une remarquable étude sur *la poule au pot* que notre roi de France d'origine béarnaise de la fin du 16<sup>ème</sup> siècle avait promis à tous les laboureurs de son royaume, ce plat signifiant autant l'espoir de l'abondance que la paix retrouvée<sup>5</sup>. Son

---

(5) Julia CSERGO, «Entre mythe et utopie: la poule au pot», in *Le pot-au-feu, op.cit.*, p. 78-96.

itinéraire comme mets et comme mot montre la façon dont le pot-au-feu de poule s'est construit comme plat mythique de l'Ancien Régime à la République. Le pot-au-feu a eu un destin semblable comme plat national français, le seul de son espèce.

Pas de vrai repas sans soupe pensaient les Français<sup>6</sup> pendant des siècles. En Europe, ils ont été les seuls à penser ainsi<sup>7</sup>. Pour la majorité, la soupe tenait lieu de repas complet que l'on ingérait en trois temps, le liquide chaud d'abord, les légumes pour calmer la faim et le morceau de viande à la fin, en sorte de récompense. Ces temps de la pénurie sont terminés pour beaucoup d'entre nous. Pas pour tous. Pour les exclus et ceux qui s'en occupent, la soupe continue à être le plat qui réchauffe, sustente et donne l'impression passagère d'avoir retrouvé un cadre familial. Est-on vraiment bien loin du potage élégant destiné à étonner sans trop nourrir que l'on trouve sur les cartes des restaurants distingués par les grands guides gastronomiques? Les habitudes alimentaires évoluent mais moins rapidement que les représentations qui y sont attachées.

---

(6) *Cuisine, reflets des sociétés*, M.C. BATAILLE & F.COUSIN eds, Paris, ed. Sépia/M.H., 1996.

(7) Jean-Louis FLANDRIN & Jane COBBI, *Tables d'hier, Tables d'ailleurs*, Paris, O.Jacob, 1999.