

Histoire et géographie de la saveur sucrée

I – De « l'épice » de grand luxe à l'aliment plaisir quotidien

Du miel ancestral au sucre médiéval

Les hommes n'ont pas toujours connu le sucre. En revanche, nos lointains ancêtres en ont probablement recherché le goût avec avidité. En effet, comme la plupart des mammifères - à l'exception notable des félins - l'*Homo sapiens* est, dès sa naissance (et même lors de sa vie *in utero*), spontanément attiré par la saveur sucrée. Cette appétence, probablement innée, présente un caractère universel. Elle pourrait, selon certains chercheurs, être le fruit de la sélection naturelle. Les individus spontanément attirés par cette saveur auraient en effet bénéficié d'un avantage adaptatif qu'ils auraient transmis à leurs descendants : en ingérant des aliments sucrés, les hommes du Paléolithique auraient eu accès à des nutriments dispensateurs d'une énergie rapidement utilisable par leur organisme, en particulier par leur cerveau dont le glucose constitue le carburant.

À l'origine, les principales sources de saveur sucrée sont les fruits (baies principalement) et le miel. Les chasseurs-cueilleurs du Paléolithique, puis les agriculteurs-éleveurs qui leur succèdent apprécient, selon toute vraisemblance, « ce doux présent des cieux » (c'est ainsi que l'auteur latin Virgile qualifie le miel). Avant de pratiquer l'apiculture, les hommes de la Préhistoire récupèrent la substance sucrée dans les troncs d'arbres creux ou dans les fissures des rochers. Au IV^e millénaire avant notre ère, les Mésopotamiens et les Egyptiens parviennent à domestiquer les abeilles et à exploiter le produit des ruches. Trois mille ans plus tard, Grecs et Romains leur emboîtent le pas et développent l'apiculture. Le miel est consommé en l'état mais il est aussi incorporé dans les préparations culinaires. Le célèbre livre de cuisine attribué au « gastronome » romain Apicius (le manuscrit le plus ancien date du IV^e siècle) comporte ainsi de nombreuses recettes de viandes ou d'œufs dans lesquelles le miel - mais jamais le sucre - constitue un ingrédient de choix, aux côtés d'autres substances édulcorantes comme le moût de raisin concentré, les raisins secs, les figues sèches ou encore les dattes.

Au Moyen Âge, l'importance attribuée aux abeilles - qui produisent également la précieuse cire - explique le montant incroyablement élevé de l'amende dont doit s'acquitter celui qui a volé ou détruit un essaim (autant que pour le vol d'un taureau !). En 799, Charlemagne ordonne l'installation de ruches dans tous les domaines dépendant de son autorité. Bien conscients du profit qu'ils peuvent tirer des modestes abeilles, les seigneurs médiévaux n'hésitent pas eux aussi à fournir des ruches aux paysans de leur fief. Ils leur confient le soin d'exploiter les essaims... en n'oubliant pas, bien entendu, de prélever leur part sur la récolte annuelle de miel.

À l'exception de rares incursions antérieures, le sucre n'apparaît vraiment sur le territoire de la France actuelle qu'au XII^e siècle, à la faveur des Croisades. La plante dont il est issu - la canne à sucre - aurait été domestiquée pour la première fois en Nouvelle-Guinée, il y a près de trois mille ans. À partir de ce berceau, la culture de la canne sucrière s'étend vers l'Extrême-Orient et vers l'Inde. Ce sont probablement les habitants du sous-continent indien qui, ne se contentant plus de mâchonner les tiges de cette graminée, mettent au point (à partir du IV^e siècle av. J.-C.) les premières techniques d'extraction du jus de canne (par broyage), de cuisson de ce jus et de cristallisation du sucre. À ce dernier, ils donnent le nom de *sarkara* qui, en sanscrit (la langue de l'Inde ancienne), signifie *grain de sable*. De ce terme dérivent notre mot *sucre* ainsi que l'anglais *sugar* et l'allemand *zucker*, l'espagnol *azucar* et l'italien *zucchero* ainsi que l'arabe *sukkar* et le turc *seker*. Les premiers Européens à découvrir le sucre de canne sont peut-être les soldats macédoniens d'Alexandre le Grand conduits par l'amiral Néarque : plus de 300 ans avant le début de l'ère chrétienne, ils parviennent aux frontières de l'Inde actuelle où ils découvrent « le roseau qui donne le miel sans le concours des abeilles ». Deux siècles avant eux, sous le règne du roi Darius, les Perses avaient envahi l'Inde et ils

avaient probablement ramené dans leur pays (l'Iran actuel) les techniques de culture de la canne et de fabrication du sucre.

C'est dans ce même empire perse et en Mésopotamie (Irak actuel) que 1200 ans après Darius, au VII^e siècle, les Arabes devenus musulmans découvrent à leur tour les plantations de canne à sucre. Celle-ci ne cesse alors de les accompagner tout au long de leurs conquêtes. En d'autres termes, le sucre se diffuse dans le sillage du Coran. Au XI^e siècle, la canne est déjà cultivée en Syrie, en Palestine, en Egypte, en Afrique du Nord, dans le sud de l'Espagne (elle parvient en Al-Andalus au XI^e siècle) ainsi que dans de nombreuses îles de la Méditerranée (Sicile, Chypre, Crète, Malte). Mais provenant de zones tropicales humides, la plante n'est pas adaptée au climat du bassin méditerranéen : l'irrigation est la condition nécessaire de son implantation. Mais les surfaces cultivées restent limitées et la transformation du jus de la canne en sucre semble avoir été marginale : dans l'Espagne et la Sicile musulmanes, c'est-à-dire aux portes mêmes de l'Occident latin, très peu de sucre était produit et exporté. La canne était consommée « crue » et sur place, comme une gourmandise. Cela explique pourquoi, malgré cette proximité géographique, les Chrétiens du continent européen ne connaissaient pas le sucre.

Initiées à la toute fin du XI^e siècle, ce sont les Croisades qui ont permis aux chevaliers et, plus tard, aux pèlerins de l'Europe chrétienne de découvrir en Terre Sainte les grandes plantations de canne. A la fin de l'automne 1099, des milliers de croisés placés sous l'autorité de Beaudoin de Boulogne quittent Edesse pour rejoindre Jérusalem. Un témoin oculaire, le chroniqueur Foucher de Chartres, raconte comment les combattants survécurent à la soif et à la faim en mastiquant un aliment providentiel, la *cannamelis* (la canne à miel en latin), qui était cultivées dans les contrées qu'ils traversaient. En découvrant le sucre, les Croisés découvrent également les utilisations – à la fois médicinales, culinaires et gastronomiques - qu'en font les Orientaux.

En raison de son coût exorbitant, l'Occident médiéval réserve d'abord l'usage du sucre à la sphère médicale : un produit aussi précieux ne peut avoir, pense-t-on, que des effets bénéfiques sur la santé. Pour les médecins de l'époque, le sucre est un aliment « chaud » et « humide », propriété qui favorise la digestion des aliments, celle-ci étant perçue comme la condition impérative d'une bonne santé. Le sucre est donc destiné en priorité aux malades ainsi qu'aux convalescents affaiblis auxquels il est censé redonner de la vigueur. Puis le sucre va être également consommé par les bien-portants, sous forme « d'épices de chambre ». Il s'agit de petites billes de sucre qui, à l'image des dragées, renferment en leur cœur un fragment d'une précieuse (et très coûteuse) épice exotique : gingembre, cannelle, clou de girofle, noix muscade... A la fin du Moyen Âge, elles étaient proposées à la fin du festin pour que les convives puissent les grignoter dans leur chambre avant de se mettre au lit : ces épices de chambre avaient pour première fonction de faciliter la digestion.

En raison de ses (réels ou supposés) bienfaits thérapeutiques qu'il partage avec les épices, le sucre va être de plus en plus présent à la table des puissants à partir du début du XV^e siècle. Seuls les ultra-riches peuvent encore s'offrir ce produit de grand luxe. Progressivement, ils ne l'utilisent plus seulement sous la forme de remèdes mais demandent à leurs maîtres-queux d'en mettre dans tous les plats qu'ils préparent : le sucre commence alors à apparaître du début à la fin du repas, en assaisonnement des plats de viande comme de poisson !

Face à la lente montée en puissance de la demande de sucre, la production s'organise. Dans un premier temps, la Sicile accroît sa capacité à approvisionner le continent européen. Elle développe ses plantations de canne et construit ses premiers moulins à sucre vers 1350. Puis, les cultures de la plante sucrière et les installations d'extraction gagnent la plaine irriguée de Valence, dans la péninsule ibérique. Celle-ci devient alors la première région sucrière d'Europe jusqu'à ce que cette suprématie disparaisse au profit d'autres zones encore plus rentables : les îles Canaries (espagnoles) ainsi que les Açores et Madère (portugaises) découvertes ou redécouvertes au XV^e siècle.

Le boom sucrier de la Renaissance

L'engouement pour le sucre représente un des changements les plus importants que connaît l'alimentation des élites françaises à la Renaissance. A partir du début du XVI^e siècle, le nombre de recettes sucrées que comportent les livres de cuisine augmente rapidement. Ce n'est qu'à cette époque que le sucre acquiert le statut d'aliment pour les bien-portants et que les nobles Français, emboîtant le pas à leurs homologues d'Italie, se laissent eux aussi séduire par sa « douceur ». En 1572, le cartographe anversois Abraham Ortelius témoigne clairement de cette évolution du goût : « Au lieu qu'auparavant le sucre n'était recouvrable qu'aux boutiques d'apothicaires qui le gardaient pour les malades seulement, aujourd'hui on le dévore par glotonnerie. Ce qui nous servait de remède nous sert à présent de nourriture. »

Pour répondre à une demande en croissance rapide, la production de canne se développe et part bientôt à la conquête des nouvelles terres découvertes aux Antilles et en Amérique du Sud. Mais l'idée d'exploiter une autre source de sucre que la canne germe déjà dans l'esprit d'Olivier de Serres, le grand agronome du XVI^e siècle. Dans ses écrits, il évoque « une espèce de pastenade [de carotte], la betterave, laquelle nous est venue d'Italie il n'y a pas longtemps. (...) le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à sirop de sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur. » Mais cette observation ne suscite à l'époque aucun intérêt et il faudra attendre deux siècles pour que soit construite la première usine d'extraction du sucre de betterave.

Les aristocrates du début de la Renaissance apprécient tellement la saveur sucrée qu'ils demandent toujours à leurs cuisiniers d'en « saupoudrer sur la viande [et sur] le poisson », ainsi que le note Jean Bruyerin-Champier, le médecin de François I^{er}. Le *Livre fort excellent de cuisine* présente des recettes de chapon, d'esturgeon ou encore de soupe à l'ail dans lesquelles il est recommandé d'utiliser du sucre « à grand foison ». Ce n'est qu'à partir du XVII^e siècle que, progressivement, l'emploi de sucre dans les légumes, les poissons et les viandes commence à décliner : les plats sucrés n'apparaissent plus qu'en fin de repas et lors des collations de mi-journée.

Les confitures de Nostradamus

Accompagnant cet essor de la consommation du sucre, et contribuant sans doute à le renforcer, apparaît au XVI^e siècle un nouveau type d'ouvrages culinaires : les livres « de confiture » (le terme de confiture désigne alors les aliments bouillis et conservés dans le miel ou le sucre). Un des plus célèbres a pour titre : « Excellent et moult utile opusculum à tous nécessaire » Ce manuel est publié en 1555 par le fameux médecin, astrologue et alchimiste Michel de Nostre-Dame. Plus connu sous le nom de Nostradamus, ce personnage haut en couleurs est né à St Rémy de Provence en 1503. Il étudie la médecine à Montpellier et sera nommé, à la fin de sa vie, « médecin ordinaire » du roi Charles IX. Plus que pour ses livres de confitures, il est surtout demeuré célèbre pour ses almanachs et son fameux recueil de prédictions, les *Centuries astrologiques*.

Nouvelles douceurs et pâtisseries

Le goût pour les confiseries et les desserts sucrés se renforçant, les tables aristocratiques de la Renaissance se couvrent de sabayons et de macarons, de sorbets et de crèmes glacées, de confitures et de pâtes de fruits, de fleurs et d'écorces de fruits confites, de nougats, de frangipane ou encore de meringues et de pâte d'amande. Lorsque Catherine de Médicis se rend à Metz avec le jeune Charles IX en 1568, la ville lui offre une spécialité locale : des mirabelles confites dans le sucre.

Plusieurs de ces douceurs (la pâte d'amande, la frangipane...) sont d'origine italienne mais d'autres viennent d'ailleurs ou étaient déjà prisées au Moyen Âge, voire dans l'Antiquité... comme les dragées par exemple, que les Romains distribuaient lors des cérémonies publiques et privées et dont ils ont, peut-être, été les premiers inventeurs. En revanche, les « pastilles » sont bien l'œuvre d'un Italien : Giovanni Pastilla. Ce confiseur florentin réputé avait accompagné Marie de Médicis lorsque celle-ci était venue en France épouser le roi Henri IV. Avec ses pastilles aux couleurs et arômes variés,

Pastilla rencontra beaucoup de succès auprès des enfants de la Cour qui trouvèrent ces menus cadeaux particulièrement... bons (de là viendrait, par redoublement de la syllabe, l'origine du mot bonbon). Quant au mot macaron, qui désigne une « petite pâtisserie ronde aux amandes », il apparaît pour la première fois dans la langue française en 1552, sous la plume de Rabelais. Le terme viendrait de l'italien *maccarone* qui désignait des pâtes de diverses formes (nos modernes macaronis ont la même origine).

Sorbets, sirops et liqueurs : des spécialités italiennes d'origine arabe

Au XVI^e siècle, les confiseurs de la Péninsule sont également passés maîtres dans l'art de confectionner des sorbets. Le mot vient de l'italien *sorbetto*, lui-même issu de l'arabe classique *šarbat*, un mot de la même famille que *šarāb* qui signifie « boisson » et dont est aussi issu le terme français « sirop ». Ce sont en effet les Arabes qui, au Moyen Âge, avaient mis au point ces préparations à base de fruits, mais aussi d'herbes, d'épices ou de fleurs, qu'ils sucrèrent puis mélangeaient à de la glace pilée (celle-ci était acheminée à dos de mulets depuis les hautes montagnes puis conservée dans des réserves souterraines). Il est néanmoins probable que les confiseurs arabes n'auraient fait que perfectionner des recettes déjà connues dans la Rome antique (notamment en remplaçant le miel par le sucre).

Les boissons sucrées, sirops et liqueurs, sont d'autres spécialités italiennes appréciées dans les cours européennes au XVI^e siècle. Au Moyen Âge, les alchimistes arabes et perses avaient découvert la distillation alcoolique : ce procédé, qui nécessite l'emploi d'un alambic, permet d'obtenir, à partir de vin, un alcool fort (rappelons au passage que les mots alchimiste, alcool, elixir et alambic sont tous les quatre d'origine arabe). Leurs confrères européens nommèrent cet alcool de distillation *acqua vitae*, deux mots latins signifiant « eau de vie » : ce breuvage avait en effet la réputation d'être un élixir de longévité. À l'origine, cette eau-de-vie n'est donc vendue que comme remède, accompagnée de la préconisation d'un médecin, et on la trouve uniquement dans l'officine des apothicaires. Mais, à partir du XV^e siècle, l'eau-de-vie acquiert le statut d'alcool de consommation courante : elle est proposée dans les tavernes et n'importe quel particulier peut en acheter. Certains fabricants ont alors l'idée de la sucrer et les liqueurs ainsi obtenues sont très prisées par les Italiens puis, par imitation, par les élites européennes de la Renaissance.

Les décors en sucre : un nouveau moyen d'éblouir et de manifester sa richesse

Les Italiens de la Renaissance sont passés maîtres dans l'art de la confiserie, c'est-à-dire du travail du sucre. Les plus réputés sont les confiseurs de Venise : ils sont parvenus à mettre au point des techniques permettant d'obtenir une pâte malléable avec laquelle ils réalisent sculptures et architectures de sucre (à ce travail de décoration, on donnera plus tard le nom de « pastillage »). Ces décors de sucre, symboles de richesse, de luxe et de faste font fureur auprès des puissants qui cherchent à s'attacher les services des confiseurs les plus réputés. À l'instar des épices à la fin du Moyen Âge, le sucre devient un nouveau signe de distinction sociale, permettant d'afficher son rang de seigneur et sa prospérité.

Plusieurs récits témoignent de la suprématie de la République de Venise dans l'art de travailler le sucre, et aussi de la façon dont la « Sérénissime » utilise le sucre comme symbole de son extrême raffinement. Ainsi, lorsque Béatrice d'Este, duchesse de Milan est reçue à Venise, le repas qui lui est servi comporte « diverses choses toutes faites de sucre doré et au nombre de trois cents. »

Un autre épisode célèbre a lieu en 1574... Le futur Henri III vient d'apprendre le décès de son frère, le roi Charles IX. Aussitôt, il quitte en cachette la Pologne dont il est devenu le souverain quelques mois plus tôt. Lors de son voyage de retour vers sa terre natale, le futur roi de France choisit de s'arrêter quelques jours à Venise. Des fêtes somptueuses sont données en son honneur. Il est notamment convié à un repas au palais Foscari, situé sur le Grand Canal. La surprise du jeune monarque est totale lorsqu'il découvre la surprise qu'on lui a réservée... « *Les nappes, les serviettes, les assiettes, les couverts, le pain étaient de sucre, d'une imitation si parfaite que le roi demeura agréablement*

surpris, plus encore lorsque la serviette, qu'il croyait de toile, se rompit entre ses mains. Dans la salle du scrutin avaient été préparées deux tables chargées de compositions et de figures de sucre. Le plat posé devant Henri représentait une reine assise sur deux tigres, dont le poitrail montrait les armes de France et de Pologne. Sur les autres tables se dressaient des figures éparses de chevaux, d'arbres, de vaisseaux... Les plats furent au nombre de 1260 et 300 les objets de sucre distribués aux dames. »

La betterave prend le relais

Jusqu'au début du XIX^e siècle, le sucre consommé provient exclusivement de la canne. Mais en 1806, Napoléon I^{er} instaure le « blocus continental ». L'objectif est de mettre à genoux l'économie britannique en empêchant les Anglais de vendre leurs marchandises aux autres pays européens. Parmi les denrées interdites d'entrée sur le Vieux Continent figure le sucre de canne en provenance des Antilles. Pour pallier la pénurie de ce produit, Napoléon encourage la recherche de procédés industriels d'extraction du sucre à partir de la betterave. Un défi qui sera relevé avec succès en 1812 par Benjamin Delessert.

Le sucre au banc des accusés

A l'instar des épices, le sucre est donc passé progressivement du statut de médicament à celui d'aliment, un aliment précieux, « raffiné » (dans les deux sens du terme) et jugé bon pour la santé. Mais dès le début du XVII^e siècle, ce même sucre commence à faire l'objet de violentes critiques de la part de certains médecins, lesquels n'hésitent pas à le considérer comme un poison. Il est intéressant de remarquer que l'apparition de ces reproches coïncide avec l'essor rapide de la production du sucre, permise par la colonisation de nouvelles terres de culture (Antilles, Amérique latine), la pratique de l'esclavage et le développement de nouvelles routes commerciales. Le coût de production du sucre diminue rapidement, ce qui le rend financièrement accessible à des populations de plus en plus nombreuses. Cette expansion de l'offre et de la demande s'accélère encore au XIX^e siècle, avec la mise au point de procédés industriels permettant d'extraire le sucre de la betterave. D'aliment de prestige, le sucre devient une « denrée de première nécessité ».

Mais plus le sucre se démocratise, plus il fait l'objet de critiques. Celles-ci portent sur la nature même du produit, et pas (ou pas seulement) sur les risques liés à un excès de consommation. Deux facteurs sont à l'origine de cette méfiance. Le premier est lié à l'émergence d'une nouvelle doctrine médicale, sous l'impulsion de Paracelse (1493-1541). Ce médecin bâlois remet en cause la théorie des « humeurs » héritée d'Hippocrate et de Galien, et il lui substitue une médecine « chimique », dans laquelle le sucre est jugé très néfaste à la santé. Quelques décennies plus tard, Duchesne, médecin du roi Henri IV, écrit que « le sucre, sous sa blancheur cache une grande noirceur. »

Cette nouvelle médecine n'a pas, loin s'en faut, que des adeptes et la polémique sur le sucre fait rage au sein du corps médical. Mais derrière cette querelle de « courants de pensée » se cache un débat plus ancien, de nature théologique et morale. En effet, la consommation de sucre est perçue comme l'expression de la recherche du plaisir. Plus le sucre devient accessible, plus se trouve posée la question de la légitimité morale de consommer un aliment source d'un si grand plaisir.

Au début du XX^e siècle, un autre médecin, le docteur Paul Carton, accuse les « trois aliments meurtriers » et « antinaturels » que sont à ses yeux le sucre, la viande et l'alcool. Son discours revêt, là encore, une forte connotation morale : l'abus de sucre et des deux autres « poisons » ruinent la santé morale autant que physique des peuples. Et le déclenchement, en cette première moitié de XX^e siècle, de deux guerres mondiales dévastatrices est selon lui le « châtement » logique de la consommation débridée de ces trois fléaux alimentaires.

A partir des années 1970, en France, se développe une vision ambivalente du sucre qui se répand dans toute la société. Le conflit n'oppose plus, comme dans les siècles précédents, adorateurs et pourfendeurs du sucre : il traverse chaque mangeur. Dans l'esprit de ce dernier, le sucre est à la fois chargé de valeurs positives (sa saveur est appréciée, elle est perçue comme un réconfort, se réfère à

la période heureuse de l'enfance, est associée aux desserts des repas festifs...) et de valeurs négatives : on se méfie des impacts sur la santé du sucre consommé en excès.

A la fin du XX^e siècle, d'autres sources de goût sucré font leur apparition. Les années 1970 voient la naissance de l'isoglucose, un produit fabriqué à partir de l'amidon des céréales et qui est un mélange de fructose et de glucose. Au cours de la même période est découvert l'aspartame : 1 gramme de cet édulcorant a le même pouvoir sucrant que 200 grammes de saccharose... sans en apporter les calories. Mais périodiquement, la controverse relative aux possibles effets délétères de ce produit (notamment sur le risque de cancer) est réactivée. Dernier né des édulcorants, la Stévia a été autorisée en France en 2010. Utilisée depuis toujours par les indiens Guarani du Paraguay, cette plante est, à l'état naturel, 300 fois plus sucrante que le sucre de canne raffiné, et ses extraits entrent aujourd'hui massivement dans la composition des boissons sucrées et autres produits « light ».

II - Une géographie de la saveur sucrée

Comme nous l'avons rappelé en introduction de cet article, le nourrisson humain est spontanément attiré par la saveur sucrée. Selon les zones géographiques où ils vivaient, nos lointains ancêtres ont trouvé cette « douceur » dans des sources variées : miel des abeilles, certains fruits et baies (dattes de palmiers africains, raisins de la vigne sauvage, etc), sève de l'érable d'Amérique du nord ou jus de la canne à sucre.

En dépit de cet attrait universel, la consommation de sucre dans le monde varie fortement d'un pays à l'autre. Il en est de même de l'attraction pour la saveur sucrée qui, point important, ne se superpose pas nécessairement aux statistiques indiquant la « disponibilité en sucre par habitant ». Cette variabilité géographique dépend en premier lieu du niveau de revenu. Sauf dans certaines régions productrices de sucre, les habitants des pays les plus pauvres ont un accès limité à la « douceur ». Le niveau de consommation de sucre reflète ainsi les inégalités de richesse. Comme pour la viande, il existe une corrélation entre niveau de développement économique et quantité de sucre ingérée : lorsque le PIB par habitant s'accroît, la consommation individuelle de sucre fait de même... jusqu'au moment où, le pouvoir d'achat continuant à augmenter, la quantité de sucre absorbée se stabilise (c'est le cas de la France depuis les années 1970), voire se met à décroître.

Si le prix est un facteur important, il n'explique cependant pas tout. Aujourd'hui, à l'exception des pays les plus pauvres, le sucre est devenu une denrée accessible au plus grand nombre. Les disparités de consommation à la surface du globe relèvent donc aussi du domaine de la culture, des traditions et des habitudes alimentaires locales. Notons à ce propos que la consommation réelle de sucre au sein d'un pays est une donnée difficile à appréhender de façon précise : les comparaisons internationales – notamment celles établies par la FAO - se basent sur la « disponibilité » par personne et non sur la consommation effective (voir encadré).

La « disponibilité » en sucre est calculée en divisant par le nombre d'habitants la production totale de sucre du pays considéré à laquelle on ajoute les importations et on soustrait les exportations. Le résultat obtenu ne correspond donc pas seulement au sucre « de bouche » (en poudre ou en morceaux) acheté par les ménages pour leur consommation au domicile ou leur utilisation pour les gâteaux « maison ». Il inclut également le sucre utilisé par les restaurateurs, les artisans de bouche (pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, glaciers, etc), les industriels de l'alimentaire ou encore ceux de la pharmacie et de la chimie. Pour compliquer encore le calcul, une partie des produits alimentaires contenant du sucre est exportée : ce sucre qu'ils renferment devrait donc, en toute logique, être enlevé... mais il faudrait alors ajouter celui des produits sucrés importés.

Parmi les pays les plus gros « utilisateurs » de sucre par habitant, on trouve la Suisse (grand producteur de chocolats, mais dont la majeure partie est exportée), l'Australie et la Nouvelle-

Zélande. En France, l'utilisation de sucre est stable depuis une quarantaine d'années, aux alentours de 33 kg par habitant et par an. Mais la consommation réelle – une fois déduits les pertes et gaspillages ainsi que les usages non alimentaires du sucre – est estimée entre 20 et 25 kg.

Comparée aux autres saveurs - salée, acide et amère - l'appétence relative pour le sucré diffère selon les régions du monde. Des géographes ont cartographié, pour chaque continent, le couple de saveurs le plus apprécié. Le sucré / acide est la combinaison la plus populaire en Amérique du Nord, ainsi qu'en Australie et en Nouvelle-Zélande. En Afrique, c'est le sucré / salé qui domine (pensons, notamment, à la cuisine marocaine). Ailleurs, le sucré cède la place aux autres saveurs : l'Amérique centrale et du sud a une préférence pour l'association salé / amer ; l'Europe occidentale privilégie quant à elle la combinaison salé / acide. Mangeurs de choucroute et buveurs de bière, les Européens du nord et de l'est sont des adeptes de l'acide / amer, de même que les Asiatiques. Ainsi, par exemple, le menu traditionnel des Japonais ne se termine pas par du sucré mais par du salé, représenté par des petits légumes macérés avec du sel. Au cours des dernières décennies, des évolutions sont toutefois apparues : la pâte de haricots rouges est parfois proposée en guise de dessert, mais il s'agit d'une préparation à la saveur « douce » plutôt que sucrée *stricto sensu*.

Ces grandes tendances ne doivent pas masquer le fait qu'au sein d'un même continent les goûts ne sont pas homogènes d'un pays à l'autre. Si le sucre n'est pas, en règle générale, la saveur préférée des Européens, il n'en reste pas moins que certains peuples l'apprécient plus que d'autres. Les Français semblent moins attirés par la saveur sucrée que la plupart des Anglais, Allemands, Hollandais et Scandinaves. Les statistiques montrent ainsi que la consommation de confiseries de sucre (hors chocolat) obéit à un gradient nord-sud décroissant : les résidents des pays du nord de l'Europe – pays scandinaves, Allemagne, Royaume-Uni, Bénélux – mangent davantage de bonbons et sucreries que les citoyens Français. Des bonbons dont le goût est parfois surprenant comme, par exemple, celui du *salmiak* (ou *salmiakki*) une friandise à base de réglisse et de sel d'ammonium très populaire dans les pays nordiques, les pays baltes, l'Allemagne et les Pays-Bas. En revanche, le consommateur français est plus amateur de confiseries que son homologue espagnol, italien, portugais ou grec (dans ces pays bordant la Méditerranée, la saveur sucrée est davantage apportée par les pâtisseries et les fruits confits que par les bonbons). Les différences de niveau de vie ne peuvent expliquer totalement ces différences entre Europe du Nord et du Sud...

Le fait que les Français consomment, en moyenne, moins de sucre que les habitants de la plupart des autres pays d'Europe est une spécificité géographique dont les racines sont peut-être historiques. Jusqu'au milieu du XV^e siècle, les élites françaises n'ont pas été séduites par le sucre autant que l'ont été, à la même époque, les cours princières italiennes, la noblesse catalane ou portugaise, ou encore l'aristocratie anglaise. Les Catalans, par exemple, ne se contentent pas de mettre du sucre dans les plats en cours de cuisson : à la sortie de l'âtre, ils les saupoudrent encore d'un mélange de sucre et de cannelle ! Ces mêmes Catalans, à l'image des Anglais, des Portugais et des Italiens, raffolent également des vins doux, des fruits secs (raisins, figues, pruneaux...) et du miel. Ces autres sources de saveur sucrée sont rares voire absentes des tables aristocratiques françaises au XIV^e et au début du XV^e siècle. L'historien Jean-Louis Flandrin a calculé que les livres de cuisine et les comptes d'approvisionnement du XIV^e siècle ne faisaient apparaître le sucre que dans 4 à 6 % des recettes (selon les livres). En Catalogne, la proportion montait à 24 % ; en Italie, elle était comprise entre 13 et 42 % et en Angleterre entre 23 et 56 %. Nous l'avons vu, les Français à cette époque réservaient le sucre aux plats des malades... Leur préférence, au XIV^e siècle, était orientée vers la saveur acide, présente dans deux recettes sur trois (63 %) contre seulement une sur cinq en Angleterre et en Italie. Certains historiens ont mis en relation ce goût de l'acide avec les boissons fermentées couramment consommées dans ces différents pays : au XIV^e siècle, l'île de France produit des vins clairs et acides tandis que l'Italie fournit des vins plus doux et que les Anglais consomment une bière sans houblon (*l'ale*) qui, lorsqu'elle est consommée à peine élaborée, aurait eu une saveur sucrée.

Ce n'est qu'à partir de 1450 environ que les Français vont eux aussi succomber au sucre, et cela pendant (seulement) deux siècles. Au cours de la première moitié du XVI^e siècle, les mets sucrés

représentent même jusqu'à 30 % des recettes. Dans son ensemble, la gastronomie européenne de la Renaissance (1450-1650) est caractérisée par sa conversion au sucré-salé. Toutefois, après cet apogée de la consommation de sucre, l'attrait exercé par ce dernier chez les élites françaises décline (plus que dans la plupart des autres nations d'Europe). L'explication pourrait être que la « grande cuisine française », née au siècle de Louis XIV (le XVII^e), a progressivement repoussé le goût sucré à la fin du repas, au dessert, en cessant d'utiliser le sucre dans les mets salés (viandes, poissons, légumes, sauces). L'apparition de cette antinomie du sucré et du salé constitue une des principales caractéristiques de la cuisine française. Elle pourrait expliquer, au moins en partie, que la consommation de sucre en France soit aujourd'hui bien inférieure à celle des Scandinaves, des Anglais ou des Néerlandais.

Aujourd'hui, les industriels de l'alimentation prennent en compte cette géographie du goût sucré. Il a été montré qu'une même boisson sucrée (un soda à l'orange d'une marque internationale) pouvait présenter des teneurs en sucre très variables selon les pays, de façon à adapter le produit aux goûts spécifiques des différents marchés.

Notons enfin qu'à partir de la fin des années 2000, le goût des Américains pour le sucré a fait exploser les achats de... vin. Mais il ne s'agit pas de n'importe quel breuvage : les jeunes consommateurs des Etats-Unis, nouveaux venus dans l'univers du vin, se sont pris de passion pour les vins moelleux californiens.

Sucre, amour, mort : une symbolique qui traverse les cultures

Dans de nombreuses traditions, le sucre est associé à la douceur, à la tendresse et à l'amour tandis que l'absence de sucre est, elle, associée à la mort. Chez les peuples du Sahel (Mauritanie, Sénégal, Burkina, Mali, Niger...), trois thés sont servis au visiteur : le premier, très fort et non sucré, est amer « comme la mort » ; le second, moyennement sucré, est doux « comme la vie » ; le troisième, à la fois très léger et très sucré, est « comme l'amour ». Une façon de conjurer la mort ou de la rendre plus acceptable consiste, symboliquement parlant, à l'entourer de sucre. Lors de la fête des morts (le jour suivant la Toussaint), les Mexicains achètent des friandises en sucre et de couleurs vives ayant la forme d'un squelette, d'une tombe ou d'un crâne. Les Siciliens font de même en fabriquant des figurines (*pupu di zucchero*) ou des os (*ossa di morto*) en sucre ou recouverts de sucre.

BIBLIOGRAPHIE

CHIVA M., *Le doux et l'amer*, PUF, 1985.

DOCKES Pierre, *Le Sucre et les Larmes : Bref essai d'histoire et de mondialisation*, Descartes & Cie, 2009,

FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Odile Jacob, 199.

FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (sous la direction de), *Histoire de l'alimentation* éd. Fayard, 1996.

LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge. Discours et pratiques alimentaires aux XIV^e et XV^e siècles*, éd. Hachette Littératures, 2002.

LAURIOUX Bruno, *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989.

MEYER Jean, *Histoire du sucre*, Éditions Desjonquières, 1989.

MORINIAUX Vincent – *Pour une géographie de la saveur sucrée* in revue *Géographie et cultures* n° 50, 2004.

PITTE, J-R, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, éd. Fayard, 1991.

QUELLIER Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Armand Colin, 2010.

RAMBOURG Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, éd. Perrin, Coll. Tempus, 2010.

TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, éd. Larousse, coll. *In Extenso*, 1997.

Eric BIRLOUEZ, cabinet Epistème, Paris (ericbirlouez@wanadoo.fr)

Agronome consultant. Enseignant en Histoire et Sociologie de l'Alimentation. Auteur et conférencier. Derniers ouvrages parus : « *Histoire du vin en France, des origines à la Révolution* » Editions Ouest France, 2015 et « *Sur les routes des épices* » Editions Ouest France, 2013.