

MYTHOLOGIES DE L'APRES VACHE FOLLE
Relecture de Roland Barthes
Comment le bifteck a perdu la frite...

Jean-Pierre Corbeau

Professeur de Sociologie - IUT/TC2A - Université François Rabelais de Tours
UMR.6173-CITERES/DSU

Entre 1954 et 1956, Roland Barthes écrit les différents textes de *Mythologies*. Le livre est publié en 1957 aux éditions du Seuil. La rédaction du mythe "**Le bifteck et les frites**" fête donc prochainement son cinquantenaire...

Roland Barthes s'illustre, plus tardivement¹, par d'autres contributions majeures pour la compréhension des phénomènes alimentaires et leur approche par les sciences humaines et sociales.

Au delà de la notoriété de ce texte, il nous semble amusant de le considérer comme un témoignage des valeurs "ambiantes" de la France du milieu des "Trente Glorieuses".

Après un bref rappel de son contenu qui soulignera la sécularisation des références symboliques, nous proposerons une analyse comparative. Nous nous efforcerons de saisir comment, depuis les années 50, la représentation du bifteck s'est modifiée; comment celui-ci avoue moins facilement son nom; comment il a, parfois, "perdu la frite"... Nous chercherons, en toute modestie mais avec jubilation, à reprendre l'esprit des "*Mythologies*": le bifteck, les lipides d'origine animale et les frites devenant les métaphores de nos mutations sociétales depuis les années soixante jusqu'à notre contemporain d'après "vache folle"...

Le triomphe des "zoophages"

Dès les premières lignes, le texte signifie la relation entre l'animal et le mets. Roland Barthes valorise même le sang perçu comme bénéfique, "*rappelant alors le flot artériel de l'animal égorgé(...) le sang lourd, le sang pléthorique des veines qui est ici (lorsque la cuisson du bifteck est demandée "bleue") suggéré par le violine, état superlatif du rouge (...) y est visible, naturel, dense, compact et sécable à la fois; on imagine bien l'ambrosie antique sous cette espèce de matière lourde qui diminue sous la dent de façon à bien faire sentir dans le même temps sa force d'origine et sa plasticité à s'épancher dans le sang même de l'homme*".² Nous sommes encore loin des témoignages de locuteurs végétariens recueillis par Laurence Ossipow une trentaine d'années plus tard... "*La viande, c'est du cadavre' : quand mes informateurs énoncent une telle proposition, que disent-ils, que croient-ils? Soucieux du respect de toute vie animée, les végétariens excluent les aliments carnés de leur alimentation. Pour eux, un*

¹ En 1961, il écrit "*Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*" in *Annales ESC*, 16, pp. 977-986 repris in Hemardinquer : "*Pour une histoire de l'alimentation*", Cahier des Annales n° 28, Cahier 960. Dans cet article déterminant pour les sciences humaines et sociales s'intéressant à la compréhension des phénomènes alimentaires, Roland Barthes souligne que "la nourriture n'est pas simplement une collection de produits justiciables d'études statistiques ou diététiques, (mais) aussi et en même temps, un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usage, de situations et conduites".

En 1975, Roland Barthes nous propose une *Lecture de Brillat-Savarin*, qui reste un modèle d'analyse des valeurs qui sous-tendent l'émergence de la littérature gourmande et du désir de "composer" la convivialité in Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût*, Hermann, Paris, 1975.

² Roland Barthes, *Mythologies*, Seuil, Paris, 1957, éditions Points, Paris 1970, p.78.

steak - l'aliment repoussoir par excellence - proposé à l'étal d'une boucherie ou disposé sur une assiette prêt à être consommé, c'est d'abord une substance morte puisque ayant nécessité un abattage. La couleur de la chair et son jus rappellent par ailleurs le sang qui a coulé, l'acte 'meurtrier'. Ingérer un aliment carné revient à introduire la mort en soi, à affaiblir son propre corps, à devoir se représenter sa propre mort"³.

Au milieu des années 50, Roland Barthes exprime une vision "zoophage"*. A la lecture de son étude, il semble même qu'aucune autre puisse exister. On mesure alors comment ce texte admirable constitue, aussi, un "témoignage" permettant une analyse comparative avec notre contemporanéité...

*Rappelons la distinction faite par Noëlie Viallés⁴ à propos des mangeurs de viandes entre "zoophages" et "sarcophages": les premiers font facilement la relation entre l'animal et la chair ou les morceaux qui leur sont proposés. Les seconds ignorent ou veulent ignorer l'origine des hachis, dés, lanières ou "tranchettes" souvent mélangées à des épices et des herbes conférant à la "mixture" une dimension végétale. Les premiers fréquentent, sans problème, les étals des boucheries traditionnelles exposant des carcasses, des viandes découpées - à la française - selon la morphologie du muscle; les seconds préfèrent acheter des morceaux en portions, si possible sous emballage opaque, ou mieux, des plats cuisinés prêts à manger dans lesquels la viande n'est pas clairement nommée.

La distanciation engendrée par le temps aide à comprendre comment, dans les années 1950/60, les pratiques alimentaires des Français, sans véritablement s'inscrire dans un continuum, collent davantage à celles du XIXe siècle qu'à celles de la fin du XXe.

L'industrie agro-alimentaire et la grande distribution émergent dans une France qui s'urbanise mais qui reste encore fortement rurale ou marquée par la ruralité. La "nouvelle cuisine" ne s'est pas encore manifestée. Les eskimos glacés enchantent les consommateurs et les spectateurs de cinéma. Les yaourts de marque apparaissent timidement grâce aux vitrines frigorifiées qui commencent à équiper les épiceries de quartier. L'esthétique corporelle privilégie toujours un léger embonpoint, signe de réussite sociale et de bonne santé. Malgré l'apparition récente de médicaments efficaces, la tuberculose marque encore les imaginaires sociaux et provoque plus d'inquiétude que les maladies cardio-vasculaires liées à la diminution des dépenses physiques, à la prospérité et au bonheur de consommer intrinsèques aux "trente glorieuses".

Les peurs des incorporations de nourritures ne sont pas encore véritablement structurées (il faut attendre le milieu des années soixante pour qu'émerge, imbriquée dans la naissance des mouvements de consommateurs français, la peur des additifs alimentaires et de certains composants de l'alimentation animale comme les hormones et les antibiotiques donnés aux veaux élevés en batterie ainsi que les dangers d'une nourriture trop grasse perçue comme responsable de l'augmentation du taux de « mauvais » cholestérol). La notion de risque alimentaire, telle que nos experts la développent actuellement en affichant le principe de précaution, n'est pas encore dans l'air du temps..! L'empoisonnement et l'indigestion – apoplexie parfois fatale que Jean-Paul Aron cite avec jubilation dans son ouvrage⁵ - concerne l'individu, victime ou acteur ;

³ Laurence Ossipow, *Aliments morts, aliments vivants* in "Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles, Autrement, série mutations/mangeurs -n°149, Novembre 1994 p. 129.

⁴ Noëlie Viallés, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1987.

⁵ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, Robert Laffont, Paris, 1973, pp. 193-194.

il ne s'inscrit pas encore dans une logique de santé publique. Lorsque Roland Barthes écrit son texte, la "vraie" peur, (la première de l'histoire de l'humanité qu'une grande partie de la population mondiale en état de précarité éprouve toujours aujourd'hui) est celle du manque, de la famine! Elle est encore dans les esprits des mangeurs des années 50 exorcisant le retour d'un possible rationnement, les souvenirs ou les témoignages des camps de concentration nazis et des corps décharnés.

Revenons à l'aspect "zoophage" développé par Roland Barthes... Comme nous le soulignons à l'instant, la France exprime encore une certaine ruralité. Même si l'on réside à Paris, il est possible, voire habituel, de rencontrer des bétailières conduisant des animaux aux abattoirs. Dans certains quartiers ou sur certains itinéraires, beuglements et bêlements font partie du paysage urbain. Le petit commerce est encore développé et le boucher qui accroche volontiers des bêtes aux portes de son échoppe, qui expose leurs têtes dans sa vitrine (bien souvent non encore réfrigérée), est un personnage important du quartier, un véritable "notable" au centre de ses sociabilités⁶! Il dispose du pouvoir de distribuer des "bons morceaux", explique comment il a choisi la bête "sur pied" et se permet souvent de donner quelques suggestions d'accommodement... Comment ne pas être "zoophage" dans un tel contexte?

Cette préférence pour la viande, dont la consommation habituelle conforte la position sociale, s'imbrique dans une valorisation des produits d'origine animale qui ont trop manqué pendant la dernière guerre et les périodes de rationnement. Beurre, lait, crème, fromages sont des produits sains (ils nourrissent les enfants, favorisent la croissance, constituent les ingrédients nécessaires aux grands actes culinaires, représentent les temps forts des repas lorsque l'on présente le plateau de fromages ; le lait apparaît même comme l'élément central de la santé publique et de la lutte contre l'alcoolisme avec la campagne de Pierre Mendès-France⁷) qui jouent un véritable rôle totémique au sein de l'alimentation française. Ils symbolisent la santé et le plaisir gustatif, expriment la diversité de la France, pays comptant bientôt autant de sortes de fromages que de jours dans l'année, mais qui, par delà sa pluralité propose une unité, celle du pays des fromages...

La "revanche sociale" des mangeurs de bifteck.

La viande a manqué pendant la guerre. Après ce récent traumatisme, sa consommation, en augmentation dans la diète par rapport aux céréales, signifie depuis des siècles une position sociale confortable⁸. Pour la décennie 75-85, Jean-Louis Lambert constate

⁶ Il suffit de visionner le film de Jacques Tati, *Mon Oncle*, tourné en 1958. Le boucher y est présent au même titre que le tenancier du bistrot et le forain maraîcher ; tous, dans cette œuvre cinématographique contemporaine des *Mythologies*, symbolisent un modèle patrimonial, humaniste et chaleureux d'un "bien vivre à la française" (civilité, parfois turbulente, du quartier) se distinguant de la "modernité" stérilisante, ordonnée (qu'incarne la maison), imbriquée dans un design "minimaliste" qui valorise l'objet et une certaine forme de "paraître social", glorifiant l'Amérique du Nord ou du moins les véhicules automobiles qu'elle propose. Indubitablement une métonymie rassemble Roland Barthes, Jacques Tati et Jean Baudrillard et permet de comprendre cette "rupture" des années 50/60 dans laquelle les sociabilités de quartier, l'espace urbain, les visions du monde émergentes et les modes de vie vont modifier les pratiques alimentaires.

⁷ Roland Barthes, dans l'article des *mythologies* (pp. 74-77, op. cité) qui précède celui sur le bifteck, oppose le lait au vin, mais il est assez surprenant d'observer qu'il en gomme la dimension animale pour retrouver, une fois encore, la métaphore du sang imbriquée dans le vin qu'il considère comme un produit totémique. Il note quand même la force que donnerait le lait à ses buveurs, force « tranquille » avant l'heure, connotée d'une dimension enfantine et qui n'est pas sans évoquer des associations avec la construction de soi, la croissance de son corps.

⁸ Cf. Marian Apfelbaum et Raymond Lepoutre, *Les mangeurs inégaux*, Stock, Paris, 1978 qui, reprenant différents textes des *Annales* - particulièrement n°2-3, 1975- que "c'est à la consommation de viande que se mesure la différence des revenus: 500 g pour les riches, 200 g pour les pauvres" op. cité p.31

encore, concernant les mangeurs nés avant la seconde guerre mondiale et disposant de bon revenus (ceux qu'il regroupe sous l'appellation de "modèle gastronomique traditionnel"), "que le régime alimentaire est caractérisé par un apport énergétique qui semble correspondre aux besoins et par une très forte densité en nutriments coûteux (comme les viandes et les produits laitiers). Le niveau de saturation lipidique y est largement atteint. Mais pour qu'une réduction de la consommation des produits trop lipidiques s'opère, il faudrait une meilleure connaissance nutritionnelle et surtout que les inconvénients sanitaires apparaissent aux consommateurs de manière beaucoup plus probante que les plaisirs gustatifs qui résultent partiellement des taux de lipides des produits".⁹

Dans les années 50, cette valorisation symbolique de la viande et des produits laitiers transformés atteint son apogée... Le pouvoir d'achat augmente dans toutes les catégories sociales. Parallèlement, la viande et les produits laitiers se démocratisent avec l'intensification de l'élevage et la rationalisation de sa production. Si, sous le Front Populaire on souhaitait "gagner sa croûte ou son pain", au moment où paraissent « **les mythologies** », « on se fait du beurre », et c'est "le bifteck qu'il s'agit de gagner"... Là réside sans doute l'une des raisons de la dimension nationale de ce plat qu'évoque Roland Barthes :

"A peine à l'étranger, la nostalgie s'en déclare, le bifteck est ici paré d'une vertu supplémentaire d'élégance, car dans la complication apparente des cuisines exotiques, c'est une nourriture qui joint, pense-t-on, la succulence à la simplicité. National, il suit la cote des valeurs patriotiques : il les renfloue en temps de guerre, il est la chair même du combattant français, le bien inaliénable qui ne peut passer à l'ennemi que par trahison"¹⁰.

Nous sommes tentés de comparer la métaphore du bifteck telle que l'utilise Roland Barthes pour une France fraternisant dans la dynamique de la libération avec celle de la sauce telle que nous l'avons développée à propos de la France construisant son unité à la fin du XIXe siècle¹¹. Nous déclarions alors que la sauce est la mémoire du plat, ou mieux sa conscience. Elle le qualifie, lui confère une identité. Les morceaux qu'elle cache ne sont pas similaires. La perception de leur différence, alors que l'on se prépare au partage dans "l'entre-soi" sélectif du restaurant ou du repas d'invitation risque de heurter le mythe du consensus. La revendication de la sauce répond à celle de l'esprit de la Nation, de la Patrie. Toutes affirment un lien, une socialité qui taisent ou masquent les différences. Mieux, elles les subliment... La sauce nappe tous les morceaux, les relie, lisse leurs aspérités, synthétise et harmonise les saveurs susceptibles de s'affronter, à moins qu'elle ne donne un sens à leur opposition en la transformant en création gastronomique. Elle exprime aussi la volonté et le savoir-faire d'un chef cuisinier qui, par des pratiques secrètes, des mariages gustatifs insoupçonnables, construit son pouvoir, c'est-à-dire la réussite du plat qui fera sa notoriété. Le chef arrange cela "à sa sauce" imbriquant alors l'ordre d'une socialité et la dynamique d'une sociabilité...

Dans le même temps, les hommes politiques se livrent à de "drôles de cuisines" dans les coulisses des ministères et des partis. Ils concoctent des

⁹ Jean-Louis Lambert, *L'évolution des Modèles de Consommation Alimentaire en France*, Technique et Documentation, Lavoisier, Paris, 1987, p. 179.

¹⁰ Roland Barthes, op cité, p.79.

¹¹ Jean-Pierre Corbeau, *Socialité, sociabilité...sauce toujours !..* in « Cultures, nourritures », Internationale de L'imaginaire, numéro7, Babel/Actes Sud, n°245, Paris, 1997, pp. 69-84.

alliances tout aussi surprenantes que les associations de saveurs imaginées par le chef cuisinier : à tel point que le lampiste s'interroge pour savoir "à quelle sauce" il sera mangé! Le liant, indissociable de la genèse du plat et de celle de l'Etat, construit l'ordre dominant, le pouvoir de ces deux identités.

Le gratin qui se développe un peu plus tard, en même temps que les familles plus modestes s'équipent de four, représente une forme de « nappage plus solide » qui masque le plat –particulièrement s'il s'agit d'accommoder des restes de mets populaires ou des produits basiques.

La République des banquets use et abuse de la sauce, comme les discours de ses commensaux usent et abusent des références à l'unité nationale réifiant les diversités.

En 1945, à la libération, et dans la décennie suivante, la diversité n'est pas niée. Mais l'expérience de l'Occupation et celle de la Résistance (ou du moins les images que l'on souhaite en retenir) diminuent les clivages politiques et religieux dépassés par l'envie de défendre la Nation, par l'envie de la reconstruire avec une éthique valorisant la notion d'effort. La métaphore du bifteck, telle que Roland Barthes l'emploie, se justifie alors pleinement puisque le mets désiré est - comme le souligne l'auteur- de forme, de qualité et de poids différents. Le parallèle s'impose avec la diversité revendiquée - celle de la France des fromages et celle de la mentalité française laissant une large place à l'individu développant un "système D" face aux contraintes institutionnelles - ou l'inégalité condamnée - le droit de gagner son bifteck exigé par les mouvements syndicaux du début des "trente glorieuses"- de la population française.

Ici, l'identité nationale n'est plus à construire, elle s'est affirmée! Le bifteck, pluriel, authentique, réconfortant, prometteur de vitalité, d'énergie et de plaisir la formalise...

Du "fort des halles" au marathonnier, en passant par Tarzan...

D'une façon générale, l'incorporation de la force animale est encore perçue comme bénéfique dans les années 50. Roland Barthes affirme que *"Le bifteck, c'est la viande à l'état pur, et quiconque en prend, s'assimile la force taurine"*!

En ce début des trente glorieuses se réalisent des aspirations d'accès à l'abondance engendrées par les souvenirs de la sous-nutrition du siècle précédent, souvenirs ravivés par les récents rationnements de la dernière guerre. La force virile, "animale" constitue encore l'un des critères les plus importants de ce que doit être un "bel homme"... Certes, l'engouement fantasmagique pour le corps du "fort des Halles" laisse la place à celui d'un Tarzan hollywoodien. Dans tous les cas, la force de la masse musculaire mérite d'être alimentée par des incorporations adéquates.

Là encore, le recul historique permet l'appréhension des différentes phases de la mutation de l'image corporelle. D'abord, le corps idéal "soulève" de façon sédentaire, accumule sur un territoire; puis il transporte, développe une énergie phénoménale tout en circulant dans les airs, de liane en liane. Il s'allège dans les années 70 pour signifier une efficacité sociale reposant sur la capacité de se déplacer, sur la rapidité de mobilité. Il devient, à la fin des années 80, ce corps esquissant, qui glisse...

Dès la fin des années 60, il s'agit de manger moins. C'est le début de la lipophobie¹². On se méfie du sucre, des colorants ; la consommation de viande commence à être critiquée par certains ou certaines. Cette émergence d'une surveillance de soi dans les incorporations alimentaires exprime une nouvelle image du corps : la France s'urbanise et la population active s'oriente vers les professions tertiaires. A la force du travailleur emmagasinant dans son « corps machine » des calories restituées dans le labeur, succède progressivement l'image d'un corps informationnel qui glisse avec légèreté, fait l'objet de soins, devient un **alter ego**¹³ conforme à des systèmes normatifs d'efficacité sociale. Il faut aller vite, être performant, se débarrasser d'un « surpoids » synonyme d'inertie. Les éducateurs développent un modèle de distanciation par rapport à la nourriture. Celle-ci devient un objet de réflexion nutritionnelle, la « médicalisation » est en marche... On oppose aux désirs gourmands une « rationalité diététique ».

La mutation de l'offre de produits laitiers accompagnant cette transformation de l'idéal corporel est particulièrement significatif... Avec Tarzan, le lait (produit exotique venu des USA, nous dit Roland Barthes) qui renforce en toute « innocence » est consommé par les adolescents. Ils le mélangent au sirop de grenadine ou de menthe pour le distinguer de celui des nourrissons : le lait devient un produit ludique. Mais sa transformation en produits plus consistants, sinon moins onctueux, que sont les fromages blancs, les yaourts aromatisés au citron, à la fraise, à la vanille, au seuil des années 60, concrétise le succès de sa transformation, parallèlement à celle, plus traditionnelle et identitaire, de la fabrication des fromages. Puis, ces produits de la « modernité alimentaire¹⁴ » s'allègent pour respecter la santé du consommateur. Ils s'imbriquent dans une esthétique du lisse, de la sensation éphémère, légère, respectueuse d'un corps devenant objet de culte.

Si l'on en croit Roland Barthes, l'absence de force corporelle dans les années 1955 débouche sur une sorte de "mauvaise conscience"... Dans une dichotomie - sans doute, volontairement, un peu naïve et provocante -, qui oppose corps et esprit, Roland Barthes soutient que "*le bifteck est pour les intellectuels un aliment de rachat grâce auquel ils prouvaient leur cérébralité et conjurent, par le sang et la pulpe molle, la sécheresse stérile dont sans cesse on les accuse*".

On reste frappé par la référence perpétuelle au sang, non pour en craindre l'incorporation mais au contraire pour la valoriser! En ces années 50, l'affaire du sang contaminé n'a pas encore discrédité les experts. Le sang ne peut être que bénéfique pour qui craint l'anémie de la tuberculose, le teint pâle de celles et ceux qu'elle frappe. Le sang fortifie...

Mais, avant l'affaire du sang contaminé imbriquée dans la peur de la vache folle, le bifteck perd de sa popularité. Comparant le texte des "**Mythologies**" avec les

¹² Le mot est inventé par Claude Fischler pour désigner ce phénomène, venu d'Amérique du Nord qui se méfie et « diabolise » les graisses d'origine animale allant jusqu'à boycotter la consommation de viandes jugées trop grasses, encourageant dans le même temps la montée du végétarisme. Claude Fischler in "*L'Homnivore*", éditions Odile Jacob, Paris, 1990.

¹³ Cf. David Le Breton, *Anthropologie du corps et modernité*, PUF, Paris, 1990.

¹⁴ Le terme employé par Jean-Pierre Poulain (in *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris 2002), peut être pris ici dans un triple sens :

- celui d'un produit nouveau mobilisant une haute technologie,
- celui que lui donne l'auteur et qui renvoie à la mutation des attitudes, des normes et des pratiques avec les nouveaux modes de vie (s'urbanisant) et l'émergence d'une liberté de choix qu'encouragent la multiplication et la démocratisation de l'offre alimentaire.
- Le terme de modernité peut aussi être pris dans le sens que construit Anthony Giddens (in *Les conséquences de la modernité*, L'Harmattan, Paris, 1994), sens qui désigne l'émergence d'une pensée réflexive cherchant à contrôler et à conceptualiser les pratiques perçues « à risque » dans une logique de rationalisation sécuritaire.

comportements alimentaires postérieurs, d'autres pistes apparaissent pour comprendre, pour expliquer ce déclin relatif...

La peur du gras animal

A la fin des années 50, Roland Barthes pouvait affirmer sans être accusé de caricaturer : *" comme le vin, le bifteck est, en France, élément de base nationalisé plus encore que socialisé; il figure dans tous les décors de la vie alimentaire: plat, bordé de jaune, semeloïde, dans les restaurants bon marché; épais, juteux, dans les bistrots spécialisés; cubique, le cœur tout humecté sous une légère croûte carbonisée, dans la haute cuisine: il participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire; c'est la nourriture à la fois expéditive et dense, il accomplit le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité, la mythologie et la plasticité de sa consommation"¹⁵ ...*

La dimension réflexive qu'offre le temps à l'observateur du XXI^e siècle permet d'appréhender deux autres phénomènes de mutation imbriqués dans la modification de l'image corporelle de l'efficacité sociale. La montée parallèle (qui, parfois, peut se nouer en un système) de la lipophobie et du végétarisme.

Ces deux modèles alimentaires, qui émergent de façon significative dans les années 70, expliquent pour partie, bien avant la crise de "la vache folle", la relative déchéance du bifteck mais aussi l'évacuation hors du domicile de la frite...

Comme nous le signalions précédemment, jusqu'à la moitié des années 60, une majorité écrasante de consommateurs français n'est pas encore détournée des angoisses de pénuries. Dans le même temps, hors de toute rationalité, on craint toujours la tuberculose (du moins dans les catégories âgées, ou socio-culturellement défavorisées de la population). L'esthétique corporelle valorise encore un certain embonpoint qui, progressivement, se muscle. Claude Fischler a parlé de lipophobie que l'on peut appréhender dès le début des années 70. Celle-ci concerne au premier plan les produits d'origine animale. Les publicités de margarines persuadent les consommateurs que celles-ci sont meilleures pour leur santé. La théâtralisation de l'allégé qu'entreprennent les industries laitières stigmatisent par là-même leurs produits traditionnels comme des poisons potentiels. Bien sûr, les viandes persillées à la tendreté succulente, le bifteck à l'aspect jaunâtre, provocateurs d'un espoir d'émotion gustative chez les mangeurs jusque dans les années 60, déclenchent maintenant suspicion et méfiance chez les adeptes de l'allègement, chez les fanatiques de la nouvelle diététique. Certes, on peut - et l'on doit même dans ce scénario lipophobe- griller la viande (on l'accompagne de haricots verts ou de légumes de la même famille : elle perd ainsi symboliquement et matériellement la frite!). Mais une telle pratique culinaire fait craindre le cancer qu'engendrerait la multiplication des dioxines. Avec ou sans graisse, la viande devient dangereuse¹⁶. Les peurs alimentaires se déplacent... Le risque d'empoisonnement « collectif » et les conséquences « esthétiquement » choquantes des incorporations se substituent doucement à l'angoisse de la famine.

Cette mutation caractérise les nouvelles mentalités des consommateurs. Cette logique entraîne la valorisation des aliments végétaux dans la diète. Cela se trouve accentué chez certains mangeurs par le dégoût que suscitent les différents reportages sur les animaux élevés en batteries, bourrés d'antibiotiques. Confrontés à ces informations (relayées et dramatisées par des célébrités de l'époque comme Rika Zaraï, Brigitte Bardot, etc. cf. Jean-Louis Lambert, op. cité) les nouveaux consommateurs s'interrogent

¹⁵ Roland Barthes, op cité, pp.78-79.

¹⁶ Ce phénomène a été parfaitement étudié par Jean-louis Lambert (op. cité).

sur les conditions d'élevage. Nous assistons à la genèse de la notion de « bien être animal ». Elle émerge et se structure à cette époque.

Dès la fin des « trente glorieuses », une partie de la population (plutôt féminine, urbanisée, travaillant dans le secteur tertiaire, assez jeune) remplace de plus en plus facilement la viande rouge (et particulièrement le bifteck) par une viande jugée plus diététique (celle des volailles) ou d'autres produits non carnés (comme les produits laitiers allégés), dans le même temps qu'elle commence à s'inquiéter de savoir s'il est « éthiquement correct » d'élever des animaux (fréquemment anthropomorphisés dans leur imaginaire d'urbains) pour les manger.

La dynamique de ces nouvelles représentations qui sous-tendent le comportement alimentaire des consommateurs s'intensifie dans la dernière décennie du XXe siècle. Elle participe à la diminution de la notoriété du bifteck.

La "glaciation" de l'espace alimentaire.

Au delà des préoccupations esthétiques entraînées par l'incorporation des viandes grasses, des craintes de maladies cardio-vasculaires ou de celles qui résulteraient de leur préparation culinaire, au delà des problèmes éthiques liés à l'élevage et au « meurtre » de l'animal¹⁷, -voire à son exploitation le transformant en « machine » à faire du lait- ce que redoutent ces consommateurs des « seventies », c'est l'odeur du bifteck poêlé et celle des frites qui traditionnellement l'accompagnent...

Le consensus de la famille retrouvée après la guerre, heureuse de partager l'abondance alimentaire dans une atmosphère imprégnée des saveurs du braisé, du mitonné, d'huile chaude et de viandes saisies dans le bon beurre, laisse place à l'individualisme. Les technocrates, qui trouvent leur créneau, affirment et goûtent la différence, « dégraissent » leur corps et les entreprises au nom d'une nouvelle « efficacité sociale ». L'esthétisme est à la légèreté, la transparence, l'aseptisation du monde... Ce que Jean-Paul Aron dénonçait dans sa dernière conférence¹⁸ : *« Glaciaire aussi, l'espace alimentaire. Cet espace, aussi bien domestique que public est dans un sens, il est devenu de plus en plus harmonieux. Espace hôpital. Espace immaculé. Espace qui se veut coquet, mais qui est figé, stéréotypé (...) L'asepsie généralisée de l'espace*

¹⁷ Ces divers aspects et les contradictions qu'ils entraînent chez les consommateurs modernes sont parfaitement étudiés par Jean-Pierre Poulain, « Mutations et modes alimentaires » in *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Autrement, Collection mutations/mangeurs, n°172, Juin 1997, pp. 103-120. Jean-Pierre Poulain note que « L'industrialisation coupe le lien entre l'aliment et la nature(...) La production animale est sur ce plan particulièrement significative de la modernité alimentaire. Conçue sur un mode taylorisé, alors même que ce modèle est profondément rejeté dans la sphère de l'organisation des activités productives humaines, elle contribue à une chosification de l'animal destiné à l'alimentation. Réduit à l'ordre de la matière première, la viande s'en trouve « désanimalisée », dévitalisée. En corrélation et de façon paradoxalement compensatoire, l'animal vivant à « l'état de nature » s'en trouve personnifié(...) Ce phénomène de 'chosification-personnification' est le signe d'une désacralisation de l'alimentation et de la difficulté à gérer le meurtre alimentaire » op. cité, pp. 113-114. Les images médiatisées de bêtes malades, puis brûlées dans le cas de la première crise de la vache folle, abattues puis tronçonnées et décervelées devant les caméras pour rassurer le mangeur et lui montrer le sérieux des contrôles et des tests, culpabilisent celui-ci, d'abord par leur côté cruel, violent et traumatisant, ensuite et surtout parce que le spectateur fait, à l'heure du dîner et du J.T, la filiation entre la gentille vache qu'il entrevoit dans les champs lors de ses voyages et le morceau de viande que contient son assiette. Ce retour brutal de l'animal dans la filière alimentaire crée chez certains mangeurs une culpabilité par la complicité de ce qui devient perçu comme un meurtre. Cet effet pervers de l'information et d'une dramatisation malsaine de la « traçabilité » a surtout joué au moment de la seconde crise de la vache folle qui correspondait aussi aux abattages massifs et médiatisés des moutons atteints de fièvre aphteuse.

¹⁸ Jean-Paul Aron, invité par Jean-Pierre Poulain, a donné une conférence à Toulouse en avril 1987, elle est reprise sous le titre, *De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier*, in « Cultures, nourritures » op. cité, pp. 13-38.

alimentaire, qui est le témoignage de cette glaciation dont je vous parle, doit être rentable...

Chez soi, cet espace glaciale n'est pas forcément inesthétique : cuisine moderne achetée, quand on a beaucoup d'argent, chez des fabricants sophistiqués, où l'on mange et fait la cuisine en même temps ; même dans des milieux ultra-favorisés ; c'est parce que la cuisine ne compte pas en tant que telle, ou de moins en moins qu'elle est faite (...) très rapidement. L'espace alimentaire est un espace de consommation qui doit plaire, mais ce que l'on y fait doit être fait le plus rapidement possible sans cette médiation complète de la confection qui autrefois menait les plats de la cuisine à la salle à manger ou à la salle commune. La sobriété et l'élégance rendent l'espace alimentaire de plus en plus froid, même si cette froideur peut avoir des apparences mélodieuses »¹⁹.

Cette logique d'aseptisation évacue l'odeur de l'espace domestique. On l'équipe de divers systèmes de ventilation, de hottes d'extraction pour évacuer, voire exorciser l'odeur du gras ! Celle-ci devient le stigmate d'une origine populaire que l'on désire oublier : « sentir la frite ou le graillon » décline socialement²⁰.

Le bifteck se porte mal et la frite quitte le domicile....

La frite quitte le domicile

Elle vit des aventures hors foyer.

Tantôt elle se laisse séduire par des étrangers qui l'américanisent pour, ensuite, l'abandonner aux côtés d'un hamburger ou d'un groupe de nuggets. Triste fin (triste faim!) pour « le signe alimentaire de la 'francité' »²¹.

Il lui arrive de rejoindre d'autres lieux de la « cuisine de foire »²² qui se développe dans les « seventies » avec les politiques d'aménagement de la ville valorisant les forums, les rues piétonnes et les centres commerciaux périphériques. Là encore, elle est séparée du bifteck. Au mieux conserve-t-elle son identité nationale en s'alliant à une andouillette, mais elle est souvent contrainte de cohabiter avec des saucisses ou des moules venues d'ailleurs. Elle a beau chercher dans les différents points de vente de la « cuisine de foire », elle ne trouve plus son bifteck ! Parfois, l'espoir surgit, aussi vite déçu : ce ne sont que des brochettes ou des couches de mouton empilées pour fourrer les chichkebabs...

Elle le retrouve, enfin, dans les restaurants plus ou moins chics. Mais il se masque sous une autre identité. Il a même parfois changé de nationalité. Roland Barthes l'avait pressenti : « c'est un bien français circonscrit, il est, aujourd'hui, menacé par l'invasion des steaks américains. »²³.

¹⁹ Jean-Paul Aron, op. cité, p. 32.

²⁰ On passe naturellement à l'étude d'Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social 18^e-19^e siècles*, Aubier, Paris, 1982.

²¹ Roland Barthes, op. cité p. 79.

²² Nous postulons que celle-ci est associée à l'espace urbain. Elle est présente, depuis que les marchés et la Cité existent. Cette *cuisine de foire* – qui concerne toutes les catégories sociales se rassemblant sur le forum- se distingue de la *cuisine populaire* (féminine et affective, censée reproduire des recettes, etc.). Elle se distingue, aussi, de la « *Grande cuisine* » (masculine jusqu'à une période récente, créative, etc.). Ainsi, ce que l'on désigne un peu trop rapidement par *l'américanisation* n'est, pour nous, que la résurgence et l'intensification d'un modèle alimentaire de beignets et fritures, de pâtés, de viandes en broches, de viennoiseries que l'on mange sans codification particulière, de façon ludique, dans un espace peu ou non sexué, qui brasse des catégories différentes (d'âges, de genre, socio-économiques, socioculturelles, ethniques, etc.), où l'on pense trouver le signe d'un consensus éphémère, où l'on pense diminuer la pression des contraintes. Cf. notre article *Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire. De la commensalité à la convivialité ?* in *Diaspora*, Université de Toulouse le Mirail, à paraître décembre 2005.

²³ Roland Barthes, op. cité, p. 7

La façon d'orthographier *bifteck* attaque symboliquement son identité. Dans **Le grand dictionnaire de cuisine**²⁴, Alexandre Dumas respecte cette orthographe. Dans **La cuisine facile** de Françoise Bernard²⁵ on l'écrit *beefsteack*. Ce qui prouve bien que les Français ne s'opposent pas à l'entrée sur leur territoire des vaches anglaises...

Alors, la frite se résigne à rejoindre ces morceaux de viandes bovines parfois si semblables à son ancien ami mais qui se présentent au mangeur sous d'autres noms : entrecôte, bavette, onglet, pavé, pièce de bœuf, etc.

La frite déprime. Elle devient conformiste au point de paraître clonée. Séparée du traditionnel bifteck, elle perd son goût et se surgèle...

La concurrence du "prêt à manger"

Pendant ce temps, à domicile, le bifteck « traditionnel » séduit encore quelques mangeurs. La tranche de viande de bœuf saisie dans la poêle, sur le grill ou sur une pierrade, constitue toujours l'élément fondamental d'un plat principal qu'une garniture (petits pois, haricots verts, pâtes, pommes de terre sautées voire frites, etc.) décongelée, réchauffée, parfois cuisinée en parallèle, vient compléter.

On apprécie alors la simplicité de préparation du bifteck, vite cuit, selon les préférences de chacun : bleu, saignant, à point ou calciné...

Mais ce point fort du bifteck se heurte aussi, avant même que sa notoriété soit sérieusement fragilisée par la première crise de la vache folle en 1996, à la concurrence des nouveaux plats « prêts à manger », remis à température par un bain-marie ou dans un four à micro-ondes. Ces nouvelles pratiques « culinaires » confortent la « glaciation » évoquée et critiquée par Jean-Paul Aron (op. cité). Ces plats ne répandent aucune odeur de graisse dans l'espace domestique. Ils cuisent dans leur sachet ou sous un film sans souiller l'environnement par des projections de graisses de cuisson. Mieux, on les vide directement dans l'assiette économisant l'obligation de récuser la poêle ou la plaque abritant la cuisson du bifteck...

Alors, progressivement, même chez ses défenseurs, le bifteck se fait plus rare dans l'alimentation quotidienne. Sa préparation, pourtant simple, se transforme insidieusement en un rituel festif auquel, de façon récente, certains consommateurs associent à nouveau des pommes de terre fraîches (certifiées et labellisées, c'est mieux !) qu'ils font rissoler et parfois (surtout l'été lorsqu'ils peuvent aérer) frire, à l'ancienne...!

La rédemption.

Le bifteck retrouve progressivement la dimension symbolique que lui accordait Roland Barthes. Le « démontage » du Mc Do de Millau déclenche l'idée, dans l'imaginaire du mangeur²⁶ de la dimension patrimoniale d'un modèle gastronomique français qu'il faut défendre contre l'envahisseur, « cheval de Troie » de la « Mal-bouffe ».

Soulignons enfin l'importance de l'une des conséquences des deux crises de la vache folle. Outre le fait de signaler, de dramatiser dans l'étiquetage, l'origine et la dimension nationale de la Viande Française, elle implique l'obligation théorique de tracer l'itinéraire de celle-ci depuis l'animal jusqu'à l'assiette du consommateur. Il en résulte qu'au-delà de sa dimension nationale, le bifteck devient aussi régional. Il reconquiert, dans une logique

²⁴ Alexandre Dumas : *Le grand dictionnaire de cuisine*, Henri Vergier, Paris, 1973.

²⁵ Françoise Bernard, *La cuisine facile*, Hachette 1965.

²⁶ Cf. Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat/Ocha, Toulouse, 2002 et Jean-Pierre Corbeau, *Le mangeur imaginaire*, Métailié, à paraître.

qui correspond aux nouvelles aspirations d'un mangeur urbanisé en mal d'identité, la confiance du citoyen et renoue avec un paysage qui sécurise celui-ci. La stratégie de construction de la confiance du consommateur de viande s'imbrique dans celle, plus ancienne, des produits laitiers certifiés issus du même animal. Viandes et fromages, signifiant le terroir, l'identité réconfortante véhiculée par un paysage et des savoir-faire, séduisent les nouveaux mangeurs urbains « gastrolastress²⁷ », du moins pendant les temps alimentaires pensés festifs.

Vivifié, « re-sacralisé » par ce retour aux sources, il emprunte des circuits de distribution qui réactivent, à travers les marchés de centre ville, les bouchers de quartiers, etc., des sociabilités si présentes dans les mythologies de la France des années 50 merveilleusement analysées par Roland Barthes.

Bref, d'une façon plus ponctuelle et festive, le bifteck semble bien retrouver la frite et faire son fromage...

²⁷ Cf. le sens que nous donnons à ce mot in : Jean-Pierre Corbeau, Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat/OCHA, Toulouse, 2002.