

## Introduction

# Ail

*MANUL CHANG-ACHI (AIL EN SAUMURE)*

*(CORÉEN – RECETTE DE MA MÈRE)*

*Gousses d'ail fermentées dans une saumure  
à base de sauce soja, de riz vinaigré et de sucre*

À l'aube de l'humanité, nous étions des bêtes ignorantes vivant dans le chaos (peu de choses ont donc changé). Prenant pitié d'eux, Hwanung<sup>i</sup>, le seigneur du ciel, est descendu sur Terre et s'est rendu dans l'actuelle Corée pour y fonder la Cité de Dieu. Dans cette ville, le dieu façonna la civilisation, transmettant aux humains lois et connaissances agricoles, médicinales, ou artistiques.

Un jour, un ours et un tigre s'approchèrent de Hwanung et, voyant ce qu'il avait accompli et comment fonctionnait désormais le monde, lui demandèrent de les transformer en humains. Le dieu leur promit qu'ils se transformeraient en humains s'ils se rendaient dans une grotte, évitaient le soleil et mangeaient uniquement du *manul* (ail) et du *ssook*<sup>ii</sup> pendant cent jours. Les animaux décidèrent de suivre les instructions du dieu et trouvèrent une grotte profonde où se retirer.

Après quelques jours, le tigre commença à se rebeller. « C'est ridicule. Je ne peux pas vivre en ne mangeant que des bulbes puants et des racines amères. J'abandonne. », dit-il avant de fuir de la grotte. L'ours persista avec son régime et, après cent jours, devint une belle femme, Woongnyeo (ce qui veut littéralement dire « femme-ours »). Woongnyeo épousa Hwanung, avec qui elle eut un fils, Tangun, premier roi de Corée.

.....  
i *NdT* : La romanisation des noms (propres ou communs) coréens n'a pas été modifiée au cours de la traduction, sauf pour les noms des divinités qui apparaissent dans ce chapitre et pour lesquels une romanisation plus courante en français a été adoptée.

ii Une plante sauvage au goût légèrement amer et herbacé, aussi connue sous le nom d'armoise japonaise (*Artemisia princeps*).

★

L'acte fondateur de mon pays, la Corée, repose donc sur une gousse d'ail – et cela se voit. Prenez nos plats préférés : le poulet frit à la coréenne<sup>iii</sup> est un véritable festival d'ail. La chapelure est faite à partir d'ail haché, la plupart du temps trempé dans une sauce piquante, avant qu'on y rajoute de l'ail. Certains Coréens considèrent que la quantité d'ail haché utilisée dans la marinade du *bul-gogi* (ce qui veut littéralement dire « viande de feu ») – de fines tranches de bœuf grillées au feu – est insuffisante. Leur solution ? Manger la viande avec des gousses d'ail crues ou des tranches d'ail grillées. Un plat mariné, le *manul chang-achi*, est composé de gousses d'ail qu'on fait saumurer dans de la *ganjang* (sauce soja), du vinaigre de riz, et du sucre. Les feuilles et les pousses d'ail sont également saumurées suivant un procédé identique. Nous mangeons des pousses d'ail frites, le plus souvent avec des crevettes frites, ou blanchies et assaisonnées avec une sauce sucrée à base de piment. Puis il y a notre plat national, le *kimchi* – des légumes en saumure – qu'on réalise généralement avec du *baechoo*, le chou oriental (qu'on appelle *pé-tsaï* ou chou chinois en France), même si on peut le réaliser à base de n'importe quel légume. Si vous connaissez quelque chose à la nourriture coréenne, le *kimchi* vous fera sans doute immédiatement penser au piment en poudre. Mais il existe en réalité des *kimchi* sans piment. Cependant, le *kimchi* contient toujours de l'ail<sup>iv</sup>.

Presque toutes les soupes coréennes sont faites à partir d'un bouillon assaisonné à l'ail, que ce soit un bouillon de viande ou de poisson (typiquement des anchois mais également des crevettes, des moules séchées et même parfois des oursins). La majorité des petits plats qui recouvrent la table à l'occasion d'un dîner coréen (*banchan*, qu'on pourrait traduire par « accompagnement au riz ») auront de l'ail (cru, grillé ou bouilli), qu'ils contiennent des légumes, de la viande, ou du poisson, et qu'ils soient eux-mêmes crus, blanchis, grillés ou cuits à l'eau.

.....  
iii Meilleur, selon moi, que sa version américaine.

iv Sauf dans les temples bouddhistes. Les moines bouddhistes n'ont pas le droit de consommer ou de cuisiner de l'ail ou de l'oignon, ainsi (bien sûr) que tout produit d'origine animale.

En Corée, nous ne mangeons pas de l'ail. Nous le dévorons à une échelle industrielle. Nous ne faisons qu'un avec l'ail.

Les Sud-Coréens ont consommé la quantité hallucinante de 7,5 kg d'ail par personne par an entre 2010 et 2017<sup>1</sup>, avec un pic de 8,9 kg atteint en 2013<sup>2</sup>, soit dix fois plus qu'en Italie (720 g en 2013<sup>3</sup>). Quand on en vient à comparer la consommation d'ail, ce sont les Italiens qui ont l'air de petits joueurs<sup>v</sup>. Les Français, que les Anglais et les Américains considèrent comme étant le peuple mangeur d'ail par excellence, n'arrivent qu'à la modeste quantité de 200 g par an (en 2017<sup>4</sup>) – soit 3 % de ce que consomment les Coréens. De vrais amateurs !

Il est vrai que nous n'ingérons pas l'intégralité des 7,5 kg. Plein d'ail reste dans le liquide qui contient le *kimchi* et finit à la poubelle<sup>vi</sup>. Quand vous mangez du *bulgogi* ou une autre viande marinée, des tonnes d'ail flottent à la surface de la marinade. Mais en dépit de tout ce gaspillage, cela reste une immense – et je dis bien immense – quantité d'ail.

Il n'est pas facile de se rendre compte de l'importance de la quantité d'ail qu'on consomme quand on a grandi dans un pays d'ogres mangeurs d'ail. C'était mon cas quand j'ai embarqué en juillet 1986 dans un avion de la Korean Air à destination de l'Angleterre, où je devais démarrer un master à l'université de Cambridge. Je n'étais pas complètement étranger aux voyages en avion, ayant déjà embarqué quatre fois (soit deux aller-retour) à bord d'un appareil pour me rendre à Jeju, l'île volcanique tropicale située au sud de la péninsule coréenne. Cela ne faisait que trois heures de vol au total étant donné que le vol entre Séoul et Jeju ne dure que 45 minutes. Mais ce n'était pas la perspective de prendre l'avion qui m'effrayait le plus.

v Selon James Fenton, le poète et journaliste britannique, qui a employé ce terme (en anglais « *dabbler* », qu'on peut également traduire par « néophyte ») alors qu'il couvrait les Jeux Olympiques de Séoul de 1988 pour le journal *The Independent*.

vi Les Coréens consomment également le liquide. Ils l'utilisent souvent pour donner du goût au riz sauté (*bokkum-bap* : *bokkum* veut dire « sauté » et *bap* veut dire, non pas pain, mais riz), surtout si c'est un *kimchi bokkum-bap*. Cela leur arrive aussi de le verser dans un bouillon de nouilles quelconque ou de le mélanger avec du riz s'il n'y a rien d'autre qui traîne.

C'était la première fois que je quittais la Corée du Sud. Pas parce que ma famille était pauvre. Mon père était haut fonctionnaire ; nous n'avions donc pas de soucis d'argent (on pourrait même dire que nous étions riches) et pouvions nous permettre de partir en vacances à l'étranger. Mais à cette époque les Sud-Coréens ne pouvaient pas voyager à l'étranger pour des raisons touristiques – l'État ne délivrait tout simplement pas de passeport pour motif touristique. C'était l'époque où l'industrialisation du pays était fortement dirigée par l'État, qui comptait bien utiliser chaque dollar gagné à l'exportation pour financer l'achat de machines et de matières premières nécessaires au développement économique du pays. Aucune devise étrangère ne devait être « gaspillée » pour des motifs « frivoles », comme les vacances à l'étranger.

Pour ne rien arranger, la durée du voyage entre la Corée et l'Angleterre était à l'époque interminable. Il est aujourd'hui possible de réaliser le voyage entre Séoul et Londres en 11 heures environ. En 1982, la guerre froide battait son plein et les avions capitalistes sud-coréens ne pouvaient pas survoler la Chine ou l'URSS, sans parler de la Corée du Nord. Nous sommes d'abord partis pour Anchorage, en Alaska – 9 heures de vol. Après 2 heures de ravitaillement (carburant pour l'avion, une soupe de nouilles *udon* japonaises pour moi – le premier plat que j'ai mangé en dehors de Corée), nous sommes repartis pour 9 heures de vol vers l'Europe. Mais pas vers Londres. Korean Air ne volait pas vers Londres à l'époque. J'ai donc passé 3 heures à l'aéroport Charles-de-Gaulle de Paris avant mon dernier vol. Au total, mon voyage entre l'aéroport de Gimpo de Séoul et l'aéroport de Heathrow à Londres a duré 24 heures – 19 heures dans les airs et 5 dans les aéroports. Un monde séparait alors les deux villes.

La distance n'était pas la seule chose qui me faisait me sentir étranger dans ce pays. Je m'attendais – dans une certaine mesure – à être confronté à la barrière de la langue, à la différence et aux préjugés. Quant aux jours qui s'éternisaient jusque 10 heures du soir en été et (plus tard) les nuits qui commençaient à 4 heures l'hiver, je pouvais peu à peu m'y habituer. Il était difficile d'accepter que le mercure n'affiche parfois pas plus de 15 ou 16 degrés l'été (les étés coréens sont tropicaux – 33 degrés, 95 % d'humidité, ce type de climat), mais je

n'avais pas le choix. Même la pluie était supportable – même si je ne pensais pas possible qu'il pleuve aussi souvent<sup>vii</sup>.

Le principal traumatisme était la nourriture. J'avais été prévenu en Corée (par des livres, je précise, car peu de Coréens y avaient réellement voyagé) que la nourriture britannique n'était pas des meilleures. Mais je n'avais pas réalisé à quel point elle était mauvaise.

C'est vrai, j'ai fini par trouver des plats que j'aimais bien à Cambridge – la *steak and kidney pie*, le *fish and chips*, les *Cornish pasties* – mais la plupart des plats étaient, et c'est un euphémisme, mauvais. La viande était trop cuite et fade. Elle en était difficile à manger sans le *gravy*, cette sauce anglaise qui peut être très bonne, mais aussi très mauvaise. La moutarde anglaise, que j'ai tout de suite appréciée, est devenue une arme indispensable pour affronter les dîners. Les légumes étaient bouillis jusqu'à la mort, et n'avaient plus aucune texture. Seul le sel permettait de les manger. Certains amis britanniques me soutenaient vaillamment que leur nourriture n'était pas assaisonnée (euh, plutôt fade ?), car les ingrédients étaient si bons qu'il ne fallait surtout pas les gâcher avec des choses compliquées comme des *sauces*, utilisées par ces satanés Français pour cacher la mauvaise qualité de leurs viandes et de leurs légumes. Tout soupçon de crédibilité à cet argument s'est évaporé quand j'ai visité la France à la fin de ma première année à Cambridge et que j'ai goûté un vrai plat français.

La culture culinaire britannique des années 1980 était, en un mot, profondément conservatrice. Les Britanniques ne mangeaient rien qui leur était étranger. Toute nourriture considérée comme *étrangère* était vue avec un scepticisme et une aversion viscérale qui confinait au sentiment religieux. Mis à part quelques restaurants chinois, indiens et italiens complètement anglicisés – et généralement de mauvaise qualité – il était impossible de goûter des plats étrangers, sauf peut-être à Soho ou dans un autre quartier branché de Londres. Le conservatisme britannique en matière de nourriture avait pour moi

.....  
vii Mais pas « tellement ». Les précipitations en Corée, généralement comprises entre 1 200 et 1 300 mm par an, sont environ égales aux précipitations au Royaume-Uni, mais la pluie en Corée est concentrée l'été et n'est pas du tout aussi fréquente qu'en Angleterre.

atteint son paroxysme avec la chaîne de pizzerias Pizzaland – depuis longtemps fermée et à l'époque déjà en mauvaise passe – qui, ayant compris que la pizza pouvait avoir des allures de « nourriture étrangère » honnie, avait décidé d'attirer les clients en leur proposant de garnir leur pizza avec une pomme de terre<sup>viii</sup>.

Comme toutes les discussions portant sur ce qui est « étranger », cette attitude est bien sûr absurde quand on se penche dessus attentivement. Le dîner de Noël, repas que les Anglais apprécient particulièrement, est composé de dinde (Amérique du Nord), de patates (Pérou), de carottes (Afghanistan), et de choux de Bruxelles (qui viennent, comme leur nom l'indique, de Bruxelles). Mais au diable ces considérations ; à l'époque, les Britanniques ne consommaient pas de nourriture étrangère, un point c'est tout.

Parmi tous ces ingrédients étrangers, l'ail faisait figure d'ennemi mortel. En Corée, j'avais entendu parler de l'animosité britannique envers la fâcheuse tendance qu'avaient les Français de consommer de l'ail. On disait que la Reine détestait tant l'ail que personne n'avait le droit d'en manger à Buckingham ou Windsor quand elle y résidait. Mais, avant de débarquer, je n'imaginai pas à quel point la consommation d'ail était mal vue. Pour certains, c'était un véritable acte de barbarie, et c'était au minimum vu comme un affront à vos voisins. Une amie qui venait du sous-continent asiatique m'a raconté qu'une fois, la propriétaire du *bed & breakfast* dans lequel elle séjournait avec son compagnon indien avait fait irruption dans leur chambre en reniflant, puis leur avait demandé sèchement s'ils avaient mangé de l'ail (j'imagine que c'est le genre de choses que les personnes racisées font quand on les laisse sans surveillance). À noter qu'elle n'avait pas de plaques de cuisson dans sa chambre.

J'avais donc déménagé dans un pays où l'essence même de la vie coréenne était une incivilité, et même un affront à la civilisation tout entière. Bon, j'exagère un peu. Il était quand même possible d'acheter de l'ail en supermarché, même si les bulbes me paraissaient petits et mal en point. Les plats italiens qui figuraient dans les livres de cuisine anglais incluaient de l'ail – quelques tranches là où j'aurais utilisé

.....  
viii *NdT* : *baked potato*, un plat traditionnel anglais.

quelques gousses. Même la cafétéria de mon *college*<sup>ix</sup> servait quelques plats exotiques contenant selon eux de l'ail – même si j'aurais juré qu'il n'en était rien. Afin d'échapper à cet enfer culinaire, j'ai commencé à me cuisiner mes propres plats.

Mes talents étaient cependant assez limités. À cette époque, la plupart des mères coréennes ne laissaient même pas leurs fils pénétrer dans la cuisine (« ton zizi<sup>x</sup> tombera si tu rentres dans la cuisine ! » était un refrain familial). La cuisine était le domaine des femmes. Ma mère n'était pas si traditionnelle, et je savais donc, à l'inverse de la majorité de mes amis masculins, faire quelques petites choses – par exemple de bons *ramens* instantanés (qui sont, de manière surprenante, assez difficile à bien faire), des sandwichs pas trop mauvais, sauter un riz avec quelques ingrédients trouvés dans mon frigo et mes placards ; ce type de choses là. Mais ce n'était pas une base assez solide. De plus, je n'avais pas assez d'incitations à cuisiner ; je vivais seul et c'est franchement ennuyeux de cuisiner pour soi-même. De plus, on a un bon appétit quand on a la vingtaine (en coréen on dit qu'« à vingt ans on peut digérer des pierres »), et j'étais donc en mesure de gober l'agneau sec et sans saveur de la cafétéria de mon *college* ou – pire – des pâtes trop cuites dans un restaurant. Ainsi, au cours des premières années de ma vie à Cambridge – d'abord en tant qu'étudiant puis en tant que jeune chercheur – je ne cuisinais qu'occasionnellement, et mon répertoire et mes compétences ne grandissaient donc que très lentement.

Ceci a provoqué une crise. Mes compétences culinaires ne progressaient pas, mais ma *connaissance* de la nourriture grandissait, elle, très rapidement. J'étais devenu le cliché du chercheur : meilleur en théorie qu'en pratique. Mais cet écart culinaire devenait intenable.

Il se trouve que j'avais débarqué dans une Angleterre au bord d'une révolution culinaire. Des fissures apparaissaient dans le rejet, pourtant solide, de la nourriture « étrangère » et certaines traditions culinaires venues de l'étranger s'imposaient doucement dans le paysage.

.....  
ix *NdT* : l'université de Cambridge est organisée par *college*, où les logent les étudiants.

x Ou *gochoo* (piment), un reflet de la passion qu'ont les Coréens pour la nourriture épicée.

Dans le même temps, la cuisine britannique était elle aussi en train de subir une mutation profonde, s'améliorant et se réinventant en puisant dans ces autres traditions culinaires. Des chefs et critiques culinaires devenaient de véritables stars, et les livres de cuisine s'imposaient aux côtes des inévitables livres de jardinage (une obsession typiquement britannique – dans quel autre pays trouve-t-on des émissions de jardinage à la télévision le soir ?). De nombreux livres de cuisine commençaient à inclure des histoires d'ingrédients ou de plats, ainsi que des commentaires culturels, en plus des recettes. Ces changements (et mes voyages à l'étranger) m'ont permis de découvrir des traditions culinaires dont j'ignorais jusque-là l'existence. J'étais fasciné. J'ai commencé à tester différents plats, à lire des livres de cuisine en librairie et à en acheter certains. Je lisais les critiques culinaires et articles portant sur la nourriture dans le journal. En somme, j'avais commencé ma propre révolution culinaire.

En réalité, la Corée était encore plus isolée culinairement que la Grande-Bretagne, même si la nourriture y était bien meilleure. Mis à part quelques restaurants chinois et japonais, il n'y avait en Corée presque aucune nourriture étrangère à l'exception de ce qu'on appelait l'« occidental léger », à savoir des plats européens « japonisés ». Les plats typiques étaient : le *tonkatsu* (des schnitzel de porc en lieu du veau qu'on retrouve traditionnellement dans le plat autrichien) ; des steaks *hahmbahk* (hamburger) (une pâle imitation du steak haché français avec, pour remplacer une bonne partie de la viande de bœuf, très chère, des oignons et de la farine) ; et de très médiocres spaghettis à la bolognaise (que nous appelions simplement *supageti*). Les hamburgers étaient une denrée rare vendue uniquement dans les cafétérias des centres commerciaux les plus huppés – et n'étaient de toute manière pas très bons. L'arrivée de Burger King dans le pays dans les années 1980 a constitué un véritable événement culturel. La plupart des Coréens ont également connu la pizza pour la première fois à cette époque (Pizza Hut a débarqué à Séoul en 1985). Avant de venir en Grande-Bretagne et de voyager sur le continent à l'occasion de mes vacances ou de mes déplacements professionnels, je n'avais jamais goûté à de la vraie nourriture française ou italienne. Les quelques

restaurants français et italiens que nous avions à l'époque en Corée servaient des versions très américanisées des plats typiques de ces deux pays. Au-delà de la nourriture chinoise ou japonaise, la cuisine asiatique (thaïlandaise, vietnamienne ou indienne) était tout aussi mystérieuse, sans parler de la cuisine de lointaines contrées comme la Grèce, la Turquie, le Mexique ou le Liban.

Cet écart entre la théorie et la pratique s'est réduit à partir du moment où j'ai commencé à vraiment cuisiner en 1993, après mon mariage. Ma femme, Hee-Jeong, a déménagé depuis la Corée pour s'installer avec moi à Cambridge. Elle n'arrivait pas à croire que j'avais dans ma bibliothèque plus d'une douzaine de livres de cuisine mais que je ne les avais jamais utilisés. Vu le peu d'espace dans mon appartement, guère plus grand qu'un grand tapis, Hee-Jeong a jugé, non sans tort, que les livres devaient finir à la poubelle s'ils n'étaient pas utilisés.

J'ai commencé à cuisiner avec le classique de Claudia Roden, *The Food of Italy*. La nourriture italienne, en particulier du sud du pays, emploie des ingrédients-clés (ail, piments, anchois, aubergines et courgettes) que les Coréens adorent, et cela m'est donc venu naturellement. Le premier plat de Roden que j'ai cuisiné était un gratin d'aubergine à la sauce tomate et aux trois fromages (mozzarella, ricotta, et parmesan). C'est toujours aujourd'hui (quoiqu'avec quelques modifications personnelles) un des plats familiaux phares. Les livres d'Antonio Carluccio m'ont énormément appris au sujet des risottos et des pâtes. La nourriture italienne est l'élément central de mon dispositif culinaire, mais j'aime aussi cuisiner des plats venus (dans aucun ordre de préférence particulier) de France, de Chine, du Japon, d'Espagne, des États-Unis, du Maghreb et du Moyen-Orient. J'ai même – preuve ultime qu'on était entré dans une nouvelle ère – appris de nombreuses recettes britanniques délicieuses grâce, en particulier, à Delia Smith, Nigel Slater et Nigella Lawson. Je cuisine rarement des plats coréens, car Hee-Jeong les prépare extrêmement bien et je prends soin de ne pas la concurrencer.

Alors que j'apprenais à cuisiner, la révolution culinaire en Angleterre entrait dans une nouvelle phase décisive. On peut imaginer un songe

d'une nuit d'été au milieu des années 1990, au cours duquel les Britanniques auraient compris que leur nourriture était épouvantable. Une fois que vous avez accepté que votre nourriture est dégoûtante, comme l'ont fait alors les Anglais, vous êtes libre de vous approprier les cuisines du monde entier. Il n'y a plus aucune raison de préférer l'indien au thaï, ou le turc au mexicain. Tout ce qui a du goût passe. Et quelle glorieuse liberté cela vous confère ! La liberté qu'ont les Britanniques de voir les autres cuisines comme égales est une des raisons pour lesquelles on y trouve aujourd'hui une des cultures culinaires les plus sophistiquées au monde.

L'Angleterre est devenue un pays où l'on mange bien. On trouve de tout à Londres – d'excellents et peu coûteux kebabs turcs achetés à une heure du matin à un camion dans la rue, ou des dîners *kaiseki* japonais dont l'addition suffit à vous faire pâlir ; vraiment de tout. Vous pouvez choisir entre la complexité des plats péruviens – fusions de cuisines espagnole, asiatique et inca – et la simplicité d'un juteux steak argentin. La plupart des supermarchés vendent des ingrédients italiens, mexicains, français, chinois, caribéens, juifs, grecs, indiens, thaïs, maghrébins, japonais, turcs, polonais et même coréens. Si vous avez besoin d'un condiment ou ingrédient très spécial, il y a de fortes chances pour que vous puissiez vous en procurer. Et ceci dans un pays où, selon un ami américain en échange universitaire à Oxford, le seul endroit où vous pouviez acheter de l'huile d'olive jusque dans les années 1970, la pharmacie (pour assouplir la cire d'oreille, si vous vous posiez la question)<sup>xi</sup>.

C'est bien sûr une tendance mondiale. L'essor du commerce international ou du tourisme, et l'intensification des flux migratoires, ont fait qu'aujourd'hui on est de plus en plus ouvert et demandeur de nourriture étrangère. Cependant, la Grande-Bretagne est différente, et peut-être même unique, dans la mesure où le pays est presque immédiatement devenu très détendu en matière de nourriture depuis qu'il s'est plié à une honnête introspection (culinaire). En Italie ou en France, où les traditions culinaires sont plus fortes, les locaux sont souvent sur la défensive et réfractaires au changement.

.....  
xi Je vois qu'aujourd'hui (le 14 janvier 2022), le site internet de Tesco liste 43 variétés d'huile d'olive, celui de Sainsbury's en liste 60, et celui de Waitrose 70.

Vous pouvez y trouver leur excellente nourriture en abondance, mais pas grand-chose d'autre, mis à part des fast-foods américains, des restaurants chinois bon marché et quelques boutiques vendant des falafels ou des kebabs (de qualité variable) et éventuellement un restaurant japonais bien trop cher.

Tandis que mon univers culinaire entrait en expansion à la vitesse de la lumière, mon autre univers – l'économie – était en passe d'être aspiré dans un trou noir. Jusque dans les années 1970, l'économie était composée de différentes « écoles » avec chacune sa vision et sa méthodologie – classique, marxiste, néoclassique, keynésienne, développementaliste, autrichienne, schumpétérienne, institutionnaliste et comportementaliste, pour ne citer que les principales<sup>xii</sup>. Ces écoles ne faisaient pas que coexister, mais interagissaient également, s'affrontant parfois dans des « duels à mort » – les autrichiens contre les marxistes dans les années 1920 et 1930, ou les keynésiens contre les néoclassiques dans les années 1960 et 1970. Parfois, l'interaction était moins violente. Les débats et expériences politiques menées par les différents États forçaient chaque école à raffiner ses arguments. Différentes écoles empruntèrent des idées aux autres (souvent sans le reconnaître). Quelques économistes audacieux tentèrent même de fusionner différentes théories. Jusque dans les années 1970, l'économie était comme la scène culinaire britannique aujourd'hui : des cuisines différentes, chacune avec ses forces et ses faiblesses, rivalisant pour l'emporter ; chacune d'entre elles fière de ses traditions mais forcée d'apprendre des autres ; et avec des fusions, intentionnelles ou non.

.....

xii Ces écoles avaient (et ont toujours) des visions, des valeurs, des positions politiques, et une compréhension de l'économie différentes. Nul besoin de vous soucier ici de la différence exacte entre elles. Si cela vous intéresse, je me penche sur les mérites relatifs de chacune de ces traditions dans mon dernier livre, *Economics : A User's Guide* (Londres : Penguin Books, 2014). Ce qu'il faut avant tout garder en tête est que l'économie n'est pas une science ; il n'existe pas de réponse parfaitement démontrable. Il n'y a pas de solution unique ou de modèle qui marche dans toutes les situations – comme l'illustrent les choix très différents effectués pour affronter la pandémie de Covid-19 et ses conséquences – et choisir la bonne réponse économique dépend de la conjoncture, ainsi que de ce qui vous paraît le plus important pour le pays d'un point de vue moral ou éthique. L'économie étudie l'activité humaine sous toutes ses dimensions, y compris les émotions, les principes et l'imagination qu'ont chaque individu.

Depuis les années 1980, l'économie est devenue comme la cuisine en Grande-Bretagne avant les années 1990. Une tradition – l'école néoclassique – est devenue le seul plat au menu. Comme toutes les autres écoles, elle a ses forces, mais aussi ses faiblesses. Le triomphe de l'économie néoclassique a des raisons complexes, que je n'aborde-  
rai pas ici<sup>xiii</sup>. Mais, quelles qu'en soient les causes, l'économie néoclas-  
sique est aujourd'hui si dominante dans la plupart des pays du monde (le Japon et le Brésil, et dans une certaine mesure l'Italie et la Turquie, font figure d'exceptions) que le terme « économie » est devenu pour beaucoup synonyme d'« économie néoclassique ». Cette « monoculture » intellectuelle a rétréci la diversité génétique de la discipline. Peu d'économistes néoclassiques (à savoir, la vaste majorité des éco-  
nomistes actuels) reconnaissent même l'existence, et encore moins les mérites, d'autres écoles. Ceux qui se penchent sur le sujet le font pour affirmer l'infériorité des autres écoles. Certaines idées, comme celles de l'école marxiste, ne sont « même pas de l'économie » selon eux, et les quelques idées intéressantes mises en avant par les autres écoles – par exemple, la notion d'innovation de l'école schumpétérienne ou l'idée d'une rationalité limitée héritée de l'école comportementaliste – ont été intégrées au « canon » de l'économie, et donc de l'économie néoclassique. Ils ne voient pas que ces ajouts ne sont que des suppléments, comme la pomme de terre sur les pizzas de Pizzaland<sup>xiv</sup>.

.....  
xiii Cette histoire contiendrait de nombreux ingrédients. Les critères universitaires – à savoir les mérites et faiblesses de chaque approche, ainsi que l'importance croissante des mathématiques comme outil de recherche – ont bien sûr eu un rôle à jouer. Cependant, cette domination prend également racine dans le jeu des grandes puissances s'exerçant à la fois au sein et en dehors des universités. En ce qui concerne la géopolitique, la promotion des thèses néoclassiques par le soi-disant prix Nobel en économie (qui n'est pas un vrai prix Nobel mais un « prix en l'honneur d'Alfred Nobel » décerné par la Riksbank, la banque centrale suédoise) a joué un rôle important. Et au-delà de la profession, les réticences de l'école néoclassique à redistribuer les revenus, le patrimoine et le pouvoir l'ont rendue particulièrement utile aux yeux des élites au pouvoir. La mondialisation de l'éducation dans les années qui suivirent la Seconde Guerre mondiale, au cours desquelles les États-Unis ont exercé une influence culturelle décisive, a également joué un rôle clé dans l'irrésistible ascension de la pensée néo-classique, qui est d'abord devenue hégémonique aux États-Unis (dans les années 1960).

xiv Et non de véritables fusions comme peuvent l'être la cuisine péruvienne avec ses racines inca, espagnoles, chinoises et japonaises, ou les plats du chef coréen-américain David Chang (aucun lien de parenté), et ses notes américaines, coréennes, japonaises chinoises et mexicaines.

Certains lecteurs sont en droit de se demander pourquoi je devrais me soucier de quelques chercheurs qui sont devenus fermés d'esprit et pratiquent la monoculture intellectuelle. Je commencerais alors par répondre qu'étudier l'économie n'est pas comme étudier le norrois, ou d'essayer d'identifier des planètes à des milliers d'années-lumière. L'économie a un impact direct et colossal sur nos vies.

Nous savons tous que les théories économiques affectent les politiques publiques en matière de fiscalité, de dépenses publiques, de taux d'intérêt et de réglementation du marché du travail, ce qui a à son tour un impact sur nos situations financières individuelles en influençant nos emplois, nos conditions de travail, nos salaires et le remboursement de nos emprunts étudiants ou immobiliers. Mais la théorie économique façonne aussi les perspectives à long terme d'une économie en influençant des politiques publiques qui déterminent sa capacité à développer une industrie performante, à innover et à croître de manière durable. Mais même au-delà de ça : l'économie ne fait pas qu'influencer des variables économiques, qu'elles soient individuelles ou collectives. Elle nous change plus profondément.

L'impact sur notre identité est double. L'économie génère des idées : différentes théories économiques présupposent que certains attributs sont constitutifs de la nature humaine, et la pensée économique dominante affecte donc ce que l'on entend par « nature humaine ». La domination de l'économie néoclassique, qui part du postulat selon lequel les humains sont égoïstes, a normalisé les comportements individualistes. Ceux qui agissent de manière altruiste sont considérés comme des « perdants » ou soupçonnés d'avoir d'autres motifs (égoïstes). Si les théories comportementalistes ou institutionnalistes étaient en vogue, nous penserions que les humains sont animés par des forces complexes, dont l'individualisme ne serait qu'un aspect ; selon ces théories, différentes organisations sociales font ressortir différents motifs et façonnent même les motivations des humains. En d'autres termes, l'économie affecte ce qu'on considère comme normal, comment les gens se perçoivent mutuellement, et les comportements que l'on adopte pour vivre en société.

L'économie affecte également qui nous sommes en déterminant comment l'économie se développe, et par ricochet notre manière de

travailler et vivre, qui nous change à son tour. Différentes théories économiques ont par exemple des avis différents quant à la place de l'État dans la politique d'industrialisation des pays en voie de développement. Différents degrés d'industrialisation produisent, quant à eux, différents types d'individus. Par exemple, quand on compare les habitants de sociétés industrielles à ceux des sociétés agraires, les habitants de pays industrialisés tendent à avoir une meilleure notion du temps étant donné que leur travail – et le reste de leur vie – est organisé à l'heure. L'industrialisation favorise également la création de syndicats en rassemblant des travailleurs en nombre dans des usines où ceux-ci doivent coopérer de manière bien plus étroite que sur une ferme. Ces mouvements génèrent ensuite des partis de centre-gauche qui défendent des politiques publiques plus égalitaires, qui peuvent s'affaiblir mais ne disparaissent pas, même quand les usines disparaissent, elles, comme c'est le cas dans la plupart des pays riches depuis ces dernières décennies.

On peut aller plus loin et affirmer que l'économie influence notre type de société. Premièrement, en façonnant les individus d'une certaine manière, l'économie change la société. Ainsi, une théorie économique qui promeut l'industrialisation mènera à une société où la demande en matière d'égalité sera plus forte, comme je l'expliquais ci-dessus. Pour donner un autre exemple, une théorie économique selon laquelle les humains sont (presque) motivés uniquement par des motifs égoïstes créera une société dans laquelle la coopération est plus difficile. Deuxièmement, différentes théories économiques ont différentes visions des limites de la « sphère économique ». Ainsi, si une théorie économique recommande la privatisation de ce que beaucoup considèrent comme des services essentiels – par exemple la santé, l'éducation, l'accès à l'eau, les transports en commun, l'électricité et le logement – elle insinue que la logique du marché – à savoir « un dollar, une voix » – devrait l'emporter sur la logique démocratique, fondée elle sur le principe d'« une personne, une voix » (voir « Piment » et « Citron vert »). Enfin, différentes théories économiques ont différents impacts sur certaines variables économiques, comme l'inégalité (de revenus ou de patrimoine) (voir « Poulet ») ou les droits économiques (voir « Okra »). Le fait que ces variables changent a ensuite une influence sur la prévalence du conflit dans une société : les inégalités de revenus

ou l'absence de droits sociaux ne font pas que créer des conflits entre les puissants et les dominés, mais aussi plus de conflits parmi ces derniers, qui doivent se battre pour une part d'un gâteau qui s'effrite.

Quand on y pense ainsi, l'économie nous affecte de manière bien plus fondamentale que quand on la regarde par le petit bout de la lorgnette – notre revenu, nos emplois, et nos retraites. C'est pourquoi je pense qu'il est vital que nous comprenions au moins ses principes les plus élémentaires – pas seulement pour être en mesure de défendre nos intérêts mais aussi, et c'est le plus important, afin de créer une société plus juste pour nous-mêmes et les générations futures.

Quand j'avance cet argument, certains me répondent que c'est un sujet d'experts, qui n'est pas accessible au citoyen lambda. C'est un domaine technique, plein de jargon, d'équations, et de statistiques, disent-ils. Ce n'est pas pour le commun des mortels.

Mais allons-nous nous laisser amadouer ? Allons-nous simplement rester « suspendu dans un lent désespoir<sup>xv</sup> » alors que le monde autour de nous est agencé par une théorie économique que nous ne comprenons pas ? Dites-moi. Êtes-vous satisfait de l'organisation de votre société ? Trouvez-vous que les politiques et la ligne adoptées par votre gouvernement correspondent à vos priorités ? Pensez-vous que les plus grandes entreprises du monde et les travailleurs les moins qualifiés paient leur juste part d'impôt ? Avez-vous le sentiment que tout est fait pour donner à chaque enfant la même chance dans la vie ? Trouvez-vous que nos valeurs mettent assez en avant les notions de communauté, de responsabilités communes et d'objectifs partagés ? Ce n'est pas mon cas.

Après vous avoir invité à vous intéresser à l'économie, je n'ai pas le droit de vous laisser sans guide. Le but de ce livre est donc de rendre l'économie plus tangible en la servant accompagnée d'anecdotes culinaires. Un avertissement, cependant : les anecdotes culinaires ne portent généralement *pas* sur l'économie de la nourriture – comment

.....  
 xv « La réponse anglaise » selon Pink Floyd dans le morceau *Time*, qu'on retrouve sur l'album *The Dark Side of the Moon*. Mais je pense que cela s'applique aujourd'hui à de nombreux non-britanniques.

les ingrédients sont cultivés, transformés, certifiés, vendus, achetés et consommés. Ces aspects-là ne sont pas au cœur des anecdotes que j'ai collectées. Vous trouverez à ce sujet de nombreux livres de qualité. Mes anecdotes sont un peu comme cette glace que certaines de vos mères vous ont promise afin de vous convaincre de manger vos légumes, sauf que dans ce livre, la glace vient avant les légumes (quelle chance !).

Mais elles ne s'arrêtent pas là. Les anecdotes culinaires présentées dans ce livre ne sont pas de vraies « carottes », au sens où les carottes sont ce que vous offrez à des gens pour qu'ils fassent des choses qu'ils ne veulent pas faire. Dans les pays anglophones, la plupart des parents qui offrent des glaces à leurs enfants pour qu'ils mangent des légumes sont réellement en train de faire du chantage à leurs enfants, car ils savent pertinemment que les légumes n'ont pas de goût. À l'inverse, les parents indiens, coréens ou italiens ont beaucoup moins de mal (et même souvent aucun) à leur en faire avaler, car leurs légumes sont bien plus intéressants que des brocolis, des épinards ou des carottes bouillies (que George H. W. Bush, 41<sup>e</sup> président des États-Unis et intrépide militant anti-brocoli, avait fameusement appelé « brocoli orange »). Dans ces traditions culinaires, les légumes sont une récompense suffisante (même si nombre d'enfants préfèrent la glace au brocoli, même dans ces cultures). De la même manière, mes arguments économiques seront des récompenses en soi, car je leur ai donné du goût en variant les ingrédients et en leur donnant du relief. Certains sujets négligés sont abordés, une pluralité (à la place d'une théorie unique) de théories est employée, les corolaires politiques (et même philosophiques) de la politique économique sont indiqués, et des réalités alternatives – qu'elles existent en pratique ou pas – à notre organisation économique sont explorées.

J'aime partager mes plats préférés avec mes amis – en cuisinant pour eux, en leur faisant découvrir mes restaurants préférés, ou même simplement en leur parlant de certains plats et en salivant ensemble. J'aimerais que mes lecteurs, et donc mes amis intellectuels, ressentent une partie de la satisfaction que j'ai en digérant, mélangeant et fusionnant différentes théories économiques qui me permettent de comprendre comment notre monde est gouverné, et qui me donnent les outils pour concevoir et bâtir un monde meilleur.