

MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

¡Viva Francia! Vive le Mexique! La cuisine mexicaine pendant le Porfiriato

Présenté par :

Edgar Cruz Delgado

Année universitaire : **2022– 2023**

Sous la direction de : **Christophe Serra
Mallol**

¡Viva Francia! Vive le Mexique!

La cuisine mexicaine pendant le Porfiriato

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

Remerciements

El desarrollo de esta tesis está íntimamente ligado a mi estancia en Toulouse, Francia, por lo que cada persona con la que entablé una relación cercana formó, de manera directa o indirecta, parte de este trabajo. Una disculpa de antemano por todos aquellos que no mencionaré, no obstante, mis más sinceras gracias a todos los que me apoyaron en estos difíciles 2 años de mi aventura francesa.

En primer lugar agradezco a mi madre, quién nunca ha dejado de apoyarme y motivarme, siempre impulsando mis sueños por muy grandes o locos que suenen. Gracias a mi padre que en todo momento se mantuvo a mi lado y me brindó confort en los momentos más críticos de mi estadía. A mi abu Camila, mi inspiración, la razón por la cual me enamoré de México, su historia y su cultura. No importa dónde se encuentre, ella es mi guía. A mi Tito Polito, que en paz descanse, sé que estará orgulloso y feliz de ver concretado este proyecto. Mis dos ángeles que me cuidan desde el cielo. A mi Tita Polita, quien con sus manos prepara los más deliciosos platillos que no se pueden explicar con palabras. Ella, que desde pequeño me alimentaba con manjares, fue quien también hizo que me enamorara de la cocina.

A mis amigos en México, con un cariño especial a Alan o Alain (como gusta que lo llamen). Aún no sé como tuvo la paciencia para escuchar mis historias de ira, tristeza y frustración, siempre dándome aliento para continuar. Y a mis amigos en Francia: Stéfany Osorio, mujer con un amor inmenso que a veces creía más en mí que yo mismo, Shanti, que me alegraba mis noches en el trabajo y con la que me la pasaba bromeando, y Nicolas, quien al igual que yo, se enamoró de la cocina... Espero que todos lleguen tan alto y lejos como lo deseen.

A Nathan Tarayre, mi francesito, ojalá hubiéramos tenido más tiempo para estar juntos... Pero el que vivimos fue excepcional. Te llevaré siempre en mi corazón y te recordaré en cada pastelito que coma.

A mis profesores. Anne Dupuy, que conozco desde hace tiempo y quien, a pesar de los problemas que el mundo sufrió en los últimos tiempos, no dejó de alentarme y aceptarme en la formación. A mis directores de tesis, Frédéric Zancanaro y Serra Mallol, bajo su guía y tutela es que este trabajo verá la luz.

A Luipta Nieto y Jérôme Vauchel, quienes con toda amabilidad y disposición corrigieron este documento.

A Marvin Mesinas y Alan Benítez, dueños de Mexcal, restaurante y proyecto del que fui parte por más de un año. Gracias por haberme hecho parte de su equipo. Les deseo mucho éxito.

Y a mis compatriotas de la Barcelonnette que me abrieron las puertas de sus hogares y compartieron conmigo sus vidas y memorias: Geraldine Garrido, Bernard Martel, Régine Torrelli, Héléne Chavez y Héléne Margailan. Al cónsul Yvan Romero quien me contactó con dichas personas e incluso puso a mi disposición su hogar para hacer las entrevistas. Y Hélène Homps, directora del Musée de la Vallée quien también me recibió en el museo y me compartió fotos y archivos que se incluyen en este trabajo.

Una vez más, gracias a todos los que formaron parte de mi estadía en Francia... Y al país en si mismo por haber sido mi hogar durante todos estos meses...

Sommaire

Introduction.....	9
I. ¡Viva Francia!	17
I.I Mexique pendant le Porfiriato	22
1.1.1 Porfirio Diaz et la dictature.....	22
1.1.2. La politique de colonisation.....	27
1.1.3 La « théorie raciale » de Francisco Bulnes	30
1.1.4 Division de classes.....	33
1.1.5 Le Mexique des Barcelonnettes	37
I.II La gastronomie française de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XIXe siècle	42
1.2.1 L'alimentation de l'aristocratie, de la bourgeoisie et de la classe populaire	42
1.2.2 Le début des restaurants.....	46
1.2.3 Les services français et à la russe	49
1.2.4 La décoration de la table et des plats	53
1.2.5 L'écriture gastronomique.....	54
1.2.6 Les bonnes manières et les arts de la table	58
En sorte de conclusion.....	62
II. Vive le Mexique!	65
II.I La cuisine de la classe populaire	71
2.1.1 Alimentation	71
2.1.2 Les haciendas.....	77
2.1.3 La cuisine de rue et les stands de nourriture.....	78
2.1.4 Les pulquerias	80
2.1.5 Les fondas ou figones	83
2.1.6 La cuisine des chemins de fer.....	85
II.II La cuisine des classes moyenne et supérieure	88
2.2.1 L'alimentation de la classe moyenne.....	88
2.2.2 L'alimentation de la classe supérieure.....	91
2.2.3 La cuisine comme espace	98
2.2.4 Les établissements de restauration.....	100
2.2.5 Les promenades	105
2.2.6 Les grands banquets du centenaire	106
2.2.7 L'alimentation des Barcelonnettes	110
En sorte de conclusion.....	118

III. La re-evolution gastronomique	127
III.I La conquête de la gastronomie française	129
3.1.1 À la recherche d'un modèle de distinction	129
3.1.2 Le rôle du positivisme	132
3.1.3 La haute et la basse cuisine.....	134
3.1.4 L'absence de la gastronomie mexicaine	138
III.II La défense de la cuisine populaire mexicaine	141
3.2.1 Le retour au populaire.....	141
3.2.2 Méthodes d'enseignement	144
3.2.3 Les livres de recettes.....	146
3.2.4 La codification des recettes populaires	150
3.2.5 Le livre de recettes de Vicenta Torres	153
3.2.6 La complexité de la « basse » cuisine populaire.....	159
III.III Migrations et alimentation.....	165
3.3.1 La cuisine des migrantes.....	165
3.3.2 Le cas de la Barcelonnette	169
3.3.3 Le cas de San Rafel-Jicaltepec	176
3.3.4 Le cas de Torreón	179
En sorte de conclusion	183
Conclusion finale	187
Bibliographie.....	195
Annexes.....	202
Images	202
Documents.....	221



Avenue Porfirio Díaz à Barcelonnette/ Source : Edgar Cruz Dlegado, 2023

Introduction

La cuisine mexicaine, classée comme patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010 (UNESCO, 2021) doit sa richesse à de multiples aspects tels que sa variété ethnique (selon l'INPI -Institut National des Peuples Indigènes- 68 peuples originaires cohabitent sur le territoire national), les ingrédients qui sont récoltés en ses terres (le Mexique possède 10 écosystèmes, devenant l'une des nations avec la plus grande biodiversité) et les influences culturelles qu'il a subi tout au long de son histoire. (Iturriaga de la Fuente, 2015)

Aujourd'hui, la nourriture préhispanique est reconnue comme le fondement sur lequel la cuisine mexicaine a été fondée et qui, après le contact avec le Vieux Monde à la fin du XVe siècle, s'est enrichie et est devenue ce qu'elle est actuellement. Certains ingrédients tels que le maïs, le chili, la courge et les haricots (la triade de la *milpa* si nous omettons le chili) sont également considérés comme la base de l'alimentation mexicaine (Barros, 2005). Bien que ces conceptions soient avérées et puissent être appliquées sur la majeure partie du territoire national (à quelques exceptions au nord du pays), elles ne tiennent pas compte d'autres influences culturelles (comme la cuisine mascogo et kikapoo à Muzquiz (Cruz Delgado, 2021), la chinoise à Mexicali (Millán Gonzalez, 2017), la libanaise à Yucatan (Sterling, 2014) ou la Philippine à Colima (Mejía, 2018)), les ingrédients introduits par des groupes d'immigrés ou des routes commerciales (Les ingrédients européens ont été introduits par les espagnols après la Conquête, et les ingrédients asiatiques par le « Galeón de Manila » qui faisait une connexion entre Mexique et les îles Philippines (Juan Ferragut, 2016)) ou des courants culinaires adoptés. Tel est le cas de l'influence de la gastronomie française pendant le Porfiriato.

Le Porfiriato est une période dans l'histoire mexicaine qui a commencé avec la première présidence de Porfirio Diaz en 1876 et s'est terminée avec l'éclatement de la Révolution mexicaine et l'exil du président en 1911. La dictature porfiriste s'est caractérisée par l'instauration de politiques dérivées du positivisme avec l'intention de reconstruire et de consolider le pays comme une puissance économique, guidée par les idéaux « d'ordre et de progrès ». Dans le domaine alimentaire, Porfirio a encouragé les importations de produits et a adopté des coutumes étrangères. Ainsi, peu à peu, le langage, l'éducation, l'habillement, l'architecture, l'art, la gastronomie, c'est à dire, pratiquement toute la culture française s'est imposée dans la société bourgeoise mexicaine.

Mais la cuisine mexicaine est-elle vraiment devenue totalement française ? L'imposition de la culture gastronomique française a été similaire dans toutes les classes sociales ? Y a-t-il eu un vrai métissage d'ingrédients, de recettes et de techniques ? Ou même, l'adoption des coutumes

culinaires françaises était-elle uniquement due à l'influence culturelle et économique que ce pays avait dans le monde entier en ce temps-là ? Ou au Mexique, elle a joué un autre rôle ? Bien qu'il existe plusieurs sources d'informations sur l'alimentation mexicaine pendant le Porfiriato, elles ne répondent généralement pas aux questions posées ci-dessus car elles se limitent à dire que toute la cuisine mexicaine « est devenue française » ou que « les deux cuisines ont été mélangées ».

Il existe plusieurs travaux qui ont déjà abordé cette thématique, la plupart rédigés sous une vision plus historique que sociale. Personnellement, je considère que l'inconvénient de ces recherches est qu'elles ne parviennent pas à faire une analyse complète de la dynamique complexe que le modèle gastronomique français et la cuisine populaire mexicaine ont eu. Bien qu'il soit probable qu'au cours d'une révision plus approfondie, on puisse en trouver plus. J'ai pu jusqu'à présent identifier trois problèmes différents.

Le premier est que certains auteurs n'analysent que l'imposition de la cuisine française, en supposant que son influence s'est étendue à toute la société mexicaine sans différenciation de classes. Ils se concentrent uniquement sur la partie culinaire du modèle, c'est-à-dire, sur l'adoption de techniques culinaires, l'inclusion de produits importés et la popularisation des plats et des recettes françaises. Certains articles affirment même que cette interaction entre cuisines a non seulement conduit à l'imposition de l'une sur l'autre, mais elle a même provoqué un métissage dans lequel les ingrédients et les techniques françaises ont fusionnées avec les mexicaines, en créant de nouveaux plats qui sont actuellement considérés comme traditionnels. Même si la plupart de ces travaux ne soient pas de nature académique et n'appartiennent pas à un institut de recherche car ils viennent d'articles de sites web prétendument « spécialisés » en gastronomie ou en histoire, ceux-ci restent les principales sources d'informations et les plus accessibles. Cela provoque que l'hypothèse qu'ils proposent (vrai ou faux) soit répliquée.

Pour le vérifier, on peut faire un simple exercice, rechercher sur Google « cuisine mexicaine pendant le Porfiriato », ce qui donnera des textes montrant des informations tel que :

L'époque [le Porfiriato] où la gastronomie mexicaine a ouvert ses portes à la cuisine étrangère en faisant une fusion culinaire qui raffinerait des plats qui sont aujourd'hui encore de grands représentants de notre histoire et de la tradition. ¹

Avec l'arrivée des chefs gaulois un nouveau paradigme d'ingrédients, de techniques et de plats ont rejoint le répertoire mexicain. ²

¹Vaitiare Rojo, *La cocina en el Porfiriato*, 19/08/2019 (en ligne). Disponible sur <https://gastronomadas.com.mx/la-cocina-en-el-porfiriato/> (Consulté le 24/03/2022)

² Venegas Labrada, Angel, *Los sabores de la Revolución Mexicana: el porfiriato*, 19/11/2019 (en ligne). Disponible sur <https://www.saborearte.com.mx/cultura-gastronomica-los-sabores-de-la-revolucion-mexicana-el-porfiriato-saborearte/> (Consulté le 24/03/2022)

L'élite à l'époque de Porfirio Diaz préférait une cuisine européenne, sans négliger la cuisine mexicaine, tandis que le reste de la population se concentrait sur des plats populaires. Il a commencé avec une cuisine traditionnelle et a fini par synchroniser une partie de la cuisine française.³

En laissant de côté les premiers travaux mentionnés et en nous plongeant dans des livres ou des ouvrages de caractère académique et même de grands auteurs mexicains comme Salvador Novo ou José N. Iturriaga, nous arrivons à la deuxième problématique : l'approche hautement historique qui ne prend en compte ni les événements sociaux ni économiques de l'époque, ou qui se concentrent uniquement sur une classe sociale en laissant les autres de côté. La plupart de ces textes abordent comment et quand les nouveaux plats, recettes et tendances sont arrivées au Mexique, en prenant des informations de chroniques écrites par des personnages qui ont vécu à cette époque. Examinons quelques extraits de 3 grandes œuvres de l'histoire de la cuisine mexicaine pour le vérifier.

Dans son œuvre *Gastronomía*(2015), José N. Iturriaga résume l'influence française en énumérant les noms de quelques plats et leur adaptation en espagnol du Mexique :

À nos icônes gastronomiques nationales de style baroque [...] se sont ajoutés occasionnellement des *suflés* (du soufflé français : gonflé), des *raviolos* (de l'italien ravioli), des *macarrones* (de l'italien maccherone), des *tallarines* (de l'italien tagliarini), des omelets (du français omelette), des *champiñones* (du français champignon), du *pan francés* (équivalent de notre boulette), du *puddín* (de l'anglais pudding : caramel), des bisquets (de l'anglais Biscuit), des *panqués* (de l'anglais pancake), des *bisteces* (de l'anglais beef Steaks), des *rosbifes* (de l'anglais roastbeef), de *pays* (de pied), de *croquetas* (du français croquette), de *canapés* (du français canapé : apéritif), de la *salsa bechamel* [...], *mayonesas* [...], *volovanes* (du français vol au vent : gâteau farci), *pastes* (de l'anglais Pastry : empanadas de hojaldra, comme celles de Hidalgo), *crepas* [...], *ponches* (de l'anglais punch), *brochetas* (du français borchette : fils), *consomé* (du français consommé : consommé) (Iturriaga de la Fuente, 2015)

Dans le reste de son œuvre, Iturriaga aborde rapidement comment la gastronomie française s'est imposée dans les hautes sphères de la société mexicaine alors que le reste de la population souffrait de la famine car elle était plongée dans une grande pauvreté. L'explication de l'interaction des cuisines, au moins pour Iturriaga, est limitée dans l'adoption de nouveaux mots.

Salvador Novo consacre quatre chapitres de son œuvre *Cocina mexicana, Historia gastronómica de la Ciudad de México*(2010) au thème de la cuisine pendant le Porfiriato. D'une manière générale, l'auteur parle de l'histoire de la cuisine française et de la façon dont l'élite porfiriste a cherchée à reproduire la culture de la bourgeoisie gauloise (il mentionne seulement qu'à travers

³ Wikipedia, *Cocina mexicana en el siglo XIX*, S.d. (en ligne). Disponible sur https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_mexicana_en_el_siglo_XIX#Finales_del_siglo_XIX (Consulté le 24/03/2022)

des soucoupes, l'élégance à la table et les bons comportements) car il était synonyme de classe et de bon goût. L'analyse de Novo est sans doute beaucoup plus complète, mais répète le modèle d'Iturriaga en se concentrant davantage sur les noms de plats adoptés que sur les processus sociaux qui ont conduit à l'adoption des coutumes culinaires françaises :

L'afrancesamiento des coutumes consistait surtout à élever le niveau de l'élégance autour de la table du restaurant. Un menu rédigé en français conférait une nette supériorité à celui qui pouvait la déchiffrer, et lui étendait un brevet d'aristocratie, de distinction et de mondanité. Qui aurait commandé un bouillon avec des légumes et des abats dans le restaurant ? Si je pouvais indiquer la ligne qui annonçait la même chose, mais avec le nom élégant de "petite Marmite". Qui un *cocido* ? S'il y avait pot au feu. Qui commanderait un *guisado* ? Si on pouvait commander un gigot ? (Novo, 2010)

Comme Iturriaga, Salvador Novo se concentre uniquement sur les comportements de la société riche de l'époque, mais ignore totalement les classes moyennes et inférieures. De son côté Jesús Escalante et Flores dans son livre *Nuestra mero mole : breve historia de la cocinamexicana* aborde le thème de la cuisine de la classe inférieure, la plupart de ses chapitres consacrent à raconter les établissements de vente de nourriture comme des restaurants, *fondas*⁴, cantines et pulquerias, cependant l'inconvénient est qu'il ne traite pas en profondeur l'adoption du modèle gastronomique français et se limite à l'exemplifier avec l'ouverture, la décoration et l'offre culinaire des restaurants « afrancesados » de l'époque :

[Á Mexico] où habitaient le plus grand nombre des « aristocrates », de nouveaux riches politiques, de marchands et de concessionnaires d'une faveur porfirienne. Pour le divertissement de ces sphères, il y avait dans la métropole un nombre considérable de restaurants élégants, cafés, théâtres, salons, tivolis, pâtisseries, confiseries et d'autres endroits où le manque de créativité et de loisirs restait.

Enfin, nous avons deux autres ouvrages qui (personnellement, je pense) portent leur analyse au-delà de l'histoire pour l'étendre à d'autres disciplines comme l'économie, la politique, la sociologie et même la philosophie, en tenant compte d'autres phénomènes comme la division des classes, la théorie raciale de Francisco Bulnes, la position de la classe moyenne comme codificateur des recettes populaires et même le modèle gastronomique français.

La première de ces œuvres a pour titre ¡*Vivan los tamales* ! (2001) de Jeffrey M. Pilcher, dans laquelle l'auteur fait une analyse historique et sociale de la cuisine mexicaine depuis l'époque préhispanique jusqu'à la fin du XXe siècle. Dans son chapitre consacré au Porfiriato, l'auteur se concentre sur l'explication des différentes classes sociales qui coexistaient dans le pays, les ressources dont se nourrissait la classe populaire, la position de la classe moyenne en face de

⁴ Etablissements qui vendent des mets « populaires ». Ils sont comme des petits restaurants de quartiers avec des prix plus accessibles qui offrent aussi des menus composés ou des plats à la carte.

l'écriture des premiers livres de recettes et l'utilisation de la gastronomie française comme méthode de distinction. Pilcher, bien qu'il ne développe pas ces trois points en profondeur, a été probablement le premier à les mettre en évidence.

La deuxième œuvre s'intitule *Los banquetes del Centenario : el sueño gastronómico del Porfiriato* (2010) des auteures Martha Angélica López Rangel et Rosario Hernández Márquez. Comme son nom l'indique, ce livre se concentre presque entièrement sur la planification, l'exécution et la signification sociale des banquets qui ont eu lieu pour célébrer les 100 ans de l'Indépendance. Cependant, pour étayer encore son hypothèse selon laquelle l'élite porfiriste a répliqué la gastronomie française comme méthode de distinction, elle inclut des informations sur les politiques économiques et la formation des classes sociales.

Bien que ces œuvres semblent très complètes, elles manquent d'un point clé : des informations sur la gastronomie française, ce qui devient la troisième problématique. Même si dans *Los banquetes del Centenario*, les auteures écrivent un peu d'informations sur les temps, les types de mets ou les traditions culinaires de la gastronomie française (elles ont même ajouté une sorte de livre de recettes qui, personnellement, je considère incomplet), elles ne parviennent pas à transmettre la création, l'évolution, la complexité ou les processus historico-sociaux qui l'ont construite au fil des ans. Dans le cas de *¡Vivan los tamales!* Pilcher se limite à faire quelques références au modèle alimentaire français sans vraiment approfondir. Comment pouvons-nous élaborer tout un travail de l'influence d'une cuisine sur l'autre si nous ne connaissons pas ou ne comprenons pas les deux ? Les points clés tels que la cuisine comme méthode de distinction, la naissance des restaurants, l'écriture gastronomique ou la décoration, qui tenteraient ensuite d'être reproduits au Mexique, sont tout simplement ignorés.

En conclusion, les travaux de l'influence de la gastronomie française sur la cuisine mexicaine pendant le Porfiriato ont été incomplets car ils exposent des hypothèses de sphères sociales très particulières pour ensuite les généraliser à toute la société, ils sont majoritairement historiques, mais ils ne tiennent pas compte des événements socio-culturels ou ne présentent pas la gastronomie française dans toute sa complexité. En ce sens, l'analyse socio-historique du sujet est un domaine d'opportunité dans lequel peu de travail a été fait, et il est pertinent de le mener à bien en utilisant les ressources des deux disciplines pour enfin comprendre la dynamique sociale complexe que la cuisine mexicaine a connu tout au long de la dictature et, comment sera-t-il vérifié par le présent travail. On ne peut pas résumer en disant simplement que « toute la cuisine mexicaine est devenue française ». Par conséquent, dans ce travail sont présentées 3 différentes hypothèses, une pour chaque classe sociale, car l'alimentation comme sa signification était différente pour chacune.

La première hypothèse peut-être celle qui a été la plus traitée : le modèle gastronomique français a été adopté par l'élite porfiriste comme méthode de distinction sociale. Ses principales causes ont été l'inégalité socio-économique qui s'est accélérée encore plus pendant le Porfiriato et l'absence d'une « cuisine nationale » avec laquelle l'élite pourrait s'identifier.

Bien que, depuis l'époque préhispanique, les classes sociales privilégiées déjà mangeaient des plats spéciaux (comme lors des banquets de Moctezuma (B. D. del Castillo, 2015)) la différenciation sociale à travers la cuisine s'est aggravée après la Vice-Royauté. Le Mexique est né comme un pays indépendant, mais sans cuisine nationale. Il n'y a jamais eu de « décolonisation » culinaire ni de reconnaissance de la cuisine populaire comme « propre » ou « représentative », c'est pourquoi tout au long du XIXe siècle et même après la Révolution, on a essayé de reproduire et d'imposer les modèles culinaires d'autres nations, des modèles (généralement européens avec quelques inclusions américaines) qui avaient déjà un prestige et étaient synonymes de qualité, de classe et d'innovation dans le monde entier. Ce processus a d'une part permis de donner la priorité à l'importation de coutumes étrangères, mais en même temps a créé un rejet du « populaire ». (Juárez López, 2012)

La deuxième hypothèse correspond à la classe moyenne, la situation dans laquelle elle se trouvait était très compliquée, d'une part, ils avaient des aspirations à appartenir à la classe supérieure en essayant aussi d'adopter le modèle gastronomique français, mais de l'autre ils étaient entraînés vers la classe populaire à travers ses goûts populaires et ses revenus insuffisants. Cependant, contrairement à ce que l'on pourrait dire, cette classe a commencée à divulguer la cuisine populaire aux riches. Par conséquent, la seconde hypothèse est que la classe moyenne a valorisé et diffusé la nourriture populaire vers l'élite porfiriste à travers les livres de cuisines dans lesquels les ménagères ont codifié les savoirs populaires.

Les livres de recettes comme nous les connaissons aujourd'hui ont commencés à être publiés au Mexique au début du XIXe siècle. Bien qu'avant cette époque, il existait déjà quelques livres contenant des recettes, ceux-ci étaient écrits par des cuisinières qui notaient leurs formules pour les rappeler ou les transmettre, et n'incluaient généralement pas de grammage, mais seulement des instructions. Si ces compilations reflétaient la cuisine locale, elles ne cherchaient pas à construire une « identité culinaire nationale » car le choix des recettes correspondaient seulement aux goûts et aux critères de la cuisinière.

La troisième hypothèse est que la gastronomie française n'a pas modifié l'alimentation de la classe populaire en raison de plusieurs facteurs : premièrement, leurs faibles revenus ne leur permettaient

pas d'acquérir les ingrédients ou les produits nécessaires pour l'exécution de la cuisine européenne comme des vins, des conserves ou de la viande ; ses goûts populaires, si enraciné dans la triade mésoaméricaine (maïs, blé et haricots) avec des exceptions ponctuelles dans le nord du pays, n'étaient pas ouvert à l'incorporation de saveurs françaises si étrangères à ses repas quotidiens ; les méthodes par lesquelles on pourrait enseigner les techniques complexes de la haute gastronomie française étaient inexistantes; et dans certains cas, comme au sein des Haciendas, la cuisine populaire a subi une sorte « d'isolement » en devenant dépendante des produits des magasins de raya et n'étant pas influencée par d'autres cultures ou marchés.

Une quatrième et dernière hypothèse a émergé au milieu du développement de ce travail en comprenant l'impact de l'ouverture commerciale que Porfirio Diaz a recherchée pendant son mandat et qui a entraîné de fortes vagues migratoires à la fin du XIXe siècle et au début du XXe. Compte tenu de ces événements démographiques, il est théorisé que la nourriture populaire a subi un métissage (acculturation) par les migrants qui se sont installés dans plusieurs villes et villages du pays car il a favorisé un échange de saveurs et de savoirs à la fois en interne (entre les cuisines régionales des États), comme de manière externe (entre pays étrangers), le cas des migrants de la Barcelonnette étant celui qui pourrait le mieux illustrer ce phénomène.

Pour comprendre l'influence de la gastronomie française sur la cuisine mexicaine pendant le Porfiriato il est nécessaire d'analyser l'histoire au-delà d'un ensemble de données ou de dates avec l'aide de la sociologie (discipline qui reçoit le nom de sociologie historique et qui sera définie plus tard). Concernant le cadre théorique de la recherche, il faut exposer les trois grands thèmes qui ont constamment interagi pendant le Porfiriato :

1. Le premier est la gastronomie française dont on abordera uniquement les changements et événements de la fin du XVIIIe siècle jusqu'au milieu du XIXe siècle (y compris une très brève introduction pour contextualiser son origine et évolution dès le Moyen Âge). Dans cette partie on inclut aussi une analyse de Porfirio Diaz et sa dictature dans lequel non seulement on analyse chronologiquement le personnage mais aussi les politiques économiques et sociales que son gouvernement a appliquées et une théorie de pensée appelée « raciale » conceptualisée par le « scientifique » Francisco Bulnes qui a influencé une grande partie des politiciens porfiristes.
2. La deuxième traite les différents types d'alimentation que chacune des trois classes sociales ont eu pendant le Porfiriato. Cette partie inclut également l'analyse de la cuisine de la

Barcelonnette pour découvrir s'il y a eu ou non une acculturation culinaire, résultat des diasporas économiques que ces Français ont construites au cours de la dictature et qui ont provoqués un échange de savoir-faire et de coutumes autour de l'alimentation. Dans cette section, en comparant les modèles gastronomiques français et mexicains, on trouvera quelles caractéristiques ont été transmises, adaptées et adoptées au Mexique et lesquelles n'ont pas été acceptées ou qui ont disparu tout au long de l'histoire.

3. La troisième et dernière partie est l'analyse des informations recueillies dans le chapitre précédent pour comprendre quelles étaient les causes qui ont conduit chaque classe sociale et les habitants de la Barcelonnette, à transformer (ou non) leur alimentation de la façon dont elle s'est produite, ce qu'on propose appeler « les dynamiques sociales ». Les concepts clés de cette section sont la distinction, le goût et sa transmission, la haute et la basse cuisine et l'acculturation.

Cette structure vise à comprendre de manière globale les transformations de la nourriture mexicaine pendant El Porfiriato, en répondant dans les deux premiers chapitres aux questions : Qu'est-ce qui s'est passé? Où cela s'est-il passé? Comment cela s'est-il passé? Quand cela s'est-il produit? Et Qui l'a provoqué? , pour pouvoir répondre dans le troisième chapitre à la question, Pourquoi cela s'est-il produit?

I. ¡Viva Francia!

« Paris [a été] le centre incontesté de la France, et par là même de l'univers puisque la France en est elle-même le centre ».

Neitrinck y Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*

Ce premier chapitre utilise comme méthodologie principale un domaine d'étude appelé sociologie historique ou socio-histoire, technique qui partage plusieurs éléments de ses deux sciences créatrices, elle a le même objectif de la sociologie, déconstruire les entités collectives pour comprendre les individus et les relations qu'ils entretiennent, mais en mettant l'accent sur leur étude à travers le temps. Pour effectuer son analyse, la sociologie historique fait une analyse de 3 autres domaines en les plaçant dans le contexte historique qu'elle cherche à étudier (l'économie, la politique et la culture) :

- Pour connaître la genèse des phénomènes économiques contemporains, repère les configurations et les groupements propres à cet univers de pratiques, met au jour les relations de pouvoir qui les caractérisent et leur dimension symbolique.
- Pour connaître l'histoire des idées ou des idéologies politiques. Mais là aussi, il doit commencer par déconstruire les entités toutes faites que sont les discours collectifs et les « courants de pensée ». C'est pourquoi il privilégie l'étude des arguments développés par tel ou tel auteur (homme politique, intellectuel, etc.) dans un contexte donné, afin de comprendre comment celui-ci justifie sa position ou ses actions, en fonction du système d'interdépendances dans lequel il est pris.
- Pour connaître les configurations et les groupements culturels en étudiant leur genèse et en mettant en relief les types de relations qui les caractérisent.

Un autre principe fondateur sur lequel repose la sociologie historique est de nature épistémologique. À la différence de la sociologie, dès le départ, c'est donné comme but suprême l'élaboration d'une théorie du monde social, la sociologie historique se définit plutôt comme une sorte de « méthode historique ». C'est pourquoi les socio-historiens n'ont pas éprouvés, jusqu'ici, le besoin de définir rigoureusement leur domaine. Tournée vers l'analyse de problèmes empiriques précis, la démarche est guidée par le souci de mieux comprendre le monde dans lequel nous vivons, pour mieux comprendre comment le passé pèse sur le présent. Dans toutes les sociétés humaines, en effet, le passé conditionne le présent. C'est en se tournant vers le passé que les sociologues cherchent à comprendre le fonctionnement des sociétés humaines. (Buton & Mariot, 2009).

En ce qui concerne la méthodologie, la sociologie historique a délimitée sa propre sphère d'activité en reprenant aux historiens leur définition et exécution du travail empirique, fondé sur l'étude des archives, destinés à comprendre et non à juger les actions humaines. Le principe d'une méthodologie plurielle, ouverte et composite suggère que chaque problème traité le soit à l'aide de méthodes, d'outils théoriques et de concepts qui soient forgés de façon provisoire, soit qu'on puise dans le réservoir immense des schèmes d'analyses déjà constituées. L'important est, dans un

mouvement réflexif permanent, de toujours justifier méthodologiquement l'intérêt d'un emploi conceptuel. La multiplication des angles d'analyse, la diversification des questions constituées pour aborder un problème ou encore la variété des approches conceptuelles, garantissent une certaine souplesse dans le maniement des cadres d'intellection. (Noiriel, 2006)

C'est pourquoi dans la sociologie historique, nous pouvons également appliquer l'analyse historique proposée par Marc Bloch qui rappelle que la mise en œuvre de la « méthode historique », fondée sur les grands principes de la critique documentaire, caractérise le travail scientifique de l'historien, qu'on peut introduire ensuite les nouveautés de la sociologie, tout en prenant soin de les « traduire » pour les adapter aux préoccupations et au langage des historiens.

La recherche historique s'est développée en distinguant des périodes (depuis l'histoire ancienne jusqu'à l'histoire contemporaine) et des domaines (histoire économique et sociale, politique, culturelle...). Pour le socio-historien, ces classements sont artificiels et nuisent bien souvent à la compréhension des phénomènes. (Noiriel, 2006) Considérant en outre que le point de vue crée l'objet, le socio-historien ne s'interdit a priori le recours à aucun des savoir-faire des sciences sociales pour interroger les sources, et adosse à la conceptualisation sociologique aussi bien les outils de l'historien (archive, histoire orale) que ceux de l'ethnographe (observation participante, entretien) ou du statisticien. (Buton & Mariot, 2009)

Étant donné que le sujet abordé dans ce travail appartient pour la plupart à une époque historique qui s'est écoulée il y a 150 ans, les sources écrites sont la meilleure source d'information, desquelles on en distingue deux types : celles de première main et celles de seconde main.

Les sources de première main mettent en évidence des chroniques, des romans et des livres dans lesquels on a identifié des références culinaires de l'époque, soit directement dans laquelle ils nomment une soucoupe, soit indirectement dans laquelle ils racontent la façon de manger d'une personne ou d'une communauté. Il existe un grand nombre de sources primaires écrites ou situées pendant le Porfiriato, mais voici quelques-unes que j'ai analysées : *Novela de costumbres* (2018), *El libro de mis recuerdos* (1904), *Face to Face with the Mexicans* (1996), *Los bandidos de Río frío* (2003), *Memorias de Merolico* (1986), *Memorias de mis tiempos* (1906), *Memorias de Paulina* (1906), *México pintoresco, artístico y monumental* (1880), *Tomóchic* (2001), *Ulises Criollo* (1969), *Un gascón en México* (1994) y *Viajapor el Istmo de Tehuantepec* (1984), *Historia de Chucho el Ninfo y La NocheBuena* (1947), *Lecturas históricas mexicanas* (1998).

Le journal *El Mundo Ilustrado* est une autre source écrite qui fournit de nombreuses informations sur les traditions de la classe supérieure, ce journal mexicain hebdomadaire a été fondé par Rafael

Reyes Spíndola dans la ville de Puebla. En tant que premier hebdomadaire illustré du Mexique, il a été caractérisé par la grande qualité de son contenu graphique, chaque page ayant des illustrations et des photographies qui complètent les nouvelles les plus pertinentes dans le domaine social national et international. Parmi ses pages, on trouve des sections (pas toujours fixes) sur la cuisine telles que des recettes, des conseils culinaires pour les ménagères, des informations sur les tendances gastronomiques de France, des illustrations sur la façon de décorer les soucoupes et la table, description des techniques de découpe et de cuisson, entre autres. Son édition a eu lieu entre 1894-1914, période qui comprend une grande partie du Porfiriato.

Il existe d'autres sources primaires qui, bien qu'elles ne fournissent pas d'informations directes sur le régime alimentaire mexicain de l'époque, servent à comprendre la réalité sociale, économique et politique de l'époque. De ces travaux sans doute les plus importants ont été ceux écrits par Francisco Bulnes comme son livre controversé *El porvenir de las naciones hispano americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos* (1899) qui a servi de fondement (sous la pensée positiviste) pour le mépris de l'alimentation populaire et l'éloge de l'alimentation basée sur le blé, une référence évidente au régime alimentaire européen. D'autres travaux de l'auteur qui ont été pris en compte pour comprendre la configuration et la conception des classes sociales moyenne et populaire étaient *El verdadero Díaz y la revolución* (1920) et *Pensamientos* (1990).

Une autre source importante est *l'interview Diaz-Creelman* (2008), réalisée en mars 1908 par le journaliste américain James Creelman sur le thème de la succession présidentielle. Ce document est intéressant car il contient des traits biographiques du président, ainsi que ses opinions sur lui-même, sur sa pensée politique et sur le développement du pays. Il souligne ses réflexions sur la classe moyenne, à laquelle il confie la responsabilité de l'avenir politique du pays. Tout au long du texte, on peut même trouver des références culinaires dans lesquelles on perçoit le mépris du populaire.

En ce qui concerne les sources secondaires, on a mentionné précédemment les livres d'histoire mexicaine qui incluent l'époque du Porfiriato. Je vais donc simplement les mentionner, mais sans y inclure une explication plus approfondie, car celle-ci s'est développée dans le chapitre de la problématique : *Cocina Mexicana: Historia gastronómica de la Ciudad de México* (2010), *Los banquetes del centenario: el sueñogas tronómico del Porfiriato* (2010), *Nuestromero mole: breve historia de la cocina mexicana* (2013), *Gastronomía* (2015) y *¡Vivan los tamales! : la comida y la construcción de la identidad mexicana* (2001). D'autres œuvres gastronomiques qui font référence au Porfiriato sont *Colima, una grantravesía gastronómica* (2018), *Elogio de la cocina mexicana* :

patrimoine culturel de la humanité (2012), La cuisine traditionnelle de Coahuila (2021), la série de *Cocina familiar* de CONACULTA (2011) et un roman qui se passe dans le Porfiriato d'un cuisinier de la Barcelonnette intitulé *De caracoles y escamoles: un cocinero francés en tiempos de don Porfirio* (2010). J'ai également analysé les anciens livres de recettes *La cocina jerezana en tiempos de López Velarde* (1988), *El cocinero mexicano* (1890) et *Cocina mexicana del siglo XIX* (2002).

Pour connaître l'histoire et la pensée de Porfirio Díaz, a été essentiel le livre de l'historien Enrique Krauze *Porfirio Díaz : místico de la autoridad* (1995), mais pour comprendre la réalité sociale, économique et politique du Porfiriato j'ai analysé d'autres œuvres comme, *Así tomamos las tierras: henequén y haciendas en Yucatán durante el porfiriato* (1984), *Clase media, poder y mito en el México posrevolucionario: una exploración* (2011), *Evolución de los procesos de alfabetización en México: de silabarios a prácticas sociales de lenguaje* (2017), *Historia económica general de México de la colonia a nuestros días* (2010), *Las clases sociales en México* (1985), *Racismo y etnocentrismo en el pensamiento político del Porfiriato a la Revolución Mexicana (apuntes para el memorial del etnocidio)* (2012) et la plus importante, *Sociedad y cultura en el porfiriato* (1994).

Pour conclure avec les sources écrites, en ce qui concerne les informations recueillies sur l'histoire et la conception de la gastronomie française, je cite des œuvres telles que *Historie de la cuisine et de la gastronomie française: du Moyen âge au XXe siècle* (2011), *Historie de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen âge à nos jours* (2004), *Historie des cuisiniers en France: XIXe-XXe siècle* (2004), *La saveur des sociétés: sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne* (1997), *Les Français et la table: alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen âge à nos jours* (2005), *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire* (2017) et *Atlas gastronomique de la France* (2017).

Comme on peut le voir, ce travail socio-historique emprunte les méthodes de recherche des deux disciplines : de l'histoire l'analyse des sources primaires et secondaires, et de la sociologie la méthode qualitative avec les entretiens semi-directifs. La thématique de l'influence de la gastronomie française sur la cuisine mexicaine est si complexe qu'elle mérite certainement d'être analysée à travers plusieurs outils.

I.I Mexique pendant le Porfiriato

1.1.1 Porfirio Diaz et la dictature

Le 15 septembre 1830 est né José de la Cruz Porfirio Díaz Mori à Oaxaca (fig. 1), une ville qui s'est toujours caractérisée par sa forte influence indigène dans laquelle cohabitent même aujourd'hui plusieurs ethnies comme les zapotèques, les mixtèques, les triquis, les mixes, entre autres. Ses parents n'ont pas été l'exception car ils étaient d'origine mixtèque ; José Faustino Diaz était forgeron et tanneur (décédé lorsque Porfirio n'avait que 3 ans), sa mère Petrona Mori s'occupait du « Mesón de la Soledad », le seul hôtel de la ville, cultivait de la *grana cochinilla*⁵ et elle était aussi la responsable d'une école maternelle; ses frères fabriquaient des tables, des chaises, des pupitres et des chaussures, et ils réparaient des pistolets et des fusils, tandis que ses sœurs se consacraient au tissage, à la couture et à la préparation de nourriture et de desserts à vendre.

Bien que Porfirio était parent et protégé de l'archevêque de Oaxaca, il a rapidement commencé à avoir des pensées et des attitudes libérales, ce qui l'a rapproché de Marcos Pérez (politique libérale) qui plus tard est devenu son nouveau protecteur. Durant sa jeunesse, il a étudié au Séminaire conciliaire de la Sainte-Croix et à l'Institut des Arts et des Sciences les matières de droit naturel et de gens, romain et canonique, à cette dernière école il a connu Benito Juárez puisqu'il a été son professeur de droit civil.

Porfirio a compris dès sa jeunesse, que pour acquérir pouvoir et influence dans le pays, les études ne suffisaient pas mais qu'il fallait se forger une carrière militaire qui lui donnerait du prestige, c'est pour ça qu'en 1855 il a participé à la Révolution d'Ayutla et il a voté publiquement contre Santa Ama (le président de l'époque), ce qui lui a fait instantanément un ennemi du gouvernement. Après cet épisode, il a abandonné ses études et il a commencé sa carrière politique qui lui a conduit à devenir chef du gouvernement du peuple d'Ixtlán. Lorsque la guerre de Réforme a commencé, Porfirio Diaz est devenu capitaine d'une compagnie de grenadiers. Benito Juárez lui a confié ensuite le gouvernement et le commandement militaire de l'Isthme de Tehuantepec, région marquée par la tension sociale qui existait entre Tehuantepec et Juchitán. Son séjour à l'isthme lui a permis de développer ses compétences militaires, mais aussi de connaître les cultures indigènes de la région et même de tomber amoureux de, qui dit-on, a été son premier amour : Juana

⁵Cochenille -*Dactylopius coccus*- à moudre pour obtenir un colorant rouge. C'était un produit assez prisé par les cultures préhispaniques mexicaines.

Cata « une indienne zapotèque de peau bronzée, jeune, élancée, élégante et si belle qu'elle enchantait les cœurs des blancs ». (Brasseur, 1984)

Après le triomphe libéral de la Guerre de Réforme, Diaz est retourné à Oaxaca pour devenir député du district d'Ixtlán. Son caractère militaire l'a conduit à être général de brigade et à combattre aux côtés de Zaragoza pendant la bataille de 5 de Mayo qu'ils ont gagnés. En 1863, il a été fait prisonnier lors de l'invasion de Puebla, mais il a réussi à s'échapper déguisé comme un indigène. Pendant les quatre années suivantes, il a mené des guérillas à la tête d'une petite armée contre le Second Empire de Maximilien de Habsbourg, mais il a été de nouveau emprisonné et envoyé au Fort de Lorette où il a reçu des offres de rejoindre l'armée du monarque qu'il a refusées. En s'échappant une fois de plus, Diaz a réorganisé son armée et il a mené plusieurs attaques comme la bataille de Miahuatlán, celle de La Carbonera et la récupération de la ville de Puebla qui n'a duré que 15 minutes. Le second empire est arrivé à la fin le 19 juin avec l'exécution de Maximilien de Habsbourg à Querétaro, et le 15 juillet de la même année Benito Juarez est rentré victorieux à Mexico et il a « restauré » la République. Même si Juarez considérait que la victoire a été donnée par la loi, Diaz pensait que les armes avaient joué le rôle le plus important.

Du fait des différences grandissantes de pensée entre les deux politiciens, Diaz a renoncé à sa direction militaire et il s'est réfugié dans l'hacienda de La Noria, une propriété que le gouvernement du Oaxaca lui a offerte. Là-bas il a construit des barrages, planté des roseaux et fabriqué de la poudre, des canons et des munitions. En 1871 il a perdu l'élection présidentielle face à Benito Juarez et, bien qu'il ait prétendu à la fraude et qu'il ait commencé la « Rébellion de la Noria », son plan n'a pas fonctionné. Après la mort de Juarez le 18 juillet 1872, Sebastián Lerdo de Tejada, qui était président de la Cour suprême, a assumé la présidence par intérim. Porfirio Diaz n'a pas fait qu'accepter la succession présidentielle et il s'est retiré de nouveau, cette fois à Tlacotalpan où il s'est associé avec le domaine sucrier « La Candelaria » et il a conservé une vie "tranquille", même il a eu ses fils Porfirito et Aurora Victoria Luz avec son épouse Delfina Ortega, avec laquelle il s'était marié en 1867.

Le retour de Porfirio à la vie politique s'est produit en 1874 en tant que député au Congrès et il a pris encore plus de force lorsqu'il a présenté sa candidature à l'élection présidentielle de 1876. Au même temps, Sebastián Lerdo de Tejada a rendu public son intérêt à diriger le pays, ce qui a conduit Diaz à se lever en armes une fois de plus avec « le Plan de Tuxtepec ». Après plusieurs batailles comme celles d'Icamole et de Tecuac, la rébellion a triomphé, Lerdo s'est enfuit à New York (d'où il n'est jamais revenu) et le 5 mai 1877 le général Porfirio Diaz a été nommé président, ouvrant l'un des chapitres historiques les plus importants du Mexique, une dictature de plus de

trois décennies qui a conduit le pays à un progrès technologique, économique et scientifique jamais vu au prix d'une forte inégalité économique et sociale, période connue sous le nom de « El Porfiriato ». (Krauze, 1995)

Pendant le Porfiriato, la vie politique a été fortement centralisée et dirigée par Porfirio Diaz, qui, à travers des relations de camaraderie, de favoritisme et de répression, a réussi à imposer la paix et le progrès dans le pays. Il a été conseillé par le groupe connu sous le nom de « Scientifiques » composé d'intellectuels et de politiciens de la classe supérieure et moyenne, qui opéraient différents leviers de pouvoir pour obtenir un profit collectif et individuel. Les scientifiques étaient de fidèles adeptes du positivisme, théorie philosophique qui s'éloigne de la connaissance empirique pour fonder les connaissances à travers l'observation et l'expérimentation (c'est-à-dire à travers le modèle scientifique). Cette pensée proposait également de concilier l'ordre et le progrès pour atteindre son objectif principal : la réorganisation de la société. (Hernández Márquez & López Rangel, 2010)

Le slogan principal du gouvernement a été « ordre et progrès », deux piliers fondamentaux sur lesquels Diaz s'est appuyé pour construire sa dictature. S'il contrôlait la population (généralement par des menaces, des sanctions et des répressions), il serait plus facile d'appliquer les stratégies économiques, culturelles et sociales avec lesquelles il cherchait à mener le pays à une nouvelle ère de prospérité, car personne ne pourrait émettre de critique ou résister. L'historien Enrique Krauze (1987) considère que Diaz a appliqué 12 stratégies ponctuelles ou « rênes » (comme il les appelle) pour atteindre ses objectifs :

- Répression ou pacification : Assassiner ou réduire au silence ceux qui s'opposent au gouvernement et à l'atmosphère de paix qu'il cherchait à construire, même Diaz a déclaré qu'il a été mieux de « verser un peu de sang pour en sauver beaucoup ».
- Diviser et vaincre : Appliquer correctement les relations publiques intergouvernementales et choisir les bonnes personnes comme alliées.
- Contrôle et souplesse avec les cabinets et les gouverneurs : Accorder une certaine liberté d'action aux fonctionnaires, en se reposant sur leur efficacité et en maintenant un équilibre des pouvoirs, mais savoir appliquer des sanctions lorsque leurs actions ne correspondent pas aux objectifs de Diaz.
- Suffrage inefficace, si réélection : Réélection indéfinie jusqu'à que la nation « soit prête » à s'autogouverner.
- Domestication du pouvoir législatif : Nommer lui-même les députés.
- Domestication du pouvoir judiciaire : Nommer lui-même les magistrats.

- « Pan y palo⁶ » avec l'armée : Contrôle des chefs militaires par des pots-de-vin ou des menaces.
- Politique de conciliation avec l'Église : reconstruction de la relation entre l'Église et le gouvernement qui s'était affaiblie après le gouvernement de Benito Juárez.
- Bravoure dans la politique étrangère : Établir des relations commerciales, financières et culturelles avec l'Europe pour créer un équilibre face au pouvoir naissant des États-Unis.
- Harcèlement de la presse : Contrôle de l'opinion publique et des médias.
- Domptage des intellectuels : Incorporation de plusieurs critiques et intellectuels au groupe des « Scientifiques » dans le but d'éviter leurs jugements.
- Culte de la personnalité : Élever son image à un niveau presque sacré, il devait devenir l'archétype du mexicain. Pour le faire, sa seconde épouse Carmelita Rubio, lui a inculqué les « bonnes manières » européennes, lui a appris à s'habiller, à s'adresser aux gens, à manger, à parler, à faire des discours, et même elle lui a changé quelques aspects physiques : elle lui a coupée sa moustache et lui a blanchie, dans le but de lui séparer de son ancienne image indigène et de lui rapprocher au modèle du politique européen. (fig. 2 et 3)

En vertu de ces idéaux, Diaz a guidé le Mexique vers une phase de croissance économique sans précédent grâce à l'ouverture du pays aux investissements étrangers, reconnaissant que le capital, la concurrence et les marchés étrangers étaient essentiels à un bon développement. La conception porfiriste de l'économie mexicaine s'est développée selon 3 principes :

1. Le gouvernement était en charge de maintenir les conditions qui attiraient les capitaux extérieurs.
2. Le secteur privé étranger devait fournir le capital.
3. Le secteur privé intérieur tirerait au moins partiellement profit des activités étrangères.

Le plan économique a fonctionné et les investissements étrangers ont explosés, ceux des États-Unis sont passés de 200 millions de dollars en 1897 à environ 1,1 milliard de dollars en 1911, les Britanniques sont passés de 164 millions de dollars en 1880 à plus de 300 millions en 1911, et les Français de moins de 100 millions en 1902 à environ 400 en 1911. (Vernon, 1966)

L'une des avancées technologiques les plus importantes de l'époque a été la construction d'un grand réseau ferroviaire reliant les principales villes. Bien qu'à cette époque le pays ne disposait

⁶ Pan y palo traduit comme « pain et bâton » est une expression mexicaine qui signifie que les personnes peuvent être contrôlées soit avec des dons de nourriture, soit par répression violente.

ni des ressources ni de la capacité technique pour mener à bien le projet, les investissements étrangers (surtout des États-Unis) l'ont financé à partir de 1880. Le commerce intérieur a bénéficié immédiatement, avant les chemins de fer les coûts du transport routier ont été très élevés (les chemins étaient très insécurisés et en mauvaises conditions) et les produits de faible valeur tels que le maïs et le haricot étaient pratiquement d'autoconsommation. Après l'expansion du réseau ferroviaire les coûts ont diminués et ça a été possible de commercialiser internement des produits agricoles (maïs, blé, haricots), des combustibles (bois de chauffage, charbon), de matière première pour la production et la construction et des minéraux (plomb, cuivre, zinc et métaux précieux).

Les trains ont également produit un changement démographique. La population, jusque-là concentrée dans le centre et le sud du pays, a profitée du nouveau moyen de transport pour se déplacer vers le vaste territoire du nord (peu peuplé en raison du manque de moyens de communication et de transports et des incursions violentes d'indigènes). Beaucoup de ces familles fuyaient l'esclavage des Haciendas ou de leurs propres communautés qui souffraient de l'expansion des latifundios. Les villes et villages ont également commencés à se développer, ce qui a conduit à la modernisation des services (électricité, drainage, revêtement, tramways, ports, marchés) et à l'inclusion de biens publics et privés (éducation, commerce et administration). Cette urbanisation a été faite sous une esthétique européenne, surtout française, de sorte que dans tout le pays ont été construits des bâtiments qui reflétaient les courants architecturaux à la mode (comme l'Art Nouveau) visibles même aujourd'hui dans quelques bâtiments comme le marché Juárez à Guanajuato, la douane maritime à Tampico, le temple expiatoire à Guadalajara et les palais des beaux-arts, des communications et de la poste à Mexico. Toutefois, la majorité de la population est restée rurale, 70 % en 1910.

Le Mexique a également reçu d'importants investissements étrangers pour l'extraction minière d'argent et d'or, le système bancaire, la métallurgie, les services publics, l'électricité et le pétrole. Cette ouverture économique a également permis au commerce extérieur de se développer. Au début, le Mexique n'exportait que de l'argent et quelques articles « exotiques » vendus en Europe (teintures, vanille, bois précieux, peaux et cuirs) et importait des articles de luxe tels que textiles, épices, papier, livres, verre et vaisselles. Au cours du Porfiriato, les produits d'exportation ont augmentés et ils ont inclus l'henequén (sisal), le caoutchouc, le chewing-gum, le café, le bétail, l'ixtle⁷, le guayule⁸, le pétrole, les bananes et les pois chiches. Les profits de ce commerce ont été

⁷Fibre végétale provenant de certaines espèces d'agave. Elle était utilisée pour fabriquer des cordes, des vêtements, des sacs et d'autres produits.

⁸Plante originaire du Mexique qui produit du latex

élevés car le prix du transport (grâce aux chemins de fer et à la modernisation des ports) et de la production (grâce aux salaires précaires des ouvriers dans les Haciendas) étaient très bas.

Dans le même temps, les importations ont augmentées, passant d'articles de luxe à des biens de production qui ont favorisés la modernisation et l'industrialisation. Des usines de cigarettes, de bière, de papier, de savon et surtout de textiles de coton (la plupart dirigées par des négociants nationaux) ont été créées dans tout le pays et ils ont fondés des usines de production de ciment, de verre et ce qui serait la plus grande entreprise de production de fer et d'acier en Amérique latine : *La compañía Afinadora y Fundidora de Monterrey*. (Hausberger & Kuntz Ficker, 2010)

L'influence étrangère ne s'est pas limitée à l'économie puisque le président Diaz, amoureux de la richesse et de l'avancement des pays européens (surtout de la France), a commencé à importer et à imposer au Mexique tous les aspects culturels et sociaux qui caractérisaient ces pays développés, parmi lesquels l'architecture, les arts, la technologie, l'éducation et, bien sûr, la cuisine. Cette « européanisation » du Mexique a été perçue non seulement dans l'adoption des modes les plus récentes arrivées d'Europe, mais aussi dans de nombreuses autres manifestations de la vie quotidienne. (Torres Medina, 2004)

L'intérêt entre la France et le Mexique était mutuel, après la publication et la diffusion des écrits d'Alexander Von Humboldt qu'illustraient la vie quotidienne en Amérique latine et affirmaient que le Mexique était destiné à être le pays le plus prospère de la terre, la nation est passée de méconnue ou peu d'intérêt pour les Français, à une terre où la « légende blanche du Porfiriat, du général Diaz et de son œuvre » (Vigneron, 2016) était un attrait pour les entrepreneurs, qui ont commencés à investir dans le pays et à ouvrir des usines, des pâtisseries, des restaurants et des cafés. Certains villageois ont même traversé l'océan pour établir de petites colonies avec le rêve de « faire l'Amérique », expression qu'illustre l'idée de devenir riche en faisant des affaires au Mexique puis rentrer en France avec de grandes économies. (Paire, 2010)

1.1.2. La politique de colonisation

Bien que la « République Restaurée⁹ » ait apportée une certaine stabilité sociale et économique au pays, la population continuait de souffrir de la pauvreté qu'avaient laissée les guerres précédentes. Même si le gouvernement porfiriste connaissait très bien la situation, malheureusement au début du mandat il ne disposait pas des ressources financières pour investir dans les campagnes et relancer l'économie. À cette crise financière s'ajoutaient d'autres problématiques. Une grande

⁹ La Restauration de la République ou République Restaurée commence avec le triomphe de Benito Juarez et la fin du Deuxième Empire, et elle finit avec le début du Porfiriat.

partie du territoire national n'était pas peuplée, en particulier les grandes plaines désertiques du nord, ce qui exposait ces zones à être envahies et ensuite réclamées par une autre nation comme cela avait déjà été le cas pour les terres volées par les États-Unis. Il n'y avait pas non plus de gens destinés à peupler ces régions car les indigènes mouraient rapidement et les métis, même s'ils réussissaient à s'établir, ils ne le faisaient pas à la vitesse nécessaire. Enfin, la population établie sur ces terres septentrionales était également exposée à des attaques constantes (d'autres nations ou de groupes d'autochtones « sauvages ») et sa protection était trop compliquée. (González Navarro, 1994)

Pour contrer ces adversités en août 1877 le ministre de la Promotion économique, Vicente Riva Palacio, a présenté aux gouverneurs une agressive stratégie politique-économique qui cherchait à attirer des populations d'autres pays dans le but de peupler des zones abandonnées ou à faible densité, et à son tour, relancer l'économie en stimulant des industries comme l'agriculture ou l'élevage. Même certains politiciens comme Esteban Maqueo Castellanos ont assurés que le pays serait plus riche s'ils réussissaient à remplacer les millions d'indigènes avec un nombre égal d'immigrants étrangers. (Pilcher, 2001)

Cette politique a reçu le nom de « *colonizadora* » ou « de colonisation » et son objectif principal était d'importer, par le biais du budget gouvernemental, des colons de diverses latitudes du monde en leur offrant des terres pour travailler, en leur payant le transport et en leur donnant les ressources nécessaires à leur subsistance. Les terres qui leurs étaient offertes étaient généralement achetées à des propriétaires privés, mais parfois, on leur cédait simplement des terrains vides ou abandonnés. L'intention de créer des colonies d'étrangers ne résidait pas que dans leur fonction économique car pour la mentalité des politiciens porfiristes et de Vicente Riva lui-même, les étrangers se caractérisaient par le fait d'être « honnêtes, laborieux et toujours gardiens de leur foyers » contrairement aux Mexicains de la campagne qui ont été blâmés pour être paresseux, ivres et arnaqueurs. Le ministre du Développement comprenait que les ressources naturelles du Mexique étaient abondantes, mais il estimait aussi que seulement la main-d'œuvre étrangère serait capable de les exploiter correctement.

L'avancée de la "politique de colonisation" a été lente, en 1880 Porfirio Diaz a déclaré qu'il n'y avait pas eu beaucoup de succès jusqu'à cette année-là, mais il espérait que les ressources du pays seraient bientôt connues et que la colonisation s'accélérait. La même année, le ministre Carlos Pacheco a fait des déclarations plus optimistes, affirmant que l'investissement gouvernemental était nécessaire, qu'en dans le futur les colonies encourageraient l'investissement d'entreprises privées et que le projet deviendrait alors rentable. Deux ans plus tard, en 1882, le ministre a fait

remarquer que des Mexicains avaient été envoyés aux colonies fondées pour favoriser le métissage.

Le 1er avril 1883, le nouveau directeur du Développement, le général Carlos Pacheco Villalobos, a fait une demande de terres à plusieurs présidents municipaux pour loger des colons des Canaries, d'Espagne et d'Italie. Il a également signalé que les premières colonies de Súchil, Tenancingo et Huatusco avaient coûté un million et demi de pesos, mais elles n'avaient pas réussi comme prévu. En revanche, celles situées à Bass Californie et à Chihuahua avaient prospéré. En 1888, Porfirio Diaz a révélé que les colonies les plus prospères étaient celles créées par des compagnies privées comme celles de Boleo, de Todos Santos et de Jicaltepec. Et bien qu'il ait également affirmé que plusieurs des premières colonies avaient déjà payé leurs dettes avec le gouvernement comme celles de Topolobampo et Manuel González, en 1896 le ministre de Développement Manuel Fernández Leal a déclaré que la « politique de colonisation » avait été abandonnée car son succès était très lent et coûteux.

Les causes de l'échec du projet ont été diverses. Il a été difficile d'obtenir les terrains des colonies car le gouvernement n'avait souvent pas le budget pour les acheter et les processus de privatisation des terrains vacants étaient très longs. Le gouvernement devait aussi investir dans de nombreux domaines tels que les infrastructures, les réseaux ferroviaires, les canaux d'irrigation et les crédits agricoles pour donner l'impulsion nécessaire aux industries des colonies. Pour leur part les colons se sont habitués à obtenir la soutenance du gouvernement et ils ont cru que les ressources économiques pour leur subsistance provenaient directement des finances publiques et non de leur travail.

Bien que la stratégie de colonisation n'ait pas fonctionné, les pensées des dirigeants porfiristes sont restées les mêmes, même elles se sont accrues : il fallait des migrants européens pour relancer l'économie nationale et les indigènes devaient se limiter au travail de campagne. Certains, comme le géographe Alfonso Luis Velazco ou le politicien Porfirio Parra, ont considéré les indigènes comme un obstacle à la civilisation et au progrès. En contrepartie, d'autres politiciens justifiaient la faible productivité de l'indigène en affirmant que son épuisement physique était dû à l'exploitation, aux mauvais traitements et dans certains cas même à l'esclavage auquel il était soumis. (González Navarro, 1994)

Tout n'avait pas été perdu, même si la politique avait été la première tentative et que ses résultats n'ont pas été immédiats, elle a finalement motivée l'immigration de nombreuses personnes qui ont commencé à voir au Mexique une possibilité de commencer une affaire et de devenir millionnaires.

Les portes du pays s'étaient ouvertes au monde entier et il était prêt à accueillir tout étranger qui voudrait habiter ses terres et exploiter ses ressources. On ne cherchait plus que des colons européens mais ceux des autres nationalités ont été admis aussi, ce qui a conduit dans de nombreuses villes (en particulier dans les villes de nord comme Torreón, Chihuahua ou Mexicali) une variété démographique sans précédente. (Cruz Delgado, 2021)

1.1.3 La « théorie raciale » de Francisco Bulnes

Francisco Bulnes a été l'un des politiciens les plus controversés du Porfiriato, auteur de plusieurs ouvrages historiques et de forte critique sociale parmi lesquels *Le vrai Juárez*, *Les Grands Mensonges de notre histoire*, *La guerre d'Indépendance*, *La Nation et l'Armée dans les Guerres Etrangères*, *Juárez et les Révolutions d'Ayutla et de Reforma*, *Le vrai Diaz*. Il a exercé diverses professions comme ingénieur, journaliste et historien, il a été professeur à l'École Nationale Préparatoire, Député fédéral sous le régime du général Diaz et membre du fameux groupe de « Scientifiques ». Il a été classé comme l'un des plus grands penseurs de son temps pour sa capacité à distinguer et analyser les problèmes sociaux, économiques, culturels et éducatifs de la société mexicaine, toutefois, les solutions qu'il proposait souvent contredisaient la réalité ou allaient à l'encontre des valeurs et des coutumes du peuple. (Torre Villar, 1998) Après la chute du Porfiriato, Bulnes a été exilé pendant 10 ans à La Havane où il a continué à écrire des articles contre la Révolution. À son retour au Mexique, Francisco a été indemnisé pour les dommages à sa personne et il a même réussi à récupérer ses biens. (Salmerón, 2008)

Francisco Bulnes était inscrit dans la philosophie européenne du positivisme, qui décrivait les sociétés humaines comme des organismes biologiques soumis à l'évolution et à la décadence, mais il soutenait également le discours scientifique néo-Lamarckien qui défendait que l'intervention humaine pouvait transformer et améliorer la population. Il a orienté ses pensées vers le domaine de l'alimentation pour développer une « théorie raciale » dans laquelle il blâmait le maïs pour le retard des indigènes et il trouvait dans le blé une solution pour favoriser le progrès, cette théorie a plu à une partie des « Scientifiques » qui continuaient à chercher des justifications pour encourager la migration et l'imposition de la culture européenne. (Pilcher, 2001)

La « théorie raciale » a été développée et publiée dans son livre *L'avenir des nations hispaniques américaines face aux conquêtes récentes de l'Europe et des États-Unis* en 1899. Dans ce livre, Bulnes a divisé l'humanité en trois grandes races basées sur son aliment de base : la race de blé, la race de maïs et la race de riz. Pour l'auteur, la race de blé était la seule vraiment progressiste puisque les plus grands empires de l'antiquité s'étaient fondés sur les champs de ce grain comme l'égyptien, l'assyrien, le macédonien, le mahométan, le musulman, le grec et le romain, ce dernier

en étant le berceau de la civilisation moderne. Ensuite, c'était la race du riz qui a donné naissance aux cultures de la Chine et de l'Inde mais qui étaient inférieures parce qu'elles avaient été facilement conquises ou avaient eu du mal à rester indépendantes et unies. Enfin, c'était la race du maïs qui en Amérique a été à l'origine des empires aztèque et inca lesquels, en apparence, étaient puissants mais qui au fond étaient les plus faibles car ils sont toujours tombés vaincus par la supériorité des armes, la tactique et le courage espagnol pendant la conquête. Ces événements historiques démontraient que la race du blé était la meilleure car elle avait facilement conquis celles du riz et du maïs qui n'exprimaient qu'une faiblesse suprême.

Mais quelles étaient les vraies raisons pour lesquelles les races du riz et du maïs étaient toujours vaincues ? Pour Bulnes, on ne pouvait pas attribuer la défaite au facteur de nombre car en Amérique un petit groupe d'Espagnols avait conquis tout un continent ; et la Chine, étant le pays le plus peuplé, avait également été vaincu à plusieurs occasions. Il ne pouvait pas non plus s'agir d'une question de climat car, bien que l'Europe soit dominée par le paysage forestier dans la plus grande partie du continent, l'Amérique et l'Asie disposaient de zones similaires. Le problème était que les soldats des races du maïs et du riz ne savaient pas tuer suffisamment comme leurs ennemis, lesquels avaient développé une science militaire visant à découvrir, appliquer et perfectionner les moyens d'assassiner le plus rapide possible, avec le moins de dépenses et de fatigue et avec un minimum de morts. Cette volonté et discipline étaient des aptitudes inexistantes dans les races de riz et de maïs.

Pour Bulnes, ces déficiences mentales et physiques ne pouvaient s'expliquer que par la faible qualité nutritionnelle du riz et du maïs par rapport à la suprématie du blé. Pour le vérifier, l'auteur a fait des calculs caloriques (qui seraient actuellement considérés comme erronés (Pilcher, 2001)) avec lesquels il « démontrait » que le blé était un aliment supérieur et de meilleure qualité. Pour lui, les races qui se nourrissaient exclusivement de maïs et de riz souffraient d'une carence en phosphore, ce qui « expliquait » leur manque de puissance mentale et leur aspect somnolent, abruti, profondément « conservateur comme celui des montagnes et éminemment mélancolique comme celui des cimetières » (Bulnes, 1899)

Dans le cas de l'Amérique la carence nutritionnelle avait été encore pire puisque les indigènes, n'ayant pas accès aux animaux et produits tels que les poules, les vaches, les chèvres, les juments, les chevaux, les taureaux, les béliers, les chèvres, le lait ou les fromages, ont dû se nourrir de chiens (*xoloescuinle*), de mouche pour les oiseaux (*ahuautle*), d'iguanes, de fourmis, de serpents, de vers de maguey et de maïs, de reptiles, de pigeons, de canards, de tortues, de cerfs, de lièvres et de sangliers, tous ces animaux de moindre qualité nutritive. Pour Bulnes, les races n'étaient pas

responsables de leur barbarie et de leur décadence, car c'était le milieu géographique qui leur imposait ces adversités et les empêchait de développer un intellect suffisant pour modifier l'environnement en leur faveur. L'alimentation aurait même pu changer le cours de l'histoire :

C'est évident que si Moctezuma et Atahualpa et leurs peuples avaient pris l'habitude de manger ce qu'Hernán Cortés et ses bandits mangeaient, la conquête ne serait pas passée d'un bon échafaud offert aux conquérants par les corps de l'armée aztèque et inca, qui, ligotés les uns contre les autres, auraient mis en prison toute l'expédition des aventuriers espagnols, et l'Amérique n'aurait jamais été conquise, mais elle aurait fait sa civilisation comme la nation japonaise, sans fouets, sans exploitations, sans catholicisme et sans les autres calamités qu'elle imposa à l'Amérique, son alimentation exclusive populaire de maïs. (Bulnes, 1899)

Francisco a considéré aussi la « tradition » comme une mauvaise chose dans les sociétés dominantes, elle n'avait lieu que lorsqu'elle était au nom de l'art, mais dans la société mexicaine elle produisait un « incurable épuisement mental ». Face à toutes ces adversités tellement implantées dans la société mexicaine à travers les siècles, y avait-il une solution ? Et si oui, quelle était-elle ?

Tout au long de son œuvre, Francisco Bulnes a abordé d'autres sujets comme les ressources minérales, l'armée, l'importation et l'exportation de biens et la production alimentaire qu'il considérait comme nécessaires pour le bon développement économique des pays hispano-américains. Et même, en conclusion, il s'est aventuré à « prédire » l'avenir des nations. Cependant, il n'a pas proposé un modèle alimentaire ou un régime idéal qui pourrait changer radicalement le « retard » de la race du maïs. Il a développé une forte critique, mais il n'a pas généré une solution diététique.

La « théorie raciale » n'a pas plu à une grande partie de la société ni même à tous les « Scientifiques » car ils estimaient qu'elle était contraire à la réalité de la population. Cependant, il y a eu quelques politiciens qui ont basés leurs actions sur la théorie de Bulnes comme le cas de Justo Sierra, directeur du Secrétariat d'Instruction Publique qui, convaincu du lien entre la mauvaise nutrition et la faiblesse physique et morale de l'indigène et des classes populaires, il a encouragé le remplacement de l'alimentation à base de maïs par une des habitudes plus européennes et il a défendu l'idée de « niveler » la société à travers des cours de cuisine qui montreraient aux demoiselles mexicaines comment préparer des plats « à la française ». (Corona, 2009) Un autre sympathisant a été l'avocat et sociologue Andrés Molina Enríquez qui considérait les « blancs » comme le groupe social central pour le développement national et que l'intégration des indigènes ne se ferait qu'à travers six unifications : la religieuse, la morphologique, des coutumes, du langage et de l'état évolutionnaire.

À son avis, la pensée de Bulnes a suivi celle proposée il y a des années par l'historien Francisco Pimentel qui cherchait à encourager l'immigration européenne avec l'intention de « blanchir le pays ». Pour Pimentel, l'indigène ne pouvait s'intégrer à la nation qu'à travers : la perte de ses coutumes et de sa langue, l'acceptation de la propriété privée (perte de ses terres), le métissage biologique à partir de l'immigration européenne afin qu' « après peu de temps tous deviennent blancs » et la multiplication des écoles dans les haciendas et les villages.

Issu de ces courants de pensée, l'indigène mexicain a eu (et même aujourd'hui il a) une double conception. D'un côté, il y avait « *l'indigène mort* », c'est-à-dire l'indigène ancien et précolombien qui était reconnu pour avoir été le défenseur des anciennes cultures et la base identitaire de la nation, et de l'autre, « *l'indigène vivant* », indigène de l'époque qu'on stigmatisait et critiquait parce que son mode de vie était contraire au plan « d'ordre et de progrès » porfiriste (Báez-Jorge, 2012)

En conclusion, la « théorie raciale » cherchait à discréditer le maïs en l'accusant d'être l'une des causes du retard du peuple mexicain et considérer comme des personnes barbares ou peu civilisées tous ceux qui fondaient leur alimentation sur cette semence, et en contrepartie, faire l'éloge du blé et des grandes sociétés européennes qu'étaient les véritables porteuses de la connaissance, des arts et du développement. La théorie raciale renforçait la pensée porfiriste mais transférée au domaine de l'alimentation : manger du maïs « comme mexicain » vous rendait inférieur, mais manger du blé « à la manière européenne » vous rendait supérieur.

1.1.4 Division de classes

La reconfiguration politique qui a eu lieu après l'indépendance du Mexique s'est également accompagnée d'une recomposition de la hiérarchie sociale. Les individus qui avaient mené l'émancipation du pays face à la monarchie espagnole, formaient la nouvelle élite de la république et ils souhaitaient lui conférer un caractère particulier. La plupart étaient « criollos¹⁰ », mais il y avait aussi quelques espagnols péninsulaires qui ont réussi à rester et à conserver leurs richesses. Ces individus étaient confrontés pour la première fois à la nécessité d'élaborer un ensemble de valeurs et de coutumes communes qui pourraient les identifier les uns aux autres, les éloigner de leur passé espagnol et en même temps les différencier du reste de la population. (Corona, 2009)

Pendant le Porfiriato la classe supérieure était un petit groupe qui a eu ses origines dans les activités commerciales et industrielles et elle se composait des hommes d'affaires, hacendados,

¹⁰ Criollo a été le surnom utilisé pendant la Vice-royauté pour définir les fils des parents espagnols qui étaient nés en Amérique. Ça a été une catégorie dans le système de castes de l'époque.

commerçants, banquiers, officiers de l'armée, les hauts fonctionnaires du gouvernement et le haut clergé. (González Navarro, 1994; Hernández Márquez & López Rangel, 2010) En bref, ça a été toute l'élite Porfiriste et le groupe de Scientifiques car il était difficile de maintenir un statut social élevé si vous étiez ennemi de la dictature, de sorte que tous devaient être « alliés » du président ou subir les conséquences (comme le cas de la famille Madero qui, après l'émancipation de Francisco I. Madero, a été puni par plusieurs sanctions économiques de la part du général Diaz) (Cruz Delgado, 2021)

Les étrangers (majoritairement européens et américains) étaient également inclus dans cette classe mais il faut préciser qu'ils concernaient les grands commerçants et les politiciens d'autres pays, et pas les colons qui sont arrivés après la politique de colonisation ou lors d'immigrations ultérieures. (Othón de Mendizábal et al., 1985)

Bien que pour certains auteurs la classe moyenne se soit consolidée jusqu'à l'époque postrévolutionnaire (Cueva Perus, 2011; Othón de Mendizábal et al., 1985), d'autres estiment que c'est pendant le Porfiriato que cette classe sociale s'est formée, et même l'historien Javier Garcia Diego Dantán théorise que c'était l'un des principaux facteurs qui a causé la Révolution mexicaine. (Ana Laura, 2020). Toutefois, le but de ce travail n'est pas de déterminer si l'origine de la classe moyenne a été avant, pendant ou après le Porfiriato, on va considérer que celle-ci existait déjà en s'appuyant sur les déclarations de Diaz dans lesquelles il faisait déjà référence à cette strate sociale et même il définissait ses composantes et ses caractéristiques :

Le Mexique a aujourd'hui une classe moyenne, mais il n'en avait pas avant. La classe moyenne est ici, comme partout, l'élément actif de la société [...] Autrefois, nous n'avions pas une véritable classe moyenne au Mexique, parce que les consciences et les énergies du peuple étaient complètement absorbées par la politique et la guerre. La tyrannie espagnole et le mauvais gouvernement avaient désorganisé la société. Les activités productives de la nation avaient été abandonnées dans les luttes successives. Il y avait une confusion générale. Il n'y avait aucune garantie pour la vie ou la propriété et il est logique qu'une classe moyenne ne pouvait pas apparaître dans ces circonstances. (Creelman et al., 2008)

La classe moyenne, qui représentait 10 % de la population, se composait de bureaucrates, d'artisans, de petits propriétaires, d'administrateurs, d'employés de confiance dans les finances, les banques et les industries, de professionnels, de petits commerçants, de fonctionnaires, de professionnels, cadres intermédiaires de l'armée et des secteurs moyens du clergé. (Hernández Márquez & López Rangel, 2010)

Ce qui caractérisait le plus cette classe c'est qu'ils voulaient reproduire le mode de vie de la classe supérieure, même si leurs revenus étaient de loin inférieurs. Ils aimaient aller deux fois par semaine au théâtre et/ou à l'opéra, se promener en charrette sur le *Paseo de la Reforma*, se réunir tous les

jours avec leurs amis pour prendre l'apéro et organiser chaque semaine des repas ensemble, ils changeaient leurs vêtements tous les deux mois et ils célébraient tous les anniversaires de la famille. Ils avaient leur propre voiture et leur propre maison, et ils engageaient beaucoup de domestiques (généralement plus que nécessaire). Ils parlaient français et ils ont commencé à étudier l'anglais.

Cette classe était également la plus touchée par la hausse des prix des produits base, car la classe supérieure ne les percevait jamais et le gouvernement donnait des paniers de haricots et de maïs aux classes inférieures pour assurer leur subsistance. La plupart du temps le salaire de la classe moyenne était insuffisant pour couvrir toutes leurs dépenses et ils recouraient à l'emprunt. (González Navarro, 1994)

Pour Bulnes, le style de vie de la classe moyenne (qu'il appelait métis) était incompréhensible car ils étaient plus guidés par leurs désirs quotidiens que par une bonne planification économique :

Dès qu'il gagne cinquante cents par jour, le métis soutient cinq maisons pour le culte de la promiscuité, il ignore combien d'enfants il a eu et il connaît juste à quelques-uns. Il adore les droits de l'homme sans savoir ce qu'est la justice ; il aime sa patrie et il a le sentiment de ce qu'est une grande nation ; il est fidèle comme un Arabe quand il promet de se battre et informel comme un astrologue quand il offre de payer ses dettes. En matière d'argent, il ne perçoit ni ne prête, ni ne paie ; il hait l'usure, le savon, l'usage interne et externe de l'eau, les peignes, l'économie et les gachupines (nom qu'il donne aux Espagnols). Le métis est anticlérical, jacobin sans appétit sanguinaire : il se moque des frères sans les haïr et il est enthousiasmé par tout ce qui est nouveauté, progrès, audace, civilisation. Il a en général de très bonnes facultés intellectuelles et il aurait beaucoup progressé, mais il aime l'alcool autant que l'indigène, vice qui est commun dans l'espagnol. Le métis est susceptible de grande civilisation, s'il sait combattre l'alcoolisme et le jeter aux côtés d'un autre ouvrier travailleur, qu'il le mette dans l'alternative de périr ou de travailler. C'est-à-dire que le métis peut facilement être sauvé par l'État et l'immigration. (Bulnes, 1899)

La perception de Diaz sur la classe moyenne était ambivalente, d'une part il était d'accord avec les déclarations de Bulnes et d'accord avec les scientifiques car il considérait aussi que ses membres étaient « médiocres, conformistes et sans aspirations ». Mais d'un autre côté, il affirmait que seulement en la classe moyenne il pouvait laisser le pouvoir parce qu'ils avaient la capacité de continuer à guider le pays vers le progrès étant donné que les classes supérieures et inférieures étaient empêchées par leurs caractéristiques propres :

Les riches sont trop préoccupés par leurs propres richesses et dignités pour qu'ils puissent être d'une utilité immédiate dans le progrès et dans le bien-être général. Ses enfants, en vérité, ne cherchent pas à améliorer leur éducation ou leur caractère. Mais, d'autre part, les pauvres sont à leurs tours tellement ignorants qu'ils n'ont aucun pouvoir. C'est dans la classe moyenne, issue en grande partie des pauvres, mais aussi sous une forme ou une autre des riches (classe moyenne qui est active, travailleuse, qui s'améliore à chaque pas) qu'une

démocratie doit faire confiance et se reposer pour son progrès. C'est la classe moyenne qui est principalement concernée par la politique et l'amélioration générale. (Creelman, 2008)

Face à ces opinions contraires, on peut percevoir la croisée des chemins où se trouvait la classe moyenne : ayant fait partie de la classe inférieure, ses goûts et coutumes « populaires » très enracinés et sa « paresse » les empêchaient de monter de niveau social pour faire partie de l'élite porfiriste, mais ils avaient aussi la responsabilité d'améliorer leur mode de vie et de se former dans les études pour être dignes héritiers du pouvoir. En même temps, ils étaient dénigrés et acclamés, en fonction de la personne et de la situation. Cette tendance s'est reflétée non seulement dans la politique, l'économie ou la culture, mais aussi dans l'alimentation.

Finalement, la classe populaire était composée en majorité d'indigènes, d'ouvriers, de paysans, d'éleveurs, de vendeurs ou d'artisans, même si certains migrants asiatiques et noirs faisaient également partie de ce groupe. Cette catégorie sociale a été victime de discrimination, de violence et d'exploitation tout au long du Porfiriato, et sa qualité de vie était déplorable. Le journal *El Monitor Republicano* a qualifié les Chinois de paresseux, vicieux et moins intelligents que les indigènes, en plus d'être lascifs, voleurs et ivrognes. En somme, ils étaient des êtres inférieurs par leurs conditions morales et leur apparence physique. Le journal *El Tiempo* a fait d'autres déclarations raciales affirmant que les Africains résidant au Mexique n'étaient pas les vigoureux habitants de l'Afrique, mais ceux corrompus et vicieux du sud des États-Unis, qui ne travaillaient que lorsqu'ils étaient esclaves car ils étaient naturellement paresseux. (Zermeño, 2005)

Le politicien Francisco Bulnes, en plus de critiquer le mode de vie des indigènes, rejetait aussi leurs fêtes et leur dépendance à l'alcool :

L'indigène est désintéressé, stoïque, non éclairé ; il méprise la mort, la vie, l'or, la morale, le travail, la science, la douleur et l'espérance. Il aime quatre choses sérieusement : les idoles de sa vieille religion, la terre qui lui donne à manger, la liberté personnelle et l'alcool, qui lui procure des délires funèbres et sourds. C'est un homme qui devait porter un linceul et offrir ses magnifiques dents, car il ne rit pas, ne parle pas, ne chante pas et ne mange presque pas. [...] La langue de l'indigène personne ne la comprend et il ne veut pas parler celle de ses bourreaux Pourquoi travailler si rien ne peut être sien ? [...] l'Indien est de tous ceux qui veulent le dominer. L'Indien n'a qu'une grande fête ; la veillée funèbre : la présence de la mort le réjouit, le fait danser [...] Il n'y a pas dans cette grande fête (celle de l'indigène), le trouble religieux, ni la peur solennelle, ni la crispation du doute dans les pupilles ; Il y a une stupidité bachique qui bave joyeusement entre sourires aphoniques deux abrutis : celui de la tradition et celui de l'alcool (Bulnes, 1899)

Les classes sociales pouvaient se distinguer aussi par la façon dont ils s'habillaient. La classe populaire utilisait fréquemment une redingote, une demi-veste, un pantalon et un caleçon de couverture, tandis que les riches aimaient se vanter de robes et de bijoux français coûteux (surtout les femmes).

La division au Mexique n'était pas qu'en classe, géographiquement il y avait trois régions très bien différenciées. Au nord la population était majoritairement métisse car une grande partie des groupes autochtones avaient été exterminés et les peuples fondés étaient surtout d'espagnols ou de nouveaux migrants. Au centre, la population était mixte, la plus variée du pays, avec des indigènes et des gens des trois classes sociales, les villes de cette région étaient parmi les plus prospères et économiquement les plus importantes. Enfin, au sud, la majorité de la population était autochtone et elle se livrait à des activités liées à la campagne. (González Navarro, 1994) L'élite porfiriste qui vivait avec un excès de luxe s'est concrétisée dans le nord-ouest, le sud et les périphéries des villes. (Hernández Márquez & López Rangel, 2010)

1.1.5 Le Mexique des Barcelonnettes

Un dernier facteur à prendre en compte pour la compréhension de la cuisine française au Mexique est la participation des migrants Barcelonnettes à la vie sociale, politique et surtout économique nationale. Ce groupe de Français a stimulé l'économie locale avec l'ouverture de grands magasins, des usines et des réseaux commerciaux qui ont permis l'importation de produits européens (principalement français et anglais). À la fin du Porfiriato, une partie d'entre eux possédait des richesses et une sorte de monopole commercial qui les avait placés au sein de l'élite de la dictature, tandis que le reste survivait dans des conditions difficiles enfermés entre les murs et les rayons des magasins, dépendant des salaires précaires et, surtout, avec une mélancolie envers leur terre d'origine qui les motivait à travailler sans cesse et de fuir le Mexique le plus tôt possible.

L'histoire de cette migration commence avec la fondation et occupation de la Vallée de la Barcelonnette (fig. 4 et 5) en 1231 sur un site gallo-romain par un comte de Provence, Raimond Béringier V. Son nom de Barcelona rappelle les origines catalanes du comte. Elle a été gouvernée par le Comté de Savoie de 1388 à 1713, date où elle a été rattachée à la France par le Traité d'Utrecht. Sa situation géographique peu favorable, avec les Alpes comme frontière à l'Est et un accès compliqué à l'Ouest, rendait les conditions de vie difficile aux habitants. Leurs terres n'étaient fertiles que pour les cultures et le pâturage pendant les mois chauds, mais devenaient inutilisables pendant les mois froids car la neige et la glace les couvraient complètement. C'est pourquoi dès ses débuts, les Barcelonnettes sont devenus commerçants ou ils cherchaient des emplois saisonniers pendant la saison hivernale.

Il existe depuis le milieu du XVIIe siècle des registres qui indiquent l'existence d'un réseau marchand qui s'étendait de la Tosca à l'Espagne avec cependant une assez forte concentration d'individus en Provence et dans la basse vallée du Rhône. Certains de ces commerçants exerçaient

le « grand commerce » : ils achetaient des produits en masse, pour ensuite les stocker et/ou les distribuer dans des boutiques disséminées dans toute la région. Toutefois la grande majorité d'entre eux réalisait le colportage, c'est-à-dire qu'ils étaient des vendeurs chargeant sur des chevaux, des mules, des chariots et même sur eux les marchandises qu'ils offraient. Ces humbles marchands parcouraient de grandes distances en visitant des villes des environs et même certaines lointaines.

Entre les XVII^e et XVIII^e siècles, les Barcelonnettes ont commencé à forger un modèle économique qui, des siècles plus tard, sera la clé de leur succès à l'autre bout du monde : les marchands associés. Ces compagnies marchandes, dont les associés avaient souvent des liens de parenté plus ou moins éloignés, s'établissaient pour des durées variant de quatre à dix ans. Chaque membre apportait une partie du capital (en numéraire ou en marchandises). Avec ce soutien économique, de main d'œuvre et de véritables caravanes muletières, les commerçants importaient en Piémont et sur la côte génoise des marchandises textiles (de draps et de toiles majoritairement) et un peu de merceries provenant d'une grande partie du royaume de France. Quelques marchands faisaient le déplacement jusqu'en Bourgogne ou en Languedoc pour leurs achats, mais la grande majorité des compagnies s'approvisionnent à Lyon, alors le deuxième marché textile du royaume. Ces sociétés importaient aussi une production régionale de draps de laine bonne fabriquée majoritairement dans la Vallée du Verdon (draps dits « de Colmars ») et une petite partie dans la Vallée de la Barcelonnette.

Les sociétés marchandes sont arrivées à leur fin (au moins temporairement) avec l'augmentation importante des droits de douane portant sur les marchandises françaises entrant en Piémont et sur la soie piémontaise importée en France. Les marchands et merciers prenant la route du Piémont se sont fait de plus en plus rares à partir des années 1760 jusqu'à disparaître quasiment complètement dans les années 1790. Si la destination génoise s'est maintenue sans grands changements, de nouvelles régions commerciales sont apparues progressivement : la Provence, Lyon, la Bourgogne et la Flandre. Ces nouveaux réseaux marchands se composaient exclusivement des marchands-colporteurs. Même les plus jeunes de la région se consacraient à cette vente itinérante car une très grande partie des enfants de merciers se transformaient pour la période hivernale en porteurs de curiosité, c'est-à-dire, en montreurs de marmottes, en porteurs de lanterne magique ou en joueurs de vielle ou d'orgue.

Ces réseaux colporteurs se sont aussi spécialisés dans la vente de marchandises textiles complétées de mercerie. Ils reposaient avant tout sur la diffusion de produits importés dans les campagnes de la nouvelle aire commerciale. Dans les Flandres, les colporteurs vendaient des marchandises provenant d'Angleterre, de France, d'Allemagne, de Suisse et du sud de la Belgique actuelle. Ils

se fournissaient, au début, auprès de marchands locaux installés dans les plus grandes villes, et dans un deuxième temps, quand d'anciens colporteurs se sont enrichis et associés, ils ont commencé à créer des boutiques et à devenir importateurs-fournisseurs reformant des réseaux complets allant du grossiste-importateur au colporteur en passant par le marchand-boutiquier.

Au début du XIXe siècle, un nouvel événement a modifié la vie des habitants de la vallée de la Barcelonnette. S'il était vrai que la Louisiane avait été vendue au gouvernement des États-Unis en 1803, il restait encore sur son territoire plusieurs communautés françaises cherchant à faire des affaires dans le pays naissant. À cette époque, un petit réseau valéain s'est déployé tout au long des rives du Mississippi entre la Nouvelle Orléans et le nord de la ville de Bâton Rouge. Les valéians, originaires principalement de Jausiers, Barcelonnette et des communes voisines de la Condamine-Châtelard et de Faucon, vendaient dans les plantations des textiles et des merceries, mais aussi des outils et de la nourriture, qui transportent sur des charrettes attelées comme ses ancêtres colporteurs. (Surmely, 2019).

Bien que les États-Unis aient inauguré la période des migrations dans la vallée, c'est le Mexique qui l'a consacrée. Entre 1805 et 1827, en provenant de Louisiane, les frères Jacques, Marc-Antoine et Dominique Arnaud sont arrivés dans le pays, probablement attirés par les mines d'argent et le rêve de devenir de riches mineurs. Profitant du bagage culturel de leurs ancêtres, les trois sont devenus commerçants. Marc-Antoine a monté une manufacture de coton, Jacques s'est consacré à l'exploitation ou à la forge de pièces en argent, tandis que Dominique a commencé le commerce de tissus et de vêtements et l'installation d'un bazar dans la capitale du pays pour ensuite étendre son réseau à d'autres états voisins et vendre ses articles aux foires annuelles de Lagos de Moreno et Aguascalientes. Toutes ces activités lui ont procuré des liquidités et la prospérité, ce qui lui permit d'établir des relations d'amitié et de commerce bénéfiques avec d'autres Français de la vallée de Barcelonnette.

On peut reconnaître en Dominique Arnaud le maillon initial de la chaîne des Barcelonnètes au Mexique, car il a été le premier à encourager l'échange de compatriotes qui, après son arrivé, ont travaillaient au magasin *Siete Puertas* pour après se séparer avec l'autorisation d'Arnaud et avec leurs économies d'ouvrir leurs propres magasins. C'est à ce moment qu'on trouve de nouveau le même modèle économique qui a été appliqué en Piémont deux siècles plus tôt : d'abord, l'implantation des premiers réseaux marchands ; après, le renforcement des réseaux grâce aux associations des marchands pour, à la fin, inciter la participation des membres de leur famille, de leurs amis et de leurs compatriotes dans les entreprises déjà créées avec la vision que ceux-ci, à leur tour, deviennent indépendants et étendent les réseaux.

Dans les années 1860, cette immigration a connu un élan décisif avec l'intervention ordonnée par Napoléon III contre le Mexique. Elle a débouché sur l'ouverture d'une ligne maritime entre les ports de Saint-Nazaire et de Veracruz, ainsi que sur l'établissement de l'empire de Maximilien de Habsbourg ou Second Empire (1864-1867). Ces phénomènes ont bénéficié énormément au commerce franco-mexicain : premièrement, en engendrant une demande incitée de tissus et de vêtements de la part des 30 à 40 000 soldats qui composaient le corps expéditionnaire français ; deuxièmement en intensifiant le mouvement des voyageurs, de l'armement et des marchandises, et en troisième, en baissant jusqu'à 80% les coûts des transports entre la France et le Mexique. Les nouveaux bénéfices leur ont également permis d'installer des maisons d'achat à Paris et à Manchester d'où ils ont commencé à envoyer de nouveaux articles encore plus chers, exclusifs et exotiques qui seraient bien accueillis par l'aristocratie mexicaine naissante.

Cette croissance a également changé la façon dont les Français vendaient leurs produits. Au début, vers 1840, le commerce de vêtements était pratiquement ambulante, la marchandise étant gardée dans des grands coffres (appelés « *cajones de ropa* ») dont on ouvrait le couvercle dans les rues ou sur les places des villes. Après l'essor économique du 1860, les *cajones* sont devenus des boutiques fixes situées dans les maisons coloniales des centres historiques. Au premier étage se trouvait le magasin qui était divisé par un comptoir derrière lequel étaient disposés les tissus et les vêtements à vendre. Au deuxième étage étaient installés des lits dans lesquels dormaient et vivaient les travailleurs.

Le sommet de son succès commercial, et donc des migrations, est venu de la main du Porfiriato. Les valériens avaient déjà créé des richesses et des économies, mais ils ont su profiter de la modernisation du pays entreprise par Porfirio Diaz et la création de nouvelles routes et de chemins de fer. Avec la sécurité, la stabilité sociale et économique et les nouveaux services publics, les boutiques se sont multipliées, les grands magasins ont ouvert et les activités économiques des migrants se sont diversifiées. En parallèle, ils se sont assurés une place parmi l'élite porfiriste en développant des relations avec d'autres grands commerçants (mexicains et étrangers), des hommes politiques très haut placés (députés, sénateurs, gouverneurs, secrétaires d'État et même le Président), et beaucoup d'intermédiaires entre le secteur privé et le secteur public (avocats, notaires, trafiquants de concessions gouvernementales). (Gamboa Ojeda, 2009; P. Martin, 2008)

En ce qui concerne les grands magasins, ces temples de la culture française ont été érigés sous la mode architecturale de l'époque. Le magasin-fondateur, baptisé de façon emblématique *Palacio de Hierro* (Palais de fer) (fig. 6) a été édifié en 1891 par les frères Jules et Joseph Tron avec une ossature de fer directement inspirée par les prouesses technologiques de la tour récemment

construite à Paris par l'ingénieur Eiffel. Avec *Las Fabricas Universales*, édifiées par Alexandre Reynaud, l'architecte parisien Eugène Ewald a repris le modèle du grand magasin avec rotonde couronnée d'un dôme inspirée de *La Samaritaine* aussi à Paris (fig. 7). Toutes ces cathédrales offraient aux clients un grand choix de tapis, de carpettes, de rideaux, de tapisseries anciennes et un grand assortiment de meubles français, anglais, italiens et américains et bien sûr que des produits alimentaires d'importations parmi lesquels on trouvait des vins et des conserves. En effet, ces magasins ont été les premiers à avoir une section complète consacrée aux vins et spiritueux européens et français parmi lesquels le cognac, une nouveauté pour l'époque. Les marques de grands magasins les plus prestigieuses et reconnues qui ont perduré même au Mexique aujourd'hui ont été créées à cette époque comme *Fábricas de Francia* et *El Puerto de Liverpool*. (Homps, 2004)

Au-delà des magasins, certains migrants possédaient des cafés, des restaurants, des boucheries, des confiseries, des pâtisseries, des boulangeries ainsi que des magasins vendant des vins et des alcools, auxquels ils associaient parfois des jeux de billards. D'autres ont investi dans la fabrication du sucre, du papier, du cristal et de la porcelaine, des huiles, des savons et des explosifs. Le groupe le plus sélect et le plus riche s'est consacré à la création d'usines (comme celle de *Río Bravo*) pour fabriquer une bonne partie des tissus qu'ils vendaient ; et même à la fondation des banques (comme *El Banco Nacional de México*). (Gamboa Ojeda, 2009). L'origine commerciale des Barcelonnettes n'a pas disparu mais il a évolué : de colporteurs à vendeurs ambulants avec les *cajones de ropa*, après à des vendeurs fixes dans les grands magasins en finissant pour se diversifier vers les activités économiques les plus prospères de l'époque.

L'empire des migrants n'a cessé de croître tout au long du Porfiriato, et bien qu'il s'affaiblisse à l'époque révolutionnaire, de nombreuses entreprises qui ont été fondées à cette époque font toujours partie de la vie quotidienne des Mexicains. Sans l'avoir imaginé, ces Français ont changé pour toujours la façon dont les nationaux achètent, se comportent et se nourrissent puisqu'ils ont ouvert les canaux de distribution entre l'Europe et le Mexique par lesquels des produits exotiques, gourmet ou exclusifs sont arrivés au pays.

I.II La gastronomie française de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XIXe siècle

1.2.1 L'alimentation de l'aristocratie, de la bourgeoisie et de la classe populaire

L'une des cuisines les plus reconnues et admirées mondialement est la cuisine française. Le perfectionnement et l'innovation des techniques culinaires, l'imposition des bonnes manières à la table et sa complexe décoration l'ont amené à être adoptée et adaptée dans le monde entier. Elle a été forgée à travers des processus historiques, culturels et sociologiques complexes qui l'ont conduite d'une cuisine « simple » pendant le Moyen Âge, jusqu'à obtenir sa plus grande complexité dans la « Cuisine Classique » à l'époque postrévolutionnaire, pour ensuite s'actualiser au goût moderne dans la « Nouvelle Cuisine ». Pour comprendre l'impact de cette cuisine étrangère sur la cuisine mexicaine pendant le Porfiriato il est nécessaire de connaître ses origines et de comprendre les éléments qui la composent. C'est pourquoi l'histoire de la gastronomie française sera brièvement abordée avec un accent particulier sur la fin du XVIIIe siècle jusqu'au milieu du XIXe siècle, période de transition durant laquelle la gastronomie française a subi plusieurs changements et qui ont été le prélude des coutumes que Porfirio importera au Mexique pendant son régime.

Les racines de la cuisine française et des autres cuisines européennes se trouvent au Moyen Âge, époque où l'aristocratie se nourrissait principalement de viandes grillées, à la broche, braisées et en potage, et qui étaient assaisonnées de grandes quantités d'épices car elles étaient un symbole de prestige et de distinction pour la complexité et le coût de leur obtention, c'est pourquoi on l'appelle aussi « *Cuisine de masquage* ». Le premier pays à commencer avec la sophistication gastronomique et à mettre fin à la cuisine médiévale a été l'Italie, en particulier au sein de la cour de Catherine de Médicis. Lorsque les fonctionnaires français ont pris contact avec ce nouveau monde de luxe et de raffinement, ils ont été inspirés pour commencer à créer leur propre haute cuisine, en prenant certains éléments de la cour italienne comme le goût pour les légumes et les fruits exotiques (comme les artichauts, le chardon-Marie, les asperges, les concombres et les champignons), les manières sur la table, les recettes, l'utilisation de la fourchette, les fleurs sur la table et l'eau parfumée. L'évolution culinaire de la France et de l'Italie sera suivie par la cuisine de la cour espagnole au début du XVIIIe siècle.

Le changement s'est accéléré avec la « Découverte du Nouveau Monde » qui a favorisé l'introduction de nouveaux produits et l'ouverture de nouvelles routes commerciales qui ont facilité l'achat et la vente d'épices, ce qui a conduit ces ingrédients à perdre leur statut de puissance et leur application dans la cuisine aristocratique a diminué. En 1651, François Pierre de la Varenne a publié son livre *Le Cuisinier François*, considéré comme le premier livre de recettes qui rompt avec l'homogénéité des cuisines européennes et qui cherche à imposer un goût national-français, dérivé à son tour de l'essor que vivaient d'autres expressions de la vie aristocratique comme la peinture, l'architecture, l'art des jardins et la mode après l'ascension au pouvoir de la monarchie bourbon. Cet ouvrage a influencé le reste du continent car il a été traduit en plusieurs langues comme l'italien, le suédois et l'anglais. La nouvelle étape de la cuisine française a été nommée *La grande cuisine*. (Goody, 1998; Quellier, 2022)

Les saveurs ont également évolué, au XVIIIe siècle on a cherché à réduire la sursaturation des ingrédients et des saveurs pour revenir aux préparations plus « propres » et « légères » à travers deux principes : la simplification et le perfectionnement. Le goût est devenu l'élément le plus important (raison pour laquelle on l'a aussi appelé « *Cuisine de goût* ») car l'objectif était de créer une harmonie de toutes les saveurs, sans qu'aucune n'éclipse l'autre. Les saveurs salées et sucrées, qui au Moyen Âge avaient été constamment mélangées (à son tour héritage de la cuisine arabe) ont également été séparées. Le centre de la cuisine s'est déplacé de la cheminée vers le fourneau à charbon de bois, cela pour faciliter le travail plus précis à la casserole qui a supplanté le pot et le mortier médiéval.

L'utilisation des épices a été limitée et réformée, le bouquet garni est apparu, il était ajouté dès le début de la cuisson et il était composé de bacon, de ciboulette, de thym, de clous de girofle et de persil, mais dans le processus, on pouvait également ajouter du citron pelé, de vin blanc ou de verjus. Le poivre et la noix de muscade n'étaient ajoutés qu'à la fin de la cuisson et le gingembre a été relégué aux farces et aux hachis. La cannelle devient réservée aux pâtisseries sucrées, et le safran aux préparations méditerranéennes. (Boudan, 2008)

La cuisine a commencé à être considérée, non plus comme le simple acte de transformation alimentaire, mais comme un acte « civilisateur », une science et même un art propre qui devait être raffiné par le génie humain. (Rambourg, 2011). La pensée alchimiste qui avait prévalu depuis l'époque médiévale a influencé les chefs et cuisiniers qui, dans leur recherche de l'essence, la quintessence, le « telesme » ou la « force forte de toutes les forces », proposèrent d'améliorer et d'affiner les fonds et les sauces. Des analogies ont été construites entre cette pensée et la cuisine, de cette façon le fourneau devenait l'« athanor », la viande était la matière à transformer et l'eau

l'élément qui la perfectionnerait, la purifierait et la spiritualiserait. La première étape du processus alchimique était « l'œuvre au noir » ou la putréfaction, représentée par la viande provenant de l'animal déjà sacrifié, suivie par la liquéfaction ou la dissolution de la matière, interprétée par une lente cuisson dans laquelle la viande déverserait son jus dans l'eau, elle finirait par « l'œuvre au blanc » ou sublimation, moment où le fond aurait tellement réduit qu'il serait devenu une sorte d'élixir de longue vie, la panacée ou de l'or potable. Dans cette logique, les cuisiniers se sont convaincus qu'en améliorant leur cuisine, ils se perfectionnaient et faisaient progresser l'humanité. (Poulain, 1994)

Dès la fin du XVII^e siècle, le modèle culinaire français était devenu une référence pour toutes les élites européennes. La raison principale a été le centralisme causé par l'installation de la cour de France à Versailles qui a attiré dans la capitale les aristocrates des provinces. Les élites, cherchant à affirmer leur supériorité et leur différenciation par rapport aux autres classes sociales, ont imposé une nouvelle « mode » dans les vêtements, l'art du parfum et la gastronomie pour les utiliser comme éléments de distinction et de reconnaissance. Grâce à la sophistication croissante de ces pratiques, le style de vie français a été considéré comme « l'art de vivre » par excellence. (Neirinck & Poulain, 2004)

Les meilleurs cuisiniers du pays vivaient à Paris et ils étaient au service de la royauté, en travaillant pendant plusieurs heures dans les palais, préparant les plats des différents menus quotidiens pour satisfaire le goût « raffiné » de leurs convives. La grande majorité d'entre eux ne sortaient même pas de la cuisine, car ils ne faisaient généralement pas les courses, mais ils recevaient la marchandise qu'ils avaient commandée de leur bureau. La journée de travail se terminait généralement à minuit, et même plus tard quand il y avait une réception. (Drouard, 2004) Les cuisiniers ne se sont pas intéressés aux autres régions de France car ils estimaient qu'il n'y avait rien d'important, juste des productions vinicoles comme les vins de Bordeaux, de Bourgogne ou de Champagne. Toute référence à une région dans les appellations culinaires ne faisait référence qu'à l'origine de l'ingrédient. (Poulain, 2017a)

La pâtisserie a été enrichie par l'apparition de plusieurs recettes : les gâteaux aux levures en provenance d'Autriche, le *kugelhupf* introduit en Lorraine par les cuisiniers polonais du roi Stanislas (avant que Marie-Antoinette l'ait mis à la mode à Versailles), les macarons de Saint-Émilien et Nancy et la pâte à choux. D'autres produits qui se sont popularisés dans la cuisine française au XVIII^e siècle ont été les aubergines cultivées en Italie depuis la Renaissance et qui ont commencé à être commercialisées vers le Midi, certains fruits comme les pêches de Montreuil,

les fraises, les oranges de Provence, et quelques autres fruits exotiques comme les ananas qui ont été présentés à Louis XV en 1733. (Drouard & Zarader, 2005)

Si d'une part la somptuosité, l'élégance et le luxe de la gastronomie aristocratique ornaient les salons de Versailles, la crise économique était critique dans les villages et les quartiers pauvres de Paris où la population souffrait de la faim et du manque de nourriture. Ses aliments de base étaient le pain (qui était généralement consommé avec une soupe ou potage) et la *bouillie* car la viande était un aliment rare et difficile d'accès, un peu plus consommé en ville que dans la campagne. Rétif de la Bretonne a commenté que les paysans les plus pauvres de Bourgogne se nourrissaient de pain d'orge ou de seigle, de soupe à l'huile de noix ou de chanvre. Les paysans les plus aisés se nourrissaient « un peu mieux » avec du bouillon de porc salé cuit avec du chou ou des pois ronds, ou d'une soupe au beurre et à l'oignon suivie d'une omelette, d'œufs durs ou de fromage blanc (Rambourg, 2011) En ce qui concerne les boissons, le peuple avait l'habitude de boire de l'eau pure, de la bière, du cidre, de l'eau de marc (avec l'intention d'imiter le goût du vin) et des vins « coupés » avec de l'eau. Les guinguettes servaient des vins locaux appelés piquettes qui coûtaient moins cher que les vins apportés de loin. (Drouard & Zarader, 2005)

Les paysans de l'est de la France avaient la tradition de sacrifier leur porc familial une fois par an entre les mois de décembre et mars dans une fête appelée « liturgie des cochonnailles » durant laquelle ils préparaient d'innombrables plats avec leur viande et ils invitaient amis et voisins à les partager. (Goody, 1998)

La pomme de terre a été introduite dans le régime alimentaire populaire jusqu'à la fin du XVIIIe siècle car elle avait été (sans succès) utilisée comme substitut ou supplément du blé pour préparer du pain. Les travaux d'Antoine-Augustine Parmentier ont été parmi les premiers à enseigner son utilisation et montrer sa polyvalence en cuisine en l'incluant dans des préparations salées et sucrées comme aux salades, à la sauce blanche, au roux, avec morue et merluche, en friture, au maître d'Hôtel, sous le gigot d'agneau, comme farce des dindons et des oyes rôties, pour préparer beignets en pâtes de légumes, en hachis, en gâteaux, en tartes, etc. Cependant, l'incorporation de la pomme de terre dans le reste de la scène culinaire française s'est accélérée jusqu'au début du XIXe siècle, et est passé d'un aliment de besoin à un aliment gastronomique que même aujourd'hui on peut la trouver à la fois sur la table familiale et dans les grands restaurants gastronomiques. (Rambourg, 2011)

Le déclenchement de la Révolution française en 1789 et l'expulsion de l'aristocratie ont brusquement changé la gastronomie. Le triomphe et l'ascension sociale de la bourgeoisie ont fait

passer le pouvoir entre ses mains et ils n'ont pas tardé à définir les nouvelles règles de l'art du « bien boire et du bien manger » à travers de nouveaux discours et œuvres littéraires. Cette époque, connue sous le nom de « Cuisine Classique », s'est caractérisée par le fait qu'elle a mis la priorité sur la technique et elle a délégué la nourriture comme un élément secondaire, par lequel les techniques culinaires, la décoration et le service ont atteint leur plus grande complexité. « L'art de vivre » français s'est répandu dans le monde entier à travers des grandes expéditions coloniales ou par le désir d'autres nations de l'imiter. La France était incontestablement au sommet de sa culture culinaire et qui a été consacrée comme synonyme de « cuisine internationale » (Drouard & Zarader, 2005). La langue française a été aussi popularisée dans les classes aisées du monde entier et elle s'est imposée dans des lieux d'importance sociale et politique comme les ambassades, les palais, les tables de jeux des casinos et, bien sûr, aux cartes des restaurants. Selon Neitrinck et Poulain (2004), « Paris [a été] le centre incontesté de la France, et par là même de l'univers puisque la France en est elle-même le centre ».

Cette gastronomie améliorée était luxueuse, fastueuse et décorative, elle combinait de manière complexe et sophistiquée des produits rares et chers aussi bien que solides et liquides (truffes, foie gras, filet de veau, faisan, bécasse, saumon, homard) et était axée sur une clientèle riche et privilégiée. (Drouard & Zarader, 2005)

De leur côté, les cuisines régionales de France n'ont pas pris d'importance car le goût de la bourgeoisie provinciale est resté guidé par le modèle aristocratique parisien. (Poulain, 2017a) L'alimentation populaire était à base de soupes, de potages et de pain puisque la viande de veau est restée chère (jusqu'en 1870 quand la viande de cheval l'a remplacé sur les tables populaires). Le pain le plus consommé était généralement le pain bis, presque noir, pain de méteil ou de seigle cuit dans le four familial. Le pain blanc fabriqué par les boulangers des villages est arrivé jusqu'à la fin du XIXe siècle. Quant aux soupes, chaque province avait sa préférée : La Lorraine la soupe au lard et la potée ; le Béarn, la garbure, la Flandre la soupe aux navets, le Limousin la soupe de châtaignes. La monotonie de l'alimentation quotidienne ne se rompait qu'exceptionnellement lors des mariages ou des fêtes patronales où il se consommait de la viande, des pâtisseries, du bon vin (parfois champagne) et du café. (Drouard & Zarader, 2005)

1.2.2 Le début des restaurants

L'une des institutions qui a été créée, renforcée et popularisée après la Révolution française a été le restaurant. Bien que ces lieux fassent aujourd'hui partie de notre vie quotidienne et se trouvent pratiquement partout dans le monde, le mot et le concept sont nés en France. Dès le Moyen Âge,

il existait déjà des lieux destinés aux classes populaires où l'on pouvait manger et boire comme les tavernes, les auberges et les hôtels. Ces établissements n'étaient pas des restaurants car ils n'offraient pas de mets « à la carte » mais ils vendaient de la nourriture préparée avec des techniques de cuisson rudimentaires. Pendant l'« Ancien Régime » les métiers de bouche étaient rigoureusement divisés en bouchers, tripiers, charcutiers, rôtisseurs et traiteurs, ces derniers avaient un métier plus semblable à ce qu'on connaît actuellement comme restaurants car ils offraient des bouillons de prince, toutes sortes de crèmes, potages au riz, au vermicelle, des œufs frais, des macaronis, des chapons au gros sel, des confitures, des compotes, des ragoûts et d'autres repas salubres et délicats. Le prix de chaque aliment était fixe et ils étaient servis à toute heure indifféremment. Les femmes étaient admises et pouvaient faire leurs repas à des prix modiques. Ces métiers ont été abolis en 1776, ce qui a donné plus de liberté aux vendeurs de mets et cuisiniers. (Drouard & Zarader, 2005; Neirinck & Poulain, 2004)

Au début, le mot « restaurant » faisait référence à une sorte de bouillon ou de pot-au-feu qui « restaurait le corps de celui qui le boit ». Cependant, la première fois que ce mot a été utilisé pour désigner un établissement était en 1765 quand un boulanger dit Champ d'Oiseaux a ouvert un estaminet dans la Rue de Poulies -actuellement rue du Louvre-. Sur la porte du lieu il se pouvait lire un extrait de l'évangile qui disait : "Venite ad me omnes qui stomacholaboratis et ego restaurabo vos" (Venez tous à moi, vous dont l'estomac crie misère, et je vous restaurerai). (Neirinck & Poulain, 2004)

À partir de ce moment, d'autres chefs « restaurateurs » sont apparus et ont ouvert leurs magasins proposant des consommés restaurateurs, du beurre fin, des œufs frais, des crèmes au riz et de semoule de Bretagne, des confitures de Bar, des biscuits, des fruits de saison, du fromage à la crème, petits déjeuners aux fines herbes et des autres potages. Dans ces endroits, la nourriture a commencé à être servie en vaisselle blanche sous une atmosphère propre et de bon goût, décoré avec délicatesse et sensibilité puisque l'objectif était d'attirer l'élite qui cherchait un espace de bien-être et de confort. L'un des plus connus a été « La Grande Taverne de Londres » ouvert à Paris entre 1782 et 1786 dirigé par le chef Beauvillier qui avait été auparavant cuisinier du futur roi Louis XVIII. (Goody, 1998; Rambourg, 2011)

La mode des restaurants s'est accélérée après la Révolution française pour deux raisons : l'expulsion et la migration des nobles qui ont laissé au chômage de nombreux chefs et cuisiniers qui ont ouvert leurs propres établissements dans la capitale, et la présence de la bourgeoisie qui cherchait à bien manger et à bien boire au même style de l'aristocratie. (Pitte & Voyer, 2017) Cette classe sociale croissante a été séduite par la possibilité de choisir les mets « à la carte » parmi une

variété d'options avec des prix prédéfinis qui pour l'époque était une nouveauté. En même temps les « formules » ou « menus » ont été consacrés avec un prix déterminé, on servait un potage, un plat principal, un dessert et du vin.

Les restaurants étaient moins d'une centaine avant la Révolution et au début du XIXe siècle, le nombre est passé à plus de 3000. Les premiers se sont ouverts autour du Palais Royal car les gens venaient dîner après leur promenade dans les galeries de Montpensier, Beaujolais et Valois, au milieu du siècle ils se situaient sur les boulevards et à la fin les plus importants se sont installés autour des Champs-Élysées. (Drouard & Zarader, 2005)

À partir de milieu du XIXe siècle, il existait une grande variété de restaurants, non seulement destinés aux personnes les plus riches, mais aussi pour tous les budgets. Les restaurateurs à travers leur cuisine avaient fait un grand pas vers l'égalité sociale dans un pays si fortement divisé dans le passé. Dans son livre *Paris à table*, Eugène Briffaulta mentionné trois types différents de restaurants : les premiers se caractérisaient par leurs coûts élevés et leur grande ostentation et, bien qu'ils ne servissent jamais de la mauvaise nourriture, parfois la qualité ne correspondait pas à leur renommée. Les seconds se situaient dans les quartiers les plus fréquentés, notamment le Palais Royal, et ils étaient visités par l'aristocratie. Bien qu'ils ne servent pas de nourriture particulièrement exceptionnelle, leurs plats étaient toujours très bons. Ce qui changeait l'un de l'autre, c'était le luxe et la décoration. Enfin, les troisièmes étaient des endroits tout à fait recommandables, mais ils n'avaient pas assez d'argent pour servir de la nourriture avec la distinction nécessaire, de sorte qu'ils ne pouvaient pas monter de rang. (Rambourg, 2011)

Ça a été aussi à Paris que sont nés les nouvelles recettes et plats qui sont devenus icônes de la cuisine nationale. Comme la sauce Mornay créée par Voiron, la côtelette de veau, le poulet Père Lathuile, la petite marmite Henri IV née dans « Chez Magny », l'entrecôte Bercy, la sauce Choron créée par le chef du restaurant « Voisin », la sauce béarnaise née dans « Pavillon Henri IV », la truite Normande au « Rocher de Cancale », la truite Marguery, la sauce riche à Bignon du restaurant « Riche », le homard à l'américaine qui est apparu pour la première fois dans « Noel Peters », le homard Thermidor créé par le chef Léopold Mourier du « Café de Paris ».

En même temps ont été consacrés les "formules" ou "menus" dans lesquels pour un prix déterminé plusieurs Cymbales étaient servis dans une succession prédéterminée. Bien que le nombre de temps variait selon le coût, le plus simple était composé d'un potage ou soupe, un plat principal, un dessert, une carafe de vin et de pain, tandis que le plus complexe était composé d'un potage,

trois plats principaux au choix, une demi-bouteille de vin, un dessert, un petit verre de schnaps et du pain.

En même temps les formules ou menus ont été consacrés dans lesquels, pour un prix déterminé, plusieurs plats étaient servis dans une succession prédéterminée. Bien que le nombre de temps variât selon le coût, le plus simple était composé d'un potage ou d'une soupe, un plat principal, un dessert, une carafe de vin et de pain, tandis que le plus complexe était composé d'un potage, trois plats principaux au choix, une demi-bouteille de vin, un dessert, un petit verre d'eau-de-vie et du pain. (Chevrier & Bienassis, 2015)

Non seulement les restaurants ont gagné en popularité, parallèlement les établissements proposant des boissons se sont multipliés. Même si le thé ait déjà été bu dans les milieux aristocratiques, la consommation de café s'est répandue dans toutes les villes et de petits établissements ont été ouverts offrant des tasses de cette boisson. Le café noir à la turque et le café au lait étaient les plus populaires et sont devenus un élément fondamental dans le petit-déjeuner. (Drouard & Zarader, 2005)

1.2.3 Les services français et à la russe

Les restaurants ont provoqué un changement au niveau social, politique et économique, créant de nouvelles offres pour tous les budgets. La société avait enfin la possibilité de choisir ce qu'elle voulait manger en fonction de son budget, de l'offre et de la variété des horaires. La gastronomie sortait des palais et des châteaux! Cependant, ce n'est pas la seule conséquence de sa popularisation accélérée. Après la chute de l'Ancien Régime et la fin des fastueux banquets, le service français, qui jusque-là avait dominé les banquets aristocratiques, est devenu obsolète. Il était alors nécessaire de formuler une nouvelle façon de servir les plats qui s'adapterait aux nouveaux besoins, mais sans négliger l'esthétique, ce qui a conduit à créer le service à la russe.

Pour commencer, il faut analyser le service à la française qui a été le premier à se créer. Ce service a ses origines au Moyen Âge, il a régi les grands repas de l'époque et est devenu plus complexe au fil du temps. Sa principale caractéristique était que tous les plats d'un banquet étaient disposés simultanément sur la table, ce qui générait de grandes tables pleines de nourriture. Il est peut-être difficile d'imaginer qu'un invité puisse manger autant de plats, mais la réalité est qu'il ne le faisait pas, il choisissait quelques-uns ou il prenait de petits morceaux pour les goûter.

Le repas était divisé en deux « services », dans le premier ils servaient des potages, des entrées et les premiers hors-d'œuvre (élaborés avec de la viande braisée, cuite en sauce ou en ragout) et dans le second les rôtis, les grands et moyens entremets et les seconds hors d'œuvre (salades, pâtisserie

salée, rissoles, crème brûlée, blanc manger ou ceux élaborés avec des légumes comme des champignons. Les seules viandes autorisées étaient les viscères ou la viande hachée qui complétait la pâtisserie salée). Les rôtis étaient placés et coupés au centre de la table, réminiscence de l'époque médiévale où les chevaliers faisaient étalage de leur talent avec l'épée et ils portionnaient la viande, accompagnée d'une sauce faite avec la réduction de leurs jus. Il est à noter qu'à cette époque les plats ne se séparaient pas par « temps » comme aujourd'hui (entrée, plat principal et dessert), mais qu'on cherchait une opposition de méthodes de cuisson : le potage du premier service, qui représentait une méthode de cuisson humide, contrastait avec le rôti du second service, représentant une méthode sèche. (Poulain, 2012) Les plats sucrés n'étaient pas d'une catégorie distincte, car le sucre étant considéré comme une épice. Ça a changé au début du XVIIIe siècle quand des nouvelles règles sont créées : les préparations sucrées sont finalement séparées des préparations salées et servies à la fin du repas pendant le dessert, qui pouvait être des fruits ou des confitures comme des compotes, des gélatines, des confitures, des fruits confits, au sirop ou de la pâte de fruits. (Rambourg, 2011)

Un autre point important du service à la française était la disposition des places à la table car elles possédaient une forte charge de pouvoir et de reconnaissance. Sur les tables, qui étaient généralement plus longues que larges, tous les plats étaient disposés équitablement, mais le convive qui s'asseyait au milieu de la partie plus longue de la table, par sa position, avait accès à presque tous les plats. En revanche, les personnes qui s'asseyaient aux extrémités avaient moins de nourriture à leur disposition, de sorte que pour accéder aux soucoupes du centre elles devaient les demander aux convives qui avaient à côté. Le maître de maison avait la responsabilité de distribuer les places à ses invités, de sorte qu'il plaçait toujours les invités avec lesquels il entretenait une meilleure relation et il déléguait aux pires sièges à ceux qu'il estimait le moins. C'est pourquoi, à travers cette répartition, le maître légitimait son pouvoir et son autorité. (Poulain, 2012)

Le maître d'hôtel avait aussi un plan dans lequel il visualisait à l'avance le positionnement symétrique de la nourriture en fonction de la forme et la taille des plats, ainsi que de leur contenu. Tout devait être placé de la manière la plus « exquise et agréable à l'œil », en essayant d'éviter que deux plats identiques aient été placés côte à côte, ou que la majesté d'un plat était inférieure à celle des autres, car cela pourrait causer une confusion entre les convives. (Rambourg, 2011). L'art du service à la française atteint son plus grand raffinement à la Cour de Versailles. Au début avec Philippe II d'Orléans qui adorait le bon et cher repas pendant la "Régence" -de 1715 à 1723-. Et puis pendant tout le règne de Louis XV jusqu'en 1774. (Neirinck & Poulain, 2004)

Au début du XIXe siècle, le nouveau service à la russe est apparu en réponse à l'émergence accélérée de restaurants et à la recherche d'égalité encouragée par la Révolution. Ses principes les plus importants étaient que les plus grandes chairs étaient maintenant coupées dans la cuisine au lieu de se faire sur la table (bien que lorsque le morceau de viande était très important il pouvait se couper sur un guéridon qui était disposé à côté de la table) et ils étaient distribués dans une succession de plats qui étaient placés et retirés de la table l'un après l'autre (ils ne sont plus laissés sur elle comme dans le service français), le nombre total de mets a diminué et l'organisation est passée de socio-temporelle à chronologique -de synchronique à dialogique-. La nouvelle modalité permettait un service plus rapide et plus efficace pour les restaurants. Cette modification a également eu de grandes répercussions sur le travail de cuisine, la décoration des plats, la construction des menus et les entreprises de nourriture car, en innovant la formule, les cuisiniers ont commencé à vendre plat par plat avec un prix fixe, c'est à ce moment que la carte ou le menu est né comme on le connaît actuellement. Le poisson a aussi pris son rôle en tant que plat autonome, dans l'ancien service à la française les poissons ne constituaient pas une catégorie en soi puisque la méthode de cuisson était l'élément distinctif qui permettait leur classification soit entre les entrées, soit entre les rôtis, en finissant avec le mélange de viande et de poisson dans le même plat qui était si fréquent dans la cuisine des XVIIe et XVIIIe siècles.

Le nouveau service commençait par l'ameublement de la salle à manger qui devait être régie par la simplicité et l'harmonie. Pendant l'hiver, elle devait être chauffée par un feu doux et régulé par un chauffage suspendu au centre de la pièce. Les assiettes étaient placées à une distance symétrique l'un de l'autre, le couteau, la cuillère et la fourchette se situaient à droite. Chaque invité disposait de trois verres, un pour le vin de Madère, un pour le vin de Champagne et le dernier pour le vin de Bordeaux. Les verres pour le vin du Rhin étaient réservés ailleurs et n'étaient pas placés sur la table dès le début, mais amenés quand ils étaient nécessaires. (Rambourg, 2011)

Le menu, qui était autrefois une simple nomenclature des plats présentés à chaque service, s'est compliqué et de nouvelles règles sont apparues pour organiser la succession des plats et leur ordre d'apparition. En effet, avant le XVIIIème siècle, les menus étaient des documents utilisés uniquement par les cuisiniers et le maître d'hôtel et leur impression n'était pas nécessaire car les convives pouvaient voir toute la variété des plats qui étaient disposés sur la table. Il y a eu cependant une exception, une tendance éphémère sous le règne de Louis XV qui a fait de curieux menus ronds qui disposaient d'un cache permettant aux invités de découvrir progressivement les plats. Avec l'essor du service russe, il est devenu obligatoire d'imprimer les menus pour que les convives connaissent les plats qui seraient servis tout au long du banquet. Au cours des dernières

décennies du XIX siècle, le menu illustré fait son apparition sur toutes les tables officielles d'Europe. En France, le premier menu de ce type date de la réception du tsar Nicolas II par Félix Faure, le 6 octobre 1896 (Chevrier & Bienassis, 2015)

L'ordre de la nourriture reposait toujours autant sur les techniques de cuisson (car le potage et les soupes qui appartenaient à la cuisson humide précédaient le rôti de cuisson sec), que sur une succession allant du salé au sucré, du plus léger au plus lourd, fermant avec les fromages et le dessert. Ainsi, le premier service commençait par les entrées, suivaient les huîtres et les hors-d'œuvre, puis on servait les potages tout en coupant les poissons pour les présenter ensuite avec leurs sauces. Le deuxième service était ouvert avec les deuxièmes entrées également appelées relevés qui étaient faites à partir de produits à base de viande. Derrière elles, les somptueux rôtis étaient servis, tandis que les légumes et les salades étaient présentés. (Rambourg, 2011) Avant le rôti on pouvait créer une sorte de repos dans lequel on servait une neige, un sorbet ou un Spoon, c'est-à-dire un aliment liquide, sucré, souvent glacé; avec un goût opposé à celui du rôti sec, salé et chaud, ce qui faisait ressortir encore plus le plat de viande. Ainsi le Spoon ou la neige saturaient le palais d'une impression de froid doux liquide et produisaient une sensation complémentaire qui préparait à une perception maximale du rôti. (Neirinck & Poulain, 2004) Enfin, le troisième service était le tour des entremets sucrés ou des desserts et des plats au fromage. Les verres et les assiettes à dessert et les carafes d'eau froide étaient placés juste devant les convives, et les premiers à se présenter étaient les compotes fraîches et les ananas, puis la confiserie et le reste des desserts. À la fin, le maître d'hôtel proposait deux types de glaces pour terminer avec le rince-bouche qui consistaient en un mélange d'eau tiède et d'essence de menthe. Le café et les liqueurs étaient pris dans le salon.

L'ordre des vins était également préétabli et les règles sont restées identiques à celles du service à la française, c'est-à-dire allant du plus lampant au plus parfumé, même si une nouvelle catégorie a apparu, les vins doux. Les progrès dans l'ordre et le nombre de plats et de vins ont permis que les associations entre eux soient plus complexes et qu'un « mariage » plus précis soit recherché. Le service des vins commençait avec les potages où l'on servait Madère sec ou Xérès, aux premières entrées Sauternes ou Champagne frappé, puis les Bordeaux, les château Margaux ou Château Laffitte, au moment du rôti vin du Rhin et de la Champagne. Les vins de dessert devaient avoir une qualité exquise, les plus estimés étant le Malaga, le Malvoisie, le Constance et le ténériffe. (Drouard & Zarader, 2005)

Par ailleurs, les règles de la convivialité et la hiérarchie ont été modifiées. Bien que l'hôte et les invités étaient encore privilégiés, les autres ne souffraient plus de discrimination car la répartition

des plats était totalement équitable : même à la pointe de la table, on pouvait manger comme les autres sans attendre ni demander aux convives d'à côté et, surtout, ne subir aucune humiliation. En effet, l'étiquette exigeait que les plats soient d'abord présentés aux personnes les plus importantes, mais qu'à la fin de chaque série de plats on commence par l'invité qui dans le service précédent avait été le dernier.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le service à la française n'a pas totalement disparu, mais il a perduré dans les banquets des maisons bourgeoises des politiciens et des militaires de l'Empire jusqu'au milieu du XIXe siècle. À partir de ce moment-là, il y a eu « deux mondes gastronomiques » : celui des restaurants où l'on servait plat par plat et celui des hôtels particuliers, où l'on mettait en pratique un service somptueux réunissant les deux techniques.(Neirinck & Poulain, 2004)

1.2.4 La décoration de la table et des plats

L'un des plus grands problèmes rencontrés par le nouveau service russe a été l'esthétique de la nourriture, puisque dans le service français, la décoration était faite à l'avance sur les grands plats présentés à la table. Dans certains cas comme dans les rôtis les convives devaient attendre encore plus longtemps pendant lequel la viande était coupée et à ce moment-là était déjà froid. Le service à la Russe a cherché à mettre fin à ces pratiques car l'un de ses principes était que les aliments devaient être mangés à leur maximum de saveur ce qui, pour les plats chauds, était un défi si l'on continuait avec les anciennes pratiques. C'est pour ça que pour le service à la russe utilisé dans les restaurants, les cuisiniers ont commencé à faire les décorations directement dans les aliments servis dans les plats juste avant de les amener à la table, de cette façon, ils seraient encore chauds et sans perdre aucune de leurs propriétés, de telle sorte que la décoration est passée de la table à l'assiette. (Rambourg, 2011)

En revanche, pour le service français qui était encore employé pour les banquets des châteaux et des hôtels particuliers bourgeois, les chefs ont redoublé leurs efforts pour créer de sublimes structures sur lesquelles les plats étaient disposés, c'est-à-dire que l'esthétique est passée de la nourriture aux structures sur lesquelles elle était placée. La décoration a été divisée en deux, l'une pour les plats chauds et l'autre pour les plats froids. Pour les plats chauds, on élaborait des supports qui mettaient en valeur les aliments et qui étaient surmontés d'autres éléments tels que des brochettes. Les bases pouvaient être des tampons, des fonds d'appui, des croustades, des socles ou des bordures, préparés en pain frit, semoule, pamine, riz ou pâte à nouilles et ils pouvaient être préparés à l'avance. Ainsi, la nourriture, subtilement décorée d'éléments qui ne prenaient pas

beaucoup de temps à placer, ne perdaient pas de majesté lorsqu'elle était placée sur une de ces somptueuses bases. La décoration des plats froids était encore plus spectaculaire car, ne dépendant pas de leur température, ils étaient façonnés en figures complexes telles que monuments, ruines antiques, promontoires de roches à sucre.(Neirinck & Poulain, 2004)

Cette tendance a atteint son apogée avec Marie Antoine Carême (1783-1833) à travers les multiples ouvrages qu'il a publié avec des instructions et des illustrations sur la façon de décorer la table, les plats et les mets. Le goût de l'auteur pour l'architecture lui a conduit à rendre encore plus complexes et spectaculaires les structures sur lesquelles étaient placés les plats, les ornements avec lesquels était parée la nourriture et les formes dans lesquelles étaient moulés les gâteaux en simulant des pavillons, des rotondes, des temples, des ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines, de maisons de plaisance, de moulins et d'ermitages. Les brochettes qui étaient placées sur les rôtis au départ étaient garnies de gésiers panés, rôtis ou frits de veau et de porc. Par la suite, Carême a ajouté des truffes, des légumes garnis, des crabes et des crêtes de coq et il a commencé à les inclure dans d'autres types d'aliments tels que des bouillons et des entrées. Il a également promu l'inclusion d'aspics comme élément décoratif à condition qu'il comprenne une variété de couleurs, et il a popularisé l'utilisation du « socle » qu'était fait avec un mélange de stéarine, de paraffine, de cire et du blanc de baleine.

Pour Carême, la cuisine devait être aussi belle que bonne et l'harmonie devait régner sur l'assiette et sur la table. Ça explique l'attention qu'il mettait non seulement au goût des plats, mais aussi à leur dressage et à leur disposition. Ce nouvel esthétisme culinaire, fruit du lien entre l'art architectural et gastronomique, cherchait à séduire tous les sens et à rendre la nourriture appétissante pour la vue, l'odorat et le goût. (Roi, 2022)

1.2.5 L'écriture gastronomique

Les œuvres de Marie Antoine Carême ont été publiées à une époque où l'écriture gastronomique connaissait un essor sans précédent. Non seulement les traités culinaires (comme la "physiologie du Gout" de Jean Anthelme Brillat-Savarin publiée en 1825) et les livres de recettes ont pris de l'importance, mais aussi de nouvelles catégories littéraires ont été créées et la rédaction de recettes a été affinée.

L'histoire des livres de recettes en France commence au Moyen Âge avec *Le Viandier* attribué à Taillevent, alias Guillaume Tirel, maître queux de plusieurs rois de France dont Charles V et Charles VI. Bien qu'on ne connaisse pas la date exacte de sa création, on estime que le premier manuscrit a été rédigé vers 1300, imprimé pour la première fois en 1486 et réédité plus de 30 fois

jusqu'au début du XVIIe siècle. Les recettes récoltées témoignent d'une cuisine courtisane pleine d'épices venues d'Orient, d'une grande gamme de viandes et de poissons, des cuissons différentes, et d'une variété de couleurs et de formes.

À partir du XVIIe siècle, la production de livres a augmenté, phénomène accompagné du règne de Louis XIV. En 1651 a été publié *Le Cuisinier François* de La Varenne, qui était chef du marquis d'Uxelles. Le livre a été un succès, surtout chez les bourgeois et les paysans riches qui désiraient cuisiner et manger comme l'aristocratie. Cette œuvre fut aussi la première tentative de créer une cuisine nationale distinctive et aussi la première à porter le nom d'une nation dans son titre, ce qui a accéléré la popularisation de la cuisine française parmi les élites européennes. Les changements les plus notables qui peuvent être observés sont l'abandon des épices exotiques au profit des aromates indigènes (dont le fameux bouquet garni), la systématisation de l'emploi du beurre dans les sauces, la recherche du vrai goût des produits; enfin, la disjonction entre une séquence salée et une séquence sucrée, rejetée à la fin du repas et donnant naissance à notre dessert. (Chevrier & Bienassis, 2015)

La popularité des recettes françaises n'a pas diminué et au XVIIIe siècle les règles d'écriture ont été modifiées en même temps que la gastronomie est devenue de plus en plus complexe, les changements les plus notables ont été l'ajout des grammages et des temps de cuisson et l'inclusion de dessins illustrant les mets et la table. Ces éléments pictographiques, plutôt que d'avoir une valeur artistique, sont devenus un support pratique pour les chefs pour apprendre, reproduire et enseigner les techniques de préparation et de décoration. (Rambourg, 2011)

Les livres de recettes sont devenues particulièrement nécessaires au cours de cette nouvelle gastronomie puisque les plats ont cessé d'inclure dans leur nom les ingrédients et la méthode de préparation pour les remplacer par des noms de lieux, de personnages ou de noms issus de la mythologie comme les filets de Bœuf Wellington, les langoustes Bellevue, les potages Esau, les crèmes Lavallière, les garnitures Excelsior, les crèmes Chantilly, les Moscovites, etc. Le phénomène semble avoir commencé avec Massiot vers la fin du XVIIe siècle et s'est renforcé au début du XIXe siècle sous la houlette de Grimod de la Reynière et des Gourmands qui ont généralisé l'utilisation des dénominations dont on peut distinguer deux grandes catégories :

- Les grands noms de la cuisine : soit parce qu'ils ont eux-mêmes lié leur nom à une technique particulière, soit parce que ses disciples l'ont imposé avec l'intention de rendre justice à leur maître et de conserver sa mémoire. C'est le cas des filets de Sole à la Dugléré, des paillardes de Veau, etc.

- Les représentants des arts, des lettres ou de l'aristocratie : Cette technique associait le nom d'un personnage prestigieux à une préparation, comme dans le cas du potage de purée de gibier à la Rossini, ou la purée de champignon à la Laguipierre. S'il y avait parfois des anecdotes qui reliaient le plat au personnage (ce qui n'était pas fréquent), elles n'étaient pas très importantes car la véritable intention était de sortir la nourriture de sa banalité, à la hisser dans un monde de gloire, où vivait son illustre "parrain". En agissant ainsi, la nourriture élevait le mangeur à ce panthéon imaginaire et, lorsqu'il le consommait, il assimilait et intériorisait le prestige et la noblesse du nom emprunté. On comprend donc que cette pratique ait explosé dans la période postrévolutionnaire car ce sont les nouveaux riches qui étaient en quête constante de légitimité.
- Enfin, une autre forme de dénomination consistait à baptiser un mets du nom d'un des nouveaux riches de la bourgeoisie ou des politiciens de l'Empire ou des Républiques. C'était un honneur suprême, car cette pratique les reconnaissait, et avec eux, la nouvelle classe, à laquelle ils appartenaient digne de prestige, c'est-à-dire qu'ils étaient égaux aux représentants de l'ancien régime.

Aussi paradoxal que cela puisse paraître, les dénominations culinaires ont participé au processus de "scientifisation" du culinaire. Outre leurs fonctions évocatrices et poétiques, elles ont eu une influence indirecte sur le développement de la cuisine en nommant les plats, leurs multiples variantes et leurs éléments constitutifs (garniture, sauce, méthode de cuisson, etc.) qui ont fini par établir un univers stable dans lequel la théorie culinaire et ses règles d'association ont pu se développer. (Neirinck & Poulain, 2004)

C'est-à-dire, si une préparation devenait populaire et elle était baptisée par une dénomination culinaire (recevoir un nom), la recette restait fixe, elle était ensuite immortalisée en étant écrite dans un livre de recettes avec l'intention d'être transmise à d'autres cuisiniers qui pourraient ajouter, supprimer ou modifier certains éléments en donnant naissance à une nouvelle préparation qui continuerait le cycle lorsqu'elle serait baptisée avec une nouvelle dénomination. Les possibilités étaient pratiquement infinies! C'est pourquoi la plupart des livres de recettes de l'époque n'étaient pas divisées par des techniques, des ingrédients ou des catégories, mais plutôt ils étaient une sorte de dictionnaire dans lequel les plats étaient classés par ordre alphabétique par leur nom et dans leur description la recette s'incluait. Il est à noter que ces formules étaient complexes autant à lire et à exécuter, de sorte que la plupart des œuvres étaient destinées à des cuisiniers et des chefs expérimentés et non à un public général. Ce processus a été appelé la « codification » de la gastronomie française. L'un des travaux les plus importants de cette

codification a été celui publié en 1833 par Marie Antoine Carême sous le nom de *L'art de la cuisine Française au Dix-9e siècle*, mais la tendance arriverait à son apogée près d'un siècle plus tard par Auguste Escoffier et *La guide Culinaire* publiée en 1903.

Marie Antoine Carême a défini les sauces comme un ensemble de préparations aromatiques, plus ou moins liquides et liées qui accompagnaient un repas, caractérisées par leur grande onctuosité grâce à la matière grasse avec laquelle elles étaient préparées comme le beurre, l'huile ou la crème et qui renforçaient les saveurs des aliments, mais ne les cachaient pas. Tout au long de sa carrière, le chef a retranscrit plus de 2000 recettes, dont 150 étaient des sauces qu'il considérait comme des dérivations de 4 grandes sauces mères : l'espagnole (fond brun lié au roux), la velouté (fond blanc lié au roux), l'allemande (un velouté aux jaunes d'œufs) et la béchamel (un velouté à la crème).

Dans ses livres, Carême a fourni des informations complémentaires des ingrédients et des produits, leur origine et leur histoire, s'arrêtant sur la provenance de ces derniers, l'art de les choisir et celui de les accommoder. Le chef a été un visionnaire à son époque car il était contre le gaspillage, il affirmait qu'il ne faut pas jeter les restes mais les raccommoier avec inventivité. Il insistait sur la nécessité d'adapter la cuisine au budget dont on dispose et proposait à cette fin des recettes dont le coût varierait selon les matières premières employées (du vin blanc ordinaire au lieu du champagne, par exemple, pour confectionner sauces ou marinades), sans que le goût en soit profondément changé. Pour Carême, le cuisinier, parce qu'il est un artiste, ne devait être vu comme un domestique et son métier, difficile et exigeant, méritait reconnaissance, respect et bon salaire. On lui attribue aussi l'invention de la toque, du vol-au-vent, des petits fours, de la charlotte, des timbales aux macarons, l'utilisation du mot *chef* pour le chef de la cuisine et la fondation de L'Académie Culinaire. (Rey, 2022)

En dehors de la fonction de transmettre les techniques et les recettes, de donner des critiques ou de faire des recommandations, la littérature gastronomique cherchait à « éduquer » le reste des personnes en leur enseignant le sens du « bon goût » auquel on pouvait accéder que si on était près de suivre ses règles de comportement. L'impact a été efficace, poussés par la recherche de l'ascension sociale, les individus des nouvelles classes moyennes ont commencé à imiter (encore une fois) les pratiques de la bourgeoisie, ce qui a motivé la gastronomie française à se répandre de manière vertigineuse dans tout le pays. (Poulain, 2017a)

Au début du XIXe siècle apparaît sur la scène culinaire Alexandre Balthazar Laurent Grinod de la Reynière (1758 - 1837) qui publie le « Manuel des amphitryons » qu'il conçoit comme « Une sorte de catéchisme [...] dans l'art de bien vivre et de bien faire vivre les autres ». Son objectif a été de

faire connaître les us et coutumes de la « Civilité Gourmande », de transmettre aux élites nées du brassage politique et social de la Révolution et de l'Empire les codes des bonnes manières de table de l'Ancien Régime. Il a également commencé à rédiger des critiques et des recommandations de plats et de restaurants en collaboration avec son groupe de critiques appelé « les Gourmands » et qui ont été publiées dans la série de livres « Almanach de Gourmands ». C'est pourquoi on lui attribue l'invention du guide, de la chronique et du magazine culinaire. (Chevrier & Bienassis, 2015)

1.2.6 Les bonnes manières et les arts de la table

Les changements dans l'alimentation ont été accompagnés de changements de bonnes manières. Dès les 12^{ème} et 13^{ème} siècles, il existait des registres écrits en latin par des érudits ecclésiastiques qui ont fixé les règles de comportement pour leurs ordres religieux. À partir du XIII^e siècle, des livres écrits dans des langues vernaculaires, spécialement destinés à la noblesse, et qui marquaient les règles de la cour médiévale ou du « civilisé » sont apparus. Les livres les plus anciens proviennent de Provence, en Allemagne les premiers ont été écrits par des Italiens et en Angleterre, au XV^e siècle, le *Book of Nature* de John Russel a été publié, ces œuvres ont été les pionnières dans le domaine et elles étaient destinées à un public « instruit ».

Les changements dans l'alimentation se sont accompagnés de changements dans les manières, et tout spécialement les manières de table qui ont également été codifiés dans des livres et des manuels. Au 12 et 13 siècles les ecclésiastiques lettrés ont consigné en latin les principes de bonne conduite pour leurs ordres respectifs. A partir du 13 siècle, des livres rédigés en langues vernaculaires sont apparus, issus de l'entourage de la noblesse d'épée et destinés à fixer les règles de la « courtoise », c'est à dire de la civilité. Les plus anciens sont venus de Provence. En Allemagne, les premiers manuels de civilité ont été composés par des Italiens et, en Angleterre, le 15 siècle a vu la publication du *Book of Nature* de John Russel, qui a été suivie par la parution d'autres ouvrages destinés à un public différent et plus « éduqué ».

Les progrès de la civilisation des mœurs, l'adoption progressive des bonnes manières, a supposé l'apprentissage d'un code de conduite qui, d'une certaine façon, a individualisé, distancié et modéré le comportement des couches supérieures, puis d'une population plus large. C'est à table que l'individualisation a été la plus évidente. On est passé d'un banquet où l'on partageait la table, les soucoupes et même les couverts, à un espace individuel représenté par une table ou un siège personnel où chacun choisissait ce qu'il voulait. (Goody, 1982) Un autre de ses objectifs était de créer une distance entre le besoin physiologique et la consommation alimentaire, supplanter cette

partie naturelle et sauvage de manger comme un animal par des comportements spécifiques et « civilisés ».

Les codes de conduite les plus importants ont été de fixer des horaires de repas spécifiques et de condamner la consommation en dehors de ces moments. Se tenir bien droit, ne pas se pencher sur l'assiette, ne pas se gratter la tête, ne pas se curer les dents ou se coucher sur la table. Il fallait se garder de regarder les viandes avec avidité, de lorgner les assiettes des autres convives ou de flairer une viande avant de la manger comme le ferait un animal. Il était interdit d'avaler les aliments sans les mâcher et d'emporter des morceaux trop grands dans la bouche ; couper en petits morceaux servait également à démontrer la maîtrise du couteau et de la fourchette. Il ne fallait pas se précipiter pour prendre du pain dès qu'il était placé sur la table, ni lécher le couteau et la fourchette. Il était impératif de garder un contact visuel avec les autres convives et toujours avoir de bons sujets de conversation. Les sons de l'estomac étaient inacceptables et les cuisiniers essayaient d'éviter les aliments qui produisaient des gaz comme les légumineuses. En général, l'exposition aux fonctions naturelles du corps était très mal vue, de sorte que l'on cherchait toujours à cacher la mastication, la déglutition et la digestion.(Quellier, 2022)

La multiplication des plats, des tasses, des verres et des couverts sur la table a suivi plusieurs tendances : la complexification de la décoration, le changement de services, l'apparition de l'accord des vins et des soucoupes et la recherche d'articles fins, luxueux et coûteux, mais c'était aussi une façon de montrer et de présumer que le mangeur était assez cultivé pour savoir utiliser chaque pièce de la vaisselle. Pour les couverts, le matériau de prédilection était l'argent, tandis que pour la vaisselle, on privilégiait la porcelaine qui, depuis le Moyen Âge, avait été admirée par les Européens, surtout celle provenant de Chine. L'ensemble des couverts et de la vaisselle qui étaient unis sur un même style a également été nommé « services ». Ces objets, à la fois fonctionnels et décoratifs, ont reçu le nom des « arts de table ».

Plusieurs maisons et artisans sont devenus célèbres pour leurs excellents travaux d'orfèvrerie, verrerie et métallurgie. La maison Christofle, fondée en 1830, était connue pour l'application électrolytique de l'or et de l'argent qui réduisait les coûts et générait des articles plus économiques. La bourgeoisie a profité de cette nouvelle technologie car l'or ou l'argent massif s'avérait trop coûteux. De son côté, la porcelaine de Limoges a connu un âge d'or, notamment grâce à l'exportation de ses produits aux États-Unis. La verrerie a pris force à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e grâce à la maison Saint-Louis, ce qui a provoqué l'augmentation du nombre de verres sur la table. Pour ne pas surcharger l'espace, d'autres éléments décoratifs ont disparus comme les surtouts, les chandeliers et les vases.

Quant à la table comme objet, le maître de maison devait s'assurer qu'elle soit en acajou et équipée de rallonges pour adapter sa taille au nombre des convives, la norme étant trente-six couverts. Lorsqu'elle n'était pas en service, la table était présentée en version courte, sans nappe, avec le milieu de table en son centre. Lorsque le repas est servi, elle devait être recouverte d'une nappe toujours blanche, souvent en damas, de même que les serviettes qui sont assorties. Pour éviter les chocs, cette nappe, qui recouvrait la table et descendait aux deux tiers du pied, reposait sur un léger tapis de laine. (Chevrier & Bienassis, 2015)

Une autre pratique qui devait être dominée par le maître de maison était le découpage de certaines viandes devant les convives. Cette pratique remonte au Moyen Âge quand l'écuyer tranchant ou maître écuyer, issu de la noblesse, était chargé de couper et de portionner la viande pour le roi pendant les repas royaux. Tout au long du Moyen Âge et jusqu'au XVIIe siècle, les écuyers se sont consacrés comme une figure essentielle pour les banquets des cours européennes, des traités de ce métier tels que « *L'Arte Cisorio* » ont été édités et même quelques écuyers sont devenus célèbres comme l'allemand Mathias Giegher. Au XVIIIe siècle, la présence de l'écuyer a disparu et ses activités sont transférées au maître de maison.

Couper devait être un spectacle en soi, les mouvements devaient être faits avec force et précision, mais sans perdre leur théâtralité. Les gros morceaux pouvaient être coupés directement sur la table ou sur un meuble latéral, tandis que les petits animaux, comme les oiseaux, devaient être tenus avec une fourchette, le maître faisait le tour de la table, montrant l'animal et demandant la pièce de son choix, puis, sans toucher aucune surface ni laisser tomber un morceau de viande, il manœuvrait avec le couteau dans l'air jusqu'à séparer le morceau désiré. Dans les restaurants, la personne chargée de cette activité était nommée trancheur ou coupeur. Bien que cette cérémonie soit encore visible dans certains endroits en France, elle est devenue obsolète à partir du milieu du XXe siècle et a progressivement commencé à disparaître.

Grâce à tous ces événements historiques, sociaux et culturels, on peut dire que la gastronomie en France a été construite à partir du raffinement maximal des techniques culinaires et de la décoration de la table. Ce processus s'est produit parce que la cuisine a été traitée comme une science et un art. La perfection culinaire, construite au fil des siècles par des chefs et des cuisiniers et destinée d'abord à l'aristocratie et puis (après la Révolution française) à la bourgeoisie, a été codifiée, immortalisée et transmise par les livres de recettes, les postulats et les compilations. Elle s'est étendue au reste du monde, non seulement parce que ce modèle alimentaire avait été adopté par toutes les élites européennes, mais aussi pour le travail que les cuisiniers français ont fait dans d'autres pays pour faire connaître le « bien manger » et « le bien boire », par les guides culinaires

qui ont pris plus de force vers le XXe siècle, par l'essor des restaurants qui ont mis à disposition la gastronomie française à un plus grand nombre de personnes de classes sociales variées et par l'importance politique et économique qui a acquis le pays dans la seconde moitié du XIXe siècle : tout le monde voulait avoir le même pouvoir et le « bon goût » des Français et la meilleur (et probablement la seule) manière d'y parvenir était de les imiter.

En sorte de conclusion

La cuisine française a connu une évolution à partir de l'époque post-révolutionnaire qui a généré de grands changements dans le modèle gastronomique du pays et les caractéristiques qui seraient ensuite importés au Mexique. On peut reconnaître 5 grands phénomènes :

1. L'invention des restaurants et la mise en place de cartes offrant une variété de plats à prix fixes et dans des formules composées par entrée, plat, dessert et de vin. Ce phénomène a été provoqué par l'exode et le meurtre de la royauté après la Révolution française à la fin du XVIII^e siècle qui a laissé au chômage de nombreux chefs et cuisiniers qui ont ouvert leurs propres établissements à Paris, et la présence d'une nouvelle bourgeoisie qui venait de monter sur l'échelle socio-économique qui cherchait à bien manger et à bien boire dans le même style que l'ancienne aristocratie. Ces lieux, en plus d'être des fournisseurs de nourriture ou des simples brasseries, fonctionnaient aussi comme des vitrines sociales où les gens cherchaient à se faire remarquer, à montrer leurs bonnes manières et à se vanter de leurs revenus.
2. La transition du service français, où tous les plats étaient disposés simultanément sur la table lors d'un banquet, au service russe, où la nourriture était distribuée dans une succession de plats qui étaient placés et retirés de la table l'un après l'autre. Cela a signifié une évolution dans l'organisation de la table qui est allée du socio-temporaire à chronologique.
3. Le développement de l'écriture gastronomique en trois axes distincts : la critique gastronomique dirigée par Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière et son groupe de critiques « Les Gourmands » avec sa série de recommandations de restaurants appelé *Almanach de Gourmands*, les traités culinaires initiés avec la *Physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat-Savarin et la codification des recettes à travers les dénominations culinaires que Marie-Antoine Carême a fait connaître dans son ouvrage majeur intitulé *L'art de la cuisine française au Dix-9ème siècle*, ce qui à son tour a établi les bases de l'écriture des recettes en incluant des informations telles que l'histoire et l'origine des ingrédients, leurs caractéristiques organoleptiques et la façon de les sélectionner et de les

garder, l'utilisation de mesures exactes et d'instructions détaillées et claires et l'inclusion de dessins ou de diagrammes pour le correcte dressage.

4. Le développement d'une esthétique complexe et de dressages fastueux : Pour les plats chauds, on élaborait des supports qui mettaient en valeur les aliments et qui étaient surmontés d'autres éléments tels que des brochettes, tandis que pour les plats froids, ils étaient façonnés en figures complexes telles que monuments, ruines antiques, promontoires de roches à sucre.
5. La création de codes de comportement et de décoration de table qui ont été nommés "bonnes manières (en espagnol « buenos modales ») et arts de la table".

Ces cinq phénomènes qui ont marqué la *Cuisine Classique* sont ceux que Porfirio Diaz a tenté d'imposer à la société mexicaine et que l'élite a partiellement adoptés. Le fanatisme du président pour la France et en général pour les pays européens a résulté du fait que ces nations vivaient une période d'essor économique et d'imposition culturelle sans précédent (elle-même issue du colonialisme). Pour Diaz, la seule façon de guider le pays vers cet objectif « d'ordre et de progrès » était d'imiter en tout ces nations. Dans le domaine de la politique et des changements socio-économiques, la dictature s'est caractérisée par une phase de croissance économique sans précédent grâce à l'ouverture du pays aux investissements étrangers. Porfirio reconnaissant que le capital, la concurrence et les marchés étrangers étaient essentiels au développement.

Les agressives et radicales politiques socio-économiques ont entraîné une reconfiguration de la hiérarchie sociale nationale. La classe supérieure était composée de fonctionnaires, les propriétaires fonciers, les industriels, les commerçants, les banquiers, les officiers de l'armée, les hauts fonctionnaires du gouvernement et le haut clergé, en bref, toute l'élite Porfirista et des « scientifiques » qui était un groupe composé d'intellectuels et de politiciens adeptes du positivisme. Dans cette classe étaient également inclus les étrangers (principalement européens et américains) mais que ceux qui étaient de grands commerçants et politiciens, et non les colons qui sont arrivés dans le pays après la politique de colonisation ou lors d'immigrations ultérieures.

Ensuite, il y avait la nouvelle classe moyenne, qui représentait 10 % de la population, composée de bureaucrates, d'artisans, de petits propriétaires, d'administrateurs, d'employés de confiance dans les propriétés, les banques et les industries, de professionnels, de petits commerçants, fonctionnaires, professionnels, cadres moyens de l'armée et secteurs intermédiaires du clergé. Ce qui caractérisait le plus cette classe, c'est qu'elle voulait reproduire le mode de vie de la classe supérieure, même si ses revenus étaient de loin inférieurs. Enfin, la classe inférieure était composée en majorité d'autochtones, d'ouvriers, de paysans, d'élèves, de vendeurs ou d'artisans, bien que

certain migrants asiatiques et noirs fassent également partie de ce groupe. Cette catégorie sociale a été victime de discrimination, de violence et d'exploitation tout au long du Porfiriato et sa qualité de vie était déplorable.

Après avoir exposé l'état social, culturel, économique et politique dans lequel se trouvait la société du Porfiriato et les principaux phénomènes apparus après l'émancipation de la Révolution française et sous lesquels s'est formée la *Cuisine Classique*, on peut analyser l'alimentation de chaque classe sociale mexicaine de l'époque (à travers des sources primaires et secondaires) pour déterminer quelles ont été les influences ou les changements qui ont généré « l'afrancesamiento » porfiriste, mais il est tout aussi important de savoir ce qui est resté immobile.

II. Vive le Mexique!

L'époque du Porfiriato a été, pour la cuisine mexicaine, l'une des plus obscures

Juárez López, *Nacionalismo culinario*

Pour continuer l'analyse des influences de la gastronomie française sur la cuisine mexicaine, dans ce chapitre on va commencer avec l'application de la deuxième méthodologie appelée « sociologie comparative » qu'en fait dérive de la socio-histoire. Mais c'est quoi cette méthodologie ? La méthode comparative a longtemps été présentée comme un substitut à l'expérimentation qui se révèle difficile en sciences sociales. Faute de pouvoir manipuler les phénomènes sociaux en laboratoire, le chercheur compare des objets qu'il trie en catégories comparables. En fonction de la stratégie de recherche, la comparaison peut être implicite ou explicite. Le chercheur peut également comparer des phénomènes semblables ou des cas « contrastés » afin de mieux isoler l'impact d'une variable sur un événement social. La comparaison peut se faire entre deux ou plusieurs objets. La comparaison binaire offre l'avantage d'être plus intense, elle gagne en portée descriptive et en profondeur historique, tandis que la comparaison d'une multitude de cas permet plus facilement la généralisation. (Paquin, 2011).

Ce sous-domaine cherche à étudier les changements sociaux relativement importants, généralement au niveau des sociétés, des nations ou des pays, ou l'étude des agrégats de population ou des institutions dans plus d'une société. Des comparaisons sont faites entre deux ou plusieurs pays ou entre un pays et un modèle idéal-typique afin d'interpréter les phénomènes sociaux, de généraliser à partir d'observations de changement ou de stabilité, ou d'évaluer une théorie. Le chercheur a tendance à analyser les cas de façon holistique et historique, et souvent de façon inductive. Il examine les relations entre les traits variables de leurs unités (généralement les nations) dans le but de tester les hypothèses théoriquement dérivées déductivement. Le chercheur critique également l'unicité historique de cas particuliers, pour simplifier à la fois la théorie et la réalité, et pour la généralisation injustifiée à partir d'échantillons de temps limités. Il faut admettre que toute comparaison internationale vise à mettre en évidence l'effet du contexte national sur les objets de recherche observés afin de mesurer leur degré de généralité en fonction du modèle théorique et des hypothèses que l'on veut vérifier empiriquement. (Ragin, 2014)

Marc Maurice (1989) distingue d'abord deux niveaux d'analyse (macro et micro); le niveau macro correspond au contexte national (ou sociétal) dans lequel les objets étudiés sont situés, et le niveau micro (ou méso, selon les cas) qui est celui où ces mêmes objets sont observés. Il importe, en effet, d'explicitement comment chaque type d'approche conçoit la relation entre ces deux niveaux d'analyse ; autrement dit comment conçoit-on dans chaque cas la relation entre les objets étudiés et le contexte national (ou sociétal) auquel ils sont référés. Le même auteur propose 3 types de comparaisons internationales : l'approche fonctionnaliste, l'approche culturaliste et l'approche sociétale. Pour ce travail on va travailler avec le culturaliste étant donné que cette approche ne se

réduit pas à un simple contexte mais elle est conceptualisée en termes de « culture nationale ». Les phénomènes étudiés sont supposés alors être fortement influencés par celle-ci, au point de provoquer des discontinuités fortes, lorsqu'ils sont comparés d'un pays à l'autre, du fait de leur spécificité ou identité culturelles.

L'un des plus célèbres travaux dans le domaine de la socio-histoire comparative appliquée dans le domaine de l'alimentation est *Cooking, cuisine and class* de Jack Goody (1982) qui compare les cuisines des cours royales de Bagdad, L'Angleterre, la Chine et l'Inde avec l'alimentation de certaines cultures africaines pour construire le concept de « haute cuisine ». Son analyse se concentre sur les systèmes de stratification socio-économique (pyramide sociale), leur lien avec les processus de production (espace culinaire) et le rôle des médias dans la formulation et la formalisation d'une cuisine propre et identitaire pour la classe qui l'exécute et la consomme.

Pour cette étude et en suivant la méthodologie de Goody, on propose de comparer le modèle gastronomique français avec l'alimentation de chacune des 3 classes sociales mexicaines (qui ont été étudiées à travers des sources historiques) avec l'intention de comprendre quelles étaient les caractéristiques adoptées. Pour cela, on a distingué 5 grands phénomènes qui se sont forgés tout au long de la *Cuisine Classique* et qui ont été exposés dans le chapitre précédent :

1. L'invention des restaurants et la mise en place de cartes
2. La transition du service français au service russe
3. Le développement de l'écriture gastronomique
4. Le développement d'une esthétique complexe et des fastueux dressages
5. La création de codes de conduite (bonne manières) et de décoration de table (arts de table)

Pour faciliter l'analyse et la comparaison, on procédera à une analyse approfondie de l'alimentation, des comportements et des espaces de chaque classe sociale, qui sera résumé à la fin de chaque sous-chapitre dans un tableau exposant l'espace social alimentaire correspondant. L'auteur Jean Pierre Poulain, qui a développé ce concept, le définit comme « le lieu d'articulation du naturel et du culturel. Il permet d'investir les logiques d'interaction du milieu – avec ses composantes physiques, climatologiques, biologiques – et du culturel – avec ses dimensions linguistiques, technologiques, imaginaires... C'est dans l'espace social que se déploient les connaissances des ethnosciences. Il convient d'ajouter dans le cas de l'alimentation – et nous le développerons plus bas –, qu'il permet également d'articuler les dimensions sociales, psychologiques et physiologiques » (Poulain, 2017b). Poulain distingue 6 dimensions qui construisent cet espace :

1. L'espace du mangeable : il correspond à l'ensemble des choix qu'opère, dans le milieu naturel, un groupe humain pour sélectionner, acquérir (au sens anthropologique, c'est-à-dire l'ensemble des actions qui vont de la cueillette à la production) ou conserver ses aliments. L'étonnement naît toujours de l'étude des choix qu'opère un groupe humain à l'intérieur de la gamme de produits mis à sa disposition par son biotope pour construire son registre du mangeable.
2. Le système alimentaire : il correspond à l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable.
3. L'espace du culinaire : il est l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable. L'espace du culinaire, troisième dimension de l'espace social alimentaire, est à la fois un espace au sens géographique du terme, de distribution dans des lieux, ce sera par exemple la position de la cuisine, lieu où se réalisent les opérations culinaires dans ou hors de la maison, un espace au sens social qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine, mais aussi un espace au sens logique du terme.
4. L'espace des habitudes de consommation : il recouvre l'ensemble des rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict, c'est-à-dire l'incorporation. La structure de la journée alimentaire (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux), la définition du repas, son organisation structurelle, les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette...), la localisation des prises, les règles de placement des mangeurs... varient d'une culture à l'autre et à l'intérieur d'une même culture, selon les groupes sociaux.
5. La temporalité alimentaire : Il est le cycle de la vie des hommes avec une alimentation de nourrisson, d'enfant, d'adolescent, d'adulte, de vieillard.
6. L'espace de différenciation sociale : L'alimentation marque, à l'intérieur d'une même culture, les contours des groupes sociaux, que ce soit en termes de catégories sociales ou en termes régionaux. Tel aliment est un attribut pour un groupe social et sera rejeté par un autre. Manger dessine les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles qui la constituent.

Compte tenu de ces points, le tableau proposé exposera les particularités de chaque classe et leur comparaison avec les 5 phénomènes du modèle gastronomique de l'époque. Cependant on va omettre quelques dimensions comme la temporalité, car cela n'a pas générée pas de particularités importantes dans la cuisine mexicaine Porfirista, et la différenciation sociale, car la haute cuisine mexicaine était inexistante à l'époque et son analyse sera réalisée de manière plus profonde dans le troisième chapitre. Le tableau proposé s'articule ainsi :

Espace sociale alimentaire	Classe sociale mexicaine	Caractéristiques adoptées et adaptées du modèle gastronomique français
L'espace du mangeable		
Les ingrédients de base		
L'espace du culinaire		
Les techniques culinaires de base et les changements de recettes		
Le système alimentaire		
L'espace domestique (Cueillette, chasse, pêche/ Autoproduction/ Achat domestique)		
L'espace de consommation alimentaire (Au foyer/ dehors foyer)		
L'espace des habitudes de consommation		
La structure de la journée (nombres de prises, formes, horaires)		
Les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette)		

Avant de commencer le présent chapitre, il est important d'apporter quelques précisions. L'espace social alimentaire de la classe inférieure ne traitera que l'alimentation de la classe inférieure mexicaine en excluant les cas des migrants puisque ce phénomène sera étudié dans le troisième chapitre. Dans le cas de la classe supérieure, il sera supposé que son alimentation était similaire à celle de la classe moyenne et n'a été modifiée que lors de ses repas spéciaux (appels de « cérémonie »), de sorte que le tableau correspondant analysera ces événements. De même, le thème des livres recettes et de la codification de la cuisine mexicaine sera expliqué dans le dernier chapitre.

II.I La cuisine de la classe populaire

2.1.1 Alimentation

Il est difficile de généraliser la cuisine populaire car, sous réserve de ses variations régionales, elle était différente selon la zone géographique et culturelle où elle se situait. De sorte que dans le centre et le sud du pays il y avait une prédilection pour le maïs, dans le nord (surtout dans le nord-ouest) ce grain été alterné avec le blé. La triade mésoaméricaine dans laquelle on ajoutait la citrouille et le haricot était à la base des cuisines de presque tout le pays auxquelles le piment était intégré comme épice principale. Au cours des siècles, les régions ont adapté et adopté l'influence d'autres cuisines pour s'enrichir, en utilisant des techniques, des ingrédients ou des recettes qui pouvaient venir à la fois de l'intérieur et de l'extérieur du pays. Pour l'analyse de la cuisine du Porfiriato, on parlera surtout de la cuisine du centre avec un grand accent sur la capitale du pays, cependant, si on le juge nécessaire, on mentionnera la région, l'état ou le village d'où l'information a été recueillie.

Par conséquent, le régime alimentaire d'une grande partie de la classe inférieure était basé sur le maïs avec lequel on produisait de la farine et de la pâte¹¹ pour préparer des *tortillas*¹², *tamales*¹³, *zacahuil*¹⁴, *chalupitas*¹⁵, *envueltos*¹⁶, *enchiladas*¹⁷ y *gorditas*¹⁸. Ils mangeaient rarement de la viande, du pain de blé et de *guajolote* (dinde) car leur consommation était destinée aux grandes fêtes. Le sucre n'était pas utilisé comme édulcorant, mais comme remède ou médicament pour certaines maladies. Pour adoucir les aliments, ils utilisaient d'autres ingrédients comme le miel, le

¹¹ La pâte de maïs nixtamalisée a été et, même maintenant, est toujours la base d'une grande quantité des recettes mexicaines. Pour la produire il faut précuire le maïs dans de l'eau avec de la chaux, après on rince les grains et on les moule. Si on laisse sécher la pâte on aura de la farine qu'on pourrait garder pour plus de temps.

Le processus de nixtamalisation a été inventé par les cultures précolombiennes et il améliore les qualités nutritionnelles du maïs, en ajoutant du calcium et en faisant plus disponibles les protéines.

¹² Galette ronde et fine faite avec de la pâte de maïs nixtamalisée cuit sur un « comal » ou surface chaude. La tortilla est l'accompagnement préféré des repas des Mexicains (comme le pain pour les Européens et le riz pour les Asiatiques), mais elle peut aussi être utilisée comme récipient ou pour remplacer les couverts.

¹³ Sorte de biscuit fait à base de pâte ou de farine de maïs nixtamalisée et de la graisse, cuit au vapeur et généralement farci de viande et de sauce. Cependant il existe une infinité des recettes et de variations.

¹⁴ Tamal géant qui peut atteindre plusieurs mètres et dans lequel plusieurs poules et même un porc entier sont cuits. Il est traditionnel de la région Huasteca.

¹⁵ Galette de maïs frite dans saindoux sur laquelle on met de la sauce, de porc effiloché, de fromage frais et d'oignon coupée.

¹⁶ À l'époque, on utilisait le mot pour nommer une tortilla farcie, enroulée et dressée avec de la sauce. Actuellement on appelle cette préparation « enchilada ».

¹⁷ À l'époque, on utilise le mot pour nommer une tortilla qu'on mettait dans une sauce ou marinade, après frite et farcie. Même si actuellement on continue à utiliser le même mot, il comprend plus des préparations donc ce n'est plus une recette, mais une catégorie.

¹⁸ Galette ronde, grosse et farcie faite avec de la pâte de maïs nixtamalisée cuit sur un « comal » ou surface chaude.

sirop d'agave ou le *piloncillo*¹⁹ car le sucre raffiné était très cher. Et ils buvaient du *pulque*²⁰ et de l'alcool en grande quantité. (González Navarro, 1994)

Les espaces et les temps auxquels ils mangeaient, variaient étant donné que leurs activités professionnelles, qui étaient généralement liées à l'exploitation minière, à l'agriculture, à l'élevage ou à l'industrie, provoquaient qu'ils se nourrissaient pendant leurs temps libre sur leur lieu de travail et qu'ils ne respectaient pas strictement les horaires, mais d'une manière générale on peut dire que les temps étaient le déjeuner, le *almuerzo* (aussi appelé *lunch*, mot adapté de l'anglais) la *comida*, les collations et le dîner. Leurs revenus étant très bas ne leur permettaient pas toujours de faire tous les repas, donc souvent ils mangeaient qu'une ou deux fois par jour. Il n'y existait pas non plus de distinction rigoureuse entre les plats mangés à chaque repas, car le même *guisado*²¹ accompagné de haricots et de *tortillas* pouvait être consommé à des heures différentes.

Quant à l'espace de la cuisine et de la salle à manger, ils n'avaient pas beaucoup changé depuis l'époque préhispanique. La cuisine pouvait être située dans une pièce différente de celle où dormaient les habitants ou même faire partie du même endroit, elle était généralement composée d'un sous-toit, avec des murs noircis par la fumée et le temps, au centre se trouvait le fourneau - *tenamaztli* - créé avec 3 pierres placées triangulairement sur lequel était placé le *comal*. À côté de lui se trouvait le *metate* avec lequel on préparait la pâte et quelques marmites. Dans un coin de la cuisine ou à l'extérieur de la maison, on empilait du bois de chauffage pour alimenter le feu. La salle à manger n'existait pas en tant que telle (car il s'agissait d'une introduction relativement récente) de sorte que les aliments étaient consommés assis sur le sol, accroupis ou sur un banc improvisé, la table pouvait ou ne pouvait pas être présente même si presque toujours il s'agissait d'un tableau approprié pour l'occasion. Les objets de cuisine ou pour manger étaient en pierre, en terre ou en bois, et il était rare d'en trouver en métal (à l'exception des cuisines du nord où le fer

¹⁹ Sucre non raffiné

²⁰ Boisson dérivée de la fermentation de la sauge d'un agave spécifique. Sa saveur varie entre le sucré et l'aigre, sa consistance est épaisse, elle a une forte odeur de ferment et une effervescence. Elle était considérée comme une boisson sacrée par plusieurs cultures précolombiennes.

²¹ On appelle *guisado* à presque toute nourriture cuisinée qu'on mange en tant que plat principal. Les restes des *guisados* on le mange dans des tacos ou on les réutilise pour autres plats. Le mot provient du verbe *guisar* qui est un synonyme de cuisinier.

coulé était commun). (Sonia, 1999) Les ustensiles les plus récurrents étaient le *metate*²², le *molcajete*²³, le *comal*²⁴, les marmites en terre cuite, les cuillères et les *molinillos*²⁵ en bois.

Le matin pour le déjeuner on buvait de l'*atole*²⁶ et parfois de chocolat parce qu'il était un produit très cher. À 10 h, heure du déjeuner, on mangeait *asado* de porc ou de poulet ou quelque *mole*²⁷ accompagné de ses éléments immanquables comme les *tortillas*, le pot de haricots et le *pulque*. On pouvait aussi consommer des *pambazos*²⁸, des *gorditas* au saindoux, des *carnitas*²⁹ ou de *longaniza*³⁰ frite que l'on accompagnait avec des *tortillas*, de la sauce piquante et de l'avocat, avec des boissons comme de café et de pulque. Il y avait une grande variété d'*atoles*, l'un des plus communs était au lait, si on y ajoutait du chocolat on l'appelait *champurrado*, si on y ajoutait de l'écorce de cacao il devenait *atole* de coquille, si de piment rouge il était *atole* de pimment, si hydromel il était *atole* d'hydromel, si *piloncillo* il était *atole* de pinole. La *comida* et le dîner pouvaient se composer d'une soupe ou du riz, d'un bouillon, d'un *guisado* comme de mole avec de dinde ou de la viande à la sauce piquante -comme le *guaxmole*, le *chilmole* ou le *tismole*- accompagnés de haricots et de tortillas, les desserts n'étaient pas communs et ils ne formaient pas un temps, les bonbons pouvaient être consommés à tout moment. (Chambers Gooch, 1996; Payno, 2003; Prieto, 1906)

Entre midi et 16 hr pour la *comida* on fréquentait le pot, le riz ou un bouillon. Certains aliments qui ont été autrefois consommés par les cultures établies autour et à l'intérieur de la zone lacustre du Mexique ont prévalu dans l'alimentation des classes populaires comme le cas du *ahuahuahutle* : des petits œufs de mouche qui étaient moulus et mélangés avec des œufs brouillés de poule pour faire une sorte d'omelette. D'autres qui étaient très appréciés par les classes inférieures comme les vers de maguey ou les *ajolotes*, étaient considérés comme « exotiques » ou « de mauvais goût » pour l'élite (bien qu'il y ait eu des exceptions puisque l'empereur Maximilien était un fervent fanatique de manger des vers). Pour cuisinier les *ajolotes* d'abord leurs entrailles ont été enlevées,

²² Ancien outil précolombien composé d'une base plate légèrement inclinée soutenue sur trois pieds et d'un cylindre, tous deux en pierre volcanique. Il est utilisé pour mouder les ingrédients.

²³ Ancien outil précolombien composé d'un bol soutenu par trois pieds en pierre volcanique. Il est utilisé pour écraser des ingrédients contenant du liquide et pour préparer des sauces.

²⁴ Outil circulaire en terre cuite ou en métal qui est placé sur le feu pour le chauffer et griller ou cuire les aliments, en particulier les *tortillas*. Il est utilisé depuis l'époque précolombienne.

²⁵ Outil précolombien composé d'une tige avec des cercles en bois à l'une de ses extrémités. Pour l'utiliser, il est placé entre les paumes de la main, après plongé dans un liquide et tourné avec force, dans le but de créer de la mousse ou diluer un ingrédient solide.

²⁶ Boisson chaude, généralement sucrée et épaissie avec de la pâte de maïs. Elle peut inclure des épices, de fruits ou des autres ingrédients pour le donner un goût particulier.

²⁷ Catégorie des sauces qui généralement sont très complexes et qui ont des goûts très variés, elles peuvent être salées, sucrées, acides, amers, piquantes ou tout au même temps.

²⁸ Pain fait avec de la farine bise

²⁹ Confit de porc

³⁰ Charcuterie similaire au chorizo

puis ils ont été cuits dans de l'eau salée, farinés, frits et servis avec de l'huile, du vinaigre et des branches de persil. (Chambon, 1994)

Dans les différents états du pays, l'offre culinaire augmentait. Au nord, dans l'État de Chihuahua, on mangeait des *tortillas* à la farine de blé et de maïs, du rôti, du bouillon, des haricots, des sauces aux piments, *gordas*, du porc, du coq, de la poule ou du *guajolote* cuit avec ou sans piment, *barbacoa*³¹, *chile frito* et *sotol*³². (Frías & Brown, 2001) À Coahuila, on mangeait des *tortillas* à la farine de blé avec de la crème, du pain de *pulque*, des moles, des *adobos*³³, des *enchiladas*, des tacos de *guisados*, des *gorditas*, des *lonches*³⁴ et d'*asado* de mariage. (Cruz Delgado, 2021)

Dans la sierra de Durango étaient communs les pommes de terre sautées, le steak, les haricots, les *gorditas* à la farine de blé ou de maïs qui étaient accompagnées de lait mousseux provenant des vaches nourries avec les pâturages secs. (Vasconcelos, 1969) Les auberges installées le long de l'ancien « *Camino Real* ³⁵ » offraient aux voyageurs des *pucheros* -bouillons-, des lentilles au chorizo et des *nopales*³⁶ au porc. Pendant ce temps, un ingrédient a été importé des États voisins de Coahuila et Nuevo León, le chevreau, qu'on a commencé à cuire au four, à la *fritada*³⁷, au *barbacoa* et *enchilado* -au piment-. (CONACULTA, 2011e)

Dans la zone centrale, à Aguascalientes on pouvait trouver des poules envinées, des courgettes à la viande de porc avec des graines de maïs, des *rajas* -juliennes de piment-, des oignons et du fromage, des patates douces *tatemados* -cuits au four- au *piloncillo* ou en pâte et mélangées avec des fruits cristallisés et puis enroulés. Au cours de l'époque, la coutume du pique-nique a également été instaurée. (CONACULTA, 2011a) Dans les *merenderos* ou *fondas* de Colima on servait des *tamales* à la cendre enveloppés dans des feuilles de roseaux, *mole* vert avec de la viande de porc, *birria*³⁸ de bouc et souvent comme dessert on offrait des fruits comme prunes, goyaves ou mangues, et comme boisson il y avait de *chián*³⁹, de *bate*⁴⁰ ou d'eau-de vie. (CONACULTA, 2011d)

³¹ Viande cuite dans un four souterrain, la recette varie beaucoup en dépendant de la région.

³² Boisson dérivée de la distillation des jus fermentés d'une plante de la famille des Asparagaceae, sa fabrication et sa consommation ont lieu dans les États qui comprennent le désert Chihuahuense.

³³ Catégorie de sauces aux piments qu'on utilise pour mariner de la viande ou pour la mijoter.

³⁴ Sort de paninis ou sandwiches faits avec le pain régional appelé « pain français ».

³⁵ Route commerciale qui reliait la capitale mexicaine aux exploitations minières du nord du Mexique (Guanajuato et Zacatecas) et l'actuel sud des États-Unis (Nouveau-Mexique). Son importance économique et culturelle lui vaut d'être classée « patrimoine de l'humanité » par l'UNESCO.

³⁶ Les *nopales* sont les jeunes branches des cactus auxquels on enlève les épines pour après les cuisiner.

³⁷ La fritada est une préparation populaire du nord-est de Mexique, c'est un bouillon fait avec la chair, les abats et la sang des chevreaux.

³⁸ Préparation faite avec de la viande de bouc, des épices et des piments. C'est un plat populaire de l'est du Mexique et la recette varie selon la région.

³⁹ Boisson fait à base de chia

⁴⁰ Boisson épaisse et froide faite avec des graines de chia ou chan.

L'influence française dans le sud de Jalisco, Michoacán et Colima a renforcé le goût populaire pour les pains de blé comme le *virote*⁴¹, les *picones* et les *semitas de tuba*. (N. Mejía, 2018) Dans le Pánuco on buvait du café aromatique, bouilli avec du *piloncillo*, accompagné des *tortillas* de maïs petites et tendres, de *jocoque* avec du miel de ruche sauvage, d'œufs au chorizo, des haricots et de la viande rôtie. (Vasconcelos, 1969)

La ville de Toluca, réputée pour la qualité et la variété de ses sucreries, offrait à ses habitants des oranges, des citrons, des figues de barbarie et des cactus cristallisés, des conserves de coing et de pomme, des miels de canne, des *jamoncillos*⁴² de lait et des confitures, d'arrose de couleurs, des amandes pralinées et des *alfeñiques*⁴³ qui sont encore une tradition. (Vasconcelos, 1969) Parmi les autres sucreries de la zone centrale, on peut citer les *gorditas* au four, les beignets de maïs *cacahuazintle*, le *condumbio* de cacahuète et les *palanquetas*⁴⁴. (García Cubas, 1904) D'Apizaco on connaissait le pain aux œufs saupoudré de sucre.

À Hidalgo ils étaient populaires les *mixiotes*⁴⁵ de lapin, les *palanquetas* de sucre ou de *piloncillo*, les *jamoncillos* aux grains de courge, les porcelets au *barbacoa*, les chorizos, les boudins et les catalanes qu'on ajoutait au bouillon de la poule pour lui donner plus de saveur. (CONACULTA, 2011g)

Vers le sud, Oaxaca était déjà connue pour ses *moles* et *pipianes*⁴⁶. Les cuisinières préparaient toutes sortes de *guisados*, ragouts et bonbons à base de *piloncillo* et d'herbes aromatiques. Certaines spécialités étaient le ragoût de poulet aux raisins secs, amandes et câpres, les fruits marinés, les *turrones*, les biscuits aux noix de coco et orange et les citrons cristallisés. (Vasconcelos, 1969)

Le peuple de l'État de Guerrero a offert un repas au président Diaz lors des célébrations du centenaire où des plats régionaux ont été offerts : des pâtes de fruits, des *chilacayotes*⁴⁷, d'*acitron* -cactus- confit, des cheveux d'ange, de citrouille confitée ou au lait, des courgettes à la viande de porc, d'escabèche de poisson, de maïs avec de *rajás*, des empanadas salées aux fruits de mer, des bonbons aux fruits, aux cacahuètes et aux pignons, des *tamales* des tourterelles et des dorades à l'orange, et une variété immense de gâteaux. Au quotidien, les villageoises mangeaient des *tamales* de riz à la confiture de noix de coco, des gâteaux de pommes de terre et de viande hachée, des

⁴¹ Pain dur et long similaire à la baguette

⁴² Bonbon fait à base de lait, de sucre et de bicarbonate

⁴³ Figurines faites de pâte à sucre et de pâte d'amandes

⁴⁴ Praliné aux cacahuètes

⁴⁵ Technique de cuisson dans laquelle la viande ou les légumes sont enveloppés dans la membrane de l'agave et cuits à la vapeur.

⁴⁶ Catégorie de sauces faites à base de grains de courge

⁴⁷ Espèce mexicaine de courge avec de la pulpe fibreuse avec laquelle sont préparés de *guisados* et de bonbons.

*quelites*⁴⁸ au piment vert, des tacos de *chicharrón*⁴⁹, de *cuitlacoche*⁵⁰, de poisson ou de lièvre et des *mixiotes* de lapin ou de poisson enveloppés dans les feuilles de maguey. (CONACULTA, 2011f)

À Campeche il y avait du riz au safran, des escabèches à l'ail, de *pan de cazón*⁵¹, de *pozole*⁵², de la viande de volaille et de porcelets, des poissons comme le chien de mer et le loup, des crustacés comme les huîtres, les crabes et les homards qui ont été pêchés sur les côtes ou, quand ce n'était pas sa saison, on achetait les conserves à bas prix. Il y avait des bonbons faits à base de Marañón, noix de coco et guanabana. (Vasconcelos, 1969)

À Chiapas les classes populaires et les indigènes consommaient de la viande de certains animaux de la région comme la tortue, la mojarra, la *tengayaca*, le colorado, le loup, de la sardine, l'alose, le hareng, la guabina, la crevette, le crabe et le palourde, qui fournissaient la mer, les rivières et les estuaires, ainsi que divers oiseaux comme le héron, le Zanate, l'oiseau bleu, le canard et des espèces terrestres comme le singe *saraguato*, le singe araignée, l'alligator et le cerf. Les viandes étaient servies avec des légumes régionales tels que la citrouille, le chayote, le *Macal* et la carotte, et accompagnées de *pozol*⁵³. (CONACULTA, 2011b)

Les fêtes tout au long du calendrier modifiaient également l'alimentation de la classe populaire. Pour la veillée, à Mexico, on mangeait des animaux de la zone lacustre comme l'*ajolote*, les *acociles*, les *atepocates*, les grenouilles, les *charales*, les *metlapiques*, le poisson blanc, le poisson-chat frais de Cuernavaca ou Jojutla et l'*ahuautle*, et quelques herbes comme les pourpiers, les épinards, les *romeritos* et le *huitlacoche*. Le jour des morts, on vendait des bonbons spéciaux comme la citrouille confitée et les *alfeñiques* de sucre avec la forme de crânes, de squelettes et d'os. (García Cubas, 1904)

Bien qu'il n'y eût pas un mariage comme ce qu'il existait entre les vins et la cuisine française, il existait certains liens entre les mets servies et la boisson qui l'accompagnait. Par exemple, si on mangeait de *mole poblano* on buvait de pulque, si *pozole* on buvait du *mezcal*, si *birria*, de *tequila* de Jalisco, si *buñuelos*, de punch avec « piquet » -alcool-. (González Pérez, 1991)

⁴⁸ Catégorie des herbes sauvages et mangeables

⁴⁹ Peau de porc frite et croustillante

⁵⁰ Champignon qui pousse dans le maïs, il a un goût très amer.

⁵¹ Plat composé des tortillas entrecoupées de poisson sauté dans à la sauce de tomate. C'est une spécialité de la cuisine de Campeche.

⁵² Bouillon généralement fait avec de la viande de porc et de grains de maïs qui peut ou non inclure de piment. À l'époque précolombienne, il était préparé avec la chaire des sacrifiés.

⁵³ Boisson préhispanique très populaire dans tout le sud-est du pays élaborée à partir de maïs et de cacao.

2.1.2 Les haciendas

L'un des modèles économiques les plus réussis pendant le Porfiriato a été l'Hacienda, à la fin de cette période la superficie moyenne des haciendas atteignait 3000 hectares. Même si l'agriculture a subi de nombreuses crises, tout au long de la période du Porfiriato en raison de causes naturelles comme la sécheresse et les ravageurs, et sociales, comme le refus des producteurs de changer leurs modes de production traditionnels face à la nouvelle industrialisation et l'introduction de machines, le mauvais système des Haciendas qui mettait la population active à un niveau minimum de subsistance et l'instabilité du marché international. Cependant, plusieurs États ont maintenu de bonnes productions ; Sinaloa, Guanajuato et Chihuahua sont devenus les premiers producteurs de blé, tandis que Jalisco s'est positionné comme le premier en maïs, haricot et tequila. (Aldana Rendón, 1986)

L'existence de l'hacienda dépendait en partie de son aptitude à conserver et à immobiliser la main-d'œuvre avoisinante, pour qu'elle soit disponible aux périodes de pointe : semailles et récoltes. La tâche n'était pas facile car d'autres secteurs économiques luttaient également pour accaparer la plupart des travailleurs. Ses plus grandes compétences étaient les entreprises minières et les cultures de coton irriguées, qui payaient beaucoup mieux leurs employés, tandis qu'un paysan recevait un quart ou un demi peso par jour, un mineur gagnait un peso et demi jusqu'à trois pesos. À cause de que les *hacendados* ne voulant ni améliorer les conditions de travail ni augmenter les salaires, ils ont cherché des stratégies « légales » pour limiter (parfois même de supprimer) la liberté de leurs travailleurs pour qu'ils consacrent leur vie entière aux travaux des champs. (Vernon, 1966)

La façon la plus commune de les forcer à rester, était par le biais de grandes dettes accumulées tout au long de leur vie. Les salaires étaient très bas, ils ne suffisaient même pas à acheter la nourriture nécessaire à leur subsistance et, dans plusieurs Haciendas, l'argent n'était échangeable que dans des « magasins de *raya* » qui étaient les seuls établissements intra-muros où les ouvriers pouvaient acheter des produits et de la nourriture, de cette façon le propriétaire s'assurait ainsi que ses employés n'avaient pas besoin de sortir pour les acquérir. Étant donné que les prix étaient plus élevés que d'habitude, les domestiques ne pouvaient pas les payer donc ils les achetaient à crédit, mais ils n'étaient jamais capables de rembourser la dette car les intérêts augmentaient semaine après semaine. Une des garanties qu'avaient les familles était que, à la mort du serviteur, ni la veuve ni les enfants n'héritaient de la dette. Toutefois, cette garantie n'était pas remplie et certaines familles étaient endettées de générations passées, ce qui empêchait les enfants et même les petits-enfants du serviteur de cesser de travailler à l'Hacienda s'ils ne payaient pas la dette accumulée

pendant des années. Ce système de paiement et d'achat dans les magasins de *raya* était synonyme d'esclavage. (González Navarro, 1994)

Une famille de 5 personnes qui travaillait dans une ferme du sud du pays avec un budget annuel de 156 pesos (tableau no 2) le dépensait pour la plupart pour acheter de la nourriture. Les aliments les plus consommés étaient le maïs, les haricots et le piment, il ne restait que très peu de viande ou de légumes et, en dehors de la nourriture, la famille ne dépensait que des produits ménagers comme le *metate*, ou de la chaux pour nixtamalizer le maïs. (Villanueva Mukul, 1984) Lorsque, pour une raison ou une autre, l'employeur ne pouvait pas payer les travailleurs avec de l'argent (soit parce qu'il ne voulait pas, soit en raison de problèmes financiers), il était payé avec une quantité proportionnelle de maïs, haricots et/ou piments. (Mertens, 1988)

Quant à la hiérarchie et les appellations des employés, dans la partie inférieure se trouvait le paysan, *peón* ou « serviteur de campagne » qui se consacrait aux tâches agricoles comme labourer le champ, récolter des légumes ou arroser la terre. Lorsque l'Hacienda était d'élevage, son travail consistait à prendre soin des animaux, à les enlever, à les nettoyer et à les nourrir. Les serviteurs vivaient à l'intérieur des propriétés, généralement avec leurs familles, et ils étaient strictement interdits de quitter la propriété pour leur propre compte car s'ils voulaient le faire, il devait être sous la permission du propriétaire, le majordome ou le gérant, et les jours de repos et le lieu d'affectation devaient être spécifiés.

Les femmes qui préparaient la nourriture pour les hommes étaient appelées « *tequis* », et les hommes qui apportaient les tortillas aux travailleurs agricoles étaient appelés « *tlacualero* », les deux métiers étant payés comme n'importe quel autre employé. (Mertens, 1988) Parfois, les travailleurs ou leurs femmes s'organisaient pour faire des repas spéciaux tels que *barbacoa* cuit dans un four souterrain, *tamales*, *chevreau* rôti et au *fritada*, mole galicien à base de cacahuète et guajolote farci. (Cervantes Cota, 2012; Román Gutiérrez & Ríos Lanz, 2008)

2.1.3 La cuisine de rue et les stands de nourriture

Quand on avait la possibilité de consommer de la nourriture en dehors du foyer ou, au contraire, lorsque les cuisinières vendaient de la nourriture, il y avait une grande variété d'options. Corcuera (1999) théorise que la tradition de consommer de la nourriture de rue trouve ses origines dans les marchés ou *tianguis* préhispaniques qui étaient les centres de la vie publique et sociale, même si les conquérants venaient aussi d'une Espagne où les pots étaient régulièrement offerts dans les rues des villes. La nourriture qui se trouvait dans la rue pouvait être divisée en deux catégories,

celle qui était offerte de maison en maison et était itinérante (*ambulantaje*) et celle qui était vendue dans des stands fixes et établis.

En commençant par le *ambulantaje*, dans les rues les plus centrales de Mexico, on pouvait observer des femmes qui se spécialisaient dans la vente de certains produits. Le déjeuner ou le petit déjeuner était préparé par les « *almuerceras* », des femmes dédiées à la vente de nourriture pendant le matin. (Payno, 2003) Les *chieras* ou *agualojeras* étaient des femmes qui installaient des stands sur la rue décorés avec de plantes, de bouquets et de fleurs où elles vendaient des *aguas frescas*⁵⁴. Ils offraient aux piétons *horchata*⁵⁵ du riz, de l'eau d'hibiscus, du tamarin, du Timbiriche, du citron avec du chia, de l'ananas, du cerfeuil, servies en *jícaras* -petits bowls- de citrouille peintes avec des dessins indigènes d'oiseaux et de fleurs qu'elles offraient avec le cri : « *Chia, horchata, citron, ananas ou tamarin Que prenez-vous, mon âme ? Venez-vous à vous rafraîchir.* » (García Cubas, 1904) Autour des jardins latéraux de la cathédrale, en plus de *chieras*, se sont installées de petites terrasses où étaient servis des sodas au citron et au tamarin, quelques stands de crème glacée et même des vendeurs de bananes farcies de pâtes sucrées. Il y avait aussi des vendeurs de neige de différentes parfumes, bien que la plus populaire était au citron, et des glaces comme le *mantecado*⁵⁶ et les célèbres sorbets.

Il y avait aussi les personnes engagées dans la vente de « *bebistrajos* », une catégorie de boissons fermentées. Ces vendeurs offraient à leurs clients des *chichas* à base d'eau, de coquilles d'ananas ou de pomme et de sucre, du *tepache* fait avec de pulque, de *piloncillo* et de cannelle et de *tybico* à base de riz et de *piloncillo*. De son poste, les vendeurs criaient « *Ici il y a de la bonne chicha fraîche, voici tepache, voici tibico* ». (García Cubas, 1904) À part les « *bebistrajos* » et le *pulque*, une autre boisson économique était le catalan avec du Prisco, un mélange d'eau-de-vie et de sirop qui n'était pas seulement consommé par les classes inférieures, mais aussi pour les jeunes des classes moyennes qui n'avaient pas la possibilité d'acheter des liqueurs plus chères. (Vasconcelos, 1969)

De son côté, la *buñuelera* était, comme son nom l'indique, la vendeuse de *buñuelos* -beignets-. Elle étirait rapidement la pâte sur son genou en utilisant seulement ses mains, puis elle faisait frire le cercle de pâte dans une poêle à l'huile chaude, puis elle la sortait à l'aide de deux bâtons de bois pour enfin la baigner de miel. En autre lieu étaient les *fruterias* qui vendaient toutes sortes de fruits, et la *fiambreira* qui offrait les plats de viande froide (*fiambre*) décorés aux feuilles de laitue.

⁵⁴ L'*agua fresca* est une boisson généralement faite avec du jus de fruit dilué et de sucre.

⁵⁵ Recette de *agua fresca* fait à base de farine de riz, de lait, de vanille et de la cannelle.

⁵⁶ Glace faite à partir d'une crème pâtissière.

Un autre type de vendeurs de rue étaient les soi-disant *pregoneros* (crieurs) qui offraient leurs produits en criant des phrases appelées *pregones* avec lesquelles ils cherchaient à attirer l'attention de leurs clients. En général, c'étaient les familles de la classe populaire et moyenne ou les cuisinières qui travaillaient pour l'élite ceux qui venaient acheter leurs produits. De cette façon on pouvait entendre dans les rues l'homme qui vendait des châtaignes : « *châtaigne rôtie et cuite, châtaigne rôtie* », le *turronero* avec sa phrase « *nougat d'amande, entier et moulu* », l'indigène qui vendait des canards ou des poissons de la zone lacustre en disant « *canard cuit, tortilla au piment* » ou « *on vend des juiles* », la *tamalera* qui invitait les piétons avec sa phrase « *petits tamales au piment, doux et au saindoux, passez à la collation* », la vendeuse de maïs qui disait « *Voici des maïs chauds, ma petite fille, voici des maïs* » le vendeur de cacahuètes qui offrait « *cacahuète grillée au four, au bon cacahuète, entrez* ». (García Cubas, 1904) (fig. 8)

Un autre commerce alimentaire particulier était le soi-disant "*escamocha*" qui a changé de position au cours de l'époque car on trouve des registres dans la ruelle de Tabaqueros et dans le quartier populaire de Tepito. On y vendait les restes de repas qui avaient été donnés ou achetés aux restaurants, auberges ou marchés, ou même volés par des cuisinières qui travaillaient avec des familles de la classe moyenne ou supérieure. On donnait à ces restes une "nouvelle vie" en les cuisinant, en les assaisonnant ou en essayant de les réparer, et leur vente était destinée aux plus pauvres et aux plus précaires habitants de la ville. (Cruz, 2006; Sonia, 1999)

2.1.4 Les pulquerías

La consommation de pulque a augmenté tout au long du XIXe siècle, ce qui a généré un âge d'or pour les haciendas pulqueras et qui a provoqué la multiplication des magasins dans tout le pays, en particulier dans les grandes villes. Cette popularité a forgé l'image caractéristique de « la pulquería » qui a transcendé jusqu'au début du XXe siècle lorsque le déclin de l'industrie a commencé et la bière est devenue populaire, lui volant le trône.

Pendant le Porfiriato, il y a eu plusieurs conceptions (certaines pratiquement contradictoires) du pulque et des pulquerías. D'une part, pour les classes inférieures, c'était un endroit où les hommes se réunissaient pour jouer, socialiser et boire, parfois sans contrôle jusqu'à s'enivrer, cela a conduit à considérer l'alcoolisme comme un problème majeur de santé publique et à le considérer comme une des causes de la pauvreté. Francisco Bulnes (1990) a déclaré que « L'indigène n'a que du maïs dans l'estomac, de l'alcool dans les veines, et dans son cerveau la superstition, ce kyste funèbre des imbéciles ». Pour les classes moyennes, il s'agissait de simples distributeurs où leurs serveurs devaient s'approvisionner pour les repas quotidiens et où les membres des familles venaient

rarement. L'élite porfiriste considérait les pulquerías comme des lieux insalubres et peu sûrs où-t-il régnait une atmosphère de cris, de jeux et d'ivresse où seuls les gens vicieux et peu travailleurs venaient. Certaines lois visant à réduire la consommation de pulque, comme l'interdiction d'ouvrir les magasins le dimanche ou de boire sur la voie publique, ont même été adoptées. Même si la vérité a été que dans l'anonymat de leurs foyers et pendant leurs promenades dominicales, les familles aisées ont continué à le prendre quotidiennement. (Barbosa Cruz, 2004; González Pérez, 1991)

Le statut du pulque a changé et il a commencé à être plus accepté quand l'élite a réalisé le grand potentiel économique de cette boisson. Plusieurs hommes d'affaires ont fait fortune en la commercialisant et ils ont été appelés « l'aristocratie pulquera ». En fait, le pulque représentait 30% du commerce intérieur du Mexique, les Haciendas de Apizaco étant les plus importants et envoyant le produit à toutes les latitudes du pays. (Vernon, 1966) À partir de ce moment-là, elle a cessé d'être considéré comme une boisson nocive pour la santé et même certains scientifiques ont exposé ses bienfaits médicaux lors des congrès de l'époque.

Par rapport l'espace, la pulquería « standard » était une grande pièce de « 50 bâtons de long pour 15 ou 20 de large », un bardeau et des murs avec des peintures de personnages populaires dans des situations ou des costumes comiques : des chevaux avec leur *Charro*, une bagarre d'ivrognes, un torero ou des personnages historiques. À une extrémité il se plaçait aussi un petit autel à la vierge ou saint de dévotion. À quelques mètres de la paroi du fond se trouvaient les cuves de pulque peintes avec des couleurs vivants et des noms tels que « La no me estires », « El Valiente », « La Currutaca », « El Bonito ». À côté des cuves et du côté du mur, il se plaçaient des planches ou des étagères sur lesquelles on mettait des boîtes en terre, des verres en terre cuit ou en verre vert (que l'on appelait « vis ») de petites cuves et des barils dans lesquels le pulque était servi en fonction de la mesure et de la préparation.

Le reste de l'établissement était plein de buveurs et de buveuses qui buvaient généralement debout du pulque, bien qu'il y ait parfois des bancs ou des barils pour s'asseoir ; à gauche des cuves il y avait une zone délimitée avec des tables ornées de pots de fleurs où le client pouvait manger des aliments comme *envueltos*, *Chito*⁵⁷, *tostadas*⁵⁸ et *chalupas*, bien que la plupart des clients préféraient rassasier leur faim avec la *fritanguera* ou *enchiladera*. Dans les coins de l'endroit des

⁵⁷ De la viande sèche, généralement d'âne

⁵⁸ De la tortilla frite sur laquelle on met un *guisado*

groupes de personnes assises sur le sol jouaient à la *rayuela*, à la *pístima*, à la *tuta*, au rentoy ou aux *alburitos*. (Prieto, 1906)

Le pulque était ramené quotidiennement des Haciendas pulqueras situées à la périphérie de Mexico ou aux États voisins de Hidalgo, Puebla, Tlaxcala ou l'État de Mexico, de sorte qu'il arrivait à son point de fermentation et d'effervescence idéal, raison par laquelle il a été appelé « le champagne mexicain ». Dans les magasins on vendait de l'hydromel et du pulque naturel, mais aussi des *curados* qui étaient le pulque moulu avec des fruits, des herbes aromatiques ou des légumes parmi lesquels le céleri, l'ananas, le chirimoya, le chicozapote et la fraise, tous étaient servis avec une branche de céleri qui se mordait en même temps qu'on buvait. Le *sangre de conejo*⁵⁹ était également commun, pulque auquel on ajoutait du sucre et du figuier rouge moulu pour le donner sa couleur caractéristique. (Chambon, 1994)

Les pulquerías ont rempli Mexico depuis le milieu du XIXe siècle avec des établissements aux noms curieux et frappants tels que :

La Bella Otero, Me Suelas, El Último Jalón, La Pasadita, El Atorón, La Gran Victoria, La Fuente Embriagadora, La Gran Mona, Donde Las Águilas Mueren, La Domadora, El Sobaco, La Comadre Del Barrio, Las Glorias De Juan Sivelti, El Limbo, El Tecolote, El Siesteo De Los Leones, Las Glorias De Tlatilco, El Canton De Los Zorrillos, El Pelos, La Cueva De Las Comadres, La Camelia, La Dama De Las Camelias, El Calvario, La Guerra, La Morena, La China Hilaria, La Guardia Blanca, Misión Blanca, Pul-Mex, La Toma De Parral, La Reyna De Texcoco, Las Travesuras De Baco, La Gatita Blanca, El Gran Gaona, La Reyna Xóchitl, La Bella Cande, La Traviata, La Opera Del Coliseo, El Baba Dry, The Aztec, Los Hombres Sin Miedo, Guadalupe, La Chinaca, Las Castañas, Las Castañitas, El Paraíso De Las Bellas, Sal Si Puedes, La Llegada De Iturbide, Los Eructos De Una Dama, Los Pulques De Atzompa, El Recreo, Florentino, Pan Y Pulque, El Océano Blanco, El Gran Tinacal, Vamos Con Chincoya, El Tercer Frente, Los Tornillos, Juan Carnaval, Poeta Y Campesinos, La Casa De Todos, El Rey Momo, La Reyna De La Opereta, Las Bichas Los Cacarizos, Pirrimplin, Mi Vida Es Otra, El As De La Rayuela, entre muchos otros. (Flores y Escalante, 2013)

Un personnage très populaire de la pulqueria était la « *fritanguera* », « *enchiladera* » ou « *chimolera* », des femmes qui s'installaient devant les portes des établissements avec de petites four et une poêle en terre cuit pour offrir aux piétons diverses *antojitos*⁶⁰ qu'elles préparaient ou réchauffaient au moment. Leurs mets étaient des *tacos* aux pommes de terre et rajas, des tranches de foie de porc, de la *longaniza*, des *chalupitas*, des *memelas* aux haricots et de la sauce de piment chipotle, des *quesadillas*⁶¹ de ventre et des *tlalitos*, des boyaux de poulet ou de canard au

⁵⁹ *Sangre de conejo* ou sang de lapin a été de pulque mélangé avec de jus rouge de figue de barbarie.

⁶⁰ Catégorie qui, même au Mexique, est très difficile à définir. Ce sont généralement des préparations à base de pâte de maïs nixtamalisé, qui sont vendus dans les rues et qui sont de petite taille pour pouvoir les manger à la main.

⁶¹ Tortilla de maïs généralement farcie de fromage et pliée en deux.

piment guajillo, de la *Cecina*⁶², de Chito au *clémole*, des *peneques*⁶³ à la sauce tomate, des *envueltos*, des *enchiladas*, des *carnitas*, de mole d'échine et un *tamal* très particulier fait uniquement à partir de viscères de poulet sans pâte et cuit sur le poêle. (Flores y Escalante, 2013)

Les Mexicains buvaient du pulque, non seulement parce qu'ils l'aimaient, mais parce qu'ils pensaient qu'il apportait aussi des bienfaits à la santé. Pour la toux ils buvaient le pulque chaud et pour l'indigestion pulque avec un peu de *tequesquite*. C'était une excellente boisson pour guérir ou contrôler la maladie de Bright (néphrite dégénérative) et le diabète. Il servait même pour les problèmes respiratoires si pendant toute la nuit on mettait un grand vase avec de pulque pour que le patient inhale ses arômes curatifs. Les vendeurs de pulque, qui comptaient toujours avec une excellente santé, en étaient la preuve. (Chambers Gooch, 1996)

2.1.5 Les fondas ou figones

En dehors des restaurants, pendant le Porfiriato il y a eu des fondas ou figones qui étaient lieux qui offraient des plats mexicains de goût populaire à un prix modique accessible à toute la population. Le gouvernement mexicain considérait que ces lieux étaient destinés exclusivement aux personnes pauvres, mais la réalité était que leur clientèle était très variée, allant des familles d'élite jusqu'aux indigènes, en passant par les frères, les soldats, les politiciens et autres. Il existait deux types de fondas, les « populaires » où mangeaient les classes les plus basses et qui se situaient près d'une pulqueria ou dans des quartiers éloignés du centre, et d'autres qui se trouvaient dans le premier cadre de la ville et auxquelles assistaient des personnes de toutes classes sociales. (Barbosa Cruz, 2004)

Certaines des plus célèbres ont été *Las Cañitas* et *Los Pelos* par le quartier de San Pablo, *Nana Rosa* par le *Paseo de la Viga*, *Tío Aguirre* à Tlatelolco, celle de la ruelle de Bilbao, *Las Colas* dans la rue de las Damas, celles de la ruelle de *Los Agachados* et celle de *La Madrina* près du Théâtre National. Cette dernière s'est distinguée pour avoir été le refuge où les familles bourgeoises rassasiaient leur faim pendant les intermèdes ou après la fin des pièces ou opéras qui se déroulaient au Théâtre National. On y servait du poulet rôti avec salade, piments farcis, mole et haricots au saindoux dans de petites cocottes en terre. (Flores y Escalante, 2013)

En la fonda du *Conejo Blanco* située dans la ruelle de Bilbao on servait du poulet rôti doré, salade de laitue, pulque, vin Carlón, poisson blanc de Chapala pané, haricots au saindoux, pain blanc, *fiambre Donoso*⁶⁴ et potages. (Garcia Cubas, 1904) D'autres mets servis dans les fondas étaient

⁶² Viande de porc salée et demi sèche

⁶³ Tortilla farcie de fromage frais, couverte des œufs brouillés et frite

⁶⁴ Charcuterie servie avec des tamales chaudes

des œufs, des soupes de pain, du riz, de la pâte, du bouillon, du pot de veau ou de bélier et de rôti de viande avec salade pour les jours ordinaires, des *empanadas* au poison pour les vendredis de Dolores et de la soupe de rabioles, de mondongo à l'andalouse et de morue à la biscayenne pour les dimanches. (Novo, 2010) Les aliments étaient accompagnés d'*agua fresca*, de limonades ou de tepache d'ananas. Parfois, les mangeurs envoyaient quelqu'un pour ramener un litre de pulque de la pulquería la plus proche (même s'il y avait une interdiction de boire des boissons alcoolisées dans les fondas). (González Pérez, 1991)

Dans certaines Haciendas, il existait des fondas où les pions se nourrissaient. Le coût de la nourriture était d'environ un peso et elle comprenait du café et du pain le matin, de la soupe, de viande et de haricots l'après-midi et de la viande et des haricots le soir. (Villanueva Mukul, 1984)

Dans les fondas, le « beef steak » servi avec du riz et des haricots était une nouveauté. Bien que dans la version anglaise on utilise un gros morceau de viande, dans les établissements mexicains c'était plutôt une mince portion aplatie qui était cuite sur un poêle avec du charbon ou du bois de chauffage. À long terme, le mot s'a déformé et le plat a reçu le nom de *bistec*. (Negrete, 1986)

Les fondas avaient aussi la fonction spéciale « d'éponger l'alcool » pour tous ceux qui avaient bu beaucoup, on leur préparait de *chilatole*⁶⁵ de ventre, d'œufs pochés et d'*enchiladas*. Aussi les amis se réunissaient autour d'une tasse de café d'*olla*⁶⁶ les après-midis pour discuter et passer un moment agréable, De cette façon, les fondas sont devenues les cafés des classes populaires qui ne pouvaient pas se permettre une visite au ces lieux en raison de leurs prix élevés.

Les horaires des fondas variaient trop, certaines étaient ouvertes toute la nuit, attendant qu'un fêtard vienne dîner après une soirée de fête, mais la plupart ouvraient à 5h pour le déjeuner et fermaient au plus tard à 19h pour le *comida* et le dîner. Même si pendant la journée les clients les plus fréquents étaient les chargeurs, artisans, vendeurs ambulants, ouvriers et paysans, à minuit il était courant de voir des « *catrines y pelados* » ensemble, c'est-à-dire un riche bourgeois mangeant en face d'un paysan pauvre en mangeant quelque chose qui guérirait son ivresse ou sa gueule de bois. (González Pérez, 1991) Les fondas étaient un espace où il n'y avait pas de label social, que des mangeurs.

En 1892 dans un local sur la ruelle du Saint-Esprit (ce qui est aujourd'hui le numéro 36 de la rue de Motolina) au centre historique de Mexico elle a ouvert ses portes la première *torteria* du pays, un nouvel établissement qui ne pouvait être considéré comme fonda car il ne se spécialisait que

⁶⁵ Le chilateole est la version salée de l'atole, c'est à dire, une sorte de soupe épaisse à la pâte de maïs à laquelle on ajoute des légumes et des herbes aromatiques.

⁶⁶ Le café de olla est un café auquel on ajoute de sucre non raffiné et des épices.

dans un seul type d'aliment : les *tortas*. Monsieur Armando, inventeur de cet met, préparait ses *tortas* en coupant le long d'un pain français (aujourd'hui *téléra*) auquel il enlevait la mie, y introduisait de la laitue hachée, des tranches d'avocat, des tranches de fromage frais de vache, saucisse ou chorizo, des morceaux de chili chipotle et sa marinade, des haricots *refritos* et de la viande qui pouvait être filet de porc, de fromage de porc, de jambon, des sardines ou de la *milanesa*⁶⁷ selon la demande du client. Dans le commerce, il vendait aussi des *tostadas*. (García Cubas, 1904)

2.1.6 La cuisine des chemins de fer

D'autre effet du Porfiriato sur la cuisine populaire est venu de la main du projet le plus important du régime : le chemin de fer. Ce moyen de transport a favorisé l'échange de produits, de recettes et de connaissances culinaires entre diverses régions du pays et la création de nouvelles cuisines, produit à son tour du mélange de plusieurs cuisines régionales. Il est paradoxal que le train par lequel Diaz projetait de diffuser ses principes « d'ordre et de progrès » a été à son tour l'outil par lequel les cultures populaires se sont répandues dans tout le pays.

Le train a permis aux cuisines régionales de se délocaliser, c'est-à-dire de sortir de leurs limites géographiques pour être connues sous d'autres latitudes que leur origine. Cette délocalisation a eu lieu de deux façons, la première à travers les plats et les produits offerts dans les gares ou même à l'intérieur du train et qui étaient un reflet fidèle de la cuisine locale. Au cours de ces escales culinaires, les voyageurs avaient l'occasion de goûter de nouveaux aliments et de les incorporer dans leur répertoire gustatif, parfois même les recettes étaient partagées pour les préparer en dehors de la région. Toutefois, les produits tels que les légumineuses, les confiseries, les pains et les biscuits, vendus par des artisans et des producteurs comme symboles de la région, étaient les plus faciles à transporter, plusieurs d'entre eux ont gagné en renommée et en reconnaissance au niveau national et ils ont commencé à être incorporés dans les régimes alimentaires de certaines personnes étrangères à la région. La deuxième façon de délocaliser était la migration qui est devenue plus simple, plus économique et plus sûre dans le train, ce qui a permis à plusieurs travailleurs à la recherche de meilleures opportunités de voyager, avec tout leur univers alimentaire, à plusieurs villes qui connaissaient un développement économique et démographique sans précédent.

Pour aborder la première façon de délocalisation, le travail de Covadonga Vélez Rocha (2009) illustre de manière excellente la vente d'aliments dans les chemins de fer, dont il existait 4 modalités : les restaurants installés dans les gares, les wagons-restaurants des trains, la nourriture

⁶⁷ Escalope de poulet panée et frite.

populaire que les dames offraient sur les quais et qu'elles transportaient dans des paniers et la même nourriture que les dames vendaient dans les wagons lorsqu'elles montaient dans le train pendant de courts trajets. En commençant par les restaurants sur place, seuls les bâtiments des gares principales, des sous-stations ou des terminaux disposaient d'un espace aménagé à cet effet, tandis que dans les stations de moindre importance, des bâtiments plus petits étaient construits à côté de la station et aménagés en restaurants. Ces entreprises n'appartenaient pas aux compagnies ferroviaires mais ont été concédées à des particuliers.

Comme le temps d'arrêt du train dans les gares était trop court (environ 30 minutes) les passagers devaient indiquer aux travailleurs du train s'ils voulaient manger ou non au restaurant avant d'arriver à la gare, à leur tour, les employés envoyaient un télégraphe indiquant le nombre de passagers qui prendraient de la nourriture pour que ceux-ci soient prêts à leur arrivée. Ce système avait déjà été mis en œuvre avec succès sur les trains européens où l'on pouvait même commander à la carte à l'avance. Bien que manger au restaurant signifiait payer un prix plus élevé pour les mêmes aliments que les vendeurs ambulants pouvaient obtenir, la différence était que dans le restaurant, ils pouvaient s'asseoir à la table et déguster une sélection plus variée de soupes et de *guisados* servis sur des assiettes et avec de couverts.

Parmi les exemples de la nourriture des gares, on peut citer celle de Teapa, dans l'État du Tabasco, où l'on offrait des œufs au goût, des haricots, du poulet, des *guisados* et des steaks de bœuf ou de porc. Sur la ligne de l'ancien chemin de fer mexicain, qui couvrait la route Mexico-Veracruz, il y avait des restaurants aux stations d'Apizaco, Esperanza, Orizaba et Veracruz. Le restaurant d'Apizaco servait de la nourriture à la carte, et si un passager voulait manger quelque chose de spécial, qui n'était pas inclus dans le menu, la cuisinière était également prête à le préparer. À la gare de Saltillo, il y avait l'atole d'avoine, le café au pot, les œufs au goût, le pain, entre autres options. À la gare de Chihuahua, on vendait des burritos garnis de haricots, de pommes de terre, de viande déshydratée à la sauce verte, tandis que dans celle de Durango, il y avait du *mole* de ventre avec du maïs *pozolero*, des *totopos* et des piments verts.

En ce qui concerne la nourriture qui était offerte par les vendeurs ambulants sur les quais et occasionnellement à l'intérieur des wagons, leur présence a pris de l'ampleur vers la fin du XIXe siècle quand elles ont réalisé le potentiel de vente de ces sites, raison pour laquelle les commerçantes se sont multipliées, offrant aux voyageurs les plats et les produits que leurs mains savaient préparer. Chaque dame était spécialisée dans la vente d'un plat ; par exemple, il y avait celle qui vendait du café au lait, celle des tacos avec des œufs durs et du riz, celle des fruits ou celle des bonbons. Les voyageurs fréquents savaient déjà avec qui ils devaient acheter ce qu'ils

voulaient, c'est-à-dire qu'ils avaient déjà leur vendeuse préférée et chaque fois qu'ils passaient par là, ils l'appelaient pour lui acheter avec la confiance qu'il serait bon et propre.

Chaque gare avait son produit phare, par exemple dans celle de Celaya on vendait des *cajetas*, dans celle de Salamanque on offrait des limes tandis que dans celle d'Irapuato les fraises étaient le produit le plus coté vendu dans de petits paniers qui coûtaient deux à quatre reales. Le guide de Cardona indiquait que, dans de nombreuses stations, on pouvait obtenir, sans bouger du siège, un verre de lait, une tasse de café, un puits de chocolat, des fruits ou des bonbons, des *chalupas* ou des *taquitos*, des enchiladas, des tamales et des autres gourmandises. La seule chose que le passager devait faire était de regarder par la fenêtre de la voiture pour que les vendeuses arrivent rapidement.

Ce modèle de vente est devenu le plus réussi de la restauration ferroviaire, surpassant les restaurants fixes, les raisons de sa popularité étaient diverses : les aliments étaient économiques par rapport à ceux qui pouvaient être consommés dans les restaurants, ils étaient prêts à être dégustés pendant les quelques minutes que le train s'arrêtait dans les gares, ils étaient faciles à manipuler à la fois par la vendeuse lorsque le train était en mouvement et par le mangeur quand il allait les manger, c'était de la nourriture sèche, ce qui était très pratique pour le consommateur car il n'y avait pas de problème d'écoulement (à l'exception des boissons comme le café, les atoles, les *aguas frescas* ou les boissons gazeuses) et qu'il n'y avait pas besoin de vaisselle ni de couverts pour sa consommation, puisque le papier servait de plateau et de serviette à la fois. (Rocha, 2009)

II.II La cuisine des classes moyenne et supérieure

2.2.1 L'alimentation de la classe moyenne

Les revenus de la classe moyenne leur permettaient d'intégrer plus de produits alimentaires dans leur alimentation en comparaison avec la classe populaire, mais pas non plus au niveau de l'élite porfiriste. Une famille dotée d'un budget mensuel de 30 pesos (tableau 1), dépensait la majorité à l'achat de pulque, de maïs et de haricots. La plus grande différence par rapport aux classes inférieures était l'intégration de viande, le bœuf étant le plus populaire, suivi par le porc, et l'inclusion du café comme boisson. Un autre point à souligner est l'achat de blé et de farine probablement pour produire du pain qui, bien qu'il s'est positionné comme un produit de forte demande, il est resté derrière le maïs. (González Navarro, 1994)

Une journée normale pour la famille de la classe moyenne commençait avec une tasse de chocolat (fait de cacao, de cannelle et de sucre), *champurrado* ou café au lait qui était accompagné de génois, de muffins, de petits pains au beurre du Saint-Esprit, de *hojuelas*, de *tamales* ou de biscuits de maïs cacahuazintle. Si le déjeuner était plus vaste, il comprenait du riz blanc, de rôti, de mole, des haricots au saindoux, des œufs à la *longaniza* fraîche de Toluca, de tranches de chili vert, de pois tendres, de tomates et de tranches d'avocat, de pieds de bélier, de taureau et de porc servies avec de coriandre, de fèves verts, d'avocat et de *tornachiles*⁶⁸, de salade de courgettes aux grains rouges de grenade et un verre de pulque. En général, les membres de la famille mangeaient seuls et il n'était pas courant qu'ils se réunissent pour le petit-déjeuner. (Chambers Gooch, 1996)

À 11 heures, ils buvaient un anis, mais si des visiteurs venaient, il fallait leur offrir des vins doux comme Málaga, Pajarete ou Pedro Ximénez et un plateau avec des *puchas*, des *rodeos*, des *mostachones*, des *soletas* et des morceaux de fromage frais. Au moment de la *comida*, deux sortes de soupes étaient servies, les plus populaires étant la soupe de pain, de nouilles, de riz ou de *tortilla*. Elles étaient suivies par un rôti qui pouvait être de dinde ou un filet de porc servi avec des pois chiches et de la sauce moutarde, du persil ou du piment, ou un autre *guisado* comme de

⁶⁸ Des piments à l'escabèche

*manchamanteles*⁶⁹, des *huevos de mestiza*⁷⁰, des œufs au piment, des *chilaquiles*⁷¹, du pot à la citrouille, des boulettes de viande, des gâteaux carotte, des piments farcis, des courgettes dans toutes leurs variantes, de *quelites*, de *verdolagas*, de *huauzontles*, de *nopales*, des galettes de pommes de terre ou de chou-fleur et des *carnitas*. Au centre était placé un plat de haricots décorés d'oignons hachés, d'avocat, de fromage et de sauce. Pour le dessert, il y avait du riz au lait, des conserves de mûre et de pêche, et comme digestif, du miel parfumé à l'orange et une *tortilla* grillée. Tout était accompagné d'une bouteille de vin *cascarrón* (vin économique) ou *pulque*.

Quelques familles avaient de domestiques qui servaient généralement la nourriture et ils se plaçaient toujours derrière leur maître pour retirer les assiettes à la fin du repas. En général, les familles ne parlaient pas beaucoup pendant le repas, seulement quand le maître de la maison priait le Notre Père à la fin du repas.

À 18 heures, on buvait une autre tasse de chocolat et, pour le dîner, on cuisinait du mole qui était servi avec un plat de légumes ou une salade de laitue. Il était également populaire de manger du *puchero* qui était un bouillon fait de veau, de carotte, de maïs tendres, de chou, de pommes de terre, d'oignons, de pomme et de poire et qui était assaisonné au poivre, au thym et à la marjolaine. (Payno, 2003; Prieto, 1906)

Si c'était l'occasion d'un événement spécial et il y avait des invités, c'était le moment idéal pour préparer les meilleures recettes comme la soupe de ravioli, le riz aux pois chiches et aux œufs durs, la cervelle frite, le poulet aux amandes avec des raisins secs, des morceaux d'*acitrón* et câpres, des pigeons au vin, de lièvre ou lapin au *pebre*, de *turco*⁷², la *torta cuajada*, *torta de cielo*⁷³, des canards en *cuñete* -à l'escabèche-, des dindes farcis et une ancienne recette d'héritage espagnol qui, par sa complexité et sa quantité, était assez apprécié : *olla podrida*. Ce *cocido* comprenait du jambon, toutes sortes de viandes comme du veau, du porc, du lièvre ou du poulet, de pièces comme langue, abattoirs et pieds, et des légumes comme des choux, des navets, des pois chiches, des haricots, des carottes, des *chayotes*, des poires, des bananes et des pommes. La *olla podrida* était servie dans deux grands plats : l'un contenait les viandes et les jambons, l'autre les légumes. Entre les deux plats étaient placés deux bowls avec de tomate, des *tornachiles*, des oignons et des avocats et des

⁶⁹ Sauce sucrée-salée fait à base de piments et d'espèces. Généralement elle est servie avec de la viande et des morceaux de fruits comme d'ananas, de bananes, de pomme et/ou d'abricot.

⁷⁰ Œufs pochés dans une sauce à la tomate avec de juliennes de piments.

⁷¹ Plat très populaire par le déjeuner mexicain, il est composé par de totopos -tortilla chips- baignés avec de la sauce au piment, de la crème fraîche et de fromage frais.

⁷² Les *turcos* étaient une sorte de gâteau au four sucré-salé composé d'une couche de pâte de maïs, puis de la viande hachée ou un autre *guisado*, et fini avec plus de maïs.

⁷³ Sorte de gâteau composé d'une génoise qui était baigné avec une pâte d'amandes et de jaunes d'œufs et de poudre de cannelle et de clous de girofle.

saucers de piment seul ou avec du fromage, et de l'huile de Tacubaya ou de l'Hacienda des Morales. Pour le dessert, on offrait des bonbons mexicains comme : *encoletados*, *cocada* -bonbon aux noix de coco-, *cubiletes*, œufs royaux⁷⁴, *xoconostles*⁷⁵ farcis à la noix de coco, *Zapote* à la cannelle et vin. Une fois le repas terminait, on servait des infusions à la sauge, au *muitle*, au cèdre ou de l'eau de menthe. Si la fête était plus intime ou familiale, on mangeait de *mole poblano* aux trois chilis ou vert, de *pipián* ou de *manchamanteles* avec ses tranches de banane et de pomme. (Prieto, 1906)

Bien que la gastronomie française n'ait jamais complètement remplacé la cuisine populaire, certaines recettes, techniques ou produits se sont fusionnés avec leurs homologues mexicains, donnant lieu à de nouvelles recettes comme les poulets au vin, à la béchamel ou à la crème, les steaks à l'orange, l'utilisation de la crème Chantilly dans les gâteaux, le pudding et l'expansion de la boulangerie. (CONACULTA, 2011c)

Pendant la veillée, les familles cuisinaient des fruits de mer et des poissons comme le poisson-chat, la morue ou les crevettes car ils n'avaient pas d'argent pour acheter des espèces de fruits de mer plus chères comme le *bobo*, la lamproie ou le homard. Aussi, elles servaient de bouillons de fèves, de la *capirotada*⁷⁶ aux œufs, des poissons panés, de la salade de laitue ou de betterave, des gâteaux aux crevettes, des grenouilles ou des palourdes, des haricots au saindoux, des fruits et des bonbons. (García Cubas, 1904)

Quant au mobilier de table, les familles qui n'avaient pas assez d'argent pour acheter les meubles et la vaisselle française que l'élite porfiriste achetait, ont commencé à acheter des articles importés à un prix inférieur tels que des nappes en lin et en céramique anglaise de Copeland et Davenport ou française de Bordeaux. (García Robles, 2013)

La critique de l'élite porfiriste contre l'alimentation de la classe moyenne a été féroce tout au long de l'époque, même Porfirio Diaz considérait que plusieurs de ses problèmes comme la paresse ou la misère provenaient de son conformisme de travailler uniquement pour avoir quelque chose à manger, sans aucune autre aspiration :

Les Mexicains (de la classe moyenne) sont heureux de manger des *antojitos* de manière désordonnée, de se lever tard, d'être des fonctionnaires avec des parrains influents, d'assister à leur travail sans ponctualité, de tomber souvent malade et d'obtenir des congés payés. Ils ne manquent pas aux *corridos*, de s'amuser sans cesse, d'avoir la décoration des institutions mieux que les institutions sans décoration, de se marier très jeunes et d'avoir des enfants, de dépenser plus que ce qu'ils gagnent et de s'ennuyer avec les usuriers pour

⁷⁴ Dessert provenant du Vice-Royaume qui est composé par des œufs mélangés avec de sirope ou de sucré et de la cannelle et cuits au four.

⁷⁵ Le xoconostle est le fruit de quelques espèces de cactus qui a un goût acide.

⁷⁶ Pudding de pain fait avec de sirope aux épices, de fromage, de raisins et de fruits secs.

faire des « auberges » et des fêtes Onomastiques. Les pères de famille qui ont beaucoup d'enfants sont les plus fidèles serviteurs du gouvernement, par leur peur de la misère ; c'est de cela que les Mexicains des classes dirigeantes ont peur, à la misère, non à l'oppression, non à la servitude, non à la tyrannie ; ni au manque de pain, de maison et de vêtement, et à la dure nécessité de ne pas manger ou de sacrifier sa paresse. (Bulnes, 1920)

2.2.2 L'alimentation de la classe supérieure

La journée pour les familles de la classe supérieure commençait avec une tasse de chocolat ou de café accompagnée de pains qui étaient servis dans les chambres de chaque membre de la famille. Puis suivit le déjeuner qui tentait de se faire vers midi suivant la tradition française, mais qui pouvait se présenter jusqu'à 14 h de l'après-midi selon les goûts de la maison. Quelques mets proposés étaient la *tortilla* de thon mariné, de mains de bélier à l'anglaise, du steak Chateaubriand, des artichauts à l'espagnole, du poisson salé ou frit, des morceaux de bacon, des côtes de veau, du bélier ou du porc, des grognons et une variété de desserts. Ces repas quotidiens étaient beaucoup plus simples et courts par rapport aux banquets des grandes occasions, de sorte qu'il était fréquent que ne soient inclus ni soupes, ni hors-d'œuvre, ni sauces très élaborées.

Pendant l'après-midi était l'heure du *five o'clock* ou de l'heure du thé (tradition adoptée de la culture anglaise) qui se déroulait à l'intérieur des maisons dans les salons destinés à ce repas. Les ménagères étaient en charge d'offrir à leurs invités du thé, du café, du vin, du chocolat, des limonades, des oranges, des ponches⁷⁷ ou une « boisson créole » à base d'ananas, de citron et de lait, des plats sucrés comme des biscuits, des bonbons ou des gâteaux comme des triangles à la crème, des petits pains de Vienne, des petits pains français ou brioches, et même certains salés comme des sandwiches. La table était décorée de fines serviettes en dentelle et la vaisselle devait être en porcelaine du Japon, des verres en verre, une chocolatière, parfois un samovar et bien sûr une théière à laquelle on plaçait un sac appelé *losy* pour garder la boisson chaude. Que ce soit à l'heure du thé ou plus tard, le goûter était servi avec des petits gâteaux glacés, des sandwiches, du foie gras, des tartes et des pâtes.

L'heure du thé devenait un « lunch » anglais lorsqu'elle était trop longue ou que de nombreux plats étaient proposés. Celui-ci était servi à l'extérieur, dans le salon, dans la salle à manger ou dans le cabinet. Le menu devait être simple, mais de bon goût, et le plat principal devait être préparé par la ménagère qui s'efforçait de montrer ses plus raffinées techniques culinaires françaises. Sur une grande table se disposaient les hors-d'œuvre, les salades, les viandes comme des steaks ou des côtelettes, les poissons frits, les friandises et les gâteaux, Dona Carmelita, l'épouse du président Diaz, avait l'habitude d'offrir d'élégants lunch-champagne au Château de

⁷⁷ Les ponches étaient une catégorie de boissons chaudes à base de lait, d'alcool, de fruits en poudre et/ou d'épices.

Chapultepec. Si l'ambiance était bonne, le lunch durait jusqu'à la nuit et devenait une soirée dansante.

Pour clore la journée, entre 19h et 20h était l'heure de la « *comida* » ou du dîner, qui variait de somptuosité selon s'il y avait des invités ou non, et l'importance de ceux-ci. Les repas intimes étaient en famille ou avec des amis très proches, donc l'étiquette était plus détendue, le menu plus simple et on mangeait même des *guisados* populaires. Des olives disposées dans des bols en verre, des tranches de gruyère, des sardines et d'innombrables gâteaux et biscuits étaient proposés pour accueillir les invités. En ce qui concerne les vins et spiritueux, on servait habituellement du sherry, du champagne, des vins hongrois, de la Chartreuse, du cognac, du vermouth, de l'absinthe, du champagne, du Byrrh, de l'anise, du rouge de Bordeaux et du rouge de Bourgogne. On offrait aux femmes des vins de Malaga ou de Moscatel. (Cuellar, 2018; Torres Medina, 2004)

En plus de ces repas quotidiens, il en existait d'autres qui augmentaient en complexité, somptuosité et étiquette. L'étape suivante dans le raffinement était les repas de « demi-cérémonie » où se réunissaient chaque semaine ou chaque 15 jours un nombre moyen de personnes qui entretenaient une certaine relation avec les hôtes. En raison de sa proximité avec la famille, la nourriture ne devait pas être trop luxueuse, mais il fallait respecter les bonnes manières et les règles de comportement pour prouver la bonne éducation à la table.

Le service choisi pour ces repas était un service français simplifié, c'est-à-dire que tous les éléments étaient placés sur la table divisés en trois grands services : le premier moment était pour les soupes, les relevés, et les entrées, le deuxième moment était pour les grands rôtis, les salades et les entremets et le troisième moment était pour les desserts et les glaces. Après le banquet, les invités se rendaient au salon où était offert du chocolat, du thé ou du café. (Vargas Barrientos, 2019)

Enfin, il y avait les repas de cérémonie" qui étaient des banquets entre famille, amis ou connaissances dans lesquels s'appliquaient toutes les règles de la culture gastronomique française de l'époque : des bonnes manières, de recettes complexes, de service français ou russe et de la bonne décoration de table et de mets. Les préparatifs ont commencé avec les invitations envoyées 8 jours à l'avance, les invités étaient tenus de répondre dans les 2 jours suivants. Si l'un des invités était une personnalité importante, il ne suffisait pas de lui envoyer une invitation, mais les hôtes devaient venir l'inviter en personne. Si pour une raison d'urgence un invité confirmé ne pouvait pas venir, les organisateurs devaient inviter à la dernière minute un membre de la famille ou un ami proche et leur expliquer la situation, l'objectif était de ne laisser aucune chaise vide.

Le jour de l'événement, on plaçait des cartes avec les noms de chaque invité en face de leurs sièges respectifs, à l'arrière on écrivait en français le menu du banquet. Ces cartes étaient une véritable œuvre d'art car certaines étaient peintes à l'aquarelle ou incluaient une photographie, une fleur et même une sorte de bijou, ceci dans l'intention que, après le banquet, les invités emportent leurs cartes comme un cadeau.

Après que tous les participants aient pris leur place, le repas était servi dans l'ordre suivant : soupe, hors d'œuvre chauds, deux entrées, un rôti, deux hors-d'œuvre salés, un hors-d'œuvre sucré et des desserts. Pour accompagner les hors-d'œuvre et les poissons on servait du vin blanc, après la soupe un sherry sec ou Madère sec, pour les entrées et le rôti vins de Bordeaux ou de Bourgogne, la Champagne était laissée jusqu'à la fin pour les desserts. Le repas se concluait par un toast où la présence de tous les invités était appréciée avec le meilleur cognac de la maison.

Le banquet se terminait quand la maîtresse de maison se levait, ce qui était le signe que tous les invités devaient faire la même chose et quitter la salle dans l'ordre dans lequel ils étaient entrés. En sortant, les hommes se rendaient au salon à cigares et les femmes au café où ils restaient à bavarder. La soirée pouvait s'allonger si la conversation était bonne et parfois elle été animée par un petit concert de piano. (Victoria Uribe, 2010) Il est important de noter que ces petits banquets, c'est-à-dire les repas de cérémonie, ne se partageaient qu'entre membres de la même famille, amis ou, en cas de célébrations spéciales, avec ces personnes qui étaient dans la même condition socio-économique de l'hôte car c'était le moment idéal pour démontrer l'éducation, les bonnes manières, la capacité économique, la connaissance du monde et le contrôle sur la servitude, tous ces aspects que la société porfiriste considérait comme progressistes et de bon goût. (Arana López, 2012)

Pour un banquet en famille, le journal *El Mundo Ilustrado* recommandait le menu suivant à 8 temps :

Ordubres (Hors d'œuvre) froids : Beurre, radis, olives, anchois et thon mariné, sardines en conserve, céleri, laitue, cornichons et saucisson.

Ordubres (Hors d'œuvre) chauds : cuisses d'oie en conserve, côtelettes de bœuf.

Relevés : Vache bouillie avec sauce tomate, plie avec sauce aux câpres.

Rôtis (Rotis) : Gigot d'agneau rôti, jambon entier

Hors-d'œuvre (Entrées) : Salade, asperges à la sauce blanche, pommes de terre à la *pollada*, choux-fleurs gratinés, poisson de mer bouilli et froid, avec sauce mayonnaise.

Hors-d'œuvre sucrés (Entremets) : gâteau de riz, savarins, beignets de pommes

Desserts : Fromages, prunes en conserve, oranges au sucre, compotes, biscuits, confitures, fruits confits, etc. (*El Mundo Ilustrado*, 1905c)

Tous les plats étaient servis et portionnés dans la cuisine, à l'exception de la viande qui, préalablement décorée, était présentée et tranchée sur la table. Le même journal a publié les

procédures exactes pour maîtriser cette technique avec des viandes variées telles que le filet de vache, le filet de veau, la poitrine de vache, le dos de bœuf, la tête de veau et le rosbif, de ce dernier le journal dit :

Cette viande ne doit jamais être coupée dans la cuisine, mais sur la table du festin ou au moins sur le guéridon, et cela parce que, si la vache perd son jus et son arôme, elle devient insupportable par l'insipide. Deux méthodes peuvent être suivies pour trancher le bifteck : couper dans la direction du dos ou marquer les filaments de la viande ; dans le premier cas, le préposé à l'opération doit placer le morceau de viande dans la disposition avec le quart avant comprenant les côtes, le filet et le rein. (El Mundo Ilustrado, 1905a)

Quelques semaines plus tard, un autre exemplaire du journal incluait des instructions pour découper des oiseaux comme des faisans, des perdrix, des chevrotines, des oies et des canards, et des poissons comme le bar, le turbot, la sole et le saumon. (El Mundo Ilustrado, 1905b)

L'élite a également commencé à changer son ancien mobilier pour un nouveau qui venait de France ou d'Europe. Ils achetaient de la vaisselle d'Odiot et Christofle, de la porcelaine parisienne et de Meissen et de la verrerie colorée de Bohême. (García Cubas, 1904)

L'esthétique des plats était importante, suivant les préceptes de la gastronomie française, les mets devaient être élégamment décorés dans la cuisine avant de les amener à la table. L'utilisation des « brochettes » comme décoration et complément des plats que Carême avait diffusés s'est également imposée dans les foyers de l'élite. Le journal *El Mundo Ilustrado* a mentionné que ces artefacts étaient « un indispensable » que tout cuisinier devait utiliser, on pouvait les garnir de racines, de truffes, de crêtes de coq, de champignons, de boulettes de viande ou de crabes pour les décorer. (El Mundo Ilustrado, 1905d)

La cuisine quotidienne de la classe, selon les régionalismes propres au pays, variait également selon la région, même si l'on voulait qu'elle soit « homogène ». Les voyageurs anglais Frederick Tabor et Channing Arnold ont raconté comment, lors de leur passage à la ville de Mérida, des hommes riches de la région les ont invités à manger, leur offrant des plats tels que des steaks, du ragoût de lapin, du ragoût de poulet, des poulets rôtis, de la dinde hachée aux œufs et *puris naturalibus*, du cerf, du bouillon de viande, des omelettes, des *tortillas*, des saucisses rouges, des hachis de viande, des côtelettes de veau, du poisson bouilli, du vivaneau rouge du golfe du Mexique et des filets de tortue. Comme légumes il y a eu des tomates, des poivrons verts et rouges, de l'ail, des oignons, des haricots noirs, du riz, des bananes bouillies, des patates douces et des maïs frais. Quant aux bonbons et aux fruits, ils ont offert des gélatines, des fruits cuits, des bleuets, des ananas, des pêches servies avec un sirop de vin rouge, des pommes, des *calmitos* et des

nectarines. Tout a été accompagné de vin rouge et blanc, limonades, boissons aux fruits et lait froid. (Arana López, 2012)

Dans cette chronique, on peut distinguer quelques recettes yucatèques qui ont survécu jusqu'à nos jours et qui sont aujourd'hui considérées comme « traditionnelles » comme c'est le cas de la viande de cerf consommée dans toute la péninsule, la tortue qui était fréquente à Tabasco et Campeche, les haricots *colados* et sautés au saindoux, le *relleno* (noir ou blanc) ou le papaye confité avec du fromage hollandais.

Les plats variaient également selon la période de l'année et les célébrations. À Noël, les familles avaient l'habitude de s'offrir des produits chers comme des cannettes d'asperges et des thons de Bordeaux, des boîtes de fruits au sirop, de la vaisselle chinoise, des boîtes de graines comme des noix ou des amandes, des fruits cristallisés et des vins des régions comme la Champagne et Bourgogne ou des marques comme « Château » ou « Côtes ». (Vasconcelos, 1969) Pour le dîner, on préparait des poissons comme la morue ou le loup, des *romeritos*⁷⁸, une salade de *Noche Buena* à base de fruits et de légumes, et on faisait des figures de jicama qui étaient peintes en rouge avec du betterave. Les enfants s'amusaient à casser des *piñatas*⁷⁹. (Cuellar, 2018)

Pour la fête de l'Épiphanie ou Fête des Rois, on coupait une « galette au café » dans laquelle on introduisait un haricot ou une fève, puis on le coupait en tranches et l'invité qui choisissait la partie avec le haricot devenait le « roi » ou la « reine ». S'il était un homme, il pouvait choisir une reine parmi les invités en plaçant son haricot dans son verre, et de la même manière une femme pouvait choisir son roi. La tradition disait qu'à partir de ce moment-là, ils devenaient des *compadres* et qu'ils devaient s'embrasser et danser ce qu'on appelait « la danse des *compadres* ». (Chambers Gooch, 1996) Il convient de souligner que, bien que l'on continue aujourd'hui à casser la galette de rois le 6 janvier, la tradition a complètement changé puisque le haricot a été remplacé par la figure d'un « Enfant Dieu » et la personne que la trouve n'est plus nommée roi ou reine, elle prend seulement la responsabilité d'acheter ou de cuisiner les *tamales* pour la Chandeleur. En fait, la tradition de l'époque Porfiriste est beaucoup plus semblable à celle pratiquée en France avec la Galette de Roi qu'à celle du Mexique actuel.

Pour la veillée les cuisinières des maisons préparaient des potages, de la soupe des huitres, de raviolis farcis aux épinards et des sardines, des poissons au gratin ou à la *Veracruzana*, de la

⁷⁸ Herbe comestible qui a un goût très amer et qui généralement on cuisine au mole.

⁷⁹ Objet, généralement de forme redonne, fabriqué en terre ou en papier, puis décoré avec des papiers de couleur qui est rempli de bonbons puis, à l'aide d'un bâton, le casser. Les piñatas sont généralement brisées lors de fêtes ou de célébrations.

mayonnaise à le homard ou au saumon, des empanadas d'Emilio Lefort, des fruits et des bonbons. (García Cubas, 1904)

Ces repas quotidiens étaient élaborés par un groupe de cuisinières qui étaient guidées par une cuisinière principale (parfois appelée *mayora*) qui leur ordonnait chacune des activités à réaliser. Non seulement ces femmes se limitaient à la cuisine, mais elles participaient le plus souvent à l'abattage des animaux, à la cueillette des légumes, à la découpe des viandes, au lavage des ingrédients et au nettoyage de leurs espaces de travail. (Arana López, 2012)

Le problème principal était que les cuisinières traditionnelles et les *mayoras* connaissaient parfaitement la cuisine populaire, mais pas la cuisine française ; En raison de ce besoin, des écoles ont été ouvertes, où des ateliers et des cours de cuisine ont été organisés pour que les ménagères puissent cuisiner « décentement » les recettes, bien qu'elles soient destinées aux grandes fêtes avec leurs amis et leur famille. Au fil du Porfiriato, la vraie complexité de la gastronomie française a été révélée et les connaissances des *mayoras* et des ménagères sont devenues insuffisantes. C'est alors que les familles les plus riches ont commencé à embaucher des cuisiniers expérimentés et compétents à travers de la Société des Cuisiniers du Mexique (située à 40 Port de l'Indépendance). À leur tour, les cuisiniers garantissaient ses services car ils avaient travaillé ou travaillaient encore dans les hôtels et restaurants les plus exclusifs de la capitale (Hernández Márquez & López Rangel, 2010) La situation était plus compliquée avec les familles riches qui vivaient dans d'autres villes du pays car l'offre de cuisiniers expérimentés était pratiquement inexistante, de sorte que sur leurs tables ont continué à régner les *guisados* populaires et quelques produits d'importation qui complétaient (mais ne remplaçaient pas) les repas quotidiens.

Le chef le plus célèbre de l'époque a été Sylvain Dumont dont on ne connaît pas beaucoup de sa vie en France, seulement ses réalisations au Mexique. La chercheuse Rosario Hernández mentionne qu'avant d'arriver au pays américain, Sylvain était au service du roi Alphonse XIII. En ce qui concerne sa traversée, certaines versions indiquent que c'a été Ignacio de la Torre y Mier qui lui a amené de France lors d'une tour diplomatique qu'il effectuait, et d'autres affirment que Sylvain a voyagé seul. Ce qui est certain, c'est que le chef travaillait pour la famille d'Ignacio de la Torre, mari d'Amada (fille de Porfirio Diaz). Cette position privilégiée lui a permis de se socialiser et de s'intégrer rapidement dans la classe supérieure. Après avoir cessé de travailler avec la famille de la Torre, Dumont est devenu traiteur et puis il a ouvert un restaurant qui portait son nom. Le chef a été en charge des menus de plusieurs événements gouvernementaux, mais les plus importants ont été le banquet offert à William Howard Taft en 1909 (la première rencontre entre

un président mexicain et un président américain) pour lequel il a utilisé une fine vaisselle qui avait appartenu à l'empereur Maximilien de Habsbourg, et plusieurs banquets des fêtes du centenaire.

Pour l'Exposition universelle de Paris de 1889, la France avait choisi le chef Sylvain Dumont pour installer un restaurant mexicain dans l'un des pavillons. Le gouvernement français a exigé de Dumont que l'espace soit décoré « dans le style aztèque » et que la nourriture soit adaptée « au goût parisien ». En ce qui concernait la vaisselle ils ont été considérés celle d'Uruapan et tasses en Talavera poblana, et certains produits d'importation comme de café, de chocolat, de bonbons et de conserves de Guadalajara, Morelia et Puebla et de vins et d'eaux-de-vie typiques. Malheureusement, ce restaurant ne s'est jamais concrétisé puisque plusieurs partenaires ont abandonné le projet, ce qui a causé que le chef n'aie pas eu l'argent nécessaire pour acheter l'équipement et le matériel pour donner l'élégance nécessaire à l'espace alloué. En effet, le gouvernement français a annulé le contrat en estimant que le lieu n'était pas « convenable pour des personnes honorables, mais destiné au peuple ». (M. Castillo, 2017; Novo, 2010)

On ne connaît pas grand-chose de l'alimentation quotidienne de Diaz car peu de documents rédigés par lui-même la mentionne, malgré quelques chercheurs comme Pedro Fernández (2017) et même le chef Ricardo Muñoz Zurita soutiennent la théorie que, de manière régulière et dans l'anonymat de sa maison, le général aimait les *guisados* populaires comme les *tamales* de *chepil*, les haricots, l'*atole*, le *mezcal*, le *mole*, le chorizo frit, le *tasajo*, le *quesillo*, les *tortillas* et le chocolat. Cette hypothèse est possible car Porfirio est né à Oaxaca, un État avec une forte identité culinaire, et pendant toute sa jeunesse et une grande partie de son âge adulte, il a été en contact avec la cuisine traditionnelle de nombreux États dont Veracruz, Puebla et Mexico.

Dans les deux volumes de l'autobiographie de Porfirio (1994), il ne mentionne aucune aliment ou boisson autre que le pulque, qu'on peut déduire qu'il le buvait fréquemment, et les autres rares références à la nourriture que l'on peut trouver sont sur les stands de viande et de graines qui se sont installés à l'extérieur de son quartier général à *Tacubaya*, les négociations qu'il a engagé avec l'aristocratie *pulquera* pour permettre la libre vente de la boisson, les tortillas d'amidon et de pois chiche, les pâtes de haricots, les biscuits, la viande de cheval, de chien et de chat que les habitants de la capitale mangeaient pendant les batailles pour la récupération de Mexico, la vente du pain, du lait, du bœuf, des légumes, des fruits, des *tamales* et des *tortillas* qui a eu lieu une fois que l'armée libérale a réussi à vaincre l'ennemi, et une anecdote curieuse intitulée « La bataille des poules » dans laquelle le Président raconte avec un peu d'humour (quelque chose d'assez étrange à lire dans ses mémoires) comment il a volé quelques oiseaux :

Le docteur Mr. José Antonio Gamboa était alors major d'artillerie et commandant d'une tranchée située dans la rue de l'Relox, vers San Pablo, qui se trouvait près de ma position. Gamboa avait sa femme avec lui, ce qui lui apportait plus de confort que je ne pouvais en disposer. Il m'invitait à manger chez lui, et quand le siège a avancé et que les provisions se sont raréfiées, j'ai remarqué les difficultés que sa femme avait à nous servir la nourriture, et ne pouvant payer en argent les attentions qu'il m'avait données, je suis sorti un jour du périmètre fortifié pour trouver des aliments. J'ai acheté une jambe de porc, que j'ai apporté à la dame. [...] Depuis le toit de Santa Catarina, qui dominait les maisons voisines, toutes basses, j'ai remarqué un jour qu'il y avait beaucoup de poules dans l'une d'elles, ce que j'ai ensuite confirmé par le chant des coqs, et j'ai décidé de passer à cette maison, bien que j'étais dans le périmètre occupé par l'ennemi, et en mettant en œuvre ce projet, je suis sorti un jour de ma position, accompagné seulement du sergent José Maria Martinez, j'ai traversé la rue malgré le feu qui nous a fait l'ennemi, J'ai forcé la porte de la maison qui contenait les poules, et entre Martinez et moi nous en avons sorti tout celles que nous pouvions prendre, environ douze; et avec toute la hâte possible, parce que l'arrêt de quelques minutes aurait donné à l'ennemi le temps de s'approcher à la maison et de ne pas nous laisser en sortir, nous avons apporté les poules à Mme Gamboa,

L'ennemi, qui était prêt à nous attendre, nous fit sortir un feu très vif, mais heureusement il ne nous a pas touché, même s'il tua une des poules que je portais et en blessa deux autres, et ce petit incident provoqua une grande alarme sur la place. Gamboa l'appelait humoristiquement la Bataille des Poules. (Díaz, 1994a, 1994b)

On peut attribuer le changement de goût du président à sa femme Carmen Romero Rubio, aussi connue comme « Carmelita ». Elle était chargée d'enseigner et de perfectionner les bonnes manières de son mari, non seulement pour faire de la diplomatie et savoir s'adresser aux autres membres de la politique et aux Mexicains, mais aussi pour se comporter à table. Il faut se rappeler que, bien que ce soient les chefs et les cuisiniers qui exécutaient la cuisine française à l'intérieur des restaurants et lors des grands banquets, la plupart du temps ce sont les femmes qui cuisinaient des plats français pour leurs familles, qui devaient savoir comment disposer et décorer une table, qui choisissaient le menu de la semaine et qui organisaient les banquets en famille ou entre amis. Bien que *l'afrancesamiento* de la société ait été initié et exécuté par Porfirio et son groupe de scientifiques, dans le domaine culinaire, il faut accorder plus de crédit à Carmelita et aux femmes en général.

2.2.3 La cuisine comme espace

Quant à la cuisine en tant qu'espace physique, elle a subi de nombreuses transformations au long du Porfiriato. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, elle était restée « relativement » similaire depuis la vice-royauté, mais après le développement de la technologie, l'utilisation des énergies alternatives et le concept « d'hygiène » qui est née des études de Pasteur dans lesquelles on cherchait à conserver et transformer les aliments dans les conditions les plus salubres possibles, la cuisine a

été modifiée architecturalement et elle a incorporé de nouveaux artefacts qui cohabitaient avec les plus anciens.

Le mobilier « fixe » était composé d'un grill à charbon, d'un four en pierre alimenté au bois (utilisé pour la fabrication de pains, de pâtisseries et d'autres plats), d'un placard, d'une pompe ou d'un bassin d'eau et d'une hotte pour l'extraction des fumées. Presque au milieu de la pièce se trouvaient les fourneaux construits en briques ou en terre, couverts de pièces de fer forgé, et sous eux se trouvaient des portières dans lesquelles on introduisait le bois ou le charbon de bois (qui se trouvaient généralement au sol) pour alimenter le feu. Les familles qui avaient la possibilité économique ont acheté d'autres articles « à la mode » tels que les poêles à gaz et même une boîte froide ou « réfrigérateur » qui était une boîte en bois recouverte de fer dans laquelle on mettait de la glace pour garder les aliments et les boissons au froid. Comme ces artefacts étaient neufs, ils n'avaient pas un lieu spécifique et ils étaient simplement placés où « il y avait de la place » ou à côté des fourneaux. Depuis les poutres de la cuisine, on suspendait des aliments tels que des jambons, des grappes de dattes, des chorizos et d'instruments tels que des casseroles, des poêles, des *aventadores*⁸⁰, des cuillères et des pinces.

En ce qui concerne les ustensiles de taille moyenne, étaient communes les casseroles en cuivre ou en terre cuite, les tasses, les battées utilisées pour battre des pâtes, cuire des *guisados* ou mélanger des ingrédients en grandes quantités, les cuillères en bois, les *molinillos*, les couteaux, la machette, le *metate* et le *molcajete*. Ces artefacts étaient placés sur des étagères installées autour de la pièce, se repliaient dans un coin ou accrochés au plafond ou aux poutres à l'aide de crochets métalliques dont desquels également des jambons, des grappes de dattes, des chorizos, etc. (Vargas Barrientos, 2019)

Certaines maisons disposaient d'une cava bien assortie située au sous-sol ou à côté de la cuisine où les patrons gardaient toutes sortes de vins et cognacs comme Rubillac, Bisquit, Robin, Gautier, Hennessy, Fournier, Gautret, Union ou Robert. L'accès à cette pièce était confié à la cuisinière principale qui ne laissait entrer que les propriétaires de la maison ou elle-même si elle estimait que l'utilisation d'un vin ou d'alcool était nécessaire pour la réalisation d'une recette spéciale. Cependant, elle veillait toujours que la cave reste fermée pour conserver son humidité et sa température.

La cuisine avait deux façons de se connecter à la salle à manger en fonction de son emplacement, si elle était juste derrière de la salle à manger, les plats étaient passés par une petite fenêtre ouverte

⁸⁰ Eventail fabriqué en fibres végétales servant à souffler de l'air au grill et à attiser le feu

sur le mur de séparation qui avait une paire de portes qui ne s'ouvraient que pendant le service. Au lieu de cela, si elle se trouvait dans le sous-sol, les mets étaient montés à la salle à manger par un petit ascenseur manuel ou électrique et, dans le cas où la cuisinière était appelée par les invités ou la ménagère voulait superviser quelque chose dans la cuisine, il y avait un petit et très étroit escalier qui reliait les deux chambres. (Arana López, 2012)

En ce qui concerne la vaisselle, il y en avait deux types, la quotidienne qui était fait de matériaux moins chers, et celle qui était utilisée pendant les repas de cérémonie ou les banquets et qui était faite de métaux précieux et de cristaux fins. On utilisait de la verrerie sculptée de Sévres, de Saxe et de Bohême, des nappes fines, de la porcelaine anglaise et française de marques comme Limoges et Baccarat, en plus il a été commune de graver la vaisselle, les couverts et les serviettes avec les initiales des noms de famille. (Hernández Márquez & López Rangel, 2010)

2.2.4 Les établissements de restauration

Pendant la vice-royauté, il n'y eu pas d'établissements où l'on vendait de la nourriture avec les schémas qu'on connaît aujourd'hui, ce qui existait c'était des auberges où l'on offrait aux voyageurs quelques plats pendant leur séjour ; l'introduction des restaurants a eu lieu au cours du XIXe siècle et les cafés sont apparus jusqu'à la fin de ce siècle. Les règles d'étiquette, de service et de travail ont été les mêmes que les Français avaient imposées, en réaffirmant des aspects tels que le menu, la carte, les temps ou les ustensiles de table.

Les loisirs et la socialisation de l'élite se déroulaient précisément dans ces lieux : restaurants, cafés, théâtres, salons, casinos, tívolis, glaciers, confiseries ou pâtisseries où se vendaient des aliments de forte influence française où le raffinement, l'exotisme des ingrédients et leur exclusivité marquaient les tendances. Non seulement dans la nourriture on pouvait percevoir le luxe, il était aussi perceptible dans la décoration de ces lieux car ils étaient conçus en suivant l'éclectisme décoratif dirigé par l'art nouveau ; sous ce courant s'installaient des tables françaises de « fer coulé » avec une couverture en marbre, des chaises autrichiennes ou « Monterrey » de type Early, de gigantesques lunes biseautées soutenues par des cadres en or, des vitraux plombés de Claudio Pellandini, des pots japonais, des lampes Tiffany, des fougères ou des plantes sauvages ornementales et des enseignes en verre avec détails dorés encadrés de cèdre. (Novo, 2010)

L'un des restaurants les plus cotés et exclusifs de la capitale était « Sylvain » qui se spécialisait dans les plats de viande et de gibier. Le filet de cerf avec purée de châtaignes, le saumon d'agachon et les tournedos, tous marinés avec des vins français étaient très célèbres. L'établissement se trouvait sur 51 Av du 16 septembre et son propriétaire était le chef Sylvain Daumont. Les tables

de l'établissement étaient ornées des fleurs aux arômes discrets pour ne pas obstruer la vue et l'odorat des mangeurs, et recouvertes de nappes symétriquement étendues. (Vignerón, 2016)

Tout le monde voulait aller manger au restaurant du chef Sylvain, même si cela signifiait payer de grosses sommes d'argent pour goûter ses plats français. Ceux qui en avaient l'occasion devaient non seulement couvrir les frais, mais aussi faire preuve de ses bonnes manières et se comporter à la hauteur de l'établissement. Même un petit détail comme laisser un morceau de pain mordu sur la nappe pouvait faire enrager le chef qui, d'un regard vif, discréditait le comportement de ses convives. La société porfiriste était prête à prendre ces risques car ils savaient que seul le meilleur de l'élite allait au restaurant, et que ceux qui ne seraient pas en mesure de montrer leur civilité seraient en dehors du cercle le plus sélect. (Paire, 2010)

Le Restaurant Jardin se trouvait sur l'avenue 16 de septembre à la mezzanine de l'Hôtel Jardin (classé comme l'un des meilleurs du pays) et était dirigé par le chef Pascual Tarditti. Sa spécialité était la cuisine italienne, mais il offrait également des plats nationaux et de la nourriture avec du vin ou de la bière au prix de \$1.50. Des concerts étaient organisés tous les jours pour animer les déjeuners et les dîners.

Le propriétaire du « Café-Restaurant Chapultepec » était Enrique E. Bayonne, les serveurs parlaient français, anglais et allemand et les cuisiniers venaient de Paris et Bordeaux. Ce restaurant était l'un des plus beaux du pays car il avait une terrasse d'où il avait l'une des meilleures vues du château de Chapultepec. (Hernández Márquez & López Rangel, 2010) (fig. 9)

Le restaurant « La Concordia » s'est installé entre les rues de Plateros (aujourd'hui Madero) et Isabel la Católica, et il a fonctionné jusqu'à 1906. Son menu proposait des plats mexicains comme la *milanesa* aux pommes de terre, et des étrangers comme sa fameuse soupe d'huîtres au lait, ce plat a suscité un tel émoi que la publication *El Diario del Hogar* a écrit une annonce dans laquelle s'expliquait que les huîtres étaient d'une telle qualité qu'elles étaient importées de Baltimore, États-Unis, dans des paniers construits spécialement à cet effet pour assurer leur conservation et leur fraîcheur. D'autres aliments que le restaurant offrait, étaient des gelées de mosaïque, des flans au lait, des moustaches, de la pâte feuilletée aux figues, des petits pains au beurre et des biscuits spéciaux faits par León Ricuad, qui assurait, étaient purgatifs et médicinaux.

« La Maison Dorée » a été un restaurant situé entre l'ancienne rue de San Francisco (aujourd'hui Madero) juste en face du Palais d'Iturbide ; elle possédait une façade en bois de style art nouveau et de grandes fenêtres. Bien qu'il a opéré sur une courte période, des gens importants y sont allés comme Ignacio de la Torre et Mier qui aimait beaucoup le steak Wellington et le café à la cubaine.

En réponse au *boom* des restaurants français, un restaurant appelé « La Maison Ratée » a ouvert dans l'actuelle rue de Bolivie qui, avec son nom humoristique, se moquait en référencant son homologue aristocratique : « La Maison Dorée ». On y vendait seulement de la nourriture mexicaine comme des *chilaquiles* au fromage, des *milanesas* aux pommes de terre, de la viande rôtie, de fromage fondu, de la *cecina*, du *tasajo* aux haricots ou des piments farcis à la sauce tomate, le tout accompagné des *tortillas*, des *totopos*, des *téléras* et des *virotés* ramenées de la boulangerie « La Cibeles », mais aussi de la sauce bournée⁸¹ ou verte, des piments *toreados*⁸² ou marinés et de carafes d'eau de hibiscus, de chia, d'ananas ou de melon. (Flores y Escalante, 2013)

Dans le Tivoli de San Cosme, on servait de la soupe d'huîtres, des omelettes d'œufs de tortues, des empanadas au poisson qui recevaient le nom de vol-au-vent au saumon, du poulet à la tartare qui se baignait au vin blanc, cervelles d'agneau aux cèpes et girolles, le Mignon Surprise, le Poisson au vin blanc, de Glace, de Gâteaux, des fruits assortis et une variété de vin de Champagne de la marque « la Cravate ». (Negrete, 1986; Vigneron, 2016)

El Tivoli del Eliseo avait un grand centre de loisirs et il était l'un des rares établissements de Mexico avec des salles de banquet, des endroits pour faire des pique-niques, des salles de bal, des pistes de bowling et même de patinage, C'est pourquoi il est devenu l'un des endroits préférés des colonies étrangères pour réaliser ses *jamaicas*, fêtes et *garden parties* dans ses vastes jardins à l'ombre de ses arbres (Vigneron, 2016)

En 1910, le premier sandwich a été servi au restaurant de l'hôtel Genève, où le président Porfirio a même pris le petit déjeuner pour goûter la nouveauté. La recette aurait été apportée par la propriétaire après un voyage en Angleterre, où elle a trouvé la recette. À cette époque, le pain de mie était fabriqué dans des boulangeries réputées.

Peter Gay, propriétaire d'une cantine homonyme, a commencé avec le concept de *botana*⁸³ dérivé du free-lunch américain. Au début, des tapas aux olives, des câpres, des fromages hollandais et des biscuits beurrés et à la viande hachée ont été inclus, mais au fil du temps et après les exigences de la clientèle, ils ont inclus des collations plus mexicaines comme des *enchiladas potosinas*⁸⁴, des *envueltos* de mole, de la soupe de nouilles, des *chilaquiles*, des *mixiotes* et des haricots. Cantines comme *La Fama Italiana*, *L'Opéra* et *le Congrès Américain* bientôt ont mis en œuvre le même concept et elles ont commencé à offrir des *carnitas* de porc, de la *barbacoa*, des saucisses à la

⁸¹ Sauce fait à base des tomates, de piments et de pulque.

⁸² Piments qui ont été *tatemados* ou brûlés sur une poêle.

⁸³ Le *botanero* ou centre *botanero* est un mélange entre bar et restaurant où les prix des boissons sont généralement élevés mais parce qu'ils incluent le coût de la nourriture que, généralement, est à volonté.

⁸⁴ Tortilla fait avec de la pâte de maïs nixtamalisée mélangée avec de la sauce au piment rouge, après farcie au fromage et frite.

vinaigrette, des *pipianes*, des *chicharrones*, des *totopos*, du *guacamole*, du *pico de gallo*, de la sauce *borracha* et des fromages de San Luis Potosi qui ont été inclus avec la consommation d'un verre qui à l'époque coûtait 25 cents. (Flores y Escalante, 2013; González Pérez, 1991)

Il y avait aussi plusieurs cafés dispersés dans toute la ville, à Plateros se trouvaient le Café Paris de Don Paul Marnat, le café servi par don Teófilo Maillet, le Café Royal réservé aux femmes, le Café Colón ou la Concordia reconnu pour son antiquité et luxueux décor et La Imperial dans lequel ils servaient également des cocktails et des fruits de mer. Comme à Paris, les cafés au Mexique étaient une sorte de clubs politiques, centres de conspiration, d'espionnage, refuge des bohémiens, des employés et des joueurs, asile des journalistes, des littéraires et des comédiens, il était l'endroit idéal pour de bonnes conversations et même pour faire des affaires. Des politiciens, des hommes d'affaires et des intellectuels s'y réunissaient en costume et en chapeau. (Vigneron, 2016)

En 1884, l'une des entreprises les plus emblématiques du pays a ouvert ses portes : la pâtisserie El Globo. Fondée par la famille Tenconi, de nationalité italienne, elle a commencé ses activités en 1884, en plein centre de Mexico, entre les rues actuelles de Madero et Isabel la Católica. À ses débuts, c'était un salon de thé de style européen où étaient servis des gâteaux préparés par la famille, mais c'a été un tel succès que le propriétaire a amené le pâtissier européen Giovanni Laposse pour perfectionner et créer de nouvelles recettes. Plus tard, la pâtisserie a été vendue à la famille française Comell. Quand, en 1909 une nouvelle succursale s'est ouverte avec tout le luxe et l'élégance parisienne, à son inauguration a assisté à la « crème de la crème » de l'élite porfiriste dont la première dame Carmen Romero Rubio. (Juárez López, 2012)

En ce qui concerne la boulangerie de l'époque, il avait une grande variété. Même le journaliste Angel del Campo affirmait qu'il existait plus de 2000 variétés et qu'aucun autre pays ne pouvait rivaliser avec une telle offre. Les nouveaux arrivants boulangers italiens et français ont introduit les comtes et les palmiers, et le garibaldi⁸⁵ a été créé par Monsieur Tenconi, premier propriétaire de Pâtisserie El Globo, qui l'a nommé en l'honneur du héros italien Giuseppe Garibaldi. (Barros & Buenrostro, 2007)

C'est difficile de définir la boulangerie et la pâtisserie de l'époque car il n'y avait pas de caractéristiques propres de l'une ou de l'autre et les recettes pouvaient être cataloguées dans n'importe lequel. Une façon de les catégoriser consistait à diviser les préparations en deux groupes : le premier avec les pains élaborés par les boulangers populaires qui fournissait la

⁸⁵ Pain fait avec une pâte pareille à celle du financier mais sans la poudre d'amandes, après couvert avec de la confiture de pêche et d'arrose.

demande de la population et dont il n'existe pas beaucoup de registres que leurs mentions sporadiques dans les chroniques et encore moins les recettes. Le second était les pains cuisinés dans des environnements privés, que l'élite considérait comme « de bon goût », qui par leurs méthodes de préparation et de cuisson étaient plus proches de la pâtisserie que de la boulangerie et que leurs recettes étaient écrites dans les livres de recettes de l'époque.

Gustavo Romero Ramirez (2022) a fait un travail d'analyse de plusieurs ouvrages et une classification ultérieure des recettes, concluant que, pour les éditeurs de l'époque, un pain devait comporter les éléments suivants :

- Une céréale sous forme de farine, d'amidon et même de grains entiers, principalement du blé mais aussi avec du maïs et même du riz
- Un ingrédient fourni de l'air, la plupart du temps c'a été l'œuf, bien qu'on utilisât également de la levure, la levure de boulangère, le carbonate et le tartare crémeux. Un pain atypique était le pain à la bière ou au *pulque*.
- Un édulcorant, généralement du sucre, bien qu'il existe des exceptions qui n'en comprennent pas.
- Un élément gras parmi lesquels se détachaient les jaunes d'œufs, le beurre, le saindoux, le lait, la crème, le fromage, le caillé et le *jocoque*.
- Certains pains contenaient des éléments « singuliers » comme des pommes de terre cuites, des épices, du miel ou de la poudre d'amande.

La plupart de ces pains étaient cuits au four ou « à deux feux⁸⁶ », mais il y avait aussi des méthodes de cuisson particulières comme les *pains de la duchesse* faits avec « pâte réelle » préalablement cuite, très semblable à la pâte à choux, le pain noir et le brun de Boston cuits à la vapeur, les petits pains tendres cuits à la poêle ou le pain perdu ou pain perdu qui sont trempés dans des œufs pour être ensuite frits.

Il y avait d'autres préparations qui recevaient des noms différents comme les panecitos, les *biscochos*, les *Soletas*, les *mamones*, les *panquesitos* et les *molletes*, dont le *Nuevo Cocinero Mexicano* explique que c'était un pain « rond et petit, blanc ou jaune, qui, pour être savoureux, méritait d'être offert ou présenté à une table décente », tous étaient faits de farine. Les *mamones* étaient ce qu'on connaît aujourd'hui sous le nom de biscuit génoise et les *soletas* étaient des biscuits cuillère minces et légers servis avec des glaces et des sorbets.

⁸⁶ La cuisson sur deux feux ou *a dos fuegos* consistait à placer la nourriture dans une casserole qui était placée sur le feu, et recouverte d'un *comal* chaud, ce qui générait un petit four.

2.2.5 Les promenades

Pendant l'époque ils ont été populaires les promenades dominicales, nocturnes ou pendant les jours de repos, où les familles allaient parcourir certaines rues ou avenues de la ville pour s'amuser, convivre, acheter des objets ornementaux et manger des *antojitos*. Tandis que les classes inférieures profitaient de ces promenades pour offrir leurs produits aux riches, les classes supérieures les utilisaient comme vitrine pour montrer à la société leur luxe et confort : les femmes portaient des bijoux coûteux et les hommes de luxe des tenues, tandis que le chauffeur de la famille les guidait à travers la ville dans ses chariots aux noms étrangers ostentatoires comme *Breck*, *Sopanda*, *Coupé*, *Mail-coach*, *Faeton*.

Tout au long de ces promenades, on pouvait rencontrer les confiseurs, les *turroneiros* et les *azucarilleros* qui offraient toutes sortes de bonbons ; des jaunes caramélisés, des *palanquetas*, des *alfajores*, des *macarrones* au lait et au vin, des *alegrías*, des *obleas*, des *pepitorias* et des œufs royaux à deux cents la pièce.

À côté des anciennes canaux d'eau de La Viga ou Santa Anita s'installaient les familles pour faire des pique-niques. Cette voie était à l'origine utilisée par les indigènes qui transportaient leur marchandise vers le centre de la ville, remplissant ainsi leurs *chinampas*⁸⁷ de fleurs et de légumes. Au fil du temps, cette scène a attiré des visiteurs qui aimaient louer des canoës pour se promener dans le canal et acheter des fruits frais aux marchands qui passaient. En raison de sa popularité, il a commencé à avoir plus de *chinampas* qui vendaient de la nourriture, des fleurs, des *aguas frescas* et même certains qui transportaient des musiciens qui jouaient la chanson désirée par quelques monnaies.

Sur le chemin entre la statue de l'Hippocampe et la statue de Cuauhtémoc s'installaient dès le début de la nuit des femmes avec leurs fourneaux qui offraient des *pambacitos poblanos*. Le public qui assistait aux spectacles qui se déroulaient au Théâtre National pouvait acheter des *gorditas de cuajada* offertes à l'entrée, ou attendre l'intermédiaire ou la fin de la pièce de théâtre pour aller à la fonda de La Madrina. Sous le Portail des Fleurs, pendant la nuit, s'installaient des *enchiladeras* avec leurs fourneaux, transformant l'endroit en une sorte de fonda improvisée ; là on vendait de *chorizones*, du poulet, de la charcuterie, du pulque, des pâtisseries et des galettes. Sous le Portail des Augustins, la scène était la même, bien que le *fiambre Donoso* était annexée à l'offre. (Prieto, 1906)

⁸⁷ Bateau traditionnel qui a été utilisé par les habitants de la zone lacustre de Mexico pour se transporter.

Un autre événement commun pour les classes supérieures étaient les *garden party* ou *jamaicas* qui n'était qu'un déjeuner qui avait lieu dans un jardin suivi par une activité en plein air comme une partie de tennis, une représentation théâtrale, une promenade dans les environs ou une discussion sous les arbres. Les *kermesses* étaient un autre type de réunions où les invités étaient déguisés et étaient très fréquents lors des fêtes nationales de chacune des colonies étrangères vivant à Mexico. (Victoria Uribe, 2010)

2.2.6 Les grands banquets du centenaire

La splendeur de la gastronomie française dans l'élite porfiriste a atteint son apogée pendant les fêtes du centenaire de l'indépendance du Mexique. De nombreux événements culturels et sociaux ont été organisés entre août et septembre. Bien que la célébration au début a été dirigée à toute la population, finalement les célébrations sont devenues très classistes car les classes populaires et moyennes ont été exclues et même retirées de certains événements publics parce que leur présence gênait le reste des participants. La participation des indigènes se limitait à quelques défilés où ils étaient utilisés pour représenter les Aztèques ou les Tlaxcaltèques.

Même si le gouvernement pendant les célébrations a fait de grands travaux publics comme la modernisation de bâtiments, la construction de monuments, l'installation de technologies, l'aménagement ou la rénovation d'espaces publics dans tout le pays, les plus grands événements se sont concentrés presque exclusivement à Mexico ; les autres états ont eu des événements commémoratifs, mais aucun très élaboré comme ceux de la capitale. L'intention de ces festivités était non seulement de commémorer le centenaire de l'indépendance, mais aussi de promouvoir le patriotisme, de montrer au reste du monde que les Mexicains suivaient les bons comportements européens, et de se vanter de la richesse et de « l'ordre et du progrès » qui avaient fleuri dans le pays grâce au mandat de Porfirio Diaz.

Pour les festivités, un comité spécial a été créé pour aider à son organisation. Au même temps, des règles publiques ont été décrétées pour garder la ville la plus présentable possible pour la visite des étrangers, c'est pourquoi l'installation de stands des *antojitos* a été interdite à l'exception de quelques stands de fruits, des gâteaux, de la glace et des boissons gazeuses qui ont été autorisés dans certains jardins à condition qu'ils remplissent les règles de mesure d'un mètre carré, avec des tables mais sans sièges. L'heure de fermeture des cantines et des salons a également été changée à 14 h. pour ne pas encourager la consommation excessive d'alcool et d'empêcher les ivrognes de se promener dans les rues. La classe supérieure a même promu la bière au-dessus du pulque pendant les banquets pour donner un aspect « plus civilisé » des mangeurs mexicains. Les classes

inférieures n'ont pas été autorisées à organiser des événements car le gouvernement pensait qu'ils seraient des fêtes vulgaires.

Les banquets ont été un échange pratiquement bilatéral : d'un côté se trouvaient le président Porfirio Diaz, le pouvoir exécutif, la milice, les Ministères de la Guerre et Maritime, de l'Instruction Publique et de Beaux-Arts et de Relations Extérieures, et de l'autre les comités (pouvant être envoyés, ambassadeurs ou ministres) de plusieurs pays tels que les États-Unis, l'Italie, le Japon, l'Allemagne, le Honduras, l'Autriche-Hongrie, la Costa Rica, la Guatemala, le Salvador, le Brésil, le Chili, l'Argentine, l'Uruguay, la Cuba, le Portugal, la Belgique, la Suisse, le Venezuela, la Colombie, la Grèce, les Pays-Bas, le Pérou, l'Équateur et la Bolivie. Le gouvernement porfiriste organisait les banquets pour remercier les nations de leur visite et de leur participation pendant les festivités, renforcer les liens diplomatiques, encourager les échanges commerciaux et intégrer les cortèges à l'élite nationale. Les nations, pour leur part, offraient des banquets aux représentants du gouvernement pour les remercier de leur attention, pour réaffirmer leur soutien au Mexique et montrer la puissance et l'opulence de leur pays. Cela a conduit à ce que les participants aux banquets soient presque toujours les mêmes personnages de l'élite porfiriste parmi lesquels le président et sa famille ont été les plus importants.

Quant aux lieux où se déroulaient les banquets, ils variaient selon les organisateurs, l'intention et le type de repas. Les plus exclusifs se faisaient dans les restaurants « à la mode » ou dans les « clubs ou casinos » de la capitale, ils pouvaient être organisés aussi dans des jardins ou des salles de bâtiments publics pour lesquels on louait le service d'un traiteur (les plus connus ont été le Café Chapultepec et le chef Sylvain Dumont) et quelques autres se sont fait comme de pique-niques avec une atmosphère plus détendue auxquels des *anotajitos* et des *guisos* populaires ont été offert à Xochimilco et Teotihuacán.

Les « clubs » ou « casinos » étaient pendant le Porfiriato des endroits où l'alcool et la nourriture étaient offerte à un public exclusif, ils étaient majoritairement présidés par une nation qui aimait recevoir et intégrer ses migrants à la société mexicaine pour ce qu'ils organisaient des réunions avec des étrangers ou de personnes avec lesquelles il y avait des affaires en commun. Pendant quelques événements spéciaux comme les fêtes nationales (par exemple, la Prise de la Bastille le 14 juillet au casino français) des banquets avec la meilleure gastronomie française ont également été organisés. Parmi les plus connus ont été le Casino allemand, le Club britannique, l'American Club, le Casino espagnol, l'Anglo American Club, le Jockey Club (connu pour être situé dans la *Casa de los azulejos*) (fig. 10) et les Centres Vaco, Asturian et Gallego.

Le Jockey Club est devenu la Mecque incontestée de la haute société. Le club occupait le manoir le plus opulent de la capitale, un bâtiment à façade bleue et blanche qui avait appartenu à une grande famille de la colonie. Sa cour, décorée de palmiers et de fleurs autour d'une grande fontaine, évoquait l'Andalousie. Les chambres intérieures avaient des miroirs du sol au plafond. La personne en charge était Manuel Romero Rubio, beau-père de Porfirio, et ses membres étaient les personnages les plus sélects parmi les riches industriels, les politiciens et les grands propriétaires terriens. Dans les salons, ils discutaient très superficiellement de théories philosophiques et littéraires, mais l'essentiel des activités se concentrait autour des tables de baccarat et au restaurant, où le champagne et la cuisine française étaient servis pratiquement à toute heure. Ils organisaient aussi des danses et des banquets dans une atmosphère totalement européenne dans les salons éclairés par des lampes apportées directement de Vienne.

Les repas ou les banquets qui ont été faits pour la classe moyenne n'ont pas été réalisés avec le même luxe ou somptuosité, mais ils ont généralement été organisés dans des espaces plus modestes ou en plein air. Par exemple, lorsqu'un banquet a été offert aux soldats le 8 septembre 1910 pour les remercier de leurs services en défendant le pays, celui-ci n'a pas eu lieu dans un élégant salon ou un restaurant exclusif, mais dans une tente qui a été aménagée comme cuisine. Un autre exemple a été le banquet offert par l'Hôtel Restaurant « El Jardín » à plusieurs fonctionnaires qui a été servi comme un « pique-nique » à Tizapan. Enfin, la nourriture (en général des *tamales* et des *atoles*) offerte à la classe inférieure était organisée plutôt comme une charité, car on leur donnait aussi des vêtements et des paniers alimentaires (parfois même de l'alcool). Bien que les fêtes étaient interdites, la classe inférieure a organisé quelques-unes tout au long de la saison où on vendait des boissons gazeuses, des bières, des gâteaux, des sandwichs et du *mole*.

L'exécution et la préparation des banquets n'étaient pas loin des repas de cérémonie de l'élite car de belles invitations étaient également envoyées à tous les convives, les menus ou « *minutas* » étaient disposés au centre des tables avec les noms des plats écrits en français (la plupart d'entre eux avec des fautes d'orthographe) et pendant tout le repas étaient servis les vins importés les plus fins. En essayant de suivre les règles établies du service à la russe, les banquets commençaient par des consommés, des soupes et des crèmes, suivis par les hors-d'œuvre froids parmi lesquels se détachaient les œufs durs servis avec divers types de sauces. Les plats principaux étaient faits de viandes dont les préférés ont été le faisan, le pigeon, le canard, le chevreuil, le bœuf et l'agneau ; des poissons et des fruits de mer les espèces ont été le turbot, la truite saumonée, le saumon, le homard, la crevette et les huîtres. Les salades accompagnaient les viandes. Plusieurs produits d'importation (principalement français) ont également été utilisés, tels que le saucisson, le poisson

en conserve, le jambon au vin, les fromages italiens et français, les *chorizos*, les asperges, le caviar, le foie gras. Pour finir le repas, on offrait des glaces de toutes sortes de parfumes, pâtisserie française, café, thé et xérés. organisés.(Hernández Márquez & López Rangel, 2010; Pérez Domínguez, 2011; Ponce Alcocer & Matabuena Peláez, 2009)

En ce qui concerne la décoration, on n'a pas beaucoup d'informations. On sait que les tables étaient habillées avec les plus fines nappes et au milieu on mettait généralement des vases, des centres de table en argent, des arrangements floraux et/ou du feuillage auxquels on ajoutait des éléments comestibles comme des asperges. Dans certains salons, on allumait même avec des guirlandes lumineuses qui leur donnaient une touche encore plus agréable et moderne. Concernant les plats, en l'absence de photos ou de descriptions, on ignore si leur décoration correspondait ou non à celle imposée par Marie Antoine Carême, mais compte tenu du degré de perfectionnement qu'a essayé d'atteindre la gastronomie française au Mexique pendant les banquets du centenaire, on peut supposer que les chefs et cuisiniers se sont efforcés de surprendre les convives, même si la décoration n'a pas été si complexe que sa version européenne. Une petite note du journal *El Diario* illustre la curieuse décoration d'une glace offerte lors d'un banquet dédié aux militaires étrangers :

Les glaces servies dans une cartouche de canon dont les projectiles étaient fumants parce qu'une minuscule mèche qui se connectait à un petit réservoir de poudre brûlait, après avoir servi les glaces on entendait une détonation et une partie de crème sautait sur le plat.

Parallèlement aux banquets, aux réceptions, aux rénovations et à la construction de palais et de monuments, on a également composé des hymnes, des vers, des valse et des sonnets, des expositions, des billets de loterie et des médailles commémoratives ont été imprimés et des compétitions sportives, des pèlerinages, des offrandes florales et des défilés civiques ont même été (fig. 11, 12 et 13)

Le point culminant de ces festivités a été le dîner-bal que le président a organisé du 15 au 16 septembre au Palais National. Pour décorer ces événements, les cours du bâtiment ont été magnifiquement décorées, les chambres ont été illuminées avec des fleurs et des guirlandes avec des lumières électriques (qui, à l'époque, était une nouveauté) et juste au milieu de la cour principale a été érigé un monument éphémère en hommage aux héros de l'Indépendance, il s'agissait d'un soubassement avec un escalier qui était couronné par un aigle impérial si grand qu'il sortait du toit.

C'a été Diaz lui-même qui a commencé la soirée, en ouvrant la danse avec son épouse Carmelita. La vaisselle utilisée pendant le banquet a été celle en verre Baccarat gravé d'un aigle. La chronique officielle a qualifié l'événement comme « la fête sociale la plus splendide et élégante du

programme du Centenaire et l'une des plus grandioses organisées dans le pays depuis de nombreuses années, digne de n'importe quelle ville du Vieux Monde » (Juárez López, 2012). Le *afrancesamiento* dans la classe supérieure avait atteint son apogée... auquel il ne reviendrait jamais, sinon, au contraire, il tomberait en piqué.

Ces événements visaient à renforcer le sentiment patriotique et la fierté d'être mexicains, bien que la stratégie n'a pas fonctionné que pour les plus riches car le reste de la population, plongée dans un univers de pauvreté et de classes, était à quelques jours de prendre les armes contre la dictature de Porfirio Diaz. Les banquets, au lieu d'être l'eau qui éteignait le feu de la guerre, sont devenus la goutte de trop. Comment Salvador Novo (2010) l'a exprimé :

Une oreille fine aurait pu discerner, entre les feux d'artifice ; entre l'explosion des fusées et les violons des valse, la foudre qui annonçait la Révolution.

2.2.7 L'alimentation des Barcelonnettes

Peu de choses ou rien n'a été écrit sur ce que mangeaient les anciens migrants barcelonnettes tant pendant leur séjour au Mexique que dans leurs villages des Alpes françaises. Pour comprendre que ce sont les traits qui ont importé, maintenu ou changé, il est nécessaire de savoir comment était leur alimentation dans leurs lieux d'origine. En raison de leur proximité avec l'Italie et de la longue relation historique, politique et commerciale qui avait uni la vallée de la Barcelonnette au Piémont italien, les deux régions partageaient plusieurs traditions culinaires, dont les pâtes fraîches faites à la main. Les recettes les plus populaires de la région étaient faites à base de farine et parfois un peu d'œuf : les *brigadeous*⁸⁸, les *dandeiets*, les *poutilhas*, les *brouit-espes*, les *gnocs* et les *brisetas*. En ce qui concerne les pâtes, il y avait les *talharins* (des nouilles très fines coupées au ras des ongles), les *lasagnas en plaquettes*, les *lounjetas*, les *crousets* avec sept fronces représentant le berceau de l'Enfant Jésus, les *macarouns courts*, les *gnocchis plus gros*, les *raviolis farcis de viande*, les *rissolas frites*, les *brigadeous* (farine, eau), les *dandeiets* (farine, eau, œufs et fromage râpé). Ces pâtes étaient assaisonnées de fromage râpé, *gratusa*, d'ail roussi au beurre ou encore, les jours de fêtes, de jus de rôti. Les tourtes ou *tourtas* étaient garnis de pommes de terre, d'oignons, de poireaux émincés, de petit salé, de la crème, des épinards sauvages -*sangaris*- , ou encore de confiture de fruits. Réduits en farine, les grains d'ers, *earis*, ont été utilisés pour épaissir la *soupe des bergers* ou *des faucheurs*.

Quant aux légumes, ils étaient cultivés de seigle, d'orge, d'airis (lentille sauvage) et d'avoine, mais surtout de blé et de pommes de terre. Pour se nourrir pendant les journées de travail à la campagne,

⁸⁸Les noms de ce sous-chapitre qui apparaissent en italiques sont dans le langage régional patois de la Provence alpine.

les paysans portaient avec une petite besace sur le dos contenant un demi-pain de seigle, une boîte de zinc remplie de "brousse" (lait caillé), un morceau de fromage et de saucisse. Cette nourriture montagnarde était lourde, grasse et calorique, parfaite pour fournir de l'énergie aux paysans quand ils travaillaient dans les champs et générer des réserves d'énergie pour survivre aux hivers durs et froids.

Les conditions climatiques difficiles de la région influençaient directement le régime alimentaire des valéians car pendant huit mois de l'année, les terres étaient couvertes de neige et il était impossible de récolter des légumes. Pendant cette saison la vie devenait très monotone, les familles restaient enfermées dans leurs maisons et la vallée ne voyait le soleil en moyenne que deux heures par jour. Comme la culture et la chasse étaient impossibles, les habitants mangeaient des plats préparés avec de la viande séchée ou salée des animaux abattus, ou, exceptionnellement, on abattait un autre animal si la quantité n'était pas suffisante. À la saison chaude les voisins échangeaient par réciprocité des quartiers de viande, et pendant l'hiver, la carcasse qui était pendue dans la grange à l'abri des rats et des chats, se débitait peu à peu et était bouillie pour faire des bouillons. Les vieilles brebis, les chèvres ou les boucs châtrés étaient souvent abattus et mangés pour les foires d'automne. La culture des légumes n'avait lieu que pendant la saison chaude qui durait 4 mois.

La viande était rare et n'était consommée fraîche qu'à des occasions spéciales car, après l'abattage de l'animal, la plupart était conservée dans du sel, séchée ou dans des « boîtes froides » comme réfrigérateurs. Le foin qui était récolté pendant la saison chaude était utilisé pour nourrir les mulets, les moutons et les vaches et il devait être suffisant pour la période entre le 15 octobre, date à laquelle la neige tombait, jusqu'au 15 juin environ, date à partir de laquelle les animaux pouvaient paître dans les pâturages. Les cochons étaient engraisés pendant cinq mois à l'écurie. Aucune viande n'était achetée, sauf huit à dix morceaux pour faire un pot-au-feu que l'on mangeait les dimanches d'été. Quant aux cuissons, très peu de rôtis et parfois juste des poules bouillis car la viande fraîche était conservée ou destinée à la vente, cependant les bêtes invendables ou accidentées fournissaient une viande d'exception.

Pour le *dejunar* ou déjeuner, on mangeait le reste de soupe de la veille ou un potage appelé *seicueche* (saindoux cuit) fait d'eau bouillie avec un oignon roussi dans du saindoux, le tout épaissi par la farine *d'airis*. À midi pour le *disnar*, souvent il y avait un plat unique ; des pâtes faites à la main, les *cruzés* ou *crouzets* (pas confondre avec les crozet de Savoie). Les autres jours, un potage ou un genre de ragout aux pommes de terre, le *poutite*. À mi-soirée, pour le *goustar*, souvent on mangeait en campagne avec du pain et un peu de *fricot* (haricot sauvage). Le soir, pour le *disnar*

ou le diner, il y avait du potage épais et ragoût de pommes de terre. Le pain était exclusivement de seigle et fait tous les vingt jours pendant l'été, et tous les deux ou trois mois pendant l'hiver. Quant au vin, les enfants ne buvaient pas durant l'hiver, sauf les parents ; et pendant l'été, un litre par jour devait suffire pour quatorze ou quinze personnes.

On avait cependant quelques repas exceptionnels à l'occasion de différentes fêtes :

Mais avec les conditions de vie difficiles, il y avait quelques repas spéciaux à l'occasion de différentes fêtes :

- Les soirs de fête on mangeait la *soupa grassa* qui était un gratiné de pain sec mouillé de bouillon de viande avec du fromage.
- On fêtait le Noël avec les raviolis ou « coussins du Bon Dieu ». Le dessert consistait souvent en *rissolas*, coussinets farcis de compote de pommes ou de chou aillé, frits à l'huile.
- L'hiver, à la fin des veillées on distribuait quelques pommes, un peu de vin chaud pour les hommes et du café pour les femmes. Les beignets étaient réservés aux soirs de bombance.
- Pour la Saint-Jean ou fête du village on invitait à la maison dix ou quinze parents, cousins éloignés du village voisin.
- Les « bonnes familles » mangeaient le chevreau en blanquette pour les Pâques.
- Le 15 août on fêtait la fin de la moisson avec les beignets qui composaient presque tout le repas, mais il y en avait en abondance.
- La fête du cochon qui avait lieu vers la fin octobre. Ce jour-là les habitants se transformaient en bouchers-charcutiers pour abattre deux cochons, une vache et une chèvre. A midi, il y avait un grand banquet, puis à quinze heures, les hommes se remettaient au travail afin de transformer toute cette viande en saucisses, saucissons, boudins, caillettes, jambons, petit sale, fondu de graisse et fromage de cochon. Le reste de la viande était mis en salaison. Tout ceci devait suffire à nous alimenter en viande pendant toute l'année.

Les boudins, les caillettes, les andouillettes, l'estomac « gras double » et le fromage de cochon se consommaient les premiers jours. Les jambons, les épaules, la *paleta*, les roulés de poitrine, les *ventrescas* étaient mangés à partir du printemps. La *tasca* et la *museta* étaient pour l'été et le carnier des chasseurs pour l'automne. Tout le reste, même un peu ranci dont l'os de jarret, *l'assebouraire*, relevait la soupe ordinaire. Les saucissons crus ou les saucisses plus grasses bouillies ont été servies pour les repas de fête. (Charpenel, 2014; Fourtoul, 1999)

La plupart de ces plats ont été perdus au fil des ans, mais certaines sont parvenues jusqu'à nos jours avec des noms ou des recettes différents, ce qui peut être source de confusion pour ceux qui ne sont pas originaires de la région. La population de la vallée continue de manger des ravioles de Champsaur, *prêtres* ou *brouquetons* (des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage), des Oreilles d'âne du Valgaudemar (des épinards sauvages gratinés avec une pâte fraîche, et nappée de béchamel, de crème et de fromage râpé) (fig. 16) et des pâtes frites ou tourtons de Champsaur (fig. 14) à la purée de pomme terre, au chèvre, au reblochon, aux lardons, aux épinards ou à la viande accompagnés d'une salade verte. En ce qui concerne les *crouzets*, des pâtes particulières qui doivent obligatoirement être faites à la main car la tradition veut qu'elles forment 7 plis (fig. 17), ils sont sautés au beurre ou à l'ail et parfois gratinés et offerts aux amis et à la famille pendant des repas spéciales ou festives. Toutefois, il est de plus en plus difficile à les trouver dans les magasins de la région et sa consommation a trop diminué. Les gens disent que la cuisinière qui pouvait faire les 7 plis était prête à se marier.

Un plat qui était restée emblématique de la vallée jusqu'à il y a quelques années étaient les raviolis ou *rissolés* farcis à la purée de pommes de terre et au poireau ou oignon, sautés avec du beurre et d'ail, gratinés et servis avec du jus de viande (fig. 15). La recette est attribuée à Madame Arnaud qui est devenue célèbre au milieu du siècle dernier pour ce plat, mais il y avait déjà des mentions beaucoup plus anciennes de cette recette et on pourrait la considérer comme l'une des plus appréciées par les Barcelonnettes car le migrant León Martín dans ses lettres envoyées à sa famille au début du XXème siècle les mentionne :

J'ai été très content en pensant à vous tous réuni certainement autour d'un gros plat de raviolis. Voilà deux ans que j'en ai plus mangé moi ! Mais au moins, vous autres, mangez-les à ma santé.

Mais qu'est-ce que les valéians mangeaient quand ils voyageaient et s'installaient de l'autre côté du monde ? Mangeaient-ils à la française ? Recréant les recettes de leurs villages natals, ou Mangeaient-ils à la mexicaine ? En s'adaptant au goût du pays d'accueil. Il faut préciser qu'il existait au Mexique deux classes de Barcelonnettes, chacune avec une alimentation différente. D'un côté, il y avait les grands entrepreneurs qui avaient fondé leur entreprise avant ou au début du Porfiriato et qui, grâce à leur dur travail et à leur engagement, étaient devenus riches. En ce qui concerne ce secteur de migrants, on ne parlera pas beaucoup puisque, appartenant à l'élite porfiriste, leur alimentation était la même que celle du reste de cette classe, c'est-à-dire qu'ils mangeaient selon les normes du modèle gastronomique français. Dans cette section, on va se concentrer principalement sur l'alimentation de la deuxième classe de migrants, ceux qui étaient employés dans les grands magasins et qui n'avaient pas de grandes fortunes.

Les anecdotes de son alimentation commencent de manière parallèle à leur traversée, pour arriver au Mexique ils devaient parcourir de grandes distances dans différents moyens de transport. Les valéians partaient pour Digne à cheval et, de là, par les diligences à Bordeaux en trois jours et trois nuits, soit par Avignon et Toulouse, soit par Lyon et Périgueux. Au port de Bordeaux, ils s'embarquaient dans les navires de commerce. Un jour avant le départ, quelques Barcelonnettes arrivaient dans un hôtel appelé « hôtel de migrants » où leur dernier repas était servi, il contenait un plat et une bouteille de champagne pour 4 personnes. Dans les bateaux ils pouvaient manger du pain à discrétion, un demi-litre de vin par jour, une soupe de légumes à chaque repas, du petit salé ou de la viande en conserve deux fois par semaine, des haricots et même du dessert ; le tout servi dans une salle à manger commune, où chacun mangeait avec la cuillère et la fourchette. Une escale avant d'arriver au Mexique se faisait à Cuba pour prendre du charbon ; cela permettait aux jeunes de visiter la ville. Deux jours plus tard ils arrivaient au port de Vera-Cruz, et de là en train à Mexico.

Lorsque le migrant arrivait au Mexique, le propriétaire d'un magasin l'attendait déjà car le contrat de travail était établi avant même qu'il s'embarquait pour le voyage. L'employé arrivait avec très peu de choses dans sa valise (généralement que des vêtements) car la plupart lui étaient offerts par la boutique. Dans la première phase de la migration Barcelonnette (début du XIXe siècle), quand même *cajones de ropa* étaient itinérants et qu'il n'y avait pas de grands magasins fixes, les Français vivaient dans les maisons privées de leurs compatriotes ou dans des auberges. Dans la deuxième phase (milieu du XIXe siècle), quand les magasins se trouvaient dans les bâtiments coloniaux, les employés et le propriétaire mangeaient ensemble dans la salle à manger située dans la partie arrière-boutique et la nourriture était préparée et apportée par une cuisinière indigène qui cuisinait évidemment des plats populaires. Mais si la nourriture ou l'espace de la salle à manger n'étaient pas suffisants, les employés plus anciens étaient envoyés aux restaurants voisins payés par l'entreprise.

Dans la troisième phase, l'époque des grands magasins (fin du XIXe siècle et début du XXe), les conditions de vie des Français et leur alimentation restèrent un peu similaires. Les salariés vivaient dans les chambres construites au dernier étage des bâtiments, qui étaient très petites, partagées avec d'autres (dans la plupart des cas surpeuplées) et meublées d'un lit avec un matelas d'occasion, une armoire, une petite table, une chaise et un petit lavabo. Sa journée commençait à 7 h 30, temps de se lever, à 8 h petit-déjeuner, à 8 h 30 des travaux de nettoyage au magasin, les heures d'ouverture des magasins étaient de 9 h à 13h 30 et de 14 h 30 à 19h 30, l'heure pour le déjeuner à 13h 30 et pour le dîner à 20h 30.

Quant à la nourriture servie dans les cantines des salariés, elle variait selon le repas : à sept heures, café au lait ; à midi, deux plats et un dessert ; le soir, un potage, un bouilli de bœuf, un rôti avec de la salade et un dessert. Pour les boissons, de l'eau ou de la bière, le vin était trop cher et, même s'il y avait du pulque, il était peu utilisé (quelques Barcelonnettes trouvaient le goût du pulque pareil à ce du vin blanc nouveau), et sur le fourneau, à poste fixe, un pot de tisane.

De cette information, on peut souligner la façon dont les Barcelonnettes ont imposé la formule composée d'entrée, de plat principal et de dessert, même si la cuisinière mexicaine ne connaissait pas cet ordre de plats. Bien que la nourriture servie n'a pas été française mais nettement populaire mexicaine, le trait français respecté a été cette formule. Ces *guisados* étaient préparés par une cuisinière autochtone qui avait à sa disposition une cuisine sur place. Cependant, à mesure que les magasins se sont développées et que les différences socio-économiques entre propriétaires et employés se sont agrandies, on a commencé à construire des cantines plus petites, séparées des autres employés et réservées exclusivement au propriétaire et à ses employés les plus importants. On y servait de la nourriture européenne ou française et il s'agissait d'éviter la nourriture populaire.

Les migrants sont restés en contact avec la cuisine populaire mexicaine en intégrant progressivement des éléments français tels que le vin, la bière et les formules qui ne faisaient pas partie de la société du pays. Les recettes de la vallée qu'elles évoquaient avec tant de nostalgie n'avaient pas leur place sur la table mexicaine car les cuisinières en charge de fournir la nourriture ignoraient totalement les recettes françaises et alpines. Leur salaire n'était pas non plus suffisant pour payer une nourriture française dans l'un des restaurants à la mode de la capitale car les travailleurs ne gagnaient rien ou très peu pendant les premières années car cet argent était destiné à financer leur voyage (la plupart du temps, il était payé par les propriétaires des magasins parce que les familles Barcelonnettes n'avaient pas l'argent nécessaire), ils l'envoyaient à leur famille et le peu qui leur restait était dépensé aux promenades du dimanche de repos (une toutes les deux ou trois semaines). Ces jours-là, ils allaient à Sant-Anita, à San-Cosme, à San-Agustin-Tlalpan ou à Santa María la Ribera. Là, ils sont restés en contact avec la cuisine populaire à travers les *pregoneros*, les marchés, les fondas et les stands de nourriture de rue.

Vers la fin du Porfiriato, plusieurs travailleurs arrivés dans des conditions précaires étaient devenus de grands entrepreneurs grâce au soutien de leurs patrons qui les avaient envoyés dans d'autres États du pays pour développer l'entreprise, ils étaient indépendants et ils avaient ouvert plus de magasins, ils avaient investi dans l'industrie textile, bancaire ou une autre, ils avaient forgé des réseaux commerciaux ou, d'une manière ou d'une autre, ils avaient réussi à faire sa fortune. Une grande majorité de ces nouveaux riches avait le désir et la sécurité de retourner dans la vallée d'où

ils étaient partis, alors ils ont commencé à construire de grandes maisons qui seraient connues sous le nom de « villas ».

À son retour en France, ses traits mexicains sont disparus, sur la table on devait se parler, manger et se comporter exclusivement à la française, le mexicain faisait partie du passé et il n'était acceptable que comme une anecdote. Les *guisados* populaires qui ont fait partie de leur subsistance pendant sa migration n'étaient pas bienvenus sur les tables de la vallée. La situation changerait peu à peu avec les descendants de ces migrants du Porfiriato, mais pour ceux qui ont juré de revenir, leur identité française serait maintenue jusqu'au dernier jour de leur vie, identité qui ne permettrait pas de mélanger ou de servir mole avec les *crozets* qui leur ont manqué tant.

Cependant, l'impact le plus important de ces hommes d'affaires français sur la cuisine quotidienne mexicaine a été la popularisation des produits en conserve. En 1887, Mr Clemente Jacques décide d'ouvrir la première usine de transformation d'aliments du pays. Bien qu'au départ il produisait et vendait des aliments de tradition européenne tels que des confitures, des fruits au sirop, des pâtés, des olives, des saucisses, des légumes et du thon, Jacques a vite compris que pour élargir son marché il devait commercialiser des produits et des ingrédients de la cuisine populaire. C'est ainsi qu'il a appris aux cuisinières les techniques des piments en escabèche ou conservée au vinaigre, les *chipotles* en marinade (chipotles en adobo) et les recettes de plusieurs sauces pour après les mettre en conserve dans des cannettes ou des bouteilles, en appliquant la technologie qu'il avait apprise dans son pays natal. De manière surprenante (pour un pays aux voies lentes de développement et de modernisation), ces aliments ont rapidement gagné en popularité et sont devenus les produits phares de l'entreprise.

L'impact le plus important que les hommes d'affaires Barcelonnettes ont provoqué sur la cuisine quotidienne mexicaine a été la popularisation des produits en conserve, technique à son tour inventée par le Français Nicolas Appert en 1795 qui a conçu une méthode de conservation des aliments en les plaçant dans des récipients hermétiques et stériles (bouteilles en verre puis boîtes métalliques de fer-blanc). En 1887, Don Clemente Jacques a décidé d'ouvrir la première usine de transformation alimentaire du pays. Bien qu'au départ il produisait et vendait des aliments de tradition européenne tels que confitures, fruits au sirop, pâtés, olives, saucisses, légumes et thon, Jacques a vite compris que pour élargir son marché, il devait commercialiser des produits et ingrédients de la nourriture populaire. C'est ainsi qu'il a appris des cuisinières les techniques des piments en escabèche ou marinés, les chipotles *en adobo* et les recettes de plusieurs sauces avant de les mettre en conserve ou en bouteille avec la technologie qu'il avait apprise dans son pays natal. (fig. 21) De manière surprenante (pour un pays aux voies lentes de développement et de

modernisation), ces aliments ont rapidement gagné en popularité et sont devenus les produits phares de l'entreprise.

La marque Clemente Jacques et son slogan « personne ne lui apprend à faire des piments à Clemente Jacques », non seulement ont marqué un tournant dans l'histoire alimentaire du Mexique, mais sont devenus des éléments de l'identité mexicaine qui sont toujours d'actualité. L'homme d'affaires a également eu d'autres affaires comme des épiceries où on vendait du piment séché, du poisson séché, des liqueurs, du poisson et du cidre, il a investi dans la production de confettis, serpentins, lièges et bois, et il a même fondé une imprimerie qui a créé la *loteria* mexicaine classique avec ses 54 dessins emblématiques qui sont également devenus synonymes de la mexicanité autour du monde. Au cours du XXe siècle, de nombreuses autres marques de produits transformés ont été intégrées au marché national comme La Costeña, mais le Barcelonnette Clemente Jacques a été le pionnier de ce type de produits dans toute l'Amérique latine.

En sorte de conclusion

Le fantasme de la cuisine européenne n'était pas accessible à tous, et même si la classe moyenne essayait de l'imiter à sa manière et sous ses contraintes économiques, pour les plus pauvres c'était tout simplement impossible. Ils étaient trois univers complètement différents, vivant dans le même espace et en même temps, mais sans ne se mélanger ni fusionner. L'afrancesamiento alimentaire que Porfirio cherchait à imposer et le même que plusieurs experts ont considéré comme total et soudain, n'a pas été adopté de la même manière par toute la population. Les tableaux ci-dessous révèlent les caractéristiques du modèle gastronomique français qui ont été accueillis ou non.

Il faut souligner que dans le présent travail on tend à généraliser les populations qui composent chaque classe sociale, mais considérer les particularités régionales impliquerait un travail beaucoup plus grand. Cette conclusion fonctionne plus comme une fenêtre pour connaître l'alimentation et les coutumes que la plupart des Mexicains de l'époque pratiquaient, mais surtout pour répondre à la question complexe, la nourriture mexicaine est devenue française pendant le Porfiriato ? Eh bien, ici, il est prouvé que la réponse est plus complexe que si oui ou non. Cette réflexion nous permet également d'identifier d'où viennent certaines caractéristiques de notre alimentation que nous continuons encore aujourd'hui à perpétuer.

Espace social alimentaire de la classe populaire

Espace sociale alimentaire	Classe populaire	Caractéristiques adoptées et adaptées du modèle gastronomique français
L'espace du mangeable		
Les ingrédients de base	Triade mésoaméricaine : maïs, piment et courge avec l'inclusion du piment, des <i>quelites</i> , des champignons, du pulque et des autres légumes selon la région. Consommation limitée ou inexistante de viande.	Inexistante
L'espace du culinaire		
Les techniques culinaires de base et les changements de recettes	Rôti, cuisson lente (ragoûts), bouilli (soupes et bouillons), friture, cuisson à deux feux, four en pierre ou souterrain et préparation de sauces complexes (moles).	Inexistante parce que les techniques gastronomiques françaises nécessitaient un contrôle du feu que le fourneau populaire ne permettait pas.
Le système alimentaire		
L'espace domestique (Cueillette, chasse, pêche/ Autoproduction/ Achat domestique)	Cueillette, chasse, pêche, autoproduction (milpa familiale), et achat aux <i>pregoneros</i> .	Inexistante en raison de l'impossibilité d'acheter des produits importés en raison de leurs faibles revenus.
L'espace de consommation alimentaire (Au foyer/ dehors foyer)	Au foyer : salle à manger inexistante ou improvisé. Dehors foyer : dans la zone de travail (champs ou mines) ou de la nourriture de rue provenant des <i>pregoneros</i> et des stands de	Inexistante parce que la tradition de manger dehors foyer provenait de l'époque préhispanique, à part que dans la plupart des

	nourriture. Selon les revenus, on pouvait se rendre aux fondas ou <i>pulquerías</i> Les personnes les plus précaires se rendaient à la <i>escamocha</i> .	cas sa consommation était utilitaire et non hédoniste.
L'espace des habitudes de consommation		
La structure de la journée (nombres de prises, formes, horaires)	Horaires non fixes ou prédéfinis car les repas étaient organisés en fonction des horaires de travail et de la possibilité économique d'acheter les aliments. Bien que vous puissiez identifier 3 temps : déjeuner (entre 7 et 10 heures), <i>almuerzo</i> ou <i>comida</i> (entre 12 et 16 heures) et dîner (à partir de 19 heures). Aucun intérêt pour l'esthétique de la nourriture, mais un intérêt limité pour l'utilisation de couleurs variées.	Inexistante dans la quotidienneté du foyer, mais l'adaptation de la formule du restaurant français entrée, plat fort et dessert s'est faite progressivement jusqu'à s'établir en soupe, riz, <i>guisado</i> et dessert, même voie par laquelle le service à la russe s'est imposé.
Les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette)	Manger à la main ou en utilisant l'omelette comme plat et cuillère puisque la plupart des plats populaires ont été créés pour être mangé de cette façon.	L'introduction des couverts a été progressive depuis le début du siècle mais n'a pas réussi à se populariser jusqu'à l'époque postrévolutionnaire. Certaines bonnes manières européennes ont également commencé à être fixées, bien que celles qui impliquaient un comportement à la table n'étaient pas applicables en raison de l'absence de la table comme objet.

Espace sociale alimentaire de la classe moyenne

Espace sociale alimentaire	Classe moyenne	Caractéristiques adoptées et adaptées du modèle gastronomique français
L'espace du mangeable		
Les ingrédients de base	Triade mésoaméricaine : maïs, piment et courge avec l'inclusion du piment, des <i>quelites</i> , des champignons, de pulque et des autres légumes selon la région. Consommation récurrente de viande et de café, et exceptionnelle de produits européens d'importation.	Priorité aux aliments issus des régimes européens tels que la viande, le blé, le pain, le vin, l'huile d'olive, le café et les produits laitiers.
L'espace du culinaire		
Les techniques culinaires de base et les changements de recettes	Rôti, cuisson lente (ragoûts), bouilli (soupes et bouillons), friture, cuisson à deux feux, four en pierre ou souterrain et préparation de sauces complexes (moles).	Introduction des techniques françaises telles que la préparation de sauces mères, rôties, à la broche, sauté et mijoté, mais seulement dans quelques recettes et des cas spécifiques ont réussi à se fusionner avec les techniques populaires comme avec l'utilisation de la crème Chantilly dans les gâteaux, le pudding et l'expansion de la boulangerie
Le système alimentaire		

L'espace domestique (Cueillette, chasse, pêche/ Autoproduction/ Achat domestique)	Achat de la nourriture avec les <i>pregoneros</i> , sur les marchés <i>-tianguis-</i> ou provenant de ranchos, haciendas, fermes ou <i>milpas</i> familiales. Les produits importés étaient achetés dans les grands magasins.	Produits importés du vieux monde avec un accent particulier sur le vin. Produits achetés dans les grands magasins des Barcelonnettes.
L'espace de consommation alimentaire (Au foyer/ dehors foyer)	<p>Au foyer : la salle à manger était composée d'une pièce destinée à une telle activité et qui était généralement reliée à la cuisine par une petite vente, un escalier ou un ascenseur.</p> <p>Décoration de la table avec des objets de semi-luxe comme des nappes en lin et en céramique anglaise de Copeland et Davenport ou française de Bordeaux.</p> <p>Certaines familles disposaient d'une cave où le vin était conservé.</p> <p>Dehors foyer : la consommation se faisait aux stands de nourriture, les achats aux vendeuses ambulantes pendant les pique-niques ou les promenades en calèche, dans les restaurants et, de manière anonyme ou cachée, dans les fondas.</p>	<p>Introduction et popularisation de quelques « nouveaux » articles telles que le grill à charbon, la pompe ou bassin d'eau, les poêles à gaz et la boîte froide ou « réfrigérateur ». Objets achetés dans les grands magasins des Barcelonnettes.</p> <p>Introduction des concepts de restaurant, café, service à la russe et formule, bien que ces comportements correspondent plus à une imitation des coutumes françaises qu'à un objectif hédoniste.</p> <p>Popularisation d'objets décoratifs de la table fabriqués en verre, métal, porcelaine ou tissus fines. Objets achetés dans les grands magasins des Barcelonnettes.</p>
L'espace des habitudes de consommation		
La structure de la journée (nombres de prises, formes, horaires)	Horaires plus ou moins fixes mais adaptés au modèle gastronomique mexicain (lui-même dérivé des coutumes espagnoles). Déjeuner entre 7h et 9h, <i>almuerzo</i> léger à	Fixation des horaires et introduction de l'habitude de boire du café dans l'après-midi.

	<p>11h, <i>comida</i> entre 14h et 16h, café ou chocolat à 18h et dîner à 19h.</p> <p>Peu d'intérêt pour l'esthétique de la nourriture, même si certains aliments étaient placés symétriquement ou décorés avec quelques éléments minimes. Les informations sur ce point sont limitées.</p>	<p>Transmission de techniques de décoration de plats à travers les premiers manuels de cuisine et les livres de recettes.</p> <p>Service à la Russe pour la séquence de plats.</p>
<p>Les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette)</p>	<p>Consommation avec couverts, vaisselle et diminution de l'utilisation des mains. Les bonnes manières européennes gouvernaient la plupart des repas.</p>	<p>Introduction et établissement des bonnes manières françaises.</p>

Espace social alimentaire de la classe supérieure

Espace sociale alimentaire	Classe supérieure (repas de cérémonie et festives)	Caractéristiques adoptées et adaptées du modèle gastronomique français
L'espace du mangeable		
Les ingrédients de base	Priorité aux aliments issus des régimes européens tels que la viande, le blé, le pain, le vin, l'huile d'olive, le café et les produits laitiers et rejet des aliments populaires.	Émulation totale du régime gastronomique français, y compris les articles de luxe ou coûteux comme le vin, le fromage ou la viande de gibier. Produits achetés dans les grands magasins des Barcelonnettes.
L'espace du culinaire		
Les techniques culinaires de base et les changements de recettes	Exécution des recettes françaises (mais seulement effectivement exécutée par les chefs européens dans les cuisines de la classe supérieure ou restaurants). Rejet des plats et des techniques populaires mexicaines.	Gastronomie qui a mis la priorité en la technique et elle a délégué la nourriture comme un élément secondaire. Cette cuisine était luxueuse, fastueuse et décorative, elle combinant de manière complexe et sophistiquée des produits rares et chers aussi bien que solides et liquides (truffes, foie gras, filet de veau, faisan, bécasse, saumon, homard). Popularisation des recettes gastronomiques à travers les livres de cuisine qui ont codifié les formules sous diverses dénominations.
Le système alimentaire		

L'espace domestique (Cueillette, chasse, pêche/ Autoproduction/ Achat domestique)	Achat de produits de luxe et d'importation dans les grands magasins. Les produits de l'alimentation quotidienne étaient achetés par les employés de maison aux vendeurs ambulants, aux <i>pregoners</i> ou aux marchés.	Introduction au Mexique du concept de grands magasins. Grand début du commerce international qui a permis d'augmenter les exportations de produits français vers le Mexique.
L'espace de consommation alimentaire (Au foyer/ dehors foyer)	<p>Au foyer : construction ou adaptation de salles destinées à manger, boire du thé ou du café et de l'alcool. La table était décorée avec des arrangements floraux et des nappes luxueuses, on plaçait des cartes avec les noms de chaque invité en face de leurs sièges respectifs.</p> <p>Utilisation des couverts, des assiettes et des éléments décoratifs provenant des maison d'Odiot et Christofle, de la porcelaine parisienne et de Meissen et de la verrerie colorée de Bohême.</p> <p>Dehors foyer : Priorisation des repas dans les restaurants et les tivolís. Ces activités étaient motivées par des désirs hédonistes et pour se montrer (et se vanter de ses revenus) au reste de la société. Ils organisaient parfois des pique-niques ou des promenades en calèche.</p>	<p>Développement des arts de la table et popularisation des maisons Christofle et Saint-Louis et de la porcelaine de Limoges achetés dans les grands magasins des Barcelonnettes.</p> <p>Développement du restaurant en tant qu'institution qui priorisait la nourriture dressée avec esthétique et servie en vaisselle blanche sous une atmosphère propre et de bon goût, décoré avec délicatesse et sensibilité puisque l'objectif était d'attirer l'élite qui cherchait un espace de bien-être et de confort.</p>
L'espace des habitudes de consommation		
La structure de la journée (nombres de prises, formes, horaires)	Transition des horaires mexicains vers les horaires français : petit déjeuner entre 7 et 9 heures, déjeuner à midi, café ou thé à l'après-midi et dîner à partir de 17 h.	Popularisation du service russe autour du monde. Esthétique, dressage des assiettes et construction des bases développés par Marie-Antoine Carême.

	<p>Au début du Porfiriato, le service français se poursuivait encore lors des banquets familiaux, mais à la fin de la dictature, le service à la russe s'étendit aussi bien aux restaurants qu'aux foyers.</p> <p>Grande importance à la décoration de la nourriture et de la table, même si celle-ci n'était exécutée que par les chefs français qui la servaient dans leurs restaurants ou lors des banquets, le dressage n'atteint jamais les standards imposés par Marie-Antoine Carême.</p>	
<p>Les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette)</p>	<p>Adaptation et imposition totale des bonnes manières européennes.</p> <p>L'utilisation de couverts était obligatoire et la prise à la main était interdite.</p>	<p>Développement, codification et imposition des bonnes manières françaises.</p> <p>.</p>

III. La re-evolution gastronomique

« La caractéristique essentielle de l'histoire du Mexique est, comme l'a dit Octavio Paz, la succession d'une série de ruptures. C'est vrai, mais il convient d'ajouter que ces ruptures ont toujours été suivies par une ou plusieurs contributions de nouvelles personnes et de cultures différentes »

Louis Panbière, *Ciudad águila, Villa serpiente*

Comme on a exposé au début de ce travail, le premier chapitre était destiné à expliquer le contexte social, politique et économique dans lequel se trouvaient le Mexique pendant le Porfiriato et la cuisine française de la fin du XXe siècle. Dans le second on a découvert, à travers des sources historiques, l'alimentation de chacune des classes sociales et des migrants Barcelonnettes pendant leur séjour dans le pays et les caractéristiques du modèle français qui ont été adoptées et adaptées et celles qui ont été rejetées. L'objectif de ce troisième et dernier chapitre est d'expliquer les raisons de ces dynamiques sociales, c'est-à-dire de comprendre les événements passés. On expliquera d'abord pourquoi la classe sociale supérieure a choisi la gastronomie française et en même temps générant un rejet aux plats populaires. On exposera ensuite comment la cuisine traditionnelle mexicaine a résisté à l'influence du modèle français et même comment elle a continué à se répandre dans tout le pays et dans la société. On analysera enfin l'impact des migrations qui sont arrivées après l'ouverture commerciale du Mexique, favorisée par les politiques économiques de Porfirio, et on comprendra pourquoi dans certaines diasporas il y a eu un métissage ou une acculturation culinaire, et pourquoi dans d'autres non.

Pour connaître l'alimentation des anciens migrants Barcelonnettes, le régime de leurs descendants, les changements dans la cuisine du terroir de la Vallée et la signification de « manger à la mexicaine » et « manger à la française » pour ceux qui ont été (ou sont encore) une partie de cette grande migration, 6 entretiens semi-directives ont été réalisées entre le 1er et le 6 août dans divers endroits du village de la Barcelonnette, parmi lesquels le siège du consulat mexicain, le musée de la Vallée et la villa privée de la famille Martel. Ces entretiens ont été bilingues, c'est-à-dire en français et en espagnol, bien que la plupart des personnes interrogées aient mélangé des phrases, des mots ou des expressions des deux langues. Le guide de l'entretien est inclus dans la section d'annexes.

III.I La conquête de la gastronomie française

3.1.1 À la recherche d'un modèle de distinction

Le Mexique a été influencé par la culture espagnole (et donc de la cuisine arabe aussi) pendant toute la vice-royauté jusqu'à ce que, en 1810, a éclaté la guerre d'indépendance qui a mis fin à 300 ans de soumission. Bien que sur le plan politique la séparation ait été immédiate après la signature de la déclaration d'indépendance, sur le plan culturel elle ne l'a pas été. Les années qui ont suivi cet événement historique ont été difficiles pour cette nation naissante, en politique les partis libéraux et conservateurs ont lutté pour imposer leurs idéaux. Dans le domaine militaire se sont succédé de nombreuses guerres entre lesquelles il faut souligner l'intervention états-unienne en 1848 au cours de laquelle le Mexique a perdu la moitié de son territoire et la deuxième intervention française qui a donné naissance au Second Empire mexicain par l'archiduc Maximilien de Habsbourg. Sur le plan économique, l'instabilité politique et les guerres constantes n'ont pas permis un bon développement. Et même sur le plan culturel, le pays était un désastre total car l'indépendance n'a pas fonctionné comme un facteur d'unité mais-t-elle a renforcé les différences socio-économiques et elle a engendré des fractures sociales.

Le créole mexicain, qui était monté en puissance après l'indépendance, était désormais chargé d'administrer le pays et de forger la nouvelle identité nationale. Cependant ce personnage souffrait d'un paradoxe interne, d'un côté il voulait rejeter tout ce qui était espagnol pour renforcer ce sentiment indépendantiste, mais de l'autre il ne pouvait pas le faire puisque toute sa vie avait été influencé par la culture de l'Ancien Monde : son éducation avait été européenne, il avait lu les classiques du Siècle d'Or et les philosophes des Lumières. C'est pourquoi, en construisant le projet de la nouvelle nation, ils n'ont pas tenu compte des réalités du pays. Ils ont en fait continué à considérer les autochtones et les pauvres uniquement comme une main-d'œuvre pas chère sans autre valeur, et ils se sont obsédés à transformer le Mexique à une « nation civilisée » sous le modèle des pays européens.

Le Mexique a atteint la stabilité politique jusqu'au Porfiriato, lorsque le président a développé l'économie de la nation principalement en attirant des financements étrangers et en investissant dans la technologie. La stratégie économique a fonctionné et le Mexique a connu une période de prospérité sans précédent... bien que la richesse soit inégalement distribuée et que les pauvres

deviennent plus pauvres tandis que les riches sont plus riches. La nouvelle élite porfiriste a été confrontée à la problématique de l'absence d'une identité, de tant d'années de guerre et de divergences de pensées ne leur avaient pas permis d'en créer une propre, donc ils ont décidé d'adopter les us et coutumes de la culture française qui, à cette époque-là, étaient considérés comme un exemple de nation prospère.

La culture française s'est reflétée dans des aspects quotidiens tels que la mode, la littérature, la musique, la danse et même dans les modifications du paysage urbain comme les grands palais gouvernementaux, la construction de maisons « à la française » et l'ouverture de grands magasins. Les activités récréatives de cette nouvelle élite ont été les courses de chevaux et certains sports élitistes comme le tennis, le golf et le hockey. Ils ont même commencé à utiliser des nouveautés comme le téléphone ou les voitures à moteur. À l'intérieur de leurs maisons, ils s'amusaient en organisant des jeux comme les *prendas*, les devinettes et les défis de mots. Au Climax de l'afrancesamiento, la langue a commencé à être étudiée ; les enfants avaient des professeures françaises, et les gens de la « bonne » société allaient à Paris pour étudier ou se promener dans cette ville. (Boadella, 2013; Gaitán, 2013; Juárez López, 2012; Vigneron, 2016)

À la fin de la dictature, le Mexique se trouvait à son apogée (au moins en apparence) de richesse et de développement que l'élite aimait comparer à la « Belle Époque » de Paris ou à la grande ère victorienne de Londres. Pour montrer au monde que le Mexique était entré dans la modernité, Diaz a choisi comme vitrine la ville de Mexico car c'était impossible de le faire avec tout le pays. La capitale a bénéficié de plus de 80 % de l'ensemble des investissements publics et des projets d'infrastructure de la nation : d'asphalte pour les rues, d'approvisionnement en eau, de télégraphe, des bâtiments publics et des écoles. Beaucoup de ces travaux ont été planifiés pour être prêts pour les célébrations du centenaire de l'indépendance, dont le monument de l'indépendance inauguré le 16 septembre 1810. Cette série d'événements a été l'occasion pour Porfirio Diaz de montrer au monde que le Mexique avait enfin atteint le développement tant désiré, son rêve s'était réalisé !

Le besoin de se différencier des autres classes sociales en créant une identité particulière est parti d'un processus sociale connue comme « différenciation sociale » par lequel un individu ou un groupe social se distingue des autres individus ou groupes sociaux à partir des marqueurs sociaux. Bourdieu utilise le terme « distinction » pour expliquer ce processus de catégorisation, mais en faisant la division entre distinction-domination qui est une différenciation exclusive de la classe sociale dominante et la distinction-différenciation qui est la recherche d'une différence, d'une particularité ou d'une identité de toutes les classes. Le même auteur affirme que la recherche de la différenciation sociale est plus forte lorsque le groupe se sent plus fragile. (Panabière, 1996)

La distinction-domination a des caractéristiques explicites :

1. Elle est une domination sociale par le moyen du style de vie (pratiques de consommation, culturelles, vestimentaires...)
2. Elle est holiste, c'est-à-dire qu'elle vaut pour tous les plans, économique, social et culturel
3. Elle est élitiste, caractérise un segment de la population. Les individus d'en-haut définies par la « prétention » contrairement aux classes populaires, définies, par la « privation »
4. Elle est objective, à savoir qu'elle ne se fonde pas sur l'identification de la recherche consciente de la distinction de la part des dits dominants mais sur leur position sociale dite "objective".

Cette distinction de l'élite se manifeste à son tour à travers des signes extérieurs (parure, résidence, véhicules, aspects culinaires), des signes incorporés (confiance en soi, manières, apparence physique, compétence linguistique, culture) et de la vicariance, c'est à dire la distinction à travers l'entourage.

Un autre concept lié à la distinction sociale est celui du « goût » qui englobe les jugements portés par un groupe d'individus sur l'ensemble des consommations et pratiques culturelles, y compris l'habillement, les lectures ou le mobilier, c'est-à-dire, ce sont des expressions des classes sociales. Dans cette perspective, le « goût » n'est pas que l'un des cinq sens, mais il se réfère à la façon dont nous construisons, apprécions et jugeons ces consommations et pratiques (les propres et les autres) et comment nous les qualifions par rapport au milieu social. Ce qui peut être pour moi de « bon goût », pour quelqu'un d'autre, peut être jugé comme de « mauvais goût » car mes pratiques et ma consommation n'entrent pas dans ce qu'il considère comme acceptable. Ces goûts forgent les modes ou styles de vie de chaque individu et classe. (Bourdieu, 1979; Glevarec, 2020; Panabière, 1996; Régnier et al., 2006)

En conclusion, l'adoption du modèle culturel français par l'élite porfiriste a été une réponse naturelle à son besoin de recherche d'identité, de différenciation et de distinction. Dans le domaine de l'alimentation, la consommation de plats français qui ne pouvaient être élaborés que par des chefs expérimentés, l'acquisition de produits européens vendus à des prix élevés dans les grands magasins Barcelonnettes, l'imposition de bonnes manières et même l'écriture de menus en langue française sont devenues son modèle de distinction, ce qui permettait non seulement de se différencier du reste de la population mais même de générer oppression et éloignement de ce qui était considéré comme « de mauvais goût », dans ce cas exprimé à travers du rejet de la nourriture populaire mexicaine. Dans cette hiérarchie fondée sur l'économie, la force et l'éloge de l'étranger,

les différences sociales se marquaient de plus en plus et elles creusaient les fossés entre la population mexicaine. (Panabière, 1996)

Mais non seulement la différenciation a joué un rôle fondamental, mais aussi un courant de pensée qui justifiait de manière « scientifique » la supériorité alimentaire de l'élite sur l'alimentation populaire du reste de la population : le positivisme, courant philosophique populaire à l'époque.

3.1.2 Le rôle du positivisme

La philosophie positiviste ou positivisme est généralement associé au nom d'Auguste Comte (1798-1857). Ce dernier en est effectivement le propagandiste le plus connu et le plus explicite, mais bien d'autres auteurs ont repris (quelquefois en prenant leurs distances avec A. Comte) les idées essentielles du positivisme. Cette doctrine philosophique est liée à la confiance dans les progrès de l'humanité et à la croyance dans les bienfaits de la rationalité scientifique. La connaissance doit reposer sur l'observation de la réalité et non sur des connaissances a priori. (BOUDON, 2018; Dollo et al., 2015)

La formulation de la pensée positiviste a été une réponse naturelle aux difficultés que la société française postrévolutionnaire vivait à l'époque. Auguste l'a pensé comme un système avec lequel on pouvait réorganiser la politique et la société. Si l'on pouvait se mettre d'accord sur quelques principes irréfutables issus de la science, un consensus social finirait par émerger et un nouveau système moral et politique pourrait être mis en place, menant à une ère d'harmonie et de stabilité.

Comte cherchait à formuler une loi historique (sociologique) fondée sur les observations, directes ou indirectes, des faits concrets et réels, pour ensuite se servir de ces faits afin de créer des lois scientifiques qui expliquent comment opèrent les phénomènes, et non pourquoi. Ces lois descriptives devaient exprimer les relations spatiales et temporelles des phénomènes en des termes qui soient aussi certains et précis que possible. Pour être vraiment scientifiques, ces lois devaient être prédictives pour permettre le passage du présent à l'avenir et du connu à l'inconnu. Issus de ces principes, il a développé la « loi des trois états » dans ses *Cours de philosophie positive* publié en six volumes entre 1830 et 1842.

Selon cette loi, chaque branche du savoir (c'est-à-dire chaque science), tout comme l'esprit humain, suit trois modes de pensée : théologique, métaphysique et positif. De tels paradigmes se constituent parce que tous les aspects de la connaissance sont liés. Chaque science, chaque société et chaque individu doivent passer par ces états. Pour lui la société dans sa totalité est comme un organisme vivant dont le développement est influencé par le progrès intellectuel. Puisque les idées

mènent le monde, l'évolution intellectuelle et, surtout le développement scientifique, sont la forme la plus avancée de progrès et servent de moteur au changement historique. Et comme tous les aspects de la société sont interdépendants, un changement dans un élément, par exemple dans la vie intellectuelle, induit des modifications dans l'organisme social.

En bref, la loi des trois états était une loi globale ; elle ne s'applique pas seulement à l'évolution intellectuelle, mais aussi aux développements social et politique. Comte pensait que les faiblesses morale et intellectuelle de l'homme ordinaire – son égoïsme naturel et sa léthargie mentale – ne disparaîtraient jamais, même si la société devait connaître un accroissement de la sociabilité et de l'intelligence. Cette loi était composée par trois états : état théologique, puis métaphysique, enfin état positif.

Dans l'état théologique, l'homme résout le mystère des occurrences naturelles en les attribuant à des êtres surnaturels qui lui sont semblables. L'idée que les dieux représentent la cause première de tout événement et contrôlent totalement l'univers est une théorie dont l'esprit a besoin dans son enfance pour relier ses observations.

L'état métaphysique de l'histoire est une période de transition. En cherchant les causes premières et les causes finales, on relie les faits observables en faisant appel à des essences personnifiées ou à des abstractions, comme la Nature, laquelle n'est ni surnaturelle ni scientifique. Dans cette évolution, les métaphysiciens remplacent les prêtres en tant que pouvoir spirituel et les militaires cèdent leur rôle de pouvoir temporel aux légistes qui contribuent à réorganiser le système politique.

Enfin, dans l'état positif les délibérations sur les causes premières ou sur les origines ne sont plus admissibles, parce qu'il est désormais reconnu que l'existence d'êtres et d'essences surnaturelles ne peut être prouvée. En revanche, la pensée intellectuelle est caractérisée par des lois scientifiques descriptives et la production en tant qu'activité économique devient le but de société. Sur le plan politique, les industriels constituent les dirigeants temporels de cette société laïque et pacifique. Les philosophes positifs, quant à eux, détiennent le pouvoir spirituel. Ils ont une connaissance générale de toutes les sciences et, surtout, de la sociologie.

Dans le futur et imaginaire âge positif, les nations seraient divisées en petites républiques, caractérisées par l'harmonie entre les principaux groupes : les industriels « régénérés » qui formeraient le pouvoir temporel, les philosophes positivistes qui incarnent la raison, les femmes qui incarnent les sentiments, et les ouvriers qui incarnent l'activité. L'idée de Comte était de mobiliser cette loi positiviste pour créer une société fondée sur l'ordre et le progrès, le futur des nations. (Pickering, 2011)

Pour Francisco Bulnes et plusieurs autres politiciens Porfiristes, le positivisme et les analogies avec la culture populaire mexicaine pouvaient expliquer son soi-disant « retard ». Les peuples originaires et leur cosmovision, si entourés de concepts tels que le totémisme, le chamanisme, la magie et l'animalisme, correspondaient à la première phase, l'état théologique, puisqu'ils attribuaient à d'autres entités les caractéristiques de l'homme pour pouvoir justifier les événements qui les entouraient. L'état métaphysique était illustré par le Mexique pré-porfiriste (que même Juárez avait essayé de transformer avec les lois de Reforma), guidé par le pouvoir de l'église et contrôlé par l'armée. Dans la dernière phase, dans l'état positiviste qui était fondé par la science (les scientifiques) et la productivité (les entrepreneurs), seules les connaissances dérivées de l'observation et de la vérification étaient valables.

Le groupe sélect d'intellectuels proches du président, qui avait étudié ce courant de pensée, croyaient ardemment que ses actions dirigées vers l'industrialisation du pays et la « scientification » de la connaissance conduiraient non seulement le Porfiriato à sa plus grande splendeur, mais aussi la société mexicaine. Dans le domaine de l'alimentation et avec les arguments de la théorie raciale de Bulnes, le blé et la cuisine française sont devenus synonymes de progrès total. Bien qu'à une époque et à une latitude différentes de celle de la France (qui avait déjà connu ce phénomène entre le Moyen-Âge et la Renaissance), au Mexique les fonctionnaires se sont convaincu que « en améliorant » le régime de l'indigène mexicain, c'est-à-dire le rendant européen, ils « perfectionnaient » la population du pays. Les indigènes, les ouvriers et les paysans originaires ont été ceux qui ont le plus souffert de ces pensées ; d'abord on a cherché leur extinction, puis leur remplacement par des migrants d'autres nations par la « politique colonisatrice » et finalement par leur esclavage semi-forcée dans les Haciendas. Au nom de la science et du progrès...

3.1.3 La haute et la basse cuisine

La dernière dimension de l'espace social alimentaire défini par Jean Pierre Poulain (2017) qui n'avait pas été abordée dans les chapitres précédents est celle de la « différenciation sociale » qui explique la création de cuisines différenciées entre chaque classe socio-économique. Pour l'auteur l'alimentation marque, à l'intérieur d'une même culture, les contours des groupes sociaux, que ce soit en termes de catégories sociales ou en termes régionaux. Tel aliment, qui est un attribut pour un groupe social, sera rejeté par un autre. Manger dessine les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles qui la constituent.

L'alimentation comme marqueur social avait déjà été traitée par deux autres grands sociologues : Maurice Halbwachs (2017) considère que manger c'est « tenir son rang, c'est-à-dire maintenir l'image sociale que le groupe a de lui-même au regard des autres groupes sociaux. [...] C'est exprimer son genre de vie ». En revanche pour Pierre Bourdieu manger fait partie d'un « système de signes socialement qualifiés et donc distinctifs qui [...] se compose d'un ensemble de « préférences » distinctives [...] composé d'un ensemble de « préférences » distinctives pour des objets et des pratiques vestimentaires, artistiques ou sportives en cohésion les unes avec les autres et conférant son unité au style de vie. » En bref, si chez Maurice « manger, c'est tenir son rang », chez P. Bourdieu, « manger, c'est se distinguer ».

En considérant que la nourriture fait partie de l'identité des groupes, on peut comprendre pourquoi les classes supérieures et inférieures ont construit (parfois consciemment et d'autres inconsciemment) leur propre alimentation, générant ainsi ce qu'on appelle « grande cuisine », ce que mangent les classes supérieures, et « petite cuisine », ce que mangent les classes inférieures, chacune avec des caractéristiques propres. Il convient de souligner que les termes « grande » et « petite » ne sont utilisés que pour désigner la classe qui les produit et les consomme, et que l'on ne peut en aucun cas conclure que l'une est meilleure que l'autre.

À commencer par la classe inférieure, leurs faibles revenus et leur accès inexistant à certains aliments les limitent à se nourrir de ce que leur environnement leur fournit, de l'autoproduction et de ce qu'ils peuvent acheter avec leur argent. Bien qu'il faille considérer qu'on ne peut pas réduire leur alimentation à ces phénomènes, car généralement les individus cherchent à construire des signes particuliers (de recettes, de décorations, de comportements ou d'aliments) qui s'adaptent à leur mode de vie et avec lesquels ils fabriquent leurs critères de goût.

Cette cuisine se distingue par une quantité et une variété limitée d'ingrédients parmi lesquels se distingue une céréale ou un tubercule qui génère une sensation rapide de satiété et représente son apport principal en glucides, ces produits sont au cœur de leur alimentation et sont utilisés dans de nombreuses préparations différentes pour diversifier les saveurs. Les fruits et légumes (généralement du potager ou de la cueillette) sont utilisés comme compléments, et les produits laitiers et les viandes sont destinés à des occasions spéciales et à des fêtes, ils peuvent même être complètement supprimés. Les épices sont utilisées avec parcimonie car, lorsqu'elles sont exotiques ou qu'elles viennent de loin, leurs prix sont assez élevés, de sorte que seules celles qui poussent à l'état sauvage ou qui sont cultivées dans le jardin sont utilisées.

Bien que le répertoire alimentaire de cette strate soit réduit, la cuisine populaire est également caractérisée par son ingéniosité et sa créativité ; l'être humain n'aime pas la monotonie alimentaire (paradoxe de l'omnivore), c'est pour ça que l'alimentation populaire cherche à jouer avec les mêmes éléments mais en changeant les présentations, quantités et techniques pour générer de nouvelles recettes, le « faire plus avec moins ». Tandis que l'accès aux ingrédients et à la technologie sont limités, il ne faut pas oublier que les classes inférieures recherchent également le plaisir par l'alimentation et assurent ainsi une variété d'arômes, de saveurs et de textures.

La basse cuisine est aussi celle qui est la mieux adaptée à son milieu naturel et aux besoins nutritionnels du corps, même si ce n'est pas par choix, mais parce qu'il n'y avait pas d'autres possibilités. La plupart de ces « régimes traditionnels » ont été créés par la simple nécessité de survivre et ils ne l'ont pas toujours fait avec une bonne qualité de vie ; ils vivaient à la limite, travaillaient beaucoup, mangeaient peu et couraient un risque permanent de malnutrition et de famine. En ce qui concerne le genre, ce sont principalement les femmes qui exécutent ce repas quotidien et familial et elles transmettent leurs savoirs à leurs filles par l'oralité et l'imitation.

Certains auteurs comme Patricia Aguirre ou Jack Goody considèrent que l'alimentation des esclaves ne constitue pas une cuisine en soi car, faisant partie du maillon inférieur de la hiérarchie sociale, ils n'ont pas une alimentation autonome et stable car ils mangent ce que leur maître décide (qui les tient généralement à la limite de la survie). Cette vision devrait être abordée différemment dans l'analyse des *peones* car, bien qu'ils soient soumis à une forme d'esclavage au sein des Haciendas et financièrement liés par les dettes qu'ils génèrent dans les magasins de *raya*, ils ont généré une cuisine variée en utilisant les aliments de base (maïs et piment) et leur créativité.

Avec la classe supérieure la situation est différente, car le classicisme et l'élitisme sous lesquels ils se dirigent leur impose un besoin de développer des pratiques et des signes qui les éloignent le plus possible des classes inférieures et moyennes (distinction sociale). Dans le domaine de l'alimentation, la grande cuisine se caractérise généralement par les éléments suivants :

- Les quantités

On ingère de grandes quantités de nourriture qui démontrent le pouvoir d'achat et l'éloignement des contraintes matérielles imposées par la pauvreté, pouvant aller jusqu'au gaspillage d'aliments en bon état, une sorte de « gaspillage symbolique ».

- Les ingrédients

On utilise des ingrédients coûteux et de faible qualité nutritive : de viandes, de légumes et de produits laitiers. Parfois, même les élites interdisent par les lois la consommation de certains produits à d'autres classes, bien que cette interdiction se produise généralement naturellement avec les prix élevés que la plupart ne peuvent pas payer. Si les ingrédients utilisés sont les mêmes que le reste de la population, ils doivent être de meilleure qualité, par exemple, si le blé est cultivé, l'élite s'emparera du meilleur et de la plus grande quantité de la récolte, même s'il sera mangé par un petit nombre de personnes. L'utilisation d'aliments exotiques sera également fréquente, car plus on est élevé dans la hiérarchie sociale, plus on a les contacts et la possibilité d'obtenir des aliments de terres lointaines par le commerce.

- Le culinaire

Les aliments sont complexes et seuls quelques spécialistes savent les exécuter. Les proportions s'élèvent car étant une cuisine collective il faut préparer beaucoup de plats pour beaucoup de convives, donc les techniques de préparation doivent faire face à un changement d'échelle. Le dressage et la décoration prennent un rôle important, soit la décoration sur l'assiette devient plus complexe, soit monter sur la table de grandes pièces décoratives (parfois comestibles) qui transforment le salon en une sorte de « mise en scène ».

La cuisine en tant qu'espace est également transformée et passe d'une petite pièce à de grands salons avec le mobilier et l'équipement de meilleure technologie et donc le plus cher. En ce qui concerne l'organisation interne, les femmes cèdent généralement leur poste aux hommes qui se divisent en équipes ou « brigades » dirigées par un « chef ». Il est dommage que, lorsque la cuisine monte de la strate sociale et se valorise, les femmes soient reléguées au second plan alors que ce sont elles qui l'inventent, l'innovent et la préservent au quotidien. Mais pas tout à fait car ce sont surtout les femmes qui organisent les banquets et la vie sociale en général. (Aguirre, 2017)

- Les bonnes manières

On génère un code de comportement autour de l'acte de manger et une hiérarchie des pouvoirs sur la table où chaque convive connaît sa position. Même les employés de maison doivent connaître ces règles pour s'y adapter lors de la pose et du retrait des couverts et des assiettes et lors des services. L'étiquette ou les « bonnes manières » ont des représentations différentes selon la culture qui les a construites, bien qu'en général elles cherchent à assurer une bonne ambiance de convivialité et d'hospitalité. Les repas se déroulent également dans des spectacles comme la musique ou le théâtre. (Goody, 1982)

En plus de sa fonction de générer une identité, la grande cuisine sert également à faire de la diplomatie. C'est dans ce strate que réside le pouvoir et celui qui dirige le gouvernement. Les banquets sont sa meilleure expression car c'est au cours de ces événements que la nourriture se mêle à la politique : de la bonne nourriture et de boissons accompagnées de musique et de spectacles qui forment le cadre pour prendre des décisions, identifier qui est ami et ennemi, comploter, décider, évaluer et se montrer. (Aguirre, 2017)

Il y a d'autres phénomènes un peu contradictoires qui peuvent provenir de la grande cuisine, le premier est que l'élite se tourne vers la nourriture populaire à la recherche d'inspiration et elle commence à être servie sur les tables des riches, étant donné qu'avant ces plats étaient considérés comme désagréables ou de faible valeur ; ceci est connu comme « gastronomisation » (Poulain, 2012) et en France a pris de l'importance au cours de la fin du XXe siècle (La nouvelle cuisine). Le second est que certains penseurs, religieux ou esprits rebelles s'opposent à cette cuisine de luxe et choisissent de suivre des régimes humbles qu'ils jugent bénéfiques pour l'être humain. Bien que ces phénomènes soient intéressants, ils ne seront pas traités en détail.

Comprenant ces concepts de haute et basse cuisine, c'est un fait que l'élite profirista n'avait pas elle-même créé une cuisine identitaire et unique qui lui permettrait de se distinguer du reste de la société. Cette absence gastronomique a provoqué et permis à la cuisine française d'être adoptée pour combler ce vide. Mais une nouvelle question se pose : pourquoi n'y a-t-il pas de cuisine mexicaine raffinée ou « haute cuisine mexicaine » ?

3.1.4 L'absence de la gastronomie mexicaine

Bien que la grande et la petite cuisine paraissent être une généralité, il est vrai que ni partout ni à toutes les époques elles ont émergé. Pour que cet écart alimentaire se produise, il faut une distribution particulière et une production stable d'aliments qui laisse beaucoup avec peu et peu avec beaucoup. La grande cuisine ne peut se maintenir sans un secteur de la société avec de ressources abondantes et soucieux d'un consumérisme de luxe et d'une recherche de produits uniques (Pierre Bourdieu (1979) définit ce phénomène comme « goût de luxe »). Freeman, en même temps cité par Goody (1996)⁸⁹, assure qu'il doit y avoir au moins 4 conditions pour que la haute cuisine puisse se développer :

1. Un grand nombre d'ingrédients -certains importés- avec des recettes qui en font usage
2. Un nombre considérable de convives intéressés et curieux

⁸⁹ Freeman utilise ces 4 points pour expliquer le développement de la grande cuisine impériale chinoise.

3. Une ouverture au plaisir de manger
4. Un développement important dans l'agriculture, l'élevage et le commerce.

En ce qui concerne la théorie de Freeman, Goody soutient que les systèmes de production et de stratification sociale sont les principales causes de cette division des cuisines. En analysant les hautes cuisines d'Europe et d'Asie, il trouve comme points communs, le développement d'une agriculture intensive, l'écriture utilisée à des fins administratives, littéraires et, dans le domaine de l'alimentation, pour transmettre des techniques et des recettes et des livres de diététique et un désir extrême d'attribuer les aliments en fonction du rang, de métier et de la classe de la personne. (Goody, 1982)

De cette grande cuisine ostentatoire, luxueuse et complexe dérive généralement le concept de « gastronomie » qui pour le sociologue Jean Pierre Poulin (2017) signifie « une esthétisation de la cuisine et des manières de table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation ». Frédéric Zancanaro (2019) développe encore cette définition, affirmant qu'elle est composée de 3 éléments :

- La cuisine en tant que pratique artistique et non plus comme activité domestique : elle ne répond pas au seul besoin de se nourrir mais convoque l'homme dans la globalité bio-psycho-socio-culturelle.
- Les arts de la table et du service qui permettent la mise en valeur de l'art culinaire par une esthétique de la table et un ordonnancement du repas qui met le mangeur dans les (meilleures) dispositions lui permettant de se confronter aux œuvres proposées.
- Les manières de table intériorisées par un public « éduqué » : il ne suffit pas que les œuvres conçues et déposées dans un plat ou une assiette soient mises en scène sur une table, encore faut-il un public capable de les apprécier et de les juger.

Zancanaro ajoute à l'équation la relation triangulaire que jouent le cuisinier, le public et le critique. Le cuisinier (représenté par le chef en tant qu'artiste et créateur) a besoin d'être légitimé par la critique et connu par le public, le public (représenté par les mangeurs) a besoin de se rendre dans les établissements de restauration pour se faire noter et connaître de la critique les meilleurs endroits pour le faire, de son côté le critique (dans le cas de la France représentée à l'origine par Grimod de la Reynière et plus récemment par le Guide Michelin) a besoin de vendre ses évaluations au public et de tester les créations des cuisiniers pour les produire.

Jean Pierre Poulain assure que, si toutes les cultures présentent une forme d'esthétisation de leur alimentation, rares sont celles qui ont atteint un niveau de sophistication similaire à celui de la

gastronomie française. Dans ce cas particulier, la France a réussi à la développer grâce à 4 principes : la place de l'alimentation dans la culture savante qui a valorisé la cuisine presque de la même manière que tout autre art, le modèle de la distinction sociale qui a motivé (d'abord l'aristocratie, puis la bourgeoisie) à inventer de nouvelles façons de manger pour se différencier du reste des classes sociales, le lieu du goût qui a servi d'axe de développement pour les nouvelles créations et la morale catholique classique qui a guidé les chefs et cuisiniers sous une attitude hédoniste qui cherchait à exploiter les biens terrestres comme une façon de glorifier l'œuvre de Dieu.

Dans le cas particulier du Mexique Porfiriste, la gastronomie mexicaine n'est pas née de la classe supérieure étant donné qu'il n'y avait pas une relation triangulaire. Bien qu'il y ait un public prêt à profiter d'une cuisine raffinée, peu de cuisiniers (à l'exception de Sylvain Dumont) ont été reconnus comme créateurs-artistes et la critique était inexistante. L'alimentation n'était pas non plus considérée comme une pratique artistique et certains auteurs comme Francisco Bulnes l'ont réduite à sa dimension nutritive. Le modèle de distinction sociale était présent, mais il s'est contenté de reproduire le modèle gastronomique français au lieu d'en créer un propre. Les seuls points qui se sont présentés ont été le goût comme axe de développement et la morale catholique qui ont conduit à la création de plats, mais ces caractéristiques ont été développées par la classe inférieure, à savoir la cuisine populaire, et jusqu'à présent il sont visibles à travers l'immense diversité des plats offerts dans chacune des régions du pays et l'abondance avec laquelle les aliments sont distribués, plusieurs d'entre eux assez complexes dans sa préparation, au cours d'occasions spéciales ou de célébrations qui découlent à leur tour des pratiques catholiques.

Comme il a été exposé dans les chapitres précédents, le modèle gastronomique français n'a hérité à la culture mexicaine que certains traits tels que les bonnes manières, les arts de la table (bien que la décoration changerait selon de nouvelles modes et courants artistiques arrivés au XXe siècle) le service russe et l'adoption de l'institution du restaurant avec le menu à prix fixe et les formules d'entrée, plat principal et dessert. Cependant dans le domaine culinaire peu (presque rien) a été adopté par la cuisine populaire, et même l'élite, dans l'anonymat de leurs maisons, a continué à manger « à la mexicaine ». Comment se fait-il que cette basse cuisine ait pu survivre à l'imposition française ? Même elle a fini par devenir la cuisine identitaire du pays et a été valorisée à l'époque postrévolutionnaire. La défense de la cuisine populaire sera le thème abordé dans le chapitre suivant.

III.II La défense de la cuisine populaire mexicaine

3.2.1 Le retour au populaire

Tout au long de la dictature, de nouvelles critiques (tant nationales qu'étrangères) se sont élevées à l'égard de la nourriture populaire, par exemple la conversation entre Guillermo Prieto et l'Allemand Carl Christian qui, en approchant les pauvres, ont indiqué que leur précaire alimentation consistait en tortillas, haricots, pulque et piment alors que « la cuisine espagnole était la meilleure du monde et qu'elle n'était en rien comparée à la version bâtarde et misérable de celle-ci que les Mexicains pratiquaient et qu'aucun estomac européen ne doit se fier pour quelque raison à la cuisine du pays ».

Ignacio Manuel Altamirano, qui était un descendant d'indigènes, voyant les chilmoleras préparer des *tortillas* et des *chalupas*, a dit avec dégoût que ceux-ci « étaient capables d'indigner le père Saturne ». Antonio Garcia Cubas, pour sa part, s'est approché d'un établissement situé dans la ruelle de Bilbao appelée *la Fonda del Conejo Blanco* où ce type de nourriture était offert. L'endroit a été comparé à l'enfer lui-même, une cachette semblable à la vraie demeure de Bertramo. José Fernando Ramirez et Manuel Orozco, qui étaient également venus à la fonda pour manger des haricots et des *peneques*, ont justifié ce dîner en précisant que ç'a été l'étude de « certaines coutumes ».

La Britannique Rosa E. King pendant son séjour au Mexique a trouvé « agréables et exotiques les *enchiladas* farcies à la viande et elle a noté que le *mole* était le plat national qui est préparé les jours fériés et que, en plus de la dinde, il avait une sauce faite avec une trentaine de variétés de piments et d'épices, mais quand elle le servaient, il y avait une généreuse ration de rosbif, un plat civilisé, comme garantie de sécurité" dans son récit, on peut voir comment la nourriture populaire est devenue acceptable seulement si on lui appliquait un filtre européen. (Juárez López, 2012)

Une colonne du journal *Juan Panadero* de Guadalajara (G. Martin, 2014) nous montre ce que signifie « bien manger » pour la classe supérieure de la ville:

J'en ai assez de manger du pozole et les chicharrones m'avilissent ; c'est ainsi que quand j'économise quelques tecolines je me bien habille, je vais inviter mes amis et je vais à un

hôtel en demandant de la nourriture et des vins fins pour sortir le ventre de mauvaise année ; ce que j'ai fait mardi et le site choisi a été la Pâtisserie de Remigio Lyons [...].

Ils m'ont servi un repas en gringo où chaque plat avait le nom le plus étrange ; il y avait des radis longs et blancs qui s'appellent asperges, bouillon noir qui répond au nom de consommé et un vin très savoureux qui nous ont servi après le café et qui est probablement la raison pour laquelle il est appelé pause-café [sic], ce qui signifie en bon espagnol pousser le café.

La cuisine des frères Lyons est sans aucun doute la meilleure de cette ville, tant pour la préparation des plats que pour l'abondance du service, tout est frais et savoureux après chaque plat on se lèche les doigts et on n'est pas en mesure de donner les os aux chiens qui passent dans la rue.

Alors, mes amis le savent déjà; le jour où votre femme soit grincheuse et aie la gueule, partez sur-le-champ à la Pâtisserie Française, où, pour le prix modique de quatre realillos, vous trouverez un repas dont le défunt Sardanapalo n'a pas rêvé et dont on raconte les histoires qu'il était un homme très mangeur et très bon palais.

Pour l'élite manger à la française a atteint un tel niveau extrémiste qu'il signifiait même une transmutation d'identité, une façon de devenir français, comme le poète Manuel Gutiérrez Nájera l'exprime : « les gens décents étaient des esprits français déportés en terre américaine ».

Cependant, une partie de la population n'a pas accepté immédiatement ou sans protestation ce changement alimentaire, car on peut également trouver des notes plus neutres ou même certaines qui critiquaient directement l'abandon de la nourriture populaire. Manuel Cambas dans son livre *Mexique pittoresque, artistique et monumental* (1880) raconte avec une certaine nostalgie la nourriture du passé :

Peu à peu, la cuisine française, à laquelle on attribue les qualités de propreté et de promptitude, a gagné du terrain parmi nous, il faut attendre généralement dans les tyvolis de cette capitale de la viande juteuse, avec la sauce appropriée et la combinaison du meilleur effet ; mais la vérité est qu'il y a beaucoup de subtilité et de manque de solidité dans les repas de cette cuisine célèbre. Sur les tivoli, ils présentent toujours des listes contenant des noms aussi rares que « purée aux Moutons » et beaucoup d'autres qui ont tendance à produire l'effet recherché; ils présentent des soupes, de beurre, de radis, de salades préparées « à la Chaptal » et avec d'autres soucoupes similaires ils animent la table où il n'apparaît jamais la *cecina* des côtes du sud ou le porc de Guanajuato, ni la tortilla ou le mole classique, des plats considérées comme bannies par la civilisation française qui admet comme bons les champignons, les aliments en conserve et les viandes maniées.

Dans un extrait des *Bandidos de Rio Frío* (Payno, 2003), on peut lire que : « La société dit que le piment, les *tortillas*, les piments farcis et les *quesadillas* sont un repas ordinaire, et nous oblige à manger un morceau de taureau dur, parce qu'il a un nom anglais... »

Un texte assez particulier (et probablement controversé à son époque) a été publié dans *El Mundo Ilustrado* sous le nom de *Le thé, le chocolat et la vie sociale* dans lequel l'auteur fait une forte critique des nouvelles modes européennes (Victoria Uribe, 2010):

Les temps ont changé, le chocolat de 5 h, dense et lourd, s'est substitué à cette topaze liquide, impalpable et éthérée qui ne nourrit ni ne plaît, ni ne divertit, ni distrait, accompagné, non plus de jeux sucrés et tendres, mais de biscuits pétrifiés, avec un arôme et une saveur comparable au thé. Il a suffi de remplacer une gourmandise par une gourmandise pour que les choses changent dans l'ordre social dans le même sens. Les five o'clock sont aussi fades que le thé et aussi insipides que les biscuits, et de plus en plus, plus rigides, plus austères, plus ennuyeux qu'une bonne collation au chocolat ne l'a jamais été. Bien sûr, tout le monde habille à l'anglaise, c'est-à-dire, fade et stupide ; ensuite, tout le monde parle à l'anglaise, c'est-à-dire sans importance et froid ; et enfin, tout le monde flirte à l'anglaise, c'est-à-dire sournoisement et hypocritement.

C'est ce que nous avons appelé la vie sociale, high life, bon ton et loisirs ; mais franchement, ceux d'entre nous qui ont eu la chance de goûter le chocolat et de le comparer au thé, regrettons cette perte de nos tendances naturelles, que du patriarcal nous a amenés à l'aristocratie, du latino à l'anglais, et du sain à l'agaçant et à l'hypocrisie. Que donnions-nous dans notre vieillesse pour une bonne tasse de chocolat de notre jeunesse !

À travers ces textes, on peut voir que l'idéal de l'élite porfiriste était différent de ses pratiques quotidiennes. Le racisme et le classisme qu'ils avaient construits étaient une épée à double tranchant, car en jugeant les autres, ils se jugeaient eux-mêmes. Le contact qu'ils entretenaient avec la nourriture populaire était constant et il était normal qu'ils se rendaient de temps en temps dans des endroits comme les fondas à manger, qu'ils achètent de la nourriture aux vendeurs de rue ou aux stands de nourriture pendant leurs promenades, qu'ils amenaient de pulque des pulquerías ou de ses propres Haciendas, qu'ils cuisinaient un *guisado* accompagné de haricots et de tortillas, toujours en cherchant une justification quand la seule raison était la recherche des saveurs familières. La diffusion, contrairement aux cuisines européennes, n'était pas de haut en bas, mais de bas en haut et ne s'est pas arrêtée tout au long du Porfiriato. Comme Salvador Novo (2010) dirait :

(Les personnes de la haute société mangeraient à la française) pendant que les gens les regarderaient. Au restaurant, au banquet, à l'ambassade, à la fête mondaine. Là-bas, au plus profond de son troisième estomac, aristocrates et politiciens sentiraient l'opprimée, mais latente, appétence de ce que, dans la privacité de sa maison, ils demanderaient à son épouse : un bon plat de ce qu'elle dévorait déjà : des *chilaquiles* !

Manuel Payno (2003) nous offre un des récits qui illustrent le mieux la satisfaction que l'aristocratie ressentait en mangeant les plats populaires, en laissant de côté le théâtre français, et simplement en profitant d'un bon repas qui a eu lieu en l'honneur de la Vierge de Guadalupe :

Après la fin de la messe (du 12 décembre), le président et son cortège ont été conduits dans une grande salle sur le haut du bâtiment destiné à la Haceduría et parfois celle-ci était aménagée en salle à manger. Une magnifique table était prête. N'attendez pas que le lecteur trouve là des côtes « à la Saint Menchould », ni « filet de Bouef à la Jean Bart », ni « saumon sauce riche ». [...] Le menu, comme on dirait aujourd'hui, mérite une place dans ce récit parce que cela forme l'histoire domestique dont il n'est pas traitée par un historien. Nous augurons cependant que le lecteur se léchera les lèvres, aussi parisien soit-il. Une soupe de pain épais, décorée avec de tranches d'œuf cuit, de pois chiches et de vert persil, des *tornachiles* au fromage, de la langue avec des olives et des câpres, de rôti de chevreau avec salade de laitue et pour couronner l'œuvre, un plat de *mole* de dinde d'un côté et de *mole vert* de l'autre, et au centre une fontaine de haricots gras avec leurs radis, des têtes d'oignons râpés, des morceaux de *chicharrón* et des olives sévillanes. Peu de bouteilles de vin Carlón et de Jerez, mais quelques carafes en verre pleines de pulque aux ananas avec de la cannelle et de *sangre de conejo* à la goyave, capables de ressusciter un mort. Les desserts, innombrables, car les couvents de religieuses coopéraient à ce banquet. De la *cocada*, d'*ate au mamey*, de l'*Arequipa*, des *gaznates* et des *rosquetes* farcis, de la patate douce à l'ananas, des *yemitas* et la table ornée de bouquets de fleurs dans des pots, des drapeaux en *papel picado*, des nappes en soie et de fleurs. Le gouvernement a mangé pour trois jours et bien que certains de ses membres étaient déjà francs-maçons avec leurs postes de libre-penseurs, ils ont fraternisé avec les chanoines et il n'y avait que des éloges et des louanges pour la cuisinière qui avait préparé ces délices et pour la Vierge de Guadalupe qu'il leur avait permis de les manger en bonne santé.

Le paradoxe vécu par la classe supérieure a du être épuisant, ils cherchaient tellement à s'éloigner de ce qu'ils considéraient comme « sauvage, inférieur et arriéré » au travers d'un jeu d'imitations à la française, alors qu'en réalité, leur nature les a fait revenir encore et encore à leurs origines populaires.

3.2.2 Méthodes d'enseignement

Une des raisons qui explique pourquoi la cuisine française n'a pas fini par s'enraciner dans la classe supérieure et encore moins se fusionner avec la cuisine populaire est parce que la cuisine européenne qui a été élaborée dans les foyers mexicains (et peut-être aussi dans une grande partie des restaurants) n'était pas l'authentique, mais une interprétation des cuisiniers mexicains des informations qu'ils avaient à disposition. En effet, la complexité de la gastronomie française était difficile à transmettre sans les enseignants et/ou les outils adéquats.

Pour l'élite mexicaine, la manière la plus simple de l'apprendre était par les livres de recettes et dont il existait deux types. Les premiers avaient été traduits du français vers l'espagnol et provenaient d'Espagne. Par exemple, à la librairie de la *Casa Ch. Bourets* se vendaient *La cocinera del campo y de la ciudad o Nueva cocinera económica* -La Cuisinière de la Campagne Et de la Ville- de Louis-Eustache Audot, *El cocinero europeo* - Le cuisinier européen- de Jules Breteuil et *El cocinero práctico y cocina* - La cuisine de ménage et la grande cuisine- de Jules Gouffé, de ce

dernier livre le chercheur José Luis Juárez López mentionne qu'il « a marqué toute une époque ». Bien que ces œuvres illustrent une partie de la gastronomie française du XIXe siècle, elles ne sont considérées ni comme les meilleures ni comme celles qui ont marqué la cuisine. En effet, Jules Gouffé a été apprenti de Marie Antoine Carême et ses influences se retrouvent dans son œuvre dans les domaines de la décoration et de la pâtisserie. Le second type de livres de recettes comme *El nuevo cocinero mexicano ou La cocinera poblana* étaient une compilation de recettes traduites et extraites d'autres documents. Les œuvres vendues au Mexique ont été la copie de la copie de la traduction de l'œuvre originale, tandis que des documents comme *Le Cuisinier Parisien*, qui a marqué son époque, ne sont jamais arrivés au territoire.

Une autre façon d'apprendre était à travers les écoles ou les instituts culinaires. Au Mexique, il existait déjà des institutions avec des ateliers de cuisine, mais ils étaient destinés à former des femmes au foyer et non des cuisiniers et encore moins des chefs. En fait, la création d'une académie culinaire axée sur la formation de cuisiniers qualifiés a également eu lieu tardivement en France suite au décret sur l'enseignement primaire laïque, obligatoire et gratuit. Le Suisse Joseph Favre a été le précurseur de l'enseignement gastronomique, en 1879 il a créé *l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire* qui, en 1883, a changé son nom pour *l'Académie de cuisine*, précurseur de l'actuelle *Académie culinaire de France*. Parallèlement, en 1882, un ensemble de chefs a créé la *Société des cuisiniers français* avec le but de créer une école professionnelle qui a ouvert ses portes en 1891, malheureusement l'établissement n'a pas eu le succès escompté et il a fermé ses portes 15 mois plus tard. Cela montre que l'enseignement de la gastronomie française n'avait pas réussi à être institutionnalisé dans les écoles et qu'il était donc impossible d'imposer ce même modèle d'enseignement au Mexique.

Le troisième et dernier modèle d'enseignement était l'acquisition de connaissances par le travail dans les restaurants gastronomiques français. Pendant la dictature, plusieurs établissements ont été ouverts dans la capitale du pays dont le plus célèbre a été celui de Sylvain Dumont. Le problème avec cette méthode d'apprentissage était que les cuisiniers mexicains, une fois qu'ils finissaient leur travail, n'étaient pas engagés dans l'enseignement, mais ils étaient embauchés par des familles riches, ils cherchaient un emploi dans un autre restaurant ou ils décidaient simplement de monter leur entreprise, ce qui coupait encore une fois la transmission du savoir-faire.

Même l'utilisation du français est devenue un problème car bien que plusieurs familles aient embauché des institutrices qui enseignaient la langue, elle n'aurait jamais été maîtrisée, ce qui a entraîné de nombreuses fautes d'orthographe et de grammaire dans les documents écrits en français. Même les documents officiels publics n'ont pas été épargnés par ces défaillances, comme

le montrent plusieurs plats mal écrits publiés dans les menus des banquets du centenaire : Tinbale à la Rossini au lieu de timbale, Consommé chau et froid au lieu de chaud, Escaloppes de Huachinango au lieu d'escalopes, Truites à la Meunier au lieu de Truites meunières, Gateaux pihiviers au lieu de Gâteaux Pithiviers, entre autres.

Toutes ces difficultés et obstacles dans l'enseignement de la gastronomie française ont fait que ce qui était cuisiné au Mexique était une interprétation grossière, les recettes passaient par une sorte de « téléphone arabe » où leur grandeur et leur complexité se perdaient entre les compilations, traductions et lectures personnelles. Il faut comprendre que la cuisine française élaborée dans les maisons Porfiristas n'était pas la même que celle élaborée à Versailles, les restaurants parisiens ou les châteaux de la bourgeoisie française car c'était une cuisine qui avait besoin de véritables artistes experts et spécialisés pour son exécution. Ce qui est arrivé au Mexique, ont été les recettes de la bourgeoisie et certaines de la classe populaire qui étaient plus faciles à interpréter et à préparer. Il convient de rappeler que la fastueuse gastronomie française a longtemps été aux mains de l'aristocratie et, après la Révolution, ç'a été la bourgeoisie qui a pris sa place dans la pyramide socio-économique, de sorte que les œuvres qui sont arrivées dans le pays ont inclus ces recettes bourgeoises qui montraient un raffinement, mais qui n'avaient pas encore atteint leur plus grande complexité que celles de la royauté. Et si même pour les cuisiniers français peu expérimentés était difficile d'exécuter une telle gastronomie, pour les Mexicains était une tâche presque impossible.

Les contraintes d'enseignement et d'apprentissage de la cuisine française ont fait que peu de recettes et de techniques, tant de décoration que de cuisine, ont imprégné la classe supérieure, ce qui à son tour promu inconsciemment un retour à la cuisine populaire car c'était quelque chose qu'ils connaissaient déjà, qu'ils savaient préparer (que ce soit la ménagère ou ses servantes) et avec lesquelles ils étaient en contact constant à travers les fondas, les stands de rue et la vente ambulante.

3.2.3 Les livres de recettes

Le rôle de la classe moyenne a été l'un des plus importants (si ce n'est le plus important) pour la légitimation de ce qui sera plus tard connu comme « cuisine traditionnelle mexicaine ». Leur position dans la pyramide socio-économique les plaçait entre l'afrancaseamiento alimentaire de la classe supérieure et la nourriture populaire de maïs, haricot et piment de la classe inférieure. Ç'a été cette classe qui a relié deux mondes, le pont par lequel la diffusion des goûts est passée, et les recettes les briques avec lesquelles il a été construit.

Tandis que chaque classe semble hermétique et inébranlable dans son identité, la vérité est que les pratiques et les signes sont également partagés. Ce phénomène se produit principalement en cascade, c'est-à-dire de haut en bas, car ce sont les classes inférieures qui cherchent à grimper dans la pyramide socio-économique pour acquérir le prestige, l'innovation et les produits coûteux/exotiques que possèdent les élites, c'est pourquoi cette « diffusion des goûts » est donné par l'imitation de comportements comme un moyen d'approcher cet univers désiré. Lorsque ces pratiques et signes deviennent « populaires », les classes supérieures modifient leurs comportements pour en générer de nouveaux et créer une nouvelle identité qu'ils maintiendront jusqu'à ce que le processus de diffusion se répète. Dans les cultures occidentales, qui ont historiquement été stratifiées, et en particulier dans le cas de la gastronomie française, la diffusion s'est faite de cette façon.

Cependant, ce processus peut aussi être inversé, c'est-à-dire que les caractéristiques des classes inférieures montent et soient adoptées par les classes supérieures. Cela ne se produit pas régulièrement en Europe, bien qu'il existe quelques exemples comme l'adoption des vêtements confortables des pasteurs et les rythmes de la musique populaire par la cour de Marie-Antoinette (Goody, 1998). Dans le cas de l'Amérique latine, ce phénomène est encore plus visible. Cette particularité pourrait être due à deux choses, la première étant que dans cette région les modes de vie et les différences économiques sont beaucoup plus marquées que dans l'ancien monde, et la seconde c'est que les classes supérieures latines manquent souvent d'une identité propre, car elles la copient à celles d'autres pays plus puissants, et quand elles cherchent à adopter un signe qui les lie à leur origine, elles le prennent à la culture populaire. Ce phénomène est commun dans plusieurs pays colonisés car, à partir des conquêtes, les élites cherchent à imiter celle de leurs pays d'origine. Tel est le cas de la consommation des insectes, de *huitlacoche*, de la moelle et de certaines variétés de tacos qui avaient été précédemment considérés comme de mauvais aliments et qui aujourd'hui ont été appropriés et valorisés par la haute classe mexicaine. (Cardon et al., 2019; García Garza, 2011)

La diffusion des goûts populaires, de bas en haut, a eu lieu sur différents fronts, les livres de recettes ont été la voie la plus importante par laquelle ces goûts se sont croisés et légitimés. Les livres de recettes tels que nous les connaissons aujourd'hui ont commencé à être publiés au Mexique au début du XIXe siècle. Bien qu'avant cette époque, il existait déjà quelques compilations des recettes, ceux-ci étaient écrits par des cuisinières qui notaient leurs formules pour les rappeler ou les transmettre, et n'incluaient généralement aucun grammage, seulement des instructions. Si ces compilations reflétaient la cuisine locale, elles ne cherchaient pas à construire

une « identité culinaire nationale », car la sélection des recettes correspondait qu'au goût et aux critères de la cuisinière, et elles n'ont pas été publiées en grand nombre à des fins commerciales.

C'est à la suite de l'essor de l'écriture gastronomique en France à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle que certains éditeurs français ont vu au Mexique une occasion de vendre leurs ouvrages. À cette époque, le mode de vie français commençait tout juste à devenir une référence pour les classes supérieures mexicaines et leurs coutumes n'étaient pas encore aussi présentes dans la société, de sorte que les éditeurs devaient trouver un moyen d'attirer l'attention du public mexicain. La solution trouvée a été d'élaborer des livres de « cuisine mexicaine » qui créeraient un sentiment d'appartenance et d'identité. Le problème est que ces éditeurs, basés en France, n'avaient aucune connaissance ni des produits, ni des ingrédients, ni des techniques de la cuisine populaire mexicaine, Les premiers exemplaires n'étaient donc que des versions de recettes françaises ou européennes traduites en espagnol.

Le *Cocinero mexicano* (fig. 18) publié pour la première fois en 1831 a probablement été le premier livre de recettes imprimé dans le pays. Son contenu était principalement de cuisine française ou européenne, mais on pouvait parfois trouver des références ou des analogies à d'autres produits mexicains avec l'intention que le lecteur comprenne mieux une certaine procédure, comme dans le cas de la recette « Beignet au fromage » qui demande « les aplatir comme des tortillas ». Cet ouvrage a utilisé comme sources de son contenu des œuvres de Carême, Beauvilliers et un dictionnaire de Mr. Burnet. (Juárez López, 2013)

Au fur et à mesure des rééditions des livres, les filiales au Mexique ont proposé aux éditeurs français d'inclure plus de recettes « populaires », qui ont gagné du terrain au fil des ans. Le processus n'était pas simple, la France avait pratiquement créé les bases de la standardisation des recettes et de l'écriture gastronomique, et au Mexique, c'était un terrain sur lequel presque rien n'avait été travaillé. Dans la réédition du *Nuevo cocinero mexicano* de 1858, la maison d'édition a tenté de mettre de côté les références à la cuisine américaine et elle a promis à ses lecteurs qu'ils pourraient trouver dans l'exemplaire tous les articles importants relatifs à la cuisine mexicaine. Et dans celle de 1868 on affirmait que seuls les plats étrangers qui avaient été « mexicainisés », c'est-à-dire adaptés aux goûts du pays, apparaissaient dans le texte. En revanche, il y avait des livres qui rejetaient l'idée d'inclure des recettes populaires comme le *Diccionario de cocina* publié en 1845 qui critiquait les *tamales* en les considérant comme un aliment des ordres inférieurs. (Pilcher, 2001)

L'introduction des recettes françaises à la population mexicaine a signifié un travail au-delà d'une simple traduction puisque des éléments propres aux recettes ont également été modifiés pour les rendre plus compréhensibles, Sarah Bak-Geller (2021) en identifie notamment trois :

1. Substitution

On a substitué quelques termes des techniques françaises comme « habiller », « sasser » (retirer avec une cuillère), « singer » (couvrir légèrement de farine) ou « vanner » (monter une sauce avec une cuillère pour ensuite la laisser tomber afin d'en mélanger complètement les ingrédients) pour de verbes en espagnol, plus simples et familiers, comme couvrir, cuire, mélanger et frire. Certains processus complexes ont été simplifiés, comme les cuissons au bouillon qui a été remplacées par cuisson à l'eau, ou même supprimés comme tamiser avec de la soie, réduire les liquides ou faire des sauces à partir d'autres déjà faites (ce qu'on connaît comme sauces « perdues »).

2. Adaptation

Quelques saveurs ont été adaptées au palais mexicain comme dans la recette de « Fricandeu de veau » [Ternera en fricandó] dans laquelle il est suggéré de servir le plat avec une sauce locale assaisonnée à base de sosocoyole -xocoyol-, le fruit d'un cactus particulier. Certains ustensiles, récurrents dans les cuisines bourgeoises françaises ont été remplacés par des objets mexicains qui étaient beaucoup plus faciles à trouver, suggérant ainsi l'utilisation du *metate* ou du *molcajete* pour faire la *carne molida* -viande hachée -.

3. Substitution des dénominations

Comme on a expliqué précédemment, les dénominations dans la gastronomie française ont servi à baptiser les préparations, à les immortaliser et à codifier la cuisine, mais celles-ci n'avaient pas beaucoup de sens au Mexique car la culture et l'histoire des deux pays n'étaient pas similaires. C'est pourquoi, bien que certaines nominations aient été maintenues, d'autres ont simplement été remplacées par l'appellation « à la française » car c'était son origine européenne qui intéressait l'élite. De cette façon-là la Marmelade Reine-Claude est remplacée par une « marmelade de prune à la française », le Boeuf à la Poulette par un « Bœuf d'une autre façon à la française », ou le Mouton à la Sainte-Menehould par la « Poitrine de mouton à la française ».

Les dénominations au Mexique ont été formées différemment de celles de la France car elles n'étaient pas liées à de grands personnages de la cuisine, représentants des arts, des lettres ou de l'aristocratie ni au nom d'un des nouveaux riches ou politiciens, mais qu'elles étaient baptisées par un nom selon l'un des critères suivants :

- Pour inscrire le plat dans une conception nationaliste, en le liant à un héros, un personnage historique, un symbole national ou une culture ancestrale comme *le dessert de Moctezuma*, *la morue à la Donato Guerra*, (Pilcher, 2001) *les crevettes aztèques*, *la poule au chichimeco*. (J. Mejía, 2002).
- Pour reconnaître le nom du cuisinier ou cuisinière créateur de la recette comme dans les cas des *artichauts de Pachita*, *le riz Aurora* (Hoyo Cabrera & Cabrera de del Hoyo, 1988), *la soupe Isabela*, *le poulet d'Amada*, *le poulet de Carmela*, *les boulettes de Rosa*, *la sauce de Lolita*, *la sauce de Chona*, *les petits poids de Juana*, *le gâteau de Joséphine*, *les Soletas de Francisca*, *les alfajores de Luz* (J. Mejía, 2002).

Bien que la cuisinière se soit reconnue à travers les premières appellations, peu de recettes sont devenues emblématiques ou se sont inscrites dans ce qu'on appelle la « cuisine traditionnelle mexicaine ». Les dénominations ont pris un peu plus de force après la Révolution, mais même à cette époque le nom de la soucoupe dépassait celui du créateur car son histoire se perdait au fil du temps, et la seule chose qui restait était la recette. Citons à titre d'exemple les célèbres « Nachos », nommés ainsi en l'honneur de leur inventeur appelé Ignacio, dont on connaît peu ou rien de sa biographie. (Cruz Delgado, 2021) Un autre exemple est le steak Chemita, qui prend le nom du client qui le commandait fréquemment, tandis que le nom du cuisinier qui le préparait s'est perdu dans l'anonymat. (Muñoz Zurita, 2000).

3.2.4 La codification des recettes populaires

La « légitimation » de la cuisine mexicaine à travers ses premiers livres de recettes avait été, dès sa conception, à l'extrême française. C'est jusqu'aux dernières décennies du Porfiriato (fin du XIXe siècle et début du XXe siècle) que de nouvelles auteures mexicaines se sont efforcées de faire des recettes avec une majorité de recettes populaires, en laissant de côté celles européennes. Ce sont les femmes au foyer venues de toute la République qui ont encouragé l'échange et la consommation de recettes de diverses latitudes, favorisant la « régionalisation » des cuisines mexicaines qui a pris des forces à l'époque postrévolutionnaire. Elles se sont chargées de codifier les recettes qui, après avoir été publiées dans des livres de recettes, ont ingressées dans le répertoire de la cuisine nationale qui commençait à avoir des teintes plus nationalistes qu'européennes. Ce processus a eu lieu après avoir extrait les recettes de leurs origines populaires et de la façon dont elles ont été transmises et ensuite essayer de les adapter aux normes de la cuisine internationale imposées par la France, (Corona, 2009) processus qui est resté « à moitié » parce que plusieurs de ces œuvres présentaient des recettes avec des instructions incomplètes ou sans quantités exactes, c'était seulement des récits des procédures culinaires où il était courant de lire : « utiliser une

quantité suffisante », « laisser le temps nécessaire », « cuire de la manière habituelle » car on en déduisait que les lecteurs avaient déjà une vaste connaissance de la cuisine.

La codification des recettes n'avait pas eu lieu plus tôt car elles n'avaient pas été conçues comme des formules strictes avec des quantités exactes d'ingrédients, mais comme des savoirs hérités de génération en génération oralement, par pratique ou par expérience. La France savait que pour immortaliser sa richesse gastronomique, il était nécessaire d'homogénéiser et de normaliser la cuisine, mais au Mexique les cuisiniers et cuisinières n'avaient pas cette idée en tête, et même si elle avait été de leur intérêt, c'était difficile de le faire car la plupart d'entre eux étaient analphabètes ou n'avaient pas une bonne éducation et ne pouvaient donc pas écrire, lire ou calculer les mesures.

Dans un monde où peu de gens pouvaient lire, les livres de cuisine mettaient une nouvelle barrière entre ceux qui appartenaient à l'élite Porfirista : un monde de luxe et de surconsommation, et « les autres » : le reste de la population qui ne vivait pas, ne mangeait pas et ne lisait pas. Les recettes écrites fonctionnaient comme un mécanisme d'exclusion, une façon de distinguer deux façons de vivre (et de manger). (Aguirre, 2017)

C'est jusqu'au milieu et à la fin du Porfiriato que les plats populaires ont commencé à se faufiler entre les formules françaises. La *cocinera ponlana* publiée en 1872 a présenté, dans le cadre de son contenu, une rubrique intitulée « Cuisine mexicaine ». C'était un fait sans précédent car, lorsqu'il y avait une référence à la cuisine populaire, elle était étiquetée sous différents noms comme « celle des naturels », « celle du pays » et même « celle des indigènes », mais elle n'était pas considérée comme suffisamment importante pour être incluse dans l'imaginaire culturel du Mexique. La section montrait quelques catégories culinaires comme les *moles*, les piments farcis et les *rajas*, d'autres comme les *adobos* et les viandes *mechadas*, ainsi que des préparations avec tortilla comme *enchiladas* et *chilaquiles* et un autre avec des herbes, des *verdolagas*, des *quelites* et des *nopales*. Des groupes plus petits tels que les *tamales*, les *haricots*, les *Tingas* et le *barbacoa* ont été ajoutés, ainsi qu'une section très courte de boissons où le *pulque*, le *tepache* et la *chicha* ont été inclus. (Juárez López, 2013)

Les cahiers et notes de recettes de cuisiniers de Jerez ont continué à inclure des plats européens comme la *morue en gazpacho avec des pommes de terre cuites*, le *chevreau "français"*, les *beurres d'Astorga*, le *pain anglais* et le *riz à la Valencienne*. Avec d'autres caractéristiques de la cuisine populaire zacatecana comme le *asado de boda*, les *pollos* en sauce chorizo, le mouton *tatemado* et le *figadete jerezano*, et de la cuisine mexicaine en général comme la langue *almendrada*, les

chilaquiles, la soupe de tortilla, le *pipián* ou le *pastel de cazuela*. (Hoyo Cabrera & Cabrera de del Hoyo, 1988; Román Gutiérrez & Ríos Lanz, 2008)

Certains journaux ont également commencé à publier des recettes comme *El mundo ilustrado* dans lequel on lisait quelques recettes françaises comme le foie de bœuf à la provençale, les mains de bœuf à la Sainte Menneould ou les langues de bœuf truffées, à côté d'autres mexicains comme les côtelettes de porc rôties ou à la sauce piquante. Parfois, on expliquait même des mots ou des concepts français que les Mexicains ne connaissaient pas comme « andouilles » ou « mirepoix ». (El Mundo Ilustrado, 1905d)

La formation d'une cuisine nationale basée sur les saveurs et les savoirs populaires commençait lentement à se développer, un peu intimidée par la place privilégiée de la gastronomie française, mais avec la résistance nécessaire pour inclure des recettes régionales de plus en plus. Pour José Luis Juárez López, cette valorisation s'est faite à travers trois procès, mais un quatrième est annexé grâce aux observations de Sarah Bak-Geller :

1. La présence des sections intitulées « Plats mexicains »

Pour l'auteur, ce processus a été le plus important pour le développement de la cuisine mexicaine, car il était finalement admis que la cuisine française de l'élite n'était pas représentative de la nation, que ces plats reflétaient les saveurs populaires et qu'ils méritaient d'être inclus dans des œuvres littéraires à côté des préparations européennes. En bref, que la nourriture populaire mexicaine sortait de l'ombre dans laquelle il avait été traîné au début du Porfiriato pour progressivement grimper parmi la hiérarchie gastronomique de la population.

2. L'adoption et le regroupement de recettes

Pour coder la cuisine, il était nécessaire d'inventorier un amas de recettes et de les classer en différents groupes pour une meilleure compréhension et exécution, ce travail avait déjà commencé dans certains ouvrages comme le *Recetario de Tepetitlán* où les catégories de *tamales*, *moles* et *piments farcis* avaient été ajoutées et qui seraient repris dans des travaux ultérieurs. La famille des *moles* a été regroupée pour sa similitude et sa préparation en commun, qui est devenu plus grande en ajoutant *pipianes*, *adobos* et *manchamanteles*. Le bloc de *tamales* comprenait les *cernidos* et ceux faits avec du sucre, du lait, au piment vert et du riz. En ce qui concerne les piments farcis, il s'agissait de *poblanos*, de *perdidos*, de *capones* et de *polcos*. Ces catégories culinaires ne devinrent pas figées, mais ils ont été les premières tentatives de classification qui allaient se poursuivre tout au long du XXe siècle.

3. L'inclusion de préparations mexicaines dans un menu

Le menu, cette formule française de succession de plats et de création de temps, était considéré comme une forme de discipline et de civilité à la table. La présence de recettes mexicaines dans les menus a été une conquête lente, mais nécessaire pour leur donner la valeur et l'acceptation de l'élite porfiriste et donc de la classe moyenne. Vers le début du XXe siècle différents menus ont été publiés avec leurs recettes correspondantes pour faciliter la préparation des repas de la femme au foyer, ceux-ci étaient traditionnellement composés de six, sept et même huit temps qui pouvaient contenir de minestrone, des oeufs en *tortilla*, de salade de harengs, de poulet avec salsifies, des pommes de terre à l'italienne, de jambe de béliet, et pour finir, un gâteau. Mais à partir de cette époque, on trouve des menus qui suggéraient entre leurs plats un certain nombre de préparations non européennes comme la soupe de tortilla, les piments en *nogada*⁹⁰, le poisson à la *Veracruzana*⁹¹ et les *rajas* de piment poblano.

4. La formation des horaires de repas

Alors qu'en France les horaires de chaque repas étaient bien établis, au Mexique les temps étaient beaucoup plus laxistes et flexibles. Bien que la classe haute cherchât à imiter la temporalité française, Sarah Bak-Geller (2021) souligne que les recettes de l'époque ont non seulement fixé les horaires mexicains, mais ont même donné lieu au « petit déjeuner mexicain » une tradition nationale qui ne correspondait pas aux normes européennes. C'est pourquoi le *Nuevo cocinero mexicano* a fait remarquer que « le petit déjeuner à la mode du pays est seulement pour les amis ou les personnes de confiance » et qu'il était composé « des plats les plus populaires du pays, généralement consommés à tout moment de la journée, y compris ceux préparés avec des tortillas de maïs », marquant une nette distinction avec les « petits déjeuners formels ou français ». Si le petit déjeuner mexicain a commencé à être inclus dans les livres d'une manière peu valorisée, on pouvait déjà percevoir les intentions de régulariser les coutumes locales.

3.2.5 Le livre de recettes de Vicenta Torres

L'un des livres de recettes les plus importants et décisifs pour la valorisation de la cuisine populaire a été celui écrit par Vicenta Torres sous le titre *Manual de cocina Michoacana* (fig. 19), sa particularité réside dans le fait qu'elle n'a pas seulement ajouté des recettes françaises, espagnoles

⁹⁰ L'un des plats les plus complexes de la cuisine mexicaine qui se compose d'un piment farci avec de la viande hachée aux fruits secs et aux fruits, dressé avec de la sauce aux noix et décoré avec de persil et de grenade. C'est une recette de l'État de Puebla qui date de la vice-royauté et qui se prépare spécialement pour les fêtes nationales de septembre.

⁹¹ Poisson (généralement Huachinango) cuit dans une sauce à la tomate, aux noix et aux olives. C'est une recette de l'État de Veracruz, d'où il tire son nom.

et en général européennes, mais elle leur a donné un lieu aux recettes populaires mexicaines (certaines même indigènes) que plusieurs collaboratrices lui ont envoyées de différentes parties de la République lors de la rédaction du document. (Pilcher, 2001)

L'historienne Maria Teresa Martinez Peñaloza, dans l'introduction du fac-similé du livre, commente que l'ouvrage a été édité et imprimé en 1896 à l'Imprimerie *Moderna* située dans la rue de l'Hôpital No. 3 dans la ville de Zamora. Quant à la vie de Vicenta, on en sait très peu car il n'existe pas d'autres registres de son livre de recettes, mais on peut en déduire qu'elle n'a pas excellé dans d'autres domaines comme la politique ou l'économie. Il ressort d'une lettre publiée par América Pedraza que Vicenta avait commencé le projet avec l'aide d'une amie, Mme Manuela Pacheco, mais pour des raisons inconnues dans l'œuvre finale, elle n'est plus mentionnée, de sorte que la paternité est attribuée exclusivement à Vicenta. Les deux écrivaines ont contacté leurs amies pour leur demander leur collaboration par lettres disant :

En le priant de nous transmettre quelques-unes des mille curiosités que vous possédez en rapport avec l'art culinaire. Écrite et signée chacune des formules car nous voulons les accueillir avec la provenance correspondante pour la renommée de l'Etat que nous avons la satisfaction d'appartenir et pour le prestige de notre même livre.

L'historienne Maria Teresa théorise que peut-être le contact avec les collaboratrices n'a pas seulement été fait par lettres, mais qu'elle a peut-être aussi publié la pétition dans les journaux de Zamora ou Morelia. La même chercheuse soutient également l'hypothèse que Vicenta a fait partie de *l'Académie des Filles* de Morelia en tant qu'éducatrice, raison pour laquelle elle a pris contact avec des femmes venant de nombreuses régions du pays.

Dans l'un ou l'autre cas, la réponse à ses pétitions a été très bonne puisqu'elle a reçu une cinquantaine de lettres provenant de plusieurs localités du Michoacán, Guanajuato, Jalisco, CDMX, San Luis Potosi, Aguascalientes et Nuevo Laredo. Certaines sont impossibles à tracer car 4 d'entre elles ont omis leurs noms et leurs lieux d'origines. En ce qui concerne la façon dont ce livre a été publié et financé, il est probable qu'il a été publié par abonnement et que l'impression s'est faite progressivement au fur et à mesure que les fonds étaient réunis, une autre preuve est que le terme « abonné » apparaît à plusieurs reprises dans le texte.

Bien que les recettes populaires mexicaines, tant celles de l'auteur que celles de ses collaboratrices, aient été une partie importante du livre de recettes, le reste du document contient des préparations aux influences clairement françaises, espagnoles, anglaises et européennes en général. Ces recettes provenaient à leur tour d'autres livres comme *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón, *Diccionario doméstico de don Balbino Cortés y Morales*, le *Libro de cocina* de Jules Gouffé, le

Diccionario de cocina de Angel Muro. Quelques indices nous permettent de conclure qu'elle a également lu *La cocinera poblana*, de Narciso Bassols et *El cocinero mexicano*.

Depuis les premières pages de son livre de recettes et en guise d'introduction, Vicenta accueille les lecteurs avec un ton révolutionnaire et controversé, attitude sans précédent dans la littérature gastronomique mexicaine. Dans les quelques paragraphes qu'elle consacre à la justification de son travail, elle indique clairement qu'elle n'est pas d'accord avec les paradigmes gastronomiques imposés à l'époque, et qu'elle cherchera clairement à les briser. Elle valorise ainsi le travail domestique de cuisine en le considérant comme un art :

Il y a de nombreuses années, je me suis consacré aux questions de « l'art de la cuisine » et j'ai pris contact avec mes amies, tout comme je me suis entretenu avec les personnes qui, malgré tout, méritent mes hommages, pouvaient me transmettre d'importantes formules et instructions verbales pour la confection de soucoupes et d'autres œuvres diverses d'un secteur qui, à mon avis, est le premier dans la vie intime des familles.

Elle critique d'autres livres de recettes pour leurs écritures compliqués et le peu d'adaptations au lecteur mexicain résultant d'un mauvais travail de compilation :

En donnant naissance à ce livre, je suis convaincu que, bien qu'il y ait beaucoup de livres de cuisine et de toutes les autres branches inhérentes, il est tout aussi vrai que de nombreuses procédures conseillées [aussi] diffuses qu'ils sont, nous profitent peu.

Intimement convaincue que ces grandes œuvres [de cuisine française] sont peu voyantes et qu'elles procèdent de recueils successifs, quadrillent ou non les résultats, et convaincue par ailleurs que le plus souvent, On n'obtient que de douloureuses déceptions de la part des disciples que lorsqu'ils se livrent à la pratique. Mon but est et sera toujours de remplir les conditions suivantes, comme tout à fait indispensables pour que se réalisent les justes aspirations de ceux qui fabriquent des potages, des bonbons et d'autres choses de cuisine.

Elle indique clairement que dans le quotidien on ne mange pas à la française :

En général, dans nos maisons, on n'assaisonne pas au style européen, mais dans des cas très exceptionnels et pour des circonstances qui ne se produisent que dans certaines familles.

Méthodes empruntées du français, de l'anglais, de l'allemand & certain qu'ils contiennent de précieuses règles pour les aliments et les potages de haute combinaison, mais il est aussi que dans le pays, parmi nous, ont peu d'accueil.

Elle est mécontente de la position condamnée dans laquelle se trouve la classe à laquelle elle appartient :

Nos aspirations à la maison et les exigences des classes productrices, avides de progrès, n'ont pas été dûment satisfaites à mon avis.

Elle débat sur la situation des femmes :

Peu, très peu a été accompli pour les familles et pour les femmes qui vivent du travail personnel.

Et elle défend les savoirs et les saveurs des natifs et indigènes du pays :

Avant de terminer ces explications, je dois dire que je vais prendre soin d'inclure diverses formes d'origine primitive dans le pays, c'est-à-dire celles que la classe indigène possède comme secrets qui lui appartiennent traditionnellement ; qui ne peuvent qu'inspirer l'intérêt dans n'importe quelle réunion, et qui produisent des plats appétissants et savoureux, même s'ils n'ont jamais figuré dans des ouvrages imprimés.

En ce qui concerne le document, l'ouvrage se compose de 796 pages numérotées avec des nombres ordinaires et 38 avec des chiffres romains, dont 4 correspondent à l'introduction et 32 à une partie finale appelée « *Miscelanea* » dans laquelle elle ajoute plus de recettes de pâtisserie et des instructions pour la fabrication d'articles de toilettes, de savons et de médicaments. Le reste du livre est divisé en sections : *guisados de légumes/ guisados de viandes/ sauces pour les viandes / salades/ guisados de poulet/ oiseaux différents/ mole, clemole, pipián et mancha manteles/ pâtes, soupes, timbales et tortas / timbales/ les tortas/ tortilla/ combinées avec de sucre/ tortijas/ le jambon/ charcuterie / butifarras/ morcillas/ langues non fumées / Langues fumées / galantines/ fiambre/ lomos aprensados/ poissons crustacés et mollusques / poissons dans divers préparations / almeja/ anchoa (o boquerón)/ anguila o congrio/ atún/ arenque/ bacalao, bacallao ou abadejo/ bagre/ besugo/ bobo/ calamar/ camarones/ cangrejo/ carpa/ escombros/ lamprea/ merluza/ mero/ mojarra/ ostra ou ostión/ rana/ raya/ robalo/ rombo ou robadillo/ salmón/ sardina/ trucha/ truchuela/ pilo africano/ pures/ budín/ sazón de sal/ pudín/ vinaigre / cornichons / légumes et légumes marinés / piments divers / haricots / farine et ses diverses applications / bizcotelas/ bolillos y bollitos/ bollitos/ brazaletes/ buñuelos/ dijes/ galletas/ gaznates/ empanadas/ hojaldres/ hojuelas/ masas/ mamonos/ mollete/ pastel/ cacerola caliente/ codornices/ roscas/ vol-au-vent/ glaces, sorbets et neige / bonbons maison / ante/ cajeta/ compotas/ cremas/ flan ou flaon/ golosinas/ jalea/ jericalla/ leche compuesta/ manjar/ mazapán/ mermelada/ mostachones/ nata o natilla/ pâte de lait et coco/ fruits au dessert / desserts / pudín/ requesón/ rosquillas/ tarta ou tortera/ tortas/ turco/ tortillas sucrées/ turrón/ frutas almibaradas/ liqueur / ponches/ rompopo/ jarabes/ sangría/ section mexicaine (y compris le pulque, chicha, maïs, tamales ou nacatamales michoacanos)/ blé / autre amidon / fromage / miscelánea.*

La division de l'œuvre peut sembler un peu désordonnée et en effet elle l'est, certaines sections se répètent et même l'auteure, dans son introduction, avait prévu de construire le livre de recettes avec une structure distincte. Elle a également indiqué qu'elle ajouterait le mot « indigène » entre parenthèses pour indiquer toutes les recettes élaborées par les naturels, caractéristique qui n'a pas

été respectée et de fait la « section mexicaine » ne comprend qu'une dizaine de recettes alors qu'à l'intérieur de l'œuvre on peut les trouver beaucoup plus répandues dans d'autres catégories. Ce désordre apparent est peut-être dû au fait que, comme mentionné ci-dessus, l'ouvrage a été construit progressivement au moyen d'abonnements et de livraisons, ce qui a transformé la planification initiale au fil du temps.

En ce qui concerne le contenu de l'ouvrage, l'influence la plus répandue dans le texte est (malgré la critique initiale) la française, que l'on retrouve dans des recettes comme la Blanquette de veau, le bœuf à la mode, le ragout à la française, les côtes à la Maitre d'hôtel, le bœuf à la Maintenon, la vache à la financière, les entrecôtes à la majordome, les filets de veau à la Chateaubriand, les filets à la Valois, à la béarnaise ou à la Montreuil, la langue à la Soubise, le ris à la mode de Caen, les asperges en sauce blanche, les sauces béchamel, hollandaise et espagnole, les Galantines, le saumon à la Chambord et le vol-au-vent. La cuisine anglaise est présente dans des préparations comme *Roast-beef- Beef-steak, meal-pudding, Bread-pudding, plumbs-puddings*, tout comme l'espagnole avec *l'omelette espagnole, la tortilla catalane, les torrijas, le jambon au vin rouge à l'espagnol, les butifarras, les morcillas, les calamars castillans, le blanc-manger sévillan et les turrones*.

Quelques plats mexicains qui sont mentionnés sont *barbacoa, manchamanteles, adobo, aporreadillo, nopales guisados, cabrito guisado et dans sa sang, pozole, mole, crevettes adobados, xoconostles, haricots, pulque, caharape, atoles, gorditas de la Villa, tamales, nacatamales, jocoque, requesón*. Cependant l'un des aspects les plus curieux de ce livre est l'inclusion de recettes d'origines aussi lointaines comme *le menudo polonais, le timbal brésilien, la soupe du Japon, l'anguille du Douro, les huîtres costariciennes, le pilo (pilaf) turc, arabe et calife, le pudin au style de Caracas, les bonbons romains*. Bien que l'authenticité de ces recettes soit mise en doute, on reconnaît l'ambition de l'auteure de couvrir une grande variété de cuisines, certaines inconnues ou peu répandues pour l'époque. Outre les instructions de chaque préparation, l'auteur inclut également quelques descriptions d'ingrédients ou de techniques, des conseils de cuisine, de l'histoire ou de l'origine et, dans le cas des recettes envoyées par ses collaboratrices, elle les remercie et les reconnaît en ajoutant leur nom et leur ville d'origine. (Torres de Rubio, 2004)

Le *Manual de cocina michoacana* nous permet de connaître l'évolution du goût national et sa continuité, puisque la plupart des plats inclus sont encore consommés par la population. Il nous révèle l'importance de l'origine, car certaines préparations, comme dans le cas des *Gorditas de la Villa*, se consacraient à un emblème pour leur région. Mais il nous révèle aussi ces plats qui étaient autrefois si importants pour être des représentants de la « section mexicaine » et qui sont

déjà tombés en désuétude, comme dans le cas du *charape du Bajío* qui est actuellement très difficile à trouver.

Il y avait d'autres exemples de livres de recettes similaires à celui de Vicenta qui incluaient des recettes populaires compilées auprès de la famille et des amis ou d'autres œuvres gastronomiques, quelques exemples ont été le *Recetario de dulces y postres para uso* et le *Recetario de platos fuertes para uso* de Mónica del Valle de Mendizabal de 1879 et provenant d'Atlixco, Puebla, le *Recetario de cocina mexicana* de doña Maria Cosluisa Soto de Murgiondo de Sio, le *Recetario de bizcoches de desayuno, galletas dulces y otros* de Doña Guadalupe Cassio y Soto ou *Antiguo manual de cocina yucateca* de Hortensia Rendón de Garcia de 1898.

Un autre type de livre qui était également populaire à l'époque était le livre de recettes communal qui était écrit avec les recettes de plusieurs femmes appartenant à une association ou un groupe religieux et visait à recueillir des fonds pour différentes œuvres. Aux États-Unis, c'était déjà une tendance depuis 1861. Bien que ces documents aient également une forte orientation européenne, leurs auteurs ont inclus des recettes mexicaines, mais sous prétexte qu'elles étaient exclusivement destinées à la maison et à la famille, n'étaient pas du tout de qualité si médiocre pour être servies dans une fonda mais elles ne méritaient pas non plus d'être inclus dans la table d'un restaurant. Cette clarification nous montre que la cuisine populaire était plus acceptée parmi la classe moyenne et qu'elle n'était tolérée que si elle était préparée à la maison et pour la vie quotidienne, mais elle n'était pas considérée comme assez raffinée pour être vendue ou servie à des occasions importantes. Le rejet des lieux populaires comme les fondas se fondait plus sur le classisme que sur une critique objective car une grande partie des *guisados* populaires, ceux-là mêmes qui étaient servis aux tables de la classe moyenne, avaient été inventés et/ou offerts dans ces établissements. (Juárez López, 2013)

L'évolution de ces œuvres nous permet de voir la résistance que la cuisine populaire a mis devant la cuisine française et européenne dans le domaine de l'écriture gastronomique gérée principalement par les cuisinières de classe moyenne qui, à travers leurs livres de recettes, ont été les pionnières dans la mise en valeur et la construction des bases de ce que l'on appellerait à l'avenir la cuisine traditionnelle mexicaine. Cette classe était le moyen par lequel la diffusion des goûts a été donnée de bas en haut, en élevant les recettes populaires par leurs codages et justifiant leurs consommations quotidiennes, et elle a même freiné la diffusion de haut en bas car ils n'ont jamais fini par adopter totalement le modèle gastronomique français (soit par manque de ressources ou simple désintéressement). Grâce à ces œuvres, les savoirs indigènes/nationales et féminins, deux couches sociales qui avaient été opprimées pendant la dictature, sont devenus la

meilleure arme face à l'influence française constante qui cherchait à éradiquer l'empreinte populaire du pays. Alors qu'en France la bourgeoisie aspirait à l'alimentation aristocratique, au Mexique la classe moyenne le faisait aussi, mais avec une immense nostalgie pour ces plats qu'elle voulait mais ne devait pas manger.

3.2.6 La complexité de la « basse » cuisine populaire

Pendant le Porfiriato, la cuisine populaire mexicaine a été répudiée et rejetée pour les questions idéologiques de l'élite, mais était-elle aussi limitée, précaire et insuffisante comme les porfiristas l'imaginaient ? Sa diversité, sa complexité et sa richesse n'ont-elles jamais été au même niveau que la gastronomie française ? Et surtout, y avait-il une influence de la gastronomie française sur cette cuisine populaire ? Pour répondre à ces questions, on examinera les « caractéristiques générales » qui déterminent la petite cuisine : elle possède une quantité et une variété limitée d'ingrédients, une céréale ou un tubercule est utilisé pour générer une sensation de satiété rapide qui représente l'apport principal en glucides, les fruits et légumes sont utilisés comme compléments, les produits laitiers et les viandes sont destinés à des occasions spéciales, les épices sont utilisées avec modération, elle est la mieux adaptée à son milieu naturel car elle est la réponse entre l'interaction de l'être humain et son territoire et elle se caractérise par son ingéniosité et sa créativité.

En commençant par le fait que, après avoir analysé les sources historiques du Porfiriato, on peut remarquer que la plupart des soucoupes incluaient dans leurs préparations de manière répétitive des haricots et du maïs, soit sous forme de farine, de pâte ou de grain. Cela confirme que l'apport principal en glucides (et donc en satiété) provenait d'une céréale, le maïs, en interaction constante avec un autre grain, le haricot. Dans les régions où la culture du maïs n'était pas aussi répandue, le blé prenait sa place dans l'alimentation, surtout dans les régions du nord les plus arides du pays. Le binôme maïs-haricot n'était pas une nouveauté de l'époque, mais un modèle alimentaire hérité de l'époque précolombienne qui s'est maintenu (et se maintient encore) pendant des centaines d'années. Ce couple d'aliments est généralement attaché à un autre, la citrouille, cette triade est connue comme les trois sœurs ou la triade mésoaméricaine et elle est non seulement un modèle alimentaire équilibré, mais aussi un exemple de permaculture.

La viande n'était pas présente dans toutes les recettes, bien qu'elle soit régulièrement mentionnée comme garniture d'un *antojito*, pour accompagner une sauce ou mélangée avec d'autres ingrédients, c'est-à-dire que la viande était un complément mais pas l'élément principal des recettes et qu'on pouvait parfois la supprimer sans trop affecter la structure de la soucoupe. Les

types de viande les plus courants étaient le poulet, le porc et la dinde, qui étaient les moins chers ou qui provenaient d'animaux de petite ou moyenne taille que les paysans pouvaient élever sur leurs terres, mais ont été consommés aussi le bœuf, le bouc, le chevreau et des animaux endémiques comme l'ajolote. Bien qu'il ne soit pas considéré comme une viande, il existe des registres de la consommation d'insectes tels que les *chapulines*, les vers et l'*ahuautle*. Dans le cas des produits laitiers, ils n'apparaissent que sporadiquement sous forme de fromages frais, de lait, de *jocoque* ou de crème.

En ce qui concerne l'utilisation limitée des épices, la cuisine populaire mexicaine ne répond pas à ce postulat car l'une de ses caractéristiques principales est précisément son utilisation complexe de ces ingrédients. Dans la plupart des plats mexicains (aujourd'hui encore), on utilisait différents types d'épices, dont le poivre, le clou de girofle, l'anis, la cannelle, l'origan, le cumin, la marjolaine, le laurier, le thym et quelques herbes aromatiques comme la coriandre, le persil, l'*épazote*, la menthe et la *Yerbabuena*. Même certaines épices provenant de lieux lointains avec lesquels le Mexique n'a eu aucun contact culturel, politique ou économique direct ont été adoptées par des groupes ou des recettes déterminés ; comme dans le cas du curcuma originaire de l'est de l'Inde qui est essentiel pour la préparation du pois chiche à la sauce jaune utilisé pour les fêtes des *hñahñüs* de Querétaro ou le gingembre du sud-est asiatique qui était pris comme infusion dans l'eau ou ajouté à des sauces comme le mole *pico de damas* de Guanajuato.

La place des fruits et légumes n'était pas toujours un complément, ils étaient parfois une soucoupe en soi et leurs consommations étaient fréquentes, surtout dans les régions chaudes et tropicales du centre et du sud du pays qui ont des sols fertiles et des taux d'humidité élevés. Les légumes les plus utilisés étaient la citrouille, la tomate, la tomate verte ou *tomatillo*, la pomme de terre, le *chayote* et l'*elote* (maïs). Un cas particulier est le piment qui, bien qu'il puisse être considéré comme un fruit, lorsqu'il est frais il peut être mangé cru ou cuit comme tout autre légume, il peut être ouvert et farci d'un *guisado* ou broyé ou haché finement pour préparer des sauces, quand il est sec et/ou fumé, il peut également être ouvert et rempli, bien que son utilisation la plus courante est de l'hydrater puis de le mouliner pour préparer des sauces qui varieront de saveur selon la variété et la méthode de séchage/fumage. Le piment pouvait également être transformé en escabèche ou en *tornachile*, c'est-à-dire bouilli avec du vinaigre et des épices, ou en *adobo* consistant à les cuire lentement dans une sauce à laquelle on ajoutait du sucre et des épices, l'exemple le plus populaire étant le chili chipotle *en adobo*.

L'avant-dernier point évoque que la petite cuisine devait être ingénieuse et créative, ce qui peut être vérifié non seulement à travers la grande variété de plats qui ont été fabriqués à l'époque, mais

aussi en démontrant que les cuisinières et cuisiniers mexicains maîtrisaient plusieurs techniques de cuisson qu'elle employaient au quotidien comme la friture, le rôti, la cuisson au four, l'ébullition, le poché, la cuisson sous terre et le mijotage, et la conservation comme le séchage, la saumure, la marinade, le fumage ou le *adobo*.

Enfin, l'adaptation de la cuisine populaire à son milieu naturel était évidente, il n'existait pas (et il n'existe pas encore) une seule cuisine mexicaine, mais plusieurs cuisines régionales qui cohabitaient à l'intérieur d'un même territoire. La nourriture et la cuisine étaient différentes dans le nord, le centre et le sud du pays, selon deux principes : le grand nombre d'écosystèmes existant sur le territoire et les différents groupes culturels qui y cohabitaient. Cependant, il y avait certains aliments que les régions partageaient tels que les *tamales*, les *tortillas*, les *antojitos* et la grande diversité des sauces.

Cette analyse superficielle montre que la « petite cuisine » mexicaine était déjà à l'époque Porfiriste une cuisine assez développée, complexe, variée et raffinée qui ne se résumait pas à l'utilisation du maïs, mais qui se transformait en fonction de la région et qui incluait dans son répertoire d'innombrables ingrédients. Les pensées des scientifiques selon lesquelles le régime populaire était insuffisant et pauvre n'étaient pas valides, et comme il a été exposé dans le chapitre précédent, leurs idées étaient fondées sur la recherche d'une identité propre, la pensée positiviste et le classisme dérivé des écarts économiques. Cette séparation marquée a-t-elle pu freiner les influences entre la cuisine populaire et la gastronomie française ? La réponse est plus complexe.

Il faut commencer par rappeler que la cuisine mexicaine, jusqu'à ce point de l'histoire, avait été le produit d'un processus agressif de métissage entre les cultures précolombiennes et la culture espagnole qui, à son tour, avait été influencé par l'occupation arabe, puis par le reste des cultures européennes. Le Mexique a également eu des contacts avec l'Asie de l'Est par la route commerciale du galion de Manille. Contrairement à ce qui s'est passé dans d'autres pays colonisés où une culture se superpose sur une autre jusqu'à ce que les caractéristiques de la première soient effacées, dans le cas de la culture et de la cuisine mexicaine, cela n'a pas été le cas, mais le choc des groupes s'est résumé en créant quelque chose de nouveau, une symbiose de nombreux éléments, une juxtaposition des us, coutumes et pensées. Comme le mentionne Louis Panbière (1996) :

La caractéristique essentielle de l'histoire du Mexique est, comme l'a dit Octavio Paz, la succession d'une série de ruptures. C'est vrai, mais il convient d'ajouter que ces ruptures ont toujours été suivies par une ou plusieurs contributions de personnes nouvelles et de cultures différentes. On pourrait même remplacer l'image de rupture par celle de vague.

Elle serait plus juste, dans la mesure où la rupture implique un changement total alors que la vague indique mieux une contribution qui recouvre mais qui vient s'ajouter sans supprimer complètement.

Il est clair que cela montre plus précisément la pluralité continue des différences et des matrices culturelles.

Considérant cette ouverture de la culture mexicaine qui adopte de nouvelles influences de manière régulière, il est plus logique de croire que (comme certains auteurs le mentionnent) pendant le Porfiriato la cuisine mexicaine a suivi ce principe et elle a adopté le modèle gastronomique français pour donner naissance à quelque chose de nouveau. Pouvons-nous alors affirmer que la cuisine populaire -celle que nous appelons aujourd'hui traditionnelle- est représentative de la culture mexicaine même si elle a été francisée ? La réalité est que non, ou pas dans le domaine culinaire, et c'est parce que la gastronomie française n'a pas trouvé le moyen de prendre racine et de rester assez longtemps pour créer quelque chose de nouveau.

La classe supérieure ne cherchait qu'à imiter, le plus souvent de manière médiocre, la cuisine française, mais elle n'a jamais été ouverte au mélange avec des éléments mexicains car cela lui ôterait son statut, et la classe moyenne s'est plus préoccupée de codifier la cuisine populaire que d'encourager le métissage culinaire, la Révolution affecterait encore plus ce processus de fusion en rejetant tout ce qui avait été adopté du Mexique pendant le Porfiriato car il était synonyme de la dictature. Pour la classe inférieure ce métissage n'a pas eu lieu à cause de plusieurs limitations :

- Nulle transmission de recettes et de savoirs culinaires

La cuisine française qui est arrivée au Mexique avait trois voies de transmission : les recettes, les écoles et les chefs ou leurs disciples. La classe inférieure, qui était majoritairement analphabète, ne pouvait pas lire les recettes contenues dans les livres ou les journaux. Les cuisinières n'avaient pas non plus accès à un maître ou un chef français car elles n'avaient pas l'argent (ni l'intention) de les embaucher comme professeurs ni de travailler avec eux dans leurs prestigieux restaurants. Le seul contact qu'elles ont eu avec cette cuisine étrangère a été quand les cuisinières et les *mayoras* aidaient les ménagères de la classe moyenne qui, pour des occasions spéciales, préparaient des plats français. En ce qui concerne les écoles, les cours qui existaient ont été sur la cuisine domestique et les finances destinés à un public féminin (principalement des femmes au foyer qui transmettaient ensuite leurs savoirs-faires à leurs employées) et comprenaient des bases simplifiées du modèle gastronomique français. Ces institutions ne disposaient pas de cours de haute gastronomie française (qui n'existaient même pas dans leur pays d'origine car il faut rappeler que ce métier n'était destiné qu'aux cuisiniers hommes).

- Limitation de l'accès et de l'achat de produits

Les revenus des classes inférieures étaient si faibles qu'ils n'étaient pas toujours en mesure d'acheter des aliments de subsistance, et le gouvernement et les Haciendas leur fournissaient des sacs de maïs et de haricots pour compléter leur alimentation. Il était donc impossible pour la classe inférieure d'acheter des produits essentiels pour la cuisine française, comme le vin ou le cognac, car il s'agissait d'articles de luxe importés qui n'étaient pas produits sur le territoire.

- Rejet de nouvelles saveurs

Bien qu'il n'y ait pas une chronique dans laquelle on enregistre le rejet d'un paysan ou d'un ouvrier d'un plat français, on peut en déduire qu'ils n'auraient pas été à leur goût car, s'agissant de nouvelles saveurs, elles devraient être introduites lentement et progressivement jusqu'à leur acceptation. Compte tenu des enregistrements du rejet de la nourriture française et de la nostalgie de la nourriture mexicaine par des personnages de la classe moyenne et supérieure, la situation a dû être similaire parmi la classe inférieure, voire plus radicale car il s'agissait d'aliments qu'ils pouvaient rarement (sinon jamais) goûter.

La situation pour la cuisine populaire mexicaine a été difficile, on n'a jamais favorisé un métissage face à la nouvelle influence étrangère et elle a souffert d'un rejet de la part de l'élite, et personnellement je crois qu'il a même stagné, c'est-à-dire freiné son développement, au sein des Haciendas. En 1910, plus de 80 % des familles rurales du Mexique étaient dépourvues de terres à cultiver, et le système d'agriculture à petite échelle n'avait plus aucune importance économique que dans certaines régions de Nuevo León et Oaxaca. (Vernon, 1966) Le libre-échange était pratiquement inexistant, car les travailleurs étaient obligés d'acheter tout ce qui se trouvait dans les magasins de raya et les relations commerciales entre travailleurs ou institutions extérieures à la Hacienda étaient pénalisées. La cueillette n'était pas possible non plus car les gens vivaient à l'intérieur des murs de la propriété, ils ne pouvaient pas sortir facilement et leurs horaires de travail ne leur laissaient pas de temps libre pour d'autres activités. En fin de compte, les seuls produits auxquels ils avaient accès étaient les haricots, le maïs, le piment, les produits de l'Hacienda comme le bœuf, le porc, le mouton, le blé, les fruits ou les légumes, et un peu d'épices récoltées ou vendues.

C'est peut-être pourquoi il n'y a pas trop d'enregistrements de la nourriture populaire au sein des Haciendas ou que ceux-ci sont répétitifs. On sait même que cette monotonie alimentaire ne se rompait que lors d'occasions spéciales où l'on préparait principalement de la viande au barbacoa. Le seul régime qui était varié et différent était celui du propriétaire terrien et les postes les plus

élevés dans la hiérarchie, car ils avaient le pouvoir d'achat et la liberté d'accéder à d'autres aliments vendus aux villages ou aux villes voisines, ou lorsqu'ils étaient très éloignés d'autres établissements ils pouvaient changer la cuisine pour construire de nouveaux espaces ou du mobilier, comme dans le cas des Haciendas de Coahuila où plusieurs avaient de grands fours en terre qui ont été construits sur place pour cuire du pain pour les propriétaires car les villages étaient très éloignés les uns des autres.

En revanche, dans les grandes villes où le libre-échange était permis, la cuisine populaire a suivi sa diffusion et son développement et elle a trouvé sa place dans les stands de rue, les fondas et, bien sûr, à l'intérieur de la maison. Les communautés autochtones éloignées et les peuples qui ont maintenu la souveraineté sur leurs territoires sont devenus les protecteurs des savoirs culinaires ancestraux en ne se soumettant pas au système des Haciendas.

Alors que le métissage se produisait entre la classe inférieure qui commençait à être multi-nationale et internationale, la diffusion des goûts de la classe supérieure vers la classe inférieure ne s'est pas produite comme on l'aurait pensé, c'est-à-dire que la cuisine populaire n'est pas devenue française dans le culinaire parce qu'il n'y a jamais eu de transmission efficace des recettes et des savoir-faire, l'accès aux produits importés était limité et les nouvelles saveurs tendaient à être rejetées. Porfirio et ses scientifiques ont réussi à changer le régime alimentaire d'une grande partie de la classe inférieure par leurs stratégies et leurs lois, mais pas comme ils l'avaient souhaité. Comme une sorte de paradoxe, le Porfiriato a réussi à faire fusionner la « petite cuisine » avec les migrations d'autres pays tandis que la gastronomie française a été, comme le dictateur, expatriée une fois que la Révolution a éclaté.

III.III Migrations et alimentation

3.3.1 La cuisine des migrantes

Le dernier effet que on expliquera dans ce travail est celui des migrations et leur impact sur la cuisine mexicaine. Il faut se rappeler que l'époque Porfiriste a motivé le phénomène migratoire à travers plusieurs stratégies : une ouverture commerciale qui offrait des garanties et des facilités aux entrepreneurs étrangers, la politique de colonisation par laquelle ont été fondées des colonies de migrants européens et américains, une apparente sécurité permettant de se transporter de ville en ville et la construction d'un réseau ferroviaire reliant plusieurs coins du pays (surtout les nordiques, qui étaient restés isolés pendant de nombreuses années). Ces politiques ont accéléré et accru les migrations étrangères qui avaient déjà commencé au début du XIXe siècle, mais aussi celles internes des Mexicains entre les États. Avec tant de mouvements et la capacité de la cuisine populaire mexicaine à adopter et adapter des connaissances d'ailleurs, on pourrait penser qu'un métissage presque instantané a été généré. Alors que, selon l'histoire et les caractéristiques propres à chaque migration, l'acculturation culinaire a été différente.

La migration provoque une mise en contact d'une culture avec une autre qui en même temps induit des éléments de rupture, de modification ou de continuité par rapport au passé immédiat (et ceci après la rencontre d'au moins deux styles alimentaires, celui d'origine et celui de la société d'insertion) qui ont des degrés de changement ou de permanence très différents. Pour analyser ces éléments dans l'espace social alimentaire, et d'une certaine manière évaluer le degré d'acculturation alimentaire, Manuel Calvo propose dans son article *Migration et alimentation* (1985) analyser :

- a) Les caractéristiques de la société d'insertion : Par le processus d'insertion, les membres d'un groupe migrant vont se placer dans les diverses dimensions d'une société globale. Ce vaste milieu social, qui comprend les formes particulières de sociabilité et de groupement des immigrants, est pour eux l'univers d'arrivée, d'accueil, d'environnement ou de côtoiement selon les cas. Les caractéristiques de cette société exerceront une grande influence selon la place sociale accordée aux groupes, selon les conditions de travail, d'habitat et de consommation qui leur sont faites, selon les dispositions et les statuts administratifs fixés et exercés en droit ou en fait (admission, durée et conditions de précarité ou de sécurité du séjour, possibilités de participation à la vie associative, etc.).

- b) La diversité dans l'insertion et l'hétérogénéité des groupes ethniques : Nombreux sont les éléments permettant de faire des distinctions dans les sociétés migrantes: les origines géographiques et culturelles diverses des membres du groupe, les formes de regroupement social des individus, en famille, en collectivité d'adultes, isolés, etc., les projets et conduites migratoires; les motifs du déplacement étant multiples (économiques, idéologiques, de promotion socio-culturelle, etc.), les « modes de vie », les écarts de générations quand ils deviennent des cassures culturelles et le style alimentaire individuel.
- c) L'insertion économique : le rythme et le montant du revenu est une variable explicative et déterminante des pratiques alimentaires. Cet « effet de revenu » sera important tant pour le maintien que pour l'innovation du style alimentaire. Dans certains cas, le revenu représente un niveau extrême de contrainte pour les groupes dépendant des importations de produits dits « exotiques », nécessaires à la préparation des plats ethniques (produits rares et chers).

Ces trois éléments vont déterminer le degré d'acculturation, tant culturelle qu'alimentaire. Ce concept, d'un point de vue anthropologique, est un phénomène qui implique des changements chez une ou plusieurs personnes à la suite de contacts entre des cultures différentes. Du point de vue psychologique, c'est l'ensemble des transformations internes et comportementales vécues par l'individu qui participe à une situation de contact avec une nouvelle culture (Ferrer et al, 2014). Pour Bery (2006) l'acculturation se compose des deux parties (culturelle et psychologique), il le définit comme un processus de resocialisation impliquant des caractéristiques psychologiques telles que le changement d'attitudes et de valeurs, l'acquisition de nouvelles compétences sociales et de normes, ainsi que les changements concernant l'affiliation à un groupe et l'ajustement ou l'adaptation à un environnement différent. Le même auteur propose quatre voies d'adaptation possibles selon l'intensité de l'identification de l'immigrant avec la société d'accueil, d'une part, et avec la société d'origine, d'autre part :

- ✓ Assimilation : lorsque l'immigrant abandonne son identité d'origine et acquiert ou préfère celle du groupe majoritaire.
- ✓ Intégration ou biculturalisme : lorsqu'il existe une forte identification avec les deux sociétés ou cultures. L'immigrant conserve les caractéristiques de sa culture et participe ou partage en même temps la culture du groupe majoritaire.
- ✓ Ségrégation : lorsque l'immigrant ne cherche pas à établir des relations avec le groupe majoritaire et cherche plutôt à renforcer son identité ethnique autochtone en s'opposant à tout mélange avec le groupe dominant ou les autres groupes ethniques de la société.

- ✓ Marginalisation : l'immigrant perd son identité culturelle autochtone et, de plus, il ne veut pas ou n'a pas le droit de participer à la culture du groupe dominant.

Dans le domaine alimentaire, Hellal-Guendouzi (2021) propose 4 phases d'acculturation alimentaire :

1. « L'intégration » : Le migrant adopte dans ce cas des habitudes de consommation alimentaire de la culture nationale et de la sous-culture régionale d'accueil tout en maintenant certaines pratiques alimentaires de sa culture d'origine.
2. « Le cosmopolitisme » : Il indique que les migrants peuvent être attirés par des habitudes de consommation de diverses cuisines étrangères.
3. « L'hyperculture » : Il fait référence à des migrants qui consomment des plats traditionnels emblématiques de leur culture d'origine et qui affirment leur identité culturelle d'origine à l'occasion d'événements festifs et culturels.
4. « Le métissage » : Il se produit lorsque les habitudes alimentaires de la culture d'origine sont combinées avec celles d'autres cultures pour créer de nouvelles recettes.

À son tour, le niveau d'acculturation affectera toutes les dimensions de l'espace social alimentaire et il déterminera si les pratiques appliquées seront de permanence, de substitution ou de création. Pour Calvo (1985), presque toutes les sociétés migrantes maintiennent un « *continuum alimentaire* » ou continuité alimentaire caractérisé par la permanence, après l'arrivée dans la nouvelle société, d'un style alimentaire semblable ou presque à celui que pratiquait le groupe avant son déplacement. Ce *continuum alimentaire* exprime le maintien spatio-temporel d'un fait culturel après que le groupe ait quitté le milieu d'origine. Les faits et les pratiques alimentaires dotés de cette qualité de continuité se verront conférés, en raison de leur persistance, d'un poids culturel susceptible de dépasser leur fonction alimentaire originelle. Néanmoins pour certains, les traits culturels de l'alimentation se perdent ou se conservent selon le niveau d'intégration ou d'assimilation (acculturation) souhaitée à une autre culture. Cette continuité alimentaire se reflétera à travers diverses pratiques culinaires :

- (a) La continuité à travers l'envoi de denrées (« le colis ») ou l'autoproduction

Une forme d'approvisionnement (adaptée à des situations de rareté et de bas revenus), aux fonctions classiques du don (d'entretien ou de renouvellement des liens sociaux de fraternité et d'alliance) et de remémorations qui est à la fois affective et sensorielle : les produits reçus seront généralement employés à la préparation de plats ethniques très valorisés par le groupe et présentés à celui-ci lors d'un repas non ordinaire. Si les envois sont rares, la communauté peut

commencer à semer ou à produire ses propres aliments pour assurer son approvisionnement.

(b) La substitution des denrées

Elle consiste à suppléer, dans un ensemble d'ingrédients destinés à composer un plat, celui (ou ceux) qui fait défaut (en raison de sa rareté ou de son coût) par un autre (ou d'autres) dont certaines qualités sont similaires. Cette pratique, dont le but est la reconstitution d'un plat ethnique, marque la volonté d'obtenir un même fait culturel (le plat ethnique) en utilisant le « succédané » d'un ingrédient manquant.

(c) Le plat-simil

Cette opération découle de la précédente. Il s'agit d'atteindre des ressemblances placées à des niveaux différents en commençant par les qualités sensorielles : qu'on tente de restituer le plat dans sa forme, sa consistance et/ou son onctuosité, dans ses saveurs ou son parfum, ou que, plus simplement, il ne s'agisse que d'en rétablir l'apparence, une composante sensorielle prédomine toujours. Cette tentative de restitution d'une autre réalité n'est pas qu'une « simulation » culinaire réalisée à l'aide d'ingrédients de substitution.

(d) Le 'plat-totem''

Il est un plat ethnique (c'est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l'émigration, va subir une revalorisation culturelle. Il se dégage de la confrontation entre les différents styles alimentaires au point de pouvoir devenir, à l'occasion, « l'objet médiateur » d'une identité.

Avec ces outils on va analyser le dernier événement de ce travail : l'impact des migrations dans la cuisine mexicaine. Comme il a été exposé dans les chapitres précédents, l'influence de la gastronomie française est venue par la classe supérieure mais n'a pas changé les habitudes alimentaires de la classe inférieure. Il convient toutefois d'évaluer les influences des migrants qui se trouvaient au bas de l'échelle sociale, entre les autres agriculteurs et indigènes mexicains. Plusieurs de ces migrants ont formé des diasporas dans plusieurs villes et ont maintenu un contact constant avec la cuisine populaire mexicaine, provoquant dans certains cas un métissage ou « acculturation » alimentaire, mais dans d'autres protégeant l'identité de leur pays d'origine à travers un « hermétisme » qui ne permettait pas de modifier leurs régimes. Bien qu'au cours de la dictature il y ait eu beaucoup de migrations en provenance de nombreux pays, par l'instant on parlera que des cas de Torreón et San Rafael-Jicaltepec. Quant à l'histoire des migrants barcelonnettes, elle est particulière car le métissage n'a pas eu lieu au moment où ils se sont installés au Mexique, mais il s'est produit des générations plus tard au sein du peuple français.

3.3.2 Le cas de la Barcelonnette

Les informations présentées dans ce chapitre ont été obtenues à partir de sources historiques et d'entretiens avec les descendants des anciens migrants des XIXe et XXe siècles, de sorte que beaucoup de ces données proviennent de leurs mémoires, leurs souvenirs et même des objets tels que des photographies et des objets du musée de la Vallée.

Pour analyser la nourriture des migrants qui sont arrivés et ont habité au Mexique pendant le Porfiriato et dont une partie a déjà été exposée avant, il faut se rappeler que, selon leur situation socioéconomique et leur emploi, Il y avait deux types de Barcelonnettes qui avaient des régimes et des interactions avec la nourriture populaire mexicaine différente.

1. Le premier type était les employés des magasins qui ne quittaient pas ces bâtiments car c'était à la fois leur travail et leur foyer. Ils n'avaient pas non plus beaucoup de jours de repos qu'un dimanche toutes les deux à trois semaines. Ils étaient nourris par des cuisinières mexicaines dans les cantines des magasins qui leur offraient des *guisados* populaires. Ils sont également restés en contact avec cette basse cuisine lors de leurs voyages d'affaires dans les États de l'intérieur de la République et avec les vendeurs ambulants ou les stands de nourriture de rue lors des promenades dominicales dans les villages de Tlalpan, Xochimilco ou Santa Maria la Ribera.

2. Le second type était les propriétaires des magasins ou les grands commerçants qui essayaient de se nourrir à la française. Ce groupe appartenait à l'aristocratie porfiriste, et il a essayé de conserver le modèle gastronomique français dans la mesure du possible. En plus d'avoir le pouvoir d'achat et les réseaux commerciaux pour importer des produits du vieux continent.

Si l'on prend les exemples ci-dessus, on peut déduire qu'un métissage ou une acculturation culinaire s'est produit chez le premier type de migrants, les employés, car ils étaient en contact permanent avec la cuisine populaire. Toutefois, les témoignages de leurs descendants et les informations recueillies montrent le contraire. L'une des caractéristiques les plus importantes de tous les migrants Barcelonnettes était son hermétisme pour se mêler au reste de la société mexicaine, soit en ne nouant aucune relation d'amitié ou de mariage, soit parce que certains n'avaient même pas la possibilité de rencontrer d'autres mexicains en étant enfermés dans les magasins. Le mariage n'était autorisé qu'entre Français et se produisait lorsque le migrant économisait suffisamment pour rentrer dans la vallée et épouser une Française ou en trouvant une épouse qui faisait partie du groupe français établi au Mexique (qu'elle soit française de naissance ou née au Mexique mais de parents mexicains et élevée dans la communauté française). Dans ce

cas, on parle d'un processus d'acculturation de ségrégation, c'est-à-dire que les migrants n'ont montré aucun intérêt à s'intégrer dans la société d'accueil.

Ce cloisonnement culturel a de nombreuses explications, mais sa principale raison était que le modèle économique qu'ils avaient mis en place au Mexique reposait sur le maintien du groupe fermé sans l'intervention de personnes d'une autre nationalité. Gouy (1980) et Castañeda (2013) expliquent que leur société était basée sur 6 piliers :

1. Une forte cohésion sociale entre les membres de la communauté : les forts liens sociaux établis entre les entrepreneurs établis au Mexique et les futurs employés qui habitaient à la Vallée permettaient l'échange de main-d'œuvre entre les pays. Sans ces liens, l'échange se serait affaibli, devenant impossible.
2. Une acceptation facile des nouveaux arrivants: Le groupe français au Mexique non seulement les accueillait, mais leur fournissait les services nécessaires en tant qu'hébergement, alimentation, santé, éducation et religion afin qu'ils n'aient pas besoin de les chercher en dehors de la communauté. Cela créait encore plus de fraternité et d'interdépendance.
3. L'estime sociale obtenue par le travail et la productivité : La valeur et le prestige d'un migrant ne se gagnaient que par le travail. La légitimité s'acquerrait en montant la pyramide sociale, en faisant fortune et en entreprenant de nouvelles affaires (des magasins, des banques, des usines ou d'autres entreprises).
4. Priorité du succès économique sur les sentiments personnels : Le migrant n'allait pas au Mexique avec l'intention de connaître ou de s'intégrer au pays, donc ses sentiments, les aspirations ou les désirs n'avaient pas lieu et ils ne devaient pas faire obstacle à son objectif principal qui était de générer de l'argent et d'apporter une stabilité économique à lui et à sa famille.
5. L'inclination morale à honorer les engagements personnels contractés avec les autres : Le migrant devait rembourser ses dettes à son employeur qui, dans la plupart des cas, avait payé la majeure partie de son voyage et lui fournissait les services de base de subsistance. D'un autre côté, il s'était également engagé à rembourser sa famille en déposant l'épargne familiale et en confiant qu'il reviendrait avec encore plus d'argent pour construire une vie meilleure.
6. La pension des membres réussis à promouvoir le bien-être de la communauté : Pendant presque tout le Porfiriato les entrepreneurs ont considéré leurs compatriotes comme la meilleure et la seule main-d'œuvre capable de travailler leurs affaires. Cela a généré un

cercle de confiance et de dépendance. Si l'employé travaillait dur, il avait une « grande probabilité » de devenir riche et, en retour, investir à nouveau pour amener plus de migrants. Cela a changé à la fin du Porfiriato quand ils ont commencé à créer des usines de tissu et la main-d'œuvre Barcelonnette est devenue insuffisante et le président Diaz a exigé d'employer plus de Mexicains comme ouvriers.

Maintenir sa culture et son identité françaises à l'autre bout du monde n'était pas une question de goût ou de désir, mais littéralement une question de survie pour son modèle économique. Un modèle qui avait déjà établi avec succès dans son histoire, d'abord avec les réseaux commerciaux entre la Vallée et le Piémont, et après avec le colportage. Cet hermétisme culturel se voyait fidèlement reflété dans son alimentation puisque, ceux qui retournaient dans la Vallée oubliaient leur passé mexicain et mangeaient tout le temps « à la française ». Ceux qui avaient un plus grand pouvoir d'achat intégraient des aliments qu'auparavant ils ne pouvaient pas se permettre comme de la viande, des fromages et de vin, certains ont même commencé à chasser comme activité récréative, mais aussi pour se fournir de la nourriture, notamment le lapin qui était cuit dans des potages ou au vin rouge. Sa tradition alimentaire ancestrale a continué à se refléter en ayant des pâtes fraîches comme aliment de base.

Les Barcelonnettes qui sont restés au Mexique ou qui allaient et venaient pour s'occuper de leurs affaires et voir leurs familles, réaffirmaient leur identité française à travers des produits et pas tant à travers des recettes. Ceux qui pouvaient, aimaient inclure dans leurs repas des éléments tels que des fromages, des vins, des pâtes et des liqueurs (cognac). Certains migrants ont même reçu des envois de la part de leur famille, y compris certains de ces produits, mais aussi des plantes médicinales comme la Bardane (Leon, 1904).

Cependant, les caractéristiques du modèle français qu'ils ont le plus gardé ont été celles qui n'impliquaient pas de dépenser ou d'acheter des produits, c'est-à-dire les bonnes manières à la table, les horaires stricts fixes des repas, la structure du menu (entrée, plat et dessert), l'obligation d'utiliser des couverts pour manger et l'utilisation de plats et de verres spécifiques à chaque aliment (la coupe du vin était distincte de la coupe d'eau, par exemple). Curieusement, ce sont ces mêmes caractéristiques qui se sont propagées verticalement de la classe supérieure mexicaine au reste de la population. Cet attachement à la gastronomie et à l'utilisation de la vaisselle peut s'expliquer si l'on considère que les valéians étaient des gens assez instruits. En 1848, 90% d'entre eux savaient lire et écrire et avaient reçu une très bonne éducation (parmi laquelle on peut déduire qu'il y avait les codes de comportement à la table). L'éducation a permis à certaines femmes de la

Vallée de devenir institutrices dans des communautés voisines et de diversifier leur économie (Denécé, 2008).

L'hermétisme et le respect de la culture française pouvaient atteindre des extrêmes tels que, lorsque les migrants retournaient dans la vallée, il était interdit au reste de la famille de parler, de communiquer ou de mentionner leur séjour au Mexique, ce qui incluait le fait de manger n'importe quel met mexicain. Les seules choses liées à la cuisine que certains valéians ont emporté avec eux ont été des *metates*, des *molinillos*, des *comales*, des *aventadores* ou des *molcajetes* qui, même aujourd'hui, se trouvent dans les villas lorsqu'ils sont vendus ou rénovés. Ces objets n'étaient pas utilisés pour cuisiner, on pouvait donc en déduire qu'ils étaient achetés en tant qu'objet décoratif ou curiosité. Rappelons que dans le passé les commerçants Barcelonnettes portaient des « boîtes de curiosités » à plusieurs peuples de la région et même certains s'émerveillaient et s'intéressaient à des cultures étrangères (mais ne les intégraient pas), comme le montre le récit que le voyageur Émile Chabrand (1998) a fait d'une maison mexicaine et sa cuisine :

Le confort intérieur consiste en quelques nattes minces et grossières, roulées pendant le jour et étalées la nuit, servant de lit ; un ou deux sarapes jetés au hasard dans un coin ; un tas d'épis de maïs sur le sol ou dans une troje, énorme vase en terre cuite ; quelques poteries grossières; le metate, petite table basse en granit rugueux, le pied de devant, plus court que les deux autres, pour donner au meuble une légère inclinaison, meuble important dans la vie du ménage indien : c'est sur cette table que se prépare la pâte pour la confection des tortillas ; un rouleau du même granit pour écraser le maïs, un pot pour l'atole, trois grosses pierres posées sur le sol en guise de foyer ; le comal, sorte de grand plat rond en terre cuite, sans bords, non vernissé, lequel, placé sur les trois pierres du foyer, fait l'office de four : c'est toute sa batterie de cuisine et tout son mobilier.

Pas de cuiller ni de fourchette, les doigts en tiennent lieu, la tortilla aussi trempée dans la sauce. Dans un coin, une veilleuse ou bien quelques morceaux de bois résineux brûlent constamment devant les images enfumées des Vierges de sa prédilection. Quatre ou cinq chiens galeux courent autour de la cahute ; autant de porcs, n'ayant que la peau et les os, grognent à la porte ; quelques poulets volètent çà et là : voilà sa basse-cour et ses troupeaux.

J'oubliais : au milieu des porcs et des poules, il est bien rare qu'on aborde une habitation aztèque sans la voir entourée d'une troupe de petits Indiens tout nus, aux yeux intelligents et au ventre ballonné, qui s'enfuient à la vue de l'étranger. Ces marmots, dans leurs premières années, ont tous ce gros ventre, du sans doute à l'abus du maïs dans l'alimentation.

Cette capacité de fascination face à une autre culture était « commune » chez les Barcelonnettes mais, comme on l'a développé, le processus d'acculturation était généralement nul. Cependant, il y avait quelques exceptions où le migrant mangeait la mexicaine et intégrait à son alimentation quotidienne des plats populaires. Ces cas isolés étaient provoqués lorsque le Français, contraire aux règles et aux pensées de la diaspora, épousait une Mexicaine. Malheureusement, il n'y a pas

eu de « métissage », osseuse qui des nouveaux plats en mélangeant les deux cuisines n'ont pas été créés, mais ils se sont traduits par des modèles d'intégration ou de biculturalité, c'est-à-dire que les plats français étaient encore consommés à côté de certains Mexicains mais jamais mélangés.

Dans le Vieux Continent, la migration a provoqué quelques changements dans la Vallée. Grâce aux bénéfices et aux envois de fonds, les migrants ont aidé à financer des travaux publics comme l'église et l'école du village. La région a connu une période de croissance économique modérée qui s'est traduite principalement par la construction de plusieurs « villas » ou « villas-châteaux » (fig. 20), grandes demeures de style français richement décorées qui visaient à devenir la maison de leurs propriétaires après leur retraite ou comme maison de vacances (bien que plusieurs d'entre elles aient été habitées très peu et que d'autres n'aient jamais été utilisées), ces constructions étaient nommées sous les noms de la famille ou des villes mexicaines dans lesquelles se sont installées les grands magasins. En ce qui concerne l'alimentation, certains valéians ont commencé à intercaler les aliments provenant de l'agriculture et de la conservation avec des vins, des conserves, des légumineuses et des fruits importés d'autres parties du pays et apportés par les migrants ou vendus dans les magasins ou « épicerie » à proximité (Chabrand, 2013).

Il convient de préciser que ce nouveau mode de vie avec des revenus plus élevés n'était pas une réalité pour tous les migrants et leurs familles. Selon certaines estimations, le pourcentage de Valéians devenus riches se situait entre 5 et 10 % (Castañeda, 2013) et parmi ce groupe, seuls quelques-uns sont retournés dans la vallée tandis que d'autres se sont installés définitivement au Mexique, mais interagissant uniquement au sein de leur cercle social français. Il faut aussi mentionner que tous ne voyageaient pas avec le désir ou l'intention expresse de devenir millionnaires, plusieurs d'entre eux l'ont fait en n'ayant pas d'autre alternative économique pour survivre pendant les rudes conditions hivernales des Alpes ou sous la pression de leurs familles.

L'âge d'or de la migration bicontinentale a terminé à la fin du Porfiriato. La Révolution Mexicaine, qui a éclaté en 1910, a plongé le pays dans un contexte économique instable et d'insécurité critique, outre que les entreprises françaises et étrangères n'étaient pas bien vues car elles étaient en partie responsables des inégalités socio-économiques. La situation s'est encore aggravée lorsque, au début de la Première Guerre mondiale, près d'un tiers des migrants résidant au Mexique se sont embarqué pour se battre pour leur pays. Au Mexique, la situation postrévolutionnaire a engendré un désir de nationalisme qui, sur le plan économique, s'est traduit par l'expropriation d'entreprises étrangères dont le plus grand représentant était le président Lázaro Cárdenas (1934-1940). Tous ces phénomènes ont conduit à la faillite et à la perte de plusieurs entreprises et à la ruine de

plusieurs familles. A son tour, la migration s'est ralenti puis arrêté, la main-d'œuvre Barcelonnette était insuffisante et les pertes économiques considérables.

L'affaiblissement de l'hermétique et communautaire modèle économique qui a commencé avec les frères Arnaud en 1827 et qui s'est conclu en 1910 a également affecté leurs descendants et leur alimentation. Dans une période que je propose de situer entre 1910 et 1990, les liens d'interdépendance se sont fragilisés, ce qui a permis aux enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants des migrants résidant au Mexique de s'intégrer dans la communauté mexicaine et, par conséquent, de commencer à manger « à la mexicaine » sans avoir l'obligation de toujours manger « à la française ». Ce processus d'acculturation qu'on peut situer dans la phase de biculturalisme s'est traduit par leurs régimes alimentaires comme une intégration : ils mangeaient des aliments de France et du Mexique mais sans les mélanger, ou comme un hyperculturalisme : Ils mangeaient à la manière du pays dans lequel ils se trouvaient mais ils préparaient des plats nationaux lors de fêtes du cercle français au Mexique ou du cercle mexicain en France.

Les descendants des migrants qui correspondent à cette période mentionnent qu'il existe en eux une dualité culturelle, ils ne se sentent ni français ni mexicains à 100%, mais une partie des deux. En ce qui concerne ce qu'il évoque manger « à la mexicaine » quand ils sont en France, les réponses ont été variées :

1. Plaisir sensoriel - hédoniste : Ils choisissent de manger quelques plats mexicains pour leur goût, leurs arômes et leur texture.
2. Souvenirs-sentiment d'appartenance : À travers la nourriture mexicaine, les descendants honorent leur héritage biculturel et ils sont attirés par cette dualité mexicaine-française et l'histoire de leurs ancêtres.
3. Sens de la communauté : Plusieurs recettes sont préparées en communauté pour des occasions spéciales comme la réception des amis et de la famille ou pour partager la nourriture mexicaine avec la communauté française de la Vallée. En effet, un plat qui pourrait être considérée comme « Totem » ou médiateur d'identité est le mole puisque certaines familles ont pour tradition de l'élaborer comme un moyen de revaloriser leur biculturalisme.
4. Fin d'une interdiction : Pour ceux à qui on a interdit de mentionner leur passé mexicain, manger des *guisados* est une façon de « récupérer les années perdues », d'avoir enfin le droit de se réapproprier de leur héritage.

5. Surréalisme : Certains considèrent que manger des plats traditionnels d'un pays aussi lointain que le Mexique est quelque chose d'insolite, c'est « comme voir des mariachis dans les Alpes ».

En ce qui concerne la façon dont les recettes mexicaines sont cuisinées dans la vallée, on peut dire qu'ils s'agissent de plats de substitution car, comme il est compliqué d'acheter des ingrédients mexicains dans la région, les familles ont trouvé certains avec des caractéristiques similaires comme le riz basmati ou jasmin au lieu de riz Morelos pour faire du riz mexicain ou le fromage Gouda ou raclette pour préparer des quesadillas. Certains cherchent également à « *mexicanizar* » les aliments en leur intégrant des sauces piquantes.

Enfin, au cours de la période 1990-aujourd'hui, la Vallée a commencé à revaloriser son passé migrant à travers des recherches, des rencontres, des forums et des festivals, dont notamment « Les Fêtes Latino-Mexicaines » qui se déroulent dans la première semaine d'août avec de la musique, des danses, des expositions gastronomiques et d'autres ateliers, et « La Fête des morts » ou *Día de Muertos* à la fin d'Octobre qui a l'intention de reproduire cette célébration dans la région.

Bien que la migration des descendants se soit poursuivie par le biais d'échanges universitaires ou professionnels, l'interaction entre le groupe mexicain et français s'est maintenue jusqu'à présent. Les familles cherchant à se rendre régulièrement dans les deux pays. Aujourd'hui, l'hermétisme du modèle économique ancien n'existe plus et le biculturalisme est acceptée et appréciée, certains indices nous indiquent que on est peut-être à la dernière étape de l'acculturation : le métissage, dans lequel les deux cuisines se mélangent pour créer de nouvelles recettes. C'est parce que certaines personnes ont commencé à cultiver des produits mexicains tels que la tomate verte, la coriandre, l'epazote ou les piments qu'elles transforment en produits tels que des sauces, certaines d'entre elles s'adaptent au goût français en diminuant le piquant ou on y intègre des pâtes de légumes pour en faire une sorte de pâté. Elle sont également commencé à commercialiser des tortillas que certaines familles utilisent pour faire des tacos de plats français comme au poulet rôti ou à l'effiloché de porc.

Pour les habitants qui n'ont pas fait partie de la grande migration, ils commencent également à générer des recettes métissées qui sont créées par les chefs qui travaillent dans les restaurants de Barcelonnette. Au centre de la ville s'est ouverte une « épicerie mexicain » (fig. 21) qui offre toutes sortes de produits, les plus vendus étant les tortillas, les sauces, les *totopos* (tortilla chips), la tequila, le mezcal et la bière, produits qui ne sont pas seulement connus dans la vallée, mais aussi à travers le monde, d'abord grâce à la popularisation de la cuisine Tex-mex puis mexicaine.

Certains restaurants ont profité de cette revalorisation biculturelle pour offrir aux touristes « menus mexicains » bien que la plupart s'éloignent de ce qui est considéré comme une cuisine authentique et offrent des plats américains comme fajitas, mais si on peut trouver certains traditionnels comme de mole, des enchiladas, de chilaquiles ou de guacamole.

Bien que la vallée soit submergée par l'influence mexicaine, la communauté se sent un peu « divisée » entre ceux qui sont fiers d'avoir fait partie des migrants et ceux qui n'ont jamais voyagé et sont restés vivre dans la région. Une division qui peut se résumer entre « ceux qui sont partis et ceux qui sont restés ». Cependant, il semble que les influences franco-mexicaines soient loin de disparaître et qu'elles aient, au contraire, commencé à créer une nouvelle identité pour les descendants des voyageurs qui se sont embarqués dans une odyssée dans l'intention d'améliorer leur vie et celle de leurs familles. Et bien que le métissage culinaire ait pris du temps, il est probable qu'avec le temps, de nouvelles façons de mélanger les savoirs des deux pays donnent lieu à des créations qui se sentent si Barcelonnettes que des raviolis au jus de viande, et si mexicaines qu'un riz rouge avec de mole.

3.3.3 Le cas de San Rafael-Jicaltepec

Dans le cas des colonies de San Rafael-Jicaltepec, les premiers colons français sont arrivés à la région, guidés par Stéphan Guenot, ancien officier de la marine impériale de la Haute-Saône. L'origine de ces migrants était variée puisqu'ils venaient de différents villages et régions de France comme Champlitte (Haute-Saône), Dijon (Côte d'Or), Dole (Jura), Gevrey-Chambertin (Côte d'Or), Langres (Haute-Marne), Chalindrey (Haute-Coune-Blanc, Marne (Haute-Marne), Maronne (Pas-de-Calais), Bouhans (Haute-Saône), Sauvigny (Yonne), Paris, Nouvelle-Lès-Champlitte (Haute-Saône), St-Seine sur Vingeanne (Côte d'Or), Montlandon (Haute-Marne) et Brennes (Haute-Marne). La première colonie a été Jicaltepec, dans l'État de Veracruz, bien qu'après certains migrants se soient déplacés de l'autre côté de la rivière pour former la communauté de Zopilotes, aujourd'hui connue sous le nom de San Rafael (fig. 22).

L'objectif principal de la mission était de développer un centre moderne de production de canne à sucre et d'alcool pour l'exporter ensuite dans son pays natal. Ce modèle économique colonialiste était assez populaire à l'époque car on profitait des territoires américains (qui disposaient des conditions environnementales idéales pour développer des cultures) pour ensuite expédier les produits vers le Vieux Continent. En raison de difficultés techniques et économiques, l'entreprise n'a pas pu être réalisée, mais certains colons ont décidé de rester et de prendre racine. Au début, les Français ont continué à planter de la canne à sucre et un pressoir en bois a été fabriqué pour

l'extraction du jus. En 1834, le nombre de cultures a augmenté et les plantations de bananes, de tabac, de haricots et de maïs ont commencé en grande quantité ; assurer une bonne production de ce grain était primordial car, ce faisant, ils assuraient également leur subsistance dans le territoire hostile et inconnu qu'était Veracruz.

La colonie a connu un grand développement économique lorsque les Français ont commencé à planter du café, du cacao et de la vanille. À l'époque, la vanille était une denrée rare et cotée sur le marché européen, car seuls les totonoacas⁹² connaissaient la technique de plantation, les plantes donnaient très peu de gousses et leur production était donc limitée. Pour stimuler l'industrie, les colons ont appris en Mexique les méthodes de pollinisation et de fécondation artificielle qui leur ont permis d'augmenter la production. À la fin du XIXe siècle, la colonie était déjà largement reconnue dans le secteur agricole et elle avait même pu établir des routes commerciales avec sa nation par le biais de navires qui transportaient ses produits ; ces embarcations étaient à leur tour chargées de quelques ustensiles domestiques parmi lesquels se détachait la tuile marseillaise utilisée pour recouvrir les toits des maisons, ce qu'il a donné un style architectural particulier à la petite colonie. Le café a également eu beaucoup de succès car il était d'excellente qualité et il pouvait être récolté sur le terrain quatre fois plus que dans les caféiers des Antilles. Profitant de ces gains, les Français ont commencé à cultiver d'autres produits tels que la vigne sauvage, l'olivier, les agrumes, le riz, les légumineuses et l'apiculture pour la production de miel. Ils prévoyaient également de commencer l'élevage de vers à soie et la culture du coton, mais ces projets n'ont jamais abouti parce que le terrain n'était pas adapté.

Pendant le Porfiriato, la migration et la croissance des colonies se sont accélérées grâce à l'arrivée des barcelonnettes qui ont établi des maisons commerciales à Jicaltepec. Dans la première décennie du XXe siècle, les colonies avaient déjà atteint un bon développement social et économique : elles avaient un agent consulaire pour enregistrer les naissances, les mariages et les décès, ils ont amené un prêtre qui officiait des messes dans leur langue et ils ont même embauché des professeurs français pour assurer la continuité des bonnes mœurs. Sa bonne position a pris fin après la Révolution mexicaine, où être étranger ou français était un mal vu car il rappelait le régime autoritaire de Diaz. Cependant, encore aujourd'hui, beaucoup de ces vieilles familles de racines gauloises vivent dans les villages ou aux régions proches. Elles ont conservé une partie de son identité européenne mais s'intégrant dans la société mexicaine tout au long du XXe et XXIe siècle. (Skerritt, 2013; Winfield Capitaine, 2013)

⁹² Les Totonacas sont l'une des cultures indigènes qui habitent la région du nord de Veracruz et du sud du Tamaulipas.

En ce qui concerne la cuisine, certains plats qui sont actuellement considérés comme traditionnels de la région ont été créés après le métissage culturel, comme le poulpe grillé qui se baigne dans une sauce tartare faite avec de la crème, de persil, de la mayonnaise, de beurre, de l'oignons et d'herbes odorantes, le filet Champlitte qui est un filet de bœuf cuit grillé et baigné avec la même sauce tartare ou le soufflé au citron fait avec des blancs d'œufs battus et une base de citron avec du sucre. Quelques activités métier de bouche ont été appris par les colons aux locaux comme la production de biscuits, de gâteaux et de desserts et la fabrication de fromages comme *l'Asadero*, le vieux et le *doble crema* ou double crème. Une des recettes les plus populaires de la région est le chilehuevillo, des oeufs battus à la sauce tomate, au piment jalapeño et à l'ail qui sont frits dans l'huile et qui, selon certains chroniqueurs, étaient consommés régulièrement par les colons et accompagnés de « moelleuses » tortillas gonflées et dorées préparées avec des haricots *refritos*, de la crème fraîche et du fromage râpé. (Naval Medina, 2007)

L'intégration culturelle et le métissage ultérieur des Français de San Rafael et Jicaltepec peuvent être attribués au fait que la plupart de ces migrants avaient des origines modestes et travaillaient déjà comme paysans (la plupart dédiés à la vigne), artisans ou éleveurs sur leurs terres natales, et qu'ils ont dû être ouverts à l'écoute et à la valorisation des connaissances des populations locales pour apprendre, adapter et construire de nouvelles formes de culture, de commerce et de construction qui leur assuraient leur subsistance. Les sociétés qui se sont formées n'étaient pas aussi stratifiées et les relations entre les colons, les autochtones et les métis n'étaient pas aussi inégales car ils se trouvaient sur le même échelon socio-économique. Il a été un processus de construction d'une identité partagée entre les indigènes et les étrangers.

Contrairement à la migration de la Barcelonnette qui dépendait de son hermétisme pour soutenir son modèle économique, c'est exactement le contraire qui s'est produit à San Rafael. En l'absence d'un modèle économique efficace et en cours, de réseaux communautaires de soutien bien établis et de productions agricoles (notamment de blé) qui leur assureraient les ingrédients pour la préparation des plats de leurs terres d'origine, les colons ont dû s'ouvrir à la communauté locale, accepter son aide et appliquer leurs savoir-faire pour survivre. Outre le fait qu'ils devaient établir de bonnes relations avec le reste des indigènes et des métis locaux, étant donné qu'ils ont été eux qui possédaient les connaissances dont les Français avaient besoin pour développer leur industrie agricole, et une mauvaise relation pouvait les empêcher de les acquérir. Le flux des savoirs a été mutuel car lorsque les colons ont commencé la pollinisation artificielle de la vanille, les locaux ont montré un intérêt à l'appliquer à leurs propres cultures.

Ce n'était qu'une question de temps avant que la colonie passe d'une acculturation de ségrégation à une d'intégration, même en parvenant à une assimilation complète car dans la région on ne trouve plus trop de traits français car ils se sont dilués au fil du temps par des mariages entre colons et mexicains ou ont simplement disparu après l'exode des migrants pendant l'époque révolutionnaire. Cependant, ce processus d'acculturation avait déjà provoqué un métissage culinaire : d'abord dans la phase d'intégration où les migrants voulaient manger la française à leur arrivée, puis avec l'hyperculturalité pendant lequel ils se sont montrés curieux (et aussi bercés par la nécessité) à manger des plats populaires comme le *chilehuevo* mais en exécutant des recettes françaises comme des biscuits ou des gâteaux pour des événements spéciaux, enfin dans la phase de métissage dans lequel, à travers des plats similaires, des ingrédients régionaux ont été utilisés pour évoquer des propriétés organoleptiques de recettes françaises comme dans le filet Champlitte, des recettes qui au fil du temps et sur plusieurs générations seraient considérées comme traditionnelles de San Rafael Jicaltepec.

3.3.4 Le cas de Torreón

Les origines de la ville de Torreón remontent à la construction d'un petit rancho au croisement des chemins de fer « Central » et « l'International » (fig. 23). L'immigrant Andrés Eppen, qui avait acquis quelques terres de la région, a prévu de construire un centre urbain autour de la gare ferroviaire et il a embauché l'ingénieur allemand Federico Wulff pour tracer les rues, les avenues et commencer la vente de terrains. La ville naissante s'est rapidement remplie de beaucoup plus de migrants provenant d'États voisins comme San Luis Potosí, Zacatecas ou Nuevo León, et même d'autres pays comme l'Espagne, la Chine, l'Allemagne, la Suisse, les Pays-Bas, la France, la Syrie, la Palestine, la Grèce, l'Italie, L'Angleterre et les États-Unis, qui cherchaient à créer de nouvelles industries, à trouver du travail ou à devenir millionnaires avec la culture du coton qui connaissait à cette époque son plus grand succès.

L'alimentation des étrangers n'était pas très différente de celle de leurs pays d'origine, mais ils ont légué à la cuisine régionale certains produits, recettes ou plats à travers les activités économiques qu'ils ont développées dans la région. Les Chinois d'origine cantonaise, qui travaillaient dans les épiceries, ont ouvert des « cafés chinois » proposant des *bisquets* accompagnés de café au lait, et ils se sont surtout concentrés aux cultures de laitue, de carotte, de chou-fleur, de citrouille, de courgette chinoise ou vierge, de citrouille de Castille, des épinards, de pomme de terre blanche, de pomme de terre de coq, de radis, de *chayote* et de tomate. Ils ont appelé la ville de Torreón *Tsai Yuan* ou « Le jardin des légumes » pour la fertilité de sa terre.

Les Espagnols ont ouvert le « Real Club España » où ils offraient de la paella, des tortillas espagnoles, des tapas au chorizo, des jambons et du fromage, et ils organisaient les « Fiestas de Covadonga » où les jeunes s’habillaient dans les costumes typiques de l’Espagne. Les Français ont inauguré des hôtels qui avaient des restaurants, une nouveauté pour l’époque. De leur côté, les Italiens ont travaillé dans le secteur agricole mais ils ont changé rapidement de direction, se focalisant sur la viticulture et fondant des caves qui ont été malheureusement détruites après le déclenchement de la Révolution mexicaine.

Le commerce a été la principale activité des Arabes qui étendaient leurs réseaux à d’autres peuples et régions de l’État ; leur alimentation s’est parfaitement adaptée à la région car ils ont trouvé plusieurs de leurs ingrédients natals comme les feuilles de vigne provenant des vignes voisines ou les béliers qu’ils apportaient de Durango. Les migrations arabes se sont poursuivies tout au long de la première moitié du XXe siècle, non seulement dans la Lagune, mais aussi dans d’autres villes comme Saltillo où ils ont continué à adapter certaines de leurs recettes avec les ressources locales comme le chevreau qui ils aimaient le servir avec une sauce au *jocoque*, suppléant du labneh -لبنة- et accompagné de nouilles avec du riz – رز الششششة -

Le multiculturalisme de Torreón a créé une cuisine très variée, mais assez divisée et, dans certains cas, exclusive de certains groupes. Alors que les propriétaires de coton et les classes supérieures remplissaient leurs tables avec les viandes les plus chères, de fines pâtisseries, des produits d’importation et des bouteilles exclusives qu’ils dégustaient avec une fierté particulière dans une boisson appelée « La Tinaja Lagunera » pendant les fêtes organisées par la crue du Rio Nazas, les ouvriers, pour la plupart mexicains, partageaient sur leurs tables les recettes apportées de ses régions comme des *moles*, des *adobos*, des *enchiladas*, des *tacos de guisados*, des *gorditas*, des *lonches* et de *asado de novia*. Ce dernier a été adopté dans toute la région avec une tradition intimement liée à son élaboration : la « relique », qui consiste essentiellement à préparer et à offrir l’*asado* et diverses soupes (des pâtes et de riz) aux gens qui viennent à l’adoration d’une vierge ou d’un saint. La relique, populaire dans les villages du nord de Zacatecas, est actuellement l’une des célébrations les plus enracinées dans les villes de Torreón, Gómez Palacio et Ciudad Lerdo, dans des villages comme Viesca, San Pedro de las Colonias, Matamoros et Madero, et dans les banlieues et les fermes voisines.

Le pain français élaboré par les boulangers gaulois a été mélangé avec les *guisados* populaires pour donner naissance aux « lonches » qui se sont répandus dans tout l’État. Le maïs, représentatif du centre et du sud du pays, et le blé, base de l’alimentation de nord, ont partagé le goût des *comarqueños* et avec ces grains on a commencé à élaborer les petits plats les plus traditionnels de

la région : les gorditas. Même aujourd'hui, on peut trouver quatre versions et il est probable que dans aucune autre ville de Mexico il y a une plus grande variété de cet *antojito*. (Cruz Delgado, 2021)

Le cas de Torreón est différent des deux autres car il ne s'agit pas d'un processus « d'acculturation » dans lequel une culture s'installe au sein d'une autre, mais plutôt de diverses cultures de différentes parties du Mexique et du monde qui, attirés par l'industrie cotonnière et puis par d'autres entreprises comme les banques, l'agriculture, les vignobles et l'élevage, se sont démenagées en provoquant une forte augmentation de la population en très peu de temps. Comment pourrait-on qualifier ce phénomène démographique et culturel ? Tibère (2006) propose le concept de créolisation qu'elle définit comme « l'ensemble de processus par lesquels les membres des sociétés multiculturelles issues de la colonisation sélectionnent des éléments dans les ressources dont ils disposent pour signifier leur appartenance à un ensemble commun ou au contraire marquer des distances avec les autres groupes. Ainsi, la créolisation articule deux mouvements contradictoires : le premier sous-tend l'agrégation à un « en commun » culturel, l'intégration, et le second met en avant les spécificités et conduit à la différenciation ». Pour Tibère, la créolisation génère une identité commune issue de la participation, l'interaction et l'intégration des cultures, mais au sein de chaque group ils restent des traits spécifiques qui permettent se différencier des autres groupes.

Dans le domaine de l'alimentation, pour Tibère n'existe pas une cuisine créole mais une manière partagée de « manger à la créole », un modèle alimentaire à part entière, comprenant des plats emblématiques, une structure de repas et de journées alimentaires, des formes de convivialité, etc. Bien que Tibère utilise le terme pour définir les sociétés créoles issues du colonialisme européen (surtout celle de l'île de la Réunion) il me semble pertinent d'occuper le même concept dans le cas de Torreón car la cuisine de cette ville dérive aujourd'hui d'une identité partagée entre les groupes de migrants qui se sont installés dans la ville. À l'époque du Porfiriato, chaque groupe se nourrissait selon sa tradition et ne se mélangeait pas verticalement, c'est-à-dire que la classe haute ne partageait pas de traits avec la classe basse (ce qui semble être une généralité de la société porfiriste), mais il y eu des échanges horizontaux, surtout parmi les migrants venant d'autres États mexicains. Les autres groupes ont généré des codes ou des aliments qui pouvaient les différencier, les Européens ont préféré les liqueurs, la viande, le blé, les pains, les pâtisseries, les restaurants et les clubs, les Chinois sont restés hermétiques et ont même cultivé leurs propres ingrédients et les Arabes ont essayé de maintenir leur alimentation à base d'agneau qu'ils ont ensuite supplié pour chevreau.

La cuisine de Torreón et de la Laguna est le résultat de cette créolisation et on peut encore percevoir quelques rituels alimentaires qui ont été utilisés dans le passé comme différenciateur culturel, comme les *reliques* qui se déroulent dans les quartiers populaires de la ville ou la nourriture espagnole qui est cuisinée pour les fêtes, encore célébrées, de Covadonga. Même si ceux qui les exécutent n'appartiennent plus génétiquement aux anciennes sociétés donc car la plupart sont déjà métis. Certains aliments considérés comme traditionnels de cette ville et qui sont le reflet de la créolisation sont les *lonches* composés de pain français farci de *guisados* populaires, le mole auquel on ajoute de la pomme produite dans la région, la tarte aux dattes qui mêle les connaissances de la cuisine arabe et la variété de *gorditas* qui combine des techniques de plusieurs états du pays (au charbon, au *cocedor* en terre cuite, au blé et au maïs).

En sorte de conclusion

Après avoir exposé l'état social, culturel, économique et politique dans lequel se trouvait la société du Porfiriato et les principaux phénomènes qui ont surgi après l'émancipation de la Révolution française et sous lesquels s'est formée la Cuisine Classique dans le premier chapitre, et dévoiler les caractéristiques du modèle gastronomique français adopté par chaque classe sociale et le rôle des Barcelonnettes dans le deuxième chapitre. Cette dernière section avait pour but d'expliquer les raisons socio-historiques des changements et des permanences de la cuisine mexicaine porfiriste, allant même au-delà de l'imposition de la culture européenne encouragée par le président Diaz et tenant compte de l'impact des migrations et de leurs différents processus d'acculturation.

En conclusion, je propose de nommer les résultats de cette analyse comme « Les dynamiques sociales de la cuisine mexicaine pendant El Porfiriato », en considérant le concept de « dynamique sociale » comme les changements ou les étapes successives dans l'évolution des événements sociaux qui affectent les relations internes de la structure, qui génèrent une orientation irréversible et qui peuvent se reproduire ou affecter d'autres propriétés de la structure. C'est-à-dire, comment les changements dans la structure sociale du Porfiriato ont généré des changements dans les espaces sociaux alimentaires à l'intérieur de chaque classe sociale, des changements qui sont supposés irréversibles et dont certains peuvent encore être identifiés dans l'alimentation mexicaine actuelle.

En commençant avec le premier changement qui est celui de l'imposition du modèle gastronomique français par l'élite, celui-ci a été favorisé (et fondé) par :

- La nécessité de former une identité propre qui était inexistante depuis l'indépendance mexicaine et qui n'avait pu se concrétiser en raison de l'instabilité politique et économique du pays qui lui permettait à son tour de se distinguer du reste de la population. Ce besoin de différenciation a fini par devenir un modèle de distinction holiste, élitiste, objectif et de domination sociale.
- La recherche d'une « haute cuisine » basée sur les principes de la consommation de grandes quantités de nourriture qui démontreraient leur pouvoir d'achat, des ingrédients coûteux, exotiques et de la meilleure qualité, des comportements à la table codés comme les « bonnes manières » et des préparations culinaires complexes et ostentatoires. L'adoption de la « haute cuisine » française a été favorisée à son tour par l'absence d'une cuisine identitaire propre à l'élite mexicaine, tant avant que pendant la dictature.

- L'imposition de la diète européenne basée sur la consommation de blé avec laquelle, l'élite non seulement s'approcherait de son idéal français, mais avec laquelle eux-mêmes progresseraient et feraient progresser la nation, pensée à son tour inspirée de la théorie raciale de Francisco Bulnes (1899). Et, en même temps, un rejet de la nourriture populaire qui était devenu synonyme de pauvreté (produit de la croissance du fossé socio-économique entre les classes sociales) et de retard (pensée dérivée de la théorie positiviste d'Auguste Comte)

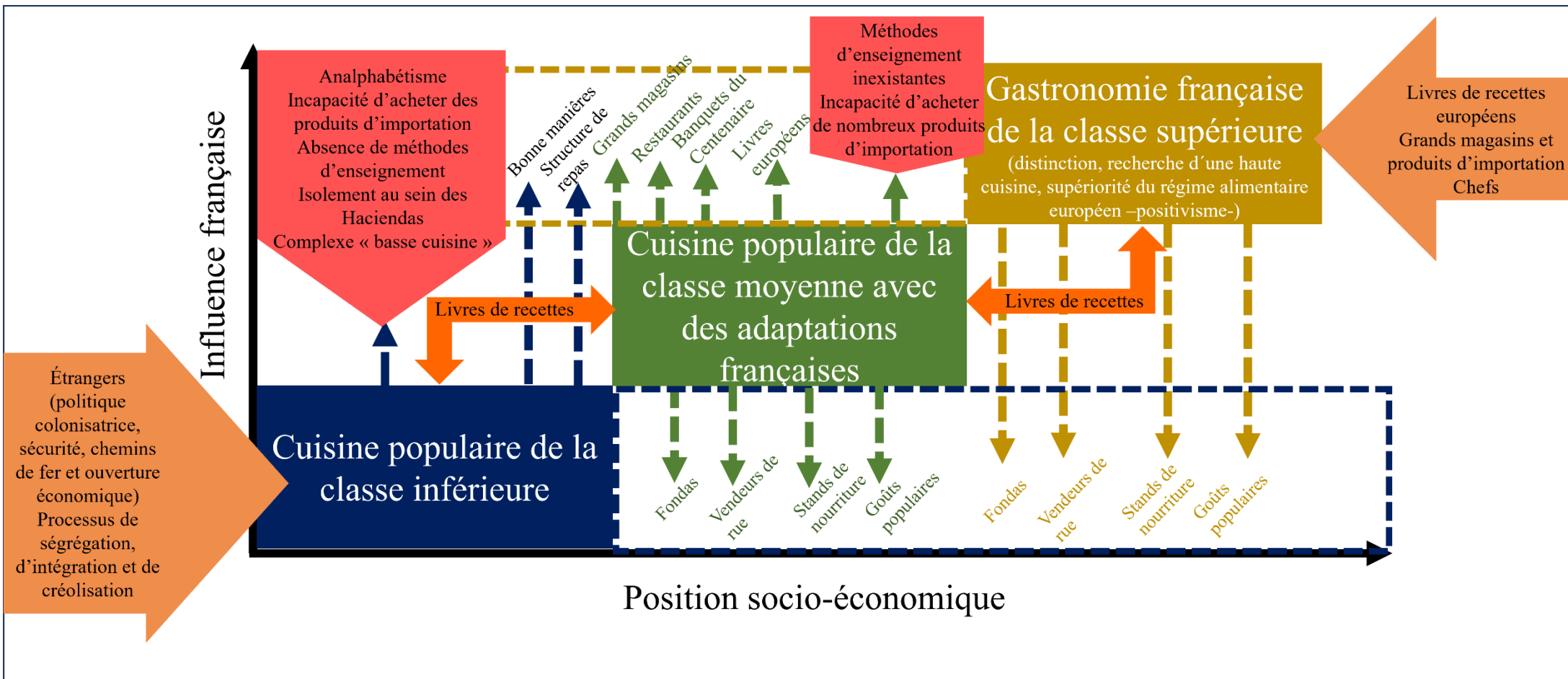
En ce qui concerne la classe moyenne, leur rôle le plus important a été la création de livres de recettes qui ont pris les bases de la codification française des recettes mais auxquelles on a ajouté des recettes et des techniques mexicaines et, dans certains cas, elles ont même été modifiées pour donner accès à des traditions populaires qui différaient des traditions européennes, comme dans le cas du petit déjeuner inclus dans certaines œuvres comme « petit déjeuner mexicain » en insistant sur son origine nationale et en le séparant de son homologue français. Ce sont les cuisinières de la classe moyenne qui, à travers leurs recettes, ont valorisé et construit les bases de ce que l'on appellerait à l'avenir la cuisine traditionnelle mexicaine. Cette classe était le moyen par lequel la diffusion des goûts a été donnée de bas en haut, en élevant les recettes populaires par leur codage et en justifiant leur consommation quotidienne, et même en freinant la diffusion de haut en bas car cette classe n'a jamais adopté pleinement le modèle gastronomique français, soit par manque de ressources ou simple désintéressement.

A travers ces œuvres, les savoirs indigènes/naturels et féminins (deux couches sociales qui avaient été opprimées pendant la dictature) sont devenus la meilleure arme face à l'influence française constante qui cherchait à éradiquer l'empreinte populaire du pays pour la remplacer par un faux nationalisme plus européen que mexicain. Alors qu'en France la bourgeoisie aspirait à l'alimentation aristocratique, au Mexique la classe moyenne le faisait aussi, mais avec une immense nostalgie pour les plats qu'elle aimait tant, mais qu'elle ne devait pas manger.

De leur côté, l'alimentation des membres de la classe inférieure a subi différents changements selon la zone géographique où ils se trouvaient et l'activité économique qu'ils menaient. D'une part, la cuisine à l'intérieur des haciendas a connu une stagnation car elle était limitée aux produits que les propriétaires vendaient dans les magasins de raya. La cuisine des villes a trouvé dans les stands de rue, les *fondas* et la vente ambulante un moyen d'évolution et de contact avec le reste des classes sociales.

Les stratégies d'ouverture économique, de sécurité, de colonisation et de construction de chemins de fer ont favorisé des flux migratoires, tant nationaux qu'internationaux, qui ont eu différents types d'acculturation et ont entraîné différents changements dans les sociétés d'accueil. Ces dynamiques migratoires allaient de l'ermitage culturel des Barcelonnettes dans lequel peu ou rien n'a été adopté de l'alimentation mexicaine (ségrégation), en passant par l'échange de savoirs entre les indigènes, métis et migrants français de San Rafael Jicaltepec qui s'est traduit par la création de nouveaux plats métis (intégration), jusqu'à la création d'une nouvelle identité alimentaire partagée mais avec des marqueurs culturels-alimentaire de différenciation dans les villes naissantes du nord comme Torreón (créolisation).

Le diagramme suivant résume les dynamiques sociales de la cuisine mexicaine pendant El Porfiriato. L'axe horizontal est la position socio-économique des classes, la gauche étant la plus précaire et la droite la plus aisée. Sur l'axe vertical se trouve le degré d'influence du modèle gastronomique français sur les alimentations des classes, la partie inférieure étant une influence mineure ou nulle et la partie supérieure une influence majeure ou totale. Réparties entre ces axes se trouvent les alimentations de chaque classe sociale dont les flèches sortent vers le haut et vers le bas, elles représentent la manière ou le milieu par lequel chaque classe a maintenu le contact, à la fois avec la nourriture populaire et avec le modèle gastronomique français. Deux flèches supplémentaires sont présentées en dehors des axes, la première en haut à droite signifie les influences françaises qui sont restés le long du Porfiriato, la seconde en bas à gauche révèle l'intégration des migrants et de leur alimentation dans la classe inférieure. Enfin, au centre du diagramme se trouvent deux flèches qui indiquent le flux des savoirs et des recettes françaises et mexicaines qui ont traversé par les livres de recettes de la classe moyenne.



Conclusion finale

L'idéal de Porfirio et de ses Scientifiques était de transformer la capitale dans le Versailles mexicain, de centraliser le pays tant en termes politiques, économiques, artistiques et même gastronomiques. Ce courant français, bien qu'il s'est étendu à tous les coins de la nation, s'est concentré surtout au sein de l'aristocratie porfiriste de la capitale car elle a été transformée par la construction de palais, de luxueuses maisons, d'ambitieux travaux publics, des grands magasins Barcelonnettes et des restaurants joliment décorés dans lesquels on offrait le meilleur de la grande gastronomie française.

La cuisine mexicaine avait perdu son prestige, les *guisados* que les cultures précolombiennes ont créés au cours des millénaires et qui se sont enrichis après le métissage provoqué par la conquête espagnole ont été cachés avant la vue du bourgeois. Mais même dans leur confinement entre les murs des Haciendas, les canaux de la défunte Tenochtitlán, les rues des villes vice-royales, les gares des chemins de fer nationaux, le *fogones* des paysans ou dans les valises des muletiers et des vendeurs ambulants, la cuisine populaire est restée plus vivante que jamais, montrant sa résistance à l'assaut des sauces mères, de la Blanquette de veau ou du poulet à la Marengo.

Mais le Porfiriato n'a pas seulement polarisé la nourriture de la population, car les phénomènes sociaux qu'il a provoqués ont dépassé l'alimentation. Des milliers de migrants sont arrivés sur les terres américaines attirés par la fortune des terres fertiles, la promesse de faire des affaires ou de trouver une alternative aux conditions de vie difficiles qu'ils avaient sur leurs terres d'origine. Ce multiculturalisme, qui avait caractérisé la période novo-hispanique et qui s'était ralenti après l'indépendance, était de retour. L'objectif du gouvernement de peupler les régions isolées du nord commençait à se concrétiser, et bien que le début de la politique de colonisation ait été décevant en raison de son succès modéré, à partir du milieu et jusqu'à la fin de la période porfiriste, les villes mexicains ont été témoins d'une nouvelle manière de métissage. Des palais de style français se sont construits à côté de manoirs coloniaux et de maisons de paysans qui partageaient le *fogón*, la salle et la chambre dans la même pièce.

Dans les plus grandes villes du pays, la mode, la technologie, les connaissances et les arts sont venus des mains des Américains et des Européens. Alors que les classes inférieures percevaient cela comme une forme d'oppression, les classes moyennes et supérieures se sont laissées une fois de plus frappées par l'apparent « ordre et progrès » qui rayonnaient sur les nations étrangères. Ce n'était pas un phénomène nouveau car le Mexicain a toujours eu tendance à préférer l'extérieur à l'intérieur, conséquence directe du colonialisme. Cette élite, devenue orpheline d'identité après

l'expulsion et le rejet de la culture espagnole, a vu en France et dans sa gastronomie parisienne l'occasion idéale de former de nouveaux traits distinctifs. Ironiquement, alors que les cultures aristocratique et bourgeoise françaises ont créé leurs propres symboles identitaires en générant une culture originale, unique et créative qui a permis de les différencier du reste des cours européennes, l'élite mexicaine a préféré faire l'inverse : imiter et copier. Dépourvus de créativité et sans la moindre intention d'honorer leur propre culture, les tables d'érudits, d'hommes d'affaires et de politiciens se sont remplies de plats aux noms français étranges que personne ne pouvait lire, prononcer, comprendre et probablement même pas apprécier. Alors que leur orgueil leur dictait de faire l'éloge des morceaux de viande à la sauce béchamel servis dans des assiettes Christofle, leur estomac les suppliait de retourner à la tortilla, au mole et au pulque.

La classe moyenne, résignée à ne jamais faire partie de cette fantaisie gastronomique luxueuse et ostentatoire qu'elle ne pouvait que de temps en temps goûter en dépensant une grande partie de ses salaires dans les restaurants de chefs internationaux ou comme invités exceptionnels lors des grands banquets du centenaire, s'est opposée (peut-être inconsciemment) à l'*afrancesamiento* culinaire. Sur le terrain de la bataille contre le modèle parisien, les recettes sont devenues sa meilleure arme. La défense, à la différence des guerres qui éclateraient au début du XXe siècle autour du monde, n'était pas composée d'une armée d'hommes, mais d'un collectif de femmes au foyer qui se rebellaient contre l'oppression machiste et malveillante de Porfirio et de son cabinet. Plus tard, elles ont pu voir avec plaisir et admiration qu'elles avaient atteint leur objectif de préserver et légitimer les savoirs indigènes et populaires à travers leurs recueils de recettes, de médicaments et de formules pour des produits de maison.

Ce travail montre que la réalité complexe de la cuisine mexicaine pendant le Porfiriato ne peut pas se résumer en un simple « *afrancesamiento* » que certains supposent totale et précipité, mais vise plutôt à évaluer la cuisine en interaction avec le reste des événements sociaux, économiques, politiques, démographiques et historiques qui ont eu un impact différent sur chaque classe sociale et région du pays. Et bien que l'objectif de ce document ait été de montrer une analyse plus globale de la cuisine de la dictature, il est également vrai que plusieurs éléments n'ont pas été traités en profondeur faute de temps et de ressources.

Les processus d'acculturation ont été abordés de manière très superficielle et seul celui de la Barcelonnette a été complété par des entretiens avec les descendants des migrants puisque les cas de San Rafael et Torreón se sont attachés aux analyses de sources historiques et à un simple travail de terrain. Je recommande une étude similaire avec des entretiens semi-directives ou autobiographies appliquées dans ces deux localités. En fait, il y a encore plus de villes qui ont subi

des explosions démographiques similaires. Pour des raisons d'espace, j'ai dû omettre les cas de Mexicali (qui s'est ému des Chinois qui sont venus pour travailler sur les voies ferrées américaines et mexicaines) et de Santa Rosalía (qui a reçu une vague de Français de Haute-Savoie).

L'acculturation ou métissage a été un sujet assez traité par des chercheurs mexicains et latino-américains, avec un accent et un intérêt accrus sur les périodes de la Conquête et des Vice-royautés, mais peu (sinon presque rien) a été écrit sur les influences des migrations qui ont eu lieu entre les XIXe et XXe siècles. Dans le domaine de l'alimentation, l'absence d'information est d'autant plus alarmante car la plupart des études de cuisine mexicaine ne traitent pas les périodes mentionnées ci-dessus, mais ils considèrent en tant que « cuisines mexicaines authentiques et traditionnelles » comme celles qui découlent directement des savoirs précolombiens et méso-américains et qui, de par leur situation historique, se concentrent dans les zones centre et sud du pays. De leur côté, les cuisines du nord, qui n'ont pas de racines méso-américaines (en fait, on les trouve dans ce qui était autrefois Aridoamerique et Oasisamerique qui ont eu une présence importante de la culture Pueblo), qui n'ont pas développé de grandes populations en raison des conditions de vie difficiles et qui ont précisément augmenté grâce aux migrations (de celles qui se sont établies après l'indépendance à celles qui se concentrent actuellement dans les villes frontalières) sont rarement étudiées et même perçues comme « inférieures » ou « moins diverses » que celles des autres États. Mobiliser les concepts de créolisation proposés par Tibère et de métissage évoqué par plusieurs auteurs latins semble un exercice nécessaire.

Un autre point qui révèle ce travail est l'absence d'études sur la haute cuisine mexicaine. Une grande partie (sinon la totalité) de la recherche tourne autour de ce que dans le pays est connu comme « cuisine traditionnelle » qui, comme il a été exposé dans les chapitres précédents, a été créée par les classes inférieures et moyennes et c'est l'un des plus complexes au monde (sa nomination comme patrimoine de l'humanité le prouve). Cependant, il n'y a pas d'auteurs qui parlent de cette nourriture propre de la classe supérieure. Bien que nous ayons quelques indices qui nous aident à déduire que pendant l'époque précolombienne il y avait déjà des plats destinés aux empereurs et à leur courte (comme l'anecdote de Bernal Diaz del Castillo au sujet du Banquet de Moctezuma) ou les bonbons préparés par les nonnes pour les riches bienfaiteurs des couvents, il y a encore beaucoup de choses inconnues sur la haute cuisine dans l'histoire mexicaine. Son étude et son analyse sont fondamentaux pour comprendre l'interaction entre les classes sociales et la diffusion d'idées, des goûts, des recettes, des techniques et des ustensiles.

En suivant cette ligne de la haute cuisine, l'un des aspects qui a été renforcée après la dictature Porfirista était précisément l'éloge de la nourriture étrangère. Comme on l'a mentionné ci-dessus,

le Mexicain a une prédisposition à croire que ce qui vient des pays considérés comme « développés » (surtout ceux de l'Occident politique) est meilleur, aspects parmi lesquels se trouve la cuisine. Bien que le mouvement nationaliste Postrévolutionnaire ait œuvré pour éradiquer la culture française et surpasser la « populaire mexicaine » (modèle également centralisé qui considérait la culture populaire du centre du pays comme la seule et l'authentique) sur les tables de l'élite, il a fallu beaucoup plus de temps pour s'estomper complètement. Les restaurants les plus prestigieux pendant tout le XXe siècle ont été justement ceux de la cuisine française, de l'anglaise et de l'espagnole et même certains continuent à l'être, la nourriture offerte lors de banquets gouvernementaux ou des hauts cercles sociaux était du même type.

La cuisine populaire a commencé à se valoriser grâce aux travaux de cuisinières comme Chepina Peralta, Dianna Kennedy, Alicia Gironella ou Margarita Carrillo du milieu et jusqu'à la fin du XXe siècle, mais ce n'est qu'à la nomination comme patrimoine immatériel de l'humanité que le public riche s'est intéressé à ces *guisados* populaire et il a commencé à exiger de nouvelles propositions. L'offre s'est développée en même temps que des chefs comme Ricardo Muñoz Zurita ou Yuri de Gortari Krauss, inquiets qu'il n'y ait pas de valorisation et de professionnalisation à la hauteur des cuisines régionales, ont commencé à convaincre des chefs de travailler avec des produits, des recettes et des techniques traditionnelles. C'est pourquoi j'ose dire qu'on se trouve à la naissance d'une authentique haute cuisine mexicaine qui a peu à peu gagné en popularité dans les restaurants comme Quintonil, Pujol, Sud 777, Maxima Bistrot ou Pangea, pour n'en citer que quelques-uns. Mais je suis sûr que ce qui se passe dans ces institutions n'est que le sommet d'un iceberg qui semble infini.

Les expressions de la cuisine mexicaine se sont étendues non seulement verticalement à l'intérieur de la pyramide sociale mexicaine, mais aussi horizontalement à l'extérieur du pays. Nouveaux restaurants ont commencé à proposer « menus gastronomiques » comme Mexcal, restaurant où j'ai effectué mon stage et qui essaie de changer la vision de la cuisine mexicaine à l'étranger où elle est considérée comme « épicée, copieuse et pas cher » quand la réalité est qu'il s'agit de l'une des cuisines les plus complexes et les plus variées qui ne peut pas se résumer en burritos, quesadillas et nachos. Et ici se trouve un autre domaine d'opportunité dans l'étude des cuisines mexicaines : la perception qu'elles ont dans les pays étrangers, la façon dont elles doivent être « tropicalisées » ou « adaptées » au goût de la nation d'accueil, chercher des indices d'acculturation et de métissage, connaître le public intéressé à l'essayer et témoigner de l'évolution qui souffre autour du globe.

Pour conclure, je considère également que l'analyse de la cuisine de la Barcelonnette et de ses influences migratoires mexicaines est très insuffisante. Au moment de mon enquête sur le terrain, je n'ai pu réaliser que six entretiens semi-directives que j'estime riches en informations, mais insuffisantes pour comprendre de manière globale les différents processus d'acculturation alimentaire et les changements dans les mentalités des descendants des migrants au fil des ans. Je propose également d'interroger les clients locaux qui achètent des produits mexicains dans les magasins de la Vallée pour savoir comment ils les transforment. Même discuter avec les chefs des restaurants qui commencent progressivement à offrir des « plats fusion » aux gourmands qui se présentent à leurs tables. Il existe de nombreuses archives au musée de la Vallée qui peuvent sans doute être mobilisées pour enrichir la recherche, seules quelques-unes ont été incluses dans ce travail.

La situation de la cuisine mexicaine pendant El Porfiriato peut être comparée à l'évolution que le président lui-même a subie au cours de sa période: une cuisine mi-indigène mi-métisse issue du peuple qui a promis de nourrir le même peuple qui l'a créé, celle qui, tout en s'ouvrant aux migrations d'autres pays et à leurs influences culturelles, s'est heurtée aux promesses d'une meilleure situation si elle était prête à se rendre aux recettes françaises raffinées, aux dressages ostentatoires et au prestige de se servir dans des restaurants de luxe. Une cuisine qui, à la fin de la dictature, ne pouvait plus être reconnue comme mexicaine, du moins pas de manière superficielle, car elle avait renoncé à ses traits originaux pour être digne de se mettre dans des coupes de verre et de vaisselle d'argent, de se manger selon les règles des bonnes manières et de se vanter lors de banquets où le goût le plus important n'était pas celui qui donnait la nourriture pour elle-même, mais celui d'être une simple réplique d'une gastronomie que le Mexicain n'a jamais fini de comprendre. Mais finalement, en enlevant les ornements des menus écrits en français et des produits européens achetés au *Puerto de Liverpool*, cette cuisine fut comprise par ce peuple qui démontra qu'il pouvait s'adapter avec curiosité aux savoirs étrangers, qu'elle ne serait jamais en mesure de prendre la place de la tortilla, le haricot et le piment.

Tous les facteurs qui s'étaient fusionnés pendant le mandat de Diaz pour donner naissance au style de vie mexicain-européen et qui pendant 40 ans ont assuré une atmosphère « d'ordre et de progrès » ont fini par asphyxier le pays et provoquer sa propre fin. En 1907, à l'usine textile de *Rio Blanco*, une grève a été déclenchée par des travailleurs exigeant de meilleures conditions de travail. Les propriétaires, d'origine Barcelonnette, ont réprimé la rébellion en causant la mort de 400 à 800 ouvriers. C'était l'une des premières flammes qui a allumé un feu qui exigeait l'égalité et la démocratie et qui se répandrait dans tout le pays. Un feu qui provenait d'humbles fourneaux

sur lesquels se chauffaient les *comales* et les marmites, mais qui s'éteignait dans les poêles en fer des clubs de la capitale.

Les flammes se sont embrasées dans l'une des régions les plus prospères de l'époque : le nord. Dans l'État de Coahuila, la famille Madero avait réussi à gagner de l'argent par ses entreprises de fonderie, viticoles et agricoles qui avaient été fondées grâce à la sécurité et à la nouvelle connectivité ferroviaire. Pour François I. Madero, cette stabilité économique ne signifiait rien dans un climat politique de répression et de réélection. Enervé d'avoir perdu les élections une fois de plus devant le corrompu de Porfirio et allant même à l'encontre de sa famille et de son grand-père Evaristo, le 20 novembre 1910, Francisco a pris les armes contre le dictateur et il a invité tous les peuples du Mexique à faire le même. Le feu s'est propagé de façon vertigineuse dans tous les coins de la nation. C'est le feu qui alimentait les chemins de fer dans lesquels les cuisines régionales ont voyagé pour la première fois sous de nouvelles latitudes, le feu qui a mobilisé les troupes à travers les voies et les stations, luttant pour une fausse promesse d'égalité qui prendrait 12 ans pour arriver.

Dans la capitale Porfirio a emballé ses affaires aussi vite que possible et il a voyagé au port de Veracruz où il a été accueilli avec des festivités et des banquets dans lesquels on pouvait percevoir les mémoires de ces fastueux qui ont été exécutés au Palais national pour les célébrations du centenaire. Le 31 mai, le président a décidé de profiter d'un dernier repas au restaurant *La Parroquia* ; ironiquement, cet établissement deviendrait l'un des plus traditionnels de la ville et où sont actuellement servis les plats les plus emblématiques de la cuisine populaire Veracruzana. Plus tard ce jour-là, le dernier dictateur mexicain s'est embarqué sur le navire allemand *Ypiranga* à destination de Paris, en France, où il se réfugierait jusqu'à ce que le climat politique et social se stabilise... Ce qui n'est jamais passé.

À 6 heures du soir du 2 juillet 1915, José de la Cruz Porfirio Diaz Mori est décédé chez lui sur l'avenue Foch à Paris, ses restes se trouvent au cimetière de Montparnasse sans qu'ils n'aient jamais touché à nouveau les terres mexicaines. Avec son départ, on abandonnerait aussi l'*afrancesamiento* qu'il avait voulu avec tant d'enthousiasme imposer. Certains migrants français, dont des pâtisseries, des boulangers et des chefs, ont décidé de rentrer en Europe par crainte de représailles. Quelques grands magasins ont fermé leurs portes pour ne plus jamais les ouvrir. Les grands travaux gouvernementaux de style français seraient éclipsés par les impacts de balles. Et le Palais Législatif, l'œuvre la plus ambitieuse du gouvernement Porfiriste, en sorte de métamorphose, est devenu le monument qui honore les dirigeants révolutionnaires.

Sur la table les vins, les fromages et le cognac seraient éliminés avec les décors complexes de Marie-Antoine Carême, le service à la russe et les menus oublieraient leurs origines gastronomiques parisiennes pour s'adapter aux *fondas* des quartiers, les bonnes manières et l'utilisation des couverts seraient adaptées dans tout le pays, les recettes des moles, des pipianes, des adobos, des enchiladas, des chilaquiles et d'autres *antojitos* rempliraient les pages des livres de recettes jusqu'à éliminer les apports européens, et de ces recettes incompréhensibles pour les cuisinières mexicaines aux noms français ne resteraient qu'en tant qu'échos qui rappelleraient l'époque du Porfiriato, l'une des périodes les plus obscures pour la cuisine mexicaine... l'obscurité qui, quelques années plus tard, deviendrait une explosion de couleurs que Frida Kahlo et Diego Rivera peindraient dans leurs œuvres, que les acteurs du Cinéma d'Or raconteraient à travers leurs films, que les grands auteurs comme Paz, Rulfo ou Fuentes illustreraient dans leurs œuvres primées et que Luis Barragán utiliserai pour peindre les murs de son atelier à Tacubaya.

Ciudad de México et *Paris*; Vicenta Torres Rubio et *Marie Antoine Carême*; buenos modales et *bonnes manieres*; bulliciosos mercados et *grands magasins*; ollas de barro et *vaisselle en argent*; comida corrida et *formule du jour*; antojitos et *hors d'oeuvre*; pulque et *champagne*; salsa borracha et *sauce bechamel*; fondas et *restaurants*; tamales et *vol-au-vent* ; México et *France*, deux univers radicalement différents qui, à un moment donné, se sont touchés; deux gastronomies si complexes assis à la table de Don Porfirio... À la table d'un président qui était trop mexicain pour être français, et trop français pour être mexicain...



Tombe de Porfirio Díaz au cimetière de Montparnasse, Paris/ Source : Edgar Cruz Delgado, 2022

Bibliographie

- Aguirre Patricia, 2017, *Una historia social de la comida*, Buenos Aires, Lugar Editorial.
- Aldana Rendón Mario A., 1986, *El campo jalisciense durante el porfiriato*, Guadalajara, Jalisco, México, Instituto de Estudios Sociales, Universidad de Guadalajara (coll. « Colección Aportaciones »), 168 p.
- Ana Laura Tagle Cruz, 2020, *Surgimiento de una clase media moderna, potenció estallido de Revolución Mexicana: Javier Garciadiego*, <https://www.cronica.com.mx/notas-surgimiento-de-una-clase-media-moderna-potencio-estallido-de-revolucion-mexicana-javier-garcia-diego-1168417-2020>, 31 octobre 2020, consulté le 28 février 2022.
- Arana López Gladys Noemí, 2012, « Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX: La creación alquímica de olores, sabores y texturas », *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural - Journal of Cultural Heritage Studies*, juin 2012, vol. 25, n° 1, p. 36-49.
- Arnaud François, 2014, « Les Barcelonnettes au Mexique » dans *Les Barcelonnettes au Mexique*, France, Musée de la Vallée.
- Baecque Antoine, 2022, « Le restaurant, invention d'un rite bourgeois », *La cuisine et la table, une culture française*, décembre 2022, n° 97, déc. 2022 p. 54-59.
- Báez-Jorge Félix, 2012, « Racismo y etnocentrismo en el pensamiento político del Porfiriato a la Revolución Mexicana (apuntes para el memorial del etnocidio) », 21 juin 2012.
- Bak-Geller Corona Sarah, 2013, « Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890) », *Desacatos*, décembre 2013, n° 43, p. 31-44.
- Balandier Georges, 2004a, « I. Dynamiques sociales » dans *Sens et puissance*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France (coll. « Quadrige »), vol.4 e éd., p. 11-73.
- Balandier Georges, 2004b, *Sens et puissance, Les dynamiques sociales*, Paris, PUF, 336 p.
- Barbosa Cruz María, 2004, « CONTROLAR Y RESISTIR. CONSUMO DE PULQUE EN LA CIUDAD DE MÉXICO, 1900-1920. », 2004, (coll. « MEMORIAS DEL SEGUNDO CONGRESO DE HISTORIA ECONÓMICA »).
- Barros Cristina, 2005, *Pueblo de maíz, la cocina ancestral de México*, México, CONACULTA, 161 p.
- Barros Cristina et Buenrostro Marco, 2007, « Panadería mexicana: formas con sabor », *Ciencia*, juin 2007, p. 39-48.
- Beltrán Gonzalo Aguirre, 1957, *El proceso de aculturación*, s.l., Universidad Nacional Autónoma de México, Dirección General de Publicaciones, 280 p.
- Berry John W., 2005, « Acculturation: Living successfully in two cultures », *International Journal of Intercultural Relations*, 1 novembre 2005, vol. 29, n° 6, (coll. « Special Issue: Conflict, negotiation, and mediation across cultures: highlights from the fourth biennial conference of the International Academy for Intercultural Research »), p. 697-712.
- Blasio José Luis, Galeana Patricia, Universidad Autónoma de México, et Coordinación de Humanidades, 2013, *Maximiliano íntimo: el Emperador Maximiliano y su corte: memorias de un secretario*, México, D.F., Universidad Nacional Autónoma de México, Coordinación de Humanidades.
- Boadella Montserrat Galí, 2013, « Lo francés en las pequeñas cosas: la penetración del gusto francés en la vida cotidiana » dans Javier Perez-Siller et Chantai Cramaussel (eds.), *México Francia : Memoria de una sensibilidad común; siglos XIX-XX. Tomo II*, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos (coll. « Historia »), p. 377-402.
- Borel Élie, 2014, « Souvenirs d'un employé de commerce au Mexique » dans *Les Barcelonnettes au Mexique*, France, Musée de la Vallée.
- Boudan Christian, 2008, *Géopolitique du goût*, 2e édition., Paris, Presses Universitaires de France - PUF, 488 p.
- BOUDON RAYMOND, 2018, *DICTIONNAIRE DE LA SOCIOLOGIE*, Place of publication not identified, EDUCA Books.
- Bourdieu Pierre, 1979, *Distinction*, Paris, Les Editions de Minuit, 672 p.
- Bourges Héctor, Bravo Juana, Bye Robert, Gironella Alicia, González Ángeles, Iturriaga José, León-Portilla Miguel, Linares Edelmira, Morales Francisco López, Morales Gloria López, Portillo Carmen López, Lozoya Jorge, Moctezuma Eduardo, Palacio Cristina H. de, Petrini, Carlo Ramos Medina, Manuel

- de la Borbolla, Rubín Sol, Sánchez Alberto Ruy et Vargas Luis Alberto, 2013, *Elogio de la cocina mexicana (Español): Patrimonio cultural de la humanidad*, México, D.F.
- Brading David A., 1996, « Francisco Bulnes y la verdad acerca de México en el siglo XIX », *Historia Mexicana*, 1 janvier 1996, p. 621-651.
- Brasseur Charles, 1984, *Viaje por el istmo de Tehuantepec*, 1. ed. en Lecturas mexicanas., México, D.F, Fondo de Cultura Económica (coll. « Lecturas mexicanas »), 200 p.
- Bulnes Francisco, 1920, *El verdadero Díaz y la revolución*, s.l., Eusebio Gómez de la Puente, 434 p.
- Bulnes Francisco, 1899, *El porvenir de las naciones hispano americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*, Mexico, Imprenta de Mariano Nava.
- Buton François et Mariot Nicolas, 2009, *Pratiques et méthodes de la socio-histoire*, Paris, Presses Universitaires de France, 217 p.
- Calvo Emmanuel, 1985, « Migration et alimentation », *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, 1985, vol. 4, n° 1, p. 51-97.
- Cardon Philippe, Depecker Thomas et Plessz Marie, 2019, *Sociologie de l'alimentation*, s.l., Armand Colin, 317 p.
- Cardon Philippe et Garcia-Garza Domingo, 2012, « La alimentación: cuestiones teóricas y empíricas en las Américas », *IdeAs. Idées d'Amériques*, traduit par Marta Gómez, 10 décembre 2012, n° 3.
- Castañeda Gonzalo, 2013, « The Rise and Fall of the Barcelonnettes in Mexico and their Implications for a Theory of Entrepreneurial Diasporas », *Economía Mexicana. Nueva Época*, 2013, II, p. 497-540.
- Castañón Adolfo, 2010, « Tránsito de la cocina mexicana en la historia: Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno », s.l., Brill.
- Castillo Bernal Díaz del, 2015, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, s.l., 1572 p.
- Castillo Mariana, 2017, *Sylvain Dumont, otras aristas sobre este cocinero del siglo XIX*, <https://blog.seccionamarilla.com.mx/sylvain-dumont-cocinero-del-siglo-xix/>, 12 janvier 2017, consulté le 12 mars 2022.
- Cervantes Cota Alma Teresita, 2012, *El saber del sabor sinaloense: historia, tradiciones y recetas*, s.l., El Colegio de Sinaloa.
- Chabrand Emile, Homps-Brousse Hélène et Mongne Pascal, 2013, *Le tour du monde d'un Barcelonnette*, s.l., Ginkgo, 406 p.
- Chambers Gooch Fanny, 1996, *Face to Face with the Mexicans*, Illinois, Southern Illinois University Press.
- Chambon Ludovic, 1994, *Un gascón en México*, México, D.F., Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Charpenel Anselme, 2014, « Toute la vie d'un "Valèian" parti au Mexique » dans *Les Barcelonnettes au Mexique*, France, Musée de la Vallée.
- Collectif, 2000, *La Cuisine des Terroirs. 500 recettes*, s.l., Larousse, 512 p.
- Collectif, Bienassis Loïc, Chevrier Francis et Assénat Marie, 2015, *Le Repas Gastronomique des Français*, Illustrated édition., Paris, Gallimard, 272 p.
- CONACULTA, 2011a, *La Cocina Mexicana en el Estado de Aguascalientes*, México, Océano.
- CONACULTA, 2011b, *La Cocina Mexicana en el Estado de Chiapas*, Mexico, Océano.
- CONACULTA, 2011c, *La Cocina Mexicana en el Estado de Chihuahua*, México, Océano.
- CONACULTA, 2011d, *La Cocina Mexicana en el Estado de Colima*, México, Océano.
- CONACULTA, 2011e, *La Cocina Mexicana en el Estado de Durango*, México, Océano.
- CONACULTA, 2011f, *La Cocina Mexicana en el Estado de Guerrero*, México, Océano.
- CONACULTA, 2011g, *La Cocina Mexicana en el Estado de Hidalgo*, México, Océano.
- CONACULTA, 2011h, *La Cocina Mexicana en el Estado de San Luis Potosí*, México, Océano.
- Corona Sarah Bak-Geller, 2009, « Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. », *Anthropology of food*, 20 décembre 2009, n° S6.
- Creelman James, 2008a, *El presidente Díaz, héroe de las Américas*, México, Universidad Autónoma de México.
- Creelman James, 2008b, *Entrevista Díaz-Creelman*, traduit par Mario Julio del Campo, 2a. edición., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas (coll. « Cuadernos Serie Documental 2 »).

- Crowther Gillian, 2018, *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food, Second Edition*, 2e édition., s.l., University of Toronto Press, 384 p.
- Cruz Delgado Edgar, 2022, « La cocina tradicional de Coahuila » dans *Fogones MX*, Mexico, Fogones MX.
- Cruz Roger Mario Barbosa, 2006, *El trabajo en la calles: subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX*, s.l., Colegio de México, 344 p.
- Cuellar José Tomás, 2018, *Baile y cochino... Novela de costumbres (1885, 1886, 1889) Obras X Narrativa X*, México, Coordinación de Humanidades.
- Cuellar José Tomás, 1947, *Historia de Chucho el Ninfo y La Noche Buena*, México, Porrúa.
- Cueva Perus Marcos, 2011, « Clase media, poder y mito en el México posrevolucionario: una exploración », *Estudios Políticos*, 23 février 2011, vol. 9, n° 20.
- Denécé Éric, 2008, « L’implantation des barcelonnettes au Mexique (1821-1950) : un exemple d’intelligence économique avant la lettre » Centre Français de Recherche sur le Renseignement », *Centre Français de Recherche sur le Renseignement*, août 2008, n° 16, (coll. « Note Historique »).
- Díaz Porfirio, 1994a, *Memorias de Porfirio Díaz I*, 1. ed. en *Memorias mexicanas.*, México, D.F, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (coll. « Memorias mexicanas »), 2 p.
- Díaz Porfirio, 1994b, *Memorias de Porfirio Díaz II*, 1. ed. en *Memorias mexicanas.*, México, D.F, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (coll. « Memorias mexicanas »), 2 p.
- Dollo Christine, Gervasoni Jacques et Lambert Jean-Renaud, 2015, *Sciences sociales Ed. 8*, s.l., Dalloz.
- Douglas Professor Mary, 1984, *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, New édition., London, Routledge, 196 p.
- Dreyfus François-Georges, 1958, « Maurice Halbwachs, Esquisse d’une psychologie des Classes sociales », *Revue d’Histoire et de Philosophie religieuses*, 1958, vol. 38, n° 1, p. 98-99.
- Drouard Alain, 2004, *Histoire des cuisiniers en France: XIXe-XXe siècle*, Paris, CNRS (coll. « CNRS histoire »), 145 p.
- Drouard Alain et Zarader Jean-Pierre, 2005, *Les Français et la table: alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen âge à nos jours*, Paris, Ellipses.
- El Mundo Ilustrado, 1905a, « Cocina », *El mundo ilustrado*, 27 août 1905 p.
- El Mundo Ilustrado, 1905b, « Consultas », *El mundo ilustrado*, 10 mars 1905 p.
- El Mundo Ilustrado, 1905c, « El arte de trinchar », *El mundo ilustrado*, 1 janv. 1905 p.
- Eliás Norbert, 2000, *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*, Revised edition., Oxford ; Malden, Mass, Blackwell Publishing, 592 p.
- Exbalin Arnaud, 2013, « Collection de documents pour comprendre les Amériques », *Trace. Travaux et recherches dans les Amériques du Centre*, 30 décembre 2013, n° 64.
- Fernandez Pedro J., 2017, *Yo, Díaz*, s.l., Grijalbo.
- Ferreira Luiz Pinto et Villegas Oscar Uribe, 1957, « Visión Panorámica de la Dinámica Social », *Revista Mexicana de Sociología*, 1957, vol. 19, n° 1, p. 209-222.
- Ferrer Raquel, Palacio Jorge, Hoyos Olga et Madariaga Camilo, 2014, « Proceso de aculturación y adaptación del inmigrante: características individuales y redes sociales », *Psicología desde el Caribe*, 2014, vol. 31, n° 3, p. 557-576.
- Feschet Valérie, 2012, « Les évocations nostalgiques dans la correspondance de Léon Martin, immigrant français au Mexique », *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, 2012, vol. 133, n° 6, p. 200-213.
- Flores y Escalante Jesús, 2013, *Nuestro mero mole: breve historia de la cocina mexicana*, México, De Bols!llo.
- Fong Mahatma, 2019, *La panadería de Santa Rosalía, un nido de historia y | BajaPress*, <https://www.bajapress.com/noticias/baja-california-sur/mulege/la-panaderia-de-santa-rosalia-un-nido-de-historia-y-deliciosos-manjares> , 19 mars 2019, consulté le 29 juin 2023.
- Fourtoul Jean Remy, 1999, *Ubaye, la Memoire de mon Pays. Les Gens ,les betes;les choses,le temps*, France, Les Alpes de Lumiere.
- Frías Heriberto et Brown James W, 2001, *Tomóchic*, México, Porrúa.
- Gaitán Julieta Ortíz, 2013, « La ciudad de México durante el Porfiriato: «el París de América» » dans Javier Perez-Siller et Chantai Cramaussel (eds.), *México Francia : Memoria de una sensibilidad*

- común; siglos XIX-XX. Tomo II, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos (coll. « Historia »), p. 179-196.
- Galland Jani, 2013, *La Cocina Mexicana en el Tiempo. Un estudio desde la perspectiva del diseño*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Gamboa Ojeda Leticia, 2009, « Les entrepreneurs de barcelonnette au mexique : les particularités d'une chaîne d'immigrants en amérique (1840-1914) », *Entreprises et histoire*, 2009, vol. 54, n° 1, p. 107-137.
- García Cubas Antonio, 1904, *El libro de mis recuerdos*, s.l., Imprenta de Arturo García Cubas, Hermanos Sucesores.
- García Garza Domingo, 2011, « Una etnografía económica de los tacos callejeros en México. El caso de Monterrey », *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, juin 2011, vol. 19, n° 37, p. 31-63.
- García Robles Jorge (ed.), 2013, *Enchírame otras: comida mexicana en el siglo XIX*, Primera edición., México, D.F, Uva Tinta (coll. « Colección Microhistorias mexicanas »), 175 p.
- Gaudry François-Régis, 2017, *On va déguster : la France*, Illustrated édition., Vanves, Marabout, 432 p.
- Gil Romero et Manuel Juan, 2013a, *El Boleo: Santa Rosalía, Baja California Sur, 1885-1954 : Un pueblo que se negó a morir*, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos (coll. « Historia »), 456 p.
- Gil Romero et Manuel Juan, 2013b, « I. El porfiriato: inversion extranjera y mineria » dans *El Boleo: Santa Rosalía, Baja California Sur, 1885-1954 : Un pueblo que se negó a morir*, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos (coll. « Historia »), p. 23-46.
- Giménez Gilberto, 1999, « La investigación cultural en México. Una aproximación », *Perfiles Latinoamericanos*, 1999, n° 15.
- Giner Lara Pedro et López Calderón Carme (eds.), 2016, *El galeón de Manila: la ruta española que unió tres continentes*, Madrid, Ministerio de Defensa, 271 p.
- Glevarac Hervé, 2020, « La distinction n'est pas une différenciation », *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 1 juin 2020, n° 51-1, p. 39-59.
- Gonzalbo Aizpuru Pilar, 2006, *Historia De La Vida Cotidiana En Mexico: Siglo XX : La Imagen, Espejo de la Vida?*, México, D.F, Fondo De Cultura Economica USA, 362 p.
- González Navarro Moisés, 1994, *Sociedad y cultura en el porfiriato*, 1. ed., México, D.F, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (coll. « Cien de México »), 326 p.
- González Pérez Jaime Renán, 1991, « Las cantinas y las fondas en las postrimerías del porfiriato (1900-1910) ».
- Goody Jack, 2010, *Food and Love: A Cultural History of East and West*, London, Verso, 320 p.
- Goody Jack, 1982, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, s.l., Cambridge University Press, 266 p.
- Grignon Claude et Grignon Christiane, 1980, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 1980, vol. 21, n° 4, p. 531-569.
- Halbwachs Maurice (1877-1945) Auteur du texte, 1912, *La classe ouvrière et les niveaux de vie : recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines / thèse... par Maurice Halbwachs,...*, s.l.
- Hassoun Jean-Pierre, 1998, « Pfirsch Jean-Vincent, La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne. », *Revue française de sociologie*, 1998, vol. 39, n° 1, p. 232-234.
- Hastorf Christine A., 2016, *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*, New York, NY, Cambridge University Press, 414 p.
- Hellal-Guendouzi Raficka et Dekhili Sihem, 2021, « Comment l'acculturation alimentaire influence-t-elle le bien-être des expatriés professionnels ? », *Décisions Marketing*, 2021, vol. 102, n° 2, p. 53-80.
- Hernández Márquez Rosario et López Rangel Martha Angélica, 2010, *Los banquetes del centenario: el sueño gastronómico del Porfiriato*, Mexico, D.F, Porrúa, 141 p.
- Homps Hélène, 2004, « Les références culturelles des émigrants mexicains de la vallée de Barcelonnette : du grand magasin à la villa », *In Situ. Revue des patrimoines*, 1 mars 2004, n° 4.
- Hoyo Cabrera Eugenio et Cabrera de del Hoyo Carmen, 1988, *La cocina jerezana en tiempos de López Velarde*, México, Fondo de Cultura Económica.

- Iturriaga de la Fuente José N., 2015, *Gastronomía*, Primera edición., México, D.F, Debate (coll. « Historia ilustrada de México »), 206 p.
- Juárez López José Luis, 2013, *Nacionalismo culinario: la cocina mexicana en el siglo XX*, México, D.F., Conaculta.
- Juárez López José Luis, 2012, *Engranaje culinario: la cocina mexicana en el siglo XIX*, Primera edición., México, D.F, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares (coll. « Memoria histórica »), 223 p.
- Krauze Enrique, 1995, *Porfirio Díaz: místico de la autoridad*, México, D.F., Fondo de Cultura Económica.
- Kuntz Ficker Sandra, Hausberger Bernd et Colegio de México (eds.), 2010, *Historia económica general de México: de la colonia a nuestros días*, 1a. ed., México, D.F, El Colegio de México : Secretaría de Economía, 834 p.
- Labrada Angel Venegas, 2019, *Los sabores de la Revolución Mexicana: el porfiriato*, <https://www.saborearte.com.mx/cultura-gastronomica-los-sabores-de-la-revolucion-mexicana-el-porfiriato-saborearte/>, 19 novembre 2019, consulté le 12 juillet 2023.
- Lamy Jérôme, 2018, *Faire de la sociologie historique des sciences et des techniques*, Paris, Hermann (coll. « Collection Cahiers d'histoire et de philosophie des sciences »), 310 p.
- Laurieux Bruno et Stengel Kilien, 2021, *Le modèle culinaire français: Diffusion, adaptations, transformations, oppositions dans le monde*, Tours, RABELAIS, 248 p.
- Macías Gómez Beatriz Eugenia, 2014, *Gastronomía de los zafiros: arte que surge del mar y el desierto de Sudcalifornia*, Primera edición., La Paz, Baja California Sur, Instituto Sudcaliforniano de Cultura, Gobierno del Estado de Baja California Sur, 286 p.
- Martin Guillemette, 2014, « Chapitre 1. Le Juan Panadero, vitrine de l'europanisation » dans *Représentations de l'Europe et identité au Mexique : Le Juan Panadero, un journal de Guadalajara (1877-1910)*, Paris, Éditions de l'IHEAL (coll. « Chrysalides »), p. 41-87.
- Martin Philippe, 2008, « De Barcelonnette au Mexique et retour (pour certains). Histoire d'une émigration réussie. », *Le Globe. Revue genevoise de géographie*, 2008, vol. 148, n° 1, p. 173-197.
- Martin-Charpenel Pierre, 2014, « Léon Martin au Mexique : lettres (1902-1905) » dans *Les Barcelonnettes au Mexique*, France, Musée de la Vallée.
- Maurice Marc, 1989, « Méthode comparative et analyse sociétale. Les implications théoriques des comparaisons internationales », *Sociologie du travail*, 1989, vol. 31, n° 2, p. 175-191.
- Mauss Marcel, 1923, *Essai sur le don: Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, Paris, FLAMMARION, 320 p.
- Mejía Jairo, 2002, *Cocina mexicana del siglo XIX*, México, D.F, Trillas.
- Mejía Nicolas, 2018, *Colima, una gran travesía gastronómica*, México, Nicolas Mejía, 421 p.
- Mertens Hans Günther, 1988, *Atlixco y las haciendas durante el porfiriato*, Puebla, Univ. Autónoma de Puebla (coll. « Colección Historia »), 267 p.
- Millán Gonzalez Omar, 2017, *El marciano y la langosta: la increíble aventura por carreteras, desiertos, mares y ciudades para descubrir la nueva cocina de la Baja*, Primera edición., Ciudad de México, Trilce Ediciones, 431 p.
- Muñoz Mancilla Martín, 2017, « Evolución de los procesos de alfabetización en México: de silabarios a prácticas sociales de lenguaje », *Trayectorias Humanas Transcontinentales*, 15 décembre 2017, n° 2.
- Muñoz Zurita Ricardo, 2000, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México, D.F, Clío, 32 p.
- Naval Medina Lorena Georgette, 2007, *Guía gastronómica de Veracruz*, México, Grupo Patria Cultural.
- Negrete José, 1986, *Memorias de Merolico*, México, INBA.
- Negrete José, 1874, *Memorias de Paulina*, México, Imprenta Poliglota.
- Neirinck Edmond, Poulain Jean Pierre et Robuchon Joël, 2001, *Historia de la Cocina y de Los Cocineros: Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a Nuestros Días*, s.l., Zendrer Zariquiey, Editorial, 186 p.
- Noiriel Gérard, 2006, *Introduction à la socio-histoire*, Paris, La Découverte, 128 p.
- Novo Salvador, 2010, *Cocina Mexicana: Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Editorial Porrúa.

Othón de Mendizábal Miguel, Luis Mora José María, Otero Mariano, Molina Enríquez Andrés, Palerm Vich Ángel, Stavenhagen Rodolfo, González Casanova Pablo et Whetten Nathan L., 1985, *Las clases sociales en México*, México, D. F, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas, Editorial Nuestro Tiempo, S. A., 216 p.

Pacheco Lourdes C., 2013, « Fuimos a sembrar cultura: Los maestros y la construcción de la escuela rural mexicana », *Investigación y Postgrado*, juin 2013, vol. 28, n° 1, p. 87-118.

Paire Jacques, 2010, *De caracoles y escamoles: un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*, México, Punto de lectura.

Panabière Louis, 1996, *Ciudad Águila, Villa Serpiente*, Mexico, Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos : Fondo de Cultura Económica, 167 p.

Paquin Stéphane, 2011, « Bouchard, Durkheim et la méthode comparative positive », *Politique et Sociétés*, 2011, vol. 30, n° 1, p. 57-74.

Payno Manuel, 2003, *Los bandidos de Río frío*, México, D.F., Selector.

Pickering Mary, 2011, « Le positivisme philosophique : Auguste Comte », *Revue interdisciplinaire d'études juridiques*, 2011, vol. 67, n° 2, p. 49-67.

Pilcher Jeffrey M, 2001, *¡Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Reina Roja : CIESA : CONACULTA.

Pitte Jean-Robert et Voyer Carl, 2017, *Atlas gastronomique de la France*, s.l.

Ponce Alcocer María Eugenia et Matabuena Peláez Teresa, 2009, *Las fiestas del Centenario de la Independencia a través de la correspondencia del General Porfirio Díaz*, 1a. ed., México, D.F, Universidad Iberoamericana, 260 p.

Poulain Jean-Pierre, 2019, *Sociologías de la alimentación: Los comensales y el espacio social alimentario*, traduit par Université Toulouse Jean Jaurès-ISTHIA, 1st edition., s.l., Editorial UOC, S.L., 338 p.

Poulain Jean-Pierre, 2018, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2e édition., s.l., PUF, 1562 p.

Poulain Jean-Pierre, 2017, *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, 4e édition., Paris, PUF, 320 p.

Poulain Jean-Pierre, 1994, « L'essence et la saveur », *Manger Magique*, novembre 1994, n° 149, (coll. « Mutations/ Mangeur »).

Poulain Jean-Pierre et Neirinck Edmond, 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers (2004): Techniques culinaires et pratique de table, en France, du Moyen Age à nos jours*, 1er édition., s.l., DELAGRAVE, 175 p.

Prieto Guillermo, 1906, *Memorias de mis tiempos*, México, Librería de la Vda. De C. Bouret.

Quellier Florent, 2022, « Grand siècle: tout le raffinement de l'aristocratie... », *La cuisine et la table, une culture française*, décembre 2022, n° 97, déc. 2022 p. 38-43.

Ragin Charles C., 2014, *The Comparative Method: Moving Beyond Qualitative and Quantitative Strategies, With a New Introduction*, s.l., 216 p.

Rambourg Patrick, 2022, « Savez-vous découper la viande? », *La cuisine et la table, une culture française*, décembre 2022, n° 97, déc. 2022 p. 26-27.

Rambourg Patrick, 2011, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du Moyen âge au XXe siècle*, Nouvelle éd., Paris, Perrin (coll. « Collection Tempus »).

Regnier Faustine, Lhuissier Anne et Gojard Séverine, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 128 p.

Rey Marie-Pierre, 2022, « Carême, le pâtissier des puissants », *La cuisine et la table, une culture française*, décembre 2022, n° 97, déc. 2022 p. 70-75.

Rivera Cambas Manuel, 2016, *México pintoresco, artístico y monumental*, s.l., Wentworth Press.

Rocha Covadonga Vélez, 2009, « De tráfico y gritería: un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México », *Boletín documental Mirada Ferroviaria*, 1 mai 2009.

Román Gutiérrez José Francisco et Ríos Lanz Adalberto, 2008, *Los sabores de la tierra: raíces y tradiciones de la comida zacatecana*, Barcelona, Lunwerg.

Salmerón Alicia, 2008, « Un exiliado porfirista en la Habana: Francisco Bulnes, 1915-1920 », *Tzintzun*, juin 2008, n° 47, p. 197-218.

Sánchez Ogás Yolanda, 2021, *Historia de los chinos en el Valle y ciudad de Mexicali*, Primera edición., México, Fondo Editorial La Rumorosa, 229 p.

- Skerritt David, 2013, « Los colonos de Jicaltepec, ¿un grupo étnico? » dans Javier Perez-Siller et Chantai Cramaussel (eds.), *México Francia : Memoria de una sensibilidad común; siglos XIX-XX. Tomo II*, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos (coll. « Historia »), p. 23-38.
- Skerritt David et Díaz Bernardo García, 2013, « Franceses en el estado de Veracruz » dans Javier Perez-Siller et David Skerritt (eds.), *México Francia : Memoria de una sensibilidad común; Siglos XIX-XX. Tomo III-IV*, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos (coll. « Historia »), p. 103-120.
- Sonia Corcuera de Mancera, 1999, *Entre gula y templanza : un aspecto de la historia mexicana*, First Edition., México, DF, Fondo de Cultura Económica, 176 p.
- Sterling David, 2014, *Yucatán: Recipes from a Culinary Expedition*, Illustrated edition., Austin, TX, University of Texas Press, 576 p.
- Surmely Laurent, 2019, « Histoire de la migration marchande de la Vallée de Barcelonnette : une première esquisse » dans Jean Duma (ed.), *Des ressources et des hommes en montagne*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques (coll. « Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques »).
- Thouvard Marie Nicole 1 1 Universidad Nacional Autónoma de México, 2021, « Langue d'intégration, langue d'exclusion. Une question de perspective », 2021, p. 55-66.
- Tibère Laurence, 2006, « Manger créole. Interactions identitaires et insularité à la Réunion », *Ethnologie française*, 2006, vol. 36, n° 3, p. 509-517.
- Torre Villar Ernesto, 1998, *Lecturas históricas mexicanas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, vol. 5/2.
- Torres de Rubio Vicenta, 2004, *Manual de cocina michoacana*, 1. ed., Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán : Fundación Herdez : Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Torres Medina Javier, 2004, « COMERCIO Y CONSUMO DE VINOS FRANCESES EN MÉXICO. 1826-1872 », 2004, (coll. « MEMORIAS DEL SEGUNDO CONGRESO DE HISTORIA ECONOMICA »).
- UNESCO, 2021, *UNESCO - La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán*, <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacn-00400> , 3 décembre 2021, consulté le 3 décembre 2021.
- Vargas Barrientos Jaime Iram, 2019, *Recetarios duranguenses del siglo XIX*, Universidad Juarez del Estado de Durango, Durango.
- Varios, 2014, *UNA HISTORIA SOCIAL DE LA COMIDA*, s.l., Lugar Editorial.
- Vasconcelos José, 1969, *Ulises Criollo*, México, Editorial Jus.
- Vernon Raymond, 1966, *Le dilemme du Mexique: Les rôles respectifs du secteur public et du secteur privé dans le développement*, s.l., Les éditions ouvrières, 258 p.
- Victoria Uribe María Susana, 2010, « La minuta del día: Los tiempos de comida de la elite capitalina a principios del siglo XX », *Historia y gráfica*, juin 2010, n° 34, p. 15-45.
- Vignerón Laetitia Marie Christine, 2016, « Imaginario de lo cotidiano. Afrancesamiento y vida burguesa en México, 1880-1920 », mai 2016.
- Villanueva Mukul Eric, 1984, *Así tomamos las tierras: henequén y haciendas en Yucatán durante el porfiriato*, L. ed., Mérida, Maldonado Ed (coll. « Coleccion raices »), 136 p.
- Winfield Capitaine Fernando, 2013, « Los campesinos franceses de Jicaltepec y San Rafael », *Villes en Parallèle*, 2013, vol. 47, n° 1, p. 232-246.
- XXX, 2022, *La cuisine et la table: Une culture française*, s.l., Les Editions CROQUE FUTUR.
- Zaouali Lilia, 2010, *La Grande Cuisine Arabe du Moyen Age*, Milan Paris, Officina Libraria, 208 p.
- Zermeño Héctor Díaz, 2005, *Mexico Del Triunfo de la Republica Al Porfiriato*, s.l., UNAM, 420 p.
- Zhen Dr Willa, 2019, *Food Studies: A Hands-On Guide*, London ; New York, Bloomsbury Academic, 224 p.

Annexes

Images



Fig. 1 : Carte de Oaxaca, Mexique/ Source : portales.sre.gob.mx, 2010



Fig 2: Porfirio Diaz pendant sa jeunesse / Source: México Desconocido, date inconnue



Fig 3 : Porfirio Diaz à la fin du Porfiriato/ Source : Historia de México, 1910



Fig 4 : Location de la Vallée de la Barcelonnette / Source : Cartes France, date inconnue





Fig. 5 : Le village et les alentours de la Barcelonnette/ Source : Edgar Cruz Delgado, 2023



Fig 6. Palacio de Hierro / Source: Láminas y acéros, 2021



Fig 7. Gran Hotel de la Ciudad de México, ancien Centro Mercantil / Source: Food and Pleasure, 2022



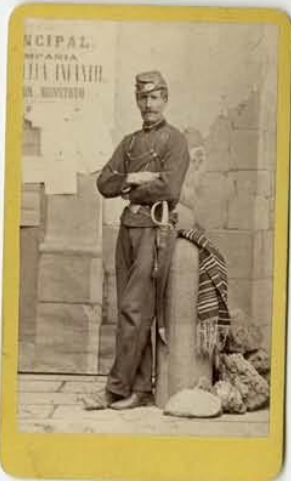




Fig. 8: Collection Cruz y Campa avec des photos des métiers mexicaines/ Source : Musée de la Vallée, 1862-1877



Fig 9: Café-Restaurant Chapultepec et, derrière, le château de Chapultepec/ Source : México en fotos, date inconnue



Fig 10 : Casa de los Azulejos, ancien Jockey Club / Source: México en fotos, datte inconnue



Fig. 11 : Porfirio à un banquet/ Source : INAH, 1910



Fig. 12 : Décoration d'un banquet au Palais National / Source : INFOBAE, 1910



Fig. 13 : Porfirio Díaz à un banquet / Source : Gastrolab, 1910



Fig. 14 : Assiette du Champsaur : salade, ravioles du Champsaur, tourtons, croustillou des Alpes et jambon cru/ Source : Edgar Cruz Delgado, 2023



Fig 15 : Ravioles au jus de bœuf / Source : Edgar Cruz Delgado, 2023



Fig. 16 : Oreilles d'âne / Source : Edgar Cruz Delgado, 2024



Fig. 17 : Crozets /Source : Edgar Cruz Delgado et Bernardo Martel, 2023

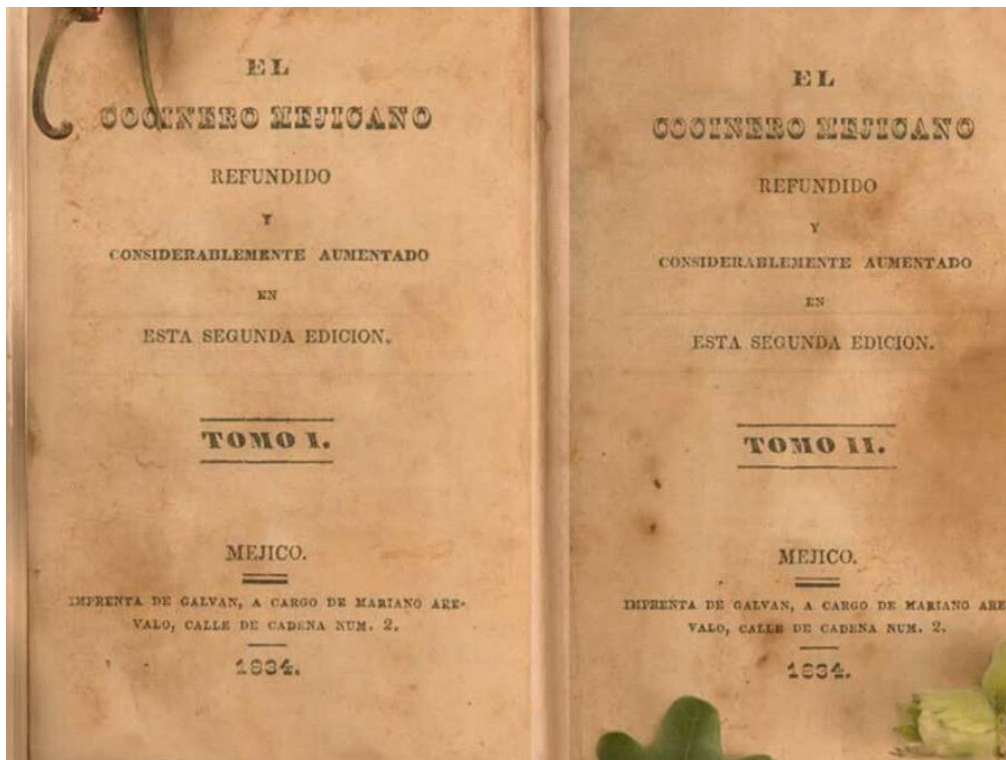


Fig. 18 : El Cocinero Mexicano, première livre de recettes au Mexique/ Source: Más México, 1834

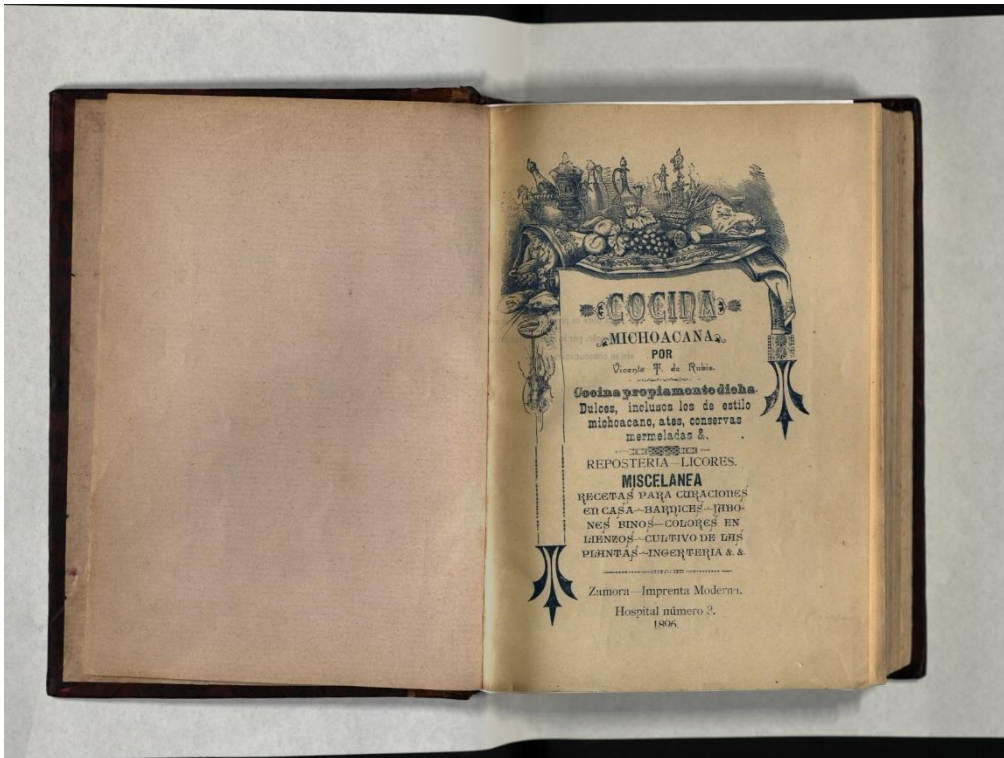


Fig. 19: Livre de recettes de Vicenta Torres Rubio/ Source : karnobooks, 1896









Fig 20 : Villas éparpillées autour de Barcelonnette / Source : Edgar Cruz Delgado, 2023



Fig. 21 : Épicerie mexicaine au centre de Barcelonnette

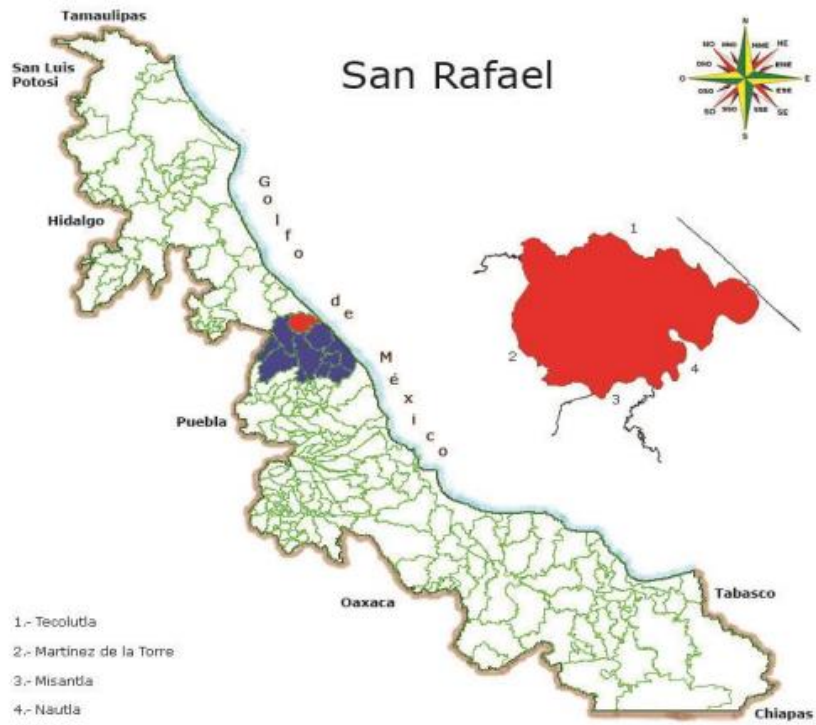


Fig. 22 : Location de San Rafael Jicaltepec/ Source : Gob Veracruz, 2015



Fig. 23 : Location de Torreón/ Source : Mapas México, 2016



Fig 24. Publicité de Clément Jacques au début de XXème siècle / Source : Musée de la Vallée, 1915

Documents

Menus des banquets des célébrations du centenaire

Toutes les informations sur les banquets sont tirées du livre *Los banquetes del centenario. El sueño gastronómico del Porfiriato* (Hernández Márquez & López Rangel, 2010) et elles correspondent à des banquets organisés et servis tout au long de 1910.

Banquet que Porfirio Diaz a offert à son corps diplomatique et aux fonctionnaires du pays le 10 septembre. Il a été préparé par Sylvain Daumont.

Menú

Consommé Princesse
Cromesquis à l'italienne
Darnes de saumon à la Metternich
Cotelettes d'Agneau à la Maintenon
Suprêmes de Volailles à la Talleyrand
Tinbale à la Rossini
Galantines de Faisans Dorés
Selles de Chevreuil Deux Sauces

Salade Demi-Denil
Fonds d'artichauts Lyonnaise
Brioche de Poires à la Brillat-Savarin
Glaces-bombes Liverpool
Desserts
Café
Jeres-Oporto
Scharzhofberguer Auslese
Château Hant Brion La Mision
Champagne G.H. Muum & Co. 1895

Deuxième partie du banquet précédent servi le lendemain, le 11 septembre

Menú

Consommé à l'Infante
Nids à la Chambord
Suprêmes de Turbotines à l'Anglaise
Filets de Bœuf à la Godard
Jambons de Prague à la Crème d'épinards
Chaud Froide de Pluviers
Paons Cloutés Rottis à la Broche
Salade Nicoise
Asperges d'Argenteuil en Branche

Sauce Hollandaise
Gateux Mandarins
Bombes Glacées à la Talleyrand
Desserts
Café-Thé
Jeres-Oporto
Scharzhofberguer Auslese 1887
Château Larose 1893
Champagne G. H. Muum & Co. 1896
Liqueurs

Déjeuner offert par le président Diaz au Palais National le 15 septembre à 13h00.

Menú

Hors d'œuvre
Crème Fanchette
Oeufs à la Balzac
Suprême de sole à la Daumont
Timballe de Poularde
Maréchale
Cœur de filet à la Dauphine
Dinde roti
Salade asperges

Sauce hollandaise
Gateaux magnau
Ananas à la orientale
Desserts
Café-thé
Jerez fino Gaditanp
Piesposter
St. Estephe
G. H. Muum & Extra Dry white rock
Liqueurs

Banquet offert par le président Diaz à quelques représentants de la classe aisée du pays le 16 septembre.

Menú

Melon Glacé au Clicquout Rosé
Potage Christophe Colomb
Saumon du Rhin grillé á la St. Malo
Poularde à l'écarlate
Pyramide d'écrevisses á la Moderne
Bécasses des bois á la Riche

Salade Jovey Club
Aubergines au vin du Rhin
Pêches Florida
Petits Gâteaux Mac-Mahon
Délicieux au Parmesan
Dessert

Banquet offert par Porfirio Diaz au ministre allemand Karl Bunz le 31 octobre

Mení

Petits Bouchées Mascotte
Turbot á l'hollandaise
Aluyao Beatriz
Poulardes á la Derby
Canetons á la Royale
Cailles sur canapés

Cresson
Salade Tourangelle
Fonds d'artichauts
Demi glace
Gateaux Brillat-Savarin
Bombes glaces Noisettes
Desserts

Déjeuner que le général Pérez Figueroa, chef d'état-major, a donné aux militaires étrangers et nationaux dans la salle principale du Country Club.

Menú

Hors d'ouvre
Canapés de Caviar
Crème Reine Victoria
Filets de Sole á la Marguery
Medaillons de Bœuf
Montmorency
Chaud froid de cailles en Bellevue
Punch prince de Galles
Dindonneau Roti
Asperges sauce mousseline
Salade Francaise

Bombe glacée
Petits fours
Pudding meringué
Fruits
Fromage
Café
Martini sec
Chablis
Medoc
Champagne G. H. Muum & Co.
Liqueurs

Banquet organisé par Enrique C. Creel pour l'inauguration du nouveau bâtiment du Ministère des Affaires Etrangères, auquel le Président Diaz a été invité le 8 septembre. Le menu a été conçu par Sylvain et a été servi dans la salle principale du nouveau bâtiment.

Menú

Consommé chau et froid
Sandwich variés
Petits pains de brioches au foie gras
Petits bateaux á la Reine
Escaloppes de Huachinango
Mayonnais
Jambon d'York á la gelée

Filets de bœuf aux fonds d'artichauts
Galantines de volailles truffées
Aspics de foie gras de Strasbourg
Salade Russe
Croquebouches
Madeleines glacées
Petits gateux variés
Glace vanille et fraises framboisées

Orangeade glacée
Fraises au candi-marrons glacés
Café – thé
Marquise au champagne

Jerez Fino Gaditano
Mouton Rotschild 1899
Champagne G. H. Muum & Co.
Cordon rouge

Banquet organisé par le Ministère des Affaires Etrangères aux corps diplomatiques et aux délégations étrangères servi dans la Salle des Cristaux du Café-Restaurant Chapultepec le 17 septembre à 20h00

Menú
Creme Reine Margot
Truites á la meunier
Suprême de volaille á l'ancienne
Cœur de filet Marie-Louise
Paté de pigeonneaux Baron Brisse
Mousse grivée a l'alicante
Dindonneaux truffés
Salade
Fonds d'artichauts barigoule
Savarin chantilly

Pêches melba
Desserts
Café – thé
Jerez
Liebfraumilch
Romanée
Château Margaux 1890
Romanée
Champagne Pommery, G. H. Muum & Co.,
Cordon rouge
Liqueurs

Lunch offert par Justo Sierra aux délégués qui ont participé au Congrès américain servi au Café Restaurant Chapultepec

Menú
Consommé froid au fumet de celeri
Consommé de volaille chaud
Œufs poché á la Neva
Medaillons de langouste en Bellevue
Jambon glacé au jerez
Aiguillettes de dinde en chaud froid
Sandwiches assortis de langue – filet – jambon – volaille – foie gras

Salade Francillon
Gateaux pihtiviers
Glaces variées
Café – thé
Jerez
Rudesheimer
Marqués de Riscal
Champagne G. H. Muum & Co.

Lunch organisé par le Secrétariat de l'Instruction publique et des Beaux-Arts le 21 septembre à 20:00 pour célébrer l'inauguration de l'Université Nationale. Le repas a été préparé par le Café Restaurant Chapultepec et servi aux délégués des universités étrangères et aux surintendants des écoles américaines.

Menú
Consommé froid á pessence de Gribouis
Consommé chaud Malvoisie
Œufs froid frou-frou
Suprême de Huachinango á l'orientale
Mousse de Jambon au porto
Longe de veau en Bellevue
Suprême de volaille á l'Ivoire

Pains fourrés assortis
Salade Rachel
Tartes hollandaises
Glaces variés
Desserts
Café – thé
Jerez Rudesheimer Ch. Bon Air
Champagne G. H. Muum & Co

Garden party organisée par le Secrétariat de l'Instruction Publique et des Beaux-Arts pour les délégués des universités étrangères, les surintendants des écoles américaines et les membres du Congrès National de l'Enseignement Primaire. Le repas a été servi à Xochimilco le 23 septembre à 13 h. Il est intéressant de noter que le menu a été rédigé en espagnol et il comprend des plats populaires et français.

Menú
Consomé
Timbal de macarrón
Tortillas de huevo con jamón
Huachinango a la veracruzana
Asado de ternera
Gallina rellena de picadillo con puré

Chicharos a la francesa
Ensalada
Fruta
Dulce
Café
Helados

Banquet offert par la colonie belge au président Diaz et à son cortège le 21 juillet à 13h00.

Menú
Olives anchois radis
Fino gaditano
Consommé Prince Albert
Œufs pochés à la Brabançonne
Graves
Truittes saumonées à la Liégeoise
Poulet de grain à l'ostendaise
St. Emilion

Cœur de filet à la bruxelloise
Dindonneau roti
Compote anversoise
G. H. Muum & Co. Extra dry
Asperges à la flamande
Pudding clementine
Bombe Gantoise
Liqueur

Banquet offert par la délégation américaine au président Diaz et son cortège le 12 septembre à 20:00 dans le Salon de Cristaux du Café Restaurant Chapultepec.

Menú
Canapés assortis
Œufs pochés à la Fiirstenberg
Saumon à la Chambord
Filet de Bœuf à la Chatelaine
Timbale de volaille Toulouse
Parfait de foie gras à la Strasbourg
Spoons au Marasquins
Dindes rôties
Salade riche
Asperges sauce mousseline

Pudding Pompadour
Glace Nelusko
Desserts
Café – thé
Madeira
Piesporter
Château Leoville-Lascasses
Chambertin
G. H. Muum & Co. Cordon rouge
Liqueurs
White rock

Banquet offert par la colonie italienne à monsieur Ramon Corral dans le salon principal du restaurant Sylvain.

Menú
Vins
Consommé Romaine en tasse

Oeufs Reine Marguerite
Duc de gallese blanc
Darnes de Huachinango genovaise

Supremes de poularde ambassadrice
Rouge
Filet de bœuf renaissance
Petits pois de France
Crôte aux fruits parisienne
Cinzano sec

Glace italienne
Café
Champagne extra dry, GH. Mumm & Co.,
Reims France, Gordon Rouge

Déjeuner offert par l'envoyé du Brésil et sa femme au Café Restaurant Chapultepec le 20 septembre à 13h30.

Menú
Hors d'œuvre
Crème d'Argenteuil
Œufs pochés Elisabeth
Huachinango sauce Victoria
Cotelette de volaille Pojarsky
Grenité au Roederer
Dinde truffée
Salade

Asperges sauce vinaigrette
Soufflé surprise
Fruits divers
Desserts
Café – thé
Vieux Jerez
Chateau Iquem
Pommard Hospice
Champagne

Banquet offert par les cadets et les officiers du navire école de la marine brésilienne « Benjamin Constant » aux cadets du Collège militaire servi au restaurant Sylvain (date inconnue).

Menú
Consommé Romaine en tasse
Œufs Reine Marguerite
Darnes de Huachinango Genevoise
Supremes de poularde Ambassadrice
Filet de bœuf Renaissance
Petit pois à la française
Croute aux fruits parisienne

Glace italienne
Café
Jerez fino Gaditano
Chablis
Chateau Pape Clement
Pommard
Liqueurs

Banquet offert par la colonie ottomane aux fonctionnaires de la mairie et de l'armée le 22 septembre à 13h30. Le repas a été servi au Café-Restaurant Chapultepec.

Menú
Hors d'oeuvre
Crème Grand Duc
Œufs à la Dreux
Cotelettes de saumon Verneuil
Zéphir de volaille à la Regence
Cœur de filet à la Godard
Chaud froid d'ortolans en cerine
Granité au Porto
Dinde truffée rotie

Salade
Fonde d'artichauts barigoule
Poires à la sultane
Bombe à la bosphore
Café – thé
Madeira
Liebfraumilch – Château Margaux
Romanée
G. H. Mumm & Co. Cordon Rouge
Liqueurs

Banquet organisé par la mission allemande à monsieur Ramon Corral au Casino allemand le 25 septembre.

Menú

Potaje tortue clair

Brouches á la Montglas
Dorades sauce hollandaise
Noix de veau á la Toulouse
Salmis de pluviers chasseur
Foies grans en chaud froid
Dindonneux rotis
Salade de Celeri et betrave
Pointes d'asperges á la creme

Timbales de brioches aux fruits
Glaces – desserts
Café – thé
Henkel prival
Château Lafitte
Chambertin
G. H. Muum et Co. Extra dry
Liqueurs

Banquet et bal organisé par les membres du Casino Espagnol en l'honneur du président Diaz et de son épouse le 28 septembre à 20h00.

Menú
Huitres fraiches de la Manche
Jerez
Consommé fedora
Vin du Rhin
Hors d'œuvre Varies
Chablis
Suprêmes de poisson Marechal
Pommes nouvelles
Cœur de filet pique solferino
Marques del Riscal
Jambon Wesphaile

Champagne
Asperges du Lubecq
St. Grebich
Bourgogne
Poitrine de dinde farcie roti
Champagne pommery grand
Salade grand duc
Savarin chantilly
Liqueurs
Glace marquise
Fruit
Café – thé

Banquet organisé par l'envoyé spécial des Pays-Bas le 28 septembre. Le repas a été pris en charge par le Restaurant de la Villa des Rosses et servi à Xochimilco

Menú
Consommé de volaille
Oeufs á la Norvegienne
Mayonnaise de Huachinango
Roastbeef aux cornichons
Paté de lièvre á la gelée
Jambon d'York
Suprêmes de dindoneaux
Salade hollandaise

Babas au Rhum
Fruits glacés
Bombes princesse
Desserts
Café – thé
Barsac
Chambertin
G. H. Muum & Co. Extra dry
Liqueurs

Banquet offert par le marquis de Polavieja aux membres du gouvernement mexicain le 1 septembre à 14h. Le repas a été servi au Casino Espagnol.

Menú
Consommé riche
Hors d'œuvre
Œufs crouille Rossini
Paupalette de barbue
Almiral

Tournedos sauce béarnaise
Dindoneaux froi cresson
Salade á la crème
Asperges aux fines herbes
Gelée macédoine finit
Glace aux lait daund

1era parte: La comida de los antiguos migrantes

1ère partie : L'alimentations des anciens migrants

Objetivo: Conocer la alimentación de los antiguos migrantes de la Barcelonnette en México y, si aplica, también la que mantuvieron una vez que regresaron a su origen.

Objectif : Connaître l'alimentation des anciens migrants de la Barcelonnette au Mexique et, le cas échéant, celle qu'ils ont conservée après leur retour à l'origine.

1- ¿Cuál es la relación de su familia con México? ¿Cómo se relaciona su familia con la migración de los habitantes del valle de la Barcelonnette que sucedió entre el siglo XIX y XX? / Quelle est la relation de sa famille avec le Mexique ? Quelle est la relation de sa famille avec la migration des habitants de la Barcelonnette qui s'est passé entre le XIXème et le XXème siècle ?

- *Las siguientes preguntas variarán dependiendo de la historia de la persona entrevistada ya que, al haber sido un periodo tan largo de migraciones, algunos familiares pertenecieron a tiempos y generaciones distinta –*
- *Les questions suivantes peuvent varier en fonction de l'histoire de la personne interrogée, car la période de migration a été si longue que certains membres de la famille ont appartenu à des époques et des générations différentes -*

2- ¿Acaso recuerda, sabe o alguna vez le contaron qué es lo que su familiar (ancestro) comía en México durante su temporada de migración? ¿Puede definir los años de aquella estada? / Vous souvenez-vous, savez-vous ou avez-vous déjà entendu parler de ce que votre famille (ancêtre) mangeait au Mexique pendant sa saison de migration ? Pouvez-vous définir les années de ce séjour ?

3- La mayoría de migrantes anhelaba hacer fortuna en México para posteriormente regresar al valle de la Barcelonnette con el dinero suficiente para subsistir y apoyar a sus familias ¿Recuerda, sabe o alguna vez le contaron cual era el objetivo de su familiar? ¿Cómo percibía su lugar de origen? / La plupart des migrants désiraient faire fortune au Mexique pour ensuite retourner dans la vallée de la Barcelonnette avec suffisamment d'argent pour subvenir à leurs besoins et soutenir leurs familles Vous souvenez-vous, savez-vous ou avez-vous déjà entendu parler de l'objectif de votre famille ? Comment percevait-il son lieu d'origine?

4- Una vez que su familiar regresó a Francia, ya fuera de manera permanente o momentánea ¿Recuerda, sabe o alguna vez le contaron qué era lo que comía? ¿Su alimentación era similar a la mexicana o se apegaba más a la de la región? / Une fois que votre famille est revenue en France, de façon permanente ou momentanée Vous souvenez-vous, savez-vous ou avez-vous déjà appris ce que vous mangiez ? Leur alimentation était-elle similaire à celle du Mexique ou plus proche de celle de la région ?

5- ¿De dónde solían conseguir los alimentos la familia de aquellos migrantes? ¿A través de grandes tiendas en las ciudades, por comercio interno, autoproducción, intercambio? / Où la famille de ces migrants avait-elle l'habitude de s'approvisionner de la nourriture ? Par le biais de grands magasins dans les villes, par le commerce intérieur, l'autoproduction, l'échange ?

2da arte : La comida de la Barcelonnette en la actualidad - 2^{ème} partie : L'alimentation de la Barcelonnette aujourd'hui

Objetivo : Conocer la alimentación de la Barcelonnette hoy en día, descubrir si los migrantes introdujeron algún elemento del modelo gastronómico mexicano a la comida de la región y entender que es lo que significa comer "a la mexicana" a los descendientes de aquellos migrantes.

Objectif : Connaître l'alimentation de la Barcelonnette aujourd'hui, découvrir si les migrants ont introduit un élément du modèle gastronomique mexicain à la nourriture de la région et comprendre ce que signifie manger "à la mexicaine" aux descendants de ces migrants.

6- Respecto a su alimentación, podría decirme ¿Qué es lo que come de manera regular? ¿Cuáles son sus platillos preferidos? O ¿Cuáles considera como tradicionales o parte de la comida de esta región? (tratar de evitar alimentos ultra procesados) / En ce qui concerne votre alimentation, pourriez-vous me dire ce que vous mangez régulièrement ? Quels sont vos plats préférés ? Ou lesquels considérez-vous comme traditionnels ou une partie de la cuisine du terroir ? (Essayer d'éviter les aliments ultra transformés)

7- La alimentación del país y de la región ha cambiado rápidamente debido a la introducción de la comida industrializada ¿Recuerda, sabe o alguna vez le contaron acerca de algún alimento que hoy en día sea muy difícil de encontrar, que ya casi nadie prepare o que ya haya desaparecido? / L'alimentation du pays et de la région a changé rapidement en raison de l'introduction de la nourriture industrialisée Vous souvenez-vous, savez-vous ou avez-vous déjà entendu parler d'un

aliment qui est aujourd'hui très difficile à trouver, que presque personne ne prépare ou qui a déjà disparu ?

8. Fuera de la dieta que usted me acaba de compartir ¿Usted come de repente a la mexicana? / En dehors du régime que vous venez de me partager, Vous mangez soudainement à la mexicaine ?

-Las siguientes preguntas sólo se formularán si la respuesta a la anterior fue afirmativa-

-Les questions suivantes ne seront posées que si la précédente réponse a été affirmative-

9. ¿Cuáles son las recetas que usted prepara? y ¿Cuáles son los productos que utiliza? / Quelles sont les recettes que vous préparez ? et quels sont les produits que vous utilisez ?

10. ¿Dónde consigue los ingredientes para preparar dichos platos? / Où obtenez-vous les ingrédients pour préparer les plats ?

11. ¿Cada cuándo come a la mexicana? Y ¿Lo hace durante algún evento o momento particular? / Quand mangez-vous la mexicaine ? Et le faites-vous lors d'un événement ou d'un moment particulier ?

12. Finalmente ¿Qué significa para usted comer a la mexicana? Y ¿Qué significa para usted comer a la francesa o a la manera del valle de la Barcelonnette? / Enfin, qu'est-ce que cela signifie pour vous de manger à la mexicaine ? Et Qu'est-ce que cela signifie pour vous de manger la française ou à la manière de la vallée de la Barcelonnette ?

Abstract

The analysis of the influence of French gastronomy on Mexican cuisine during El Porfiriato is an area in which little work has been done, and it is important to carry it out using the resources of comparative historical sociology to understand the complex social dynamics that Mexican cuisine experienced throughout the dictatorship. Each of the three social classes showed a different behavior: the French gastronomic model was adopted by the porfirist elite as a method of social distinction and to create its own identity, the middle class codified popular cuisine, they valued it and they made it known to the rest of the population through the cookbooks that the housewives wrote, and the working class did not change their diet because of their low incomes, the limited food supply to which they were attached and their popular taste, however, the commercial opening and installation of the railways caused a relocation of the popular cuisines and, in some cases, a culinary mix between the cuisines of some states and even some foreign ones introduced by migrant workers.

Key Words

Mexican cuisine, French gastronomy, Porfiriato, High cuisine, Taste diffusion, Comparative–historical sociology.

Résumé

L'analyse de l'influence de la gastronomie française sur la cuisine mexicaine pendant El Porfiriato est un domaine dans lequel peu de travail a été fait, et il est pertinent de le mener à bien en utilisant les ressources de la sociologie historique comparative pour comprendre les dynamiques sociales complexes que la cuisine mexicaine a connue tout le long de la dictature. Chacune des trois classes sociales ont présentées un comportement différent : le modèle gastronomique français a été adopté par l'élite porfiriste comme méthode de distinction sociale et pour créer sa propre identité, la classe moyenne a codifiée la cuisine populaire, elle l'a valorisée et elle l'a fait connaître au reste de la population à travers les livres de recettes que les ménagères ont écrits, et la classe populaire n'a pas modifiée son alimentation en raison de leurs faibles revenus, l'offre alimentaire limitée à laquelle ils étaient attachés et leur goût populaire, toutefois, l'ouverture commerciale et l'installation des chemins de fer a provoqué une délocalisation des cuisines populaires et, dans certains cas, un métissage culinaire entre les cuisines de plusieurs États et même certaines étrangères introduites par des ouvriers migrants.

Mot-clés

Cuisine mexicaine, Gastronomie française, Porfiriato, Haute cuisine, Diffusion des goûts, Sociologie historique comparative.