

COURS ICL 1

Section B

Cours 1/

1. Définition générale de la culture

En sociologie, comme en éthologie, la culture est définie de façon plus étroite comme « ce qui est commun à un groupe d'individus » et comme « ce qui le soude », c'est-à-dire ce qui est appris, transmis, produit et inventé. Ainsi, pour une organisation internationale comme l'UNESCO : « Dans son sens le plus large, la culture peut aujourd'hui être considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels, matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts, les lettres et les sciences, les modes de vie, les lois, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances¹. » Ce « réservoir commun » évolue dans le temps par et dans les formes des échanges. Il se constitue en de multiples manières distinctes d'être, de penser, d'agir et de communiquer en société².

En philosophie, le mot culture désigne ce qui est différent de la nature.

Par abus de langage, le mot « culture » est employé pour désigner presque exclusivement l'offre de pratiques et de services culturels dans les sociétés modernes, et en particulier dans le domaine des arts et des lettres.

La culture est, selon le sociologue québécois Guy Rocher, « un ensemble lié de manières de penser, de sentir et d'agir plus ou moins formalisées qui, étant apprises et partagées par une pluralité de personnes, servent, d'une manière à la fois objective et symbolique, à constituer ces personnes en une collectivité particulière et distincte » (Edward B. Taylor, *Primitive Culture*, 1871)

2. Culture individuelle et culture collective

En langue française, le mot « culture » désigne tout d'abord l'ensemble des connaissances générales d'un individu. C'est la seule définition qu'en donne en 1862 le *Dictionnaire national* de Bescherelle. Les connaissances scientifiques y sont présentées comme élément de premier plan. C'est ce que nous appelons aujourd'hui la « culture générale ».

Après le milieu du XX^e siècle, le terme prend une seconde signification. Par exemple, le *Petit Larousse* de 1980 donne, en plus de la conception individuelle, une conception collective : ensemble des structures sociales, religieuses, etc., des manifestations intellectuelles, artistiques, etc., qui caractérisent une société. Le terme peut alors revêtir l'un ou l'autre sens, mais la proximité des domaines d'utilisation de chacun en fait une source d'ambiguïté.

En langue allemande, la définition de la culture individuelle ou culture générale correspond au mot *Bildung*¹¹. Il existe un autre mot, *Kultur*, qui correspond à un patrimoine social, artistique, éthique appartenant à un ensemble d'individus disposant d'une identité. Ainsi, ce terme homophone, qui correspond plutôt en français à l'une des acceptions de civilisation, et par les échanges d'idées entre la France et l'Allemagne, s'est petit à petit amalgamé avec le sens initial du mot culture en français. Cette seconde définition est en train de supplanter l'ancienne, correspondant à la culture individuelle. Néanmoins, les dictionnaires actuels citent les deux définitions, en plaçant le plus souvent la « culture individuelle » en premier.

Il y a en français deux acceptions différentes pour le mot culture :

- la *culture individuelle* de chacun, construction personnelle de ses connaissances donnant la culture générale ;
- la culture d'un peuple, l'identité culturelle de ce peuple, la *culture collective* à laquelle on appartient.

Ces deux acceptions diffèrent en premier lieu par leur composante dynamique :

- la culture individuelle comporte une dimension d'élaboration, de construction (le terme *Bildung* est généralement traduit en *éducation*), et donc par définition évolutive et individuelle ;
- la culture collective correspond à une unité fixatrice d'identités, un repère de valeurs relié à une histoire, un art parfaitement inséré dans la collectivité ; la culture collective n'évolue que très lentement, sa valeur est au contraire la stabilité figée dans le passé, le rappel à l'Histoire.

- **Cours 2**

3. Les composantes de la culture

Une représentation de la culture consiste à la regarder comme formée de quatre éléments qui sont « transmis de génération en génération en apprenant » :

- les valeurs ;
- les normes ;
- les institutions ;
- les artefacts.

Julian Huxley donne une division légèrement différente, en *mentifacts*, *socifacts* et *artifacts*, pour des sous-systèmes idéologiques, sociologiques, et technologiques respectivement. La socialisation, du point de vue de Huxley, dépend du sous-système de croyance. Le sous-système sociologique oriente l'interaction entre les gens. Les objets matériels et leur utilisation forment le sous-système technologique¹⁴.

En général, les archéologues se focalisent sur la culture matérielle, alors que l'anthropologie culturelle se focalise sur la culture symbolique, encore qu'*in fine* les deux groupes s'intéressent aux relations entre ces deux dimensions. De plus, les anthropologues conçoivent le mot « culture » pour se référer non seulement à la consommation de biens, mais au processus général qui produit de tels biens et leur donne une signification, et aux relations et pratiques sociales dans lesquelles de tels objets et processus sont imbriqués.

a) Les valeurs

Les systèmes de valeurs comprennent des idées et des matériaux qui semblent importants dans la vie. Elles guident les croyances qui composent la culture en partie.

Il est possible de reconnaître des systèmes de valeur associés de préférence à des civilisations. Ainsi, dans ce que nous appelons encore l'Occident, il semble que la conversation culturelle se préoccupe beaucoup de la question de la règle, de la mesure, de la loi physique ou sociale, alors qu'en Extrême-Orient, l'affaire la plus importante concerne l'identité dans le monde. Les valeurs des sociétés villageoises (comme en Afrique ou en Amérique latine) portent davantage sur l'équilibre entre l'homme et la nature, garanti par l'intercession des hommes-médecine. Les valeurs des sociétés nomades sont plutôt attachées à résoudre les problèmes des antagonismes inévitables entre groupes sur le territoire commun. À l'intérieur de la sphère occidentale, le point de vue anglo-saxon insiste encore davantage sur la loi (culture de la *common law*, et de la *rule of law*). Ceci correspond à une religiosité inspirée des protestantismes préoccupés de l'usage rationnel du temps personnel (comme le montrait Max Weber), ce qui permet l'autodiscipline, libère un certain libéralisme et fait l'économie d'un contrôle par l'autorité collective.

En France, le plus laïc des pays occidentaux - tradition que l'on pourrait faire remonter au gallicanisme de Philippe le Bel, à la Pragmatique Sanction de Bourges, ou aux positions de Bossuet - nous avons plutôt affaire à une reprise administrative nationale de l'ancienne autorité catholique, où se trouve préservé un principe d'arbitrage divin et royal, désormais déposé dans l'État laïc. La Révolution française introduit un statut civil équivalent pour tous les citoyens, indépendamment des croyances ou appartenances religieuses, mais ne renie pas longtemps - avec Napoléon - le principe du pouvoir transcendant et paternaliste. Celui-ci subsiste aujourd'hui dans la trame culturelle de ce pays qui demeure de ce point de vue de tradition catholique. Néanmoins, comme partout ailleurs en Europe, nous y rencontrons le débat avec les deux religions et cultures du « Livre » (la Bible), qui forment les deux autres variantes de la culture occidentale au sens large : la tradition judaïque, qui insiste sur l'alliance entre Dieu et son peuple, au

travers d'une loi interprétable ; et la tradition musulmane, qui veut rétablir le principe de la liberté absolue de Dieu. Nous constatons ici combien le monde des valeurs ne se développe pas au hasard, mais bien comme système logique de différences assumées. Nous pouvons aussi observer que ce caractère de conversation entre les valeurs demeure le plus souvent inconscient, caché par l'intransigeance de leurs partisans respectifs.

b) Les normes

Les normes sont constituées par les attentes sur la façon dont les personnes doivent se comporter dans diverses situations. Chaque culture a des méthodes, appelées sanctions, pour imposer ses normes. Les sanctions varient avec l'importance de la norme ; les normes qu'une société impose formellement ont le statut de lois.

Il est à noter qu'en France, la langue française a le statut de langue officielle, et qu'à ce titre, elle est la langue de l'administration et du droit civil.

Aux États-Unis, il existe une tradition normative très importante en matière industrielle et financière. Les normes comptables en Europe sont actuellement assez largement inspirées des normes américaines.

c) Les institutions

Les institutions sont les structures de la société dans et par lesquelles les valeurs et les normes sont transmises.

Nous avons vu que, dans le cas de la France, la défense de la langue fut prise très tôt en charge par le souverain, François I^{er} pour le statut de langue officielle du français par l'Ordonnance de Villers-Cotterêts (1539)¹⁵, Richelieu pour l'Académie française. De là est née, en France et dans la plus grande partie de l'Europe, une tradition qui lie la culture avec les institutions publiques.

Aux États-Unis, il n'existe pas une emprise aussi importante de la puissance publique sur la culture proprement dite. Ainsi, de nombreuses grandes entreprises ont des collections d'œuvres d'art telles qu'elles ouvrent des musées privés. Des hommes d'affaires et

milliardaires n'hésitent pas à réaliser du mécénat et par leur philanthropie alimentent de grandes fondations (qui portent d'ailleurs souvent leur nom) et qui ont développé des actions dans le secteur de la culture, des arts et de l'enseignement artistique (des grands musées comme le Metropolitan ou Guggenheim à New-York, les Fondations comme Ford, Carnegie, etc.). Les industries culturelles, mettant en œuvre les bases d'un véritable management culturel, se sont dès le départ développées sur un modèle d'entreprises privées avec au fil des décennies un mouvement de forte concentration financière faisant des grands groupes américains du secteur les principaux protagonistes d'un oligopole mondial des industries de l'entertainment et des médias (Time Warner, Disney, Fox, etc.). Ainsi, depuis les années 1950, l'industrie américaine du cinéma, concentrée à Hollywood, domine non seulement économiquement mais aussi symboliquement, la distribution des films à grand succès et la consécration des grandes vedettes.

En France, la majorité des institutions culturelles sont des organisations en gestion publique ou des organisations de type associatif mais avec une forte dépendance à des collectivités publiques : académies, musées, bibliothèques, médiathèques, conservatoires, salles de concert et de théâtre, orchestres, opéras, Maisons des jeunes et de la culture. La France a été l'une des premières démocraties modernes à se doter d'un ministère de la Culture en 1959¹⁶. Elle fut suivie par de nombreux autres pays en Europe mais selon des formules adaptées à leur contextes respectifs. Les « petits pays » (petits par leur taille) comme les Pays-Bas, la Finlande, l'Autriche ou le Portugal, ont dans leurs organisations gouvernementales respectives un ministère plus large (Éducation par exemple) auquel est rattaché un secrétariat d'État chargé de la Culture. Les pays à structure fédérale ont des équivalents dans leurs régions (en réalité des États fédérés) qui exercent la compétence culturelle. Ainsi, en Allemagne, on trouve dans le gouvernement de chaque Land une direction de la Culture et des Arts, le plus souvent rattachée à l'Enseignement, la Recherche et la Formation professionnelle (ce qui s'explique notamment par l'importance des institutions d'enseignement artistique). L'Espagne s'est quant à elle dotée d'un ministère de la Culture en 1978, dès que la page du franquisme fut tournée. Le Royaume-Uni constitue un exemple des plus intéressants dans la prise en compte de l'action

étatique en faveur de la culture car il s'agissait d'abord pour le gouvernement d'intervenir et de soutenir les institutions artistiques et en particulier celles du spectacle vivant (théâtre, danse, musique) telles que la Royal Shakespeare Company, le Royal Opera House Covent Garden, les grands orchestres londoniens, etc.

Nous considérons donc un schéma assez voisin dans les pays européens. Dans le cas de la musique classique par exemple, nous pouvons observer que toutes les institutions musicales (hormis quelques notables exceptions) bénéficient du soutien de collectivités publiques (État, régions, villes). Le Royaume-Uni toutefois se distingue du reste de l'Europe car les institutions musicales y sont plus autonomes, assez rarement des établissements publics. En revanche dans le domaine des musées, une forte proportion des institutions sont publiques. De ce point de vue, le Royaume-Uni se distingue des États-Unis, les traditions culturelles des deux pays étant assez distinctes.

Que ce soit en France ou en Europe, certains lieux privés peuvent être considérées comme des institutions : des châteaux privés comme Chenonceau, des abbayes comme Fontfroide à Narbonne, l'écomusée d'Alsace ou encore de grandes manifestations d'animation existant depuis longtemps comme *La Cinéscénie* issus d'une initiative locale, même si le rayonnement est national. Depuis une trentaine d'années les collectivités locales (communes, départements et régions) se sont dotées de leur propre politique culturelle et jouent un rôle essentiel dans l'animation et la régulation de la vie culturelle locale. Ces politiques, souvent menées en partenariat avec les services de l'État, participent de plusieurs logiques : faciliter l'accès à la culture du plus grand nombre, soutenir la production artistique et les artistes, contribuer au développement économique et renforcer l'image des collectivités locales.

Depuis le Traité de Maastricht, certains aspects de la culture font maintenant partie des responsabilités de l'Union européenne, dans le cadre des principes de subsidiarité. En particulier, l'Union européenne doit veiller à l'application de la politique linguistique européenne, qui pose certaines difficultés de mise en œuvre.

Nous distinguons donc deux modèles : le modèle américain, caractérisé par une alliance forte entre public et privé (où le privé joue un rôle prépondérant en matière purement culturelle), et le modèle européen, essentiellement public.

d) Les artefacts

Les artefacts — choses ou aspects de la culture matérielle — décrivent des valeurs et des normes d'une culture.

Cours 3

4. La langue française : évolution et histoire de France

La langue est probablement, dans les sociétés humaines, ce qui permet le mieux de véhiculer une culture, tant orale qu'écrite. C'est ainsi que la culture française s'est développée dans l'Europe des Lumières, en fait essentiellement parce qu'elle était parlée dans plusieurs cours princières. Cette prééminence du français était due au rayonnement culturel de la France au XVIII^e siècle, et à l'admiration que des souverains étrangers (en Prusse, en Russie, etc.) portaient, à tort ou à raison, aux souverains français.

Cette prééminence avait en réalité été préparée par l'édit de Villers-Cotterêts, signé par François I^{er} en 1539, qui établissait le français comme langue officielle, c'est-à-dire comme langue de l'administration et du droit (écrit). Dans ce sens, Richelieu fonde en 1635 l'Académie française, qui sert dès lors de régulateur et d'académie linguistique officielle. Au XVII^e siècle, de grands écrivains comme Corneille, La Fontaine, Molière, Racine ou encore Madame de Lafayette, donnèrent au français classique ses lettres de noblesse.

a) Développement de la langue française

Le français est une langue romane. Elle est parlée en France, en Belgique, au Canada, au Luxembourg, en Suisse et dans 51 autres pays, principalement en Afrique, qui pour la plupart ont fait partie de l'ancien empire colonial français, ainsi que la République démocratique du Congo, ancien Congo belge, et l'Algérie.

Issu de l'évolution du bas latin et du latin vulgaire vers le gallo-roman au cours du premier millénaire de l'ère chrétienne, le français, langue royale, devient une langue juridique et administrative avec l'ordonnance de Villers-Cotterêts en 1539. Par la suite le français, toujours autour du noyau parisien, se diffusera en France, en Europe et dans le monde¹. S'ensuit une longue réforme de la langue promue par les académiciens, pour la régulariser et y réintroduire des vocables latins. Le français classique des XVI^e et XVII^e siècles devient le français moderne du XVIII^e siècle, langue véhiculaire de l'Europe. Avec la colonisation, le français se répand en Amérique du Nord au XVII^e siècle, en Afrique au XIX^e siècle, ce qui en fait une langue mondiale. Il perd toutefois en influence dans la seconde moitié du XX^e siècle, au profit de l'anglais.

Claude Hagège distingue trois périodes de rayonnement du français : la période du Moyen Âge qui s'étend de la fin du XI^e au début du XIV^e siècle, la période qui s'étend du début du règne de Louis XIV à la fin du XVIII^e siècle, et la période allant de la fin du XIX^e au début du XX^e siècle².

Le terme « langue d'oïl », dans certains cas, peut être un synonyme de français.

La langue française a cette particularité que son développement a été en partie l'œuvre de groupes intellectuels, comme la Pléiade, ou d'institutions, comme l'Académie française. C'est une langue dite « académique » et non pas une langue *Ausbau* (ou « langue par élaboration »). Toutefois, l'usage garde ses droits et nombreux sont ceux qui malaxèrent cette langue vivante, au premier rang desquels Molière : on parle d'ailleurs de la « langue de Molière ».

Devant la prolifération d'emprunts lexicaux à l'anglais, le gouvernement français tente de prendre des mesures pour protéger l'intégrité de la langue. Ainsi, le 7 janvier 1972, il promulgue le décret n° 72-9 relatif à l'enrichissement de la langue française, prévoyant la création de commissions ministérielles de terminologie pour l'enrichissement du vocabulaire français. La loi Toubon de 1994 procède de la même préoccupation.

Son décret d'application de 1996 a mis en place un dispositif coordonné d'enrichissement de la langue française.

Au Québec, l'Office québécois de la langue française s'occupe de réglementer l'usage de la langue française, elle-même protégée par la loi 101 du Québec. L'Office propose sur l'Internet son *Grand Dictionnaire terminologique*

Le latin vulgaire

Le latin vulgaire se distingue du latin classique par le fréquent usage de la métaphore :

- *manducare* « mâchouiller » (> *manger*) au lieu du classique *edere* « manger » ; *parabolare*, dérivé de *parabola* « parole » (> *parler*) au lieu de *loqui* « parler », qui a lui-même remplacé *fari*.

Du V^e au IX^e siècle : le gallo-roman

[modifier | modifier le code]

Les siècles de la fin de l'antiquité au début du Moyen Âge sont essentiels pour comprendre la genèse du français qui va s'élaborer pendant cette longue période. Il se dégage peu à peu du latin vulgaire parlé en Gaule du nord par des altérations successives liées à des facteurs linguistiques « internes », mais aussi à d'autres plus « externes ». Même s'il n'existe pas de témoignages directs du gallo-roman, les linguistes le déduisent de formes bas latines et d'ancien français véritablement attestées ou non. Les étymons gallo-romans se notent généralement en petites capitales : latin classique TOTU > *TÖTTU (l'astérisque signifie que cette forme n'est pas attestée) > ancien français *tot* > français tout. L'étymon gallo-roman avec [t] géminé est postulé par le maintien de [t] dans la forme féminine *tote* > toute.

Du V^e au IX^e siècle, en Gaule du Nord, le gallo-roman et le germanique cohabitent souvent. De même, la zone des parlers germaniques proprement dits s'étend vers le sud et l'ouest. La majeure partie de l'Alsace, une très grande partie de la Lorraine, la Flandre,

le Boulonnais sont gagnés au germanique avant que celui-ci recule par endroits au Moyen Âge. Il se forme alors la frontière linguistique mosellane.

C'est le bilinguisme dans l'armée qui explique pourquoi les *Serments de Strasbourg* de 842 furent écrits en *romana lingua* et en *teudisca lingua* (*teudisca*, on rencontre aussi *thiotisca* et *theodisca*, de même racine que l'allemand *deutsch*, l'ancien français *thiois* et l'italien *tedesco* > « tudesque » (XVIII^e siècle) ; les alternances *t/th* et *eu/eo/io* reflètent des tentatives diverses de transcrire des sons absents de l'alphabet latin). On estime généralement que les *Serments de Strasbourg* sont le premier texte écrit en protofrançais. Cette *romana lingua* ne ressemble pas beaucoup au français moderne mais elle en est l'ancêtre. La première mention de l'existence d'une langue romane ne date que de 813, lors du concile de Tours, réuni à l'initiative de Charlemagne, qui impose désormais de prononcer les homélies dans les langues vulgaires au lieu du latin :

C'est en effet à cette époque qu'en France on prend conscience qu'on parle une langue différente du latin, probablement parce que, de toutes les langues romanes, elle en est la plus éloignée. Il faut attendre entre 880 et 881 pour le premier texte littéraire, la *Séquence de sainte Eulalie*, encore que l'on puisse considérer que la langue de ce texte est plus du picard que de la langue d'oïl de Paris¹⁹.

Du IX^e au XIII^e siècle : ancien français

Pendant la période du X^e au XIII^e siècle, les locuteurs appelaient leur langue le « roman/romanz/romance », puis *franceis* vers les XII^e – XIII^e siècles.

Rayonnement de l'ancien français :

La période qui s'étend de la fin du XI^e au début du XIV^e siècle correspond à une période de rayonnement du français médiéval, cependant le cas anglais est à distinguer du reste de l'Europe.

En effet, le français, principalement sous sa forme normande, s'introduit en Angleterre dans le sillage de la conquête de ce pays en 1066 par Guillaume le Conquérant. Il donnera naissance à l'anglo-normand, un dialecte d'oïl, très proche de l'ancien français et qui ne s'éteindra qu'au XIV^e siècle, laissant dans le vocabulaire de l'anglais une empreinte profonde, notamment dans le vocabulaire et qui aboutit, dans certains cas, au remplacement systématique du terme vieil anglais par son équivalent roman

Aux XIV^e et XV^e siècles : moyen français

Cette langue de transition entre le français ancien et moderne a duré du XIV^e au XV^e siècle. Les XIV^e et XV^e siècles se caractérisent par des bouleversements importants. Le XIV^e siècle est marqué par la grande peste et par la guerre de Cent Ans, qui entraîne une désorganisation des institutions.

Pour cette période, le *Livre des merveilles du monde* de Jean de Mandeville est important sur le plan linguistique. Ce livre qui raconte le voyage en Chine de l'auteur, est un manuscrit édité à 250 exemplaires dans différentes langues.

Du XVI^e au XVIII^e siècle : français classique

La Renaissance se produit en France avec un siècle de retard par rapport à l'Italie. Pendant la Renaissance, la société cultivée continue d'apprendre et d'employer le latin et le grec ancien dans les universités. Pour la première fois dans notre langue, les emprunts lexicaux au grec se font directement et non par l'intermédiaire du latin et les néologismes helléniques sont fréquents dans le domaine des sciences et de la politique³⁴. On observe une relatinisation avec création de très nombreux doublets lexicaux. Ainsi, par exemple, au mot populaire *cheville* s'adjoint le mot médical *clavicule* tous deux issus du latin classique *clavicula*. Dans la satire de François Rabelais sur les latinismes de l'écolier limousin, cinq mots sont attestés pour la première fois dans notre langue : *célèbre*, *génie*, *horaire*, *indigène* et *patriotique*³⁴.

L'italien, rayonnement culturel oblige, donne lieu à de nombreux emprunts lexicaux (environ 2 000 mots). Citons parmi tant d'autres *balcon*, *banque*, *caleçon*,

pantalon, douche, escalier, concert, carnaval, carrosse, façade, frégate, négoce, courtisane, moustache, sonnet, caresse, spadassin, sentinelle, caporal, brave. Le philologue Henri Estienne se moque de tous ces emprunts dans *Deux dialogues du nouveau français italianisé et autrement déguisé entre les courtisans de ce temps* en 1578, dans lequel il s'adresse aux lecteurs et tutti quanti³⁵. Clément Marot, fasciné par la Renaissance en Italie, importe en France la règle de l'accord du participe passé utilisée dans la langue italienne³⁶.

L'espagnol, pour les mêmes raisons, nous donne *bandoulière, bizarre, fanfaron, mascarade* et surtout les mots venus du Nouveau Monde comme *tabac, patate, cacao, chocolat* alors que le portugais nous lègue *ananas* venu du Brésil et *mangu* venu de la langue de Malabar³⁷.

Outre ces emprunts, le français foisonne alors de mots nouveaux et les auteurs de Pléiade (dont Du Bellay qui publie en 1549 *Défense et illustration de la langue française* afin de promouvoir sa langue) créent de nouveaux modes de formation avec juxtaposition adjectivale (*doux-utile, aigre-doux*), verbale (*ayme-musique*), la formation de noms à partir d'infinitifs (tels que *le chanter, le mourir, le vivre, le savoir*), la suffixation ou préfixation (*contre-cœur*, nombreux diminutifs comme *mignonelette, doucelette, etc.*) dont certains éléments n'existent pas de façon autonome : *monologue* n'est pas un mot grec mais un mot français de la Renaissance ! La *logique de Port-Royal* correspond à des travaux en logique en rapport avec la linguistique, par les jansénistes Antoine Arnauld et Claude Lancelot.

À partir du XVIII^e siècle jusqu'à nos jours : le français moderne

À la veille de la Révolution française, on estime qu'un quart seulement de la population française parle français, le reste de la population parle des langues régionales.

Au nord ce sont principalement les parlers d'oïl, au sud les parlers d'oc, ainsi que le breton, le basque, le catalan, le francoprovençal, le flamand, l'alsacien, le francique lorrain entre autres. L'unification du français débutée par Talleyrand et continuée par Jules Ferry a pour but de créer une seule langue française sur tout le territoire

français. Si le français s'impose assez vite dans les régions où l'on parle des dialectes de langue d'oïl et du francoprovençal, des méthodes très coercitives sont employées afin d'éliminer le breton, l'occitan, le catalan, le basque, le corse, l'alsacien, etc. (notamment des humiliations physiques sur les jeunes élèves, voir Vergonha).

Dans son rapport de juin 1794 l'abbé Grégoire⁴⁹ révéla qu'on ne parlait «exclusivement» le français uniquement dans « environ quinze départements » (sur 83). Il lui paraissait paradoxal, et pour le moins insupportable, de constater que moins de trois millions de Français sur 28 parlaient la langue nationale, alors que celle-ci était utilisée et unifiée « même dans le Canada et sur les bords du Mississippi »⁵⁰.

Le décret du 2 thermidor an II (20 juillet 1794) impose qu'à compter du jour de sa publication, nul acte public ne pourra, dans quelque partie que ce soit du territoire français, être écrit qu'en langue française.

En revanche, le français est couramment pratiqué dans toutes les cours européennes. En 1685, Pierre Bayle peut ainsi écrire que le français est « le point de communication de tous les peuples de l'Europe ».

Le français est alors la langue de la diplomatie mais également un puissant vecteur dans les domaines de l'art, des sciences et des techniques. On lit Rabelais dans le texte en français de Moscou à Lisbonne.

L'histoire des Républiques en France L'Histoire institutionnelle de la France a subi de multiples secousses depuis la Révolution française de 1789 et la proclamation de la République française le 21 septembre 1792. Le régime français d'alors, qu'était la Monarchie de droit divin, prend fin pour laisser place à la République. Le mot république vient du latin « RES PUBLICA » qui signifie la chose publique. Comprendant cela, gouverner la cité est donc la préoccupation de tous les citoyens. Régime politique, idéal de société, cadre institutionnel. Ce concept n'est pas exclusivement français, la république a rythmé l'histoire de tout temps, s'imposant comme le régime idéal à l'émancipation de l'homme, ce vers quoi il aspire. Mais avant cela, elle a traversé de multiples périodes allant de la république platonienne du 4ème siècle avant J.C., en

passant par la république romaine (509-44 av. J.C.) et par la république française de ces derniers siècles. La France a connu depuis la révolution française de 1789 pas moins de trois monarchies, deux empires, cinq républiques et « l'État français » de Vichy. On peut penser aisément que la France est un véritable « consommateur » de régimes politiques. Le fait est que l'Histoire est incertaine, et qu'après 1789, la France se retrouve déboussolée et ne sait quel régime serait salvateur. Cependant, le régime qui s'imposera par cinq fois est le régime républicain. On dénombre cinq républiques françaises: La première république (1792-1804) fait suite à la révolution de 1789. Nommée le 21 septembre 1792 après l'abolition par les députés de la royauté, elle passe par trois formes: la convention nationale, le Directoire puis le Consulat. Elle prend fin à la suite du coup d'état de Napoléon 1er, le 18 mai 1804 qui instaure le premier empire. L'expérience de la première république a été mitigée, les français sortant de plusieurs siècles de royauté, ne la souhaitaient pas. La seconde république (février 1848-décembre 1852) intervient après la révolution de février 1848. Le déclenchement est la campagne des banquets menés de front par l'opposition républicaine, radicale et orléaniste, dont la revendication majeure était l'extension du suffrage censitaire et non l'avènement d'un régime républicain. Considérée comme une république sociale avec la mise en place d'un gouvernement provisoire fortement marqué par les républicains, elle fait passer de nombreuses réformes, comme le suffrage universel masculin (2 mars 1848) ou encore l'abolition de l'esclavage par Victor Schœlcher (27 février 1848). Après les événements de juin 1848, la seconde république rentre dans une période d'ordre marquée par la montée des conservateurs avec, comme meneurs, Louis Napoléon Bonaparte. Celui-ci devient le premier président de la république française le 10 décembre 1848, il met en place un coup d'état le 2 décembre 1851 et rétablit l'empire l'année suivante. La troisième république (4 septembre 1870-1940) intervient après la défaite de Napoléon III à la bataille de Sedan le 2 septembre 1870. Sa mise en place est laborieuse et elle apparaît très instable. Dès le début trois idéologies sont ainsi discréditées: le bonapartisme avec la défaite de Sedan, le socialisme avec la Commune et une restauration semble impossible avec les prises de positions du comte de Chambord par rapport au drapeau blanc. La troisième république est secouée par de multiples crises: la Commune, la crise boulangiste, l'affaire Dreyfus, et par deux guerres mondiales. L'instauration d'une république représentative

par les « opportunistes » contribue à une réconciliation d'ordre national jusqu'aux nouveaux affrontements avec l'Allemagne. Prenant fin le 10 juillet 1940 par la délégation des pleins pouvoirs au maréchal Pétain avec l'instauration de « l'État français » de Vichy, la troisième république s'inscrit comme le régime ayant la plus grande longévité. La quatrième république (1946-1958) voit s'affronter deux projets: le premier, défendu par les communistes et la SFIO, est celui d'une assemblée unique ; le second, défendu par De Gaulle, prévoit un régime bicaméral avec un président de la république au-dessus des partis politiques. Le projet des communistes et socialistes est rejeté par la Constituante. C'est finalement un projet à peu près similaire à celui de De Gaulle qui est adopté par la deuxième constituante mais avec un président au rôle moins puissant. L'assemblée nationale peut ainsi concurrencer le chef de l'état. La quatrième république doit reconstruire la France, ruinée par la seconde guerre mondiale. Elle s'appuie sur le programme du CNR très marqué de mesures sociales. Dans un contexte de tripartisme (SFIO/ PCF/MRP) la stabilité ministérielle est difficile à trouver, et avec le conflit algérien de plus en plus grandissant, la quatrième république est impuissante. P. Pflimlin démissionne et De Gaulle le remplace le 1er juin 1958. La cinquième république (de 1958 à nos jours) intervient après la modification constitutionnelle du 28 septembre 1958. C'est une république très marquée par la personnification du pouvoir. C'est ainsi qu'a évolué la constitution de cette cinquième république. Le pouvoir exécutif ne tient plus son existence du Parlement, le rôle de l'assemblée nationale diminue. Le président n'est plus élu par le parlement mais au suffrage universel direct (1962). Les référendums sont aussi utilisés. À ce jour, il y a eu sept présidents en cinquième république: C. De Gaulle, G.Pompidou, V. Giscard D'Estaing, F. Mitterrand, J. Chirac, N. Sarkozy et François Hollande. Sur l'échiquier politique, c'est la droite qui a été le plus au pouvoir, mais à partir de 1981 et l'élection de F.Mitterrand, la gauche avec le PS arrive au pouvoir jusqu'en 1995, puis revient lors de cohabitations avec L. Jospin.

Source : <http://www.bonjourdefrance.com/exercices/contenu/saisir-lhistoire-des-republiques-fran-caises.html>

Cours 4

La Gastronomie française :

La cuisine française fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française. Elle a évolué au cours des siècles, suivant ainsi les changements sociaux et politiques du pays. Le Moyen Âge a vu le développement de somptueux banquets qui ont porté la gastronomie française à un niveau supérieur, avec une nourriture décorée et fortement assaisonnée par des chefs tel Guillaume Tirel. Au XVII^e siècle, les habitudes ont changé, avec une utilisation moins systématique des épices et avec le développement de l'utilisation des herbes aromatiques et de techniques raffinées, initiées par François Pierre de La Varenne. Au XVIII^e siècle, de somptueux banquets avec des dizaines de plats sont servis à la Cour de France à Versailles. C'est également vers la fin de ce siècle que naît Marie-Antoine Carême, futur chef de renommée internationale.

Les produits agricoles comme le fromage, le vin, la viande, etc., occupent une place d'exception dans la cuisine française, de nombreuses productions régionales arborant, lorsqu'elles sont commercialisées, le label de préservation de l'environnement Agriculture Biologique (AB), des marques de certification collectives liées à l'agriculture durable comme Demeter, Bio Cohérence, etc., ou une préservation d'appellation d'origine comme Appellation d'origine protégée (AOP) ou encore une préservation d'indication géographique comme Indication géographique protégée (IGP).

Le « repas gastronomique des Français », suivant la proposition faite par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, a été ajouté à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO le 16

novembre 2010^{1,2}. Avec la cuisine mexicaine et la diète méditerranéenne, inscrites le même jour, c'est la première fois que des traditions culinaires sont enregistrées dans cette liste.

1) Développement de la gastronomie française

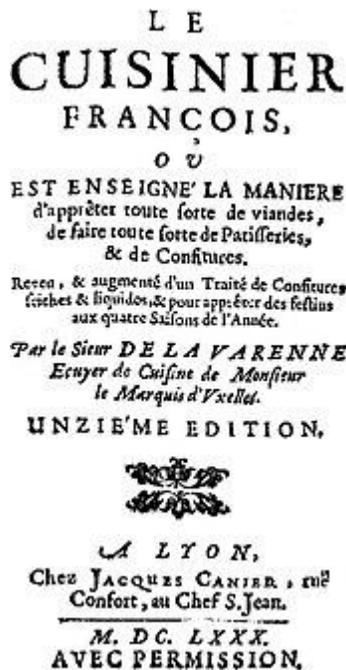
a) Ancien Régime

Sous l'Ancien Régime, Paris était la plaque tournante de la culture et de l'activité économique françaises. C'est donc naturellement à Paris que se trouvaient les artisans les plus qualifiés. Les marchés de Paris, tels ceux des Halles, de la Mégisserie ou de la rue Mouffetard, occupaient une place prépondérante dans la distribution de nourriture. Quelle que soit la taille de ces marchés, ils étaient régis par un système de corporations développé au Moyen Âge. À Paris, ces corporations étaient contrôlées par l'administration municipale et la Couronne. Une corporation visait à empêcher les artisans d'exercer dans une autre branche de l'industrie culinaire que la leur¹¹.

Deux types principaux de corporations coexistaient à l'époque : celles qui fournissaient les matières premières (bouchers, poissonniers, marchands de grains, jardiniers) et celles qui fournissaient des aliments préparés (boulangers, pâtisseries, sauciers, traiteurs). Certaines offraient à la fois des matières premières et des aliments préparés, telles que celles des rôtisseurs et des charcutiers. Ils avaient ainsi la possibilité de vendre des tourtes et des plats ainsi que de la viande crue et de la volaille. Cette coexistence causait des tensions avec leurs concurrents directs, les bouchers et les volaillers¹². Les apprentissages se déroulaient au sein de ces corporations et suivaient différents grades allant d'aide-cuisinier à chef-cuisinier. Les maîtres-queux jouissaient d'un pouvoir important auquel étaient associés des revenus importants et la sécurité de l'emploi. Parfois, le personnel qui travaillait dans les cuisines royales faisait partie de la hiérarchie de la corporation. Il était alors nécessaire pour eux de prévoir leur reconversion. Ceci n'était pas rare dans la mesure où le règlement de la corporation des cuisiniers de Paris le permettait¹³.

Au cours des XV^e et XVI^e siècles, la cuisine française a intégré de nombreux aliments venus du Nouveau Monde. Bien qu'elles mirent du temps avant d'être adoptées, le registre des banquets de Catherine de Médicis montre un service de soixante-six dindes au cours d'un seul diner. Par ailleurs, le cassoulet prend ses racines avec l'arrivée des haricots du continent américain, ramenés de ses explorations par Christophe Colomb.

B) XVII^e siècle



Page de titre de la onzième édition du *Cuisinier français*, de La Varenne.

La « haute cuisine française » trouve sa source au XVII^e siècle avec le chef La Varenne. Celui-ci est considéré comme l'auteur du premier véritable livre de cuisine française, *Le Cuisinier français*, en 1651¹⁴. Son livre comprend la plus ancienne référence à l'utilisation de graisse de porc pour réaliser le roux (préparation à base de farine pour lier les sauces). L'ouvrage comporte deux sections : l'une pour les jours avec viande et l'autre pour le jeûne. Ses recettes ont marqué un changement par rapport au style de cuisine du Moyen Âge. Il a ainsi introduit de nouvelles techniques visant à créer des plats plus légers et moins épicés (viandes rôties, poissons bouillis le plus souvent accompagnés de légumes : petits pois, asperges et artichauts sont à la mode sous Louis XIV) et une

présentation plus modeste des tartes, des pâtisseries et des chaussons. La Varenne a également publié en 1667 un livre sur la pâtisserie, intitulé *Le Parfait Confiturier* (réédité par la suite sous le nom de *Le Confiturier françois*) qui, de manière similaire, a mis à jour et codifié les nouvelles normes émergentes de la gastronomie pour les desserts et les pâtisseries.

En 1691, sous le règne de Louis XIV, le chef François Massialot écrit *Le Cuisinier roïal et bourgeois*¹⁶. Ce livre contient les menus servis à la cour royale en 1690. À l'époque, Massialot travaille principalement comme cuisinier indépendant. Par leur lien avec la royauté, Massialot et beaucoup d'autres cuisiniers royaux reçoivent certains privilèges. Ils ne sont ainsi pas soumis à la réglementation des corporations et peuvent organiser des réceptions de mariage et des banquets, sans aucune restriction. Le livre de Massialot est le premier qui est écrit sous la forme d'une liste alphabétique de recettes, préfigurant ainsi le premier dictionnaire culinaire. Y apparaît également la première illustration d'une marinade, que ce soit pour une marinade de volaille et de gibier à plumes ou de poissons et de crustacés. Le fait que ses recettes n'indiquent pas les quantités des ingrédients suggère que Massialot écrit pour des cuisiniers qualifiés¹⁷.

Les rééditions successives du *Cuisinier roïal et bourgeois* incluent des améliorations importantes tel que l'ajout d'un verre de vin aux bouillons de poisson. Des définitions sont également ajoutées dans l'édition de 1703. Lors de l'édition de 1712, l'ouvrage est renommé *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* et porté à deux volumes. Cette réédition est également rédigée dans un style plus élaboré avec des explications détaillées sur la technique. D'autres petites préparations y sont incluses et un troisième plat est ajouté au repas. Le ragoût, plat traditionnel français, fait sa première apparition comme plat à part entière dans cette édition, alors qu'il était auparavant considéré comme une garniture.

c) XVIII^e et XIX^e siècles



Le Déjeuner de Boucher (1739) réunit une famille bourgeoise autour d'un cabaret.



On doit à la reine Marie Leszczynska, la femme de Louis XV, certaines influences sur la cuisine française.

L'introduction des boissons exotiques au XVII^e siècle est suivie de leur essor au siècle suivant : chocolat, thé, et café font l'objet d'une abondante littérature dans laquelle amateurs et détracteurs s'affrontent. Leur consommation devient courante à la Cour puis dans l'aristocratie et la haute bourgeoisie, séduites par leur exotisme et leurs vertus thérapeutiques supposées. Ces produits de luxe, importés initialement par la Compagnie des Indes orientales, sont à l'origine de services dédiés (chocolatière, théière, cafetière), de nouvelles pratiques culinaires et alimentaires, dans l'intimité (telles que le petit déjeuner et le goûter pris dans des espaces de sociabilité intime) ou en société (art de la table dans lequel la bourgeoisie investit son besoin de consommation ostentatoire et crée dans des espaces privés ses réseaux de sociabilité mondaine, apparition dans les grandes villes des cafés qui développent un nouveau mode de sociabilité publique) qui se diffusent progressivement dans la société avant de se démocratiser pendant la révolution industrielle au XIX^e siècle.

Peu avant la Révolution française, on peut voir des recettes comme la bouchée à la reine prendre de l'importance. Ici, il s'agit essentiellement de cuisine royale, exécutée par les services royaux de Bouche. Comme son nom l'indique elle a été réalisée sous l'influence de l'épouse de Louis XV, la reine Marie Leszczynska : il s'agit d'une recette à base de poulet, servie dans un vol-au-vent. Cette recette est encore populaire aujourd'hui. On lui doit également d'autres recettes, dont le consommé à la reine et le filet d'ailloyau braisé à la royale. On lui doit aussi l'apparition des lentilles dans l'alimentation.

La Révolution française joue un rôle déterminant dans l'expansion de la cuisine française, dans la mesure où elle abolit les corporations. Ainsi, à partir de 1789, tout chef peut produire et vendre ce qu'il désire comme préparation alimentaire. Né cinq ans avant le début de la Révolution, Marie-Antoine Carême passe ses jeunes années à travailler dans

une pâtisserie. Son talent s'épanouissant dans la réalisation de pièces montées, constructions remarquablement architecturées de pâte et de sucre. Cela attire l'attention de Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, futur ministre de l'empereur Napoléon I^{er}.

La carrière de Carême contribue au raffinement de la cuisine française. La base de son style provient de ses sauces, qu'il nomme les sauces « mères » : la sauce espagnole, le velouté, la sauce béchamel. Souvent considérées comme des fonds de sauce, elles sont à la base des autres sauces et sont encore connues aujourd'hui. Chacune de ces sauces est réalisée en grande quantité dans sa cuisine car elles servent à de multiples produits dérivés. Carême dispose ainsi de plus d'une centaine de sauces à son répertoire. Les soufflés apparaissent également pour la première fois dans ses écrits. Bien que nombre de ses préparations semblent extravagantes aujourd'hui, il simplifie et codifie une cuisine qui était encore plus complexe de son temps. Cette codification s'exprime à travers trois ouvrages majeurs : *Le Maître d'hôtel français* (1822) , *Le Cuisinier parisien* (1828) et *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (1833-1835).

D) Première moitié du XX^e siècle

La modernisation et l'organisation de la haute cuisine française sont le plus souvent attribuées à Auguste Escoffier. Son influence commence avec l'apparition des grands hôtels en Europe et en Amérique durant les années 1880-1890. L'*hôtel Savoy* de César Ritz est l'un des premiers hôtels dans lequel Escoffier travaille, mais son influence se développe surtout lorsqu'il est responsable des cuisines du Carlton, à Cannes, de 1898 à 1921.

Afin d'optimiser le service des plats, il met au point le système de brigade de cuisine, qui rationalise la répartition des tâches de l'équipe de cuisiniers suivant cinq pôles spécialisés. Ces cinq pôles comprennent le garde-manger qui prépare les plats froids, l'entremétier qui prépare les légumes et les féculents, le rôtiisseur qui prépare les rôtis et les grillades, le saucier qui prépare les sauces et les soupes, et le pâtissier qui prépare les pâtisseries et les desserts. Ainsi, plutôt qu'une seule personne prépare un plat, plusieurs cuisiniers

préparent les différentes composantes du plat. Par exemple, dans le cas des œufs au plat Meyerbeer (œufs cuits au plat, accompagnés de rognons d'agneau ou de mouton et nappés de sauce Périgueux), le système précédent requérait jusqu'à quinze minutes de préparation, alors qu'avec le système de brigade, les œufs sont préparés par l'entremétier, les rognons sont grillés par le rôtiiseur, la sauce aux truffes par le saucier. Le plat peut ainsi être préparé dans un laps de temps beaucoup plus court et servi rapidement en salle²⁶.

Escoffier simplifie également le menu moderne et la structure des repas. Il publie une série d'articles traitant de cet ordre qui sont finalement publiés dans son *Livre des menus*, en 1912. Ce type de service adopte le service dit « service à la russe » — remplaçant le « service à la française », qui était en usage depuis le Moyen Âge —, dans lequel le repas est divisé en plusieurs plats, chacun servi séparément dans son assiette. Cette façon de faire avait été rendue populaire par Félix Urbain Dubois, dans les années 1860. La contribution la plus importante d'Escoffier reste la publication du *Guide culinaire*²⁷, en 1903, qui établit les bases de la cuisine française. Il s'agit d'un ouvrage collaboratif dans lequel plusieurs chefs de haut rang illustrent l'acceptation universelle de ce nouveau style de cuisine²⁸.

Le *Guide culinaire* rend désuet l'utilisation de sauces lourdes et promeut les fumets qui sont l'essence de la saveur de poissons, de viandes et de légumes. Ce style de cuisine cherche à créer des accompagnements, sauces dont la fonction est d'ajouter de la saveur au plat, plutôt que de la masquer comme par le passé. En plus de ses propres recettes, Escoffier s'inspire des recettes de Carême, Dubois et Taillevent. Une autre source de recettes provenait des paysans, dont les plats sont traduits dans les standards raffinés de la haute cuisine. Les ingrédients communs sont ainsi remplacés par des ingrédients coûteux, rendant les plats moins humbles. Escoffier inventa lui-même de nombreux plats, comme la pêche Melba ou les crêpes Suzette²⁹. Escoffier réédita *Le Guide culinaire* quatre fois au cours de sa vie, en indiquant dans la préface de la première édition du livre que, même avec cinq mille recettes, son livre ne devrait pas être considéré comme un texte « exhaustif » et que, même s'il l'était au moment de son écriture, « il ne sera plus demain, parce que le progrès est en marche chaque jour³⁰ ».

E) Seconde moitié du XX^e siècle



Le chef Paul Bocuse, désigné Cuisinier du siècle par Gault et Millau.

Dès la fin de la Première Guerre mondiale, l'automobile va permettre de développer une nouvelle forme de « gastronomie du voyageur ». La RN7, qui permet de descendre sur la Côte d'Azur ou remonter vers le nord de l'Europe, va drainer un tourisme de luxe à partir des trois plus grandes métropoles françaises Paris, Lyon, et Marseille³¹. Les guides routiers se multiplient et donnent des renseignements précis sur les haltes gastronomiques. Le *Guide Michelin* le plus connu propose même une classification par étoiles. La mascotte de la marque Michelin, le Bibendum, est d'ailleurs né d'une idée de Curnonsky, élu prince des gastronomes³².

L'axe routier de la vallée Saône-Rhône se distingua rapidement par ses nombreux restaurants étoilés. À titre d'exemple, Jean-Robert Pitte indique que dans l'édition 1956 du *Guide rouge*, la moitié des trois étoiles de province se retrouvait à

proximité de l'« axe royal », avec sept restaurants, Paris n'en ayant que quatre. Dans les deux décennies qui suivent, de nouveaux plats et de nouvelles techniques font leur apparition. Cette période est aussi marquée par l'apparition de la « Nouvelle cuisine ».

Le terme de « nouvelle cuisine » a été utilisé à plusieurs reprises dans l'histoire de la cuisine française. Cette description est ainsi observée dans les années 1740, avec la cuisine de Vincent La Chapelle, François Marin et Menon. Elle est réutilisée également dans les années 1880 et 1890 pour décrire la cuisine d'Escoffier. Les journalistes culinaires Henri Gault et Christian Millau font cependant revivre ce terme dans les années 1960 pour décrire la cuisine de Paul Bocuse, Jean et Pierre Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé et Raymond Oliver. Le travail de ces chefs s'inscrit dans une certaine prise de distance par rapport à l'« orthodoxie » de la cuisine d'Escoffier. Certains de ces chefs étaient des élèves de Fernand Point à *la Pyramide*, de Vienne, qu'ils quittèrent pour ouvrir leurs propres restaurants. Gault et Millau « découvrent la formule » de ce nouveau style de cuisine à travers dix caractéristiques représentatives³³.



Plat nouvelle cuisine, à base de coquilles Saint-Jacques.

La première d'entre elles est le rejet de la complication excessive en la cuisine. Le temps de cuisson de la plupart des poissons, des fruits de mer, du gibier, du veau, des légumes verts et des pâtés est par ailleurs fortement réduit, dans le but de préserver leurs saveurs naturelles. Le recours à la cuisson à la vapeur se développe ainsi largement dans ce nouveau style. L'utilisation des ingrédients les plus frais possibles constitue la troisième

caractéristique. En outre, les grands menus sont abandonnés en faveur de menus courts. Cinquièmement, les marinades de viandes et de gibiers cessent d'être utilisées. Sixièmement, les sauces épaisses, telles que les sauces espagnole et béchamel sont abandonnées en faveur de l'assaisonnement des plats avec des herbes fraîches, du beurre de qualité, du jus de citron et du vinaigre. Par ailleurs, les chefs de la nouvelle cuisine s'inspirent plutôt des plats régionaux que de plats de haute cuisine. De nouvelles techniques et des équipements modernes sont également adoptés, comme l'utilisation du four à micro-ondes, chez Bocuse. Les chefs veillent à la satisfaction des besoins alimentaires de leurs clients par l'intermédiaire de leurs plats. Enfin, les chefs sont très inventifs et créent de nouvelles combinaisons³³.

Au milieu des années 1980, les journalistes culinaires indiquent que le style de la « nouvelle cuisine » commence à s'essouffler, et d'autres se plaignent de la petitesse des portions, tandis que de nombreux chefs reviennent vers la haute cuisine, même si les présentations plus légères et les nouvelles techniques persistent³³.

Certains spécialistes (étrangers) ébauchent des théories sur le rôle de la Seconde Guerre mondiale dans l'avènement de ce nouveau courant arrivé pendant la "maturité" en France de la société de consommation. En effet, l'approvisionnement en viande animale était difficile sous l'occupation allemande (et cela ravivait des souvenirs face à la nouveauté dans l'*intelligencia* traitant de la satisfaction des désirs).