

## Entre la poire et le fromage

## Leçon 25

## Comprendre p. 80

② – Alors un petit peu de silence s'il vous plaît, une minute de silence, écoutez bien... trois, deux, un... ça y est, le beaujolais nouveau est arrivé ! Tout le monde en boira, y a pas de problèmes !... « ... si le vin est bon... goûtons voir, oui, oui, goûtons voir, non, non, non... goûtons voir si le vin est bon... »

Elle existe depuis cinquante-deux ans et, bon an mal an, l'arrivée du beaujolais nouveau, comme ici à l'Olympic Bar, dans le 8<sup>e</sup> arrondissement, loin du centre-ville, résiste plutôt bien aux modes et à l'usure du temps, comme un bon vin. Alors, à Lyon, en fait, la soirée commence bien avant minuit, à 19 heures exactement, dans un grand hôtel de la ville – grâce à sa dérogation, elle est unique –, le journal *Le Progrès* invite un millier de privilégiés à déguster le primeur avant l'heure. Frédéric est l'un de ces privilégiés. C'est un observateur avisé du microcosme lyonnais. Ici, pas de musique. On discute, un verre à la main.

– Ah ! C'est une des soirées lyonnaises in... incontournables. D'abord parce que... c'est... c'est un des premiers rendez-vous euh... de la rentrée euh... qui permet à tout Lyon de... de se retrouver euh... de refaire... euh connaissance, de prendre contact. Alors, c'est un moment convivial. C'est aussi euh... un moment pour traiter des... des affaires et... et relancer euh... des contacts.

Alors que la soirée du *Progrès* s'achève, retour à l'Olympic Bar. Les verres se remplissent et se vident et se remplissent. Et là aussi, on discute... et on chante, un verre à la main.

– Tout le monde est serré l'un contre l'autre et on partage du vin. Ça, c'est des moments magiques de la vie et ça, on n'y échangerait pour rien... « ... goûtons voir, non, non, non... »

– Un moment, c'est un moment du patrimoine parce que le beaujolais est typiquement de notre région Rhône-Alpes. Il faut savoir en profiter, c'est un moment de convivialité.

– Ça me paraît essentiel que des restaurants, etc., s'attachent à... à promouvoir le beaujolais. Et spécialement dans un... dans un quartier qu'est pas spécialement passant, un quartier populaire, y a énormément de monde qui vient fêter le beaujolais nouveau.

– Quand on parle de convivialité justement, même nos pires ennemis qui disent que ce vin est pas bon, etc., ils reconnaissent que ce soir-là, eh ben, c'est un grand moment de convivialité.

Mais au fait, on en oublierait presque le principal : quel goût a-t-il, ce fameux beaujolais nouveau 2003 ?

– C'est vrai que l'année dernière, il avait pas un goût euh... très sympathique mais cette année euh... non, il est très bon, il est fruité, il se boit bien ! Et puis, c'est vrai qu'au bout de deux heures et quelques verres, il ne donne pas mal à la tête.

– Il a un petit goût de cassis, de fruits noirs et cette année, on aura je crois un... un vin exceptionnel, il faut le dire.

– Il a une bonne robe mais il a de la jupe, il a de la gueule, il a tout ce qu'on veut. Il est très bon mais je trouve qu'il a un petit goût de banane.

– Pour nous, c'est un baptême, c'est la première fois que nous assistons à une dégustation de... de beaujolais. Ben, je suis ravie, ravie. À l'année prochaine, hein !... « ... du côté de Nogent... et puis de temps en temps, un air de vieille romance semble donner la cadence... »

Philippe Antoine, *Sur le vif*, RTL, 20/11/2003.

## Leçon 26

## Comprendre p. 82

② À en croire les spécialistes, un grand vent de liberté chamboule actuellement les tables françaises. « Depuis deux ans, relève Bernard Boutboul, président de Gira, société d'études en stratégie marketing pour l'alimentation, les restaurateurs doivent faire face à une demande de plus en plus forte dans la liberté de choix et de composition des repas. Les consommateurs rejettent massivement les menus et les formules toutes faites. On veut pouvoir composer son repas comme on l'entend, commencer par le dessert par exemple si cela nous chante... »

Alors, que mange-t-on ? Comment le mange-t-on ? Dans quel cadre le mange-t-on ? À quelle heure ? Et avec qui ? C'est un bouleversement social qui est en train de se jouer sous nos yeux. On y prend peu garde. Et pourtant ! On passe de treize à dix-sept ans de notre vie éveillée à manger ! Ces questions sont donc loin d'être anodines. Au contraire : elles en disent long sur l'époque. « Les manières de table, analyse Jean-Pierre Poulain, auteur de *Sociologies de l'alimentation* (PUF) et *Manger aujourd'hui* (Privat), ont toujours été une mise en scène des grandes valeurs d'une société à un instant donné. » C'était surtout vrai hier, mais cela le reste aujourd'hui.

Regardez chez Lipp, par exemple, l'une des brasseries fétiches de l'establishment parisien. Il y a encore dix ans, on ne pouvait s'attabler dans la grande salle sans cravate. Aujourd'hui, l'été, devant le restaurant, un panneau signale que « les shorts et les tongs ne sont pas admis ». Bref, en dix ans, un siècle a passé.

« Aujourd'hui, tout le monde mange avec les doigts, remarque le consultant Bernard Boutboul. Le mouvement a commencé il y a près d'un siècle avec l'apparition du sandwich, puis s'est généralisé avec le fast-food et le grignotage. En outre, il n'y a plus une seule mais une multitude de manières de se tenir à table, selon l'endroit où l'on se trouve, au McDo, autour d'un grand repas familial, chez soi ou dans la rue... »

La table demeure-t-elle alors un révélateur social important ? Apparemment oui, si l'on en croit Anne-Lucie Wack, ingénieur agronome et auteur de *Dis-moi ce que tu manges...* (Gallimard, coll. « Découvertes »). Selon elle, « ce que l'on mange, et la façon dont on le mange, est fortement lié aux contextes culturels et sociaux ; l'être humain, explique cette dernière, a une méfiance instinctive pour ce qui est nouveau. Ce qu'il apprend se construit donc sur la base de connaissances et de références bâties de génération en génération dans un cadre familial ». Même devenue cadre dans une grande banque à la Défense, la fille d'agriculteurs continuera à consommer plus de beurre que les autres. Comme ses parents. Vous n'y pouvez rien, c'est statistique.

Heureusement, les clivages ne sont plus aussi tranchés qu'au 18<sup>e</sup>. Il n'empêche... La table reste un espace de discrimination sociale. En effet, suivant sa situation, on ne prendra pas ses repas de la même manière. Ni à la même heure. « Dans les couches sociales élevées, relève Jean-Pierre Poulain, les horaires du petit déjeuner et du repas du soir sont plus tardifs. Le rythme alimentaire quotidien du cadre démarre moins tôt et se termine plus tard. D'ailleurs, on remarque qu'à la cantine les employés arrivent les premiers, à midi ; puis, au fil du temps, on monte dans la hiérarchie. »

« Finalement, nous avons beau vivre dans des sociétés uniformes, observe le sociologue Jean-Pierre Poulain, les manières de table persistent à jouer un rôle important dans la recherche de singularité sociale. » Alors, surveillez vos coudes !