

Rencontre de cultures, échanges alimentaires et identités culinaires :

la cuisine portugaise sur le temps long

RAQUEL MOREIRA

[raquel.moreira@eshte.pt]

Anthropologue, professeur à l'ESHTE (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril) et au CRIA/FCSH-UNL (Centro em Rede de Investigação em Antropologia / Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Universidade Nova de Lisboa)

Résumé. Cet article tente une réflexion autour de la formation de la cuisine portugaise en se penchant sur le rôle des divers facteurs internes et externes qui, tout au long de l'histoire, ont contribué à enrichir la palette de plats et de goûts qui la caractérise aujourd'hui. La méthodologie de travail est fondée sur la recherche historique et l'analyse de documents. Sur le plan théorique-conceptuel, nous avons recours aux concepts d'alimentation et de cuisine, définis dans le cadre d'une approche culturelle de l'alimentation. Pour introduire l'analyse, nous commençons par une brève présentation du Portugal et de sa cuisine. Nous identifions ensuite les périodes historiques centrales pour la construction de la cuisine portugaise et son évolution. Trois époques historiques sont considérées : la période médiévale, au cours de laquelle le Portugal se forme en tant que nation ; les grandes découvertes maritimes, à partir du XV^e siècle, au cours duquel le contact avec des terres lointaines et des cultures inconnues rend possible une multiplicité d'échanges culturels ; et les XIX^e et XX^e siècles, au cours desquels la cuisine portugaise s'affirme comme élément national tout en maintenant sa perméabilité aux influences externes et sa capacité d'évolution résultant de facteurs d'ordre interne.

Abstract. This article attempts to present a reflection on the formation of the Portuguese cuisine reflecting on the role of the various internal and external historical factors, which have contributed to enrich the palette of tastes and dishes that characterizes it today. The methodology employed is based on historical research and analysis of documents. Regarding the theoretical and conceptual analysis, we use the concepts of food and cuisine, defined as part of a cultural approach of food. To introduce the theme of analysis we start with a brief presentation of the Portugal and its cuisine, followed by the identification of historical periods considered relevant for the construction of the Portuguese cuisine and its evolution. Three historical periods are considered : the medieval period, during which the Portugal was formed as a nation ; the Age of Discovery, from the 15th to the 17th century, in which the contact with new territories and cultures allowed a multiplicity of cultural exchanges ; and the 19th and 20th centuries, in which Portuguese cuisine presents itself as a national element while keeping its permeability to external influences and its ability to change resulting from internal factors.

La cuisine portugaise actuelle est le résultat de la confluence de multiples facteurs internes et externes qui, tout au long de l'histoire, ont contribué à enrichir la palette de plats et de goûts qui la caractérise aujourd'hui. Les contacts avec différents peuples et cultures, le voyage et le tourisme, l'évolution récente du secteur de la restauration et de la formation professionnelle en cuisine constituent des facteurs déterminants dans ce processus de formation. Cet article tente une réflexion autour de la formation de la cuisine portugaise en examinant le rôle de ces différents facteurs et le processus même de la constitution de cette cuisine. Ici, un certain nombre de questionnements surgissent : Comment une cuisine se constitue-t-elle, et comment évolue-t-elle ? Comment s'articulent les facteurs internes et externes qui l'influencent à chaque moment de son histoire ? Quel est le poids de la répétition et de l'innovation, autrement dit de la créativité ? Quels sont ses acteurs ? Et quels sont ses résultats, dans le passé et au temps présent ?

La méthodologie de travail est fondée sur la recherche historique et sur l'analyse de documents. Sur le plan théorico-conceptuel, nous avons recours au concept de système alimentaire et de cuisine. Le concept de système alimentaire a été défini par Jack Goody (1984) et repris par plusieurs auteurs, parmi lesquels Jean-Pierre Poulain (2005), Jésus Contreras Hernández et Mabel Gracia Arnáiz (2005). Il se fonde

sur la présupposition que les pratiques alimentaires peuvent se regrouper dans quatre catégories qui correspondent aux différentes phases du parcours des aliments depuis leur origine jusqu'à la table. Ces quatre catégories sont l'approvisionnement, la conservation et le stockage, la préparation culinaire et la consommation. Jack Goody a démontré que les pratiques alimentaires doivent être intégrées et être comprises dans le tableau plus élargi des relations sociales à travers lesquelles elles s'établissent, en se révélant transversales à différents domaines qui vont de l'environnement aux aspects symboliques, et "se matérialisent" à table.

Pour introduire l'analyse, nous commencerons par une brève présentation du Portugal et de sa cuisine. Nous identifierons ensuite les périodes historiques centrales pour la construction de la cuisine portugaise et son évolution. Quelques plats traditionnels portugais (nationaux ou régionaux) seront ensuite pris comme exemples pour narrer cette histoire. Nous partons du principe que ces plats sont porteurs d'une mémoire collective fondée sur des temporalités successives, révélatrices de facteurs qui ont influencé l'histoire de la cuisine au Portugal, et qui expliquent les identités alimentaires et culinaires du présent.

Trois époques historiques sont considérées : la période médiévale, au cours de laquelle le Portugal se forme en tant que nation, fortement marquée par l'influence musulmane ;

les découvertes maritimes, à partir du XV^e siècle, au cours duquel le contact avec des terres lointaines et des cultures inconnues rend possible une multiplicité d'échanges, notamment alimentaires et culinaires ; et les XIX^e et XX^e siècles, au cours desquels la cuisine portugaise s'affirme comme élément national (Ferro, 1996 ; Sobral, 2007) tout en maintenant sa perméabilité aux influences externes, notamment celles venues de la cuisine française. Cette période reste marquée par la séparation entre la cuisine traditionnelle, familiale et collective, et l'apparition d'une cuisine professionnelle, mise en avant par des chefs, et individuelle. S'ajoute actuellement à ces deux tendances et à la grande notoriété des chefs un certain pluralisme culinaire (Sobral, 2007), notamment dans les grands centres urbains et en Algarve, où l'on observe une offre multiculturelle dans le domaine de la restauration.

LE PORTUGAL ET LA CUISINE PORTUGAISE

Le Portugal se caractérise par une diversité géographique et culturelle significative. Le Nord, montagneux, froid et humide, contraste avec le Sud, plat, au climat tempéré et plus sec. Le littoral et l'intérieur présentent également des différences significatives, que ce soit dans la configuration du paysage ou dans les caractéristiques climatiques. Historiquement, c'est un des pays les plus anciens de l'Europe, aux frontières stables depuis le Moyen

Âge, époque où il se constitue comme nation. La formation de la nationalité et la délimitation des frontières résultent de la conquête et de l'unification du territoire pendant le XII^e siècle, partant du nord en direction du sud où les musulmans étaient installés depuis le début du VIII^e siècle. Par la suite, d'autres contacts culturels se sont produits. Les plus importants sont sans doute ceux qui ont résulté de l'expansion maritime, du XV^e au XVII^e siècle, et qui ont conduit à la construction de l'espace de la lusophonie.

L'alimentation et la cuisine portugaises se sont forgées en fonction de ce parcours historique de rencontres de cultures, ainsi que de la diversité paysagère du territoire. Ici nous retenons par "cuisine" une définition fondée sur quatre éléments : les ressources, la manière spécifique de préparer les aliments, les principes d'assaisonnement et un ensemble de règles relatives aux repas et à l'acte alimentaire (Contreras et Gracia, 2005). Pour les ressources, l'alimentation traditionnelle portugaise conjugue des produits provenant de la terre, de la mer et des fleuves existant sur le territoire, et qui constituent la base de l'alimentation traditionnelle des Portugais : céréales, légumineuses, une grande diversité de légumes frais et de fruits (frais et secs), viandes, poissons, fromages et charcuteries.

La longue présence romaine et musulmane sur le territoire et la liaison géographique et culturelle avec la Méditerranée expliquent

que le Portugal partage un modèle alimentaire méditerranéen, où la trilogie "pain, vin et huile d'olive" est structurante. Au Portugal, le pain est un aliment fondamental que l'on trouve dans tous les repas ; il est aussi utilisé comme ingrédient pour diverses préparations culinaires, notamment dans le sud du pays. Le vin est la boisson nationale et l'huile d'olive, la matière grasse de la cuisine traditionnelle portugaise. Récemment le vin et l'huile d'olive ont fait l'objet d'investissements importants en matière de qualité, de mode de production et de valorisation gastronomique.

Porc, chevreau, agneau, volailles et gibier sont les principales viandes utilisées dans la cuisine traditionnelle. L'importance de la viande de porc s'observe sur tout le territoire, et plus particulièrement dans l'intérieur des terres, alors que le poisson est naturellement plus présent sur le littoral. La même chose se vérifie pour les volailles. Préparés surtout lors des jours de fête, le chevreau et l'agneau sont quant à eux plus spécifiques de la cuisine du Nord, dans le cas du chevreau, et de celle du Sud dans le cas de l'agneau. L'utilisation de la viande de bœuf est relativement récente dans les habitudes alimentaires portugaises.

Parmi les poissons, la morue et la sardine constituent des éléments transversaux communs à tout le territoire, et tiennent rang de référent identitaire national. À ces variétés viennent s'ajouter d'autres poissons pêchés dans l'Atlantique, dont la

consommation s'étend dans le reste du territoire. La morue est consommée sèche et salée, et les manières de la préparer sont extrêmement variées : cuite, frite, grillée, en salade, en soupe ou en plats à base de riz. Une grande variété de légumes frais, parmi lesquels le chou commun, apparaît emblématique, notamment dans la cuisine quotidienne. La pomme de terre et le riz constituent des aliments de base, préparés de multiples façons. L'utilisation des légumineuses est une autre caractéristique de l'alimentation portugaise, avec le haricot, le pois chiche, la fève et les pois.

Sur le plan des principes culinaires, on utilise fréquemment une base appelée *refogado* (huile d'olive, oignon et ail coupés en petits morceaux), à laquelle vont ensuite s'ajouter d'autres condiments et arômes, ainsi que l'aliment principal "préparé en ragoût" (*guisado*), c'est-à-dire cuit lentement dans cette base. Ce principe était déjà en usage au Moyen Âge, et il est communément considéré comme un héritage de l'influence musulmane (Saramago, 1997). En matière de technique culinaire, il est habituel de cuire, frire, griller, étuver et préparer en ragoût. Les viandes cuites au four, notamment le chevreau, la poule, le canard ou le porc, constituent des plats emblématiques des jours de fête. Outre le *refogado*, les principes d'assaisonnement de la cuisine portugaise incluent fréquemment l'utilisation de la tomate, du poivron, du laurier et du persil. La cuisine du Sud a la particularité d'utiliser

diverses herbes aromatiques, parmi lesquelles la coriandre fraîche et la menthe pouliot sont les plus couramment utilisées.

Il faut encore noter dans la gastronomie portugaise une grande diversité de fromages à base de lait de brebis ou de laits de brebis et de chèvre mélangés, ainsi que de charcuteries, généralement à base de viande de porc. La pâtisserie d'origine conventuelle, préparée à base d'œufs, de sucre et d'amandes, est considérée comme un des aspects de distinction de la culture gastronomique des Portugais. Ce type de pâtisserie découle de l'influence des découvertes maritimes et du rôle des Portugais dans la diffusion du sucre comme bien de consommation de masse.

L'INFLUENCE ROMAINE ET ARABE SUR LA SÉDIMENTATION DU MODÈLE ALIMENTAIRE MÉDITERRANÉEN

Le Portugal se constitue en nation au XII^e siècle, au cœur du Moyen Âge. Antérieurement, divers peuples avaient occupé le territoire, ou simplement maintenu des contacts ou relations commerciales avec ses habitants : Phéniciens, Grecs, Carthaginois, Celtes, Suèves, Wisigoths. Mais ce sont les Romains et les Arabes qui ont le plus marqué la culture alimentaire portugaise.

Tout d'abord, les Romains, dont l'occupation s'étend du II^e siècle avant Jésus-Christ au V^e siècle après Jésus-Christ, ont été de grands stimulateurs

de l'agriculture, notamment de la culture des céréales, de l'olivier et de la vigne. Sous l'influence romaine, les surfaces cultivées s'agrandissent, les techniques agraires et de production d'huile d'olive et de vin se perfectionnent, ainsi que les habitudes alimentaires autour de ces produits. Outre ces trois produits (la fameuse trilogie méditerranéenne), les Romains auront enrichi l'alimentation portugaise en introduisant diverses plantes agraires. Selon Eugénio de Castro Caldas (1991), il s'agirait d'un nombre important d'aliments : *feijão-frade* (une espèce de haricot), concombre, melon, laitue, poireau, asperge, carotte, artichaut, radis, persil, coriandre, cumin, sarriette, marjolaine. Cet auteur pense également que les Romains seraient responsables de l'introduction et du développement de la culture de quelques arbres fruitiers comme le prunier, le cerisier, le pêcher, l'abricotier et encore le châtaignier et le noyer.

Ensuite, les Arabes occupent la péninsule Ibérique à partir du VIII^e siècle, et ce, pendant plusieurs siècles. Au Portugal, leur présence se maintient jusqu'au XIII^e siècle. Dans des aspects aussi divers que l'agriculture, le commerce et les sciences (notamment l'art de la navigation, la linguistique et la gastronomie), leur influence est considérable. De nombreux plats et des techniques culinaires variées, pratiquées encore aujourd'hui, témoignent de cette influence, notamment dans le sud du pays (Alentejo et Algarve), qui distingue la cuisine de ces régions

du reste du pays. Comme l'indique l'historien Alfredo Saramago, "*la cuisine arabe est la véritable matrice de la cuisine alentejana*" (1997, p. 118).

Bien que différente, Romains et Arabes ont laissé une empreinte dans la culture alimentaire des Portugais. Celle-ci perdure jusqu'à nos jours et inscrit de façon marquante la cuisine portugaise dans le modèle alimentaire méditerranéen. Pour illustrer cet héritage, on peut prendre l'exemple de l'*açorda*, un plat emblématique de la région de l'Alentejo, dans le sud du pays. Il s'agit d'un plat de pain bouilli, mélangé à de l'huile d'olive, de l'ail et de la coriandre fraîche, ou de la menthe pouliot, avec du sel. Le tout doit macérer. Il existe diverses variantes de ce plat, que les habitants de l'Alentejo nomment *açorda d'alho*, ou *soupe alentejana*, que ce soit en Alentejo ou dans les régions limitrophes au nord et au sud (Algarve, Ribatejo, Beiras). Dans ce plat, on peut identifier des éléments provenant de la présence romaine sur le territoire portugais ainsi que de l'influence arabe. Comme on l'a vu, on doit aux Romains l'importance du pain et de l'huile d'olive et aux Arabes l'origine de la recette. L'*açorda* est considérée comme la version actuelle d'un ancien plat arabe, la *tharîd*, qui consistait en du "*pain plongé dans un bouillon parfumé et assaisonné à l'huile d'olive*" (Saramago, 1997, p. 99). Ce bouillon était accompagné de viande, de poisson ou de légumes de la même façon que l'*açorda* actuelle,

bien que la viande soit généralement peu utilisée.

Une des variantes de l'*açorda* est l'*açorda de morue*. Elle se distingue de l'*açorda d'alho* par le fait que l'eau utilisée pour faire bouillir le pain est l'eau qui a servi à cuire les tranches de morue servies conjointement avec l'*açorda*. La présence de la morue dans ce plat évoque un autre chapitre de l'histoire de l'alimentation portugaise, celui du lien à la mer et à l'expansion maritime, le "caractère expansif" de la culture portugaise (Dias, 1993). Cela renvoie également à "une histoire du goût alimentaire, des ressources, des modes de vie, des cultures", comme l'a rappelé l'historien Joaquim Romero de Magalhães (2001, p. 5). La morue est un des poissons les plus appréciés dans tout le pays, et l'un des principaux traits de l'identité gastronomique nationale, que les Portugais ont pris l'habitude d'appeler "fidèle ami". La morue se prépare de nombreuses façons, et l'on dit qu'il en existe trois cent soixante-cinq, une pour chaque jour de l'année. Nous utiliserons l'*açorda*, qui n'est qu'un exemple parmi d'autres, comme fil conducteur pour poursuivre notre analyse de l'histoire de la cuisine portugaise.

LES DÉCOUVERTES MARITIMES ET LA LENTE TRANSFORMATION DE LA CUISINE PORTUGAISE

L'épopée de la morue remonte au début du XVI^e siècle, époque où une expédition portugaise arrive

pour la première fois à Terre-Neuve. À partir de ce moment-là, les Portugais commencent à fréquenter régulièrement ces zones. La morue salée et séchée devient rapidement une ressource alimentaire essentielle au Portugal. La popularité de sa consommation est certainement liée à l'obligation d'abstinence de viande pendant les jours maigres, imposée par l'Église catholique (Magalhães, 2001, p. 5). Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, les Anglais, les Hollandais et finalement les Nord-Américains adoptent ce type de pêche, devançant les Portugais pour un temps. Ce n'est qu'à la fin du XIX^e siècle que ces derniers reprennent leur place dans l'activité qu'ils avaient inaugurée au XVI^e siècle. Durant la première moitié du XX^e siècle, l'*Estado Novo* encourage la pêche à la morue en protégeant économiquement ce secteur et en stimulant la consommation de ce produit. Cette politique a contribué à l'importance de sa valeur identitaire actuelle. Dans les années 1970, à la fin de l'*Estado Novo*, le prix de la morue augmenta. Moins "fidèle amie", elle continue cependant à être un aliment de prédilection pour les Portugais, que ce soit au quotidien ou pour les jours de fête. Dans tout le pays, le dîner de Noël traditionnel demeure le *bacalhau cozido com batatas e couves* (morue cuite avec des pommes de terre et des choux, également cuits et assaisonnés à l'huile d'olive et à l'ail cru).

L'arrivée à Terre-Neuve n'implique pas une occupation territoriale mais inaugure deux siècles

d'expansion maritime qui voient les Portugais découvrir nombre de territoires localisés en Atlantique, en Afrique, en Orient et au Brésil. Du fait des découvertes maritimes arrivent progressivement en Europe de nouveaux produits alimentaires. Certains d'entre eux, comme le maïs, sont adoptés rapidement. D'autres, comme la pomme de terre, sont d'abord reçus avec méfiance et n'entrent dans les habitudes alimentaires européennes que quelques siècles plus tard. Ces produits vont s'imposer lentement, transformant les cuisines européennes, et principalement les cuisines portugaise, espagnole et italienne. Le maïs, la pomme de terre, la tomate, le piment, le haricot et la citrouille sont les produits coloniaux qui ont le plus transformé la cuisine portugaise. L'échange de plantes alimentaires qui s'effectue entre le Nouveau et l'Ancien Monde est une des conséquences les plus marquantes des grandes découvertes, par ses effets sur l'alimentation, la nutrition et la modification des habitudes culinaires. Cet échange de produits et de goûts se traduit également dans les excès gastronomiques, les attitudes somptuaires et ostentatoires liées à l'enrichissement induit par la conquête de nouveaux territoires.

De nombreux plats pourraient être choisis pour illustrer cette période, tant les changements apportés par l'introduction des nouveaux produits dans la cuisine portugaise furent nombreux. Un de ces plats, la *feijoada*, illustre particulièrement

bien non seulement la modification apportée à la cuisine portugaise, mais aussi la circulation des produits et savoirs culinaires entre les divers territoires liés par les découvertes maritimes. En effet, d'une part, la *feijoada* renvoie à l'influence que les grandes découvertes ont eu sur le métissage de la cuisine portugaise, et, d'autre part, il s'agit d'un véritable plat *lusophone*, dont on trouve nombre de variantes tant au Portugal qu'au Brésil, en Afrique et en Orient (Goa et Macao).

La *feijoada* est un plat à base de haricots préparés en ragoût avec des viandes et de la charcuterie de porc. Ce plat est national et son origine se situe dans le nord du pays mais également dans la présence des Portugais au Brésil. Le haricot est d'origine sud-américaine et, bien que son histoire soit peu connue, il est en général admis que la variété *Phaseolus vulgaris* a été introduite en Europe par les Portugais et diffusée dans le monde tropical, où elle est venue supplanter dans la majorité des cas les variétés pré-existantes (Ferrão, 1972). Au Portugal, le haricot a été introduit dans divers plats, notamment les soupes et les *feijoadas*. La *feijoada* est un plat changeant, caractérisé par une importante capacité d'adaptation aux différentes situations de richesse ou de pénurie alimentaire et dont le haricot, ingrédient pauvre et populaire, constitue la base. Les différentes manières de la préparer dépendent ensuite des types, de la qualité et de la quantité de viandes et charcuteries utilisées. On distingue

la *feijoada à transmontana* et la *feijoada à portuguesa*. La spécificité de l'une et de l'autre réside dans le fait que la *feijoada à transmontana* est servie accompagnée de riz blanc, et que l'on peut ajouter des choux cuits au ragoût final.

L'histoire de la *feijoada* met en relation directe les influences mutuelles entre les cuisines portugaise et brésilienne, et illustre l'échange entre cuisines d'élite et cuisines populaires. Les tentatives d'explication des origines de ce plat, tant au Portugal qu'au Brésil, suggèrent deux perspectives distinctes. L'une soutient que la *feijoada* trouve son origine dans les *senzalas* et qu'elle est une "invention" des esclaves, qui ajoutaient au haricot, aliment de base, les parties du porc laissées par leurs maîtres. Selon d'autres auteurs, l'origine de la *feijoada* est liée au *cozido* que les Portugais ont introduit au Brésil. Au XIX^e siècle, il constituait l'alimentation des élites. Les Brésiliens lui auraient ajouté leur aliment de base, le haricot (Cascudo, 2004). La *feijoada* reflète la relation multiséculaire entre le Portugal et le Brésil. On la retrouve également dans d'autres territoires lusophones en Afrique, à Goa ou à Macao.

La *feijoada* n'est qu'un exemple parmi d'autres de plats typiques de la cuisine portugaise qui, sans les découvertes maritimes, seraient totalement différents ou simplement inexistantes. Tous les plats, accompagnements, entrées ou desserts et pâtisseries à base de pomme de terre, maïs, tomate, poivron, potiron ou

haricot résultent du contact entre Portugais, Espagnols avec d'autres contrées. La base même de la cuisine la plus utilisée au Portugal, le *refogado*, a été enrichie par l'utilisation de la tomate ou du poivron. D'autre part, les grandes découvertes maritimes ont engendré la circulation de nouveaux produits alimentaires dans le monde entier, au-delà de leur introduction en Europe. En ce sens, ils ont marqué de manière déterminante l'histoire de l'alimentation portugaise et européenne, ainsi que celle d'autres territoires où les Portugais se sont installés du XV^e au XVII^e siècle.

LES XIX^e ET XX^e SIÈCLES : DE LA CONSÉCRATION DE LA CUISINE COMME ÉLÉMENT NATIONAL AU MULTICULTURALISME ACTUEL

Les XIX^e et XX^e siècles constituent une période marquée par le changement : changement en termes démographiques, sociaux, scientifiques et technologiques ; changement en termes alimentaires et gastronomiques. Dans ce domaine, on assiste au développement de nouveaux produits et de nouvelles techniques de conservation, à l'expansion des restaurants, à la naissance de la critique gastronomique et à l'internationalisation de la cuisine française.

Au Portugal, particulièrement à Lisbonne, apparaissent les premiers restaurants ainsi que la mode du "grand hôtel" et du "palace hôtel",

établissements dans lesquels la “haute cuisine” représente une forme de distinction sociale. Dans ces premiers restaurants et hôtels, les équipes étaient fréquemment constituées de cuisiniers français, dont l’influence sur la cuisine portugaise s’étend jusqu’à nos jours. L’apparition de cette forme nouvelle de restauration représente également le début de la distinction entre la cuisine traditionnelle familiale et une nouvelle cuisine professionnelle, au sein de laquelle l’influence française est très nette jusqu’à la fin, ou presque, du xx^e siècle.

Paradoxalement, au cours de cette même période, et surtout durant la première moitié du xx^e siècle, la cuisine est exaltée comme élément national et l’on assiste littéralement à la naissance de la cuisine nationale (Ferro, 1996 ; Sobral, 2007, pp. 19-52). Cette cuisine nationale inclut naturellement le territoire colonial. Dans ce cadre, les modèles gastronomiques de la première moitié du xx^e siècle oscillent entre l’exaltation de la cuisine portugaise, le *goût français* et l’appréciation des produits et recettes coloniales. Ces tendances persistent jusqu’à la fin du régime dictatorial portugais et, par conséquent, de l’empire colonial. La fin du xx^e siècle, particulièrement les deux dernières décennies, est marquée par de nouvelles dynamiques gastronomiques et culinaires.

En premier lieu, depuis les années 1980, on observe une valorisation des produits et des cultures alimentaires et gastronomiques locales. Cela s’explique par la singularité

de ces traditions culinaires et par leur relation intrinsèque avec le territoire et le contexte culturel dans lesquels elles s’insèrent. Cette tendance s’inscrit dans une logique plus vaste de valorisation du patrimoine qui inclut différents aspects de la culture matérielle et immatérielle. En second lieu s’observe un mouvement de rénovation de la cuisine et de la restauration au Portugal, sous la houlette de nombreux jeunes chefs de cuisine qui développent leur propre concept de cuisine et de restaurant. Mais, ce “cosmopolitisme” et ce “multiculturalisme” actuels (Sobral, 2007, pp. 14-45) s’enracinent dans une longue tradition de rencontre de la culture portugaise avec d’autres cultures. En effet, même s’il s’avère difficile d’illustrer cette dernière période historique par un plat unique, tant les dynamiques observées sont multiples et les changements rapides, contrairement aux périodes antérieures, le cas de la morue reste toujours le plus emblématique du fait de l’importance qu’elle revêt en termes identitaires et du fait de sa polyvalence en termes culinaires. Nous évoquerons ici la signification qu’elle acquiert au long de ces deux siècles dans la culture alimentaire des Portugais.

Comme nous l’indiquons plus haut, le contact entre les Portugais et la morue remonte au xvi^e siècle, à l’époque où sa pêche à Terre-Neuve commence. Cependant, ce poisson devient un symbole de l’identité gastronomique des Portugais au cours du xx^e siècle. À

partir des années 1930, l’*Estado Novo* promeut et protège la pêche et le commerce de la morue en intégrant dans son régime corporatiste. À cette époque, la morue séchée et salée fait déjà partie des habitudes alimentaires des Portugais, et le gouvernement tente de répondre grâce à ce produit aux problèmes de ravitaillement alimentaire que connaît le pays.

L’analyse de deux manuels de recettes de cette époque rend compte de l’importance de la morue dans la cuisine portugaise. Il s’agit de l’ouvrage *Culinária Portuguesa* (voir Bello, 2004), considéré comme la première synthèse de la cuisine nationale, et des recettes de João Ribeiro (voir Labaredas et Quitério, 1996), chef cuisinier portugais des plus importants de la première moitié du xx^e siècle. *Culinária Portuguesa* est un traité de cuisine portugaise qui reflète l’influence coloniale, incluant diverses recettes provenant des ex-territoires d’outre-mer. Le livre de recettes de João Ribeiro conjugue, quant à lui, recettes portugaises et références étrangères, notamment françaises. Dans le premier apparaissent plus de quarante-cinq recettes à base de morue, notamment la recette du *bacalhau à preta*. Le second n’intègre que dix recettes à base de morue, dont une de morue à la sauce blanche et fromage râpé, gratinée au four.

Dans ces deux ouvrages, on retrouve une bonne partie des recettes à base de morue encore pratiquées de nos jours. En effet, l’ouvrage de cuisine traditionnelle por-

tugaise le plus important du XX^e siècle, le *Cozinha Tradicional Portuguesa*, de Maria de Lourdes Modesto (1984), contient un nombre de recettes, pour la plupart similaires, équivalent à celui que proposent les deux ouvrages précédents. À cet ensemble de recettes viennent s'ajouter, au cours des dernières décennies, quelques recettes utilisant de la crème fraîche, de la sauce blanche ou béchamel, recettes qui sont devenues très populaires et très appréciées par les Portugais. Certaines créations récentes des chefs cuisiniers constituent également des facteurs de changement de cette cuisine portugaise à base de morue. À titre d'exemple, citons les *pastéis de bacalhau recheados com ovas de salmão* (beignets de morue farcis aux œufs de saumon), du chef Vítor Sobral, ou un *sushi de bacalhau*, du chef Paulo Morais, deux des chefs les plus fameux actuellement.

La tendance au renouvellement de la cuisine portugaise s'est vérifiée au cours des deux dernières décennies et résulte du travail mené par les premières générations de chefs ayant reçu une formation professionnelle. De façon générale, ce renouvellement s'est traduit par un allègement des techniques culinaires et des bases de condiments, et par un progrès très net dans la présentation des plats. Du reste, l'évolution esthétique est un des aspects les plus notables de cette période, repérable non seulement dans la cuisine proprement dite mais aussi dans l'espace physique des restaurants, de

la cuisine à la table, représentant même une certaine rupture par rapport au passé récent.

CONCLUSION

LA CUISINE PORTUGAISE AUJOURD'HUI : TRADITION, CRÉATIVITÉ ET OUVERTURE

Comment se construit une cuisine, et comment évolue-t-elle ? Quels facteurs interviennent ? Quels en sont les protagonistes, et quels sont les processus qui l'influencent ? Dans cet article, certains des moments historiques les plus marquants dans la formation de la cuisine portugaise ont été abordés. Les contacts avec d'autres peuples et d'autres cultures constituent un trait quasi permanent de l'histoire du pays. De ces rencontres culturelles a résulté le métissage, une caractéristique centrale de la population et de la culture portugaises (Dias, 1993).

Ce métissage est également visible dans la culture alimentaire des Portugais, qui intègre de multiples influences : influence des peuples qui ont occupé le territoire avant la fondation de la nation ; influence des cultures que les découvertes maritimes ont fait connaître à l'Europe à partir du XV^e siècle ; influence ensuite de la cuisine française, internationalisée à partir du XIX^e siècle, à travers le tourisme. Différents rythmes et degrés d'assimilation et de résistance, ainsi que d'échange et d'acculturation, caractérisent les processus de for-

mation de la cuisine portugaise tout au long de l'histoire du pays.

Pour les deux premières périodes abordées, les modifications alimentaires et culinaires ont résulté essentiellement des contacts culturels et de l'introduction de produits nouveaux, adoptés à mesure qu'ils venaient s'intégrer aux goûts et techniques culinaires préexistants. Parmi les protagonistes, les femmes, auxquelles revenaient historiquement les tâches culinaires, ont joué un rôle important. Pour la période des XIX^e et XX^e siècles se sont conjugués, à l'origine des modifications de la cuisine portugaise, des facteurs d'ordre externe, comme les influences française et coloniale, et des facteurs d'ordre interne, politiques et sociaux notamment, ainsi que des facteurs scientifiques et technologiques. L'introduction de produits nouveaux se fait moins prégnante dans cette période, et la cuisine évolue davantage par l'imitation et l'assimilation de goûts valorisés socialement. À la lente évolution de la cuisine familiale vient s'ajouter le changement introduit par la créativité des professionnels liés à la cuisine et à la restauration. La cuisine portugaise traverse actuellement une phase de grande ouverture, de cosmopolitisme et de pluralisme, conjuguant la valorisation de la tradition réinterprétée et rénovée quotidiennement avec la modernité résultant de l'innovation et de la créativité d'une nouvelle génération de chefs qui lui impriment de nouveaux horizons. ■

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

António MARIA de Oliveira BELLO, *Culinária Portuguesa*, Assírio e Alvim, 2004.

Luís da CÂMARA CASCUDO, *História da Alimentação no Brasil*, Global Editora, 2004.

Eugénio de CASTRO CALDAS, *A Agricultura portuguesa através dos tempos*, Instituto Nacional de Investigação Científica, 1991.

Jésus CONTRERAS HERNÁNDEZ et MABEL GRACIA ARNAÍZ, *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, 2005.

JORGE DIAS, *Estudos de Antropologia - Vol. I*, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1993.

José MENDES FERRÃO, *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Instituto Nacional de Investigação Científica - Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos - Fundação Berardo, 1972.

João PEDRO FERRO, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Publicações Dom Quixote, 1996.

Jack GOODY, *Cuisines, cuisine et classes*, Centre Georges-Pompidou, 1984.

José LABAREDES et José QUITÉRIO (coord.), *O Livro de mestre João Ribeiro*, Assírio e Alvim, 1996.

Joaquim Romero MAGALHÃES, "Editorial", *Oceanos* (Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses), 45, 2001., (número intitulé *Terra Nova. A Epopeia do Bacalhau*.)

Maria de Lourdes MODESTO, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Verbo, 1984.

JEAN-PIERRE POULAIN, *Sociologies de l'alimentation*, Puf, 2005.

ALFREDO SARAMAGO, *Para uma História da Alimentação no Alentejo*, Assírio e Alvim, 1997.

JOSÉ MANUEL SOBRAL, "Nacionalismo, Culinária e Classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)", *Revista Ruris*, 1, 2, 2007.