

**Note de lecture**  
**Le curry**  
**Lizzie Collingham**

« Le curry ou une histoire gastronomique de l'Inde »,  
Lizzie Collingham, éditions Noir sur blanc,  
2007, ISBN 978-2-88250-195-0.

Enfin !

Enfin un ouvrage sérieux sur le curry.

Enfin expliqué le rôle des masalchi, ces obscurs, mystérieux et donc encensés, préparateurs de mélanges aromatiques.

Enfin replacées dans leurs contextes respectifs, les influences étrangères sur la tumultueuse histoire de la gastronomie indienne.

Merci donc aux éditions Noir sur Blanc de nous offrir la remarquable étude de Lizzie Collingham, historienne anglaise, spécialiste du sous-continent.

En 300 pages, illustrées d'un riche cahier couleurs, l'auteur, après avoir abordé les occupations arabe, portugaise et hollandaise, nous invite à découvrir principalement la présence anglaise en Inde, ses répercussions sur la population native et les conséquences de cette colonisation.

Le curry sert ici de prétexte et d'exemple à une plus vaste étude alimentaire, sociologique et anthropologique, dans laquelle les flux migratoires des aliments, dont bien sûr les épices qui justifiaient ces expéditions, sont admirablement détaillées.

Nous pourrions rapprocher ce travail de celui de Christian Boudan, « Géopolitique du goût », PUF, 2004, incontournable et essentiel et de celui de Giles Milton, « La guerre de la noix muscade », Noir sur blanc, 2000, en cela que ces ouvrages représentent une étape importante, une maturité certaine, dans l'évolution de l'étonnamment jeune discipline qu'est l'histoire de l'alimentation\*.

L'auteur puisant aux meilleures sources, et en cela la bibliographie ravira les chercheurs, livre plusieurs recettes anciennes et éclaircit quelques points dont l'origine du ketchup et de la Worcestershire sauce, questions récurrentes entre passionnés de cuisine.

Mais, elle nous livre aussi la véritable histoire du thé en Inde. Étonnante inculturation et mise en œuvre, à l'échelon d'un continent, des nouvelles formes du marketing, l'usage du thé fut planifié comme ne l'avait jamais été un autre produit auparavant.

Autant les sujets de sa gracieuse majesté ne purent jamais réellement changer les habitudes alimentaires, fond ancestral, des indiens, comme l'avaient constaté, avant eux, les colonisateurs précédents, autant l'opiniâtreté anglaise, dû à des raisons géostratégiques, à faire boire du thé, fut couronnée de succès, au point qu'il se dit encore, comme le souligne avec malice Lizzie Collingham, que ce sont les indiens qui inclinèrent les britanniques aux délices de cette infusion, alors qu'il fallut attendre les années 30 pour que la consommation indienne prenne une ampleur significative.

Mais, au delà du curry et de l'Inde, l'auteur, tout au long de l'ouvrage, nous propose une lecture attentive et exigeante des habitudes culinaires de ses compatriotes, de leurs rapports à l'alimentation et, par la même, de leur rapport au monde.

Et quand elle cite Dorothy Hartley : « Les Anglais ont la malheureuse habitude de naturaliser tout plat étranger », je ne sais pas pourquoi, mais cela me rappelle un autre peuple, voisin, qui a cette fâcheuse habitude de faire croire au monde qu'il a inventé la cuisine...

Il est intéressant, à ce propos, de souligner la quasi absence des Français en Inde, hormis en quelques comptoirs, dont la présence culturelle est encore vive aujourd'hui, et à la suite de grands personnages anglais qui avaient emmenés avec eux leur chef...

Plus largement, cette absence sur l'immense marché des épices (la France ne participa ni aux grands théâtres, ni aux grands conflits et n'arma jamais de réelles expéditions) conditionna en partie l'abandon de l'usage des épices au XVIIe siècle.

Contrairement à l'idée, posée a posteriori, qui veut que cet abandon fut une rupture historique, diététique, voire esthétique avec un usage immodéré des épices au moyen-âge (ce qui n'est pas établi tant par l'imprécision des formules de l'époque que par la pauvreté des sources ne présentant que des tables somptueuses, destinées à éblouir les invités, comme le

font, de nos jours, le caviar, le foie gras ou le chapon) je soutiens la thèse économique selon laquelle le pouvoir français, dans sa recherche d'identité et ne s'étant pas investi sur ce marché, fit l'impasse sur les épices, forcément étrangères.

L'histoire, à l'époque, sédimentaire, ne retint que cette 'nouvelle' cuisine valorisant les produits, nés et élevés sur le sol de la nation en construction.

Nous vivons, me semble-t-il, encore sur ce mythe et même si les épices font la une des gazettes et qu'une nouvelle génération de chefs se dégage des dogmes, il reste un peu de chemin à parcourir pour rattraper le retard.

\* Lire à ce sujet :

- « Histoire de l'alimentation - Quels enjeux pour la formation ? », Julia Csergo et al., éditions Educagri, 2004, ISBN 2-84444-349-4.
- « La guerre de la noix muscade », Giles Milton, éditions Noir sur blanc, 2000, ISBN 2-88250-094-7.
- « Géopolitique du goût - la guerre culinaire », Christian Boudan, PUF, 2004, ISBN 2-13-054075-9.
- L'avis du New-York Times : “ How Curry, Stirred in India, Became a World Conqueror” <http://www.nytimes.com/2006/02/01/books/01grim.html>

**Bernard Pichetto, Toil'd'épices**

<http://www.toildepices.com>