

## Manger au Nord. Les couleurs de la cuisine scandinave

Gilles Fumey (Université Paris-IV Sorbonne)

### Résumé

Manger à table n'est pas un acte banal. Partout dans le monde, le repas est un moment de sociabilité et de convivialité qui prend assise dans un cadre visuel bien défini. On aurait tort de croire que les cultures nordiques ignorent le superlatif du repas : le *smörgåsbord* suédois – et ses autres déclinaisons scandinaves – est plus qu'une manière de mettre en scène l'alimentation. Il puise loin dans le temps cette manière d'intégrer les banquets aux temps forts par les mythes : celui de la lumière, célébré le 13 décembre et à Noël. Le chatoiement des couleurs sur les écailles d'argent du hareng ou dans la chair orangée du saumon, sur les citrons et dans les branches d'aneth, dans les rouges foncés de la tomate qui orne le nid d'oiseau, les couleurs terriennes et sombres du *vinbärskräk*, du *knäckebröd* ou du *gudbrandsdalsost* au goût de caramel, le blanc des œufs qui recueille le caviar danois, le jaune pâle de la moutarde pour le *gravlax*, le doré de la tentation de Jansson, les lueurs des bougies à travers l'aquavit ou les œufs de poisson du *paistettu mätiä* finlandais, tout sollicite à l'excès les sens et donne à voir, sur la table, la palette de la nature qu'on a réussi à piéger là, devant soi.

On a souvent l'idée qu'une cuisine est savoureuse au goût, que les plats s'apprécient en mangeant, que des mets sont appétissants en bouche. On formule ici une hypothèse : l'idée qu'avec l'image – et en particulier, la photographie et le cinéma – jamais les cuisines, les plats et les mets n'ont été autant regardés qu'aujourd'hui. Les succès de librairie et l'impact d'une histoire comme *Le dîner de Babette* (1960) de la Danoise Karen Blixen porté au cinéma (*Le festin de Babette*, 1987) par un autre Danois, Gabriel Axel, tout comme les scènes de repas chez le Suédois Ingmar Bergman, nous indiquent une piste à suivre : la cuisine, les plats, les mets, cela se regarde autant que cela se mange. Et la table scandinave pourrait être l'un des plus fabuleux endroits pour mettre en scène la lumière et les couleurs du Nord. Comme dans les tableaux.

Mais cette mise en scène n'est pas unique à la Scandinavie. Par exemple, dans le temps de Pâques, on peut mentionner les grandes villes russes et scandinaves qui offrent dans les vitrines une mise en appétit sucrée avec le *tittägg*, les « œufs paysages » en cristal de sucre : regardons dans l'œuf à travers le hublot vitré et découvrez une scène de chasse, un skieur dans un paysage de montagne... Voici une gourmandise qui est ce qu'on pourrait appeler un jouet de fascination. Pas de référence à un quelconque moment où l'on mangera l'œuf. Triste moment d'ailleurs, comme on peut le vivre avec des enfants inhibés devant l'obligation à casser leur lapin en

chocolat pour le manger. Il existe des nourritures qui se regardent sans obligation de consommation.

La Scandinavie appartient à une aire culturelle où la sociabilité à table pour des repas n'a pas autant été mise en valeur que dans le monde latin. Non pas que les lieux de rencontre n'existent pas, mais les bistrots, les bars et les pubs – inventions anglaises – y suppléent avec des types de consommation plutôt liquides. En revanche, les rencontres peuvent se faire autour d'un buffet, sans trop de conventions sociales. Sans manières ? Voire.

### **Le sens de la multitude**

En Scandinavie suédoise, le « plat » le plus emblématique est le *smörgåsbord* qui est, en réalité, plutôt une forme de repas. Pour ceux qui ne connaissent pas ce buffet froid, il faut rappeler qu'il appartient à toute une famille de buffets en Scandinavie. On lit parfois que le mot est intraduisible. Mais dans la réalisation et les principes, le *smörgåsbord* peut être comparé à la *sakouska* russe.

Que voit-on dans un *smörgåsbord* ? Beaucoup de choses, c'est-à-dire, à la fois, tout et rien. Mais, rapidement, une sensation d'abondance discrète émerge. Cette abondance n'a rien à voir avec les tables aristocratiques de la Russie ou de la France dont les monarchies ont commandé l'éclat pour tenir la dragée haute aux nobles et aux invités des rois. C'est une abondance bourgeoise, de bon aloi, une satisfaction tout juste nécessaire mais sans épate. Tout est là, et il n'y a rien d'autre. Mais il peut y avoir cinq services, c'est-à-dire cinq types d'assiettes à composer successivement, selon sa faim.

Pourtant, le regard exercé distingue des classes de plats et d'aliments. Une approche « thermique » des couleurs sur le buffet donne des alliances froid/chaud qui sont très fortes. Chaque plat apporte une touche, une couleur à la palette d'ensemble : éclats d'argent des harengs et chair orangée des saumons, rayons solaires des citrons et brindilles vert foncé des branches d'aneth. Un subtil mélange de références forestières avec des couleurs sombres (vert, bordeaux, marron) et marines (bleu, argent), des couleurs chaudes (saumon, tomates, agrumes, pommes de terre, pâtisseries). Cette palette est tout à fait repérable sur un plat comme la tentation de Jansson (des anchois dont les éclats d'argent scintillent sur l'édredon moelleux de la couleur jaune pâle des pommes de terre), tentation qui aurait été fatale à la gourmandise d'un prédicateur suédois de l'Illinois surpris dans la délectation de ce gratin, en 1920.

Un autre appui pour lire ces couleurs est de passer par les catégories salé/sucré, qui n'existe de manière rigoureuse qu'en France depuis le dix-huitième siècle, mais qui est pertinente ici, dans la mesure où certains points

du repas suédois, comme les desserts, viennent d'un modèle français de la fin du dix-neuvième siècle. Les mets les plus accessibles sont salés, ceux plus lointains pour le dessert, poussés en avant au fur et à mesure que les plats salés se vident, sont sucrés et construisent une notion de dessert qui annonce la fin du repas et les boissons chaudes.

L'origine du *smörgåsbord* remonte probablement à la lointaine époque des noces paysannes où les invités apportaient avec eux qui du poisson, qui des viandes, qui des desserts ou du lait. Les hôtes offraient les boissons, de la bière et de l'eau de vie. Le principe d'organisation de tout ce qui était apporté était probablement cette opposition entre chaud et froid, pas seulement thermique, mais aussi par les couleurs. Le *smörgåsbord* a connu son apogée vers 1880 grâce aux restaurants des villes. Sur une surface de table qui pouvait faire jusqu'à quinze mètres carrés, on trouvait sept sortes de hareng, des anchois marinés, des sardines, des huîtres, des homards, du caviar suédois, du porc, de l'anguille, des concombres, des betteraves, du fromage, des radis, du raifort, du fenouil, du céleri, des saucisses, des boulettes de viande, des biftecks hachés aux oignons et divers plats farcis. Les habitudes alimentaires ayant changé, le nombre de plats a diminué et les *smörgåsbord* sont devenus plus légers. Naturellement, le hareng continue d'occuper une place de choix, tout comme les poissons et les crustacés, le rosbif, le jambon, les côtes de porc, les pâtés et les boulettes de viande. Les salades et les légumes ont une plus grande place, et l'on fait toujours honneur aux omelettes, ragoût de légumes, saumon mariné, etc. Le festin se termine par des salades de fruits et un gâteau. On boit de la bière à table, on boit de plus en plus de vin – et de bon vin – sans oublier l'eau de vie qui accompagne le hareng, souvenir d'une lointaine pratique sur les bateaux de pêche.

Ce qu'on dit du *smörgåsbord* s'applique, bien sûr, au *smørrebrød* danois dont l'opulence visuelle est encore plus impressionnante qu'en Suède. Ce plat danois ne date que d'il y a un siècle. Il est garni de crevettes des fjords, de saumon fumé, de harengs marinés, de filets de harengs fumés surmontés d'un jaune d'œuf (le « soleil de Gudhjem », du nom d'un port), de radis et de ciboulette, de filets d'anguille fumée aux œufs brouillés, de tranches de rôti de porc au choux rouges et aux pruneaux, de pâtés de foie accompagnés de lamelles de concombres et de cornichons. Dans un cas comme dans l'autre, l'aspect visuel est d'une grande importance. Dans les différentes désignations danoises du *smørrebrød*, on trouve des expressions comme « le dîner du vétérinaire » (tartine au saindoux avec pâté de foie, oignon blanc), le « repas du lion » (tartare aux câpres, oignons, betteraves

rouges, raifort et jaune d'œuf cru), qui renseignent sur l'attente des consommateurs<sup>1</sup>.

### **Comment la table apprivoise la mer par les couleurs**

La table ne sert donc pas à manger, mais à présenter des plats, apprivoiser la nature, socialiser les individus et organiser le monde. La plupart de ses prises alimentaires ne sont pas à table. Mais dans la rue, devant la télévision, au café ou dans un lieu public, à la cantine, dans la nature, les trains, etc. Et dans les autres régions du monde, c'est partout cette même quête de liberté qui pousse à privilégier les prises individuelles. Mais on n'a pas abandonné les repas et ce n'est pas la fin de la civilisation. On a sacralisé le repas avec le mode de vie bourgeois, car le repas était vu comme un lieu d'éducation, de contrôle de soi<sup>2</sup>. Mais il est une parenthèse dans l'histoire de l'alimentation<sup>3</sup>.

Sur la table, donc, les poissons. Et parmi les poissons, les harengs et les saumons.

Il est frappant de voir que les harengs sont très souvent consommés fumés, donc jaunis, rougis par le passage en cheminée (ils sont alors appelés *böckling*), parfois frais en court bouillon. Mais la couleur argentée est toujours tempérée par des pommes, des oignons, des tomates, de la viande froide très rouge... Les saumons sont écaillés avant d'être cuits à la poêle (en Europe du Sud, on garde les écailles et on cuit au gros sel ou en darne qu'on grille). Mais leur chair rose fascine les Scandinaves et ils la font jouer par contrastes avec les fines herbes.

Il y a bien une perception thermique des couleurs : en Suède, une soupe au printemps signale la fin des « mois bleus ». Une soupe d'orties dont on pourrait imaginer qu'elle est foncée (comme la soupe de betteraves polonaise, le *barszcz*), alors qu'elle est « éclaircie » avec de la crème et du beurre.

---

<sup>1</sup> Voir les chapitres sur les cuisines scandinaves rédigés par Jørgen Fakstorp, A. Dominé, J. Römer, M. Ditter (réd.), *Culinaria. Spécialités européennes*, Cologne, Könemann, 1995, vol. 1.

<sup>2</sup> La « civilisation des mœurs », chère à Norbert Elias (*La civilisation des mœurs*, Paris, Pocket, 1974 [1973]).

<sup>3</sup> Voir à ce sujet A. Rowley, *Histoire mondiale de la table*, Paris, Odile Jacob, 2006.

## **Les couleurs chaudes – et continentales – dominant sur la table**

Avec les pains, les fromages, les baies, les écrevisses et les œufs de poisson, les Scandinaves « réchauffent » les plats marins.

### *Les pains*

Nous sommes dans l'aire de la viande et de cette consommation particulière de la viande sur un tranchoir. Ce tranchoir est resté dans toute l'Europe du Nord sous la forme de la tartine et de ses déclinaisons comme le sandwich, le hamburger. Ce qui distingue la Scandinavie des régions voisines est surtout le pain. Le pain suédois a une couleur de bois. Il est sculpté, si l'on peut dire, avec deux faces différentes : l'une courbe et lisse, l'autre rugueuse comme une râpe et qui se prête à toutes les garnitures, prises au piège de cette surface inégale. Les premières galettes de *knäckebröd* (du suédois *knäcka*, craquer) telles que nous les connaissons aujourd'hui ne sont cuites qu'il y a cinq cents ans, comme un pain de longue conservation. La pâte était abaissée pour former de fines galettes avec, au centre, un rond d'environ cinq centimètres de diamètre qui permet de sécher les galettes enfilées sur une perche. Cette technique du pain sans levure tient au hasard des guerres « nordiques » (1700-1715) opposant le roi Charles XII de Suède au tsar Pierre-le-Grand qui voulait mettre fin à l'hégémonie des Suédois en Baltique. Les cantines manquèrent de levure un hiver, la pâte à pain étant prête quand un jour une violente tempête de neige refroidit la pâte qui gela sur le feu et donna... un pain léger et craquant. Cette technique est reprise aujourd'hui par l'industrie qui refroidit les galettes avant de les cuire. Les trous dans les galettes ont une fonction technique précise : ils diffusent la chaleur dans la pâte pendant le temps de cuisson qui est très court : sept à huit minutes.

Le pain finlandais est, lui, toujours associé au seigle, il peut être donc noir, mais avec de l'orge et du froment, il est plus clair, ferme, dur (les céréales étant souvent récoltées vertes du fait de la brièveté de la saison végétative). Souvent plats comme des pizzas, ces pains sont coupés en parts de gâteau. S'ils doivent durer tout l'hiver, ils sont cuits deux fois pour être séchés. Aujourd'hui, on trouve toutes les variétés de pain (froment, orge, avoine, pain noir, pain de mie, etc.), mais la Finlande reste un pays à pain plutôt noir, de seigle.

### *Les fromages*

Ce sont tous des fromages de couleur jaune ou orangée qui dominent au Nord. En Norvège, les fromages d'alpage sont très prisés, avec un

système de production qui tire la qualité moyenne du reste de l'année vers le haut. Une production automatisée, toutefois, mais avec une matière première de très bonne qualité. Le fromage a toujours été un signe de civilisation dans le monde du lait. Mais aussi, il a une valeur marchande qu'apprécient tout particulièrement certains peuples. Ici, le *gamalost* est un produit cuit et pressé, avec un goût donné par le bois. Un fromage très particulier, le *gudbrandsdalsost*, fait de lait de chèvre et de vache, au léger goût de caramel, a une couleur orangée.

### *Les baies*

Toute la Scandinavie en ramasse, mais les Finlandais sont les champions de la cueillette de fruits rouges et noirs, les myrtilles, airelles, fraises des bois, et même des baies ne poussant que dans le Grand Nord, de la famille des rosiers. Le *lakka* donne des fruits jaune vif, tandis que les baies à miel sont rouges, avec des arômes très particuliers, liés probablement à la maturation en condition climatique extrême.

### *Les écrevisses et œufs de poisson : rouge et orangé*

Les écrevisses et les œufs de poisson sont des plats de pays chrétien, orthodoxe aussi, du fait des longues périodes de carême au cours desquelles ils permettaient des préparations raffinées. Aujourd'hui, les écrevisses viennent souvent de Turquie. Mais elles sont toujours présentées sur des tables décorées de couronnes, de bouquet d'aneth, des verres à bière et digestif, du pain grillé et du beurre. C'est un mets apprécié car on boit normalement un verre d'alcool après chaque écrevisse, ce qui atténue la bonne tenue de la table, fait monter le niveau sonore et peut se terminer dans le lac en sortant de table, sauf quand on boit du vin et qu'on tient mieux le coup. Les œufs de poisson (le *mäti*) sont très appréciés des Finlandais qui les mangent avec des oignons, de la crème aigre (*smetana*). Ces œufs se servent en apéritif, en garniture avec des plats de poisson ou pour affiner une sauce.

Ainsi, les tables se révèlent être de savantes compositions où l'art des couleurs est manié sur le registre des contraires, visant à créer une forme d'équilibre suggérant la plénitude, la satisfaction des plaisirs de la table. Sur l'ensemble de la Scandinavie, les cuisiniers et les mangeurs ont reconstruit les couleurs de l'environnement dans lequel ils vivent. À l'ouest de la Scandinavie et chez les peuples très « marins » comme les Danois ou les Norvégiens, elles sont métalliques, froides, brillantes au soleil couchant comme une lame. Plus on va vers l'est, plus elles se réchauffent. Les habitants sont plus terriens, les Suédois et Finlandais connaissent la Baltique

mais ont gardé un imaginaire très fort de la forêt, des terres. Du sud au nord, même phénomène : plus froides au sud, plus chaudes au nord.

Les tables, les plats, les mets sont les réductions du monde. Et si nous sommes ce que nous mangeons, comme aimait le dire Claude Lévi-Strauss, nous consommons bien volontiers les symboliques des couleurs qui sont celles de notre environnement. Plus que jamais donc, la cuisine et les gastronomies sont bien des éléments identitaires par lesquels les couleurs jouent un rôle de décryptage de sens.