

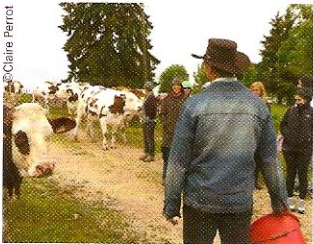
CULTURE ALIMENTAIRE

Food studies au pays du Comté

Chaque année, depuis trois ans, des étudiants de l'université américaine de Paris découvrent les produits du terroir dans le Jura. L'occasion de se faire plaisir mais aussi d'explorer les liens entre culture et alimentation, des deux côtés de l'Atlantique.

Dans le Jura, de jeunes Américains visitent une ferme, dégustent du comté et du vin, apprécient un repas gastronomique... Des vacances, diriez-vous ? Plutôt des étudiants studieux, inscrits en troisième cycle de l'université américaine de Paris et qui suivent le séminaire "Food, Culture and Communication". Avant de se confronter aux plaines verdoyantes et de rencontrer les vaches Montbéliardes, ils ont beaucoup lu : sociologie, histoire, anthropologie... Leur professeur, Christy Shields, a sélectionné tout ce qui pouvait les aider à comprendre la notion de terroir et les liens qu'entretiennent les Français avec leur alimentation. Quelle meilleure porte d'entrée dans la gastronomie française que le comté, « la Rolls Royce des AOC » selon Christy Shields ? Sa complice dans cette aventure, Claire Perrot, éducatrice au goût, ajoute : « *c'est un produit phare de notre région, qui porte les valeurs de qualité, de travail et de lien social. N'oublions pas que c'est parce qu'il fallait conserver le lait pour ne pas mourir de faim en hiver que les gens se sont mis*

© Claire Perrot



« *Quelle meilleure porte d'entrée dans la gastronomie française que le Comté, la Rolls Royce des AOC ?* »

ensemble pour faire ce si grand fromage ! Et en se promenant, on voit comment le comté transforme le paysage, on fait le lien entre produit et territoire. » Cette notion – bien française – de terroir, les étudiants l'ont bien comprise. Pour Molly, 24 ans, « *c'est le lien avec la terre, c'est de là qu'on tire le produit. Jamais je n'aurais imaginé que des comtés fabriqués sur deux fructières différentes n'auraient pas le même goût, simplement parce que l'herbe des pâturages est différente !* »

MANGER... COMME C'EST BIZARRE !

Leurs anecdotes sur l'alimentation au quotidien mettent en avant les différences culturelles, comme ce serveur parisien qui refuse de servir à une jeune Américaine un pastis avec un plateau de fromage, ou cette famille d'accueil française qui s'étonne des horaires de repas de son étudiante. Et c'est bien là l'intérêt de ce voyage d'études : « *ces jeunes Américains comprennent que ce qu'ils croyaient être la vérité unique n'est que le reflet de leur propre système culturel.* » Dans le Jura aussi, les étudiants vont de surprise en surprise : « *ici, on ne part pas du consommateur, mais du produit. Ce qui compte, c'est avant tout la qualité. Nous avons même rencontré un producteur qui disait vouloir "rester petit" : il veut vendre, bien sûr, mais ce n'est pas le principal.* »

Le discours alimentaire est aussi révélateur : « *en France, on parle de ce que l'on mange, du plaisir que l'on y prend. Aux États-Unis, c'est plutôt le discours nutritionnel qui prévaut : les produits sont décrits en termes de calories, de glucides... Mais au final, ici comme là-bas, chacun cherche à être reconnu par les autres comme un "bon mangeur"* », explique Christy Shields.

Axelle Breton ●