

LA DIAGONALE GOURMANDE

Antoine BAILLY*

Charles HUSSY*

RÉSUMÉ L'analyse des véritables raisons de la concentration des restaurants le long de la «diagonale gourmande», de Paris à la Côte d'Azur, devrait inciter à la prudence quant à l'utilisation des guides gastronomiques.

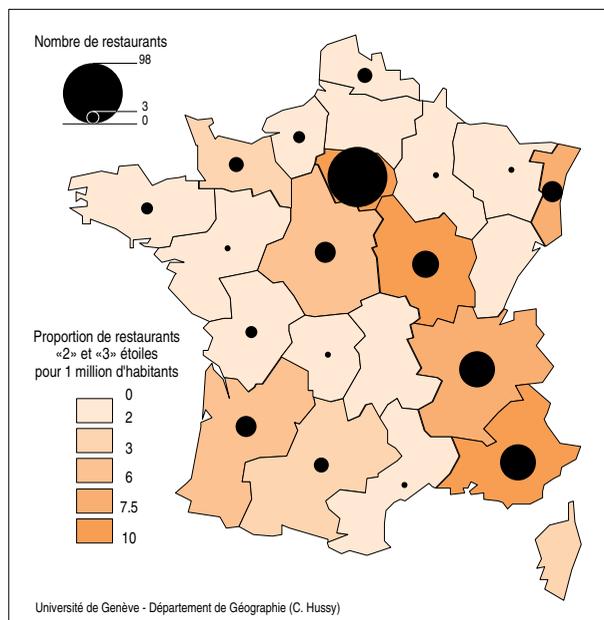
ABSTRACT Analysis of the true reasons for the concentration of restaurants along the «diagonal of good fare» from Paris to the Riviera should lead one to use gastronomic guides with more caution.

RESUMEN El análisis de los verdaderos motivos de la concentración de restaurantes a lo largo de la «diagonal gastronómica», de París a la Costa Azul, debería incitar a la prudencia en cuanto al uso de las guías gastronómicas.

• FRANCE • GUIDE GASTRONOMIQUE
• RESTAURANT

• FRANCE • GASTRONOMICAL GUIDE
• RESTAURANT

• FRANCIA • GUÍA GASTRONÓMICA • RESTAURANTE



1. Proportion de restaurants «2» et «3» étoiles selon le Guide Michelin 1990

* Département de Géographie, Université de Genève, Suisse.

Cartographier les «Tables qui attirent» est une mode récente depuis l'Atlas des villes de France (Pumain et Saint-Julien, 1989) et les deux cartes des restaurants gastronomiques français d'après le Guide Gault et Millau 1988 (Bouquet, 1990). Les commentaires cependant restent succincts, sans analyse des véritables raisons des concentrations spatiales le long de la «diagonale gourmande», de la région Île-de-France à la Provence-Côte-d'Azur en passant par la Bourgogne et Rhône-Alpes, comme l'illustre notre carte des restaurants deux et trois étoiles (fig. 1) selon le Guide Michelin 1990 en nombres absolus et rapportés à la population régionale.

Serait-ce à dire que l'on mange plus mal ailleurs en France, exception faite de ces régions, et des régions Alsace, Centre et Aquitaine? Ou serait-ce plutôt que le Guide véhicule des critères implicites, qui aboutissent à dévaloriser certaines régions qui ne répondent pas à ces normes? C'est ce que nous avons voulu vérifier (Bailly et Paelinck, 1990), en posant comme hypothèse qu'au-delà des critères précis concernant la nourriture, le service et l'agencement des restaurants, existent d'autres variables explicatives: densité de population, urbanisation, concentration d'autres restaurants de qualité, nombre de curiosités historiques et géographiques, et axes de transport majeurs.

Après traitement des données, nous constatons que:

1. Le phénomène métropolitain parisien et lyonnais joue un rôle essentiel dans la concentration des restaurants étoilés; d'ailleurs, à l'intérieur de ces villes existe également une concentration: «c'est de façon générale dans le grand Ouest de l'agglomération parisienne que se concentrent les meilleurs restaurants» (Chemla, 1990).

2. Ce mouvement est renforcé par un processus de séparation-association; les jeunes chefs s'installent à proximité des lieux où ils ont été formés, et où existe une clientèle potentielle aisée.

3. La présence d'infrastructures routières favorise la diffusion des restaurants le long de la diagonale d'accessibilité vers les aires touristiques, Rhône-Alpes, Midi... et pour les Allemands en Alsace. C'est le mythe de la route nationale 7 et de ses étapes gourmandes.

4. L'émergence de nouvelles régions gastronomiques et l'égalisation des chances est un phénomène lent, malgré l'augmentation du niveau de vie et du tourisme national, car le guide, préparé avec le courrier des lecteurs et les visites d'experts ne peut, du fait de cette méthode, que renforcer cette concentration. En effet, les lecteurs les plus nombreux sont ceux des régions denses qui utilisent ces restaurants et les experts, essentiellement parisiens, iront rarement dans des aires d'accessibilité faible, sauf pour leurs vacances!

Ces constats nous poussent à une grande prudence dans l'utilisation des guides; se fier aux guides, c'est suivre des tendances lourdes structurées par la gastronomie parisienne, lyonnaise et leurs tentacules. Ne pas les accepter, c'est pénétrer dans des mondes inconnus de la cuisine régionale où seuls les amis peuvent vous guider... À quand, un véritable guide acceptant les valeurs des cuisines régionales et les potentialités locales, n'oubliant pas que l'on mange bien, partout en France?

Références bibliographiques

BAILLY A. et PAELINCK J., 1990, «Restaurants, espace, temps», *Les Cahiers du Tourisme*, série L, n° 137, octobre.

BOUQUET V., 1990, «Les restaurants gastronomiques français selon le *Guide Gault et Millau 1988*», *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat.

CHEMLA G., 1990, «L'évolution récente des restaurants gastronomiques parisiens», *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat.

PUMAIN D. et SAINT-JULIEN Th., 1989, *Atlas de villes de France*, Paris, La Documentation Française, 176 p.

Connaissez-vous *La Lettre d'ODILE*?

une revue qui a déjà plus de deux ans, un réseau de correspondants en région

Avec six numéros déjà parus, *La Lettre d'ODILE*, revue interdisciplinaire issue de l'Observatoire de la Dynamique des Implantations et Localisations d'Équipements et d'Entreprises s'est fait un nom. Elle s'est donné pour objectif de faire le point des dynamiques et des tendances, de souligner les grandes lignes de partage du monde contemporain.

Des articles courts sur des **sujets d'actualité**: *La répartition des bacheliers*, *Les données du recensement en France et dans certains pays étrangers*, *L'effort de défense en Europe*, *Les territoires en recomposition...* pour ne citer que quelques thèmes abordés dans le n° 6 de mai 1991, et l'utilisation de **la carte**, pour montrer, situer, expliquer, en font un instrument d'information indispensable pour les collectivités locales et territoriales, un support de cours apprécié des enseignants.

Quelques titres au sommaire du n° 7, à paraître le 20 septembre: *Michelin*, *de Clermont-Ferrand à la domination du marché mondial*; *Eurotunnel*, *Eurorégion*, *Euralille: heureux Nord*; *Les agglomérations et leur marché départemental*; *Entre agriculture et industrie: la production de l'endive*; *la R & D canadienne: une dimension relative, régionalement très polarisée*; *Les douze travaux d'Hercule du Japon*.

Avec le souci de faire le point des tendances et de l'actualité, dans un Monde en mouvement, le n° 9 de *La Lettre d'ODILE* (février 1992) sera un numéro spécial qui proposera une réflexion sur les régions, la France, le Monde face à l'Europe du marché unique. La direction et le comité de rédaction examineront avec intérêt toutes les propositions de contributions qui lui seront soumises.

Diffusion - Abonnement

La Documentation Française - 124, rue Henri Barbusse, 93308 Aubervilliers Cedex.

4 numéros par an: France 225 F., étranger: 280 F., supplément avion 51 F., prix du numéro 72 F.

Renseignements

GIP Reclus - Maison de la Géographie, 17, rue Abbé de l'Épée, 34000 Montpellier.

