

La table diplomatique. Entretien avec Jean-Pierre Williot

Laurence Badel

DANS HISTOIRE, EUROPE ET RELATIONS INTERNATIONALES 2024/2 N° 5, PAGES 17 À 28
ÉDITIONS UMR SIRICE

DOI 10.3917/heri.005.0017

Date de mise en ligne : 23/01/2025

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-histoire-europe-et-relations-internationales-2024-1-page-17?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour UMR Sirice.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [cairn.info/copyright](https://shs.cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

La table diplomatique Entretien avec Jean-Pierre Williot

LAURENCE BADEL

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE, SIRICE

Laurence Badel. *En 2014, au gré de plusieurs échanges, nous avons commencé à réfléchir à l'organisation d'un colloque commun qui permettrait de considérer ce qui, longtemps, avait été perçu comme un à-côté de la négociation diplomatique, mais qui, à la faveur des lectures culturelles des pratiques diplomatiques alors en vogue, suscitait un intérêt nouveau : ce moment particulier du cycle de la rencontre diplomatique que constitue le repas¹. Pourriez-vous revenir sur la motivation qui était la vôtre à l'époque ?*

Jean-Pierre Williot. Le contexte permet d'indiquer quelques éléments essentiels en arrière-plan lorsque nous avons commencé à considérer l'intérêt d'une réflexion commune autour de la « Table diplomatique ». Les initiatives qui avaient été lancées au sein de l'université de Tours depuis une décennie développaient les *Food Studies*, constituées par la rencontre permanente de plusieurs disciplines autour du fait alimentaire. Nombre de sujets étaient déjà travaillés. Mais d'autres chemins se présentaient, en particulier restaurer une approche historique de longue durée. Une autre consistait à croiser des sujets d'histoire de l'alimentation avec le regard de collègues historiennes et historiens spécialistes d'un domaine historiographique différent. Cette voie permettait de sortir d'un cloisonnement réservant l'histoire de l'alimentation à celles et ceux qui en avaient fait leur seul sujet d'étude. Mobiliser l'histoire économique, l'histoire des techniques, l'histoire rurale, par exemple, ouvrait largement les fenêtres pour étudier l'alimentation. Ceci était d'ailleurs lié au développement de l'histoire de l'alimentation telle qu'elle avait été pensée dans les années 1960 et même dès ses prolégomènes au cours des années d'entre-deux-guerres². L'enjeu de

¹ Entretien de Jean-Pierre Williot, professeur d'histoire économique à Sorbonne-Université, et de Laurence Badel, professeur d'histoire des relations internationales à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne qui s'est déroulé le 22 octobre 2024 à Paris.

² Ce fut le cas des enquêtes lancées par Lucien Febvre dans le cadre de *l'Encyclopédie Française* en 1935.

notre rapprochement était de sortir de problématiques un peu répétitives d'une part et d'élargir le périmètre académique couvrant les questions alimentaires d'autre part.

Se rapprocher de l'histoire des relations internationales entrainait dans cette logique d'ouverture et de croisement de sujets.

LB. *De fait, l'histoire des relations internationales s'est toujours donnée comme une histoire « totale », comme l'écrivait René Girault, ouverte à toutes les activités humaines et, de par sa propre histoire, à la pluridisciplinarité. Dans les années 2010, elle poursuivait sa propre mue, intégrant certains apports de l'histoire culturelle et de l'approche culturaliste, nourrie, en particulier, par l'anthropologie.*

JPW. La rencontre pouvait être fructueuse car, d'emblée, nous considérons tous les questionnements qui pouvaient apparaître autour d'un moment, celui de la réception officielle : les formes du protocole diplomatique, le choix des menus et leur présentation matérielle souvent porteuse de symboles, le décor du cadre choisi, les manières de table, les enjeux de négociation facilitée ou entravée par le banquet officiel, les attentions et délicatesses moins visibles, et, pourquoi pas, les attitudes inverses sous couvert de traiter des empoisonnements intentionnels.

LB. *Comme d'autres périodes antérieures, l'histoire contemporaine des relations internationales est jalonnée par des événements qui inscrivent certains processus de discussion et de négociation très concrets dans leurs marges, comme la réunion autour d'une table. On pense bien sûr au Congrès de Vienne (1814-1815), un peu moins aux côtés de la conférence de Yalta (1945), pourtant largement documenté par le secrétaire d'État américain Edward Stettinius, qui a laissé des descriptions mémorables des repas pris : le buffet d'accueil du 3 février au matin, à l'aéroport de Saki, regorgeant de « bouteilles de vodka, de brandy, de champagne, de plats de caviar, d'esturgeon et de saumon fumé, de pain blanc et de pain noir, de beurre frais, de fromage, d'œufs durs et mollets », le dîner « typiquement américain », où « bien que l'on eût ajouté du caviar et de l'esturgeon », [l'on servit aussi] du poulet en salade, du pâté de viande, du poulet frit à la mode du Sud et des légumes³ », ou encore le dîner du 8 février offert par les Russes, « qui compta vingt services et quarante-cinq toasts⁴ ». Dans le contexte des*

³ Edward Stettinius, *Yalta. Roosevelt et les Russes*, Paris, Gallimard, 1951, p. 113-114.

⁴ *Ibid.*, p. 205.

négociations commerciales qu'il conduisait avec l'Union soviétique dans les années 1960 et 1970, le grand industriel allemand, Otto Wolff von Amerongen, a témoigné de l'importance d'avoir une « santé de fer » pour supporter la première vodka de dix heures du matin et celles qui allaient suivre⁵.

JPW. Nous trouvons qu'au-delà de l'anecdote, nous pouvons déployer une lecture de l'histoire qui méritait de porter attention aux pratiques alimentaires très particulières qui s'instaurent dans ces contextes diplomatiques. En outre, si les historiens de l'alimentation s'étaient déjà intéressés aux pratiques curiales, aux réceptions officielles, au thème du banquet, ils avaient encore trop peu exploré l'histoire contemporaine. Nous voulions sortir de la perspective parfois un peu condescendante, observant les repas officiels comme une sorte d'à-côté de l'Histoire dès lors que l'on aborde les siècles contemporains.

LB. *Un second élément de contexte avait beaucoup retenu mon attention à l'époque : vous m'aviez rappelé le classement, encore récent à l'époque [2010] du « repas gastronomique des Français », au patrimoine immatériel de l'UNESCO.*

JPW. Effectivement, cela attirait l'attention sur ces pratiques d'action internationale qui s'exercent non seulement par des voies politiques, mais aussi par des relais culturels. C'était bien la question d'une diplomatie d'influence qui pouvait nous intéresser en reliant, par l'approche historique, ce classement, les cultures alimentaires mondiales et les scènes sur lesquelles les pratiques diplomatiques se déployaient. Il y avait bien des entrées pour s'en saisir. L'importance de la médiation du repas mobilise en effet l'art des cuisiniers et le service des boissons, l'élégance du cadre et les arts de la table. La table diplomatique est également un moyen important de valorisation économique des productions nationales, des savoir-faire alimentaires et une vitrine de prestige des nations puissantes. Dans la rencontre ou la confrontation des cultures, elle promeut des différences liées aux produits découverts, aux langues ou aux pratiques alimentaires locales.

LB. *Cette question de la « diplomatie d'influence », introduite dans le*

⁵ Otto Wolff von Amerongen, *Der Weg nach Osten. Vierzig Jahre Brückenbau für die deutsche Wirtschaft*, Munich, Droemer Knauer, 1992, p. 98-99.

discours diplomatique français dans la foulée du rapport Picq de 1994⁶, croisait à l'époque une préoccupation qui était aussi la mienne : mettre au jour ses enjeux proprement commerciaux. Or, la conjoncture de la conférence que nous préparions était aussi celle de l'arrivée de Laurent Fabius, au ministère des Affaires étrangères. Il avait repris la main sur le portefeuille du Commerce extérieur, et intégré celui du Tourisme, et s'employait à promouvoir non seulement la gastronomie française, mais aussi les produits qui la sous-tendent. Il devait lancer fin 2014 l'opération « Goût de France / Good France » et appeler les ambassades à la relayer, chaque année, en organisant des dîners dans les résidences des ambassadeurs destinés à mettre les produits, alimentaires et viticoles, français en valeur. L'intérêt de notre réflexion était d'inscrire ce type d'initiative dans la durée. Je me souviens qu'à la conférence de Berlin de 1878 où Bismarck entend s'affirmer comme « l'arbitre de l'Europe », son équipe introduit une pratique nouvelle, la table de rafraîchissement. L'initiative, bienvenue en plein été, est soufflée par le secrétaire de la conférence Joseph von Radowitz, qui se souvenait de cette pratique lors de négociations antérieures à Constantinople. Elle a aussi été l'occasion de la promotion de l'entreprise de Delicatessen F. W. Borchardt, chargée d'installer chaque jour des petits biscuits et des boissons fraîches. De même, à Vienne, lors du sommet de 1961, « raté » par Kennedy face à Khrouchtchev, la pâtisserie Demel est de nouveau au cœur de la « gastro-diplomatie » autrichienne, pour paraphraser Laurent Fabius.

La « Table diplomatique » est ainsi un nouvel observatoire de toutes les échelles où se jouent les relations internationales en mettant en lumière les intérêts privés, municipaux, régionaux et nationaux qui s'entrecroisent. Mais elle permettait aussi de « mondialiser » le sujet.

JPW. Oui. Le sujet trouvait une place toute particulière dans un autre cadre, celui d'une chaire UNESCO qui était dédiée à la sauvegarde et la valorisation des patrimoines culturels alimentaires et dont l'objet était de rechercher la mise en commun et le transfert de connaissances au cœur du développement des relations Nord/Sud. Nous avons été plusieurs enseignants-chercheurs à avoir participé à

⁶ Jean Picq (dir.), *L'État en France. Servir une nation ouverte sur le monde. Rapport de la mission sur les responsabilités et l'organisation de l'État*, mai 1994, p. 21. Voir : Laurence Badel, « Les "livres blancs", une méthode de réforme dans le sillage de la RGPP ? À propos du "Livre blanc sur la France et l'Europe dans le monde" », *Revue française d'administration publique*, vol. 136, 2010/4, p. 969-982.

la conférence internationale intitulée *Foodways and Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, organisée à Hong-Kong en 2013⁷. Celle-ci avait bien mis en évidence l'intérêt d'observer les croisements culinaires dans des contextes historiques donnés. Cette chaire, qui était rattachée à Tours, a disparu aujourd'hui mais, dans les années 2010, elle incarnait une ambition scientifique de promotion des cultures culinaires, en partenariat avec des universitaires du Niger, du Maroc, de Mongolie, de Chine et du Liban. Étudier les échanges alimentaires dans des aires culturelles multiples était un engagement qui extrayait de la lecture nationale induite par « le classement du repas des Français à l'UNESCO ».

Pour cela, les sources documentaires et les archives à mobiliser nous apparaissaient a priori très abondantes car l'étude du repas d'État, ou plus largement du repas « public » relève à la fois d'une histoire matérielle (fournitures nécessaires pour les illuminations, produits de la table et boissons), d'une histoire sociale (mobilisation de corps de métiers), d'une histoire des représentations (place accordée à la chère et à l'alcool dans les cultures religieuses ; mise en scène de la puissance ou de l'égalité) et d'une histoire culturelle des relations internationales mettant en jeu des transferts matériels et symboliques comme des rapports de pouvoir. Cette histoire mobilise également la compréhension des cultures culinaires qui se transmettent par l'ordre des mets, le choix des menus, l'affirmation de registres gastronomiques, la promotion de chefs de cuisine ou le recours aux artisans et aux traiteurs spécialisés. L'ampleur de cette thématique s'enrichissait aussi des formes multiples par lesquelles le repas pouvait être étudié dans les périodes les plus récentes, déjeuner de travail assorti d'un plateau-repas, dîner de prestige dans un cadre et un service destinés à impressionner, voire à hiérarchiser.

LB. *L'histoire mondiale a redécouvert, par l'angle des représentations et des transferts, l'importance de la matérialité des relations internationales, sous-tendues par des forces structurantes évolutives que sont les technologies ou l'économie. Les historiens économistes ont fait un chemin inverse s'ouvrant aux « cultures » matérielles. En quoi cela se reflète-t-il dans votre approche de l'objet originel de vos*

⁷ Sidney C.H. Cheung, Chau Hing-wah, *Foodways and Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, Conference Proceedings, 2013.

travaux : l'« alimentation » ?

JPW. Les cultures matérielles apparaissent d'évidence dès qu'il s'agit d'aborder l'histoire de l'alimentation. Elles renvoient à de multiples interprétations, à la fois par l'étude des comportements, celle des rituels et des gestuelles, celle des perceptions qui s'étirent du goût à la considération personnelle. Lorsque nous avons organisé ensemble, avec vous-même, Lucien Bély et Marc de Ferrière ce colloque, « La Table Diplomatique », nous avons tous été très attentifs à cette approche. Des communications avaient bien mis en avant comment des repas pouvaient impressionner les invités par un cadre somptuaire, le recours aux arts de la table, qu'il s'agisse de vaisselles de service, d'orfèvrerie et de cristallerie, des linges, ou encore plus symboliquement, tout ce que permet l'*artification* du culinaire. Les sujets abordés relevaient également des apparences qui trahissent les positions sociales et les hiérarchies. La déclinaison de pratiques curiales et aristocratiques très codifiées conduit aux convenances, de l'invitation formelle aux préséances, de la tenue à table aux conversations qu'il convient d'avoir ou de ne pas avoir. Ces usages ne se comprendraient pas sans percevoir l'importance des cultures matérielles qui y sont associées.

Le colloque remontait ainsi à leurs sources. Les aires géographiques et les périodes étudiées permettaient de passer de la cour des Byzantins à la table pontificale, des expériences des envoyés vénitiens à Constantinople à l'ambassade de France à Berlin, de la Chine à l'Europe du Nord. Les personnages mis en avant incarnaient des postures diverses, de Carême en majesté à l'Ambassadeur. La quête allait jusqu'aux produits présentés, ici la confiserie, là le vin. Cette approche rendait bien compte de la façon dont les cultures matérielles peuvent mobiliser historiennes et historiens de l'alimentation. Car il s'agit avant tout de s'intéresser aux objets, aux produits, aux réalisations, saisis dans leur contexte de présentation, de consommation et par l'intermédiaire des commentaires qu'ils suscitent. L'étude des pratiques ouvre la compréhension des mentalités. Elle se combine avec une cartographie des circulations, des influences, des mobilités dans leur triple dimension économique, intellectuelle et culturelle. Pour traiter de relations internationales, dans toute leur diversité, au travers de séquences diplomatiques, nous disposons de sujets très concrets, absolument pas immatériels, et pourtant il s'agissait aussi bien de comprendre les jeux symboliques

et l'effet du non-dit dans un processus de négociation ou de discussion.

LB. *Cela a d'ailleurs correspondu à un élargissement de vos perspectives initiales d'historien économiste.*

JPW. C'est vrai. Depuis les années 1980, l'histoire de l'alimentation s'est très fortement réorientée vers ce versant historiographique. Aux travaux plus centrés sur des données quantitatives et sur l'économie des approvisionnements agricoles et alimentaires, qui eux-mêmes succédaient à des problématiques très ethnographiques, les recherches ont privilégié d'autres aspects matériels sous l'angle culturel. Les choix alimentaires, les significations symboliques de telle fête ou de tel aliment, les interdits religieux sont devenus des sujets légitimes. Malgré la déconsidération dont elles firent l'objet, ces recherches sur les chaînes opératoires culinaires, sur les manières de cuisiner, sur des recettes même, ont pris de plus en plus de place. Le croisement avec la technique, le social, l'économique a rendu cette approche très fructueuse. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari le soulignaient bien dans leur *Histoire de l'alimentation*, en notant : « Les points de vue se sont multipliés, les chercheurs ont croisé leurs compétences et ont construit chacun pour sa part une nouvelle histoire de l'alimentation profondément différente de cette "petite histoire pittoresque et du tragique" contre laquelle s'étaient prononcés, au début des années 1960, les pionniers de l'école des *Annales* ». Et d'ajouter : « Cette nouvelle histoire n'est plus 'petite' ; au contraire, elle ambitionne de toucher tous les aspects de l'action et de la pensée humaines⁸ ». Ajoutons qu'à la même époque le quatrième colloque de l'ICREFH (*International Commission for Research into European Food History*), institution fondée en 1989, s'attachait précisément à ces questions⁹. Les sujets qui y furent exposés traitaient de la pièce cuisine, des appareils de cuisson, des vaisselles, de la table comprise comme celle du temps des repas, du type de service – à la française, à la russe –, des manières bourgeoises de dîner, de l'utilisation des conserves, des conditionnements comme celui de la bouteille de lait, de la réfrigération, de l'émergence du

⁸ Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 14-15.

⁹ Martin R. Schaerer, Alexander Fenton (eds.), *Food and Material Culture*, Tuckwell Press, East Linton/Scotland in association with Alimentarium, Vevey, Switzerland, and The European Ethnological Research Centre, Edinburgh, 1998.

chocolat au lait suisse.

Tous ces sujets pourraient paraître anecdotiques. La perspective change en observant combien les enjeux économiques, techniques, matériels – ainsi décrits – conditionnent les pratiques alimentaires culturelles. La pluralité des sources requises devint de plus en plus évidente, pour légitimer cette approche, sans doute, mais aussi comme une formidable opportunité de varier les points de vue et de constituer un puzzle documentaire au nombre de pièces infini.

L'histoire des cultures matérielles appliquées à l'alimentation tourne le regard vers les vécus quotidiens, faits de productions, de distributions, de consommations et en arrière-plan d'apprentissages et d'arbitrages récurrents. Elle a promu au rang de sources des objets matériels qui n'avaient pas ce statut. Le livre de cuisine par exemple apparaît comme une source documentaire très riche dont l'analyse ne se limite pas à compter les recettes mais plutôt à prendre en compte les caractères bibliologiques, les formes d'illustrations, la pédagogie de transmission, le choix des mots utilisés à caractère analogique, l'emprunt à des lexiques étrangers, l'instruction des choix diététiques, la description des récipients, des ustensiles, des temps nécessaires à la préparation, aux cuissons, à la présentation etc. Étudié dans sa matérialité, il n'empêche pas de s'interroger sur le fait qu'il soit utilisé ou pas, détourné, amendé, oublié au profit d'autres supports de mise en pratique.

Cette orientation des recherches montre comment la culture intervient dans l'alimentation. Elle mobilise des capacités d'action individuelle et collective. Elle intègre l'acquisition de savoirs dont la transmission est un enjeu, familial et intergénérationnel, et la matrice d'innovations gustatives et nutritionnelles. Elle détermine des choix techniques qui engagent les processus productifs et les manières de consommer ses nourritures et ses boissons. L'histoire de l'alimentation calquée sur celle des cultures matérielles a fini par embrasser très largement tous les registres du boire et du manger.

LB. *Comment cela s'est-il traduit dans vos propres travaux ?*

JPW. Pour ma part les cultures matérielles prennent une place importante dans mes recherches sur l'histoire de l'alimentation car je les aborde par les enjeux économiques, les techniques et les innovations. Lorsque j'ai souhaité élargir mes points de départ

(l'histoire des entreprises gazières, celle des chemins de fer et celle des acteurs de l'innovation, qu'ils soient hommes politiques, ingénieurs ou consommateurs) sans pour autant les négliger, l'histoire de l'alimentation était déjà positionnée sur cette approche des cultures matérielles. Elle me paraissait attractive et répondait à des questionnements sur les voies de l'innovation au cœur des civilisations matérielles. C'est certainement la raison de la diversité des thèmes qui m'ont intéressé et dont l'énoncé peut étonner, voire être critiqué car il ne s'inscrirait pas dans une exploration mono thématique, de la pomme de terre à l'oie de la Saint-Martin, des modes de cuisson à la restauration ferroviaire, du verre INAO aux produits de la minoterie.

LB. *Quelles ont été les étapes, dans votre parcours de recherche sur les pratiques alimentaires, de votre réflexion sur l'internationalisation de ces pratiques ? Je reviens, comme au début de notre entretien, à nos discussions passionnantes sur l'inscription du repas gastronomique des Français sur la « Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ». Cette sanction institutionnelle a-t-elle fait partie des étapes de cette réflexion ?*

JPW. En 2010, le dossier de classement du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO était très mobilisateur. Le nombre d'experts, d'acteurs professionnels, d'universitaires qui s'en étaient emparés paraît considérable. C'était à la fois la volonté d'affirmer un élément fort de l'influence française dans le monde, une concrétisation d'une dynamique antérieure engagée en faveur de la promotion des arts culinaires par un Conseil national des arts culinaires qui exista entre 1989 et 2000, et une reconnaissance de l'intérêt porté en France à la table. Il visait à valoriser une pratique sociale coutumière.

En revanche, il écartait une promotion plus marquée des produits, approche jugée trop commerciale, et une réduction au seul savoir-faire culinaire, qui aurait centré le sujet sur la cuisine professionnelle, voire la cuisine « étoilée ». En novembre 2010 était ainsi affirmé que les Français font de leur gastronomie une culture. L'histoire de ce processus a déjà été exposée et a fait l'objet de débats ou de critiques¹⁰. Bien qu'il fût affirmé *a posteriori* qu'il ne s'agissait pas de

¹⁰ Deux points de vue : Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture*, Paris, François Bourin éditeur, 2011 ; Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise*

faire la promotion du seul repas des Français, le dossier a pu être regardé sous cet angle, plaçant en marge d'autres cultures gastronomiques.

LB. *Oui, on retrouve là cette tension entre le national et l'universel que j'évoquais plus haut.*

JPW. Pourtant, dans le même mouvement, l'UNESCO avait aussi reconnu d'autres dossiers : la fête belge du pain et du feu, la cuisine mexicaine traditionnelle, la diète méditerranéenne, le pain d'épice croate. Au cours des années suivantes, le Japon fit classer son *Washoku*, l'Arménie son pain traditionnel, la Belgique sa culture de la bière, Naples son *pizzaiolo*, et ainsi de suite. Les enjeux économiques, identitaires et nationaux ne sont jamais, en effet, éloignés de ces classements. Sous couvert de convivialité, les cultures alimentaires recèlent aussi des conflits. Ceux qui les portent peuvent se montrer belliqueux ou obtus. Le dossier français ne mettait pas tant que cela en avant sa portée internationale, sauf à rappeler que la table française, celle du modèle classique ou celle portée par de grands cuisiniers exerçant au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle (Carême, Dubois, Gouffé, Escoffier par exemple), avait servi de modèle à nombre d'autres tables nationales.

LB. *C'est toute l'ambivalence du « rayonnement » ... Comment vos travaux ont-ils « dénationalisé » le sujet ?*

JPW. Intéressé un moment à ces questions, j'ai plutôt tourné mes recherches vers une histoire de l'alimentation plus diverse, appuyée sur l'histoire économique, l'histoire sociale, l'histoire des techniques et, nous l'évoquions, l'histoire des cultures matérielles comme tamis d'une histoire des innovations dans le domaine alimentaire. Cette orientation, et sans doute également les sujets que j'avais déjà étudiés du côté des énergies ou des chemins de fer, m'ont conduit à prendre en compte l'espace européen comme un cadre contextuel obligé.

L'étude de la diffusion et de la consommation de la pomme de terre en a été une première occurrence. Le sujet pourrait lui aussi sembler d'un médiocre intérêt historique au regard des grands mouvements de l'Histoire. Mais lorsque ce tubercule a été mis en avant par les

culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco. Histoire et enjeux, Chartres, Menu Fretin, 2016. Un ouvrage aux approches multiples : Francis Chevrier, Loïc Bienassis (dir.), *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015.

Nations unies à la demande du Pérou pour en faire le thème d'une année internationale en 2008, le sujet n'était plus du tout marginal. La géographie de sa diffusion, les itinéraires mondiaux de son implantation dans les rotations agricoles, l'appropriation culinaire ensuite, selon des modes très différents d'un pays à l'autre, voire d'une région à une autre, sont devenus des questionnements qui ne pouvaient éluder la dimension internationale des circulations, des commerces et des dénominations. Je reprends souvent cet exemple car il me paraît bien significatif des cultures matérielles qu'il faut saisir par le vocabulaire. Car suivre les termes d'*aardapel*/pomme de terre, de *Kartoffel*/cartoufle, de *patata/potato/batata* traduit bien des flux internationaux qui sont autant de communications humaines et de réseaux agricoles et commerciaux révélateurs des parcours alimentaires.

Lorsque j'ai commencé à m'intéresser aux alimentations en mobilité, c'est-à-dire toutes les formes de consommations qui s'effectuent dans les rues, hors foyer, dans les différents modes de transport, la référence internationale était également nécessaire. L'exemple de la *Street Food* valide à l'évidence les comparaisons entre des cultures différentes. Soit parce que les points de vente sont animés par des personnes qui importent et font connaître leurs propres cuisines sur d'autres territoires, ce qui est aussi une fenêtre à ouvrir dès lors qu'il faut étudier la diversité internationale des restaurations urbaines, soit parce que ce sont les voyageurs eux-mêmes qui se font porteurs de nouveaux goûts et d'échanges culinaires. En travaillant avec des anthropologues cela m'a conduit aux alimentations nomades¹¹, dont j'ai ensuite fait le support d'une recherche dense et longue sur la restauration dans l'espace des chemins de fer qui incluait évidemment la riche documentation des récits de voyages mais aussi les enquêtes commerciales¹². Cette interrogation était passionnante mais chronophage car je me suis vite laissé aller à comparer les buffets de gare en France et ailleurs en Europe comme les pratiques de restauration dans les trains hexagonaux, au Japon ou en Inde¹³.

¹¹ Jean-Pierre Williot, Isabelle Bianquis (eds.), *Nomadic Food. Anthropological and Historical Studies around the World*, Lanham, Rowman & Littlefield, 2019.

¹² *Mobilités alimentaires. Restaurations et consommations dans l'espace des chemins de fer en France XIX^e-XXI^e siècles*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2021.

¹³ Jean-Pierre Williot (dir.), *La restauration ferroviaire entre représentations et consommation. Consommateurs, images et marchés / Railway Catering Between*

Parmi d'autres recherches qui m'ont conduit à explorer de nouveaux fonds d'archives, le fil conducteur est moins immédiatement articulé sur l'internationalisation des pratiques alimentaires, mais tôt ou tard, celle-ci finit par réapparaître. C'est le cas d'un groupe coopératif céréalier dont je prépare l'histoire et qui sera bientôt publiée. Les archives considérables qui m'ont été ouvertes permettent de travailler sur la constitution de ce groupe dans l'est de la France depuis les années 1890 mais aussi sur ses extensions par filiales interposées, du premier malteur mondial aux exportations de la minoterie française. J'y retrouve l'histoire économique, celle des techniques, celle des cultures matérielles et des horizons européens et internationaux. Il en va de même dans le cas du croisement de l'histoire de l'alimentation avec les thèmes de l'environnement et de la santé. Associé à la recherche sur l'histoire de l'ANSES¹⁴, qui m'a permis d'accéder à de nouveaux fonds d'archives et d'élargir mes problématiques sur l'alimentation avec le plus grand avantage, j'en poursuis le cheminement par l'organisation du prochain congrès international de l'ICREFH, à Paris, sur le thème de la sûreté alimentaire. La dimension internationale y est au centre puisqu'elle nous donnera l'occasion d'écouter des communications venues de toute l'Europe.

Au total, ces différentes recherches m'ont convaincu peu à peu que l'histoire de l'alimentation peut bien sûr donner la priorité au fait alimentaire national, mais qu'en réalité, il est sans doute assez pertinent d'en situer le cadre entre l'aire régionale et une mise en perspective mondiale.

Imaginary and Consumption. Consumers, Images and Markets, Bruxelles, Peter Lang, 2017.

¹⁴ Pascal Griset, Jean-Pierre Williot, Yves Bouvier, *Face aux risques, une histoire de la sûreté alimentaire à la sécurité environnementale*, Paris, Cherche Midi, 2020.