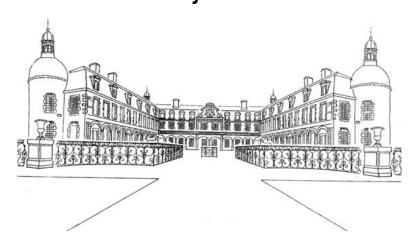


# Actes de la 18<sup>ème</sup> journée d'étude samedi 17 novembre 2018

## « Agriculture, alimentation, gastronomie » 2<sup>ème</sup> journée



Château - 71270 Pierre-de-Bresse

Tél: 03 85 76 27 16 / Fax: 03 85 72 84 33

E-mail: ecomusee.de.la.bresse@wanadoo.fr

www.ecomusee-bresse71.fr

Écomusée de la Bresse bourguignonne – Actes de la journée d'étude 2018

## « Agriculture, alimentation, gastronomie »

## samedi 17 novembre 2018

### Sommaire

<u>Ouverture</u> par Alain CORDIER, président de l'Ecomusée de la	<u>p. 1</u>
Bresse bourguignonne	
Les nouveaux agriculteurs en Bresse bourguignonne et Bresse jurassienne par Marjolaine MONNIER, titulaire d'un Master 1 Gestion des territoires et développement local à l'Université Lyon 2	<u>p. 3</u>
Présentation de la nouvelle muséographie de l'antenne « Maison de l'agriculture et de l'alimentation bressanes » par Magali ROLAND, assistante de conservation du patrimoine à l'Écomusée de la Bresse bourguignonne	<u>p. 10</u>
Quand les cuisines de terroir deviennent gastronomiques par Annie BLETON-RUGET, historienne	<u>p. 22</u>
La Foire à Tonton et l'affirmation du « menu bourguignon » par Eliane LOCHOT, conservateur des archives municipales de Dijon	<u>p. 28</u>
<u>Une itinéraire, une démarche</u> par Christophe DEMANGEL, chef cuisinier au collège Jules Ferry de Poligny et membre des Cuisiniers de la République française	<u>p. 36</u>
A propos de l'élaboration du « Guide découverte de la gastronomie bressane » par Maryse PICARDAT et Pierre AUBRY	<u>p. 40</u>
Clôture par Annie BLETON-RUGET, vice-présidente de l'Écomusée	p. 45

Écomusée de la Bresse bourguignonne – Actes de la journée d'étude 2018

#### **Ouverture**

#### par Alain CORDIER,

#### Président de l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne

Mesdames, Messieurs, c'est avec un grand plaisir que nous vous accueillons nombreux aujourd'hui, pour cette deuxième journée d'étude sur le thème « Agriculture, alimentation, gastronomie ». Beaucoup parmi vous sont des acteurs sur ces sujets, concernés directement, professionnellement, par l'agriculture et l'alimentation : cuisiniers, médecins, enseignants, acteurs du tourisme, artistes, étudiants ... Je remercie tout particulièrement les intervenants bien sûr, et les cuisiniers bressans Bernard et Maryse Picardat, Pierre et Marie-Claire Aubry, auteurs du guide de découverte de la gastronomie bressane que vous pouvez commander dès aujourd'hui pour retrouver avec émotion ou pour découvrir avec surprise ces 52 recettes ainsi sauvées sur le papier grâce à eux.

Cette journée permet de faire le point sur deux années de travail de l'Ecomusée et de ses partenaires sur ce sujet, il faut remercier évidemment Annie Bleton Ruget pour son pilotage de ces recherches, et toute l'équipe de l'Ecomusée pour la préparation de cette journée, dans une période chargée , une période de transition entre deux conservateurs, Dominique Rivière ayant pris sa retraite au début du mois. Dorothée Royot et Bénédicte Ladwig pour l'organisation, et Magali Roland pour son travail sur la nouvelle muséographie de la maison de l'agriculture et de l'alimentation bressane à Saint-Germain-du-Bois, ont été particulièrement actives pour préparer la journée d'étude.

(A. Cordier évoque la liste des élus excusés, et annonce la venue, dans la journée, de M. Bertrand Rouffiange, Conseiller départemental)

Agriculture, alimentation, gastronomie : les deux premiers termes sont au cœur de l'histoire de l'humanité, au cœur des grandes questions sur son avenir aussi. Ils suscitent des débats, des oppositions, mais il y a accord sur le sens des mots. Le troisième terme, la gastronomie, est d'un maniement plus difficile et son histoire sera précisée par Annie Bleton Ruget.

L'agriculture a déjà été abordée dans nos journées d'étude, il y a en Bresse une longue tradition de recherche de la qualité des produits, recherche couronnée par l'obtention de trois appellations d'origine contrôlée, pour la volaille bien sûr, pour le beurre et la crème pour lesquels l'appellation a été obtenue récemment après dix années de soutien à la démarche, et enfin pour le comté souvent oublié dans cette liste, alors que la zone englobe treize communes de Bresse bourguignonne (Beaurepaire, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey, Fretterans, Joudes, Mouthier, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes). Cette recherche de la qualité se poursuit de nos jours par des évolutions de l'agriculture qu'évoquera Madame Marjolaine Monnier, titulaire d'un Master « gestion des territoires et développement local » dans le premier exposé de cette matinée, titré « Les nouveaux agriculteurs en Bresse bourguignonne et en Bresse jurassienne ». Qui sont ces nouveaux agriculteurs ? Madame Monnier, je vous laisse la parole ...

## Les « nouveaux » agriculteurs en Bresse bourguignonne et jurassienne

#### par Marjolaine MONNIER Master 2 - GTDL DR - Lyon 2

- Des agriculteurs qui pratiquent une agriculture différente du conventionnel
- Des agriculteurs différents par leurs modes de production, de commercialisation et d'installation
  - Production = AB labellisée ou non ; pratiques traditionnelles, dont AOP ou AOC
  - ► Commercialisation = circuit court dont vente directe
  - Installation = trajectoire de vie, contexte et choix sociétal des exploitations, innovations dans les systèmes agricoles

LE TERRITOIRE D'ÉTUDE, LA BRESSE, UNE UNITÉ GÉOLOGIQUE DIVISÉE PAR L'HISTOIRE TERRITOIRE RURAL OÙ L'AGRICULTURE A TOUJOURS ÉTÉ PRÉDOMINANTE

#### MA MISSION

- Recenser ces « nouveaux » agriculteurs
- Connaître leurs pratiques agricoles, commerciales, leurs installations sans oublier leur rapport au territoire bressan
- Approfondir avec certains producteurs choisis selon différents critères
  - → Pour intégrer des données et des bribes d'entretiens à l'exposition
  - → Pour avoir une base de données pour effectuer cette présente étude

#### **PROBLÉMATIQUE**

Dans une Bresse bourguignonne et jurassienne marquées par un héritage agricole singulier, qui sont les « nouveaux » agriculteurs et qu'apportent-ils en termes de développement local ?

#### MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE

- 1. Recherches bibliographiques
- 2. Création d'une liste de contacts
- 3. Création et passation d'un questionnaire
- 4. Passation d'entretiens semi-directifs

148 CONTACTS

53 RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE

9 ENTRETIENS RÉALISÉS AVEC DES AGRICULTEURS

#### L'AGRICULTURE BRESSANE

• ANCRAGE D'UNE AGRICULTURE DE TERRITOIRE

Développement de l'élevage important avec l'installation d'un système de polyculture élevage complexe basé sur la complémentarité animale / végétale

• DU PAYSAN À L'AGRICULTEUR

La modernisation de l'agriculture se met en place

> Intrants de synthèses, spécialisation des exploitations, utilisation de nouvelles variétés hybrides, apport des sciences agronomiques

#### UNE AGRICULTURE DE TERRITOIRE ENCORE FORTEMENT PRÉSENTE

Orientation technico-économique des exploitations par communes pour la région Bourgogne-Franche-Comté

#### LES NOUVEAUX AGRICULTEURS

Trajectoire de vie et installation

57% ne sont pas filles ou fils d'agriculteurs

43% sont filles ou fils d'agriculteurs.

24,5% (ou bien 13 personnes / 53 interrogés) n'ont pas exercé un métier avant d'être agriculteurs.

75,5% (ou bien 40 personnes / 53 interrogés) ont exercé un métier avant d'être agriculteurs.

Sur les 75,5% de personnes ayant exercé un métier auparavant (ou 40 personnes), 80% des agriculteurs (ou 32 personnes / 40) n'ont pas exercé un métier ayant un lien avec l'agriculture.

20% (ou 8 personnes) ont exercé un métier auparavant ayant un lien avec l'agriculture.

Sur les 43% (ou 23 personnes) d'agriculteurs fille ou fils d'agriculteurs(rices), 43,5% (ou 10 personnes) n'ont pas repris l'exploitation familiale.

56,5% (13 personnes) ont repris l'exploitation familiale.

Elevage = 11% ou 6 exploitations / 53

Polyculture = 28 % ou 15 exploitations / 53

Polyculture, élevage = 53% ou 28 exploitations /53 Polyélevage = 7,5 % ou 4 exploitations / 53

#### **LESDIFFERENTS SYSTEMES D'EXPLOITATIONS**

41,5 % ou 22 exploitations sur 53 ont moins de 10 ha en surfaces agricoles 11 % ou 6 exploitations sur 53 ont entre 41 et 60 ha en surfaces agricoles 4 % ou 2 exploitations sur 53 ont entre 21 et 40 ha en surfaces agricoles 11 % ou 6 exploitations sur 53 ont entre 10 et 21 ha en surfaces agricoles 7 % ou 4 exploitations sur 53 ont entre 61 et 80 ha en surfaces agricoles 5 % 3 exploitations sur 53 ont entre 81 et 100 ha en surfaces agricoles 17 % ou 9 exploitations sur 53 ont entre 101 et 150 ha en surfaces agricoles 2 % ou 1 exploitation sur 53 ont plus de 151 ha en surfaces agricoles.

SERVICES **ECOSYSTEMIQUES** SDP basé sur la biodiversité dans des systèmes alimentaires locaux SYSTEMES SYSTEMES SDP basé sur la ALIMENTAIRES ALIMENTAIRES biodiversité et MONDIAUX LOCAUX intrants de synthèse dans des systèmes alimentaires locaux SDP basé sur des intrants de synthèses dans des systèmes alimentaires diversifiés SDP basé sur des intrants biologiques dans des systèmes INTRANTS alimentaires locaux **EXTERNES** 

Fig. n°16 - SCHEMA REGROUPANT LES DIFFERENTS SYSTEMES DE PRODUCTION ASSOCIES AU SYSTEME ALIMENTAIRE EN BRESSE

Crédit : Marjolaine Monnier

Inspiré de l'étude sur la caractérisation socio-économique des formes

d'agriculture durable de Plumecocq et al. de 2018.

#### LES NOUVEAUX AGRICULTEURS

Les nouveaux agriculteurs s'inscrivent également dans une agriculture de territoire.

Ils s'apparentent à l'agriculture traditionnelle bressane, sans forcément le revendiquer, via l'acquisition de petites structures la pratique de la polyculture élevage et de ses productions phare.

#### LES AGRICULTEURS HORS CADRE FAMILIAL

1. L'AUTONOMIE ET LA QUÊTE DE SENS

- > installation = projet de vie
- > nouveau rapport au travail impulsé par une volonté de mieux vivre, pour être en adéquation avec ses valeurs

#### 2. UNE AUTRE FAÇON DE FAIRE

- > Volonté de faire des productions à tailles humaines, plus gérable et qualitative demandant moins d'investissement financier (foncier et matériel)
- > S'inscrivent dans des agricultures alternatives marginalisées face à l'agriculture dominante dite conventionnelle et ses débouchés vers l'industrie agroalimentaire
- > Exploitation pensé en système et non comme des unités de production indépendante, ils tendent vers des systèmes agroécologiques

#### 3. L'HÉRITAGE DE LA PAYSANNERIE

- > Se définissent comme paysans et non agriculteurs
- > Investissent leur territoire et se réapproprient les pratiques paysannes
- > Mais ne prônent pas un retour en arrière
- 4. LA RÉAPPROPRIATION DE LA FILIÈRE
- > Pratique la transformation de leurs produits (4/5)
- > Commercialisation en vente directe ou en circuits courts
- > Raison éthique et économique Sensibilisation du consommateur Table sur différents débouchés

#### 5. LES DIFFICULTÉS

- > L'installation : Coût financier, fatigue, idéologies de départ mises à mal
- > La rémunération : Peu de besoins avec une façon de vivre peu onéreuse mais pour certains, se sortir un salaire est compliqué

#### 5. LE MILITANTISME

- > Regard sur un modèle agricole dominant très négatif
- > Un militantisme existentiel ? Le simple fait de s'installer dans un modèle différencié fait office de militantisme

#### LES AGRICULTEURS CONVERTIS

« Il s'agit de modifier ses pratiques, d'adapter son système et sa stratégie de commercialisation et de s'insérer dans de nouveaux réseaux professionnels. Mais c'est aussi un changement de regard sur son métier d'agriculteur : reprendre les fondamentaux de l'agronomie et de gestion du troupeau, maîtriser le fonctionnement de sa ferme, valoriser la biodiversité, retrouver une place dans la filière. » (FNAB) En Bresse, les conversions sont peu nombreuses. Les débouchés dans les industries agroalimentaires ne sont majoritairement pas présentes sur le territoire.

#### 1. LE DÉCLIC DE LA CONVERSION

- > Différentes selon les agriculteurs Économique et sanitaire pour l'un, économique et environnementale pour l'autre
- > Motivation 1ère est donc économique Contexte où les filières conventionnelles sont en crise Mais la motivation économique n'est jamais unique. Elle n'est pas suffisante pour induire un changement de comportement.

#### 2. UNE AUTRE FAÇON DE TRAVAILLER

- > Réelle remise en question de la façon de travailler qui va impacter sur la façon de commercialiser
- > Réorganisation lourde à porter avec peu de soutien
- > Curiosité et innovation = ressource identitaire
- >À cheval entre deux modèles agricoles
- 3. REGARD SUR UN MODÈLE AGRICOLE DÉFAILLANT
- > Des relations avec les autres agriculteurs compliqués
- > Un regard sur la situation agricole actuelle négatif
- 4. DES STRATÉGIES DIFFÉRENTES POUR L'AVENIR
- > La nostalgie pour l'un, l'individualisme pour l'autre

#### LES AGRICULTEURS DE PROXIMITÉ

- Agriculteurs qui ne s'apparentent pas aux 2 premiers parcours
- Agriculteurs dit de proximité qui ont su remettre en question leur système d'exploitation et innovée en partant de leurs contraintes personnelles. Ces producteurs sont difficilement classables puisque la nouveauté est pondérée dans chaque critère.
- 1. LA VENTE DIRECTE FACE À LA CRISE DU MARCHÉ
- > Agriculture raisonnée
- > Changement face à la défaillance des débouchés économiques
- > Transformation et commercialisation à la ferme Ouverture d'un magasin en vente directe
- 2. FAIRE VIVRE SA RURALITÉ
- > Exploitation AOP Volaille de Bresse Système de polyculture élevage complexe
- > Remise en question dans la façon de produire, de transformer et de commercialiser
- > Emploi des personnes dans un rayon de 5km > Sensibilise des étudiants pour donner l'envie du métier.

#### LES SIMILITUDES

FAIRE PREUVE D'INITIATIVES > Mise en place de systèmes d'exploitation qui leur correspondent face à un modèle agricole dominant jugé défaillant. > Cela induit une prise en compte du territoire. Ne pouvant plus se tourner vers des débouchés globalisés, ils ont choisi

de repenser leur système à l'échelle du territoire bressan. > L'innovation se trouve alors dans la recherche d'un juste équilibre entre pratiques anciennes et nouvelles afin d'arriver à trouver un système cohérent, viable et vivable.

LES DIVERGENCES

LES STRATÉGIES FACE AU CHANGEMENT

LES HORS CADRE FAMILIAL > L'écologie est priorisé

LES AGRICULTEURS DE PROXIMITÉ > L'aspect social est primordiale

LES CONVERTIS > L'aspect social et écologique se situe au même niveau

#### DES AGRICULTURES QUI TENDENT VERS LA DURABILITÉ

- Des « nouveaux » agriculteurs qui font le contrepied à l'agriculture dominante dite conventionnelle
- Des motivations écologiques et/ou sociales aux services de la viabilité des exploitations
- Mais un triptyque (environnement, social et économique) difficile à atteindre dans le contexte actuel

#### CONCLUSION

- L'héritage agricole bressan (paysannerie et lien au territoire) impacte les « nouveaux » agriculteurs
- Cela ne les empêche pas d'innover en tirant le meilleur de chaque modèle agricole
- Ils cherchent un juste équilibre pour être en adéquation avec leurs valeurs et ambitions
- Toutefois, les initiatives restent isolées et ne permettent pas de contribuer à un levier important en matière de développement agricole
- Le soutien des acteurs du territoire n'est pas assez conséquent pour y arriver.

## Présentation de la nouvelle muséographie de « La maison de l'agriculture et de l'alimentation bressanes » à Saint-Germain-du-Bois

#### par Magali ROLAND, assistante de conservation à l'Ecomusée

Dominique Rivière ne pouvant être présent aujourd'hui, il m'a demandé de vous présenter la nouvelle muséographie de l'antenne de Saint-Germain-du-Bois, rebaptisée cette année « Maison de l'agriculture et de l'alimentation bressanes ».

Au-delà de vous faire l'inventaire du nombre de nouveaux panneaux d'exposition créés pour l'occasion ou des rampes de spots installées, je souhaiterais vous présenter la démarche de travail globale qui a été conduite autour de ce sujet.

Être un écomusée, c'est être un musée de territoire, donc quoi de plus normal en Bresse que de se pencher sur la question de l'agriculture.



Le sujet de l'agriculture méritait bien qu'on y consacre un espace à part entière, c'est ce qu'a fait l'écomusée de la Bresse bourguignonne avec le soutien de la commune de Saint-Germain-du-Bois dès 1986.

Cette antenne de l'Écomusée s'est installée dans la maison Collinet qui n'était d'autre qu'une ancienne maison de négoce ayant appartenu à monsieur Collinet, marchand de grains, vins et charbon mais aussi entrepreneur de travaux agricoles et meunier.

C'est un bâtiment de ferme du 19<sup>e</sup> siècle de type bressan tout en longueur autrefois écurie, étable, grange et maréchalerie surmonté de grenier et fenil avec poulailler adjacent. À cette ferme a été ajoutée au 20<sup>e</sup> siècle une halle perpendiculaire qui permettait le stockage des marchandises et le rangement du matériel roulant.

Il était donc très intéressant d'utiliser muséographiquement ce bel espace au plus près de sa destination d'origine.

- . Depuis 1986 et maintenant encore, la grange sert d'accès, avec présentation du char de culture bressan et des outils les plus communément utilisés dans le travail de la terre (charrues et herses).
- . L'ensemble étable-écurie qui a conservé ses mangeoires à vaches et à chevaux, accueillait jusqu'à la saison 2017 une présentation consacrée aux différents modes d'attelage (vaches, bœufs, chevaux).



. Les greniers et fenils présentent les plus vieilles araires et charrues utilisées dans la région ainsi que du matériel de nettoyage et de triage du grain.



. La maréchalerie fait l'objet de deux reconstitutions, celle d'une bourrellerie et celle d'une forge de maréchal-ferrant à l'étage.



. La grande halle présente l'évolution du matériel agricole fabriqué et utilisé en Bresse bourguignonne pour répondre à la spécificité des sols argileux et de la culture en billons, autour du labour et de la fauchaison (charrues en bois, puis en métal, rouleaux et herses pour le billonnage, premières faucheuses et premiers râteaux mécaniques, tracteurs premiers modèles enfin).

Un espace est consacré à l'aviculture.

En 1996, l'extension des locaux, a permis de mettre en valeur les deux autres productions phare que sont en Bresse **le blé et le maïs**. Ce nouvel espace permanent d'exposition a été créé en complément des séquences déjà existantes, qui ont été quant à elles, réactualisées et réorganisées afin de donner à l'ensemble une nouvelle cohérence.



L'objectif de ces réaménagements était d'offrir au visiteur une vision globale de ce qu'a été et de ce qu'était encore en 1997 l'agriculture en Bresse

- en expliquant la spécificité du système de culture local traditionnel (en billons) et l'adaptation des techniques au terrain,
- en donnant des repères pour une compréhension d'ensemble de l'évolution de l'agriculture à l'aide de quelques éléments généraux et de dates clés,
- -enfin, au-delà des techniques traditionnelles, en apportant un éclairage sur les aspects contemporains du sujet.



Ces transformations ont également permis de présenter nombre de gros matériels, collectés par l'Ecomusée, comme par exemple : une batteuse mobile de marque « Société Bourguignonne de Construction Mécanique » fabriquée en Côte-d'Or, un tracteur « L'Indispensable »

fabriqué par monsieur Vollatier de Rancy et le premier corn-picker utilisé en Bresse, de marque « New Idea » importé des Etats-Unis.

L'ensemble agrandi ainsi réalisé s'articule autour des thèmes de la moisson et du conditionnement des récoltes : battage du blé, écheillage, dépiquetage du maïs...

Ces machines imposantes, « mangeuses » d'espace, ont cette année été transférées, après des années au service des visiteurs, pour laisser plus de place à une nouvelle présentation plus aérée et structurée.

En 2012, nous avions ajouté un travail à ferrer les bœufs. Il devient rare d'en trouver des modèles encore en bon état, il était donc intéressant d'en conserver un.

Voilà donc ce qu'était la maison de l'agriculture jusqu'en 2017.

L'Ecomusée a, depuis 2009, orienté ses travaux de recherches et de valorisation de ses collections dans ses antennes, qui constituent son réseau d'implantation sur le territoire de la Bresse bourguignonne.

- 2009-2010 furent consacrées à la création de la maison de l'eau au Moulin de Montjay à Ménetreuil

- 2011-2012 permirent la reprise de la muséographie totale de l'Atelier d'un journal, musée de l'imprimerie à Louhans
- En 2013-2014, ce fut le tour de la Maison de la forêt et du bocage à Saint-Martin-en-Bresse
- 2015-2016 permirent de rénover le contenu muséographique de « la maison de la vigne et du vin » (1986) de Cuiseaux, devenue « Maison de la mémoire cuisellienne » avec l'évocation de l'usine Morey.
- En 2017-2018, vint le tour de rénover l'antenne de Saint-Germain-du-Bois.

Quand l'Ecomusée s'attache à traiter d'un sujet, il ne s'agit pas seulement de faire de nouveaux panneaux d'exposition, mais de travailler sur le thème avec une réflexion globale, et diverses actions complémentaires.

Puisque le thème de l'agriculture était à nouveau mis au-devant de la scène, c'était donc le bon moment pour Dominique Rivière de tenir une parole donnée à Robert Oudet bien des années avant : publier ses souvenirs et documents concernant l'évolution des méthodes agricoles dans l'Est de la Bresse bourguignonne au XX<sup>e</sup> siècle. Robert Oudet, agriculteur, poète et archéologue, décédé en 1995, avait toute sa vie consigné l'histoire de l'agriculture de sa Bresse. Il a su sauvegarder le témoignage de nombreuses générations de ses ancêtres paysans tout en constatant l'évolution des pratiques agricoles qu'il a lui-même suivies. Cet ouvrage de plus de 260 pages intitulé « De la faucille à la moiss'batt » est paru fin 2017.

En 2017, nous avons eu également le plaisir d'accueillir en stage de 6 mois (mars à septembre) Lucie Mouillon dans le cadre de son Master 2 muséologie — patrimoine immatériels et collections (Université de Strasbourg). Elle a mené une enquête ethnographique sur les pratiques et les comportements alimentaires des Bressans. Cette étude a permis de confirmer l'attachement des Bressans à leurs traditions culinaires : bien évidement l'incontournable « repas de cochon » qui rythme encore les fêtes de villages, mais aussi les célèbres gaudes, le fromage fort servi en tartine, la crème de Bresse que l'on ajoute dans tous les mets, aussi bien salés que sucrés, le millet ou millassou, la tarte au qu'meau, et la petite douceur que l'on s'achète chez le boulanger-pâtissier : la corniotte. Sans oublier bien sûr les breuvages alcoolisés avec le vin (Noah et Oberlin) et l'eau de vie.

Cette enquête a donné lieu à une intervention de Lucie à la journée d'étude de l'année dernière, au cours de laquelle elle a pu présenter son travail.

Cette journée d'étude 2017 avait pour titre « Agriculture, alimentation, gastronomie : Quelles valorisations pour les productions alimentaires bressanes ? » et montrait donc déjà que

l'Écomusée s'intéressait aux sujets de l'agriculture et de l'alimentation, à ses interactions, et avait à cœur de partager sur ce thème autour d'intervenants issus de différents milieux. Le mois prochain, une publication comprenant 52 recettes de cuisine de la Bresse à préparer au fil des semaines + une recette coup de cœur sortira grâce aux Chefs Aubry et Picardat et à leurs épouses.

Voilà pour tout le travail périphérique qui a été fait autour de cette double thématique : agriculture et alimentation.

Début 2018, le travail s'accélérait et se recentrait sur l'antenne de Saint-Germain-du-Bois puisque l'Ecomusée signait une convention avec Nathalie Bétry, ethnologue, pour :

- . La mise en forme du discours de la nouvelle exposition permanente,
- . La rédaction des textes des nouveaux panneaux et la reprise de ceux de certains anciens,
- . La proposition d'un choix de séquences-films,
- . Des propositions de mises en scène.

Enfin, du 12 février au 20 avril 2018, nous accueillions Marjolaine Monnier pour son stage dans le cadre de son Master 1 à l'université Lyon 2. Je ne reviendrai pas sur son étude sur les "nouveaux" agriculteurs en Bresse bourguignonne et jurassienne puisqu'elle vient de vous l'expliquer.

C'est grâce à tous ces travaux préliminaires, servant de bases solides à nos réflexions, que 20 ans après son extension, l'antenne de Saint-Germain-du-Bois a pu être rajeunie. Les différentes recherches, études et propositions de renouvellement ont alors pris corps dans une vision muséographique choisie par le conservateur.

Vint donc le temps de passer à l'action.

Il a fallu faire avec l'existant, sachant que le lieu resterait le même, que nous n'aurions pas les moyens de faire des travaux de transformation très lourds, et qu'il n'était évidemment pas question de jeter au rebus tout le travail précédemment fait, mais de rénover l'antenne en tenant compte de préoccupations plus actuelles.

Afin de guider les visiteurs, de nouveaux panneaux routiers signalant le musée sous sa nouvelle appellation ont été posés.

De profonds réaménagements permettent maintenant une meilleure circulation dans les locaux, qui rend la visite plus agréable et apporte une meilleure qualité d'accueil pour les groupes.

Afin d'améliorer l'accessibilité, nous avons fait en sorte que les lieux soient praticables en fauteuil roulant. Les portes de grange ont été reprises en ce sens et l'ouverture au nouvel espace « cuisine » a été revu : le seuil a été enlevé et la porte élargie.

Dans le cadre de la réorganisation de l'espace, Dominique Rivière et Nathalie Bétry ont travaillé à la sélection des objets et matériels à conserver ou à écarter.

Une présentation plus aérée permet une lisibilité améliorée des différentes séquences qui composent la visite.

Cela a nécessité l'évacuation de machines agricoles de grande taille, dont le déménagement n'a pas été une opération de tout repos, et qui a pu se faire grâce à l'aide logistique de Roger Donguy. Ces machines sont actuellement entreposées dans un des bâtiments de la ferme du Champ bressan, au musée du terroir de Romenay.

Dix textes nouveaux, plus adaptés aux nouvelles thématiques abordées, ont été écrits par Nathalie Bétry, en collaboration avec Annie Bleton-Ruget, et ont été mis sur des panneaux illustrés, en veillant à ce que ceux-ci s'intègrent au mieux avec les panneaux déjà existants. Ceux-ci ont été dispatchés dans les différents espaces.







Trois nouvelles bornes ont été installées : 2 bornes vidéo et 1 borne audio.

L'installation électrique a également été revue et des rampes de spots « led » remplacent maintenant les anciennes installations « halogène.»

Et grande nouveauté 2018, un espace cuisine et dégustation a été entièrement créé.

Toutes ces nouveautés ont été dévoilées lors d'une présentation officielle le 2 juin dernier.

Visitons maintenant cette antenne rénovée :

Les menuiseries des façades ont été repeintes.



L'espace d'accueil du public nous plonge dans une ambiance de ferme d'autrefois délimitée grâce à un décor en trompe l'œil sur 3 panneaux créés par Marie Rossetti, façon scène de théâtre.



On se glisse entre les panneaux pour pénétrer dans la première halle consacrée aux activités traditionnelles de la campagne bressane.



On y retrouve évidement notre « carriole » et son cheval tant appréciés par le public familial. Cet espace explique les pratiques agricoles locales : polyculture, poly élevage, mais aussi l'évolution des techniques de labours et le recours aux premiers tracteurs.



Proche de la cellule abordant l'aviculture sont évoquées les AOP et AOC qui font la réputation de la Bresse, à savoir bien sûr la volaille qui a son AOC depuis 1957 ainsi que le beurre et la crème de Bresse qui ont obtenu à leur tour une AOC en 2012.

Enfin, une borne comprenant une sélection de 14 extraits de films anciens et de témoignages montre l'introduction du modernisme sous toutes ces formes. Je pense par exemple à un extrait du film « Les 3 amis » tourné en 1959 et qui montre l'arrivée du motoculteur.

La seconde halle a été fractionnée en plusieurs séquences.

Dans une première partie, on aborde toujours la culture céréalière, avec l'exploitation de deux céréales majeures que sont le blé et le maïs.

Dans la deuxième partie, deux cellules montrent sous forme de reconstitutions deux « lieux de vie » traditionnels, à savoir une scène de dépouille de maïs et une salle à manger des années 30, telle qu'on en trouve encore dans de nombreuses maisons.



A côté de ces cellules, un vaste espace est actuellement habillé d'une exposition d'affiches agricoles originales consacrées à l'arrivée du progrès dans nos campagnes.



Cet espace accueillera bientôt les témoignages de nouveaux agriculteurs interrogés par Marjolaine à travers des silhouettes et des citations sous forme de suspensions. Cette nouvelle présentation sera à découvrir lors de la réouverture de l'antenne en mai prochain. Le projet est déjà en partie réalisé, mais à compléter, la prudence financière nous ayant amené à différer la réalisation de cette dernière partie pour cause d'incertitude de subvention.

Au fond de cette halle, un espace audiovisuel à la superficie doublée et au matériel renouvelé permet de visionner une sélection de 15 films produits par l'Ecomusée, dont « Terres de Bresse » qui traite de l'évolution des pratiques agricoles au début du 21<sup>e</sup> siècle.



Mais revenons sur nos pas, car à gauche du hall d'accueil, la séquence qui traitait précédemment de l'attelage a été entièrement repensée pour en faire un lieu de partage, de pédagogie et de convivialité : un espace de dégustation.

C'est un changement notoire et très intéressant qui permet d'accueillir du public autour d'expériences savoureuses pour mettre en avant nos produits du terroir.

Un ilot central équipé d'un évier, d'un frigo et de plaques électriques permet de cuisiner sur place.





Les anciennes mangeoires ont été recouvertes, pouvant ainsi faire office de tables ou de plan de travail.

Une borne présentant un livre de recettes bressanes a été installée au fond de la pièce. Quand le visiteur s'arrête sur une page, une bande son explique la recette en question.

L'ensemble de ce projet a été possible grâce au financement du Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté, de la DRAC, du département de Saône-et-Loire et au soutien logistique et technique de la commune de Saint-Germain-du-Bois.

L'amélioration n'est pas terminée puisque, en 2019, outre la séquence sur les nouveaux agriculteurs qui sera installée, nous travaillerons à l'élaboration d'un audio guide pour améliorer la visite individuelle. Il sera disponible en français, mais aussi en anglais, en allemand et en néerlandais.

C'est un lieu qui vit puisque nous y recevons du public individuel, venant en famille ou entre amis, mais aussi des groupes adultes et enfants.

Un des derniers évènements sur place a été la journée de la gastronomie le 22 septembre, organisée en partenariat avec le CIVB, pendant laquelle une quarantaine de participants ont pu découvrir l'élevage de volaille Jallet à Sens-sur-Seille avant de venir visiter la Maison de l'agriculture et de l'alimentation bressanes où ils ont ensuite pu déguster du poulet à la crème préparé par Nicolas Roguet (Restaurant « La ferme de la Bonardière »).

Accueillir le public et animer l'antenne est possible grâce au personnel mis à disposition par la commune de Saint-Germain-du-Bois, mais aussi par l'intervention des agents de

l'Ecomusée qui s'y déplacent régulièrement pour accueillir des groupes et faire des visites et des animations, et bien sûr par nos précieux bénévoles, avec les personnes qui ouvrent l'antenne le dimanche, avec l'équipe des patoisants qui « mettent l'ambiance » avec leurs récits chaque 1<sup>er</sup> dimanche du mois pendant l'été, et avec les chefs Aubry et Picardat et leurs épouses qui ont, entre autres, animé la fête du goût début juillet, évènement où ont été reçues toutes les classes de l'école primaire de Saint-Germain, soit plus de 100 enfants.



Je terminerai par cette petite photo qui, selon moi, est une jolie conclusion et une belle récompense du travail effectué.



## Quand les cuisines de terroir deviennent gastronomiques (XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)

### par Annie BLETON RUGET, vice-présidente de l'Écomusée

Cette petite intervention propose un parcours historique autour de la gastronomie qui complète et recoupe souvent celui qui avait été exposé en 2017 autour de l'agriculture de territoire.

Rappelons tout d'abord de quoi nous parlons en évoquant la gastronomie. Il s'agit de produits alimentaires, de la manière de les travailler, des manières de table et des formes de convivialité qui les accompagnent.

On peut donc considérer la gastronomie est une activité à forte dimension culturelle. Elle porte aujourd'hui l'image de la distinction, voire de l'excellence, et elle ne peut plus exister sans une mise en scène et en images dont se charge la littérature gastronomique. Un genre qui est apparu de manière précoce mais qui connaît aujourd'hui un succès indéniable et bénéficie de toutes les nouvelles techniques de traitement de l'image. Car sans image et sans représentation, pas de gastronomie!

Cette image de distinction attachée à la nourriture et à sa mise en valeur a pris naissance dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle dans les hautes sphères de la société alors que dans le peuple on consommait ce que Madeleine Ferrières a appelé : *Les nourritures canailles*, des mets ordinaires faits de bouillons, de bouillies, de raves et autres navets, ou encore de tripes, tous issus de produits locaux, par nécessité.

Et puis vint, longtemps après, le moment où ces nourritures canailles sont entrées, non sans modification, dans la gastronomie parce qu'elles ont été considérées comme des nourritures de « terroir », ceci dès lors que le terroir a été valorisé.

Avant qu'il en soit ainsi, et que nous rejoignons la période contemporaine, c'est tout un parcours qui s'est progressivement construit.

#### La gastronomie comme art de cour

La gastronomie, l'art de bien manger et de bien servir, apparaît à Versailles d'abord, à la cour de Louis XIV à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, puis très vite à Paris où le centre du pouvoir se déplace au XVIII<sup>e</sup> siècle et où l'aristocratie donne le ton.

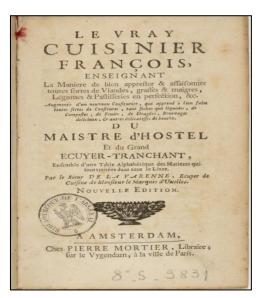
Elle est le fait des cuisiniers des princes. Les cuisiniers royaux s'emploient à mettre en scène des produits rares, venus de loin, dont l'origine géographique traduit la distance sociale qui les sépare de la nourriture commune (cf. le chocolat)

On joue aussi sur l'esthétisation des produits et sur le renouvellement continu des formes culinaires : à chaque époque sa nouvelle cuisine !

Si les mets portent alors une référence géographique : comme les asperges d'Argenteuil, c'est simplement pour marquer l'origine sans référence à un quelconque terroir.

Quelques ouvrages d'époque témoignent de la naissance de la gastronomie.

Le vrai cuisinier français enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de Viandes grasses et maigres, Légumes et Pâtisseries en perfection, etc....du maistre d'hostel et du grand-écuyer tranchant, publié 1651 par François-Pierre de la Varenne.





Né à Dijon, François-Pierre de la Varenne (1618-1678) qui se disait « écuyer de cuisine », a été le cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône. Il est parmi ceux qui plaident pour une cuisine qui ait le goût des produits : « Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de choux » disait-il, en rupture avec la cuisine médiévale lourdement chargée de sauces et d'épices.

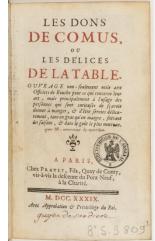
#### L'institutionnalisation des cuisines de terroir à partir des années 1970.

Cette gastronomie aristocratique va être progressivement adoptée par la bourgeoisie en voie d'ascension sociale, celle des financiers qui à la fin de l'Ancien Régime financent les dépenses de la Monarchie.

Les ouvrages de gastronomie se multiplient au XVIII<sup>e</sup> siècle. Pour exemple, François Massialot (1660-1733), *Le cuisinier royal et bourgeois* qui apprend à ordonner

toutes sortes de repas et la meilleure manière des ragouts les plus à la mode et les plus exquis, publié en 1691; François Marin, Les dons de Comus ou les délices de la table, publié en trois tomes en 1739. (Comus, étant un dieu latin de la bonne chère).

François Marin était un cuisinier protégé par Madame de Pompadour et proche du roi. Son ouvrage est destiné aux officiers de bouche mais aussi à un plus large public. C'est un répertoire des façons de préparer ou cuisiner certains aliments : les viandes, les poissons, les potages, les légumes, et particulièrement les bouillons et les sauces.



Soulignons que ces ouvrages de gastronomie n'ont pas cessé d'être republiés jusqu'à nos jours.

D'une manière générale, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on a abandonné, les saveurs lourdement épicées, héritées de la cuisine du Moyen Âge au profit des saveurs naturelles des produits. Les épices d'origine exotique (cannelle, cumin, gingembre, muscade...) sont, à l'exception du poivre, remplacées par les fines herbes locales (persil, thym, laurier, cerfeuil, sauge, estragon...). Le soin apporté à la cuisson des viandes vise à conserver le maximum de leur goût. Enfin les légumes doivent être frais et précoces et les mets doivent respecter l'intégrité gustative et visuelle des ingrédients, plutôt que de chercher à les masquer comme c'était le cas auparavant

La diffusion de la cuisine aristocratique dans l'espace public (première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle)

Avec la Révolution, cette cuisine va être largement adoptée par la bourgeoisie et diffusée dans l'espace public grâce à la multiplication des restaurants qui s'ouvrent pour une clientèle de luxe.

Deux hommes y ont attaché leur nom sans être cuisinier eux-mêmes : Grimod de la Reynière (1758 – 1837) et Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826).

Le premier est issu d'une famille de fermiers généraux, c'est un gastronome et un écrivain de talent, véritable inventeur de la littérature et de la publicité culinaire.

Il publie entre 1803 et 1812 *L'almanach des gourmands* ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire bonne chère. Cette sorte de guide Michelin, avant la lettre, est un périodique culinaire pour découvrir les restaurants parisiens. Publié en 1808,

Le manuel des amphitryons contenant un traité de la dissection des viandes à table est aussi le manuel du savoir vivre.



Le second, Brillat-Savarin, est né à Belley dans une famille de magistrat. Notable fortuné, il s'est exilé en Suisse et aux USA, pendant la Révolution avant de revenir à Belley où il a été maire. Organisateur de diners historiques, il est l'auteur de *La physiologie du goût*, publiée en 1825.



Jean - Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826)

Si, jusque qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, c'est à Paris que se fixent les règles de la gastronomie, les choses changent progressivement et on commence à voir émerger des cuisines régionales, désormais valorisées. Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la province existe désormais face à Paris.

#### L'émergence des cuisines régionales à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle

C'est dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, vers 1890, que l'on voit apparaître une nouvelle littérature vantant des cuisines régionales. On ne parle pas encore de terroir, mais de provinces ou de région. Un nouveau rapport à la localité est né qui la valorise.

Ce mouvement ne concerne pas que la cuisine, c'est un mouvement général que les historiens ont appelé : « le réveil des provinces ». Le régionalisme culturel, littéraire et artistique, est alors à la mode. Les jeunes bourgeois installés à Paris redécouvrent leurs origines provinciales et se vivent bressans, comtois ou provençaux. L'époque est à la nostalgie d'une France rurale qui change alors que l'industrie se développe. La collecte des traditions, des patois, des costumes rassure des notables inquiets des changements sociaux.

Les cuisines régionales et les recettes de cuisine locales font à leur tour l'objet de collectes. Les auteurs des manuels culinaires sont cette fois-ci des cuisiniers et leurs publications sont relayées par les milieux culturels.

Ainsi Jean-Baptiste Reboul (1862-1926), auteur de *La cuisinière du Midi*, devenue ensuite *La cuisinière provençale*. Il a collecté plus de 1 000 recettes provençales et 365 menus que Frédéric Mistral l'a encouragé à publier en provençal.

C'est ainsi que la Provence est devenue l'une des premières provinces à inscrire son identité dans une gastronomie spécifique. Rappelons que la revue du Félibrige, le mouvement régionaliste de Mistral, portait pour titre *L'Aïoli*.

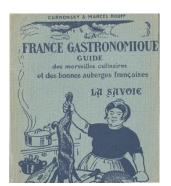
Ainsi enclenché, le mouvement ne va plus cesser de s'amplifier.

#### La découverte des terroirs dans l'entre-deux-guerres

C'est le moment où le rapport au territoire devient porteur de qualité. La référence au terroir est désormais explicite, pour le vin en premier lieu.

La reconstitution du vignoble après le phylloxera a donné lieu à des crises de surproduction, dont les viticulteurs ont tenté de sortir en requalifiant leurs vins. C'est le point de départ de la défense de produits dits d'origine contrôlée : les AOC dont les premières ont été viticoles (1935) avant d'être rapidement suivies par la volaille (AOC volaille de Bresse en 1937)

Dans les années Trente, l'essor du tourisme avec le développement de l'automobile et des syndicats d'initiatives invite à la découverte sur le terrain des produits. La diffusion des guides touristiques et la multiplication des affiches gastronomiques sollicitent une clientèle bourgeoise aisée.



Les chroniqueurs culinaires sont à nouveau à la mode. Tel Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872 – 1956) auteur de *La France gastronomique*, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Une collection de 28 recueils parus (sur 32 prévus) vantant, région par région, la cuisine et les meilleurs restaurants de France.

Il a fait partie de l'Automobile Club de France, participé dès 1926 à la naissance du Guide Michelin. En 1927, il est élu « prince

des gastronomes ». En 1933, il fonde l'Académie du vin de France avec le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié qui a entrepris un combat pour faire reconnaître les AOC. Il lance en 1947 la revue *Cuisine et Vins de France*.

Citons dans la même veine, Austin de Croze (1866-1937) et son inventaire des *Plats régionaux*(1928).

Le mouvement se prolonge dans l'immédiat après guerre avec des cuisiniers qui vantent les cuisines de leur pays d'origine, cf. Fernand Point (1897–1955), qui avait fait ses premières armes au buffet de la gare de Louhans et publie en 1969, *Ma gastronomie*.

#### L'institutionnalisation des cuisines de terroir à partir des années 1970.

C'est le temps d'une nouvelle ethnologie de la France, de nouvelles collectes : l'habitat rural, comme les cuisines régionales.

Les cuisines paysannes sont officiellement reconnues comme un patrimoine et l'accroche à la localité devient un signe d'authenticité. En 1990 un Conseil National des Arts Culinaires est créé, avec le soutien de deux ministères de la Culture et de l'Agriculture. Il a été chargé de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Les inventaires régionaux sont quasi terminés.

#### Conclusion

Cette montée en puissance des cuisines de terroir a été une nouvelle source d'inspiration pour les grands chefs. Sous l'argument d'une authenticité très relative, elles sont proposées à une clientèle toujours à la recherche de nouveauté. En matières d'authenticité, l'histoire montre que les cuisines dite de terroir n'ont jamais cessé d'évoluer et de se transformer (cf. le cassoulet toulousain). Il n'y a pas dans ce domaine de retour possible à l'origine, mais l'argument de la tradition est toujours valorisé.

En dehors de la « gastronomisation », les cuisines ordinaires, avec leurs spécificités locales, ont elles aussi connues des évolutions, en entretenant des liens avec le passé, mais aussi en proposant d'inévitables innovations. La question reste cependant entière d'une gastronomie qui ne soit pas exclusivement reconnue comme un art du luxe et de la haute cuisine, une sorte de gastronomie du quotidien qui reste largement à construire.

De ce point de vue il est significatif que lorsque le repas gastronomique des Français fait son entrée au patrimoine mondial de l'Unesco en 2010, c'est sous la forme de l'excellence, loin des cultures populaires même lorsqu'elles ont été réappropriées comme les gastronomies de terroir.

## La Foire à tonton et l'affirmation des menus bourguignons par Eliane LOCHOT, conservateur des Archives de la ville de Dijon

La foire gastronomique de Dijon est créée en 1921 sous le nom de Foire de Dijon alimentaire et gastronomique. Ce nom est simplifié dès l'année suivante en Foire gastronomique. Au fil des années, les objectifs fixés évoluent : aux lendemains de la Première Guerre mondiale, il s'agit de dynamiser la consommation des productions des secteurs alimentaires et agro-alimentaires tout d'abord régionaux, puis nationaux ; enfin depuis les années 1970 la foire s'intitule Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

Les modifications concernent également son lieu d'implantation. Lors de sa création, elle se déroule en cœur de ville, dans les bâtiments de l'Hôtel de ville ainsi que dans les rues et places avoisinantes. La volonté de ses concepteurs est clairement de combiner l'offre commerciale du centre-ville avec celle des exposants tout en favorisant la fréquentation des restaurants de la cité ; en effet dans l'enceinte de la Foire, il n'est prévu que des possibilités de dégustation et pas d'espace de restauration. En raison de son grand succès populaire, la foire est implantée totalement dans les Allées du Parc en 1926 puis après la Deuxième Guerre mondiale dans le nouveau palais des expositions.

Les registres de compte de la Foire conservés aux Archives municipales de Dijon ne permettent pas de valider les chiffres de très forte fréquentation annoncés (80 000 visiteurs pour la première édition qui ne dure qu'une semaine, 400 000 visiteurs en 1923 pour une durée de quinze jours). Cependant la réussite est incontestable et peut être comparée avec les 160 000 visiteurs reçus durant les dix journées d'ouverture en 2018.

#### L'entregent de Gaston Gérard

La création de la foire résulte de la volonté d'un homme, Gaston Gérard, né à Dijon en 1878, élu maire de la Ville de 1919 à 1935. Il a conjugué plusieurs mandats électoraux : conseiller général, député, chargé de mission par le gouvernement pour la promotion des intérêts commerciaux et touristiques de la France dès 1923. Devenu Haut-commissaire au tourisme dans le cabinet Tardieu, il est nommé Sous-secrétaire d'Etat aux travaux publics et au tourisme en juillet 1930. Cette carrière, très représentative d'un homme politique de la Troisième République a été minutieusement étudiée par Christelle Guilard qui a en

particulier soutenu en 1999 un diplôme d'études approfondies, intitulé *La Foire* gastronomique de Dijon de 1921 à 1939, sous la direction de Pierre Bodineau.

Lorsqu'il est élu maire en 1919, sur une liste de tendance radicale, Gaston Gérard a pour programme de redresser l'économie locale. Ce but est commun à toutes les autorités nationales et locales et Gaston Gérard n'est pas le seul élu à créer une foire-exposition pour stimuler la production et la consommation ; fort de ce constat, il favorise la création de la Fédération des foires expositions à Dijon en 1925. Cependant Gaston Gérard se démarque ; il parie sur une progression du tourisme, non seulement celui drainé par la ligne PLM mais surtout celui du nouveau tourisme lié au développement de l'automobile. Deux attraits majeurs sont étroitement mis en avant pour attirer les touristes français et étrangers, dans ce qu'il dénomme « sa bonne ville », le patrimoine et la gastronomie.

Ce développement du tourisme amplifie l'édition de nombreux guides qui à partir des années 1920, décrivent les lieux patrimoniaux et naturels à découvrir mais donnent également des recettes de cuisine dite régionale. Abondamment illustrés de pages publicitaires, les guides vantent les productions locales qu'il convient d'acheter et évidemment les bonnes tables que l'on ne saurait manquer. Le Syndicat d'initiative et de tourisme de Dijon a parfaitement intégré ce contexte lorsqu'il présente en 1925 dans la collection des guides-express de la France touristique, un volume au titre programmatique : « Dijon, la vieille cité ducale, ville d'art, capitale gastronomique ». Pour réussir le lancement de « sa » foire, Gaston Gérard a aisément su gagner de nombreux soutiens (producteurs du secteur agro-alimentaire, membres de la Chambre de Commerce et d'Industrie) et charmer la presse nationale et internationale. Il réussit à convaincre des personnalités comme Maurice-Edmond Sailland, plus connu sous le pseudonyme de Curnonsky, qui avec Maurice Rouff réalise les fascicules de la série, *La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*. Le fascicule consacré à la Bourgogne paraît en 1926.

Les circonstances favorisent l'entrecroisement d'intérêts divers : gastronomie, tourisme, culture et cuisine régionale. D'où des programmes proposés aux visiteurs de la Foire, extrêmement développés qui peuvent satisfaire les aspirations les plus diversifiées : outre les visites de stands et achats dans les allées de la foire comme dans les magasins du centre-ville, sont suggérées des conférences sur les thématiques les plus éclectiques, des soirées théâtrales ou musicales, des visites des sites naturels de la côte viticole. Toutes ces propositions ne doivent laisser aucun répit aux visiteurs fortunés et contribuer à allonger la durée de leur séjour. A la recherche évidente de mise en valeur de la qualité de la vie à Dijon et en Bourgogne est adjointe une volonté de diffuser l'image d'une excellence culturelle qui

s'appuie sur la présentation d'épisodes d'une histoire idéalisée. La reconstitution ethnographique d'une noce en Saône-et-Loire sur le stand de l'Office de tourisme de Dijon en 1926 contribue à l'évocation d'un cadre de vie apaisant. « Gloire à Dijon, gloire à la Bourgogne... véritable œuvre d'art, conçue et réalisée par M. Perrin de Puycousin, directeur des musées de Tournus et président d'honneur du Syndicat d'initiative de Dijon » s'exclame un journaliste de L'*Illustration* dans son compte-rendu de la découverte de cette scène soidisant paysanne.

#### Création et évolution des menus bourguignons

« La foire gastronomique ne se décrit pas ; on vient la voir, déguster dans les restaurants les menus de cuisine bourguignonne renouvelés chaque jour, les mêmes pour chaque établissement ». Cette évocation de la Foire parue dans le *Guide de la Bourgogne et de ses produits*, édité en 1925, résume les caractéristiques du menu bourguignon voulu par Gaston Gérard. Cela reste valable jusqu'en 1929 ; en effet, à compter de cette date, la Foire connaît un succès moindre. Il faut repenser son déroulement dans le contexte d'une accélération de la crise économique et surtout Gaston Gérard, sans cesse absent à cause de ses voyages promotionnels à l'étranger, n'a pas su déléguer. Les menus bourguignons perdurent cependant et sont servis jusque dans les années 70 sous un intitulé qui lui aussi évolue : gastronomie du jour, spécialités culinaires.

Les menus bourguignons sont « des menus de haute cuisine bourguignonne » peuton lire dans le catalogue de la deuxième édition de la Foire en 1922. Ces menus uniques, sont imposés à l'ensemble des restaurateurs durant le déroulement de la Foire, et ne peuvent être proposés qu'après avoir reçu le visa du maire. Les mêmes plats sont donc servis midi et soir dans tous les restaurants ; seul le prix varie de 5 à 12 francs selon la qualité du restaurant.

Le choix des plats, les variations dans leurs dénominations reflètent assurément les choix des stéréotypes représentatifs d'une région, la Bourgogne, dont les contours sont euxmêmes fluctuants. Il témoigne aussi de l'évolution des goûts et des publics auxquels ces menus sont destinés. En outre, la mise en place de cette notion de menu bourguignon est sous-tendue par celle d'abondance. Cela est d'autant plus crucial aux lendemains de la Première Guerre mondiale alors que l'agriculture et l'élevage peinent à se relever et à se réorganiser.

Il n'est donc pas étonnant que les plats servis le midi en 1922-1923 mettent en valeur les œufs (Meurettes de Saint-Jean-de-Losne, œufs en meurette à la mâconnaise, œufs à la Mirande) et les poissons (friture du Châtelet, pochouse de Verdun-sur-le-Doubs, matelote bourguignonne). L'adjectif bourguignon permet de régionaliser un plat (potée, civet de lièvre) tout comme l'usage du vin pour réaliser une sauce (poulet sauté au Chambertin, sauté de bœuf au Volnay). Le parrainage d'érudits gastronomes dont le nom est connu d'un large public est gage de haute gastronomie : par conséquent la poularde de Bresse Brillat-Savarin est l'occasion de rappeler dans la presse que Jean- Anthelme Brillat-Savarin bien que né en 1755 à Belley dans l'Ain a suivi des études de droit à Dijon. Gastronomie, histoire et patrimoine sont liés dans les récits relatant la dégustation de ces menus.

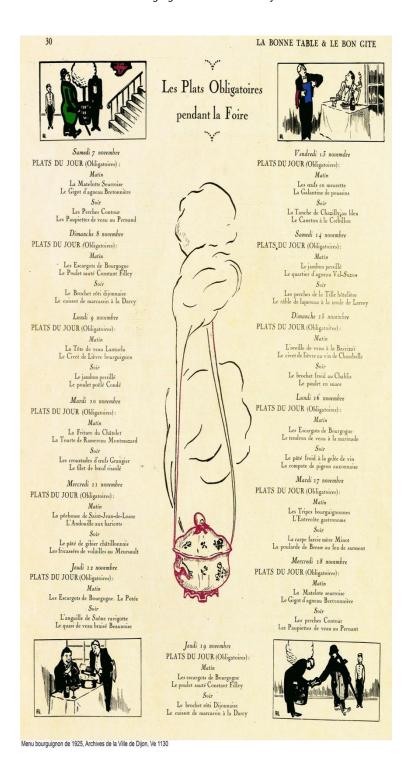
Tout aussi abondants, les menus bourguignons servis le soir en 1922-1923 font de nouveau la part belle aux poissons et crustacés. La moitié des plats est une véritable célébration des ressources naturelles des rivières que l'on se plaît à nommer (écrevisses de l'Ozerain au Chablis, brochet de Saône au Montrachet). Le suprême de brochet à la Chambrette fait référence au propriétaire d'un hôtel-restaurant de Bèze en Côte-d'Or tandis que la perche à la Contour met en exergue le beaunois Alfred Contour, qui a publié en 1891 l'un des premiers ouvrages de cuisine régionale, *Le Cuisinier bourguignon : nouveau livre de cuisine pratique*. L'ancrage territorial est accentué par la localisation du lieu de production (poularde aux truffes de Courtivron, escalopes de chevreuil Val-Suzon) ou par la référence historique (côte d'agneau Jean-sans-Peur, râble de lièvre à la Piron).

A partir de 1925, une répartition équilibrée entre volailles, charcuterie, poissons et viandes est perceptible pour les déjeuners. La foire dure alors treize jours et les menus qui varient chaque jour mettent cependant certains mets en valeur à plusieurs reprises. Les escargots de Bourgogne, proposés à quatre reprises, débutent alors leur carrière d'ambassadeur de la cuisine bourguignonne. Pour les dîners, les poissons sont toujours omniprésents, à neuf reprises. La dénomination des plats fait plus que jamais l'objet de savantes recherches : poulet sauté Constant Filley, tête de veau Lanturlu. Ces références, sans doute bien mystérieuses pour la majorité des clients, sont l'affirmation du caractère unique, et bourguignon, des mets servis. En novembre 1927 (7ème édition de la foire gastronomique) les abats s'imposent : tripes au Meursault ou au Chablis, tête de veau Gargantua. Leur service est suivi de près par celui des viandes, de bœuf et veau surtout, accompagnées de champignons : côte de bœuf aux champignons, grenadin de veau aux mousserons, tournedos forestière. Cette abondance de viandes marque la reprise de l'élevage, la fin des restrictions alimentaires tout en les signalant comme des produits consommés lors d'évènements festifs.

Le souhait premier de Gaston Gérard, créer un évènement populaire pour les bourguignons (plus exactement les côte-d'oriens) et attractif pour des touristes fortunés, accuse alors une inflexion. Le ciblage de la clientèle est resserré ; elle est plus locale et moins aisée. Une volonté de simplicité et d'unification est perceptible dans le choix des dénominations des plats qui deviennent plus sobres et ne font plus référence à des lieux ou événements spécifiques : friture de rivière, daube bourguignonne. Les désignations ne font plus rêver : grillade de porc charcutière. Il faut également constater que ces plats présentés comme spécificités régionales pourraient tout aussi bien être consommés dans d'autres régions françaises : jambon aux épinards, pâté en croûte, oie farcie aux marrons, poulet de grains sautés. Ce laconisme des menus bourguignons, destinés à une clientèle populaire, est à mettre en relation avec l'emphase de l'intitulé des mets servis aux personnalités. L'affirmation et l'expression d'une gastronomie régionale offrent des variantes en fonction de la position sociale du convive.

Enfin, remarquons l'absence de prescription des vins pour accompagner les plats. Ils ne sont jamais mentionnés sur les menus bourguignons servis lors de la foire et cités de façon très allusive sur les menus des banquets officiels. En 1928, la seule mention « vins de grands crus de Bourgogne » apparaît sur l' « Escriteau du déjeuner offert par le comité de la 9<sup>ème</sup> foire gastronomique aux représentants de la presse qui lui ont apporté leur précieux concours et à ses principaux collaborateurs ». Le menu du banquet offert le 9novembre 1930 « à l'occasion de la grande journée officielle de la foire gastronomique de Dijon sous la présidence de Pierre-Etienne Flandin, ministre du commerce et de l'industrie » énonce simplement « le Meursault, le Corton, le mousseux de Bourgogne ».

Il ne faut cependant pas être surpris par cette absence de précision, la loi sur les appellations d'origine votée en 1919, n'est que très lentement appliquée après bien des réticences.



## Quelle Bourgogne pour une cuisine régionale ?

La volonté, maintes fois exprimée de Gaston Gérard, lorsqu'il débute son mandat municipal est de redonner à Dijon son rang de capitale régionale. Il souhaite en faire une capitale économique en s'appuyant sur un passé historique exceptionnel, la grandeur des ducs de Bourgogne est sans arrêt mise en avant, et sur un patrimoine architectural et artistique qualifié lui aussi de remarquable. Gaston Gérard s'inscrit pleinement dans le courant du renouveau régionaliste qui fleurit depuis la fin du 19ème siècle dans toutes les « provinces » françaises. En imposant un menu bourguignon, et non pas dijonnais, il ouvre la voie au slogan qui émerge alors : « Dijon ville d'art et capitale gastronomique ». Alors quelle Bourgogne choisit-on de présenter à travers ces menus bourguignons ? « Il fallait que la Foire gastronomique de Dijon fut non seulement la chose d'une ville, mais celle d'une grande région » explique Gaston Gérard en novembre 1926.

Avec les membres du comité de la foire, il s'emploie à convaincre les journalistes parisiens et étrangers qu'ils trouveront là « tout ce qui se mange et se boit de fameux entre Mâcon et Chablis, d'Auxonne à Saulieu ». Cette perception de l'emprise géographique de la Bourgogne est réaffirmée par Jean Lurkin dans L'Eventail en décembre 1925. La Bourgogne traversée par la nationale 6 est principalement honorée, les villes considérées comme satellites de la capitale dijonnaise, sont traitées comme d'utiles haltes gastronomiques. Le département de la Nièvre reste quand à lui à l'écart de cette Bourgogne historique. Evidemment la typicité, les spécialités de la cuisine bourguignonne sont un leitmotiv développé sans fin dans la presse. Jean Villemer dresse le 13 novembre 1921 un tableau élogieux de la première foire gastronomique : « cette foire originale était en quelque sorte une apothéose de la cuisine bourguignonne et de vins de tous temps réputés ». Pour appuyer ses dires, il évoque un séjour antérieur à Dijon durant lequel une piètre cuisine française lui avait été proposée. Cette opposition entre une cuisine française (en fait celle des grands établissements parisiens et provinciaux) et une cuisine régionale, forcément plus authentique et savoureuse, est un des éléments de langage promotionnel qui vante la foire de Dijon et les menus bourquignons. Les mêmes affirmations d'excellence sont bien entendu renouvelées dans les autres régions françaises. En janvier 1928, Gaston Gérard n'hésite pas à caractériser encore ses menus bourquignons qui « ne sont pas des menus de gala mais de bonne vieille cuisine du terroir ». Cette notion de terroir, jamais explicitée, rencontre de forts échos dans la presse en particulier celle de l'Association des gastronomes régionalistes créée en 1923. L'association multiplie à travers la France les congrès gastronomiques et popularise des recettes comme celle du brochet à la dijonnaise ou des pigeons farcis sauce Chambertin ; mets qui ne figurent dans aucun menu bourguignon aujourd'hui qu'il soit servi à Dijon ou dans une autre localité.

L'une des sources d'inspiration, non revendiquée, de Gaston Gérard est sans conteste à rechercher dans les publications de l'un des théoriciens du régionalisme gastronomique, Jean-Charles Brun qui a publié en 1890 l'ouvrage *Tourisme et gastronomie* où il soulignait déjà l'apport de l'activité touristico-gastronomique dans le maintien et le développement des particularismes régionaux. Gaston Gérard se défend même de tout passéisme, alors qu'il en reprend toutes les expressions. Dans la revue *La Bonne table et le bon gîte* publiée en 1925, il affirme « soyons francs, la campagne que nous menons depuis plusieurs années et qu'illustre aujourd'hui, à la mode d'Epinal, la foire gastronomique de Dijon, première du nom et du genre, n'a pas du tout pour but de faire revivre les vieilles traditions de la bonne table et du bon gîte ».

## « Gaspillage alimentaire en restauration scolaire »

# par Christophe DEMANGEL, cuisinier au Collège Jules Grévy de Poligny (Jura)

#### Bonjour à tous,

Après dix années passées dans les cuisines de la restauration gastronomique, j'ai décidé de mettre mon savoir faire au service de la restauration collective. En 2001, j'arrive à la cantine du Collège Jules Grévy de Poligny. "La cuisine c'est transmettre sa passion aux autres, c'est comme cela que la cuisine est belle".

## <u>Tribune Éducation Alimentaire : exigeons l'éducation alimentaire à l'école.</u>

Les professionnels de la gastronomie collective que vous connaissez maintenant sur les pages de La Cantinomie et Le cercle des chefs engagés de la gastronomie collective et les cuisiniers de la gastronomie comme Guillaume Gomez, Alain Ducasse, Eric Jegu, Fabrice Prochasson, Olivier Chaput du Festival#bon ont permis aux acteurs de la transparence alimentaire en restauration scolaire de savoir pour qui et pourquoi ils travaillent : les enfants, ces enfants qui seront demain les consommateurs des produits de terroirs des régions de France et qui font la richesse de notre gastronomie.

Alors exigeons que l'éducation alimentaire soit une matière à part entière depuis la maternelle, le primaire, le collège et le lycée.

L'école doit être un lieu vivant ou l'on apprend les fondamentaux de la vie : lire, compter, réfléchir, maitriser la langue française et celle de Shakespeare mais aussi l'éducation alimentaire.

#### Comment?

Cela passe aussi par du concret en aménageant des jardins pédagogiques comme à la campagne ou en ville pour en connaître les produits bruts car c'est possible! Sans oublier, pour aller au bout des choses, de valoriser ces légumes ou même ces fruits en les cuisinant soient à la cantine ou sous forme d'ateliers comme les classes du goût que propose l'Éducation nationale.



Elèves récoltant les légumes du jardin pédagogique.



#### Atelier culinaire.

Le livre « Cuisine, leçons en pas à pas » pour enfants de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée ou « Les Aventures Secrètes de Pétronille », un conte et recettes d'autrefois d'Evelyne Debourg de la cantine d'Ebreuil sont aussi des pistes à exploiter.

Les acteurs de la gastronomie passant par les producteurs locaux labellisés comme les Appellations d'origine Contrôlées, les Appellations d'origine Protégées, les Indices Géographiques Protégés, l'Agriculture Biologique ou Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur. Les cuisiniers, les diététiciens ou nutritionnistes ainsi que les parents à travers la FCPE ou des collectifs de parents comme « Pas d'usine, on cuisine »ou « Bien manger à Chosey » sont là pour nous avertir que nous devons faire à l'école de la Pédagogie du goût et de l'éducation alimentaire.

## Pourquoi?

1/ Lutter contre l'obésité

2/ Lutter contre le gaspillage alimentaire

- 3/ Sauvegarder la gastronomie française riche de ses produits de terroirs des régions de France
- 4 / Préserver la biodiversité et l'environnement pour nos enfants qui nous remercierons au lieu de nous accuser de n'avoir rien fait.

Les acteurs de l'alimentation savent pour qui et pourquoi ils travaillent : les enfants

Exigeons que l'éducation alimentaire à l'école passe par une transparence des produits utilisés dans les menus des cantines en donnant les moyens de mettre en place ces Logos de la transparence avec le logiciel restauration EMAPP gratuit et sans publicité aux services des collectivités territoriales qui ont en charge les services restauration des établissements scolaires publics de France

- -En mobilisant les personnels affectés à la distribution pour qu'ils « traitent » les élèves comme des «clients». On les écoute, on prend en compte leurs demandes.
- -En créant un « appétimètre », les portions sont distribuées à la demande de l'élève : petites, moyennes, normales. Il s'en est suivi une réduction des déchets de 10% et pratiquement plus ou peu d'aliments non servis.
- -Autre argument significatif : la prise de conscience par les collégiens que la nourriture gaspillée est de l'argent jeté à la poubelle... Donc de l'argent perdu pour tous et qui aurait permis d'améliorer comme on dit, l'ordinaire...

A noter qu'en peu de temps, le gaspillage est passé **de 80gr/ par assiette à 35g**r. (la moyenne nationale se situant autour de 165gr!)

Je signe et je partage sur les sites FB des chefs engagés de la cuisine gastronomique collective, des Cuisiniers de la République Française, de l'Académie Culinaire de France, du Collège Culinaire Restaurant de qualité, de Euro-Toques France, de l'Académie Nationale de Cuisine et des membres du Festival #bon par le biais du site "7 à Table "sans oublier les enfants et parents de la F.C.P.E., des collectifs de parents « Pas d'usine, On Cuisine » et « Bien manger à Chosey » et l'association de l' A.F.D.N avec le soutien des produits locaux sous signes de qualité officielle par le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture."

Je vais maintenant vous présenter les deux manifestes dont je suis à l'origine :

# "Les 10 commandements d'un chef engagé"

- 1. Tu utiliseras des bons produits.
- 2. Tu organiseras des animations sur l'alimentation.
- 3. Tu inviteras les adolescents en cuisine.
- 4. Tu éduqueras les élèves au goût.
- 5. Tu inviteras des chefs étoilés dans la cuisine.
- 6. Tu monteras des projets pluridisciplinaires sur la cuisine.

- 7. Tu diminueras le gaspillage alimentaire.
- 8. Tu agiras pour le développement durable.
- 9. Tu deviendras un véritable technicien de restauration.
- 10. Tu te remettras en question.

## "Les 10 commandements d'un élève engagé"

- 1. En tant qu'élève engagé, tu ne diras pas "c'est dégueulasse."
- 2. Tu apprendras à goûter.
- 3. Tu diras au chef de ne pas te servir si tu n'aimes pas.
- 4. Tu n'auras pas les yeux plus gros que le ventre.
- 5. Tu connaîtras ton besoin en apport calorique journalier.
- 6. Tu ne jetteras pas le pain à la poubelle.
- 7. Demande l'installation d'un "gâchimètre".
- 8. Tu connaîtras le prix des aliments de base.
- 9. Tu ne diras pas "j'aime pas" à table à tes copains.
- 10. Tu remercieras le chef de cantine et son équipe pour la qualité des repas.

D'ici 2025, des mesures concrètes votées par les parlementaires européens en janvier 2012, devraient être prises avec pour objectif, la réduction de 50% du gaspillage alimentaires. Alors pourquoi ne pas prendre tout de suite de bonnes habitudes!

Merci à tous!

# A propos de l'élaboration du « guide-découverte de la gastronomie bressane »

# par Maryse PICARDAT et Pierre AUBRY

Nous sommes 2 couples de restaurateurs à la retraite. Marie-Claire et Pierre Aubry étaient installés à Louhans et Bernard Picardat et moi-même étions installés à Saint-Germain-du-Bois. Depuis maintenant 4 ans nous avons pris l'habitude de faire la semaine du goût à l'Ecomusée dans les communs du Château. Pour la première fois cette année nous avons reçu à l'Antenne de Saint-Germain-du-Bois dans l'espace dégustation récemment aménagé à cet effet toutes les classes de l'école primaire. Nous leur avions préparé des gougères, du poulet de Bresse à la crème, des sablés aux gaudes, des gaufres ; autrefois nous mangions beaucoup de gaufres en Bresse.



Alors que nous préparions ces journées en 2016, avec l'équipe de l'Ecomusée, Dominique nous dit : « j'ai encore quelque chose à vous proposer !» Et voilà comment tout a commencé... depuis 2 ans. Nous travaillons à titre bénévole à l'élaboration de ce petit ouvrage présenté sous forme de LIVRE-CHEVALET avec spirales dimensions 22 cm/16 cm et qui s'intitule : «LA TETE DE VEAU MAIS PAS QUE !» Le titre revient à Dominique Rivière ainsi que la préface. Vous y trouverez 52 recettes (une par semaine donc) + une qui est le « Coup de cœur des chefs » : le poulet de Bresse au four.



Sur la couverture du livre-chevalet, il est mentionné que 2 chefs Bressans partent à la recherche de la cuisine d'antan et le sous-titre nous précise qu'il s'agit d'un guide découverte de la gastronomie bressane. En tant qu'anciens restaurateurs, le mot GASTRONOMIE ne nous convenait pas beaucoup. Lorsque nous nous rendons dans un restaurant gastronomique, nous nous attendons à déguster des mets à la préparation très soignée, des mets recherchés, parfois même exotiques mais aussi souvent au prix de revient très élevé. (J'ai même entendu cette semaine à la télévision que le client qui se rendait dans un restaurant gastronomique souhaitait « y vivre une expérience »). Maintenant, si l'on se réfère à Google ou tout simplement au dictionnaire, on peut voir la définition suivante au mot « gastronomie » : connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement des repas, à l'art d'apprécier et de déguster des mets.

Alors nous nous sommes attelés à METTRE EN VALEUR LES PRODUITS DE NOTRE TERROIR comme autrefois on savait le faire en Bresse. Notre chère volaille de Bresse bien sûr mais aussi les escargots, les poissons d'eau douce, le beurre et la crème de Bresse, les bons légumes etc...

Comment avons-nous procédé ? Lors de nos premières réunions, nous avons essayé d'établir une liste de plats INCONTOURNABLES de la Cuisine Bressane. En effet, point de guide sans que l'on ne trouve (œufs en meurette, corniottes, pôchouse, spécialité de Verdun-sur-le-Doubs, tête de veau bien sûr, la vedette du marché de Louhans depuis de nombreuses années, volailles de Bresse, écrevisses, etc...



Nous avons questionné des anciens, la famille, les voisins sur leurs habitudes alimentaires d'autrefois. Ils nous ont raconté par exemple que pour les jours de fêtes, baptême, communion, mariage on préparait toujours la traditionnelle BAVAROISE. Nous l'avons appelée dans notre guide « Bavaroise des jours de fête ». C'est une sorte de pâté chaud dans un feuilletage.

Le jour de l'Ascension faisait la part belle aux Corniottes. Elles sont devenues rondes au fil du temps...autrefois on les réalisait en forme de « tricorne »; (le tricorne était un chapeau du XVIII<sup>e</sup> siècle très en vogue à l'époque), pour rappeler la cornette des bonnes sœurs. Et puis à Noël, le repas se terminait toujours par le fameux Moka avec ses vermicelles au sucre. Nous avons appris auprès de nos anciens qu'ils tiraient partie de ce qu'ils trouvaient dans les prés, les pissenlits, qu'ils cuisinaient au lard, les rosés des prés, etc...Leur cuisine était faite de plats bon marché, les tartines de fromage fort, la soupe à l'oseille, les gratins de potiron ou de riz, au chocolat, la tarte à la semoule, les boulettes de pomme de terre, etc... Certains nous ont prêté des cahiers de cuisine, encore bien écrits à l'encre violette, d'autres des livres de cuisine datant du début du siècle dernier. Dominique se souvient du livre de cuisine de sa grand-mère (il en parle dans sa préface) « la véritable cuisine de famille par tante Marie », la bonne et vieille cuisine française. La mienne utilisait « la cuisine familiale » : manger mieux, dépenser moins. Etant la seule bressane parmi nous quatre, je me suis souvenue de mon enfance et des recettes de ma grand-mère. Une cuisine souvent très « simple » etje me rappelle notamment de sa fameuse PANADE. Qu'y a-t-il de plus « simple », en effet que du pain, du beurre, du lait et une pincée de sel et on laisse cuire. J'adorais cela et vous trouverez cette recette dans le guide.

Oui, mais ce n'était pas toujours « simple » pour des Chefs de cuisiner « simple !!! » Cuisiner des œufs en meurette « façon chef » avec une petite réduction de vin rouge ils savaient faire mais les préparer comme le faisait la ménagère autrefois dans sa chaumière c'était une autre histoire....

Autrefois les recettes de cuisine n'étaient pas rédigées de la même façon que de nos jours. Peu ou pas de quantités mentionnées. Je lis par exemple page 65 de « la Cuisine Familiale » :

## Pain de foies de volailles :

Mie de pain, Lait, 1 foie de poulet ou 1 foie de lapin, 1 œuf, sel, poivre, beurre, chapelure, Sauce tomate,

voilà... c'étaient les ingrédients. Pratiquement pas de quantité, peu de précision. Il n'y avait pas de four à gaz, pas de four électrique, pas de thermostat. On cuisait dans le four de la cuisinière qui fonctionnait au bois ou au charbon. La chaleur ne pouvait donc pas être régulière. Mais qu'est-ce que ça faisait de bons « quartiers salés » ces pommes de terre coupées en taillons! Pour bien les réussir rien de tel que d'oublier la cocotte en fonte sur le coin du feu. Vous les trouverez aussi dans ce guide.

A chaque page de notre livre vous trouverez également un dicton ou une citation d'un illustre gastronome, en voici quelques exemples. Certains sont parfois surprenants, je cite : Sagesse populaire « riez avant le déjeuner, vous pleurerez avant le dîner ». «Pour vivre longtemps, il faut manger sainement » « Après la soupe, un verre de vin ôte une visite au médecin » (on ne parlait pas de modération à l'époque), « Les œufs rendent amoureux. »

Beaucoup de citations sont de Brillat Savarin (tirées de *La Physiologie du goût*). « Un repas sans fromage est une belle fille à qui il manque un œil ». « Si la cuisine est un art, se nourrir est une science. La première des sciences à connaître. »

Et celle-ci que nous avons placée avec le coup de cœur des Chefs, est célèbre. « On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur ».

Vous y trouverez également une photo d'un ustensile de cuisine qui a plus ou moins rapport avec la recette (ustensiles qui appartiennent à la collection de l'Ecomusée). Tout à la fin du livre, une histoire en patois, le texte est d'Eliane Charles pour « La Couée de la Glaudine » qui raconte les habitudes alimentaires en Bresse, sa traduction est de Michel Limoges. La préface du guide est de Dominique Rivière.

Maintenant si vous le voulez bien Nous allons découvrir ensemble quelques recettes mais auparavant MERCI bien évidemment à toute l'équipe de l'Ecomusée, Dominique bien sûr, mais aussi Francine, Mariette et Magali qui a travaillé dans l'urgence ces dernières semaines. Merci pour leur précieuse collaboration, leur aide efficace. Merci également à Denis Gadenne pour ses très belles photos. Nous avons passé une bien agréable journée au gîte ce mois dernier, lorsque nous avons préparé les recettes pour la prise des photos.

### **BOULETTES DE POMMES DE TERRE**

Ou l'art d'accommoder un reste de purée de pommes de terre auquel on incorpore un œuf, un peu de farine, saler, poivrer et selon les goûts, on peut ajouter persil ou ciboulette. Ensuite on fait frire les boulettes une fois formées dans une poêle préalablement huilée. Vous pouvez les accompagner d'une viande, d'une salade, d'une sauce tomate...

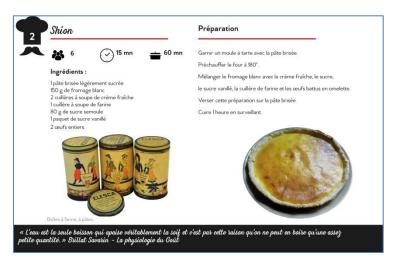


## <u>SECHE</u>

Lorsque ma grand-mère (toujours elle), faisait de la pâtisserie invariablement elle préparait: - une galette aux pommes (on ne disait pas tarte à l'époque) - une galette à la semoule et avec le reste de pâte : une galette sèche. C'est-à-dire qu'elle badigeonnait ce restant de pâte avec un jaune d'œuf et de la crème fraîche mélangés. Elle saupoudrait de sucre au sortir du four et c'était prêt! Sur la photo de la recette du guide, elle est présentée entière, mais on peut la détailler en morceaux de différentes formes.

<u>LA TARTE AU QU'MEAU ET LA TARTE AU SHION</u> ont été de véritables casse-têtes pour la dénomination de ces deux recettes. En fait c'est une question de localisation.... Quelquefois les villages voisins ne donnent pas la même dénomination pour le même produit. Après avoir

interrogé des boulangers, pâtissiers de la région Louhannaise, de Bellevesvre nous vous présentons dans ce guide la tarte au qu'meau (l'orthographe varie également : quemeau, qu'meau, quemo ou goumeau) comme étant une tarte avec une pâte brisée et une crème à base de beurre, lait, sucre, farine et œufs entiers...c'est-à-dire une crème pâtissière. Et la tarte au shion (l'orthographe varie également : sion, shion, chion, scion) est également une tarte fabriquée avec une pâte brisée, par contre l'appareil est constitué d'œufs entiers, de sucre, de crème, de fromage blanc, farine. Au mois d'octobre dernier, j'ai écouté sur Radio Bresse Michel Limoges nous raconter l'histoire du SHION DE FRANGY dans les 6 minutes de la Poupote. En lisant le prix Goncourt 2017 décerné à Eric Vuillard pour son roman L'ordre du jour qui raconte les semaines qui précèdent le déclenchement de la seconde guerre mondiale, l'un de ses chapitres décrit un repas de Gala qui a eu lieu au 10 Down Street, la veille de l'invasion de la Tchécoslovaquie. Ce soir là, le 14 mars 1939, le Premier ministre anglais, Neuville Chamberlain, reçoit l'ambassadeur allemand de Londres : Joachim Von Ribbentrop. Et Eric Vuillard en déroule le menu. C'est au fil de ce menu que l'on découvre la Bresse. Le poulet de Bresse était servi ce soir là et en dessert devinez... LE SHION. Alors qu'est-ce qu'un shion ? s'interroge Michel Limoges. Ce sont les anciens boulangers de Frangy-en-Bresse, M. et Mme Serrand, qui lui ont apporté cette réponse : pâte brisée à la crème, beurre, lait, farine, et œufs. La recette donnée est celle de notre qu'meau! Alors, j'ai lu sur internet la thèse d'un étudiant de l'Université de Lyon 2 sur le sujet et qui dit je cite : « La tarte au qu'meau » (il l'écrit : qu'meau) est également appelé shion! (vous voyez ça se complique). C'est une tarte au fromage blanc de la Bresse Louhannaise. Dans l'Ain, une enquête auprès des boulangers-pâtissiers fait ressortir deux zones distinctes: (Le Val de Saône, Bourg-en-Bresse, ainsi que la limite du Revermont à Montrevel, Saint-Trivier-de-Courtes). Pour la première zone la tarte au qu'meau désigne la préparation à base de crème pâtissière et dans les autres cantons l'appellation qu'meau désigne la tarte au fromage.



#### **EN CONCLUSION**

Au sein d'une nomenclature, un même terme ne peut pas servir et designer des productions de la même catégorie et aussi différentes. C'est pourquoi les habitants de zones différentes défendent avec la même intensité leur définition et rejettent l'autre acceptation...

## Conclusion de la journée d'étude

# par Annie Bleton-Ruget vice-présidente de l'Écomusée

# Agriculture, alimentation, gastronomie : quelle valorisation pour les productions alimentaires bressanes ?

Ces deux journées d'étude ont accompagné le réaménagement de la muséographie de *La Maison de l'agriculture bressane* installée en 1997 à l'Antenne de Saint-Germain-du-Bois. Cette dernière présentait alors le matériel, les techniques et les productions agricoles qui ont fait la spécificité de ce territoire.

Sous le titre « Agriculture, alimentation, gastronomie : quelle valorisation pour les productions alimentaires bressanes ? », ces journées d'étude avaient pour objectif de contribuer à la réflexion sur les profondes mutations qu'ont connu les activités agricoles, les circuits de transformation et de commercialisation des produits alimentaires du fait de la mondialisation de l'économie et de tenter d'en mesurer les effets sur le territoire de la Bresse.

Quelques résultats de ces journées ont contribué à la mise en œuvre d'une nouvelle séquence muséographique dans l'antenne de Saint-Germain-du-Bois, désormais intitulée *Maison de l'agriculture et de la gastronomie bressanes*. La présentation en a été faite au public, avant l'installation *in situ*, lors de la 2<sup>e</sup> journée.

La première journée a été consacrée aux relations agriculture/alimentation dans les liens qu'elles entretiennent avec le territoire. Le territoire de la Bresse apparaît, comme d'autres territoires ruraux, comme un territoire dans lequel le lien à la localité n'a jamais été rompu et s'est même renforcé au cours des dernières années.

La présentation de l'AOC/AOP volaille de Bresse, qui fêtait ses 50 ans en 2017, et de l'AOC/AOP beurre de Bresse, plus récemment labellisée, a montré comment la mise en avant de l'origine géographique et des pratiques agricoles qui y sont en vigueur ont fait la qualification de ces produits.

D'autres interventions, notamment celles des acteurs de terrain, des « nouveaux agriculteurs », ont mis en valeur d'autres types de lien au territoire. Certains à travers des pratiques renouant avec des techniques parfois oubliées lors de l'époque d'intensification de l'agriculture, d'autres dans la mise en œuvre de relations de proximité auxquelles invitent les échanges autour des productions et leur commercialisation. L'agriculture de proximité, celle de la vente directe et des circuits courts, est ainsi bien présente en Bresse, même si sa visibilité reste plutôt faible, comme l'a montré un travail universitaire consacré aux *Nouveaux agriculteurs en Bresse bourguignonne et jurassienne* présenté lors de la 2<sup>e</sup> journée.

L'exposé de situations concrètes et le travail d'enquête ont permis de mieux caractériser ces formes renouvelées de lien au territoire : souci du paysage, souci d'une production adaptée aux conditions naturelles, souci de contacts avec la population du territoire ; des formes plus sociétales de rapport à l'espace local, moins économiques que la rente attendue d'un produit labellisé AOP.

La seconde journée a été consacrée à la question de l'alimentation sous l'angle de la gastronomie et du rôle que celle-ci peut jouer dans la valorisation des produits alimentaires. Si la gastronomie est une incontestable manière de valoriser ces derniers, les interventions autour du thème ont montré les ambigüités dont il peut être porteur et suscité des interrogations quant à l'affichage d'une gastronomie labellisée « bressane ».