

Élise Mognard

## Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française

---

### Warning

The contents of this site is subject to the French law on intellectual property and is the exclusive property of the publisher.

The works on this site can be accessed and reproduced on paper or digital media, provided that they are strictly used for personal, scientific or educational purposes excluding any commercial exploitation. Reproduction must necessarily mention the editor, the journal name, the author and the document reference.

Any other reproduction is strictly forbidden without permission of the publisher, except in cases provided by legislation in force in France.

**revues.org**

Revues.org is a platform for journals in the humanities and social sciences run by the CLEO, Centre for open electronic publishing (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

---

### Electronic reference

Élise Mognard, « Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française », *Anthropology of food* [Online], 8 | 2011, Online since 12 May 2011, connection on 25 October 2014. URL : <http://aof.revues.org/6789>

Publisher: Virginie Amilien

<http://aof.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document available online on:

<http://aof.revues.org/6789>

Document automatically generated on 25 October 2014.

© All rights reserved

Élise Mognard

## Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française

*Cet article est issu d'une recherche de doctorat de sociologie en cours sur le rôle de l'expérience touristique dans le changement de représentations et de pratiques de consommation du foie gras. Cette thèse bénéficie du soutien de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Dordogne - École Internationale Supérieure de Savignac dans le cadre d'un contrat CIFRE/ANRT.*

### Introduction

- 1 Le foie gras a été promu au rang de « patrimoine gastronomique et culturel français » par la loi d'orientation agricole n°2341, article L.654-27-1 du code rural, le 5 janvier 2006. Cette prise de position interpelle les sciences sociales. Pour Poulain, elle peut être lue comme un signe de résistance au contexte d'homogénéisation (Poulain, 1997a) et comme un des exemples du mouvement de patrimonialisation de l'alimentation (Poulain, 2002). Pour DeSoucey (2010), la situation de promulgation de cette loi permet d'analyser la construction des identités régionales en Europe. Ces points de vue nous amènent à réfléchir sur la façon dont le foie gras est pensé dans les sciences sociales, et quels éléments ces disciplines peuvent apporter à la définition et l'analyse de sa patrimonialisation.
- 2 Deux approches théoriques sur l'objet *foie gras* peuvent être majoritairement distinguées suivant leurs objectifs, leurs angles d'analyse, les échelles auxquelles elles travaillent. Un premier groupe de travaux s'intéresse aux *filières de production* avec pour objectif de révéler des dynamiques territoriales et identitaires au travers d'une analyse des jeux des acteurs de l'appropriation patrimoniale. Plusieurs niveaux d'analyse sont présents. Les niveaux macrosocial et mésosocial sont liés aux politiques européennes ou aux actions collectives territoriales. Ces travaux émanent de la sociologie rurale, des organisations et de l'économie des filières (Coquart & Pilleboue, 2000; Cuntigh & Smith, 2005; DeSoucey, 2010; Filippi & Triboulet, 2005). Le niveau microsociale s'intéresse aux acteurs et à leurs comportements. Les travaux, dans une approche essentiellement ethnologique, se consacrent à l'étude des conséquences de la patrimonialisation sur les savoir-faire techniques et relationnels (Mainet-Delair, 2003; Téhoueyres, 2007). Ces études contemporaines mettent en scène des foies gras issus de deux types de filières de production distinctes, dites longue et courte, que nous appellerons *industrielle* et *fermière* et soulignent les jeux d'interaction entre acteurs, industriels et producteurs fermiers. Un second groupe de travaux étudie les *évolutions du produit et de ses usages* en relation avec l'évolution des techniques ou des sensibilités. Ces analyses s'inscrivent dans une histoire longue de l'alimentation. Plusieurs courants d'études historiques y sont représentés. Le courant de l'histoire des techniques est notamment représenté par les travaux de Deffarges (1953). L'histoire des sensibilités est ici illustrée par l'approche de Serventi (1993). Autour du produit foie gras, élément directeur de ces travaux, sont convoqués paysans, industriels, producteurs fermiers, artisans des métiers de bouche, conserveurs, professionnels du tourisme, cuisiniers de renom etc. Aux deux premières catégories d'acteurs mentionnées peut donc s'ajouter celle des *métiers de bouche*. Des liens entre cuisiniers et conserveurs sont notamment mentionnés.
- 3 Des travaux plus récents issus de chacun des champs théoriques précédents envisagent l'objet du foie gras et de sa patrimonialisation dans de nouvelles perspectives. Bessière (2001), en sociologie rurale, analyse les dynamiques de développement territorial par la *valorisation* du patrimoine gastronomique et intègre ainsi à son étude la catégorie des acteurs des métiers de bouche que sont les restaurateurs. Duhart (2009), inscrit dans une approche d'anthropologie historique, se positionne à la fois en historien des palmipèdes et de la cuisine du gras et en anthropologue des patrimonialisations contemporaines. L'investigation sur le long terme du rapport qu'entretiennent hommes et palmipèdes dans le Sud-Ouest lui permet ainsi d'aborder

le gras dans une approche jusque là peu investie depuis l'histoire, celle des enjeux économiques et sociaux attachés à la construction de l'aliment comme bien culturel et patrimonial (Csergo, 2004). Héritier des travaux sur l'appropriation patrimoniale, cet article propose de prolonger la perspective des processus de patrimonialisation du foie gras à partir d'une grille d'analyse centrée sur les jeux entre acteurs, dont ceux des métiers de bouche. La relation duale entre acteurs des filières longue et courte fait place à un système triangulaire d'acteurs issus du monde industriel, de la production fermière et des métiers de bouche. Dans la continuité de l'anthropologie historique de l'alimentation, ils sont étudiés dans la longue durée.

4 L'étude des processus de patrimonialisation et des interactions dans ces différentes traditions étant d'une ampleur considérable, nous n'avons pas l'ambition de la mener à son terme dans le cadre de cet article. Il s'agit ici de proposer une synthèse des connaissances produites en étudiant comment chacune des trois traditions se caractérise en termes de catégories d'acteurs, de processus et d'interactions. Le découpage adopté aborde, tour à tour, le déploiement socio-historique de chacune des trois trajectoires d'acteurs. L'article débute par la *tradition des métiers de bouche*, se poursuit avec la *tradition industrielle* avant de terminer par la *tradition fermière*.

## La tradition des métiers de bouche

5 Bien qu'il existe des témoignages de l'utilisation de *grands foyes* dans la littérature culinaire du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle (Cazamayou, 1989; Duhart, 2009; Serventi, 1993), nous ne prendrons pas en compte ces témoignages : les variétés engraisées et techniques ont en effet bien changé ! Ainsi, grand foie et foie gras ne désignent pas le même produit. Ici, l'analyse débute lorsque, selon Serventi (1993), Buffon emploie le terme foie gras dans le sens que nous lui accordons aujourd'hui. Comment, à compter de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les acteurs des métiers de bouche se saisissent-ils du foie gras durant les différentes périodes de la grande cuisine française ?

6 Nous verrons dans un premier temps que le foie gras est intégré dans des pâtés par tous les artisans des métiers de bouche. Puis, en se saisissant de la technique de l'appertisation, nous constaterons que certains pâtisseries et charcutiers deviennent alors conserveurs, renouvelant ainsi les relations entre les acteurs et les approches du produit par les cuisiniers.

## Les pâtés de foie gras

7 Le pâté de foie gras, notamment de Strasbourg et de Toulouse, est mentionné dans la littérature gastronomique dès le XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans la grande cuisine, le foie gras est valorisé essentiellement cuisiné en pâté ou en terrine, et servi froid. A l'origine, le pâté est un récipient de pâte que l'on emplit de viandes, volailles, gibiers ou poissons, cuit au four et consommé chaud ou froid. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les transports sont longs, et selon Serventi (1993), plus d'une semaine était nécessaire pour rejoindre Paris depuis Périgueux. Dans ce contexte, les pâtés constituent une manière de faire voyager des denrées alimentaires. La pâte est progressivement remplacée ou complétée par une terrine de faïence pour assurer un maximum de capacité de transport aux pâtés. Aussi, les pâtés constituent des cadeaux culinaires, réalisés entre familles à l'occasion de baptême, mariage ou entre institutionnels. Dans son analyse des présents de bouche dans le Sud-Ouest aquitain entre le XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Meyzie (2007), montre que jambon et pâtés sont des mets prisés dans ce système de don. Par leurs capacités de conservation et de transport, ces pâtés sont des vecteurs de diffusion.

8 Les métiers de bouche, sont organisés jusqu'en 1791<sup>1</sup>, en corporations qui veillent à la défense des intérêts des professions. Dans le domaine de l'alimentation, les pâtés sont généralement réalisés par les pâtisseries qui font « des pâtés à la viande, au fromage et au poisson » (Lespinasse, 1886 : 366). Toutefois charcutiers, cuisiniers et traiteurs peuvent également être amenés à en réaliser.

9 Fin XVIII<sup>e</sup>, selon Pitte (1981), ce sont trois recettes de pâté de foie gras qui apparaissent coup sur coup : celle de Taverner, cuisinier, en 1769 à Nérac, Courtois, cuisinier, à Périgueux et Clause, pâtisseries, en 1788 à Strasbourg. L'histoire maintes fois rapportée de Clause est illustrative de la diffusion de cet apprêt du foie gras. Le récit dit que durant son service auprès

du maréchal Contadès il aurait confectionné un pâté fourré de foie gras. Le maréchal, conquis par la préparation, se dépêcha d'en faire envoyer un au roi Louis XVI, qui s'en délecta et en assura à son tour la diffusion partout en Europe. Toutefois, comme le souligne Flandrin (1996), des mentions de pâtés de foie gras font leur apparition dès 1739. Serventi (1993) relève la présence de recettes de pâtés de foie gras dans la *Cuisine classique* (Dubois & Bernard, 1856 cité in Serventi 1993) et dans *Le Cuisinier Durand* de Charles Durand (1830 cité in Serventi 1993). Dans le *Pâtissier royal parisien*, Carême (1815 cité in Serventi 1993) propose une recette d'un gros pâté de foie gras (de Strasbourg) aux truffes, à servir chaud, en entrée. Selon Duhart (2004), en 1835, c'est au tour de Beauvilliers dans *L'art de cuisiner* (1814 cité in Duhart 2004) de donner sa recette de pâté de foie gras de Strasbourg. Escoffier propose des recettes où le foie gras, est cuisiné en terrine ou en pâté, avec des truffes (Duhart, 2004; Serventi, 1993).

- 10 Fin XVIII<sup>e</sup>, le foie gras semble installé dans la gastronomie et, début XIX<sup>e</sup>, la notoriété de cette préparation ne fait plus de doutes : Grimod de la Reynière s'en fait écho dans ses *Almanach des gourmands* (Deffarges, 1953; Duhart, 2001) et dans le *Manuel des amphitryons* (Serventi, 1993). Dans le premier numéro de l'*Almanach des gourmands* (Grimod de la Reynière, 1804 cité in Duhart 2001), il est ainsi indiqué qu'il est possible de se procurer des pâtés de foie gras auprès des boutiques de comestibles les plus réputées, telles que Corcellet, Rouget et l'Hôtel des Américains (Duhart, 2001). Pour Duhart (2001), Serventi (1993) et Meyzie (2007), cette réputation culinaire du foie gras tend à s'installer à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, notamment au travers des pâtés de foies gras de Strasbourg et de Toulouse.
- 11 Dans une grille de lecture de l'histoire des innovations, on pourrait voir l'émergence de cette valorisation comme une conséquence de la poussée de la production du maïs (Serventi, 1993) et de sa banalisation (Duhart, 2009). A cette époque, l'assimilation dans les provinces françaises de produits du Nouveau Monde tels que le canard de Barbarie et le maïs ont permis d'accroître les quantités de foies gras produites. De plus, Duhart (2001, 2009) et Serventi (1993) s'accordent sur le changement essentiel qu'apporte dans la technique l'invention de l'embuc à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le grand foie n'est obtenu que par engraissement jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle : les volatiles enfermés dans une pièce sombre s'engraissent d'eux-mêmes en n'ayant d'autre occupation que l'assimilation de la nourriture. Ces conclusions confirment celles émises par Deffarges dès 1953. Ce descendant des pâtissiers Lasalvetat s'est intéressé à la production du foie gras et base son analyse sur des sources aussi diverses que dictionnaires, courriers, textes de loi etc. Il repère ainsi l'usage de l'engraissement sans que soit mentionné le gavage ou le foie gras, on parle alors de grand foie : « [...] on élevait des oies dans le Béarn pour faire le salé ou le confit de cuisses d'oies. Rien n'indique qu'on pratiquait le gavage, mais, si les oies étaient gavées, il semble que ce soit pour les cuisses et non pour le foie. » (Deffarges, 1953 : 66).
- 12 La cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle se caractérise par la forte présence de beurre et de graisse, par recherche du goût et du consistant (Poulain & Neirinck, 1988). Dans une lecture de l'histoire des sensibilités, on pourrait voir là une des explications de la forte présence du foie gras dans la littérature gastronomique du XIX<sup>e</sup> siècle.
- 13 Toujours est-il que la valorisation et l'utilisation du foie gras semble, dans tous les cas, loin d'être remise en question à cette époque, au contraire, elle semble s'amplifier. Le foie gras acquiert donc une place valorisée dans la cuisine classique qui se diffuse en Europe (Poulain & Neirinck, 1988; Pitte, 1991; Ory, 1998). En effet, la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle voit également se développer l'industrie touristique et hôtelière (Bertho Lavenir, 1999; Boyer, 2005). L'aristocratie qui se déplace alors de palace en palace favorisera le développement des villes balnéaires et thermales. Les palaces, prennent de l'importance et se développent en Europe (Poulain & Neirinck, 1988). Avec le développement de l'industrie hôtelière, ce sont les goûts et manières de table des Français qui deviennent le modèle international : « Les cuisiniers français tiennent les manettes et les fourneaux, imposant leur style de cuisine qui devient la cuisine internationale » (Poulain, 2002 : 205). La notoriété du foie gras dépasse les frontières françaises comme l'illustre l'anecdote de la terrine des Trois Empereurs de Dugléré<sup>2</sup>,

chef du *Café Anglais*. En 1867 il se voit dans l'obligation d'expliquer à ses hôtes impériaux (Guillaume 1<sup>er</sup> de Prusse, Bismarck, Alexandre II de Russie) qui espéraient goûter du foie gras qu'au mois de juin, que la saison n'est pas encore commencée.

## La Nouvelle Cuisine du foie gras

- 14 Ce problème est partiellement résolu, début XX<sup>e</sup> siècle, avec les progrès de l'appertisation. La conserve est alors encensée par Grimod de la Reynière (1806). Certains artisans du foie gras se saisissent de la technique et deviennent conserveurs tels, à Périgueux, le pâtissier Lasalvetat Fils des années 1840 à 1850, le pâtissier Bardou, le charcutier Laforet en 1860, les volaillers Obier, volaillers, le traiteur Didon, etc. (Deffarges, 1953). Ces artisans se placent dans une continuité avec leurs prédécesseurs, travaillant, dans un premier temps, à la même échelle. Témoins de l'absence de rupture dans les productions de pâtés et de conserves, les catalogues de denrées des maisons se diversifient, proposant au choix pâtés et conserves (Duhart, 2009). Cette innovation est rapidement adoptée par les mangeurs, d'autant plus qu'elle possède l'avantage de conserver, voir de bonifier le produit sur de longues périodes. La conserve doit également aux chefs qui contribuent fortement à son succès (Capatti, 1996). Dans le cas du foie gras, les chefs se désintéressent de la cuisine du produit frais, car il leur semble « difficile d'obtenir les résultats auxquels atteignent les fabricants » (Escoffier, 1903 cité in Serventi 1993). Cependant, l'appertisation constitue une grande transformation dans les potentialités de valorisation du foie gras et en modifie considérablement sa diffusion. Ces caractéristiques contribuent à une expansion et à un changement d'échelle des fabricants. Suite à ce changement d'échelle, la coopération entre conserveurs et cuisiniers est renouvelée : les chefs, après en avoir fait l'éloge, se distancient des produits appertisés. Pour exemple, Escoffier qui vantait la conserve dans le *Guide culinaire* (1903 cité in Serventi 1993), revendique ensuite la supériorité des produits frais dans *Le livre des menus. Complément indispensable du guide culinaire* (1912).
- 15 Dans le cas du foie gras, le désintéret des chefs pour la cuisine du produit frais se manifeste dans le *Guide culinaire* où il semble à Escoffier « difficile d'obtenir les résultats auxquels atteignent les fabricants » (1903 cité par Serventi 1993). Ce détachement des chefs pour la valorisation du produit frais dans les recettes persisterait, selon Serventi (1993), jusqu'à l'avènement de la Nouvelle Cuisine qui émerge dans les années 1970 en réaction à la grande cuisine d'Auguste Escoffier. Dans un contexte d'industrialisation de l'alimentation, l'abondance devient la règle, au moins dans les pays du Nord, et « l'esthétique gastronomique traditionnelle, qui organisait une mise en scène de l'abondance sur fond de pénurie, se renverse » (Poulain, 1997b : 104). Le terroir et le naturel sont valorisés, la légèreté recherchée. Les appellations auparavant codifiées en référence des noms de personnes et de lieux ne se rapportant pas forcément à l'univers du culinaire. Avec la Nouvelle Cuisine, elles sont également lieu de création. Les chefs proposent dès lors des *soupes de fraises* et des *raviolis au foie gras et à la truffe* (Poulain & Neirinck, 1988).
- 16 L'approche culinaire du foie gras est reconsidérée. Avec cette nouvelle opposition entre gastronomie et nourriture industrialisée (Morin, 1975), plus de conserve : le foie gras fait, chez les chefs, l'objet de transformations depuis le produit frais. Duhart (2009) cite par exemple le *Foie gras au torchon et tartine de figue* de Michel Guérard et le *Foie gras à la gelée* de Raymond Oliver. Le jeu autour du code s'exerce dans l'association inédite du foie gras comme ces *Foie gras aux huîtres à la nage* ou *Foie gras frais aux langoustines* de Daguin. Associé avec des végétaux, le foie gras semble s'associer aux préoccupations de légèreté et de diététique du moment (Poulain & Neirinck, 1988). Et de voir apparaître le *Foie gras aux reinettes* de Paul Haeberlin à *l'Auberge de l'III* et ceux de Michel Guérard : *Pot-au-feu de foie gras*, *Foie gras chaud de canard aux petites céréales*, *Foie gras en habit vert aux blancs de poireaux*, *Foie gras de canard aux navets confits* (Serventi, 1993). Conséquence notée par Fischler (1990) dans son analyse des menus des restaurants étoilés des années 1935 à 1985, alors que le foie gras était, comme nous l'avons vu, plutôt servi en accommodement - en brioche ou frais - avant 1975, il sera proposé chaud par la suite ; ce qui interroge en retour sur ce changement d'accommodement. Cependant, créatives dans leur contexte, ces

recettes ne doivent toutefois pas éclipser la présence, aux côtés des apprêts en pâté et terrine, de préparations chaudes du foie gras dans la grande cuisine. Duhart (2009) le rappelle en pointant notamment la recette de *Foies gras aux truffes* par le chef Durand (1830 cité in Duhart 2009). On pourrait ici retrouver la logique d'innovation à l'origine de la nouvelle cuisine de terroir caractérisée par un retour aux recettes de la cuisine aristocratique et populaire (Poulain & Neirinck, 1988).

17 La prise de distance des cuisiniers avec les produits issus de l'appertisation n'induit pas pour autant une absence de relation avec la tradition industrielle. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des liens étroits s'établissent entre la maison alsacienne Michel et de grands noms de la gastronomie tels qu'Urbain Dubois et Prosper Montagné. La maison Michel souhaite alors « promouvoir une image de marque fondée sur la qualité, la tradition, le luxe et le plaisir » (Serventi, 1993 : 97). S'alliant avec Paul Bocuse, alors tête d'affiche de cette Nouvelle Cuisine qui s'exporte bien, Jean Rougié est parvenu à pénétrer le marché japonais dans les années 1980 par le biais de la restauration. Le même type de stratégie est actuellement à l'œuvre en Chine : Rougié est fournisseur exclusif de foie gras, grâce à son usine implantée dans la région de Yanqing, pour le restaurant du pavillon de la France tenu par les frères Pourcel à l'occasion de l'Exposition Universelle 2010<sup>3</sup>. La même maison Rougié a lancé son École des Chefs à Lescar, dans les Pyrénées-Atlantiques. Signe fort en direction des cuisiniers, le directeur des formations n'est autre qu'un des Meilleurs Ouvriers de France, Jean-Luc Danjou. Relayées dans la presse professionnelle, des actions visent à compléter ces actions à l'attention de la profession : une école a pu voir le jour, en collaboration avec la chef Mey Hofmann, à Barcelone<sup>4</sup> et des concours sont lancés tels le *Trophée Jean Rougié* et le *prix de l'École du Foie Gras*, en partenariat avec l'école culinaire At-Sunrice Chef Academy de Singapour.

18 Ainsi, l'analyse par la tradition des métiers de bouche révèle des mutations sociales entraînées par la révolution agro-industrielle. A compter du XVIII<sup>e</sup> siècle, le foie gras est cuisiné en pâté ou en terrine et servi froid par les différents métiers de bouche : cuisiniers, charcutiers, pâtisseries et traiteurs. C'est sous cette forme que le foie gras semble majoritairement diffusé dans les recettes de la Cuisine Classique du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècle. Avec l'adoption de la technique de l'appertisation par des charcutiers et pâtisseries, les relations entre les corps de métiers sont modifiées. Ce changement ne signifie pas pour autant l'absence d'échange. Ainsi, l'exemple de Rougié révèle une forte légitimation par la tradition des métiers de bouche.

## La tradition industrielle

19 La révolution agro-industrielle a renouvelé l'organisation interne de la tradition des métiers de bouche et les liens qui l'unissent à la tradition industrielle du foie gras. Elle constitue en effet un des changements majeurs du rapport de l'homme à sa nourriture. Comment le produit foie gras a-t-il été intégré et valorisé dans cette sphère industrielle ? Le contexte de naissance de l'industrie du foie gras est présenté ici suivi d'une analyse des conséquences de son intégration, telle la démarche d'Indication Géographique Protégée (IGP), aux marchés nationaux et internationaux.

## Naissance des industriels du foie gras

20 En parallèle du processus d'industrialisation de l'Angleterre, courant XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, des solutions aux problèmes d'approvisionnement des centres urbains sont recherchées. C'est dans ce contexte que s'inscrivent la naissance du secteur agro-industriel et la recherche de nouvelles techniques pour conserver les aliments. Ainsi, « l'industrie alimentaire connaît donc une forte croissance au XIX<sup>e</sup> siècle, avec l'essor des conserveries (conservation à long terme de denrées animales et végétales) et de l'industrie du froid (conservation à court et moyen termes des produits animaux les plus prisés, comme le poisson et les viandes de bœuf et de porc). » (Pedrocco, 1996 : 781). Plusieurs recherches sur la conservation sont menées durant le XVIII<sup>e</sup> siècle dont celles de Denis Papin, inventeur d'une machine à vapeur, qui s'essaye à la question de la conservation des aliments (Ibid., 1996). Toutefois, ce sont les recherches du pâtissier Nicolas Appert qui aboutissent, début XIX<sup>e</sup> siècle, à un système de conservation des

aliments dans des boîtes pour des périodes longues à échelle industrielle. Très rapidement les artisans du foie gras se saisissent de la technique.

- 21 A Strasbourg, le développement de firmes transformatrices de foie gras est particulièrement spectaculaire. Selon Serventi (1993), la maison Atzner est créée en 1803, suivie de la maison Bruck en 1852, puis de la maison Brendel en 1860 et de celle de la maison Michel en 1885. Alors qu'en 1827 Strasbourg comptait douze fabricants de foie gras, on en dénombre plus d'une vingtaine en 1850. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, ce sont plus de soixante marques de foie gras reconnues qui sont recensées. Les industries alsaciennes ont dominé le marché du foie gras jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle (Serventi, 1993). Parmi les causes du déclin de l'industrie alsacienne, Serventi évoque l'histoire économique et politique de la région : l'industrie alsacienne du foie gras a atteint son optimum dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, notamment en 1914 alors qu'elle était sous tutelle allemande. Pour lui, ce changement de frontière aurait davantage orienté les flux économiques vers l'Europe de l'Est. Le déclin serait alors lié à une rupture dans les importations d'oies sur lesquelles reposaient les industries strasbourgeoises. En l'absence de la possibilité de valoriser le produit et en raison de l'échec des tentatives de relance de l'élevage de l'oie, l'industrie s'est effondrée.
- 22 La région Sud-Ouest profite également pleinement de cette innovation technique : elle qui était le lieu d'un grand rayonnement économique au XVI<sup>e</sup> siècle du fait du passage de grands courants commerciaux se trouve isolée au moment de la centralisation, au XIX<sup>e</sup> siècle, notamment par rapport au déficit de développement des chemins de fer. Ainsi la valorisation du produit et ses nouvelles capacités de conservation permettent le développement d'unités de transformation du foie gras en Périgord. Outre les artisans déjà cités plus haut, en 1812 la maison Massoulié & Richard est créée à Sarlat, en 1825, la marque Bizac est déposée, en 1892 se crée Delpyrat à Sarlat. A partir du milieu du siècle, l'expansion gagne au Sud. On peut par exemple noter la création de Sarrade à Eauze dans le Gers en 1850, celle de Viviers, à Cahors, en 1875, reprise par Rougié en 1914, etc. Durant cette période, le gavage est alors considéré comme une activité génératrice de revenus complémentaires pour des producteurs de maïs qui l'écoulent sur des marchés de proximité. Aussi, la transformation est assurée par les conserveurs qui assurent également sa commercialisation, généralement dans les mêmes réseaux que la truffe, et la côtoie ainsi dans les magasins parisiens (Duhart, 2004).

## Vers une intensification de la production du foie gras

- 23 L'industrie alimentaire du grand Sud-Ouest, tournée vers la transformation de produits importés subit une crise dans les années 1950-1970. Une industrie valorisant sur les marchés nationaux et internationaux les ressources locales émerge alors. Pour Bonin (1997), l'évolution de la filière foie gras est emblématique de ce renversement : le gras devient l'objet de traitements industriels intensifs, reliant ainsi « une production intensive au sein d'exploitations agricoles [et] une transformation industrialisée aux coûts rationalisés » (Ibid., 1997 : 155). La montée en puissance des groupes industriels et coopératifs donne naissance à deux types de filières : les filières dites courtes et celles dites longues accélérant la spécialisation des territoires (Bonin, 1997; Coquart & Pilleboue, 2000; Cuntigh & Smith, 2005; Filippi & Triboulet, 2005).
- 24 Les changements opérés par l'intégration des filières agro-industrielles aux marchés nationaux et internationaux sont permis et accompagnés par l'adoption en chaîne d'une série d'innovations techniques. Dans un contexte de transformation des sociétés rurales, l'amorce de ce changement serait due à l'abandon progressif des baux de fermage par les propriétaires et à l'encouragement, par le Crédit Agricole, à l'acquisition de terres par les paysans (Cazamayou, 1989). Ces derniers se tournent vers la maïsiculture (98% des exploitations en 1970) ; ce qui aura de profondes conséquences sur le système cultural puis l'organisation des espaces ruraux (Mendras, 1967). Plusieurs éléments techniques viennent ici se mêler. Du côté de la production, la logique se transforme. L'élevage des palmipèdes change de statut, il devient une ressource essentielle dans un système de polyculture marchande. Le gavage de l'oie est alors délaissé à la faveur du gavage du canard mulard, dont la conduite est réputée plus aisée (Duhart, 2009). Une amélioration de la productivité est permise par des techniques de gavage en cages

individuelles et au maïs broyé (Filippi & Triboulet, 2005). Du côté de la transformation, l'homogénéisation rendue possible par les blocs de foie gras permet de standardiser le produit et de favoriser sa commercialisation en grandes surfaces (Coquart & Pilleboue, 2000; Filippi & Triboulet, 2005). Ces modifications d'ordre technique s'accompagnent de mutations dans l'organisation de la filière qui devient de plus en plus intégrée. L'adoption du maïs hybride incite les agriculteurs à se réunir en coopératives (Cazamayou, 1989; Mendras, 1967) en raison de l'accroissement des surfaces à cultiver, des volumes à ramasser, sécher et commercialiser. La baisse du cours des céréales et de la rentabilité de l'activité semence pousse ensuite ces coopératives céréalières à se diversifier, notamment dans le secteur du gras. En opérant cette intégration verticale, elles prennent de l'importance et du pouvoir dans la filière. Ce changement dans le rapport de forces s'illustre par les cas d'acquisition du conserveur Delpéyrat par la coopérative Maïssadour ou celle de Montfort par Euralis (Coquart & Pilleboue, 2000). Cette mutation est complétée par la volonté de grands groupes financiers de rechercher des placements actifs en investissant dans la production du foie gras. Bonin (1997) note par exemple la prise de contrôle de Labeyrie (en 1986) puis de Rougié (1988) par Suez ; Paribas supervise Champion et Leymarie ; Louis Dreyfus acquiert Delpéyrat en 1991. En parallèle, les acquisitions par des groupes coopératifs s'organisent avec par exemple Pau-Euralis qui achète Grimaud en 1995. Ces nouveaux acteurs s'orientent vers une logique de type industrielle (Coquart & Pilleboue, 2000) et accentuent la pression exercée sur la filière (Filippi & Triboulet, 2005), ce qui conduit à une réorganisation géographique de la production. A partir des années 1990, les régions Bretagne et Pays de Loire se lancent dans le gras et s'imposent rapidement avec des ateliers de grande taille (Coquart & Pilleboue, 2000; Duhart, 2009; Filippi & Triboulet, 2005; ITAVI, 2003). L'intégration de la filière à des marchés internationaux la place en concurrence avec les foies gras en provenance de l'Europe de l'Est (Hongrie et Bulgarie). Ces bassins de productions constituent des risques de délocalisation de certaines étapes de la production.

- 25 Face à cette concurrence inédite sur la provenance des foies gras de canard et à l'importance économique de cette filière pour le territoire, la Chambre d'Agriculture des Landes incite les acteurs de la filière à réfléchir à la mise en place d'une démarche de protection de l'origine (Duhart, 2009; Filippi & Triboulet, 2005). Le PALSO (Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest) est créé à cet effet en 1992. Aboutissement de la concertation, le dossier de candidature est déposé en 1998 et l'IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest » est reconnue en juin 2000. Dans l'objectif de fédérer un maximum d'acteurs, les critères du cahier des charges sont volontairement lâches, aussi bien au niveau géographique que technique (Cuntigh & Smith, 2005; Duhart, 2009). Ainsi d'un point de vue de la délimitation géographique, l'élevage, le gavage, l'abattage et la transformation doivent avoir lieu dans le large ensemble Sud-Ouest ou dans une ou des zones restreintes - Gascogne, Gers, Landes, Quercy ou Périgord. S'il limite la dimension des exploitations par la taille des bandes en gavage comme en élevage et le nombre annuel de palmipèdes par exploitant, le cahier des charges autorise en revanche le gavage au maïs broyé et la cage individuelle. Ces dimensions techniques autorisent l'intensification de la production, ce que les acteurs de petite et moyenne taille n'ont pas manqué de souligner comme élément de condamnation de la production fermière. La majorité d'entre eux se sont alors retirés, refusant de jouer ce qu'ils estimaient être un rôle de vitrine fermière pour la filière longue (Duhart, 2009). Cette exclusion a pour conséquence l'appropriation quasi exclusive de la démarche, de ce qu'elle suppose en termes de savoir-faire et de ce signe de qualité par les acteurs coopératifs. En Périgord, par exemple, la filière longue représentée notamment par le maillon du groupe de découpe Palmigord maîtrisait en 2005 90% des volumes de l'IGP Périgord (Cuntigh & Smith, 2005).
- 26 Ainsi, l'industrie du foie gras telle que nous la connaissons aujourd'hui s'est constituée en deux temps. Dans un premier temps, la révolution agro-industrielle permet à des ateliers artisanaux de conserverie de se développer en Alsace et dans le grand Sud-Ouest. Au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, l'intégration de la filière palmipèdes gras aux marchés nationaux et internationaux en modifie fondamentalement l'organisation. Les opérations de production et de transformation sont de plus en plus éclatées et la répartition géographique modifiée : il faut désormais



compter sur les bassins de production de Bretagne, Pays de Loire, Hongrie et Bulgarie. Ce contexte concurrentiel inédit provoque une démarche de protection de l'origine par le biais d'une demande d'IGP. Certains écartent la dimension patrimoniale par l'absence de protection dans le cahier des charges de certaines caractéristiques traditionnelles telles que le canard de Barbarie, les maïs de pays, et certaines techniques de gavage (Coquart & Pilleboue, 2000). D'autres, en s'appuyant sur l'affirmation d'un héritage commun, lui attribuent une importante dimension patrimoniale (Duhart, 2009).

## La tradition fermière

- 27 Autre changement majeur du XIX<sup>e</sup> siècle, la révolution industrielle va profondément modifier l'organisation de la société et des modes de vie. On passe ainsi d'une société à dominante agraire à une société industrielle. Les forces de travail se déplacent vers les villes. Dans quel processus la tradition fermière du foie gras peut-elle émerger ?
- 28 Des pratiques paysannes telles que l'élevage et le gavage de volatiles sont avérées depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle (Cazamayou, 1989; Valeri, 1977). Les produits issus des palmipèdes gras sont destinés à l'autoconsommation ou à la constitution d'un pécule pour ce qui est du foie. La tradition fermière est novatrice sur l'aspect de la valorisation. En effet, la transformation sur place et la diffusion auprès de mangeurs extérieurs à la sphère familiale ou relationnelle est un fait très récent (Coquart & Pilleboue, 2000; Duhart, 2009; Mainet-Delair, 2003; Serventi, 1993).
- 29 Dans un premier temps, nous présenterons le mouvement par lequel les régions françaises, en devenant attractives, ont contribué à la transformation des pratiques paysannes en filière fermière. Nous évoquerons ensuite le processus de patrimonialisation par la valorisation touristique, cette dernière ayant marqué l'évolution de la tradition fermière.

## Changement de regard sur les espaces ruraux et agritourisme

- 30 Dans le contexte de grande cuisine française du début du XIX<sup>e</sup> siècle la valorisation des cuisines régionales est présente dans le discours gastronomique mais pas dans les assiettes (Aron, 1973). La gastronomie reste avant tout parisienne. L'émergence des cuisines régionales dans le discours gastronomique peut alors s'appréhender comme la conséquence de changements dans les systèmes techniques. En effet, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, avec les progrès effectués dans le domaine des axes de circulation, des témoignages de la diversité des cuisines sont rapportés dans des récits de voyage. La conscience de cette diversité commence à émerger. Et, comme l'analyse Csergo (1996) dans une lecture par l'histoire des sensibilités, la distinction et la valorisation des cuisines régionales dans le discours gastronomique sont intimement liées aux changements entraînés, dans l'imaginaire, par la Révolution. Le courant philosophique forme une nouvelle représentation du monde rural et agraire, en réaction à la croissance urbaine du XVIII<sup>e</sup> siècle. La campagne est valorisée et les cuisines régionales émergent alors, dans les représentations, comme héritières des traditions paysannes :

Dans le prolongement de la conception romantique du local comme conservatoire de la sensibilité du passé se construit un système de représentations qui fait des cuisines régionales l'incarnation des traditions de la terre et des solidarités villageoises, des coutumes familiales et religieuses, l'expression de la nostalgie d'un « autrefois » d'avant la révolution industrielle et l'urbanisation. (Ibid., 1996 : 831).

- 31 A partir du début du XX<sup>e</sup> siècle, grâce à l'automobile, l'accès aux campagnes est facilité. Pour orienter les touristes, les guides se multiplient, donnant naissance au *guide Joanne* et au *guide Michelin*. Une normalisation de l'hôtellerie et de la restauration s'engage pour répondre aux désirs de confort de ces touristes bourgeois (Bertho Lavenir, 1999). Un travail d'invention des cuisines régionales, s'appuyant bien souvent sur le modèle de la grande cuisine, se met alors en place avec les professionnels du tourisme et les restaurateurs. A partir de 1921, Rouff et Curnonsky rédigent le *Tour de France gastronomique*. Dans une même logique de discours sur les régions dans le cadre d'un tourisme d'élites, les critiques gastronomiques élaborent une construction spécifique et extérieure des cuisines régionales (Ory, 1998; Poulain, 1985).

Ainsi, la valorisation des cuisines régionales se trouve intimement liée au développement du tourisme et notamment du tourisme rural.

- 32 La transformation des sociétés rurales vers un modèle agricole plus productif analysée par Mendras (1967) se trouve encouragée, dans les années 1960 à 1975 par l'accélération de la croissance économique. La logique de l'agriculture est de ce fait de plus en plus sectorielle et spécialisée. Cette nouvelle organisation découle en partie du choc pétrolier et de la surproduction qui enclenchent une crise dans les années 1975, entraînant des mouvements sociaux de contestation du système productif et industriel. On assiste à un renouvellement des politiques de développement rural. Dans ce contexte changeant, les fonctions des espaces ruraux évoluent et se transforment progressivement : auparavant orientées vers la production, elles cohabitent de plus en plus avec des fonctions non productives. Ainsi le rôle environnemental de gardiennage des espaces ruraux et les pratiques résidentielles et touristiques se développent. En réaction à l'industrialisation croissante de l'alimentation et dans une stratégie d'adaptation à la crise des années 1970, des filières courtes appelées « de terroir » se constituent (Bessière, 2001; Poulain, 1997a). Ainsi, ce modèle, préalablement analysé par Muller, Gerbaux et Faure (1989), « prolonge le rôle du paysan en aval de la fonction de production en transformant le produit et en le proposant directement au consommateur » (Ibid., 2001 : 67).

### Vers un développement de la tradition fermière ?

- 33 Tandis qu'avec l'industrialisation de la production du foie gras, les Landes se sont orientées vers un modèle d'organisation en filière longue, le Périgord, quant à lui, s'inscrit davantage dans une logique de valorisation à la ferme (Bessière, 2001; Cuntigh & Smith, 2005; Serventi, 1993) : « [...] avec l'accroissement du tourisme et succès grandissant de l'accueil à la ferme [...] les éleveurs d'oies et de canards, en quête de nouvelles voies de diversification et d'adaptation, s'orientent davantage vers la vente directe, délaissant la transformation industrielle. » (Coquart & Pilleboue, 2000 : 202)
- 34 En s'appuyant sur une identité gastronomique forte (Coquart & Pilleboue, 2000; Cuntigh & Smith, 2005; Meyzie, 2007; Poulain, 1985; Serventi, 1993), le Périgord a su développer à partir des années 1970 une offre agritouristique conséquente. Aujourd'hui, l'importance de la production et de la valorisation du foie gras intégré au système agritouristique poussent DeSoucey (2010) à définir Sarlat comme le « Disneyland du foie gras ». Dans le courant de la patrimonialisation de la gastronomie des années 1980 et 1990 (Poulain, 2002), un nombre important d'initiatives de valorisation touristique du foie gras sont lancées. Il s'agit de musées privés - tel le Musée du Foie Gras de Frespech dans le Lot-et-Garonne, conçu en 1994 à l'initiative de la ferme de Souleilles - ou communautaires, comme la Maison du Foie Gras de Thiviers, ouverte en 1988 et récemment rénovée sous la maîtrise d'œuvre de la Communauté de Communes du Pays Thibérien. Les exploitations agricoles de Dordogne sont plus nombreuses que la moyenne nationale à proposer une activité de vente directe ou un accueil touristique à la ferme (22% contre 17% pour la moyenne nationale). Les réseaux « Bienvenue à la ferme » et « Marchés des Producteurs de pays » sont les plus importants de France (Chambre d'agriculture de la Dordogne, 2007). La filière courte du gras, basée sur un petit nombre d'acteurs polyvalents et dont les exploitations sont généralement de petite taille, est fortement représentée dans cette offre agritouristique (Chambre d'agriculture de la Dordogne, 2007; ITAVI, 2003). Parmi les activités proposées, les repas en ferme-auberge, les week-ends d'apprentissage de la cuisine du gras mettent en avant les savoir-faire culinaires populaires (Téchoueyres, 2004). Ces nouvelles formes de valorisation contribuent à l'émergence de savoir-faire relationnels (Mainet-Delair, 2003) et d'actions collectives qui soutiendraient des logiques de réappropriation patrimoniale (Téchoueyres, 2007).
- 35 La production de volailles grasses et de foie gras dans la sphère paysanne n'est pas un phénomène récent. Pourtant dans le contexte de reconfiguration des espaces ruraux et de valorisation des produits et des cuisines dites de terroir, la production fermière de foie gras semble, en Périgord notamment, se développer en aval avec la transformation, la commercialisation et la valorisation touristique du produit à la ferme. Ce contexte de

valorisation agritouristique est le lieu de développement d'un processus de patrimonialisation, notamment autour de musées et d'expériences culinaires et gastronomiques.

## Conclusion

36 La patrimonialisation du foie gras est habituellement saisie comme grille d'analyse des dynamiques territoriales. Les travaux analysent alors les jeux d'appropriation qui s'exercent, de manière duale, entre acteurs des filières de production dites courtes et longues. Les travaux de Bessière (2001) et de Duhart (2009) renouvellent cette approche et invitent d'une part à inclure les acteurs de la valorisation que sont les professionnels des métiers de bouche et d'autre part à inscrire cette analyse dans une perspective historique de longue durée. Assumant ce double héritage, la perspective socio-historique permet de replacer l'évolution des relations entre acteurs dans le contexte de mutation des sociétés rurales. Elle indique que celle-ci s'effectue par des changements d'échelles, elles-mêmes liées aux deux moments de la révolution agricole (Mendras, 1967). Les cuisiniers se distancient des conserveurs lorsque la transformation évolue dans le cadre de la révolution industrielle. Au niveau de la production, ce sont ensuite les producteurs fermiers qui se désolidarisent des industriels lorsque les marchés s'internationalisent et la filière devient de plus en plus intégrée. De plus, l'itinéraire ici proposé confirme que, loin d'être isolées, ces traditions sont intimement liées entre elles par des jeux d'interactions. Des relations généralement peu analysées dans les études des patrimonialisations du foie gras se trouvent ainsi mise en lumière. Le cas de la recherche de légitimation de Rougié auprès des métiers de bouche en est un exemple.

37 La synthèse socio-historique des trajectoires de chacune des catégories d'acteurs - intitulées traditions *des métiers de bouche*, *industrielle* et *fermière* - permet de mettre l'accent sur les différences entre ces traditions, leurs histoires et leurs interrelations. Cette analyse incite à poursuivre l'étude des patrimonialisations du foie gras selon deux orientations. Dans la première orientation, notre lecture en trois traditions invite à renouveler l'approche sur la patrimonialisation du foie gras. Étayée par la compréhension des trajectoires socio-historiques, la perspective duale est élargie et laisse place à un système intégrant, en plus des filières industrielle et fermière, les acteurs des métiers de bouche. Le lancement et le fonctionnement de la « Route du Foie gras du Périgord », lancée en 2009, pourrait constituer un des cas d'analyse. L'étude des interactions entre professionnels des métiers de bouche et producteurs fermiers qui, on l'a vu, sont souvent impliqués dans l'agritourisme mériterait aussi d'être approfondie, notamment dans le rapport entre gastronomie rustique et haute gastronomie. Cette perspective semble d'autant plus intéressante à aborder à l'heure de l'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'Unesco et du tourisme vert (Poulain, 1997a). Dans la seconde orientation le regard porte sur les conséquences de la montée de la problématique du bien-être animal. Cette évolution de la sensibilité se cristallise en particulier sur la pratique du gavage des palmipèdes (voir notamment Duhart, 2009). Le lien entre processus de patrimonialisation et résistance au contexte de législation européenne en faveur du bien-être animal a été démontré à l'échelle des acteurs des filières par Filippi et Triboulet (2005) et de l'État par DeSoucey (2010). Si cette question n'est pas nouvelle (Evans & Miele, 2007), la grille d'analyse déployée permettrait d'appréhender comment les préoccupations en matière de bien-être animal trouvent un écho et se structurent dans chacune des trois traditions présentées, de même que les logiques d'action misent en place par les trois catégories d'acteurs pour pallier à ces préoccupations.

---

## Bibliography

ARON J.-P., 1973, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, 1989 éd., Paris, Éditions Payot.

BEAUVILLIERS A., 1814, *L'art de cuisiner*, Paris, Pilet.

BERTHO LAVENIR C., 1999, *La roue et le stylo. Comment nous sommes devenus touristes*, Paris, Odile Jacob.

BESSIERE J., 2001, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*, Paris, L'Harmattan.

- BONIN H., 1997, « L'industrie agro-alimentaire du Grand Sud-Ouest (XIXe-XXe siècles). Un renversement historique du positionnement dans les flux économiques », *Les industries agro-alimentaires en France : histoire et performances*, sous la direction de J. Marseille, Paris, Le Monde éditions, 121-165.
- BOYER M., 2005, *Histoire générale du tourisme du XVI<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, L'Harmattan.
- CAPATTI A., 1996, « Le goût de la conserve », *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de J.-L. Flandrin et M. Montanari, Paris, Fayard, 779-794.
- CAREME A., 1815, *Pâtissier royal parisien*, 1980 éd., Marseille, Laffitte.
- CAZAMAYOU M.-L., 1989, *La célébration du foie gras*, 1995 éd., Lyon, La Manufacture.
- CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA DORDOGNE, 2007, « Filière tourisme et vente directe », *Regards et prospective*. [Online], Connexion on 24 février 2009. URL : [http://www.dordogne.chambagri.fr/site/kitPublication/fileadmin/documents/Fiches\\_filieres/filTourisme.pdf](http://www.dordogne.chambagri.fr/site/kitPublication/fileadmin/documents/Fiches_filieres/filTourisme.pdf).
- COQUART D. et PILLEBOUE J., 2000, « Le foie gras : un patrimoine régional ? », *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 91-104.
- CSERGO J., 1996, « L'émergence des cuisines régionales », *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de J. Flandrin et M. Montanari, Paris, Fayard, 823-841.
- CSERGO J., 2004, Introduction à l'histoire de l'alimentation : Éléments pour une approche des liens recherche formation. *Histoire de l'alimentation. Quels enjeux pour la formation ?*, Dijon, Educagri, 11-28.
- CUNTIGH P. et SMITH A., 2005, Des racines et des plumes en Périgord : la gestion publique des canards entre logiques de filière et de territoire. *Jeux d'échelle et transformation de l'État : le gouvernement des territoires au Québec et en France*, sous la direction de L. Bherer, J. Collin, E. Kerrouche, & J. Palard, Laval (Québec), Presses Universitaires de Laval, 363-494.
- DEFFARGES H., 1953, *L'Histoire du foie gras*. Thiviers-en-Périgord, Virmouneix.
- DESOUCEY M., 2010, "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union", *American Sociological Review*, 75, 3, 432-455.
- DUBOIS U. et BERNARD E., 1856, *La cuisine classique*, Paris.
- DUHART F., 2001, « La cuisine du foie gras de canard en Midi toulousain à la charnière des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles », *Archistra*, 213, 332-335.
- DUHART F., 2004, « L'émergence d'un terroir gourmand : le Périgord dans le discours culinaire et gastronomique (XVIII<sup>e</sup> siècle - début XX<sup>e</sup> siècle) », *Bulletin de la Société historique et archéologique du Périgord*, 131, 1, 59-70.
- DUHART F., 2002, « Petite balade en Foie Gras du sud-ouest », *Revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine*, 43, 24-41.
- DUHART F., 2009, *De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*. Bayonne & Saint-Sébastien, Elkar.
- DURAND C., 1830, *Le cuisinier Durand*, Nîmes.
- ESCOFFIER A., 1912, *Le Livre des menus. Complément indispensable du Guide culinaire*, Paris.
- ESCOFFIER, A., 1903, *Guide culinaire*, 1982 réimpr., Paris, Flammarion.
- EVANS A. et MIELE M., 2007, *Consumers' Views about Farm Animal Welfare: Part 1, national reports based on Focus Group Research*, Cardiff, Cardiff University.
- FILIPPI M. et TRIBOULET P., 2005, Stratégie des acteurs et ancrage territorial. L'exemple de l'IGP "Canard à foie gras du Sud-Ouest". *Globalisation, systèmes productifs et dynamiques territoriales : regards croisés au Québec et dans le Sud-Ouest français*, sous la direction de R. Guillaume, Géographies en liberté, Paris, L'Harmattan, 293-318.
- FISCHLER C., 1990, *L'Homnivore*, 1993 éd., Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN J.-L., & MONTANARI M., 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Foie Gras Rougié "made in China"... sur le pavillon France, 2010, *Chefs Pourcel*. Blog. [Online], Connexion on 11 octobre 2010. URL : <http://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2010/10/04/foie-gras-rougie-sur-le-pavillon-france/>
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE A.-B., 1804, *Almanach des gourmands*, Paris, Madaran.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE A.-B., 1806, *Almanach des gourmands*, Paris, Madaran.

- ITAVI, 2003, « Contexte, structure et perspectives d'évolution du secteur français du foie gras », *Les cahiers de l'OFIVAL*.
- L'école du Foie gras Rougié étend son partenariat, 2009, *Rest'ho news*. [Online], Connexion on 13 octobre 2010. URL : [http://www.restho-news.com/rhn\\_actu.php?id\\_article=17463](http://www.restho-news.com/rhn_actu.php?id_article=17463)
- LESPINASSE R. L. de, 1886, *Histoire générale de Paris : Les métiers et corporations de la ville de Paris*, Paris, Imprimerie nationale.
- MAINET-DELAIR N., 2003, « Les "dames-fermières" du foie gras, dans le Salignacois, en Périgord noir », *Acta geographica*, 134, 47-61.
- MENDRAS H., 1967, *La fin des paysans*, 1992 éd., Arles, Actes Sud.
- MEYZIE P., 2007, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- MORIN E., 1975, *L'esprit du temps. 2, Nécrose*, Paris, Grasset.
- MULLER P., FAURE A. et GERBAUX F., 1989, *Les entrepreneurs ruraux*, Paris, L'Harmattan.
- ORY P., 1998, *Le discours gastronomique français : des origines à nos jours*, Paris, Gallimard.
- PEDROCCO G., 1996, « L'industrie alimentaires et les nouvelles techniques de conservation », *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de J.-L. Flandrin et M. Montanari, Paris, Fayard, 779-794.
- PITTE J.-R., 1981, « Il était une fois le foie gras », *Le Point*, 484, 48-49.
- PITTE J.-R., 1991, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, 2005 éd., Paris, Fayard.
- POULAIN J.-P., 1985, *Anthropologie de la cuisine et des manières de table*, Thèse de doctorat de sociologie, Paris VII.
- POULAIN J.-P., 1997a, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, XXVII, 18-26.
- POULAIN J.-P., 1997b, « Mutations et modes alimentaires », *Autrement*, 172, 103-120.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, 2005 éd., Paris, Presses universitaires de France.
- POULAIN J.-P. et NEIRINCK E., 1988, *Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers. Techniques Culinaires et pratiques de Table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, 2000 éd., Cachan, Éditions Jacques Lanore.
- Rougié inaugure son école du foie gras en Espagne, 2009, *L'Hôtellerie*. [Online], Connexion on 9 octobre 2010. URL : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2009-10/Rougie-inaugure-son-ecole-du-foie-gras-en-Espagne.htm>
- SERVENTI S., 1993, *La grande histoire du foie gras*, 2002 éd., Paris, Flammarion.
- TÉCHOUEYRES I., 2004, Lien social et célébration d'une identité culinaire régionale : l'exemple des fermes auberges en Aquitaine. *XVIIème congrès de l'AISLF*, Tours. [Online], Connexion on 10 décembre 2008. URL : [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/12\\_Techoueyres\\_fermes-auberges.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/12_Techoueyres_fermes-auberges.pdf)
- TÉCHOUEYRES I., 2007, « Development, terroir and welfare: a case study of farm-produced foie gras, in south west France », *Anthropology of food* [Online], S2 | March 2007, Online since 20 avril 2007, Connection on 15 octobre 2009. URL : <http://aof.revues.org/index510.html>.
- VALERI R., 1977, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du sud-ouest de la France*, Lund, Liberläromedel.

---

## Notes

- 1 Année de publication de la loi Chapelier et du décret Allarde habituellement présentés comme complémentaires.
- 2 Anecdote rapportée dans SERVENTI S., 1993, *La grande histoire du foie gras*, 2002 éd., Paris, Flammarion.
- 3 Foie Gras Rougié « made in China »... sur le pavillon France, 2010, Chefs Pourcel. Blog. [Online], Connexion on 11 octobre 2010. URL : <http://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2010/10/04/foie-gras-rougie-sur-le-pavillon-france/>
- 4 Rougié inaugure son école du foie gras en Espagne, 2009, *L'Hôtellerie*. [Online], Connexion on 9 octobre 2010. URL : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2009-10/Rougie-inaugure-son-ecole-du-foie-gras-en-Espagne.htm> et L'école du Foie gras Rougié étend son partenariat,

2009, *Rest'ho news*. [Online], Connexion on 13 octobre 2010. URL : [http://www.restho-news.com/rhn\\_actu.php?id\\_article=17463](http://www.restho-news.com/rhn_actu.php?id_article=17463)

---

### **References**

Electronic reference

Élise Mognard, « Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française », *Anthropology of food* [Online], 8 | 2011, Online since 12 May 2011, connection on 25 October 2014. URL : <http://aof.revues.org/6789>

---

### **Author**

**Élise Mognard**

Doctorante en sociologie, Université de Toulouse 2, UMR CNRS 5044 CERTOP, [elise.mognard@univ-tlse2.fr](mailto:elise.mognard@univ-tlse2.fr)

---

### **Copyright**

© All rights reserved

---

### **Abstracts**

La promulgation du foie gras comme patrimoine gastronomique et culturel français en janvier 2006, nous invite à questionner le processus de patrimonialisation du foie gras en France. La patrimonialisation est habituellement étudiée dans les interactions entre les acteurs des filières courte et longue. Des travaux récents invitent à renouveler cette approche en ajoutant les professionnels des métiers de bouche à l'analyse et à en inscrire l'étude dans la longue durée. Les trajectoires sur le long terme de trois catégories d'acteurs sont ici retracées par l'étude des traditions et des métiers de bouche, industrielle et fermière. Cette analyse fait notamment ressortir des relations entre chefs cuisiniers et industriels et la mobilisation de la cuisine du gras dans l'offre agritouristique. Ces aspects confirment l'intérêt d'envisager l'analyse des patrimonialisations en passant du système binaire des acteurs de la production (filiales courtes et longues) à un système ternaire des acteurs de la valorisation (industriels, producteurs fermiers et professionnels des métiers de bouche).

### **Foie Gras as represented by three traditional protagonists in French gastronomy**

In January 2006, the production of foie gras was declared «patrimoine gastronomique et culturel français» (French gastronomic and cultural heritage). But how has foie gras become food heritage in France? Foie gras as food heritage is usually analyzed through interactions between the actors of the food-processing industry and farming networks. Recent works re-use this approach in a long-term perspective, adding the professionals of catering trade to the analysis. Long-term trajectories of three categories of actors are described here through the study of catering trade, food-processing industry and farmer traditions. This analysis brings out the relations between chefs and industrialists and the implication of the *cuisine du gras* in the agrotourism experience. It confirms the interest in renewing the analyses of food heritage construction, going from a binary system of production actors (food-processing industry and farming networks) to a ternary system of valuation actors (industrials, production farmers and catering trade professionals).

### **Index terms**

**Mots-clés** : agritourisme, agro-alimentaire, foie gras, gastronomie, patrimonialisation

---

**Keywords** : agrotourism, construction of food heritage, foie gras, food-processing industry, gastronomy