

Christy Shields

« Une immersion bénéfique »

Chercheur franco-américaine en sciences sociales au CNRS, Christy Shields enseigne à l'Université américaine à Paris. Chaque été, depuis 3 ans, elle organise un séjour d'une semaine dans le Jura pour ses étudiants. « Une immersion bénéfique », affirme l'anthropologue.

Christy Shields décortique la relation des Américains et des Français à la nourriture*. Elle parle d'expérience. Elle connaît bien la Franche-Comté et le Comté pour avoir suivi un cursus à l'université de Franche-Comté à Besançon pendant un an, quand elle était elle-même une jeune étudiante américaine arrivant en France, et par les liens amicaux qu'elle a tissés sur place, notamment avec Claire Perrot, qui travaille régulièrement pour le Comté [animations, dégustations avec le Groupuscule d'actions gustatives...]. Ce qui explique pourquoi le Comté occupe une place de choix dans son enseignement. Mais ce n'est pas l'unique raison. Elle nous l'explique.

« Nous assistons à une mouvance aux Etats-Unis, qui encourage le "manger correct". Ce mouvement est devenu un impératif social plus que de santé, allant jusqu'à remettre en cause la place dans la société des "mauvais mangeurs". Nous touchons à la représentation d'une société idéale avec une alimentation idéale, assortie d'un discours moral collectif. Mais c'est aussi une sorte de révolution positive aux Etats-Unis, un intérêt pour les bonnes choses à manger et une production saine. En France, le "bien manger" s'apparente plutôt à un

discours gastronomique, privilégiant la santé, le goût, la convivialité, le plaisir. Avec mes étudiants, qui viennent de tous pays, nous passons beaucoup de temps à faire tomber les a priori sur les rapports des Français à la nourriture, qui sont à la fois totalement romantiques, "la France, paradis de la gastronomie" et d'un autre côté, les Français seraient "snobs, élitistes"! Une étudiante a même été confrontée au refus d'un serveur d'un café parisien devant sa commande: un plateau de fromages avec un Ricard ! [sourires] La meilleure réponse est de leur faire comprendre l'importance de la provenance des produits et d'aller à la rencontre de ceux qui les fabriquent. Les IG et les AOP sont de bons exemples, le Comté en particulier qui est un peu ma "madeleine" de Proust. »

Faire tomber les a priori

« Le premier jour de cours, je leur apporte systématiquement un morceau de Comté que l'on goûte ensemble et je leur demande d'écrire 10 minutes sur ce qu'ils ont mangé. Ils réalisent qu'ils n'ont aucun mot, que leur vision est assez plate. Au fur et à mesure de leur séjour dans le Jura, leur perception change. Ils ont rencontré des producteurs, des affineurs,



« Pour moi le Comté c'est aussi un esprit de solidarité, une réflexion sur la production, un sens de la tradition et de l'histoire assez "chouette" à étudier, même si ce n'est sûrement pas idyllique ».

tous passionnés, et pris le temps de vivre et cuisiner ensemble, ne manquant pas d'inviter nos interlocuteurs pour un repas convivial. Tous ces échanges font que, de retour à Paris, ils sont capables d'écrire 2 heures sur le Comté ! Ce qu'ils ont su faire avec le Comté, ils pourront le refaire pour d'autres produits. Ce voyage est assez transformateur pour eux. »

*Christy Shields a présenté dernièrement un travail de thèse dont le sujet était "Approche comparative du rapport entre alimentation et construction identitaire en France et aux Etats-Unis", sous la direction de l'EHESS (Ecole de hautes études en sciences sociales) rattachée au laboratoire Edgar Morin (CNRS).