

Lundi

3 Juin 2024

15:30, IREST, 21 Rue Broca, 75005 Paris
(et sur ZOOM)

© samott - Adobe Stock



Le tourisme, cuisinier invisible?

L'hypothèse d'une codification ascendante des normes culinaires dans la classe moyenne grecque 1970-1990

Panayis Panagiotopoulos

Département de Science Politique et d' Administration Publique, Université d' Athènes

Parmi les grands cuisiniers et cuisinières et autres jalons de formation d'une cuisine nationale grecque on remarque la présence distincte d'un cuisinier insolite. Il s'agit du repas touristique tel qu' il se déploie sur les destinations estivales préférées des touristes européens et américains dans les années 1970-1990. Nous l'appréhendons tel un agent de normalisation de la tradition et des pratique culinaires préexistantes. Par la médiation d'une série de filtres culturels il va simplifier le fond culinaire constitué au 20^{ème} siècle et ses sensibilités, tout en le projetant dans une perspective marchande et exportatrice.

Cette cuisine initialement destinée aux touristes se reprendra dans tous les lieux de villégiature et destinations prisées par les vacanciers grecs et, par un retour expérience- ou peut être par un "retour de vacances", s'imposera progressivement en menu standard à usage familial.

La cuisine du ménage grec dans ce dernier quart du 20^{ème} siècle, sera fortement imprégnée de cette expérience qui va surpasser ses aspects folkloriques pour s'ériger en lieu commun alimentaire d'une classe moyenne alors en pleine expansion. C'est cette agrégation, peu commune, entre la tradition culinaire de l'après-guerre et les sensibilités gustatives du public touristique qui va se muer en identité culinaire ascendante à usage national, que cette conférence propose d'examiner.



UNIVERSITÉ PARIS 1
PANTHÉON SORBONNE

EIREST - EA 7337