



HAL
open science

La Volga, les poissons et l'amer. Regard anthropologique sur les pratiques alimentaires et la notion de patrimoine à Samara (Russie)

Pierre Mancini

► **To cite this version:**

Pierre Mancini. La Volga, les poissons et l'amer. Regard anthropologique sur les pratiques alimentaires et la notion de patrimoine à Samara (Russie). Sciences de l'Homme et Société. 2022. dumas-04019928

HAL Id: dumas-04019928

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04019928v1>

Submitted on 8 Mar 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

Université de Tours
Centre d'Études Supérieures de la Renaissance

Pierre Mancini

LA VOLGA, LES POISSONS ET L'AMER

Regard anthropologique sur les pratiques
alimentaires et la notion de patrimoine
à Samara (Russie)

Mémoire présenté en vue de l'obtention du diplôme de Master 2

Parcours Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de la Mention Histoire, Civilisation, Patrimoine

Sous la direction de Madame Isabelle Bianquis, Professeur des universités - Anthropologie

2022

Remerciements

Le présent travail n'aurait pu voir le jour sans l'aide et les encouragements reçus pendant les phases de recherche et de conception. Tout d'abord, je tiens à remercier Madame Isabelle Bianquis, qui a accepté, dès 2020, de diriger ce travail, en veillant à encadrer à distance l'enquête de terrain puis à me guider tout au long du processus d'analyse. Ses remarques, corrections et conseils m'ont été précieux et je lui en suis très reconnaissant.

Je tiens également à exprimer mes remerciements à Monsieur Loïc Bienassis pour m'avoir transmis plusieurs références bibliographiques au tout début de mes recherches et pour avoir accepté d'évaluer cet exercice lors de la soutenance de ce mémoire. Ces remerciements peuvent être étendus à l'ensemble des professeurs qui m'ont aidé, lors de l'Université d'Été de l'IEHCA ou des différents séminaires de recherche qui ont eu lieu en 2021-2022.

En outre, je tiens à remercier tous ceux qui ont contribué à la mise en œuvre des recherches de terrain : Madame Leili Miftakhova qui a bien voulu m'accorder de son précieux temps pour discuter de ce sujet, répondre à mes questions et faire le lien avec les personnalités locales ; Monsieur Ilya Samoroukov et Madame Tatiana Gridneva qui ont su partager nombre de commentaires constructifs et m'orienter vers des articles et contenus pertinents ; Madame Kristina Kargachina, qui m'a aidé, à plusieurs reprises, à traduire certains passages en russe.

Je tiens aussi à remercier tous les participants à l'enquête ethnographique, Leili, Tatiana, Ilya, Anastasia, Marina, Alexandre, Sergueï, Leonid, Mikhaïl, Yulia, Guéorgui, Dmitri, et les trois personnalités qui ont bien voulu répondre aux interviews proposées, Messieurs Andreï Makouchine, Mikhaïl Maltsev et Konstantin Titov.

Mes derniers remerciements, mais non des moindres, sont adressés à tous ceux qui ont soutenu mes efforts, en particulier ma famille et mes amis, ainsi qu'à mes anciennes collègues de l'Alliance Française de Samara pour leurs contributions, parfois sans le savoir, qui furent très utiles.

Table des matières

CONSTRUCTION DE L'OBJET	6
DEFINITIONS ET QUESTIONS DE TRADUCTION ET TRANSLITTERATION	8
GASTRONOMIE ET ALIMENTATION A SAMARA	10
RECHERCHE D'UNE IDENTITE LOCALE	11
PROBLEMATIQUE ET HYPOTHESES	13
1. ÉTAT DE L'ART	15
QU'EST-CE QUE LE PATRIMOINE ?.....	15
<i>Du matériel à l'immatériel, le patrimoine comme affirmation de l'identité</i>	16
<i>Le processus de « patrimonialisation »</i>	18
<i>Nature, fleuve et patrimoine</i>	23
QU'EN EST-IL DU « PATRIMOINE ALIMENTAIRE » ?.....	26
LE PATRIMOINE CULINAIRE ET L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION EN RUSSIE	29
2. PRESENTATION DU TERRAIN D'ENQUETE ET DE LA METHODE	38
TERRAIN D'ENQUETE	38
METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE DE TERRAIN	46
3. PRESENTATION DES DONNEES	57
CERNER LES OBJETS DE CONSOMMATION LOCALE	58
APPREHENDER L'APPROVISIONNEMENT, DU SUPERMARCHÉ A LA RUE.....	69
CATEGORISER LES DIFFERENTS MODES DE CONSOMMATION	74
4. PROPOSITION D'ANALYSE AUTOUR DE LA CENTRALITE DE LA VOLGA	84
ANCIENNETE ET AUTHENTICITE	85
TYPICITE ET IDENTITE.....	95
CONCLUSION.....	110
BIBLIOGRAPHIE	116
ARTICLES DE PRESSE	116
ARTICLES ET TRAVAUX SCIENTIFIQUES	118
OUVRAGES ET CHAPITRES D'OUVRAGES	127
CONTENUS AUDIOVISUELS.....	129
AUTRES	130
ANNEXES	131

*À Kouïbychev, la bière est excellente,
il y a ici la célèbre brasserie Jigouliovski.
On y boit beaucoup de bière.
C'est peut-être dû à la guerre.¹*

¹ Extrait du « Journal intime de Philippe Razoumtsev 1941-1945 » (coll. du Musée de l'Espace de Samara), à la date du 27 décembre 1941. « Костя, Коля и я достали 25 кружечек пивка и от души попили. Пиво в Куйбышеве отличное, здесь знаменитый пивоваренный Жигулевский завод. Пиво пьют здесь namногу. Может виновата война ». NB. Kouïbychev est le nom donné à Samara entre 1935 et 1991.

Construction de l'objet

L'idée de ce mémoire est née au cours d'une mission de quatre ans en Russie. Sur place, tandis que j'occupais le poste de directeur de l'Alliance Française de Samara, j'ai dû, à mon arrivée, proposer un projet stratégique pour ce centre culturel. Cela a nécessité un travail de recherche visant à comprendre l'environnement local, en particulier les tendances qui distinguent Samara des autres villes russes. Certaines de ces observations préliminaires m'ont conduit à m'interroger sur quelques pratiques collectives qui semblaient, en un sens, ritualisées, mais aussi sur certains objets « cultes » du paysage et du quotidien.

Une forte appétence pour le domaine de la gastronomie et une envie de développer des projets de coopération ou des événements dans ce secteur m'ont fait m'intéresser, dès le début de ma mission, aux particularités culinaires locales. Grâce aux indications de mes collègues sur ces sujets, j'ai pu découvrir que plusieurs éléments semblaient ancrés dans l'imaginaire collectif, comme quelques spécificités locales, deux chaînes d'agroalimentaire ou encore une brasserie emblématique (cf. annexe 4 – *Journal de terrain*).

Rapidement, il m'est aussi apparu que la ville et ses habitants cherchaient à se définir. La Coupe de Monde de Football 2018 allait débiter quelques mois après le début de ma prise de fonction et la ville de Samara se préparait à accueillir les équipes et les *supporters* de différents pays. Dans le centre-ville, bien loin du lieu de construction du nouveau stade, on pouvait remarquer les nombreux échafaudages montés et retirés en quelques temps pour restaurer certaines façades et valoriser le cœur historique de la ville. Les autorités, quant à elles, convoquaient à quelques semaines de l'événement les représentants des différents centres de coopération internationale² pour étudier comment accueillir au mieux les étrangers.

Cette effervescence laissait à penser que Samara s'attachait à transmettre une identité et à valoriser son patrimoine aux touristes. À plusieurs reprises, la notion de « *ville de villégiature*³ », pour caractériser Samara, m'est parvenue. Parallèlement, certes un peu plus

² Le 6 juin 2018, le Vice-Gouverneur Alexandre Fetissof a réuni, à l'Alliance Française de Samara, les représentants de l'Alliance Française, du Centre allemand, du Swiss Center et du centre de langue espagnole.

³ Traduction en français du terme « *gorod kourort* » (« город курорт ») pour désigner Samara. Il est arrivé, dans les traductions des sources de terrain, de traduire ce terme par « ville station balnéaire ».

tard, notamment chez certains jeunes à travers les réseaux sociaux, j'ai vu émerger un autre concept, celui de l' « *hédonisme de la Volga* »⁴.

L'été 2018 fut donc, pour Samara, une parenthèse hors du commun, pendant laquelle la ville a accueilli plus de 250 000 *supporters*⁵ et son stade, douze équipes nationales de football. La ville était sous les projecteurs à un niveau mondial, et de nombreuses vidéos et articles de presse fleurirent. On y décrivait son bon-vivre, jusqu'en France, où l'on a pu en entendre parler, à travers notamment un court reportage du journaliste Baptiste des Monstiers⁶, pour *Quotidien*, ou un article d'Anthony Hernandez⁷, pour *Le Monde*, tous deux envoyés sur place pour l'occasion. Le premier indiquait qu'il était, pour les Russes, très important en effet de « faire bonne figure ». Il décrivait Samara comme « super jolie », ajoutant qu'il faisait « beau, il fai[sai]t chaud, les gens [étaie]nt *bodybuildés*, ils f[aisaie]nt du *long-board*, [...] du *skateboard* sur les bords de la Volga, [qu']il y a[vait] un petit côté *Miami beach* en Russie ». Le second évoquait une ville « restée longtemps fermée aux étrangers après la Seconde Guerre mondiale [qui] comptait de nombreux centres scientifiques de recherche ». Il ajoutait que « les fusées Soyouz [étaie]nt encore fabriquées ici ». La villégiature sur les bords de la Volga et la recherche spatiale comptent parmi les multiples appréhensions que l'on peut avoir de cette ville.

Parmi les différentes façons de caractériser Samara, sa qualité de vie et ses habitants, les cultures de l'alimentation semblaient toutefois peu présentes. Cela entrainait, de mon regard extérieur, en contradiction avec les multiples produits locaux et l'art de vivre qu'offraient la ville et sa région. Ces éléments me paraissaient assez peu valorisés d'une façon générale, sauf lorsque l'on parlait de l' « *hédonisme de la Volga* ». Il m'a alors semblé pertinent de m'intéresser à la question du patrimoine alimentaire de cette ville, potentiel ou existant.

Définitions et questions de traduction et translittération

La Volga occupe une place récurrente dans le discours local et certains termes qui lui sont associés méritent d'être précisés. Souvent qualifiée de « plus long fleuve d'Europe »,

⁴ Traduction en français du terme « *povoljskiy guédonism* » (« *поволжский гедонизм* ») – cf. *infra*.

⁵ Gouvernement régional de l'Oblast de Samara, Communiqué officiel, 12 juin 2018 [[en ligne](#)]

⁶ DES MONSTIERS Baptiste (reporter), 2018, « Coupe du monde 2018 : la face cachée de la Russie », *Quotidien*, TMC, 4'31, tous droits réservés. Diffusion le 18 juin 2018, visionnage le 10 février 2022 [[en ligne](#)]

⁷ HERNANDEZ Anthony, 2018, « Coupe du monde 2018 : un Sénégalais dans la ville », *Le Monde*, billet de blog « Russie 2018 – La Campagne de Russie », publié le 28 juin 2018 et consulté le 10 février 2022 [[en ligne](#)]

prenant sa source dans les collines du Valdaï, la Volga se jette dans la Mer Caspienne, au niveau de la ville d'Astrakhan. Importante voie commerciale depuis le Moyen-Âge, frontière naturelle entre Europe et Asie, lieu de nombreuses batailles et conquêtes, l'imaginaire historique lié à la Volga, sur lequel nous aurons l'occasion de revenir, est riche. Ce fleuve compte aujourd'hui sur son cours quatre villes de plus d'un million d'habitants (Nijni-Novgorod, Kazan, Samara, Volgograd)⁸ et un grand nombre de villes d'importance (notamment Iaroslav, Oulianovsk, Saratov et Astrakhan). Il traverse non moins de quatorze « sujets » (subdivisions) de la Fédération de Russie ; plus précisément, dix oblasts⁹ et quatre républiques¹⁰.

Si l'on observe, d'ailleurs, la façon dont la Fédération de Russie est organisée sur le plan administratif, la prééminence de la Volga ressort de manière flagrante. Divisé en douze régions économiques, le territoire russe compte en effet deux régions nommées d'après ce fleuve – la « région économique de la Volga » (*Поволжский экономический район*) et la « région économique de Volga-Viatka » (*Волго-Вятский экономический район*) –, auxquelles s'ajoute un « district fédéral de la Volga » (*Приволжский федеральный округ*), l'un des huit grands districts fédéraux. Ces aspects de nomenclature administrative soulignent également la place essentielle de ce fleuve dans la géographie russe.

Il existe par ailleurs un nom propre russe, le « Povoljje » (*Поволжье*), parfois utilisé pour désigner une « région de la Volga » qui suivrait tout le fleuve¹¹. Ce terme dispose, lui aussi, d'un adjectif, « povoljskiy » (*поволжский*), relatif à cette zone du « bassin de la Volga ». D'une façon générale, la langue russe dispose d'un adjectif, « voljskiy » (*волжский*), qui signifie « de la Volga » ou « relatif à la Volga » et sera retranscrit ainsi dans nos traductions.

L'hédonisme de la Volga, que nous avons déjà brièvement évoqué, est un concept utilisant alternativement, selon les contextes, l'un de ces deux adjectifs, « voljskiy » (relatif au fleuve Volga) ou « povoljskiy » (relatif à la région de la Volga). Ne disposant pas d'adjectifs

⁸ Rosstat (Service fédéral des statistiques de l'État russe), « Численность населения Российской Федерации по муниципальным образованиям на 1 января 2020 года » (« Population permanente de Fédération de Russie par ville, au 1^{er} janvier 2020 »), données consultées le 13 février 2022 [en ligne]

⁹ Oblast de Tver, Oblast de Iaroslav, Oblast de Kostroma, Oblast d'Ivanovo, Oblast de Nijni-Novgorod, Oblast d'Oulianovsk, Oblast de Samara, Oblast de Saratov, Oblast de Volgograd, Oblast d'Astrakhan.

¹⁰ République des Maris, Tchouvachie, Tatarstan, Kalmoukie.

¹¹ La Grande Encyclopédie Russe précise à ce sujet que le « Povoljje » est la région de la Volga « de la source à l'embouchure » mais distingue le « Povoljje supérieur » (de l'Oblast de Iaroslav à la Tchouvachie), le « Povoljje moyen » (du Tatarstan à l'Oblast de Samara) et le « Bas Povoljje » (de l'Oblast de Saratov à celui d'Astrakhan). Grande Encyclopédie Russe (Большая российская энциклопедия) (2016), « Povoljje » (Поволжье), dans Encyclopédie. Article consulté le 6 décembre 2021 [en ligne]

français simples pour caractériser ces lieux, l'emploi du complément du nom « de la Volga » viendra ici pallier ce manque. La formule est certes moins digeste, avec quatre mots au lieu de deux en russe, et efface certaines nuances. Il convient donc, à la lecture de ce travail, de garder à l'esprit que certains termes, dont l'*hédonisme de la Volga*, font l'objet d'une traduction assez approximative.

Un autre terme géographique d'importance pour lequel nous devons apporter quelques précisions préliminaires est celui de « Jigouli ». Nous serons en effet amenés à parler de plusieurs éléments liés à ce mot qui désigne, à l'origine, une chaîne vallonnée proche de Samara. Par convention, nous parlerons des « Monts Jigouli », suivant une traduction usuelle, bien que ceux-ci soient en réalité des collines. Soulignons ici que ce nom est associé à quelques éléments de la culture populaire, en particulier à la brasserie historique de Samara qui porte le nom de « Jigouliovski » et à l'une de ses bières, la « Jigouliovskoe ». Cet adjectif, dans les deux cas, signifie « des Monts Jigouli » ou « relatif aux Monts Jigouli ». Par extension, la bière est parfois appelée par les habitants de Samara « Jigouli » ou « Jigoul' ». Fait intéressant, mais qui ne sera pas exploité dans ce travail, le nom de « Jigouli » fut aussi celui d'une voiture iconique de la marque Lada, la VAZ-2101, largement vendue à partir des années 70 et produite dans la ville voisine de Togliatti.

Gastronomie et alimentation à Samara

La ville et la région de Samara mettent *a priori* peu en avant la gastronomie locale. Les habitants ne semblent pas prêter une grande attention aux éventuelles spécialités culinaires, à l'exception de quelques produits industriels élaborés sur place (la bière locale¹², la chaîne « Ou Palytcha »¹³, les glaces de la marque « SAM-PO »¹⁴ et les chocolats « Rossiya »¹⁵) mentionnés par certaines collègues à mon arrivée.

¹² La « Jigouliovskoe », évoquée plus haut, est encore aujourd'hui une des marques de bière produite dans la brasserie historique de Samara, fondée en 1880-1881. Bien que son nom la lie aux Monts Jigouli non loin, il existe d'autres bières russes nommées de la sorte, car les autorités soviétiques ont choisi de faire produire des bières « Jigouli » dans de multiples brasseries à travers le pays.

¹³ У Пальча, entreprise de restauration rapide / traiteur fondée en 1991 à Samara.

¹⁴ САМ-ПО, entreprise de crèmes glacées fondée en 1994 à Samara.

¹⁵ Россия, entreprise de chocolat dont l'origine remonterait à la fabrique de confiseries d'Alexandre Savinov fondée en 1889, qui sera ensuite nationalisée après la révolution. Elle est rachetée par Nestlé en 1995. Voir DRUGOÏ GOROD, « La chocolaterie "Rossiya" : histoire et photos d'époque », 2020 [[en ligne](#)]

Sur les étals des marchés figurent alors essentiellement des produits frais en provenance de régions méridionales, des pays du Caucase ou d'Asie centrale. Il est possible de trouver des produits agricoles locaux, soit en les achetant aux grands-mères qui vendent leur production aux abords des marchés, l'été, soit en contactant directement les fermes, qui proposent une grande diversité de fruits, légumes, plantes médicinales et certains produits artisanaux. Il est difficile néanmoins de parler de spécificités locales pour ces produits. En dehors de quelques produits industriels déjà cités plus haut, on dit aussi que le « kournik » (« курник », tourte fourrée, souvent au poulet), aurait été inventé à Samara, et qu'il existerait une « salade samarskiy » (« салат самарский », « salade de Samara ») sans en préciser la recette. Ces deux éléments ne sont pour autant jamais réapparus au cours de mes recherches.

Malgré cet apparent détachement face à leurs éventuelles spécialités locales, le phénomène de l'« *hédonisme de la Volga* » faisait régulièrement apparaître sur les réseaux sociaux une photographie de coucher de soleil ou de bière dégustée en extérieur. Cette boisson, qui m'avait déjà été présentée comme une spécialité, se trouvait ainsi, désormais, au centre d'un concept à la popularité grandissante, au point de faire l'objet d'un article dans le journal fédéral *Kommersant* en 2021. Ce dernier établissait un lien – nous le verrons plus loin – entre l'*hédonisme*, la bière et d'autres éléments comme la plage, mais aussi les écrevisses. Une telle « étiquette », attribuée à Samara, semblait marquer une forme d'identité.

Recherche d'une identité locale

Au début de notre travail, l'idée fut donc d'observer ce qui s'apparentait à une recherche d'identité, avec un élément déclencheur – la Coupe du Monde de football – qui aurait fait émerger, d'un côté, des spécialités et pratiques culinaires et, de l'autre, des « slogans » utilisés aussi bien par la population que par les institutions. Car parallèlement au concept d'*hédonisme de la Volga* que nous venons de voir, celui d'une Samara « *ville de villégiature* » était lui aussi souvent mis en avant. Au même titre que tous les autres éléments évoqués plus haut, ces deux slogans nous ont conduit à l'intuition que la Volga, la plage et la brasserie – et la bière elle-même –, étaient des éléments *a priori* structurants dans la recherche d'un récit collectif. Ils semblaient révéler une volonté de projection très concrète, à travers la valorisation d'objets locaux et l'affirmation d'une communauté ancrée sur un territoire.

D'un côté, nous avons pu évoquer le terme d'« *hédonisme de la Volga* ». Il est apparu il y a un peu plus de cinq ans, dans un article du magazine en ligne « Bolchaya Derevnya » (littéralement le « Grand village »). Si ce magazine n'existait plus au début de nos recherches, nous avons pu retrouver sa définition, telle que présentée dans l'article. Cette philosophie y était résumée par la formule « c'est quand on peut retourner au travail avec du sable dans le short ». Ce concept a par ailleurs été repris par les musiciens du groupe « Sound Machine » (« Саунд Машин ») à l'approche de la Coupe du Monde, notamment dans une chanson du même nom¹⁶, qui parle essentiellement de la Volga, des promenades et sorties. On y note, par ailleurs, une mention explicite à la bière, aussi bien dans les paroles (avec la mention de « Na Dne », le bar de la brasserie « Jigouliovski ») que dans le fond sonore (avec le bruit d'une bière versée dans un verre). Dans un billet de blog du 4 décembre 2018¹⁷, la journaliste Maria Loukiane s'est interrogée à son tour sur ce qui pouvait définir ce phénomène. Elle y référence plusieurs témoignages sur le sujet, ainsi qu'une vidéo du *Calvert Journal*, créée, elle aussi, à l'occasion de la Coupe du Monde. Bien que cette vidéo ne fasse aucunement mention des spécialités alimentaires, les trois témoignages qu'elle retranscrit mettent de nouveau l'accent sur la bière locale. L'un d'eux fait lui aussi mention de « Na Dne ». Dans les autres témoignages, on note aussi les écrevisses, typiques de la région, et les brèmes, pêchées dans la Volga. D'autres articles publiés en ligne¹⁸ pour promouvoir Samara avant la Coupe de Monde soulignent les propositions culinaires locales, et la bière y figure bien souvent.

De l'autre côté, j'ai entendu parler de l'idée d'une « ville de villégiature » ou de « ville station balnéaire », dès le printemps 2018, juste avant le lancement de la Coupe du Monde. Peu après l'événement, cette idée fut reprise par le Gouverneur de l'Oblast de Samara qui a affirmé son souhait de faire de cette ville une « ville de villégiature ». Cela conduira, un an après, une journaliste à étudier à son tour pourquoi Samara pourrait être qualifiée ainsi¹⁹. Ce terme semble toutefois antérieur à la Coupe du Monde, puisqu'en 2016, une agence touristique locale portait déjà ce nom de « *Gorod Kourort* ». Cette agence commerciale propose diverses visites guidées

¹⁶ La chanson « L'hédonisme des bords de la Volga » a été mise en ligne le 26 août 2018 sur le site bandcamp.com

¹⁷ LOUKIANE Maria, 2018, «Феномен волжского гедонизма» (« Le phénomène de l'hédonisme de la Volga »)

¹⁸ Voir notamment l'article sur les cafés et restaurants de Samara proposé par le Calvert Journal [[en ligne](#)], la rubrique « Food » du « City Guide » du magazine *Fare* [[en ligne](#)], la dépêche de l'agence TASS au sujet du « boom » des scènes culinaires dans les différentes villes russes [[en ligne](#)]. Le site officiel de la FIFA, enfin, cite l'entraîneur belge de l'équipe de football locale : « que ce soit au niveau des loisirs, de la gastronomie ou de la nature, il y a de quoi satisfaire tout le monde à Samara » [[en ligne](#)]

¹⁹ Voir respectivement la dépêche des IZVESTIA « Самару превратят в город-курорт » (« Samara sera transformée en station balnéaire »), 31 août 2018 [[en ligne](#)] et CHALABINA Irina « Почему Самара – город-курорт » (« Pourquoi Samara est une ville de villégiature »), 6 septembre 2019 [[en ligne](#)]

à travers la ville pour découvrir des quartiers, des monuments historiques ou des lieux historiques, mais aussi des excursions dans d'autres villes.

Le déploiement parallèle de ces deux étiquettes m'a semblé accentué par la Coupe du Monde, comme labels rassembleurs qui se rejoignent, dans leurs intitulés même, autour de l'idée de détente. Il convient néanmoins de souligner, d'une part, que celles-ci ne semblent pas nécessairement identiques en tous points, et, d'autre part, que ce ne sont pas les seules étiquettes que l'on pouvait mettre en avant pour qualifier Samara. En effet, la ville de Samara a parfois été présentée par le biais de diverses caractéristiques historiques, notamment comme une « ville de marchands », en référence au XIX^e siècle et à l'essor de Samara grâce au commerce fluvial, comme la « seconde capitale soviétique », en référence à son statut particulier pendant la Seconde Guerre mondiale, ou encore comme « capitale spatiale », en lien avec la présence de multiples industries du secteur aérospatial. Samara ne manque donc pas de qualificatifs et d'attributs de projection extérieure, en lien avec un récit historique ou une narration collective.

Problématique et hypothèses

Partant de ces différents constats préalables, nous avons souhaité nous interroger sur la place occupée par les pratiques et les objets alimentaires dans la construction de l'identité de Samara. Nous avons en effet pu remarquer une relative dissonance entre l'existence, d'un côté, d'un grand nombre de concepts pour qualifier et définir la ville et ses attributs, et, de l'autre côté, une faible valorisation des éléments gastronomiques. Pourtant ces divers éléments gastronomiques existent, sont mis en valeur ponctuellement, avec notamment la bière locale, entre autres choses, et pourraient potentiellement s'inscrire dans une narration collective. Nous nous proposons d'étudier, à travers ce projet de recherche, dans quelle mesure ce contexte peut favoriser un phénomène de patrimonialisation alimentaire.

L'enjeu est ici de réussir à livrer une toute première analyse d'un phénomène qui serait, si nos intuitions de départ sont confirmées par nos recherches, actuellement en construction. Afin de pouvoir appréhender une potentielle patrimonialisation alimentaire il nous sera nécessaire de bien cerner, dans un premier temps, les éléments qui peuvent être inclus dans ce que nous appelons « patrimoine ». Cette tâche qui, au premier abord, peut paraître simple, en se concentrant sur les produits – dont certains ont déjà été évoqués –, se révèle plus complexe

si l'on prend en compte un ensemble d'éléments beaucoup plus vaste, incluant une géographie, des techniques et des pratiques qui relèvent de perceptions du quotidien, souvent jugées « banales ». À cela s'ajoute également une charge symbolique qui vient conférer à ces différents éléments une valeur aux yeux de la communauté.

La première étape de cette démarche consistera à établir, sur la base de la recherche scientifique récente, ce qui est « patrimoine », mais aussi à évaluer comment se met en place une « patrimonialisation ». Nous étendrons ensuite cet état de l'art à la question du « patrimoine immatériel », puisque celui-ci est régulièrement invoqué, ces dernières années, pour faire valoir l'idée d'un patrimoine culinaire. Nous étudierons enfin les interrogations actuelles de la communauté scientifique russe relevées sur ce sujet.

Il sera ensuite indispensable de partir d'une enquête empirique. D'un côté, en sondant ce qui fait la fierté des habitants, afin d'observer les récits collectifs utilisés pour définir l'identité locale, et ainsi faire émerger, le cas échéant, différents produits et pratiques alimentaires. De l'autre, en confrontant à ces témoignages, un point de vue plus officiel, relayé par les institutions et les personnalités locales. Car si les qualificatifs ou « slogans » hédoniques mis en exergue plus haut – particulièrement ceux d'*hédonisme de la Volga* ou d'une *ville station balnéaire* – semblent être à même de relayer des éléments propres à l'alimentation, il est possible qu'ils soient aussi des créations mercatiques établies dans le but de valoriser le territoire, puisqu'ils coïncident avec un événement touristique à portée mondiale.

Partant d'un corpus d'ouvrages et d'articles locaux, d'entretiens ethnographiques et d'interviews de personnalités locales, nous chercherons à comprendre la place qu'occupe l'alimentation dans les discours. Cela nous permettra de cadrer notre analyse autour des différents éléments relevés. La place des patrimoines, qu'ils soient bâtis, naturels ou immatériels, sera au cœur de ce travail et de l'analyse qui s'en suivra. L'ambition de ce travail de recherche est avant tout de prolonger une étude de l'environnement menée dès 2017. En respectant l'unicité de chaque témoignage ou récit, nous souhaitons porter un regard sur ceux-ci et d'étudier modestement dans quelle mesure les pratiques alimentaires observées à Samara peuvent, ou non, relever de la notion de « patrimoine ».

1. État de l'art

Qu'est-ce que le patrimoine ?

Si le terme est au départ plutôt utilisé à des fins juridiques²⁰, lié à la transmission de biens dans le cadre d'un héritage, le « patrimoine » prend une autre signification au cours des XIX^e-XX^e siècle. Sans perdre cette acception initiale, il devient alors un héritage collectif, transmis à un groupe²¹ par ses ancêtres²². Ce sens plus large, parfois formulé communément sous l'appellation de « patrimoine culturel », conserve néanmoins de certaines convergences avec l'idée initiale, comme le précise Françoise Sitnikoff :

Quelles que soient les définitions que l'on donne au patrimoine, au sens large comme au sens spécifique au droit, à la religion ou à la biologie, [...] il est attaché aux notions de transmission et d'héritage. Il constitue un trait d'union entre le passé, le présent et l'avenir. Il a à avoir avec la filiation et la mémoire [...] il entretient un lien étroit avec la tradition.²³

L'idée d'une transmission aux générations suivantes d'un patrimoine qui serait composé de trésors nationaux ou d'*artefacts* archéologiques, mais aussi de monuments historiques, apparaît au début du XX^e siècle, avec l'idée de leur nécessaire préservation en raison de valeurs qui lui seraient propres (Riegl A., 1903).

C'est dans l'après-guerre que cette transition cruciale, faisant évoluer la notion sur trois niveaux, se produit : le passage « de l'élitaire au quotidien, de l'Antiquité au présent – voie au futur –, de la matérialité à l'intangible »²⁴. Un autre changement semble alors s'opérer par ailleurs, dans le mécanisme même de la transmission. En effet le « patrimoine » fait l'objet d'une « filiation inversée », selon l'expression du sociologue Jean Davalon²⁵, c'est-à-dire que les éléments du patrimoine font l'objet d'une sélection *dans le présent*, toujours dans le but de les valoriser ou les protéger, mais aussi de s'en déclarer soi-même l'« héritier », en adoptant, en quelque sorte, un point de vue extérieur. Cette nouvelle vision, contemporaine, nous conduit ainsi à nous interroger sur le lien qui existe entre le patrimoine, tel qu'il est choisi, et l'affirmation d'une identité.

²⁰ LENIAUD Jean-Michel (s.d.), « Patrimoine, art et culture », Encyclopædia Universalis, consulté le 12 février 2022 [[en ligne](#)]

²¹ Larousse (s.d.), « Patrimoine », dans Dictionnaire. Article consulté le 12 février 2022 [[en ligne](#)]

²² Le Robert (s.d.), « Patrimoine », dans Dico en ligne, article consulté le 12 février 2022 [[en ligne](#)]

²³ SITNIKOFF Françoise, 2020, « Le patrimoine alimentaire dans le parcours d'une sociologue », p. 97

²⁴ POULOT Dominique, 1998 « Patrimoine et modernité », p. 26 (cité par Csergo J., 2019 : 4)

²⁵ DAVALLON Jean, 2000, « Le patrimoine : "une filiation inversée" ? » p. 16

Du matériel à l'immatériel, le patrimoine comme affirmation de l'identité

Si l'on s'attarde sur l'élargissement de la définition du patrimoine soulignée ci-dessus par Dominique Poulot, il apparaît que celle-ci se concrétise sur l'impulsion de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). C'est en particulier la signature de la Déclaration dite « de Mexico », élaborée en août 1982 à l'issue de la « Conférence mondiale sur les politiques culturelles », qui étend le cadre de la réflexion, afin de ne pas se contenter d'une conception purement occidentale du terme et d'y inclure des éléments traditionnels autres que les objets et monuments. Au moins deux des évolutions sémantiques évoquées plus haut sont en effet formalisées dans cette déclaration. L'article 23²⁶ décrit bien un passage du matériel à l'immatériel, puisque le patrimoine y est décrit comme « compren[ant] les œuvres matérielles et non matérielles qui expriment la créativité [dudit] peuple : langue, rites, croyances, lieux et monuments historiques, littérature, œuvres d'art, archives et bibliothèques », mais aussi passage de l'élitaire « aux créations anonymes, surgies de l'âme populaire ». Par ailleurs, Jack Lang, alors ministre de la Culture en France, dans son discours à cette même conférence, acte la troisième translation lorsqu'il projette le patrimoine dans le futur, celui-ci étant indispensable, selon lui, pour « construire les mille avenir qui foisonnent dans chacun de nos pays »²⁷.

Un tel élargissement du concept de patrimoine a lieu parallèlement, dans les années 1980 en France, comme le rappelle Loïc Bienassis, avec l'introduction du concept de « patrimoine ethnologique » et d'une mission consacrée au ministère de la Culture. Celui-ci explique en effet que, « lorsque s'est progressivement fait sentir le besoin de disposer d'une appellation générique pour appréhender l'ensemble hétéroclite des legs du passé et s'extraire du strict cadre des beaux-arts, le mot "patrimoine" a commencé à se frayer un chemin dans les discours »²⁸. Le patrimoine semble ainsi, à la fin du XX^e siècle, avec ces dimensions supplémentaires, se muer en un concept plus inclusif qui, pour reprendre ses mots, « réunit aujourd'hui des éléments auparavant distincts et [en] rien ne restreint sa capacité à en accueillir d'autres ». Cette diversification conduit parfois à parler de l'ère du « tout-patrimoine », qui peut poser quelques difficultés. D'une part, Julia Csergo (2019) évoque l'agacement, chez certains,

²⁶ UNESCO, 1982, « Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles », art. 23, p. 41

²⁷ LANG Jack, 1982, « Le discours de Jack Lang », p. 97

²⁸ BIENASSIS Loïc, 2020, « Les patrimoines culinaires dans le regard d'un historien », p. 129

de voir dans ce « tout-patrimoine » un « fourre-tout de la société entière »²⁹. Elle pointe les difficultés conceptuelles de la culture occidentale à intégrer au concept européen de « patrimoine » intimement lié au passé, et donc, d'une certaine façon, « mort », une dimension immatérielle qui puisse, elle, être « vivante ». D'autre part, face à ce phénomène où tout pourrait sembler se valoir, Régis Neyret, qui s'intéresse, pour sa part, essentiellement au sort des monuments, propose de définir de nouveaux critères pour éviter de ne prendre en compte que « la partie émergée du patrimoine ». Face à l'idée qu'il faudrait tout protéger, il évoque aussi l'idée selon laquelle le patrimoine doit aussi pouvoir un jour disparaître, affirmant qu'il « doit obéir au sort commun : [...] d'abord naître et se développer, mais [...] aussi mourir un jour »³⁰ (Neyret, R., 2004).

Malgré ces critiques, Loïc Bienassis, citant à son tour Dominique Poulot, précise que cet « universalisme n'efface pas pour autant la fonction identitaire du patrimoine, bien au contraire ; il devient un moyen d'entrer en contact avec l'autre, [...] contribuant ainsi "à révéler à chacun son identité, grâce au miroir qu'il fournit de soi et aux contacts qu'il permet avec [ces] autre[s]" »³¹ (Bienassis, L., 2020). Cette ambition universelle était déjà clairement affichée lors de la Convention de l'UNESCO citée plus haut. Dans un contexte de volonté d'émancipation culturelle d'anciennes colonies, ce texte indique que « l'affirmation de l'identité culturelle contribue [...] à la libération des peuples »³² et que « la communauté internationale considère de son devoir de veiller à préserver et à défendre l'identité culturelle de chaque peuple »³³. Ainsi, « tout cela appelle des politiques culturelles de nature à protéger, encourager et enrichir [leur] identité et [...] patrimoine culturel »³⁴. Jack Lang acte lui aussi ce lien entre patrimoine et identité, en soulignant qu'il nous faudrait être « fiers de nos identités et de nos particularités [...] [et répéter que, si] certains avaient pensé que ce monde où nous sommes finirait monotone dans l'espace gris de ses répétitions[,] il n'en est rien ». Nous remarquons donc ici qu'un lien était déjà clairement tracé par l'UNESCO entre les notions de « patrimoine » et d'« identité ».

Avec une telle multiplicité de dimensions, le patrimoine apparaît dès lors comme le dénominateur central d'une identité, ou d'une « nation », si l'on reprend les premières analyses

²⁹ POCHE Bernard, 1998 « Le patrimoine comme artifice de la déréalisation du monde social », pp.291-307 (Cité par Csergo J., 2019 : 17)

³⁰ NEYRET Régis, 2004, « Du monument isolé au "tout patrimoine" », p. 236

³¹ BIENASSIS Loïc, 2020, « Les patrimoines culinaires dans le regard d'un historien », p. 130

³² UNESCO, 1982, « Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles », art. 2, p. 39

³³ *Ibid.*, art. 7, p. 40

³⁴ *Ibid.*, art. 8, p. 40

de Daniel Fabre, qui met en avant aussi bien les monuments que l'histoire locale, cette dernière permettant de « localise[r] la grande patrie et son histoire »³⁵. Celui-ci s'éloignera toutefois de cette première idée, liant le patrimoine à la nation, en s'attardant plutôt sur le fait que le patrimoine puisse être revendiqué par n'importe quelle entité sociale, sans se restreindre à un territoire particulier défini (Bortolotto C. *et al.*, 2016).

Face à ce premier tour d'horizon, nous pouvons nous interroger sur ce qui peut être « patrimoine ». Nous avons déjà vu qu'il pouvait y avoir des patrimoines matériels (objets, monuments) ou immatériels (pratiques, savoir-faire), et que ceux-ci pouvaient être revendiqués au niveau de l'humanité, à travers l'action de l'UNESCO, de nations ou, comme l'a souligné Daniel Fabre, de groupes sociaux détachés d'un territoire. Afin de déterminer ce qui *est* ou *peut être* patrimoine, nous devrions certainement nous interroger sur le processus qui conduit à catégoriser un élément comme patrimoine. Car, comme le précise Loïc Bienassis, « un objet, de quelque nature qu'il soit, acquiert cette qualité quand une communauté se l'approprie et l'investit d'une valeur patrimoniale »³⁶. La notion de « valeur » que l'on accorde à ces objets et les processus qui régissent leur mise en patrimoine prolongent notre réflexion.

Le processus de « patrimonialisation »

S'il y a « patrimoine » il semble indispensable qu'il y ait en amont une « patrimonialisation », c'est-à-dire un processus faisant passer un objet d'un état banal à un état d'objet à transmettre. Afin de comprendre comment elle s'effectue, étudions tout d'abord comment ce terme est défini. Pour cela, nous proposons de revenir sur deux définitions relevées dans des ouvrages de recherche sur le sujet : celle d'André Micoud, tout d'abord, qui le traduit comme « le nom donné à ce processus par lequel un collectif humain s'énonce comme tel par le travail de mise en collection de ce qui, de son passé, est pour lui gage d'avenir »³⁷, et celle de Pascal Dibie, plus critique, qui en fait une « invention des conservateurs (à entendre dans tous ses sens) soutenus par des gestionnaires et conseillés par des anthropologues, [...] ce processus par lequel un collectif humain cherche à conserver en l'état le passé, ou à le ressaisir afin de le mettre en collection, autrement dit en évidence »³⁸. Ces deux définitions nous

³⁵ FABRE Daniel, 2001 (20) cité par BORTOLOTTTO Chiara *et al.*, 2016 « Daniel Fabre et le patrimoine »

³⁶ BIENASSIS Loïc, 2020, « Les patrimoines culinaires dans le regard d'un historien », p. 123

³⁷ MICOUD André, 2004 « Des patrimoines aux territoires durables » p. 16

³⁸ DIBIE Pascal, 2006 (101), cité par HEINICH Nathalie, 2009, « La Fabrique Du Patrimoine », pp. 15-19

conduisent à nous demander, d'une part, *comment* identifier ces objets qui seraient « gages d'avenir » et, d'autre part, *qui* est acteur de la patrimonialisation.

Lorsque l'on cherche à déterminer si un objet mérite d'être défini comme faisant partie du patrimoine, il faut s'interroger, selon Nathalie Heinich, sur deux aspects préliminaires. D'une part, questionner les caractéristiques objectives permettant de sélectionner un objet comme relevant du patrimoine, c'est-à-dire permettant de mener un processus de patrimonialisation, dont elle cite la définition établie par Pascal Dibie (cf. *supra*). Cette définition la conduit à souligner l'idée que la condition préalable pour pouvoir inscrire un objet au patrimoine est « que l'objet en question soit vu, regardé, repéré, investi comme digne d'attention et de préservation »³⁹. D'autre part, se demander si cette tendance à voir du patrimoine naît du côté des concepteurs de l'objet (mécènes, pouvoirs publics, artistes) ou bien du côté de leurs récepteurs, qu'ils soient contemporains de l'objet ou spectateurs postérieurs (Heinich N., 2009).

Attardons-nous tout d'abord sur les critères. D'après la définition du patrimoine, les principes de conservation ou de transmission, la « permanence dans le temps » (Sabattini Brigitte⁴⁰, 2013), semblent prioritaires pour caractériser un objet de la sorte. Comment choisir parmi l'existant, aussi bien tangible (objets archéologiques, architecturaux) qu'intangible (traditions populaires, cultures rurales et industrielles, jardins et paysages) sachant qu'il n'est *a priori* pas possible de tout conserver (comme le précisait Mme Elena Pierazzo dans son cours « Vocabulaire pro XML » des 2-3 septembre 2021). S'il y a des « objets dont la patrimonialisation va de soi, pour à peu près tout le monde : les châteaux ou les cathédrales correspond[ant] à la définition type du monument historique, à la fois imposant, ancien, et relativement détaché d'une fonction utilitaire »⁴¹, la question des critères est déjà prégnante au début du XX^e siècle. Aloïs Riegl⁴², qui fonde sa réflexion sur l'idée de pouvoir percevoir l'ensemble de la condition humaine à travers le patrimoine – à l'époque, le monument ou l'artefact – décrit trois valeurs érigées en principes pour définir le besoin de préservation :

- La valeur d'ancienneté – la dégradation comme trace du temps, perceptible par tous ;
- La valeur historique – l'attestation scientifique de l'état originel de l'objet ;
- La valeur commémorative – le fait d'appartenir au présent.

³⁹ HEINICH Nathalie, 2009, « La fabrique du patrimoine », pp. 50-51

⁴⁰ SABATTINI Brigitte, 2013, « Réinterroger les valeurs patrimoniales » p. 15

⁴¹ HEINICH Nathalie, *Ibid.*, pp. 73-85

⁴² RIEGL Aloïs, 2001 [1903], « Le culte moderne des monuments »

Cette dernière, la valeur commémorative, qui est parfois traduite comme valeur *de vieillissement* ou *de mémoire*, se positionne essentiellement, comme l'explique Brigitte Sabattini, dans la contemplation et le ressenti, au contraire de la « valeur historique » qui, elle, se veut rationnelle et factuelle. Cette idée est d'ailleurs présente chez Daniel Fabre, qui concède que, puisque l'expérience a pris la place du récit, le monument doit subir un « élargissement irréversible de la qualification patrimoniale »⁴³. Nathalie Heinich note que, chez Riegl, parmi ces « trois grands types de valeurs [qui] se dégagent, [...] aucune [...] n'est proprement esthétique »⁴⁴.

Ayant exclu l'aspect esthétique, qui ne joue qu'un rôle marginal dans la détermination de ce qui est de l'ordre du patrimoine ou non, Nathalie Heinich livre une proposition détaillée de critères. Si sa démarche étudie essentiellement, dans la pratique, les objets tangibles, il semble possible de les appliquer également aux objets du patrimoine immatériel, en ceci qu'il s'agit de la même façon d'un « patrimoine », dont la définition reste la même et suppose qu'elle s'applique d'une façon quasi-identique, aux différents objets qu'elle englobe. Son travail cherche donc à déterminer les « prises »⁴⁵, ces rencontres entre les propriétés des objets que l'on cherche à évaluer et les ressources à disposition de ceux qui jugent. Pour cela, elle s'attarde sur lesdites ressources, les « critères », qu'elle catégorise comme suit :

- Deux premiers critères apparaissent comme « prescrits » et « univoques », c'est-à-dire qu'ils sont indispensables pour l'étude de l'objet. Il s'agit du **critère d'ancienneté** et du **critère d'authenticité**. Le premier n'est pas seulement la prise en considération de l'âge ancien de l'objet mais d'une valeur qui lui est associée, soit par le contexte qui favorise un certain regard sur le passé, soit par une autre valeur qui viendrait conforter cet intérêt. Le second est rarement désigné sans euphémisation. On parlera plutôt par exemple de « non-dénaturation » de l'objet. Il peut toutefois apparaître comme un jugement de valeur non-objectif. Si l'on regarde par exemple les « copies », elles peuvent tout aussi bien être purement et simplement rejetées car non-authentiques, ou au contraire, chargées d'une valeur qui viendrait compenser ce manque d'authenticité.
- Deux autres critères sont mentionnés. Ils sont « prescrits », comme les précédents, mais « ambivalents ». Le premier est celui de la « **typicité** » de l'objet qui fait intervenir un

⁴³ FABRE Daniel, 2000 (5) cité par BORTOLOTTI Chiara *et al.*, 2016 « Daniel Fabre et le patrimoine »

⁴⁴ HEINICH Nathalie, 2009, « La fabrique du patrimoine », pp. 15-19

⁴⁵ HEINICH Nathalie, *Ibid.*, pp. 233-249

jugement puisque « la décision qui se prendra à son sujet [...] dépendra de la signification qu'un chercheur lui affectera en tant que représentant d'une catégorie ou témoin d'une pratique »⁴⁵. L'autre critère est celui de la « rareté », qui est ambivalente puisqu'elle peut appuyer la valeur d'ancienneté ou d'authenticité, l'objet devenant soit un unique témoin à protéger, soit le caractère typique d'une série, si l'on observe au contraire un nombre élevé d'occurrences.

À ces critères scientifiques s'ajoutent, comme le précise Françoise Sitnikoff, trois dimensions contemporaines au patrimoine, une « dimension politique (reconnaissance d'un groupe, conservation d'une mémoire collective, inscription dans un territoire) ; [une] dimension économique (patrimoine comme ressource pour le développement du territoire) ; [et une] dimension sociale (patrimoine comme vecteur de lien social et créateur de continuité) »⁴⁶, qui apparaissent plus comme des estimations *a posteriori*, c'est-à-dire une fois l'objet patrimonialisé, mais pourraient aussi potentiellement être inclus dans une réflexion initiale.

Après avoir isolé plusieurs critères pour définir le patrimoine, il convient de nous interroger sur les acteurs qui sont à la manœuvre pour sélectionner les objets à conserver. Brigitte Sabbatini, à ce sujet, cite Maurice Godelier qui indique que « garder ce n'est pas séparer les choses des personnes parce que dans cette union s'affirme une identité historique qu'il faut transmettre, du moins jusqu'à ce qu'on ne puisse plus la reproduire. »⁴⁷. Notons également qu'il fut question, en guise d'introduction, de l'idée d'une « filiation inversée », qui « décide [...] au présent de ce que l'on hérite et de qui on hérite et ce en fonction d'un avenir en construction ». Les personnes ou les « collectifs » sont donc indispensables pour permettre cette sélection et cette mise en patrimoine.

Si l'on reprend la définition de Pascal Dibie, ce dernier indique bien que c'est un « collectif humain » qui fait ce choix, accompagné de « conservateurs », « gestionnaires » et « anthropologues ». De la même façon, Nathalie Heinich explique que le patrimoine peut être « le fait d'un regard profane (propriétaires, élus, voire simples citoyens mobilisés autour d'une cause) ; mais c'est avant tout le résultat d'un regard expert »⁴⁸. À ce titre, Chiara Bortolotto souligne que :

⁴⁶ SITNIKOFF Françoise, 2020, « Le patrimoine alimentaire dans le parcours d'une sociologue », p. 100

⁴⁷ GODELIER Maurice, « Au fondement des sociétés humaines : ce que nous apprend l'anthropologie », Paris, Albin Michel, 2007, pp. 87-88

⁴⁸ HEINICH Nathalie, 2009, « La fabrique du patrimoine », pp. 50-51

Jusqu'ici, les acteurs sociaux ont participé aux interventions de protection du patrimoine à titre d' « informateurs » des experts professionnels auxquels les pouvoirs publics ont délégué la responsabilité d'établir l'intérêt architectural, artistique, historique, esthétique ou ethnologique des éléments culturels. La Convention de 2003 sur le PCI [Patrimoine Culturel Immatériel] propose en revanche d'investir les « communautés, groupes et individus » d'un nouveau rôle, plus actif, dans les actions auparavant réservées aux spécialistes du patrimoine.⁴⁹

Si l'élargissement de la définition du patrimoine intervient dans les années 1980, celui des acteurs qui peuvent définir le patrimoine semble ainsi prendre naissance au début des années 2000, là encore sur l'impulsion de l'UNESCO. La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée le 17 octobre 2003, à l'issue d'un processus de débats scientifiques et de négociations entre États membres, par la Conférence générale de l'UNESCO, acte le rôle indispensable des « communautés » dans l'affirmation d'une identité à travers le patrimoine, ce qui a pu échauder certains États, étant donné que ceux-ci pouvaient craindre une perte de légitimité ou de pouvoir (Bortolotto C., 2011). Sans nous attarder outre mesure sur les débats et controverses qui animent la communauté scientifique autour de cette notion floue de « communauté », nous nous proposons ici, comme nous l'avons fait pour les critères explicités plus haut, de dresser un bref aperçu des différents acteurs intervenant dans la définition du patrimoine.

D'abord, cette nouvelle Convention sur le patrimoine culturel immatériel accentue le rôle des communautés puisque, comme le précise Frédéric Maguet, « les agents de [l]a reconnaissance [du patrimoine] en sont les intéressés eux-mêmes, et non plus des spécialistes appointés dans une charge redistributive (étatique) de la culture. [...] De cette manière, les groupes de praticiens qui vivent sur le territoire d'un État contractant ont la possibilité d'assurer leur perpétuation en tant que groupes »⁵⁰. Vient ensuite, malgré tout, le rôle du scientifique qui peut mettre son expertise en action pour étudier les différents critères évoqués plus haut. Nathalie Heinich explique ainsi qu'« il revient au sociologue d'interpréter [les critères] en les considérant comme appartenant à une même catégorie axiologique, communément nommée authenticité. »⁵¹ Cette mise à distance de l'objet étudié est relevée par Gérard Chabenat qui souligne que « le discours de l'anthropologue est le discours du détachement : c'est le savoir scientifique, objectivé. Il doit opérer une séparation par rapport au discours de l'indigène [...] [mais] paradoxalement, [l'anthropologue] sait qu'il restera attaché à cet objet »⁵². Ce rôle

⁴⁹ BORTOLOTTI Chiara, 2011, « Le trouble du patrimoine culturel immatériel », pp. 31-31

⁵⁰ MAGUET Frédéric, 2011, « L'image des communautés dans l'espace public », p. 48-49

⁵¹ HEINICH Nathalie, 2009, « La fabrique du patrimoine », pp. 233-249

⁵² CHABENAT Gérard, 1996, « L'aménagement fluvial et la mémoire », p. 26

acquiert toutefois une dimension supplémentaire avec la Convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel, puisque le scientifique peut parfois devenir un médiateur « qui rend la culture d'un groupe accessible au grand public ». Les institutions politiques jouent aussi un rôle primordial puisque, comme le précise Julia Csergo, « la puissance publique, qui "fait le patrimoine" par injonction de l'administration et des experts, [est parfois opposée aux] communautés – ou la société –, qui "disent leur patrimoine" sans avoir de prise politique sur leur préservation »⁵³.

Le phénomène de patrimonialisation permet ainsi à différents acteurs de conserver et de transmettre un patrimoine préalablement défini. A cette nécessité de mémoire et d'histoire, qui permet de lutter contre le sentiment de finitude et l'angoisse de la mort, viennent s'ajouter des réflexions postcoloniales visant à inclure « toutes les formes d'art et de culture, en particulier celles de la vie elle-même » (Lang Jack, 1982). Ce spectre beaucoup plus large de ce qui peut être patrimoine, qui aboutira à la reconnaissance du patrimoine culturel immatériel, conduit à de nombreux changements, aussi bien dans les critères que dans les acteurs aptes à caractériser le patrimoine. Puisqu'il sera question, dans ce travail, de patrimoine alimentaire, mais aussi de patrimoine naturel, centré autour de la Volga, interrogeons-nous maintenant sur ces deux concepts.

Nature, fleuve et patrimoine

Il semble aujourd'hui que la nature constitue bien un héritage légué d'une génération à une autre, comme cela peut être souvent mis en avant dans les débats liés aux préoccupations écologiques. Or contrairement aux objets tangibles ou intangibles précédemment référencés, la nature n'apparaît pas comme une création humaine. Il convient donc de s'interroger sur la pertinence de désigner un espace naturel comme un patrimoine.

Du point de vue historique, Loïc Bienassis rappelle qu'en France les premières préoccupations liées à la dégradation des paysages émergent au début du XX^e siècle et se traduisent dans la loi de 1906 sur la protection des sites et des monuments naturels de caractère artistique. Il ajoute toutefois que celle-ci reste restreinte et que « la première apparition de l'expression "patrimoine naturel" dans un document officiel [...] ne remonte en effet qu'à 1967,

⁵³ CSERGO Julia, 2019, « Penser le(s) patrimoin(e)s gastronomique(s)... », p. 6

dans le décret instituant les parcs naturels régionaux. » Ainsi, « c'est la nature même – et non plus seulement les objets produits par l'homme – qui va devenir un bien patrimonial, dès les années 1970 avec l'apparition [de cette notion] dans les conventions internationales »⁵⁴ et avec « le récit ordonné de la mise en place des institutions ayant eu en charge d'en organiser la sauvegarde [...] avec l'invention des parcs naturels régionaux, [...] au motif explicite de la sauvegarde d'un "patrimoine naturel et d'un patrimoine culturel d'exception" (selon les termes de la loi [...]). »⁵⁵

Puisque nous avons déjà évoqué la place du fleuve Volga dans notre étude, penchons-nous sur le cas particulier des fleuves et cours d'eau. Ils semblent *a priori* quelque peu délaissés parmi les objets d'étude des sciences humaines et sociales. Laissé aux mythes, aux folklores et aux œuvres d'écrivains romantiques, le fleuve est essentiellement, dans un premier temps, le champ d'étude des ingénieurs et géographes (Sirost O., 2012). Toutefois, les ethnologues du début du XX^e siècle s'intéressent au lien entre les cultures rurales ou les rituels folkloriques et, notamment, le rapport à la nature, plus particulièrement à l'eau. Les premières études des fleuves prises sous l'angle des sciences humaines et sociales apparaissent ainsi, poursuit Sirost, en France avec l'ébauche d'un réseau d'éthno et d'éco musées, dans les années 1930, sur l'impulsion de George-Henri Rivière. Ce dernier se concentre ainsi sur la création du centre des Arts et Traditions populaires (1937) à Paris, en précisant qu'il souhaite créer un « musée de synthèse »⁵⁶ desdits musées régionaux (Segalen M., 2009). Néanmoins, la dynamique de ce musée semble, à cette époque, plutôt dédiée à la sauvegarde d'un héritage considéré comme révolu. Plus tard, toujours selon Olivier Sirost, d'autres centres étudieront les fleuves sous l'angle anthropologique. C'est notamment le cas de la Maison du Rhône, créée en 1988, qui reçoit le label d'*ethnopôle* en 1996, et qui souhaite insuffler une dynamique locale des territoires, en étudiant une « culture-fleuve »⁵⁷, grâce aux sciences humaines et sociales, et en mettant en place des manifestations culturelles dédiées à cet espace naturel.

Dans ce contexte, le fleuve n'apparaît pas comme objet patrimonial reconnu légalement. La caractérisation des cours d'eau en France relève de deux domaines principaux : l'un économique, et l'autre, social et patrimonial (Ghiotti S., 2009). Conséquence de cette approche,

⁵⁴ HEINICH Nathalie, 2009, « La fabrique du patrimoine », pp. 15-19

⁵⁵ MICOUD André, 2004 « Des patrimoines aux territoires durables »

⁵⁶ SEGALIN Martine, 2009 « Le premier programme muséographique du musée national des Arts et Traditions populaires (1937-1941) » : 4

⁵⁷ SIROST Olivier, 2011 « Fleuves, estuaires et cours : essai de généalogie scientifique d'un objet à la marge des sciences humaines et sociales » : 37

dans l'histoire, essentiellement hydrologique ou biologique, des cours d'eau, ceux-ci ne seront considérés qu'à travers une logique dite « fluxiale »⁵⁸ (Narcy J-B., 2004, cité par Ghiotti S., 2009), c'est-à-dire centrée sur une gestion du cours (du flux) de l'eau et de son éventuelle altération ou pollution (est donc évitée la question d'une « dénaturation »). Cette approche, selon Ghiotti, ne sera remise en question que récemment. Celui-ci ajoute, citant le terme développé par André Micoud (2000), que cette évolution de l'appréhension du fleuve participera à sa « double resémentation ». Il nous faut désormais percevoir le fleuve à travers le regard de l'écologie et de l'anthropologie. Cette nouvelle conception fait du fleuve un « objet vivant culturel »⁵⁸ (Micoud A., 2000, cité par Ghiotti S., 2009).

Se pose ainsi aujourd'hui l'hypothèse du fleuve comme potentiel objet de patrimoine, étant donné qu'il est un territoire – espace défini sur lequel on peut exercer une forme de domination – véhiculant un attachement des riverains à leur environnement immédiat et aux traditions qu'ils lui associent (Micoud A., 2004). Ce double ancrage, social d'un côté et spatial de l'autre, condition *sine qua non* d'un sentiment d'appartenance à un lieu, est nécessaire pour pouvoir envisager celui-ci comme un patrimoine (Sébastien, L., 2016). Comme pour le patrimoine tel qu'il fut étudié plus haut, le fleuve peut de ce fait être considéré comme un objet d'étude scientifique, ainsi que le montre par l'exemple Gérard Chabenat, avec son étude anthropologique du Rhône (Chabenat G., 1996). Les institutions s'emparent ensuite du récit autour de ce lieu qui leur permet « d'en organiser la sauvegarde » (Micoud A., 2004), ou l'aménagement à des fins récréatives et ludiques, de sorte que l'on puisse « s'y immerger physiquement pour en devenir ressource »⁵⁹ (Femenias D. et Sirost O., 2011).

En France, le « Val de Loire entre Sully-sur-Loire et Chalonnes » a toutefois bénéficié en 2000 d'une inscription sur la liste du patrimoine culturel mondial de l'UNESCO. Si la Loire se trouve bien au centre du dossier d'inscription, il n'en demeure pas moins que c'est l'ensemble du « paysage culturel [...], comprenant des villes et villages historiques, de grands monuments architecturaux [...] et des terres cultivées[,] » qui est valorisé. La section consacrée à l'intégrité mentionne par exemple « la variété des typologies architecturales, urbaines et paysagères » et celle sur l'authenticité insiste sur le patrimoine bâti tout en pointant le risque des mutations agricoles et urbanistiques sur le paysage (Unesco, 2000⁶⁰).

⁵⁸ GHIOTTI Stéphane, 2009 « La patrimonialisation des fleuves et des rivières » : 6

⁵⁹ FEMENIAS Damien, SIROST Olivier, 2011, « Fleuves, estuaires et cours d'eau » : 30

⁶⁰ UNESCO, 2000, « Val de Loire entre Sully-sur-Loire et Chalonnes, Description » [[En ligne](#)]

Qu'en est-il du « patrimoine alimentaire » ?

Dans le contexte de l'élargissement du concept de patrimoine, passant du matériel à l'immatériel et de l'élite au populaire, la question du patrimoine alimentaire s'est rapidement posée. Le ministère français de la Culture crée en effet, dès 1984 – deux ans seulement après la conférence de Mexico –, une « Mission des arts culinaires ». Celle-ci restera toutefois en marge de l'administration patrimoniale et prendra une teneur économique en n'attribuant cette dimension de « patrimoine » qu'aux secteurs de l'artisanat, de l'industrie ou de la restauration, car peu d'ethnologues ont alors étudié ce champ (Csergo J., 2019). Observons donc comment les regards scientifiques ont évolué sur la question des pratiques alimentaires.

D'un point de vue historique, Loïc Bienassis rappelle qu'à partir de la fin du XIX^e siècle en France apparaissent les premiers ouvrages dédiés à la cuisine régionale, considérée comme un « folklore épulaire » et que les termes de « patrimoine gastronomique » ou « culinaire » remontent à l'*Art du bien manger* d'Edmond Richardin (1913). Celles-ci connaîtront un apogée avec l'essor du tourisme dans les années 1920-1930 (Bienassis L., 2020), mais leur utilisation reste encore en marge du champ scientifique. Quinze ans avant la création de la « Mission des arts culinaires » que nous avons évoquée précédemment, Yvonne Verdier (1969) déplorait déjà le manque d'études ethnologiques sur les pratiques liées à l'alimentation, citant comme seules références les travaux d'Audrey Richards (1938, 1964) et Claude Lévi-Strauss (1968). La première indiquant que « la recherche de nourriture est le fondement de la société et qu'elle modèle tous les rapports humains »⁶¹ et le second que « la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure »⁶².

La création de structures dédiées à l'art culinaire, dans les années 1980, n'eut pas pour effet de développer le champ d'étude de ce domaine, mais au contraire, de le contraindre. Le « Conseil national des arts culinaires », association loi 1901 créée en décembre 1989 – de nouveau sur l'initiative de Jack Lang –, a, par exemple, pour mission de protéger et d'assurer la promotion de la gastronomie française (Martigny V., 2010). Il ressort de cette initiative une forme de mélange des genres, car au lieu de s'intéresser aux pratiques alimentaires en tant que telle, cette institution nouvelle se consacre aux commandes du ministère de l'Agriculture, notamment en créant un *Inventaire du patrimoine culinaire* (publié en 1992). À cette époque le

⁶¹ RICHARDS Audrey, 1964 (23) citée par VERDIER Yvonne, 1969, « Pour une ethnologie culinaire » p. 49

⁶² LEVI-STRAUSS Claude, 1968 (411) cité par VERDIER Yvonne, *Ibid.* p. 56

« patrimoine culinaire » semble ainsi être, en France, orienté vers des problématiques de gouvernance agricole et de valorisation des produits alimentaires locaux (Csergo J., 2019).

Pourtant, parallèlement, le regard scientifique sur l'alimentation change et s'extrait d'une conception purement biologique ou physique de celle-ci pour s'intéresser, dans le prolongement des travaux de Richards, Lévi-Strauss, Verdier, aux dimensions culturelle et sociale qui lui sont associées (Goody, J., [1982] 1984, Fischler C., [1990] 2001). En d'autres termes, comme l'explique Emma-Jayne Abbots, on s'attarde « sur les façons dont les êtres humains, aussi bien aujourd'hui qu'autrefois, interagissent corporellement avec la nourriture [ce qui] permet [...] d'analyser de manière critique comment l'alimentation et la prise de nourriture sont façonnées et modérées par de nombreuses relations fluides entre êtres humains, non-humains et substances matérielles »⁶³. L'apparition de la notion de « patrimoine culturel immatériel » marque certainement, d'après Julia Csergo, le début de la prise en compte du patrimoine culinaire dans une dimension un peu plus large. Le texte de la Convention pour la sauvegarde du PCI détaille dans son article 2.2, comme le rappelle Chiara Bortolotto, « cinq domaines "ethnologiques" auxquels les expressions du PCI sont susceptibles d'appartenir »⁶⁴. Ceux-ci permettent aujourd'hui de situer le « patrimoine culinaire » sur différents plans :

- a) Les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;
- b) Les arts du spectacle ;
- c) Les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
- d) Les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
- e) Les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

Les cultures et les pratiques de l'alimentation se situeraient donc sur une ou plusieurs de ces cinq dimensions. La définition proposée aujourd'hui par Françoise Sitnikoff du « patrimoine alimentaire » est d'ailleurs révélatrice puisqu'elle englobe toutes ces évolutions et rejoint, plus généralement, certains autres aspects du « patrimoine », vus précédemment :

Construction sociale qui englobe l'ensemble des produits agricoles bruts et transformés, et donc l'ensemble des savoirs, savoir-faire et outils nécessaires à leur production comme leur

⁶³ ABBOTS Emma-Jayne 2016, "Introducing a Special Issue on Food Stuffs..." p. 1

⁶⁴ BORTOLOTTI Chiara, 2011, « Le trouble du patrimoine culturel immatériel », p. 25

transformation : les savoirs et pratiques liés à la distribution (forme de commercialisation) et ceux liés à la consommation (arts culinaires, sociabilité etc.)⁶⁵

Comme pour le « patrimoine » au sens large, un lien peut aisément être tracé entre le « patrimoine alimentaire » et l'« identité ». Selon les mots de Claude Fischler, « les hommes marquent leur appartenance à une culture particulière ou un groupe quelconque par l'affirmation de leur spécificité alimentaire ou, ce qui revient au même, par la définition de l'altérité, de la différence des autres »⁶⁶. Affirmer une différence de la sorte favorise l'utilisation, comme l'explique Christine Ferrer-Klajman⁶⁷, du « patrimoine culinaire » comme avantage compétitif ou atout dans le développement économique d'un territoire. Le lier ainsi aux dynamiques économiques présente néanmoins plusieurs risques. Julia Csergo établit notamment que la mise en place de cet instrument, flou, favorise « toutes sortes d'usages, autant approximatifs que confus, des notions de patrimoine(s) culinaire(s), alimentaire(s), gastronomique(s), de terroir, qui toutes englobent indistinctement la production agricole, l'artisanat et l'industrie alimentaires, la cuisine professionnelle autant que familiale »⁶⁸. Michaela DeSoucey pointe, quant à elle, la possibilité d'un « *gastrono-nationalisme*, [qui] signale l'utilisation de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires pour délimiter et maintenir le pouvoir émotionnel de l'attachement national, ainsi que l'utilisation de sentiments nationalistes pour produire et commercialiser la nourriture »⁶⁹.

En somme, en France, le « patrimoine culinaire », autrefois curiosité folklorique centrée sur les plats régionaux, a acquis un statut à part entière, reconnu par les institutions compétentes et lié à la notion de patrimoine culturel immatériel. Cette dimension patrimoniale recoupe en de nombreux points les définitions et les critères que nous avons précédemment étudiés dans un sens plus large. Toutefois, la définition de ce concept reste vaste, puisque rattachée à la notion de patrimoine culturel immatériel, elle va des produits aux rituels, en passant par les techniques. Certains chercheurs invitent à observer avec précaution l'usage – politique ou économique – qui en est fait.

⁶⁵ SITNIKOFF Françoise, 2020, « Le patrimoine alimentaire dans le parcours d'une sociologue », p. 99

⁶⁶ FISCHLER Claude, 2001, « L'Homnivore », p. 68

⁶⁷ FERRER-KLAJMAN Christine, 2020, « Le patrimoine alimentaire dans les travaux des économistes », pp. 111-112 et p. 115

⁶⁸ CSERGO Julia, 2019, « Penser le(s) patrimoin(e)s gastronomique(s)... », p. 4

⁶⁹ DESOUCY Michaela, 2010, « Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics... »

Le patrimoine culinaire et l'histoire de l'alimentation en Russie

Sur la question, chez les scientifiques, d'un manque d'appréhension de l'alimentation comme objet culturel, la Russie ne fait pas exception. En 2015, l'historienne Anna Pavlovskaja, professeure à l'Université Lomonossov de Moscou, fait état d'une situation similaire au sein de la communauté scientifique qui l'entoure. Elle regrette en effet une forme de snobisme qui conduit au fait qu'en Russie « le concept de "culture" a[it] un sens trop élevé, et [que] beaucoup réfléchir et parler de nourriture [soit], de [leur] point de vue, "non culturel" »⁷⁰. Il semble ainsi quelque peu prématuré de parler de « patrimoine alimentaire » en Russie, quoique quelques efforts aillent dans le sens d'une reconnaissance de ce type de bien culturel immatériel, comme le révèle Anna Pavlovskaja elle-même :

« Un groupe de travail avait été formé à l'Université d'État de Moscou, il a lancé la tenue du Symposium (et effectué tout le travail d'organisation) dirigé par l'autrice de ces lignes. La première revue scientifique sur des sujets gastronomiques a été enregistrée [...]. Dans la mesure du possible, un travail de vulgarisation et d'éducation est en cours, des contacts panrusses et internationaux sont en cours de création. Les membres de ce groupe de travail caressent secrètement le rêve ambitieux, quoique difficile à réaliser, de créer ce type d'orientation pédagogique en Russie : dans le monde – en Europe, aux États-Unis, en Australie, en Turquie et dans certaines autres régions –, il existe depuis déjà plusieurs années des programmes de licence et de master dans lesdites *food studies*. »⁷¹

Pour tenter de se livrer à cet exercice, le professeur en études culturelles de l'université de Moscou, Vladimir Elistratov, propose d'étudier ce qu'il appelle la « *phagologie* », c'est-à-dire la « branche des études culturelles étudiant tous les phénomènes culturels liés, d'une manière ou d'une autre, à l'alimentation humaine (boisson incluse), les formes (rituels) de son utilisation, les idées des personnes sur la nourriture (des technologies purement culinaires aux stéréotypes et mythes alimentaires) »⁷² à travers les cuisines régionales russes et les traditions locales et « l'esprit du lieu », qui sont déjà étudiés par les chercheurs. Car si l'on regarde sur l'ensemble de la Russie, deux strates de ce qui pourrait être un patrimoine culinaire ressortent :

- D'un côté, une strate « supranationale » (Sokhan I., 2011) : une nourriture et des pratiques, diverses à l'origine, qui seraient devenues « russiennes », particulièrement avec l'uniformisation soviétique, et que l'on trouve encore aujourd'hui. Après la

⁷⁰ PAVLOVSKAYA Anna, 2015, « *Gastrosophie* : la science de l'alimentation, Partie 1 », p. 37

⁷¹ PAVLOVSKAYA Anna, 2016, « *Gastrosophie* : la science de l'alimentation, Partie 2 », pp. 40-41

⁷² ELISTRATOV Vladimir, 2015, « Sur la *phagologie* régionale », p. 44

NB. Vladimir Elistratov esquisse ensuite un cadre pour décrire les cultures alimentaires, d'après une distinction qu'il tire du folklore russe entre « eau morte » et « eau vive », fondé sur un rapport dialectique entre éléments de « thanatophagie » et « érotophagie ». Nous ne ferons pas appel à ce cadre théorique pour notre présent travail.

révolution en effet, dans une dynamique d'unification, les plats servis dans les cantines (Nénard F.-X., 2015) et restaurants soviétiques étaient standardisés, voire industrialisés, et les recettes des livres de cuisine qui étaient accessibles étaient toutes semblables – on parle d'ailleurs alors du « socialisme sur la table » (Kelly C., 2011) ;

- De l'autre, une strate « locale », qui serait composée de singularités locales notables ou particularités « ethniques ». Dans le premier cas, par exemple, l'article de Catriona Kelly se penche sur les spécificités culinaires de Saint-Petersbourg et conclut que « dans la période post-soviétique, l'idée de l'éperlan comme étant un poisson "de Pétersbourg" s'est généralisée »⁷³. Dans le second, les travaux d'Isabelle Bianquis et d'Isabella Borissova autour de la cuisine traditionnelle chez les Yakoutes (Bianquis I., Borissova I., 2018 et Bianquis I., Borissova I., 2016) viennent accentuer l'idée selon laquelle il existe en Russie – ici, dans le nord-est de la Sibérie – des spécificités culinaires ethniques correspondant au « récit d'une histoire construite, incorporée et articulée à l'image que l'on souhaite véhiculer »⁷⁴. L'intérêt pour ces cuisines « ethniques » (ou « nationales », en russe) semble remonter, d'après Adrienne K. Jacobs, aux premiers articles de l'historien soviétique William Pokhlebkine qui utilise, dès l'époque de Léonid Brejnev⁷⁵, « la connaissance historique non seulement comme un élément clé de définition des cuisines dont il parlait, mais aussi pour critiquer le statu quo culinaire et exprimer son inquiétude face aux effets délétères de la modernisation »⁷⁶.

Ces deux « strates » ne sont, soulignons-le, pas nécessairement en opposition. Comme le souligne Maria Kapkan, au cours du XIX^e siècle s'opère un double processus : d'une part, « nécessité de niveler les différences ethniques »⁷⁷, et, d'autre part, l'intégration dans le « corpus des plats de la cuisine nationale russe » de spécificités ethniques, locales ou transnationales, comme celles liées au nomadisme. L'objet de notre travail consistant à rechercher les singularités de Samara, ville – nous le verrons – multiethnique, nous éviterons de nous attarder sur l'étude d'une « ethnie » particulière, et chercherons à mettre en exergue d'éventuelles distinctions par rapport aux traits culturels fédéraux. Il convient donc, tout d'abord, de chercher ici à rassembler les éléments qui nous permettent de cerner cette idée d'une « cuisine russe », ou panrusse, à travers l'histoire.

⁷³ KELLY Catriona, 2011, « La cuisine léningradaise... », p. 270

⁷⁴ BIANQUIS Isabelle, BORISSOVA Isabella 2018, « A la frontière du cru... », p. 17

⁷⁵ Léonid Brejnev fut le Secrétaire général du Parti communiste de l'Union soviétique de 1964 à 1982

⁷⁶ JACOBS, Adrienne K. 2013, « V.V. Pokhlëbkin and the search for culinary roots... » p. 168

⁷⁷ KAPKAN, Maria, 2013, « La cuisine nationale comme élément de la culture nationale russe... », p. 20

Regard historique sur la cuisine et les pratiques alimentaires russes

Contrairement à ce que l'on aurait pu penser de prime abord, l'alimentation russe à ses origines, nous indiquent Smith et Christian, n'était sans doute pas exclusivement composée de collecte de produits de la forêt, de la chasse et de la pêche. Ils proposent en effet l'idée selon laquelle la « culture sur brûlis [aur]ait été la technologie qui a permis aux Slaves de pénétrer cette zone forestière. De telles cultures étaient, bien sûr, accompagnées de cueillette »⁷⁸. Les céréales ainsi cultivées, le blé noir et le seigle parmi d'autres, vont occuper une place importante dans le repas russe et servir de base à une grande diversité de produits et de plats. Galina Kabakova évoque certaines « études historiques [qui] montrent la place dominante du pain et des céréales en général dans l'alimentation du peuple russe »⁷⁹. « C'est le pain qui constituait l'élément essentiel de l'identité nationale » (Grigorieva A., 2006), il est omniprésent, « aucune couche sociale ne peut s'en passer » (Kabakova G., 2013)⁸⁰, « la farine était à la base d'une diversité de pains et de pâtes » (Smith R.E.F. et Christian D., 1984)⁸¹. Le pain occupe donc une place centrale dans l'histoire de la nourriture russe, qu'elle fut paysanne ou noble. Plus généralement, cette position centrale s'étend aux céréales (Sokhan I., 2011), qui sont aussi consommées, par exemple sous la forme « d'un autre plat sans doute traditionnel de la cuisine russe, la *kacha* (gruau, bouillie plus ou moins épaisse, bien que la *kacha* bien épaisse ait été la norme) » (Grigorieva A., 2006).

Dans son histoire, la cuisine russe est en outre fortement imprégnée de religion. Dès le XVI^e siècle, Galina Kabakova rapporte le nombre considérable de jours maigres dans l'année. Cela ne nuit pas, toutefois, à l'idée de profusion, car on arrive à proposer un grand nombre de plats élaborés à partir de produits maigres. Le poisson, dont beaucoup d'étrangers soulignent la profusion et la grande diversité, est très présent. Notamment le sterlet, très apprécié des voyageurs étrangers comme Scribe, quoiqu'Alexandre Dumas lui préfère le sandre, qu'il appelle *soudak*, selon la formule des autochtones, « commun, vulgaire, démocratique, beaucoup trop méprisé »⁸². L'*oukha*, la « soupe de poissons très appréciée des étrangers dès qu'elle est faite à base du sterlet, [est une] spécialité omniprésente en Russie »⁸³. Diverses techniques de

⁷⁸ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », p. 5

⁷⁹ KABAKOVA Galina, 2013, « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », pp. 217-220

⁸⁰ KABAKOVA Galina, *Ibid.*, p. 54

⁸¹ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », p. 6

⁸² DUMAS Alexandre, cité par KABAKOVA Galina, 2013 « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », pp. 41-42

⁸³ KABAKOVA Galina, 2013, « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », p. 48

conservation et de distribution du poisson – le séchage ou le fumage, mais aussi la congélation ou le transport vivant – sont imaginées au fil des siècles et le poisson reste longtemps dans la culture russe. À la fin du XIX^e siècle ce produit peut avoir différentes perceptions dans la société. Par exemple, « "manger du poisson" peut signifier être pauvre, ou être modeste et mesuré dans ses désirs. [...] [O]u le poisson [peut être] au centre d'un repas fraîchement pêché faisant le bonheur d'une famille »⁸⁴.

Aux XVI^e-XVIII^e siècle, les observateurs vantent les qualités des Russes dans leur savoir-faire pour conserver les produits. Le séchage est utilisé pour le poisson mais aussi pour créer une sorte de pâte de fruit, la congélation naturelle – technique que nous avons évoquée précédemment – est utilisée pour conserver la viande, et ce sont surtout les salaisons qui permettent de conserver les fruits et les légumes (Smith R.E.F., Christian D., 1984, Kabakova G., 2013). D'ailleurs cette dernière se serait mutée en un penchant gustatif puisque « les Russes avaient développé une préférence pour les produits en marinade et en saumure, et d'autres produits aigres »⁸⁵ et aurait conduit au développement de la nécessaire production de sel comme conservateur (Smith R.E.F., Christian D., 1984).

Le pain et le sel occupent donc une position centrale dans le repas russe, aussi bien sous forme de rituel – on remercie l'hôte pour son pain et sel – que de la symbolique de l'hospitalité, puisqu'il arrive que ces deux éléments soient utilisés par l'hôte pour souhaiter un bon repas à ses convives : « pain et sel », « pain et sel pour la bonne santé »⁸⁶.

L'hospitalité et les pratiques de commensalité sont inscrites, comme le souligne Galina Kabakova, dans l'histoire de la culture alimentaire russe, dès les premiers récits rapportés par des voyageurs ou chroniqueurs étrangers au XVI^e siècle. Celle-ci souligne une certaine immodération légendaire qui, bien qu'elle s'estompe avec le temps, restera profondément inscrite comme cliché, mais aussi l'idée d'une opulence nécessaire lors de l'accueil d'invités, d'une profusion de plats et d'alcool. Il s'agit avant tout de créer un sentiment de fascination chez les convives, car l'honneur est au centre du processus de l'hospitalité russe. « Pour plusieurs observateurs, ce gaspillage ainsi que le goût pour les produits exotiques mènent à la ruine et l'expression "manger sa fortune" en Russie doit être comprise à la lettre »⁸⁷.

⁸⁴ SAPCHENKO Lioubov, 2015 « La nourriture au service de la littérature... », p. 68

⁸⁵ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », p. 26

⁸⁶ KABAKOVA Galina, 2013, « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », p. 124-125

⁸⁷ KABAKOVA Galina, *Ibid.*, p. 29

Galina Kabakova souligne d'ailleurs, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, une diversité lexicale faisant intervenir le code d'honneur, souvent en lien avec des produits. La bière, par exemple apparaît régulièrement dans certains proverbes. « Le malt selon l'invité »⁸⁸ explique par exemple comment l'on va servir certains plats selon le rang de l'invité, ou « prenez l'honneur et prenez place, et on ira chercher la bière » et « l'honneur importe plus que la bière » insistent sur la primauté du symbolique face au matériel⁸⁹. Au quotidien, sans accès à une eau pure, ce sont l'hydromel (consommé dès le X^e siècle chez les nobles), le *kvas*, boisson fermentée à base de céréales, de pâtes à base de céréales ou de pain, et la bière (mentionnée dès le XI^e siècle) qui sont consommés. Les spiritueux, en particulier la vodka, feront leur apparition à l'époque moderne ; et le thé, quant à lui, connaîtra un important essor à partir de 1870 (Smith R.E.F., Christian D., 1984).

Quant aux plats et aux produits consommés, s'il « existe des variations géographiques, [...] elles ne sont pas aussi radicales que ce que l'on peut penser au vu de la taille de la Russie européenne. [...] Dans ses grands axes, le même régime alimentaire pouvait être trouvé dans la plupart des régions de Russie. "Les plats nationaux du peuple russe sont les mêmes à travers toute la Russie ; soupe au chou, gruau, crêpes et tourtes [...]" »⁹⁰. C'est aux XIX^e-XX^e siècle que certains changements pourront être notés, au niveau des produits (avec notamment l'apparition, non sans hostilité, de la pomme de terre), des pratiques, avec la critique accrue de la consommation d'alcool (Kossov V., 2015) et la démocratisation du thé. Ainsi au XX^e siècle Smith et Christian notent que « pour une partie de la population, le régime alimentaire s'est amélioré [...] en ce sens qu'ils ont eu accès à une plus grande variété d'aliments et à un apport accru en protéines »⁹¹. Avec l'Union soviétique l'alimentation des citoyens devient une responsabilité étatique et la cuisine suit une orientation scientifique et médicale (Sokhan I., 2011, Fedosova I., 2017). En dépit de ces progrès sur le plan nutritionnel, et malgré les discours des pouvoirs soviétiques proposant d'aller « vers l'abondance » (Zaroubina N., 2014 ; Gluschenko I., 2015), ce siècle sera aussi celui de grandes famines, en 1922 puis 1933-1934, et dans l'après-guerre, de pénuries récurrentes. Comme le précise Natalia Zaroubina, « la pénurie constante de tous les produits de la vie courante – sarrasin, sucre, saucisses, café, poisson et viande, etc. – a [alors] violé l'équilibre alimentaire et nutritionnel habituel du peuple et a été à

⁸⁸ KABAKOVA Galina, 2013, « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », p. 93

⁸⁹ KABAKOVA Galina, *Ibid.*, p. 100

⁹⁰ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », pp. 252

⁹¹ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, *Ibid.*, pp. 357-360

la base d'un mécontentement »⁹². Et Alexandra Grigoriéva d'ajouter que face à la « pénurie constante de fruits et légumes [...] le gouvernement [dut] lancer, dans les années 1960 et 1970 un programme de *datchas* (maisons de campagne) »⁹³ pour favoriser une production vivrière.

Dans les dernières décennies de l'Union soviétique, les difficultés à mettre en œuvre une production agricole efficace sont notamment liées aux pertes considérables de denrées agricoles dans le circuit de distribution entre la ferme et le consommateur, aux variations saisonnières, mais aussi à la faible productivité du secteur (Demyanenko V., 1991). La perestroïka marque un nouveau tournant dans l'alimentation des Russes. En effet, la hausse soudaine des prix des produits, désormais pour beaucoup importés, a plongé la population dans l'incapacité à s'approvisionner et dans l'obligation de maintenir une forme d'autoproduction et de consommer les stocks de salaisons faites chez soi (Grigoriéva A., 2006 ; Zaroubina N., 2014). Au même moment, l'intense libéralisation de l'économie engendre plusieurs autres effets sur les pratiques alimentaires, parmi lesquels :

- la multiplication des stands et établissements de restauration rapide, depuis l'ouverture du premier McDonald's en 1990, et la généralisation d'un certain manque de temps pour manger ou préparer la cuisine (Grigoriéva A., 2006, Zaroubina N., 2014) avec, en réaction, le développement d'une certaine forme de nostalgie pour la cuisine soviétique et pour certains produits emblématiques passés (Sokhan I., 2011) ;
- la crainte accrue de consommer des produits de mauvaise qualité. Les produits locaux, en raison des fréquentes falsifications, pâtissent d'une mauvaise image tandis que les produits importés sont synonymes de qualité (Zaroubina N., 2014). Ce phénomène peut s'apparenter à une confrontation entre les valeurs mondiales et locales du patrimoine alimentaire (Bianquis I. 2013) ;
- l'apparition d'un discours tourné vers les problématiques environnementales et valorisant les productions de la *datcha* de façon concomitante avec la construction d'un marketing de l'alimentation jouant aussi bien sur les valeurs traditionnelles que les idéaux modernes (Zaroubina N., 2014) ;
- le maintien d'un important taux d'alcoolisme et l'impérative intervention de l'État dans les politiques de santé publique (Kossov V., 2015).

⁹² ZAROUBINA Natalia, 2014 « Transformation des pratiques alimentaires dans la Russie... », p. 201

⁹³ GRIGORIEVA Alexandra, 2006 « Fédération de Russie – Redécouvrir la tradition, goûter la variété », p. 388

Particularités de l’histoire de l’alimentation à Samara

L’immensité du territoire russe et la diversité des populations qui y vivent nous obligent à considérer ces éléments avec précaution, d’autant plus que certaines particularités régionales en matière de production et de consommation alimentaires sont visibles aujourd’hui en Russie (Blagovestova T., 2015). Bien qu’il soit difficile de trouver des sources spécifiques à l’histoire de l’alimentation de Samara, comme cela a, par ailleurs, été souligné par le vice-recteur de l’Académie d’Agronomie de Samara A. Makouchine lui-même, lors de notre entretien (cf. annexe 3), nous trouvons à travers les différents ouvrages, quelques indices nous permettant de tracer grossièrement un portrait de l’alimentation locale à travers les âges.

Il n’y a pas, semble-t-il, de raison apparente, laissant entendre que le régime alimentaire local de Samara ait différé de celui qui est communément présenté comme le régime russe, c’est-à-dire, comme nous venons de le voir, un régime très fortement affecté par l’alternance entre jours gras et jours maigres, et composé essentiellement de produits à base de céréales, qu’il s’agisse de pain ou de gruau, et de fruits et légumes cultivés sur place (chou, betterave, navet, entre autres). L’apport de lait ou de produits laitiers est rare et réservé aux jours gras, tout comme la viande :

« La viande de bœuf était le produit le plus luxueux de tous les produits d’origine animale, et sa consommation était invariablement réservée aux fêtes principales. Pour certains paysans, elle n’était tout simplement jamais accessible. Un rapport de la province de Samara des années 1870 révélait qu’environ un tiers des foyers n’avait jamais mangé de bœuf, utilisant de la graisse animale à la place [...] »⁹⁴

Ainsi les poissons de la Volga – sans ce que l’on précise nécessairement la région –, très consommés pendant les périodes de jeûne, apparaissent souvent dans les ouvrages consacrés à l’histoire de l’alimentation russe. « Ces poissons étaient soit séchés, marinés ou saumurés. Le gardon de la Caspienne et le sandre étaient les poissons les plus fréquemment séchés. [...] Chaque année, pas moins de 300 millions de gardons de la Caspienne étaient pêchés dans la Volga »⁹⁵.

Malgré tout, certaines particularités dans l’histoire du développement de Samara peuvent être notées. Alors que nous avons déjà pu souligner l’importance du sel et du pain dans

⁹⁴ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », pp. 261-264

⁹⁵ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, *Ibid.*, pp. 261-264

l'histoire de l'alimentation russe et la symbolique qui est associée à ces deux produits dans la culture russe (Smith R.E.F. et Christian D., 1984 ; Kabakova G., 2013), il est important de noter, d'une part, qu'au moment de la fondation de la forteresse de Samara, un notable russe Nadei Svetchnikov, se vit accorder en 1631 un territoire dans le coude de la Volga pour y développer une production de sel.

C'était une zone vierge et sans protection, complètement ouverte aux nomades des steppes. La production de sel a commencé ici en 1640 ; en 1646 il y avait là huit ateliers de sel, parmi lesquels six étaient en opération (deux, sur les steppes, avaient été détruits par les nomades). [...] En tout et pour tout, en 1646, il y avait là 108 hommes, en dehors du clergé, parmi lesquels 33 hommes en armes pour défendre le fort qui avait été construit comme protection [...] ⁹⁶

D'autre part, que la production de céréales et de pain jouera, tout au long du XIX^e siècle, un rôle majeur dans le développement de la ville et de la région, notamment grâce au commerce de produits à base de blé et de céréales qui s'opèrera à partir du port fluvial. La Volga est une région de Russie qui connut, par ailleurs, plusieurs révoltes agricoles. Celles de Stenka Razine au XVII^e siècle et d'Emilian Pougatchev au XVIII^e siècle (cf. *infra*), mais aussi, dès 1840, les « émeutes des pommes de terre ». Si la région de Samara semble avoir échappé à ces toutes dernières émeutes, Smith et Christian livrent une explication sur l'origine systématique de ces rebellions dans ces régions, insistant à la fois sur le statut singulier des paysans locaux, mais aussi sur l'importance des céréales à leurs yeux :

« C'est dans les provinces de la Volga et de l'Oural, le long de la frontière orientale de la Russie européenne, qu[e les émeutes] furent les plus importantes. C'est également là que la révolte de Pougatchev a été la plus intense. Ces régions n'avaient pas connu le servage pleinement développé des régions centrales [...]. Les paysans d'État des provinces de la Volga, de l'Oural et du nord avaient encore une indépendance précaire à défendre et étaient prêts à se battre pour elle. [...] De nouvelles régulations venaient interférer avec des routines agricoles établies de longue date, forcer les paysans à laisser de côté leurs propres terres, qu'ils utilisaient d'habitude pour [cultiver] le seigle, et les forcer à renoncer à un temps de travail précieux pour faire pousser de nouvelles cultures incertaines » ⁹⁷

La région de la Moyenne Volga figure aussi, bien qu'elle soit une des principales régions productrices de céréales, parmi les régions les plus touchées par les famines de la première moitié du XX^e siècle : en 1922 ses silos sont en effet vidés pour approvisionner l'armée pendant la guerre civile, puis à nouveau en 1933-1934 (Grigoriéva A., 2006).

⁹⁶ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », pp. 56-57

⁹⁷ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, *Ibid.*, pp. 280-281

En conclusion, l'histoire de l'alimentation en Russie semble orientée vers la culture et la transformation des céréales, pour la consommation quotidienne de plats et de boissons, et la pêche y occupe une place centrale. Les techniques de conservation des produits y sont très développées en raison des fortes variations saisonnières, mais cela n'aura pas empêché différents épisodes dramatiques de famines et de pénuries. Face à celles-ci, c'est le sentiment d'abondance ou d'atteinte de la satiété qui prédomine dans le repas comme composante « traditionnelle » de satisfaction (Zaroubina N., 2014). Dans les dernières décennies de l'URSS, un intérêt poussé pour les cuisines « ethniques » apparaît en même temps qu'un certain rejet de la modernité ; la y population sera inévitablement exposée avec l'instauration de l'économie de marché qui bousculera les pratiques alimentaires. Bien que nous n'ayons pas à disposition un grand nombre d'informations spécifiques à Samara, nous reviendrons en détail, grâce à l'étude des guides touristiques et catalogues officiels de présentation de la région, sur d'autres aspects culinaires locaux actuels, que nous souhaitons interroger avec notre enquête de terrain et une analyse qui reprendra, par ailleurs, les multiples éléments relatifs au patrimoine évoqués ci-dessus.

2. Présentation du terrain d'enquête et de la méthode

Notre problématique nous conduit à nous interroger sur les éventuels phénomènes de patrimonialisation ayant cours aujourd'hui à Samara. La patrimonialisation semble impliquer au minimum deux tendances parallèles, l'une populaire – la façon dont le patrimoine est vécu par les « communautés » – et l'autre, institutionnelle – la façon dont il est étudié puis valorisé.

Bien que cette étude intervienne à l'issue de plusieurs mois d'observation sur le terrain, son objet est de fait délicat à cerner. Il s'agit d'étudier des tendances actuelles, fondées sur des observations et des intuitions, de questionner d'un côté le quotidien et de l'autre, une potentielle volonté politique, autour d'une recherche d'identité. Il est donc impératif de délimiter un terrain d'étude et de proposer une méthodologie d'enquête qui permette son examen.

Nous nous attarderons ainsi, dans un premier temps, sur le terrain d'enquête. Sans prétendre dresser un portrait exhaustif du terrain, nous étudierons plusieurs concepts-clés qui nous paraissent pertinents pour mieux comprendre la façon dont le travail a été mené. Dans un second temps, nous présenterons la méthodologie utilisée pour mener ce travail de terrain, ses conditions de réalisation et les différentes sources collectées. Nous tâcherons de justifier les choix qui ont dû être faits et préciserons ainsi le cadre théorique de notre enquête.

Terrain d'enquête

Samara est une métropole de plus d'un million d'habitants, située sur les bords de la Volga, qui concentre les pouvoirs politiques et administratifs de l'*oblast* dont elle est la capitale. De prime abord, elle semble avoir différentes appréciations. Ville « multi-culturelle » et « ville d'Art nouveau », elle fut « Seconde capitale d'URSS » pendant la Seconde Guerre mondiale, puis « capitale spatiale » de Russie jusqu'à nos jours. Afin de comprendre comment sont apparues ces dénominations, revenons tout d'abord sur son histoire.

Conquête et colonisation d'une Volga aux confins de la Russie

Si le nom de la ville Samara vient de la rivière voisine, son origine n'est pas clairement établie et fait l'objet de plusieurs théories. Sa racine pourrait venir du turcique « *samar* » qui

signifie « sac » en tchaghataï et « bassin » ou « broc » en kirghize⁹⁸, mais le dictionnaire étymologique d'où provient cette version précise que cette origine n'est pas prouvée. Tatiana Romanova évoque⁹⁹ les difficultés à justifier qu'une rivière puisse tirer son nom de ces objets. Soulignant que le voyageur Ibn Fadlân évoque, dès 921-922, la rivière « *samour* », elle s'intéresse plutôt à la piste d'un nom d'origine « orientale ». Elle explique que ce mot pourrait provenir, selon plusieurs spécialistes, des langues indo-iraniennes partagées par les tribus scythes-sarmates, « *samour* » signifiant aujourd'hui « castor » ou « loutre » en iranien, tandis que les bases « sam » ou « sham » indiqueraient, en Asie orientale, des phénomènes climatiques désertiques. Cela pourrait correspondre au contexte géographique local¹⁰⁰. La légende populaire selon laquelle ce nom viendrait de marchands locaux s'exclamant, en apercevant au loin la Volga, « c'est la *Ra* elle-même ! » (« *sama Ra* ! » en russe – « *сама Ра* ! »), est, selon Romanova, anachronique : le pronom personnel slave « sama » n'a pas pu être utilisé au moment où « Ra » désignait la Volga (jusqu'au IV^e siècle). Toutes ces théories sur l'origine du nom « Samara » sont généralement reprises, parfois agrémentées d'autres suppositions, dans la presse¹⁰¹.

S'il faut attendre le XVI^e siècle pour que naisse une ville russe portant ce nom, cela ne signifie pas pour autant que la région ait été déserte auparavant. Au niveau de l'actuelle Samara, sur les rives du fleuve Volga, s'étaient établies à partir du VII^e siècle, des colonies de Proto-Bulgares, peuple qui vivait à l'origine sur les rives de l'actuelle Mer d'Azov. Ceux-ci, sous la pression des Khazars à l'est, ont pour partie fui vers le nord, en remontant le Don, puis la Volga, avant d'établir un khanat à la confluence de la Volga et de la Kama (Terechtchenko A., 2005)¹⁰². Entre les VII^e et XIII^e siècles ce khanat, un temps vassal des Khazars, subira la pression militaire de la Rous mais aussi celle des guerriers mongols de la Horde d'Or. La Horde d'Or viendra à bout de ce khanat au XIII^e siècle¹⁰³, et fondera, un siècle plus tard, sur les bords de la Volga, les khanats de Kazan et d'Astrakhan.

⁹⁸ Dictionnaire étymologique de la langue russe par Max Fasmer (Этимологический словарь русского языка Макса Фасмера), 1987, « Самара » (« Samara »), traduit de l'allemand par Trubacheva O., 2^{ème} édition, Moscou : Progress, tome 3, p. 552-553

⁹⁹ ROMANOVA Tatiana, 2016 « Загадка имени Самара » (« Le mystère du nom de Samara »)

¹⁰⁰ Les personnalités citées par T. Romanova sont le linguiste Oleg N. Troubatchiov (1930-2002), l'historien Venedikt F. Barachkov (1926-1997) et l'historien de Samara Emeliane F. Gourianov (1906-1992).

¹⁰¹ Voir par exemple TELEGUINE Danila, 2021 « Почему Самара так называется » ou encore l'article du portail 63.ru Samara Online, 2021, « Почему Самару называли Самарой »

¹⁰² TERECHTENKO Alexei, 2005, « Que sait-on des Khazars » : 21

¹⁰³ KOKORINA Nina, KOUZMINYKH Sergueï, 2016, « Bulgarie de Volga-Kama » (Болгария Волжско-Камская), in Grande Encyclopédie Russe (Большая российская энциклопедия), consulté le 16 février 2022 [en ligne]

Bien que certains cartographes des XIV^e-XV^e siècle¹⁰⁴ fassent état d'une petite colonie portant le nom de « Samar » dans cette région (Schiemann J. *et al.*, 2020¹⁰⁵), la fondation officielle de la ville de Samara date de la construction en 1586 d'une forteresse russe, à la confluence du fleuve Volga et de la rivière Samara. Ordonnée par le Tsar Fedor Ivanovitch¹⁰⁵ et mise en œuvre par le prince Grigoriy O. Zassékine, cette forteresse est destinée à protéger la route commerciale et surveiller la navigation fluviale¹⁰⁶. La Volga est perçue comme un atout stratégique sur le plan politique et redoutable pour le développement de voies de commerce. Comme l'indique Hélène Carrère d'Encausse, la région de la Volga offre des terres riches ainsi qu'une voie navigable menant à la Mer Caspienne¹⁰⁷ :

« La Volga hantait Ivan IV¹⁰⁸ et la conscience collective des Russes. Ce fleuve avait longtemps été la frontière séparant les sociétés rurales des nomades et livrant les premières aux assauts répétés des peuples de la steppe. De la Volga surgissaient périodiquement les conquérants qui avaient brisé Kiev et menaçaient toute la Russie du Nord-Est. »¹⁰⁹

La création de la forteresse de Samara fait donc suite aux victoires successives des Russes sur les khanats¹¹⁰, de Kazan (en 1552) et d'Astrakhan (en 1556), et de sécurisation d'une Volga nouvellement conquise. Il ne s'agit là que d'une étape dans la colonisation russe puisque « la Volga commandait l'accès à la rivière Kama et, au-delà, aux richesses incomparables et inexploitées de la Sibérie [...] C'est la conquête de Kazan et l'installation sur la Volga qui ouvrirent aux Russes – surtout aux marchands – de séduisantes perspectives commerciales »¹¹¹.

Samara sur le chemin des révoltes paysannes

En 1637-1638, un événement majeur aura un impact décisif dans le développement de Samara. Le lit de la Volga change et forme désormais un canal naturel avec la rivière Samara, se rapprochant considérablement de la ville. Cela va modifier l'agencement de cette dernière, qui s'étend désormais en dehors de l'enceinte de sa forteresse. Avec un accès direct au fleuve, Samara va devenir un centre économique de grande ampleur au cours du XVII^e siècle

¹⁰⁴ « Samar » figure sur la carte des frères Francesco et Domenico Picigano (1367) et celle de Fra Mauro (1459)

¹⁰⁵ SCHIEMANN Jörn *et al.*, 2020, « The Samarsky Yard », pp. 134-135

¹⁰⁶ GORIATCHKO Maria, FRAÏONOVA Olga, 2015, « Samara » (Самара), in Grande Encyclopédie Russe (Большая российская энциклопедия), section « Histoire » (История), consulté le 11 février 2022 [[en ligne](#)]

¹⁰⁷ CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, « L'Empire d'Eurasie », pp. 26-27

¹⁰⁸ Ivan IV, dit « le Terrible », fut le premier « Tsar de toutes les Russies » de 1547 à 1584

¹⁰⁹ CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, « L'Empire d'Eurasie », p. 30

¹¹⁰ GOURDON Vincent (s.d.) « Kazan, prise de (1552) », Encyclopædia Universalis, consulté le 14 février 2022 [[en ligne](#)]

¹¹¹ CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, « L'Empire d'Eurasie », p. 38 et p. 44

(Schiemann J. *et al.*, 2020¹⁰⁵), mais n'échappera pas aux attaques. Elle sera notamment assiégée par les Nogais (1615) et attaquée par les Kalmouks (1639 et 1644)¹⁰⁶. Elle fera également face à deux grandes révoltes populaires.

La première révolte est menée par Stépane Razine (dit « Stenka » Razine) qui, à partir de 1667, se rebella contre la domination de l'État russe. Après avoir réussi à prendre le sud de la Russie – entre le Don et la Caspienne –, il se mit en route vers Moscou, en remontant la Volga¹¹². En 1670, il atteint la ville de Samara, qui se rend sans violence. Cette jacquerie ne sera contrée par les forces du tsar qu'au niveau de la ville de Simbirsk – l'actuelle Oulianovsk – et les villes de la Volga seront reprises une à une. Stépane Razine sera finalement capturé en avril 1671¹¹³.

La seconde révolte, près d'un siècle plus tard, débute dans l'Oural, sur les bords de la rivière Iaïk. Elle est menée par Emilian Pougatchov, qui prétend être l'empereur Pierre III¹¹⁴, pourtant décédé une dizaine d'années auparavant. Rassemblant autour de lui « des mécontents, serfs attachés à la terre et serfs attachés aux usines, Bachkirs, Kirghiz musulmans dépossédés de leurs biens, Cosaques de toutes les régions »¹¹⁵, il mène une campagne contre le trône. La révolte s'étend rapidement aux rives de la Volga, ce qui fit passer Samara aux mains des rebelles le 5 janvier 1774. Elle sera toutefois reprise au bout de quatre jours par les forces de l'impératrice Catherine II¹⁰⁶. Malgré la prise de Kazan en juillet 1774, Pougatchev prend la fuite, et sera supplicié à Moscou début 1775¹¹⁶, après avoir été trahi par les siens et capturé¹¹⁷.

L'entrée de Samara dans l'Europe « moderne »

Théâtre de conquêtes, révoltes et contre-attaques jusqu'à la deuxième partie du XVIII^e siècle, la ville de Samara connaîtra une croissance importante dans les décennies suivantes, notamment visible à travers la nouvelle organisation de son espace urbain. Les autorités adoptent un plan hippodaméen, aussi appelé plan « en damier », qui débute à la pointe de la confluence des deux cours d'eau et s'étendra ensuite par étapes (plans de 1782, 1804 et

¹¹² CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, « L'Empire d'Eurasie », pp. 59-60

¹¹³ ARRIGNON Jean-Pierre (s.d.) « Razine, Stepan Timofeïevitch dit Stenka (1630 env. - 1671) », Encyclopædia Universalis, consulté le 14 février 2022 [en ligne]

¹¹⁴ CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, « L'Empire d'Eurasie », p. 76

¹¹⁵ TROYAT Henri, 1977, « Catherine la Grande », p. 281

¹¹⁶ COQUIN François-Xavier (s.d.) « Catherine II de Russie (1729-1796) », Encyclopædia Universalis, consulté le 15 février 2022 [en ligne]

¹¹⁷ CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, « L'Empire d'Eurasie », p. 77

1840)¹¹⁸. Ce tracé historique de la ville, qui est toujours le même aujourd'hui, révèle une organisation centrée autour de la Volga :

« [...] Le tracé des rues du centre historique a été dessiné sans prêter d'attention particulière à l'élévation topographique du terrain. Pourtant, les nombreuses rues transversales qui descendent vers la rive relient le tissu urbain au paysage ouvert, créant des vues panoramiques et une relation dynamique entre les deux environnements. »¹¹⁹

Samara, qui était jusqu'à lors le chef-lieu dans la grande Province de Simbirsk, devient à partir de 1851 le centre administratif de la toute nouvelle « Province de Samara », créée par l'oukase de l'Empereur¹²⁰ Nicolas 1^{er}. Dotée d'un pouvoir politique plus important et d'une organisation urbaine plus efficace, Samara va pouvoir, dans la deuxième partie du XIX^e siècle, profiter de son accès à la Volga pour devenir un grand centre provincial, grâce au développement progressif de l'industrie et de la production céréalière mais grâce aussi à l'ouverture d'une voie ferrée passant par Samara en 1877¹⁰⁶. Ce développement économique transforma, jusqu'au début du XX^e siècle, le phénotype urbain avec l'apparition de nombreux hôtels particuliers, lieux de culte, bâtiments culturels, dans divers styles architecturaux, notamment le style Art nouveau¹²¹ (*Modern* en russe – Модерн).

Révolution, grande guerre patriotique et industries de pointe

Le pouvoir soviétique est instauré à Samara le 8 novembre 1917 et en sera chassé quelques mois plus tard, par des forces antibolchéviques soutenues par la légion tchécoslovaque (Paoli M., 2021)¹²². Elles y établiront la capitale du Comité des membres de l'Assemblée constituante (le « Komoutch »), du 8 juin au 7 octobre 1918¹⁰⁶. Quand l'Armée rouge reprend le contrôle de la ville, la guerre civile fait rage à travers le pays et les réquisitions de denrées se multiplient, notamment dans la région de la Volga. Cela conduit, dès 1920, à des révoltes paysannes (Werth N., 2020)¹²³ puis, en 1922, à une famine tragique qui fera six millions de morts dans cette région (Grigoriéva A., 2006)¹²⁴. À l'issue de la guerre civile, le pouvoir central soviétique souhaite que chaque région de l'URSS adopte une spécialisation économique selon

¹¹⁸ SCHIEMANN Jörn et al., 2020, « The Samarsky Yard », pp. 138-141

¹¹⁹ SCHIEMANN Jörn et al., *Ibid.*, p. 206

¹²⁰ Grande Encyclopédie Russe (Большая российская энциклопедия) (2017), « Province de Samara » (Самарская Губерния), dans Encyclopédie. Article consulté le 15 février 2022 [[en ligne](#)]

¹²¹ GORIATCHKO Maria, FRAÏONOVA Olga, 2015, « Samara » (Самара), in Grande Encyclopédie Russe (Большая российская энциклопедия), section « Architecture » (Архитектура), consulté le 16 février 2022 [[en ligne](#)]

¹²² PAOLI Michel, 2021, « La mission militaire française de Kazan-Samara » : 29

¹²³ WERTH Nicolas, 2020, « L'État soviétique contre les paysans » : 9

¹²⁴ GRIGORIEVA Alexandra, 2006, « Russie – Redécouvrir la tradition, goûter la variété », pp. 384-385

ses ressources naturelles et humaines. Cette volonté politique va apposer à la région de Samara (alors « Oblast de la Volga moyenne ») un statut de région essentiellement agricole (Maurel M-C., 1982)¹²⁵.

La Seconde Guerre mondiale, ou *grande guerre patriotique* en russe, marquera un tournant dans le développement de la ville, rebaptisée Kouïbychev depuis 1935, en l'honneur du révolutionnaire Valerian Kouïbychev (1888 – 1935). À peine l'offensive allemande a-t-elle été lancée en 1941, alors que « la Wehrmacht a fait trois millions de prisonniers [...] s'est emparée de Kiev, assiège Leningrad [et] atteint la banlieue de Moscou, [...] [que] le gouvernement soviétique évacue en hâte » (Fontaine A., 2004)¹²⁶. C'est Kouïbychev qui est choisie comme ville de repli, et l'on y transfère aussi bien certaines administrations, les représentations étrangères que des pans entiers de l'industrie d'armement¹⁰⁶. D'après Martin Malia¹²⁷, cette stratégie de déménagement des industries vers l'est fut une des décisions-clés du système soviétique en ces temps de guerre :

« L'une de ses grandes réussites, dès les premiers mois, avait été d'organiser l'évacuation de quelque 1500 usines, avec leurs ouvriers, vers la Volga, l'Oural et la Sibérie. Au total, 10 millions de personnes environ seront ainsi transférées au cours de la guerre : à la fin du conflit, plus de la moitié de la métallurgie soviétique se trouvait à l'Est, contre un cinquième au début des hostilités. »

Le déploiement des industries dans la région de Kouïbychev ne fut pas interrompu par la fin de la guerre. Située dans une région riche en ressources pétrolières, Kouïbychev développera aussi bien les secteurs de la pétrochimie¹⁰⁶ que celui de l'aérospatial. Ce statut de complexe industriel¹²⁸ stratégique lui vaudra l'étiquette de « ville fermée »¹²⁹ (*zakrytiy gorod* en russe – закрытый город) jusqu'à la fin de l'Union soviétique. C'est-à-dire de ville interdite aux touristes étrangers et difficilement accessible pour les Soviétiques eux-mêmes en raison de l'importance stratégique de ses usines et entreprises. Ce qualificatif serait à nuancer car, comme l'explique Kevin Limonier, il existe différents degrés de « villes fermées » en URSS et « la fermeture n'est [...] pas l'exception, mais plutôt l'extrémité d'une échelle de valeur intériorisée

¹²⁵ MAUREL Marie-Claude, 1982, « Stratégies du développement territorial », 22-27

¹²⁶ FONTAINE André, 2004, « La guerre froide », p. 70

¹²⁷ MALIA Martin, 1994, « La tragédie soviétique », p. 374

¹²⁸ « Samara, anc. Kouibychev » (s.d.), Encyclopædia Universalis, article consulté le 16 février 2022 [en ligne]

¹²⁹ Information régulièrement rencontrée dans les descriptions de Samara, notamment touristiques. Voir par exemple THIBAUDAT Jean-Pierre, 2017, « 37 mètres sous terre, ma visite du bunker de Staline à Samara »

par le citoyen soviétique, et qui comprend des villes aussi importantes que Moscou ou Leningrad »¹³⁰.

Ouverture au marché et au tourisme

Historiquement située aux confins d'un État russe en quête d'expansion, et bien qu'elle eût été soi-disant « fermée » sous l'Union soviétique, la région de l'actuelle Samara semble avoir été un carrefour de cultures et de religions. Les difficultés à définir Samara, dans les décennies qui suivront, selon une étiquette qui serait partagée par tous, semblent en conséquence parfaitement compréhensibles. L'ouverture de la Russie et de son économie à partir des années 1990 confrontera le pays à un libéralisme mondialisé. Certains voient dans la mondialisation une « machine à broyer les cultures » selon l'expression de Serge Latouche (Latouche S. cité par Dortier J-F., 2016), en ceci qu'elle uniformiserait les modes de vie et leurs infrastructures matérielles¹³¹. Dans ce contexte, l'affirmation de son identité, non pas comme un repli sur soi, mais plutôt comme la valorisation d'un patrimoine culturel singulier¹³², peut apparaître comme un enjeu crucial, voire comme un avantage compétitif.

Ainsi, la ville et la région de Samara semblent en quête d'une identité claire. Force est de constater que la ville bénéficie d'une situation patrimoniale unique. Elle jouit tout d'abord d'un cadre naturel exceptionnel. Encadrée par la Volga et la rivière Samara, bordée au nord par la chaîne des Monts Jigouli et, sur l'autre rive, par le parc naturel « Samarskaïa Louka »¹³³, la ville se trouve au cœur d'un espace naturel varié et préservé¹³⁴. Par ailleurs, celle-ci bénéficie d'un centre historique, pour le moment conservé, où maisons traditionnelles en bois côtoient hôtels particuliers de style Art nouveau et divers immeubles de style « stalinien ». En s'éloignant du centre, de grands ensembles plus modernes complètent ce tableau architectural. C'est ainsi que, souvent, l'on décrit la ville comme disposant de deux centres : l'un, historique, et l'autre, géographique, où vivent la plupart des habitants.

¹³⁰ LIMONIER K., 2011, « Qu'est-ce qu'une ville fermée ? Première partie : recadrages théoriques »

¹³¹ DORTIER Jean-François, 2016, « Vers une uniformisation culturelle ? » : 1-2

¹³² DORTIER Jean-François, *Ibid.* 3-4

¹³³ Résolution du Conseil des ministres de la République socialiste fédérative soviétique de Russie n°161, en date du 28 avril 1984, « De la création du Parc National Naturel d'État "Samarskaïa Louka" »

¹³⁴ La Réserve de la biosphère intégrée de la Moyenne Volga (комплексный Средне-Волжский биосферный резерват), qui regroupe le Parc national « Samarskaïa Louka » et la « Réserve de Jigouli » (créée par le décret n° 52 du Conseil des députés du peuple de l'URSS, en date du 19 août 1927), est inscrite au réseau mondial des réserves de biosphère de l'UNESCO en 2006.

Son patrimoine, bâti ou naturel, suffit-il à définir Samara ? Qu'en est-il de son « art de vivre », s'il existe ? Que doit-on valoriser ? Ces questions se sont certainement posées à l'aube de la Coupe du Monde de Football 2018, qui allait faire venir à Samara des centaines de milliers de supporters étrangers. Comment caractérise-t-on Samara ? Si le qualificatif de « petite ville » ou de « village » (*gorodok* en russe – городок) est parfois associé à cette ville par les Russes, en raison d'une chanson traditionnelle¹³⁵ connue à travers le pays, d'autres étiquettes, nous l'avons vu, sont récemment venues compléter les sobriquets associés à Samara. Celui de « ville de villégiature » et celui de ville de l' « *hédonisme de la Volga* », se propagent depuis peu. Si ces deux concepts semblent revendiquer l'accès au fleuve, aux plages de sable fin et à la grande promenade ombragée qui longe celles-ci, ils ne paraissent pas, toutefois, complètement identiques. L'enquête de terrain que nous avons menée cherche à identifier comment se joue l'appropriation de ces dénominations par les autorités ou par les habitants eux-mêmes. Son objectif est de chercher les éléments de fierté locale, d'étudier quel sens peut se cacher derrière ces étiquettes et d'observer si celles-ci permettent de déceler un phénomène de patrimonialisation.

En conclusion, tout au long de son histoire, la Volga – et particulièrement l'aire géographique de Samara – apparaît comme une frontière culturelle, culturelle et cultuelle. En tant que frontière, elle incarne aussi le lien entre steppes arides et plaines fertiles naturelles, entre ethnies sédentaires et peuples nomades, entre religions et spiritualités de plusieurs continents. Elle est également une zone de conflits et de mouvements de populations, et devient d'ailleurs rapidement un enjeu stratégique pour le pouvoir politique russe. Avec le tsar Ivan le Terrible, l'objectif est de la conquérir et la maîtriser. Samara naît de cette volonté de disposer d'un point de contrôle sur la Volga. La ville oriente de ce fait son développement autour du fleuve et se concentre sur la production agricole et le commerce. Malgré son intérêt stratégique, elle semble conserver l'image du commencement d'une Russie périphérique : elle sera régulièrement le point d'étape, souvent fatal, de diverses révoltes. Très prospère au XIX^e siècle, son centre-ville conserve l'apparence architecturale de l'époque florissante de l'industrie céréalière, bien que son activité économique ait, entre temps, changé de cap, pour se tourner vers l'industrie lourde dans la deuxième partie du XX^e siècle. Aujourd'hui encore la ville fait

¹³⁵ Dans son article de 2016, le chercheur et critique d'art Ilya Samorukov livre une analyse de la chanson folklorique « Samara est un village » (« Самара городок ») et cherche à y percevoir les affects qui en découlent. Selon lui, celle-ci traduit une « anxiété » propre aux habitants de Samara. Elle décrit une jeune femme troublée par l'amour, qui invoque l'aide de la ville pour trouver la quiétude, tout en sachant que la ville ne pourra certainement pas répondre à cette prière. Tout comme l'héroïne de la chanson, l'auditeur va rechercher un « hédonisme urbain » (sic) pour calmer ses inquiétudes, sans doute en vain.

face à une étendue naturelle à perte de vue, parmi les premières protégées par un label officiel. L'ensemble de ces caractéristiques, plus ou moins lointaines, pourraient jouer un rôle dans la construction de la tradition et de l'identité locales.

Méthodologie de la recherche de terrain

Une étude anthropologique ne peut s'affranchir de la collecte d'un ensemble de données sur le terrain qui seront par la suite analysées. Ayant déterminé que nous devrions certainement distinguer deux discours sur le patrimoine, d'un côté comment il est *vécu*, de l'autre, comment il est *valorisé*, cette recherche de terrain s'est fixée comme objectif de rassembler une certaine pluralité de sources. Cela s'est aussi avéré nécessaire dans la mesure où, par ailleurs, le sujet de l'étude en lui-même reste vaste et fait intervenir d'autres domaines que l'anthropologie, notamment l'histoire et les politiques publiques en matière de droit et d'économie. Nous avons, en effet, eu l'occasion de remarquer que la valorisation de la ville à l'occasion de la Coupe du Monde suivait, par exemple, une dynamique mercatique.

Concentrons-nous tout d'abord sur la méthode avec laquelle la recherche de données-ressources a été conçue. Dans un premier temps, nos interrogations ont porté sur les habitudes du quotidien, les pratiques populaires. Pour cela, nous avons proposé de mener une série d'entretiens ethnographiques et d'y associer un journal de terrain. Dans un second temps, il nous a fallu nous interroger sur la vision « institutionnelle » du patrimoine de Samara, en particulier son patrimoine culinaire, ce qui nous a conduit à rencontrer trois personnalités locales et à rassembler un corpus de catalogues et guides touristiques sur Samara et sa région.

Avec l'étude des entretiens et le journal de terrain, nous chercherons à identifier les éléments de fierté, les rapports personnels aux objets locaux, potentiellement patrimoniaux, et les rituels ou pratiques individuels. Avec les interviews de personnalités et le corpus documentaire, nous nous concentrerons sur le point de vue des institutions et de leurs représentants, sur la version « officielle » de ce qui est valorisé, ou doit l'être, de ce qui est favorisé en matière de projection extérieure de la ville et de son patrimoine. Cela nous permettra, dans les chapitres suivants, d'étudier les éventuels points de convergence, de divergence ou les singularités dans ces façons d'appréhender notre sujet.

La recherche des pratiques populaires

Les entretiens ethnographiques sont un outil important pour recueillir les témoignages, les vécus et les expériences d'individus préalablement sélectionnés. Leur mise en parallèle, les uns avec les autres, ou la mise en exergue d'exemples significatifs auront un rôle crucial dans notre étude. La narration des histoires, anecdotes et séquences personnelles recueillies nous permettent d'observer certaines récurrences, mais aussi, en les prenant individuellement, d'éviter toute forme d'essentialisation.

La démarche proposée pour concevoir ces entretiens fut tout d'abord d'identifier un panel puis de le soumettre à un court entretien individuel (environ 20-60 minutes). Ce panel a été soigneusement sélectionné dans le but d'essayer d'atténuer, dans la mesure du possible, les biais – notamment en prêtant attention au respect d'un certain équilibre en genres et en âges – et d'obtenir le plus d'informations exploitables. Obtenir une diversité de points de vue semblait essentiel pour pouvoir reformuler les questions initiales et/ou poser de nouvelles questions à l'entretien suivant. Dans cette perspective, le panel a été structuré de la façon suivante :

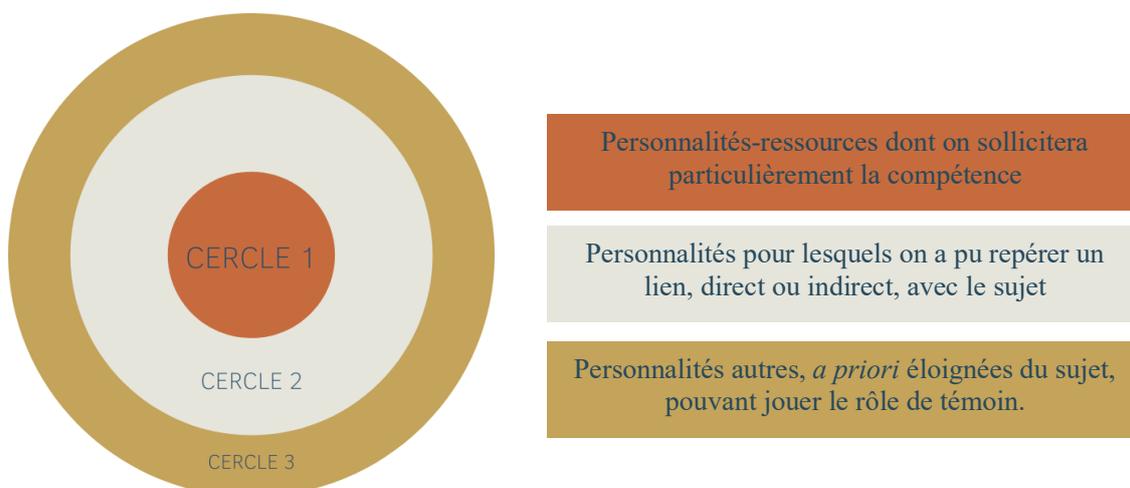


Figure 1 – Schéma des différents cercles ciblés pour les entretiens ethnographiques

Le premier cercle, central, nous laisse ici la possibilité d'envisager d'autres entretiens selon les potentielles suggestions des personnes interrogées. Ce cercle devait être sollicité en premier, bien que ce ne fut pas toujours le cas, pour laisser le temps d'inclure ces potentiels répondants supplémentaires.

La sélection des personnes à interroger fut cruciale. Nous savions que le sujet allait porter, à terme, sur les questions du rapport à la ville et au patrimoine local, des pratiques

alimentaires, sur le concept d'*hédonisme de la Volga*¹³⁶. Une quinzaine de personnes, incluses dans les trois cercles ci-dessus, a été envisagée et sollicitée à l'automne 2020. Pour diverses raisons, essentiellement d'organisation ou de crainte¹³⁷, seules douze ont accepté de participer. Le tableau ci-dessous répertorie l'ensemble des personnes ayant accepté répondre à l'enquête (par ordre chronologique du premier entretien) :

	Prénom	Age	Profession	Quartier	Connait l'hédonisme de la Volga ?
1.	Leili	41 ans	Travaille pour l'administration régionale	« Samarskiy » (centre historique)	Non
2.	Tatiana	62 ans	Journaliste	« Samarskiy » (centre historique)	Non
3.	Ilya	39 ans	Chercheur	« Samarskiy » (centre historique)	Oui
4.	Anastasia	23 ans	Professeur d'anglais et de français	« Sovietskiy » et, auparavant, « Promyshleniy »	Oui
5.	Marina	21 ans	Journaliste web	Soukhaya Samara (« Kouïbychevski »)	Oui
6.	Alexandre	26 ans	Professeur de langues (chanteur du groupe « Sound Machine »)	« Leninskiy »	Oui
7.	Sergueï	27 ans	Futur agriculteur	« Polyana Frunze » (hors de la ville)	Oui
8.	Leonid	22 ans	Étudiant (histoire)	« Leninskiy »	Oui
9.	Mikhaïl	30 ans	Facteur	« Kirovskiy »	Non
10.	Yulia	23 ans	Vendeuse	« Leninskiy »	Oui
11.	Guéorgui	53 ans	Spécialiste de littérature régionale	« Samarskiy »	Oui
12.	Dmitri	37 ans	Chauffeur	« Kirovskiy »	Non

Tableau 1 – Liste des répondants aux entretiens ethnographiques

Nous convenons, pour pouvoir croiser les données collectées, de faire passer à toutes les personnes interrogées un entretien qui suivra la même trame. Quelques questions

¹³⁶ Il convient à ce stade de préciser que ces entretiens portaient de l'idée que l'*hédonisme de la Volga* était un concept établi, dans la mesure où il était déjà, parfois, repris par la presse. Je ne cherchais donc pas à démontrer l'existence dudit concept, et n'avais pas non plus pour objectif d'en mesurer l'étendue. Cela aurait sans doute nécessité une étude statistique large, dite « quantitative ».

¹³⁷ La pandémie de covid-19 a fortement compliqué les prises de rendez-vous et réduit le nombre de participants volontaires, notamment chez les personnes vulnérables. De plus, alors que beaucoup étaient des connaissances personnelles, plus ou moins proches, certaines ont fait preuve d'une certaine méfiance et ont, pour cette raison, décliné cette proposition.

supplémentaires ont toutefois été apportées pour préciser une pensée ou illustrer un propos. L'identité du répondant est relevée lors du tout premier entretien (cf. *Tableau 1*, ci-dessus). À l'exception de deux qui étaient parfaitement francophones, les personnes interrogées lors des entretiens l'ont été en russe. Même si cela a conduit parfois à certaines difficultés de traduction ou à un manque de spontanéité pendant la discussion, l'usage du russe a été privilégié car mener un entretien dans une langue étrangère, ou avec un·e interprète, aurait créé une distance que nous souhaitons éviter. Ils font l'objet d'un enregistrement sonore intégral, avec l'accord des participants, qui est ensuite retranscrit par un prestataire et traduit par l'enquêteur¹³⁸ en français (cf. annexe 2). Tous les entretiens de la première session ont pu être menés sur place, dans un café calme ou dans une salle disponible de l'Alliance Française – dans lesquels il était possible de prendre une boisson chaude. Cela devait nous permettre d'instaurer un cadre de confiance et d'échange optimal, puisque « les premiers moments de la rencontre sont stratégiques[,] ils marquent un climat, une "atmosphère" dans laquelle se déroulera ensuite l'entretien » (Beaud S., 1996)¹³⁹.

L'objectif du premier entretien était de pouvoir défricher quelques idées sous-jacentes. Afin d'éviter que les enquêtés ne se préparent à l'avance et favoriser la spontanéité des réponses, ceux-ci n'étaient pas au courant du sujet précis de l'étude, seulement du domaine général de recherche, annoncé comme « l'étude des pratiques culturelles et des traditions alimentaires »¹⁴⁰ des habitants de Samara. L'entretien fut composé de quatre questions ouvertes sans limite de temps (cf. annexe 1.a.), faisant appel au vécu des répondants. Il comprenait aussi une question fermée afin de préciser clairement le degré de connaissance du concept d'*hédonisme de la Volga*¹⁴¹. Cette dernière question n'avait pas pour vocation, nous l'avons vu, de chercher à déterminer l'étendue du phénomène ; les répondants avaient d'ailleurs été sélectionnés selon leurs potentiels liens avec le sujet.

¹³⁸ S'est posée ici la question du niveau de langue et de la qualité de la traduction proposée. Il semble a priori que la traduction des verbatim, retranscrits par des Russes, n'ait pas posé de problème majeur de compréhension. Les quelques points qui ont pu poser question – surtout des tournures idiomatiques – ont été l'objet de discussions avec des Russes francophones. La version originale des citations utilisées dans la suite de ce travail pourra être néanmoins mentionnée en note de bas de page lorsque cela semblera nécessaire.

¹³⁹ BEAUD Stéphane, 1996, « L'usage de l'entretien en sciences sociales », p. 238

¹⁴⁰ La notion de « cultures et patrimoines de l'alimentation » est difficilement traduisible en russe, nous avons ici fait le choix d'en donner une idée générale, assez vague, pour éviter de donner trop d'informations au répondant (« une étude sur les pratiques culturelles des habitants de Samara »).

¹⁴¹ Les questions, ainsi que l'introduction de l'entretien, étaient écrites sur un document, sorte de « guide » sommaire de l'entretien, posé sur la table, que je lisais ou auquel je me réfétais.

À la suite de cette première série d'entretiens, il convient de souligner un premier constat préalable. Les entretiens auront été, pour la plupart, beaucoup plus courts que prévus : une dizaine de minutes en moyenne et ce, malgré quelques relances ouvertes pour approfondir certaines réponses. Le contact n'a pas toujours été facile et le port du masque représentait aussi une gêne importante dans la mise en place d'un échange en confiance. Toutefois, tous les participants ont tous indiqué être d'accord pour participer à un nouvel entretien ultérieurement, certains ont même indiqué à la fin de celui-ci qu'ils étaient « contents de pouvoir aider ».

L'idée d'un second entretien est née après étude des premières réponses. Cette deuxième session aurait pour objectif de se rapprocher du sujet de l'étude, en cherchant à approfondir notamment la question des pratiques alimentaires. Nous pouvions, compte tenu des résultats de la première session, nous attarder sur deux éléments principaux qui en étaient ressortis : la Volga et la bière Jigouliovskoe. Il s'agissait tout d'abord d'interroger nos répondants sur leur rapport à la Volga ainsi que leurs pratiques personnelles liées à ce fleuve, et de recueillir leur vision de la brasserie et de la « Jigouliovskoe ». Les répondants ont ainsi été invités à répondre, à nouveau, à quatre questions ouvertes, sans limite de temps, sur ces thèmes (cf. annexe 1.b.). Dans leur majorité, ces entretiens ont pu être menés sur place dans les mêmes conditions que le premier entretien. Néanmoins, la deuxième session ayant eu lieu sur une période contrainte, entre juin et juillet 2021, deux ont dû être menés par téléphone ultérieurement (en septembre 2021) et un dernier n'a pas pu aboutir.

La plupart des entretiens ont été un peu plus longs que la première fois, du fait d'un plus grand nombre de relances mais aussi d'une plus grande aisance, pour les répondants, à partager leurs opinions¹⁴². Nous avons en effet remarqué chez beaucoup de répondants qu'ils étaient plus disposés à répondre, qu'ils avaient réfléchi au sujet entre temps (même s'ils ne savaient pas quelles allaient être les nouvelles questions) et qu'ils souhaitaient échanger et partager des informations. Des recommandations sur les contenus à étudier, les personnalités à rencontrer, ou même des invitations à aller voir certains lieux, ont émergé des différents entretiens de cette deuxième session. Il n'a pas été prévu, et jugé nécessaire, de mener de troisième entretien, bien

¹⁴² Il est possible que mon aisance ait été plus forte. Les questions n'étaient, cette fois, pas posées sur la table, mais rangées dans un classeur. Elles étaient apprises par cœur et ce classeur n'était ouvert qu'en cas de besoin, surtout pour vérifier que toutes les questions aient bien été évoquées. Les digressions étaient plus fréquentes et le format sans doute plus proche d'une conversation que d'un cadre universitaire formel, pour créer un échange plus fluide, puisque, comme le dit Stéphane Beaud (1996, p. 240), « une grande part du travail de l'enquêteur consiste [...] à faire oublier le sentiment de dépréciation de soi que peuvent éprouver les enquêtés ».

que tous les répondants aient à nouveau donné leur accord pour être contactés une fois de plus, au besoin.

Les résultats « bruts » de ces entretiens seront exposés dans la partie 3 de ce mémoire.

Parallèlement à la tenue de ces deux sessions d'entretiens, nous avons choisi d'écrire un court journal de terrain (cf. annexe 4). Il devait à la fois faire état de l'avancée de nos réflexions mais aussi regrouper les notes et descriptions relevées lors de différentes séances d'observation. Ces moments d'observation ont été formalisés à la toute fin de ma mission en Russie, au mois de juillet 2021. Ils avaient comme objectif de confronter mes toutes premières idées et intuitions, émanant des entretiens ethnographiques menés cette même année, à l'observation attentive de trois lieux emblématiques de la ville.

Ce carnet peut être vu comme la conclusion de quatre années d'observations menées sur place, d'abord avec le regard du « directeur de centre culturel » cherchant à comprendre son environnement, mais aussi, dans un second temps, avec le regard de l'« anthropologue » cherchant à l'étudier. Cet outil ne se veut aucunement neutre, il n'est pas totalement extérieur à l'objet d'étude puisqu'il s'agit en quelque sorte d'un aboutissement, qui regroupe aussi bien les notes *in situ* mais aussi leur confrontation avec des observations, intuitions ou réflexions antérieures, formulées depuis 2017. Les notes de terrain prises sur un carnet à chaque séance d'observation, dans un style télégraphique, ont été « mises au propre » le jour même au format numérique, puis complétées de réflexions personnelles et débuts d'analyse (Révillard A., *s.d.*).

Pour les observations passives, qui allaient servir de base au journal, les lieux ont été choisis d'après les informations relevées, aussi bien au cours des entretiens qu'au cours des quatre années passées sur place, à Samara. Il s'agit des lieux suivants :

- Le square Pouchkine, promontoire du centre-ville surplombant la Volga ;
- La brasserie Jigouliovski, en particulier la vie autour de son bar « Na Dne »¹⁴³ ;
- La promenade le long des berges de la Volga.

¹⁴³ Cette observation a été menée en présence d'une répondante, qui m'avait proposé de m'y emmener à la fin de son second entretien. Aborder cette observation de façon « semi-passive » s'est révélé être un exercice très utile, puisque j'ai pu poser un certain nombre de questions sur les phénomènes observés « sur le vif » et avoir le point de vue d'une habitante sur ces pratiques.

Nous avons limité chaque observation à une durée d'une heure. À l'issue de chaque session d'observation s'est posée la question de la nécessité d'observer à nouveau le même espace dans un autre contexte. C'est ainsi que le square Pouchkine a fait l'objet de deux sessions (une heure à chaque fois), mais que, pour les deux autres lieux, une seule session a paru suffisante. Comme nous l'avons vu, toutes ces observations avaient pour objectif de recueillir des données brutes complétées par différentes notes complémentaires mais aussi dans le but de constituer un fond photographique.

La collecte de ces vingt-trois¹⁴⁴ entretiens ethnographiques et de ces quelques observations personnelles formalisées dans un journal semble constituer un point de départ assez significatif pour étudier les comportements et les pratiques, en particulier les pratiques alimentaires du quotidien à Samara. Cette idée d'un patrimoine « ordinaire » sera aussi étudiée à travers certains articles de blogs personnels ou de contenus audiovisuels « undergrounds » qui m'auront été recommandés lors de ces échanges. Il nous aura aussi fallu nous pencher sur le regard que pouvaient porter les institutions sur « leur » patrimoine local.

La vision officielle du patrimoine : institutions et représentants

Conformément à l'idée selon laquelle un patrimoine se construit à la fois dans un vécu collectif, propre à une communauté, mais aussi dans un processus d'institutionnalisation (Csergo J., 2019), de la part de divers acteurs, publics ou privés, il convenait, pour notre enquête de terrain, de nous pencher sur les dynamiques institutionnelles en place à Samara. Pour cela nous avons fait le choix de traiter cet aspect de deux façons. D'une part, en allant à la rencontre de personnalités et, d'autre part, en étudiant des documents « officiels » traitant de ces sujets (guides touristiques et catalogues).

Un des défis de notre travail aura été de pouvoir rencontrer des personnalités officielles. En effet il est apparu assez rapidement qu'il nous aurait été impossible d'entrer en contact avec elles pour proposer un entretien, sans l'entremise de quelqu'un. C'est grâce à l'une des répondantes que j'ai pu rencontrer quatre personnalités, parmi lesquelles trois auront accepté de répondre à mes questions¹⁴⁵.

¹⁴⁴ Nous ne comptons que vingt-trois entretiens au total au lieu des vingt-quatre prévus initialement, l'un d'entre eux, prévu pour février 2022, ayant été annulé en raison du début du conflit russo-ukrainien.

¹⁴⁵ Lors d'une très brève rencontre, nous avons convenu avec Artiour Abdrachitov, Ministre Adjoint responsable du Département du Tourisme au sein du Ministère de la Culture de l'Oblast de Samara, qu'il réponde à mes

Tout comme pour les entretiens ethnographiques, la première question à laquelle il a fallu répondre fut celle de la sélection des personnalités. Puisque cette idée, d'interviewer des représentants officiels, nous est arrivée après la première série d'entretiens ethnographiques, il apparaissait clairement que nous allions parler du rapport à la Volga et à la bière. Voilà pourquoi nous avons orienté notre choix vers trois domaines – l'agriculture, le tourisme et la politique.

Nous nous sommes ensuite penchés sur les questions à adresser à ces personnalités. Fallait-il leur poser, comme pour les entretiens ethnographiques, une même trame à tous les trois ? La même que celle proposée aux répondants précédents ? Compte tenu de la diversité des profils des personnalités, nous sommes convenus de traiter ces interviews comme étant à part, et avons choisi de créer des questionnaires adaptés à chacune, selon les objectifs définis.

<u>Secteur agricole</u> Andreï Makouchine Vice-doyen de la Faculté de technologie de l'Université agricole de Samara	<u>Secteur touristique</u> Mikhaïl Maltsev Ancien chef du département du Tourisme de la région de Samara (2009-2019)	<u>Secteur politique</u> Konstantin Titov Ancien Gouverneur (1991-2007) puis Sénateur (2007-2014) de l'Oblast de Samara
<u>Objectifs :</u> - Identifier les principales productions régionales ; - Interroger un potentiel lien entre alimentation et Volga ; - Étudier la place de la bière Jigouliovskoe	<u>Objectifs :</u> - Caractériser Samara, ses habitants et fiertés locales ; - Rechercher les « marques » touristiques associées à la ville ; - Étudier la place de la bière Jigouliovskoe	<u>Objectifs :</u> - Caractériser Samara, ses habitants et fiertés locales ; - Comprendre les tendances politiques locales ; - Étudier la place de la bière Jigouliovskoe

Figure 2 - Personnalités interrogées et buts recherchés

Ces trois interviews intervenaient après la première série d'entretiens ethnographiques et leur analyse. Cela explique pourquoi la bière, qui y était apparue comme un élément récurrent, potentiellement constitutif d'un patrimoine alimentaire local, est évoquée dans les trois entretiens.

Ces rencontres se sont passées dans des cadres différents. M. Makouchine et Maltsev m'ont en effet accueilli « chez eux », à l'Université agricole de Samara pour le premier et dans l'hôtel que dirige actuellement le second. Nous avons rencontré l'ancien Gouverneur Titov dans un café neutre. Il convient également de préciser que M. Makouchine n'a pas fait l'entretien

questions par courriel. Malgré un premier envoi, le 7 juillet 2021 et une relance un peu plus tard, celles-ci sont restées sans réponse.

seul, puisqu'il était entouré de trois collègues qui l'ont, ponctuellement, aidé à répondre à quelques questions, en apportant des précisions. Pour ma part, j'étais accompagné lors de l'interview de MM. Makouchine et Titov de la répondante qui m'avait permis d'organiser ces rencontres. Laisser le choix du cadre de la rencontre a semblé important ici, dans la mesure où nous cherchions à recueillir une parole « officielle », une vision « institutionnelle » des choses, et non à instaurer un climat de confiance ou de proximité. Le cadre formel venait ainsi, semble-t-il, renforcer cette volonté d'éviter les anecdotes, confidences ou opinions personnelles.

Par ailleurs, un autre objectif de ces entretiens était de pouvoir rassembler des sources fiables au sujet des thématiques étudiées, particulièrement l'interview avec l'Université d'agriculture, qui pouvait nous transmettre des articles ou publications scientifiques sur l'alimentation et les pratiques alimentaires. Malheureusement M. Makouchine a reconnu, dans son entretien, qu'il avait « essayé de trouver [des ouvrages ou articles] spécifiquement sur les produits Volga, et [n'en avait] pas trouvé [...] peut-être faut-il créer une sorte de bourse de recherche[, explique-t-il,] pour [...] travailler sur ce sujet, pour [avoir ces] informations. »

Parallèlement à ces interviews, il a été important de pouvoir trouver des références qui relayaient la vision du patrimoine qui était projetée vers l'extérieur. En dehors de quelques articles de presse et/ou publications sur les réseaux sociaux, il n'existait pas d'ouvrage à proprement parler traitant de façon explicite du patrimoine alimentaire ou des tendances évoquées plus haut que sont *l'hédonisme de la Volga* ou la *ville de villégiature*. Il nous est apparu pertinent de rechercher et étudier deux types d'ouvrages qui pourraient couvrir, de façon plus ou moins explicite, ces thématiques :

1. les **guides touristiques** comme des fixateurs du patrimoine « à valoriser » ;
2. les **catalogues officiels** édités par le gouvernement régional de l'Oblast de Samara qui, eux-aussi, ont pour but de valoriser les « richesses » de la ville et/ou de la région.

Nous avons ainsi pu réunir un corpus de six ouvrages qui devraient nous permettre d'étudier *quel* patrimoine de Samara est valorisé et dans quelle mesure cela peut correspondre à ce qui était mis en avant au travers de nos thèmes :

Guides touristiques			Catalogues		
<u>Attractions touristiques</u>	<u>Samara « Guide rouge »</u>	<u>Guide SAMARA</u>	<u>Album photo Samara</u>	<u>SAMARA - Notes non-utiles</u>	<u>Terre de Samara</u>
Fascicule (liste d'attractions), de 32 pages en français, par la Région de Samara (s.d.)	Guide touristique de 127 pages avec une carte, en russe, par la maison d'édition <i>Bombora</i> (Moscou, 2018)	Guide de 192 pages, en russe et anglais, par l'éditeur <i>Devotchka i kotik</i> (Samara, 2018)	Album photo historique élaboré par la maison d'édition « Samara Dom Petchati », 1996	Catalogue préparé par la Direction du développement touristique de la Région de Samara, 2007	Catalogue édité à l'occasion des 160 ans de la région de Samara, par le gouvernement régional de Samara, 2011

Tableau 2 – Documentation touristique et officielle sur Samara

Aux ouvrages listés ci-dessus, qui devaient en principe permettre d'étudier le patrimoine sous tous ses aspects, nous avons ajouté deux références (un guide touristique et une carte touristique) portant spécifiquement sur le parc naturel « Samarskaïa Louka ». Les articles de presse semblent, quant à eux, avoir un caractère ambivalent, en ceci qu'ils incarnent, par leur format (publication imprimée, avec une reconnaissance régionale ou nationale du journal), une forme d'institutionnalisation, mais peuvent aussi jouer le rôle de porte-voix de certaines tendances populaires locales. Ils devront bien sûr également être mis en avant dans notre recherche.

Face à l'ensemble de ces publications et écrits, nous nous sommes confrontés à une nouvelle interrogation : sur quelle base étudier ces livres et comment procéder pour les mettre en parallèle et les comparer aux autres données de terrain ? Rappelons ici que l'objectif de cette étude est de pouvoir comparer sous quel angle le patrimoine local est traité, d'un côté, par les habitants, et de l'autre, par les institutions. Cela fixe les objectifs généraux de l'analyse. Nous avons, par ailleurs, fait le choix de nous intéresser essentiellement au patrimoine dit « culinaire » ou à tout ce qui pourrait lui être associé – par exemple, les éléments évoqués, pendant les entretiens ou dans certains articles, pour définir le concept d'*hédonisme de la Volga*. En conséquence, afin de pouvoir comparer ce qui est comparable, nous avons choisi de concentrer nos efforts que ce qui avait été mis en exergue lors des entretiens ethnographiques. Il s'agissait pour nous de rechercher dans ces livres, ce qui pouvait caractériser Samara et ses habitants, les pratiques et cultures alimentaires locales, et les trois éléments qui sont ressortis des témoignages : le parc naturel, la Volga, la brasserie Jigouliovski.

En conclusion, cette enquête de terrain devait nous permettre de rassembler la documentation nécessaire pour étudier le patrimoine culinaire de Samara sous différents angles. Celui des pratiques et comportements alimentaires d'un côté et celui des objets valorisés par les acteurs du patrimoine (politiques publiques, acteurs touristiques), de l'autre. Avant de rendre compte des données rassemblées dans le chapitre suivant, puis de les analyser, nous nous proposons de synthétiser notre démarche de terrain avec le schéma suivant :

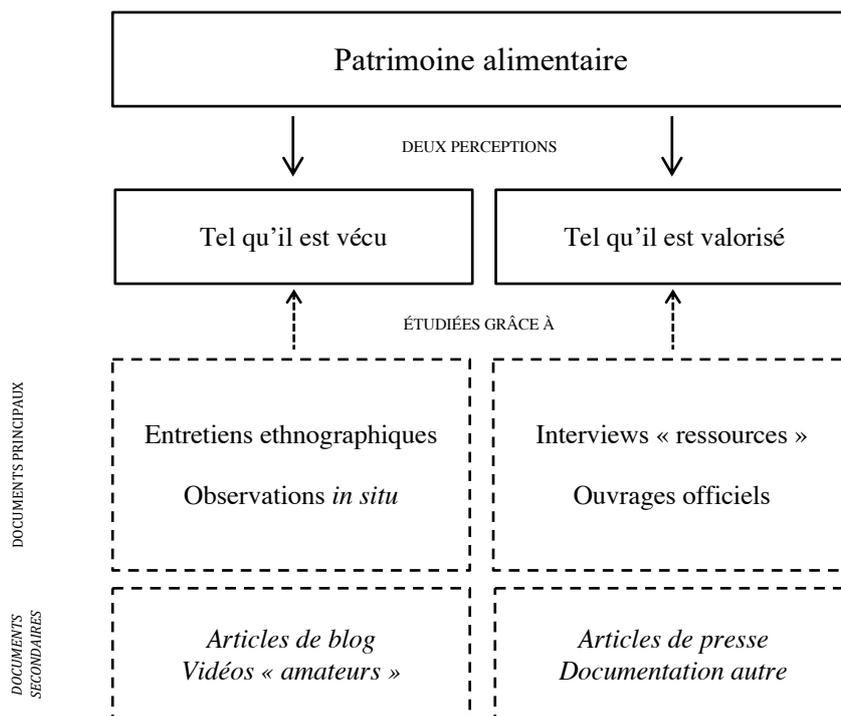


Figure 3 – Schéma récapitulatif des ressources utilisées pour l'étude de terrain

3. Présentation des données

La méthodologie que nous venons de décrire doit permettre de collecter différentes données que nous qualifierons de données « de terrain », en rapport avec notre sujet tel qu'il est décrit dans les sections précédentes. Nous nous proposons de faire une retranscription des données, classées selon plusieurs catégories auxquelles nous apporterons quelques éclairages supplémentaires issus de recherches menées en parallèle, lorsque cela est nécessaire.

Alors qu'une des premières questions des entretiens invitait à s'interroger sur les éléments de fierté locale aux yeux des habitants de Samara, ce sont les éléments suivants qui sont apparus dans les réponses¹⁴⁶ :

- La Volga, ses berges et plus généralement la nature ;
- La bière Jigouliovskoe, sa brasserie et son bar (« Na Dne ») ;
- L'industrie spatiale ;
- Le centre historique et l'architecture.

Ces enquêtes ethnographiques ont porté sur douze cas, ils ne sont pas forcément représentatifs. Il s'agit d'une photographie, à un moment spécifique, qui pourrait être bouleversée par différents facteurs – un panel différent ou une autre temporalité. Toutefois, nous pouvons remarquer certaines tendances, en particulier ici les couples Volga/nature et bière/brasserie, qui apparaissent presque systématiquement dans les éléments rassemblés sur le terrain. C'est la raison pour laquelle nous avons estimé important d'approfondir ces deux concepts lors d'un second entretien ethnographique. Orienter notre recherche de la sorte nous aura permis de nous positionner rapidement sur les pratiques alimentaires des habitants, cœur de notre sujet.

Nous proposons ici de présenter les résultats de cette enquête, en nous attardant d'une part sur les objets de la consommation, d'autre part, sur les lieux d'approvisionnement et enfin, sur les pratiques alimentaires en elles-mêmes.

¹⁴⁶ Par ordre d'occurrence, du plus grand nombre de mentions au plus faible. Nous ne conservons pas, ici, les éléments qui ont moins de quatre occurrences, soit moins de la moitié des personnes sondées.

Cerner les objets de consommation locale

Dès les premières questions des entretiens ethnographiques, quelques éléments de la culture alimentaire locale ont été spontanément évoqués. Les « *chachliki*¹⁴⁷ », le « poisson [séché et emballé] » ont été mentionnés, tout comme la bière Jigouliovskoe. Cette dernière est presque unanimement citée par les répondants comme constitutive de l'identité de Samara. Il est aussi intéressant de noter qu'à plusieurs reprises, dans les différentes sources utilisées dans le corpus, la production céréalière historique de la région de Samara ait été évoquée.

Certains éléments reviennent ainsi souvent, tout au long des entretiens, des interviews et plus généralement dans le corpus. Dans cette section, nous cherchons à déterminer quelques produits emblématiques locaux. Sans vouloir dresser un inventaire exhaustif des produits locaux, nous utiliserons les données recueillies sur le terrain et dans le corpus pour mettre en lumière quelques éléments, et y apporter quelques recherches complémentaires éclairantes.

La bière Jigouliovskoe, produit hédonique de la Volga

Produite dans la brasserie du même nom, ouverte en 1881 sur les bords du fleuve, au cœur de Samara, la bière Jigouliovskoe fut régulièrement présentée dans les entretiens ethnographiques et les interviews comme une fierté locale. Avec le poisson séché, dont nous parlerons plus bas, la bière est « presque une caractéristique ethnique » nous dit par exemple Ilya. Il ajoute que « chaque habitant de Samara connaît le goût de [cette] bière ». Mikhaïl, quant à lui, indique qu'il « adore la Jigouliovskoe », et Marina qu'à « Samara, tout le monde boit de la Jigouliovskoe, c'est vraiment culte », un peu comme la Guinness en Irlande, ajoutera-t-elle.

Les personnalités¹⁴⁸ interrogées confirment cette tendance à faire figurer la bière Jigouliovskoe et sa brasserie parmi les symboles locaux, faisant partie de la vie des gens et de Samara. « On associe toute la ville à la brasserie Jigouliovski » explique A. Makouchine, tandis que M. Maltsev ajoute que cette bière fait « partie du mode de vie des gens ». Ceux-ci en sont amateurs, d'après K. Titov, puisqu'on « peut beaucoup parler de bière [à Samara], c'est comme à Munich [...] ou en Belgique ». En tant que spécialiste des questions agronomiques, A.

¹⁴⁷ Le chachlik est une brochette typique russe cuite sur feu de bois, associée aux barbecues en plein air.

¹⁴⁸ Nous utiliserons le terme « personnalités » pour désigner les trois figures « institutionnelles » qui ont été interrogées à part, et celui de « personnes » pour qualifier les répondants des entretiens ethnographiques. Afin de faciliter leur identification, les premiers sont mentionnés par leur nom de famille et les seconds, par leur prénom.

Makouchine indique que ce n'est pas un hasard si cette brasserie a été installée à Samara à la fin du XIX^e siècle, mais en raison de la qualité de l'eau que l'on y trouvait. Cette bière est pour lui une réelle fierté, que ce soit par l'aspect patrimonial du bâtiment, par la qualité du produit, que l'on n'a pas honte d'offrir en cadeau ou de partager avec des invités, ou par le savoir-faire requis pour brasser cette bière. C'est, selon lui, une « marque » de la ville de Samara.

Dans les différents ouvrages consacrés à Samara et sa région¹⁴⁹, la bière n'est évoquée qu'à travers la brasserie, elle-même mise en avant à travers son histoire, son emplacement dans la ville ou encore certaines données techniques. D'une part, ces guides semblent surtout lister les noms des personnages historiques associés à ce lieu : son fondateur, Alfred von Vakano, qui fut à l'initiative de sa création, et ses fils, Lothar en particulier, ou encore d'autres personnages célèbres qui lui sont liés comme l'industriel Moritz Faber ou le nouveau locataire des lieux après la révolution, Mikhaïl Boyarski. On n'y parle de la bière elle-même qu'à l'évocation du choix d'Anastase Mikoïan¹⁵⁰ d'en changer le nom. C'est sur son impulsion qu'à la suite d'un concours pour désigner la meilleure « recette » de bière d'Union Soviétique, la « Vienskoe » (« viennoise ») de Samara, qui reçut le premier prix, est devenue la « Jigouliovskoe » (« venant de la région des Jigouli »). C'est alors, dit-on, que fut initiée la généralisation de cette recette à toutes les brasseries d'URSS.

D'autre part, nous remarquons que ces textes situent géographiquement la brasserie précisant qu'elle se trouve sur le long de la Volga près du square Pouchkine et du couvent Iverski. L'enceinte abrite aussi bien l'usine en tant que telle, que la maison historique des fondateurs qui sera, un temps, transformée en musée. D'ailleurs, l'apparence générale de son architecture y est assez détaillée, puisqu'on évoque les briques rouges et le style industriel de l'époque. Enfin, ces articles font aussi référence à des éléments très techniques, aussi bien lorsqu'il est question des démarches administratives, politiques ou légales de von Vakano (demande de bail, de terrains et type d'entreprise choisi) que de la technologie « de pointe », ou de la recette de fabrication et des étapes de son brassage.

Dans l'ensemble, l'étude de ces documents révèlent que l'on cherche surtout à créer une chronologie d'événements et un état des lieux factuel autour de la brasserie. A. Makouchine souligne que la tradition de la bière n'est toutefois pas si ancienne en Russie, même si

¹⁴⁹ Sauf mention contraire, les « ouvrages » présentés dans cette section sont les catalogues et de guides touristiques présentés dans la méthodologie (cf. « Présentation du terrain d'enquête et de la méthode » p. 38)

¹⁵⁰ Lorsqu'il fut Commissaire du peuple soviétique à l'industrie alimentaire, entre 1934 et 1938.

Pouchkine a pu évoquer cette boisson dans un de ses poèmes. Il rappelle que l'on buvait à l'époque médiévale plutôt de l'hydromel, du boza ou encore du sbitène¹⁵¹. C'est avec la Jigouliovskoe que s'est développée une marque locale de bière, grâce à sa rapide diffusion à travers l'URSS. Aujourd'hui, plusieurs « Jigouliovskoe » sont produites en Russie, car le nom « Jigouliovskoe » (ou « Jigouli » comme on l'appelle aussi parfois) n'a pas pu être protégé après la perestroïka. Cependant, Makouchine précise que la Jigouli authentique vient de Samara.

Il semble intéressant de rappeler que la bière, et tout particulièrement la Jigouliovskoe, est apparue au fil des discussions comme étant certainement un élément majeur du concept d'*hédonisme de la Volga*. Ilya précise d'ailleurs que « l'hédonisme et l'alcool sont des choses liées », et que, dans les groupes de jeunes de Samara, « on acceptait une personne, non pas par le fait qu'elle connaisse le rock ou Deleuze, [...] mais plutôt en sachant qu'elle était prête à se tenir debout avec une bouteille de bière sur la place Pouchkine, et à y rester ». Ainsi sur douze répondants,



Figure 4 – Une pinte de Jigouliovskoe

huit évoquent la bière dans leur définition de cet *hédonisme*. Déjà définie comme symbole de Samara, la bière serait ainsi également un symbole de cet *hédonisme*. Associée aux soirées en plein air et aux retrouvailles entre amis, la bière deviendrait ainsi indispensable à la mise en place de rituels spécifiques. Pourtant Alexandre, un des membres du groupe *Sound Machine* à l'origine d'une chanson portant ce nom (« *Hédonisme de la Volga* »), s'est montré critique de ce concept, trop simplifié par les médias. Il indique en effet que ces différents éléments « [les fêtes, la nature et la bière] ne fonctionnent pas les uns sans les autres ». La bière ne peut être prise selon lui comme élément unique constituant cet « art de vivre » local.

La bière Jigouliovskoe est, avec la Volga, l'élément qui est le plus ressorti tout au long de ces deux entretiens, chez presque tous les participants. Depuis 2017, celle-ci réapparaît peu à peu dans les bars, restaurants et magasins, certainement du fait de la Coupe du Monde de l'été 2018 (cf. annexe 4 – *Journal de terrain*). Revendiquée comme fierté locale et mise en avant comme élément caractéristique de l'*hédonisme de la Volga* lors du premier entretien, certaines

¹⁵¹ Boissons fermentées à base de miel, pour l'hydromel et le sbitène (bu chaud), et de céréales pour le boza.

pratiques qui lui sont associées ont été approfondies dans le deuxième entretien et nous permettront de détailler plus loin les lieux et habitudes de consommation.

Le poisson de la Volga, plat ou accompagnement

En étudiant la bière Jigouliovskoe, il est frappant de remarquer que celle-ci est rarement bue seule. Deux éléments complémentaires à la bière ressortent de façon quasi-systématique des échanges et apparaissent comme des accompagnements « authentiques » : le poisson et les écrevisses de la Volga – ces dernières sont étudiées plus loin. D'ailleurs, s'il avait indiqué que « chaque habitant de Samara connaît le goût de la bière Jigouliovskoe », comme nous l'avons vu, Ilya avait aussi ajouté en fin de phrase « et du poisson » séché. Néanmoins, pour être tout à fait exact, d'autres éléments ont également été mentionnés, quoique moins fréquemment, par exemple certains « biscuits apéritif » comme les chips ou les *soukhariki*¹⁵², certaines spécialités russes comme le hareng aux oignons et aux pommes de terre, ou d'autres aliments, plus récents, comme les crevettes, fromages ou charcuterie.

Malgré tout c'est le poisson qui semble occuper une place de choix dans les mets dégustés à Samara. Les trois personnalités locales interviewées soulignent toutes, en effet, qu'il est impératif de boire cette bière avec certains mets provenant de la Volga, et elles présentent le poisson sous différentes formes : en soupe (la traditionnelle « *oukha* »), séché ou salé. A. Makouchine « conseillerai[t] [...] d'essayer [l']« *oukha* » [...] et la bière », M. Maltsev « du poisson de la Volga » sans préciser sa préparation et K. Titov se réunir « autour d'un verre de bière avec un gardon ».

Le spectre des races de poisson mentionnées pendant les entretiens est vaste. Si l'on se concentre sur ceux qui viennent de la Volga, le gardon de la Caspienne (*Rutilus caspicus*, *vobla* en russe - вобла) est le plus souvent mentionné pour une consommation avec la bière. Sont également évoqués l'aspe (*leuciscus aspius*, *jerekh* en russe – жерех), par Mikhaïl, ou encore le brochet (*esox lucius*, *chouka* en russe – щука) par Tatiana, Mikhaïl et Léonid. Ce dernier évoquera également le silure (*silurus glanis*, *som* en russe – сом) et le pélican-sabre (*pelecus cultratus*, *tchékhon* en russe – чехонь) et précisera que le brochet est plutôt utilisé pour la préparation de l'*oukha*. Globalement, les personnes interrogées ne précisent pas quel poisson mais parlent simplement de « poisson » (*ryba* en russe – рыба) tout en spécifiant sa préparation.

¹⁵² Petits morceaux de pain, noir ou blanc, grillé, proches des croutons ou des biscottes, parfois aillés.

Lorsqu'il est pris avec la bière, trois formes semblent privilégiées pour le poisson. Il doit être salé, séché ou « semi-sec ». Le poisson salé (*solionaya ryba* en russe – солёная рыба) est un poisson qui a subi une salaison afin d'être consommé ultérieurement. Le poisson séché (*souchonaya ryba* en russe – сушеная рыба) a été séché intégralement, là encore dans un but de conservation. Enfin, même si les deux formes semblent proches, on distinguera ici les termes « *vyalenaya* » (вяленая) et « *souchonaya* » (сушеная). Nous avons choisi de les traduire différemment, avec les termes respectifs de poisson « semi-séché » et « séché ». En effet, ce que nous appelons ici « poisson semi-séché » a été salé avant d'être séché. Il est d'usage d'attendre moins longtemps pour consommer le poisson « semi-sec » que le poisson « séché », sa texture est ainsi un peu plus tendre. Le poisson fumé a également été mentionné, de façon exceptionnelle, dans différentes conversations en dehors des entretiens, mais cette forme de poisson n'est pas souvent disponible dans les magasins.

Tatiana émet l'hypothèse que la consommation de poisson séché serait très ancienne à Samara. Elle pourrait, selon elle, venir « des bateliers, [qui] devaient manger quelque chose, et pêchaient, quand ils avaient une minute de repos, puis salaient le poisson et ensuite [le] mangeaient ». L'art de décortiquer le poisson est, me dit-on, spécifique à Samara. Pour citer à nouveau Ilya « chaque habitant de Samara [...] sait, surtout, comment manipuler ce poisson », et plusieurs répondants vont, à ce propos, détailler les techniques locales pour « nettoyer » le poisson séché. Celui-ci doit être disposé sur un papier journal (Ilya, Anastasia). Ilya va jusqu'à préciser le titre du journal : « Kouloura ». Comme nous l'avons vu, celui-ci indiquait, lors du premier entretien, que la bière et le poisson séché dans son journal sont une « caractéristique ethnique ». Sergueï, Ilya ou encore Léonid insistent sur le fait qu'il faille savoir décortiquer son poisson soi-même. Certains entrent dans les détails, comme Ilya qui ajoute qu'il faut « sucer la nageoire » ou Léonid qu'il faut « faire cuire la vessie sur une fourchette », mais c'est sans doute Guéorgui qui livre le plus de détails à ce sujet :

« Le poisson séché, vous l'avez peut-être déjà vu, il faut d'abord le taper sur la table. Le frapper pour que les écailles s'en aillent plus facilement. [...] La tête s'arrache ensuite généralement en premier. Elle se détache assez facilement ; là où il y a les branchies, il y a des fentes. Vous prenez votre tête, vous la pliez, et vous devez l'arracher avec votre ongle... les écailles restent sur une très fine pellicule, il ne faut pas enlever juste les écailles, mais bien toute la pellicule... Il faut commencer, très soigneusement, à retirer celle-ci, en direction de la queue. Ensuite, vous devez le casser en deux, car il a une colonne vertébrale et les arêtes partent de la colonne vertébrale. Vous devez le casser pour que ces arêtes restent dans la cassure. Vous vous

retrouvez avec deux moitiés, la droite et la gauche, et après cela, à partir de celles-ci, vous pouvez détacher des lamelles, de petites bandes de cette chair presque sèche. »

En dehors de ces trois façons de préparer le poisson pour accompagner la bière, nous avons déjà évoqué une soupe, l'*oukha*, qui fut souvent citée, et systématiquement associée à la pêche. Tatiana nous dit qu'à Samara on aime « l'*oukha*, parce qu'on aime pêcher à la ligne, mais maintenant c'est de moins en moins le cas [alors que d]ans les années 70/80, c'était une habitude ». Ilya va plus loin en disant que « la nourriture de la Volga, non fictive, traditionnelle, ne peut être que la bière avec du poisson. Ou alors l'*oukha* : tu as pêché un poisson, l'as jeté dans l'eau, l'as fait bouillir, ensuite tu bois le bouillon, le mange, et voilà ! » et pour Léonid, si l'on va de l'autre côté de la Volga, « c'est pas mal d'attraper quelque chose, du brochet, dans le meilleur des cas ou des perches, [...] et de faire cuire une *oukha* de la Volga. [...] On n'appelle pas ça "une soupe", mais précisément "*oukha*" ». Il en détaillera d'ailleurs sa recette :

« C'est du poisson, des pommes de terre, des oignons, des carottes et c'est tout. Un poisson est partiellement bouilli dans la marmite, pour faire un bouillon, mais ce premier poisson ne restera pas dans le plat. On va y ajouter ensuite un bon poisson, un genre de brochet, qui sera bouilli en portions. [...] Certaines personnes y versent un peu de vodka, ce qui est inutile car elle s'évapore immédiatement, et d'autres y trempent un bout de bûche incandescente, c'est-à-dire du charbon, pour qu'il y ait un petit arôme de fumée. »

A. Makouchine, spécialiste des questions agronomiques, insiste sur l'importance de l'*oukha*, « que l'on prépare à partir de divers poissons de la Volga, choisis selon leur goût, texture ou aspect, et à laquelle on ajoute un peu de vodka. La préparation de l'*oukha* doit aussi se terminer par le fait de tremper un morceau de bois ardent dans la marmite ».

Diverses façons de préparer le poisson ont ainsi été présentées dans les entretiens. Les guides touristiques font également mention du poisson, et l'on y évoque aussi bien le « gardon séché » comme un accompagnement incontournable à la bière Jigouliovskoe, que l'aspe fumée, le sandre en gelée et le carassin frit (*Guide rouge*, 2018), ou encore les « plats à base de poisson » comme étant des spécialités de la cuisine « de la Volga ». Laissant entendre ici que ces plats ne sont pas propres à Samara mais partagés par toutes les cultures des bords de ce fleuve (*Notes inutiles*, 2007). Malgré tout, selon Marina, à Samara le gardon est plutôt consommé sous sa forme séchée et les chefs cuisiniers locaux n'ont pas encore cherché à s'emparer de cette spécificité culinaire, contrairement à l'éperlan (*osmerus eperlanus*, *koriouchka* en russe – корюшка) à Saint-Pétersbourg qui est célébré sous toutes ses formes comme spécialité locale.

Une écrevisse omniprésente et pourtant discrète

Les écrevisses sont, elles aussi, évoquées par plus de la moitié des répondants comme « spécialité locale associée à la rivière » (Guéorgui) et à la bière. « Les habitants de Samara sont très friands d'écrevisses » nous explique Sergueï. Elles sont achetées vivantes, bouillies et « deviennent [alors] rouges » (Tatiana). D'après A. Makouchine, l'authentique Jigouliovskoe vient de Samara et se déguste avec des écrevisses de la Volga.

L'écrevisse est un petit crustacé omnivore évoluant en eaux douces. Parmi ses différentes espèces, l'écrevisse à pattes grêles (*Astacus leptodactylus*) que l'on trouve en France¹⁵³, serait originaire des bassins de la Volga¹⁵⁴ et présente en Russie jusqu'en Sibérie occidentale. On dénombre aujourd'hui en Russie principalement deux espèces : l'écrevisse à pattes grêles, que nous venons d'évoquer, et l'écrevisse à pattes rouges (*Astacus astacus*), qui figure de nos jours sur la liste des espèces menacées dans le monde. Une troisième espèce évolue dans le sud de la Russie, l'écrevisse à grosses pattes (*Astacus pachypus*)¹⁵⁵, particulièrement dans région du Don et de la mer d'Azov¹⁵⁶.



Figure 5.a – Présence mondiale actuelle de l'écrevisse à pattes grêles (*Astacus leptodactylus*)¹⁵⁷

¹⁵³ Celle-ci a été introduite en France avant que l'écrevisse de la Louisiane ne l'y supplante, introduite dans un but de consommation (cf. BEJEAN Mickael et KUPFER Michel, « Écrevisse à pattes grêles », 2007)

¹⁵⁴ TOULLEC Jean-Yves, « Écrevisse », Encyclopædia Universalis, article consulté le 14 janvier 2022 [en ligne]

¹⁵⁵ HOLDICH, David, « Distribution of crayfish in Europe and some adjoining countries », 2002

¹⁵⁶ KOUBA Antonin, et al., « Continental-wide distribution of crayfish species in Europe », 2014

¹⁵⁷ MNHN & OFB [Ed.], Fiche de *Pontastacus leptodactylus* (Eschscholtz, 1823), Inventaire national du patrimoine naturel (INPN), 2003-2022, article consulté le 14 janvier 2022 [en ligne]

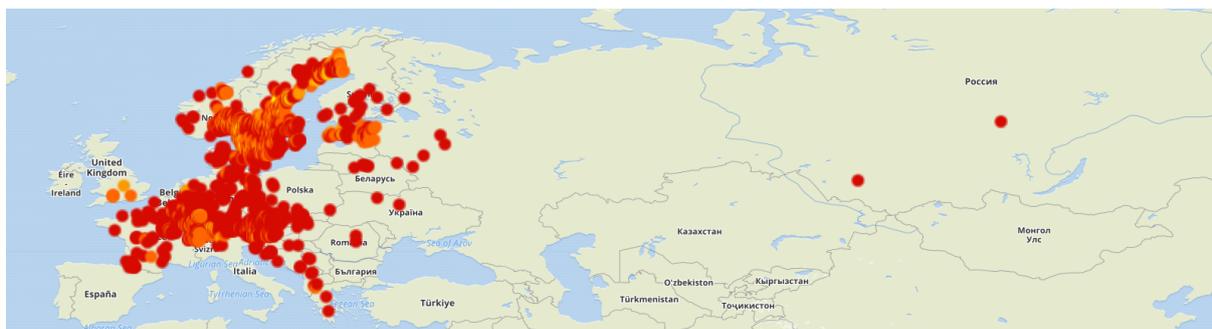


Figure 5.b – Présence mondiale actuelle de l'écrevisse à pattes rouges (*Astacus astacus*)¹⁵⁸

Malgré sa grande sensibilité à la pollution de l'eau, l'écrevisse est sujette à la pêche et l'aquaculture¹⁵⁹. Elle semble usuellement consommée en Russie notamment comme accompagnement traditionnel servi avec la bière. À l'échelle nationale, plusieurs régions revendiquent la qualité de leurs écrevisses, notamment les « écrevisses du Don », que l'on peut trouver à Rostov-sur-le-Don¹⁶⁰. D'autres affirment que « les gourmets estiment que les meilleures écrevisses se trouvent dans le [fleuve] Kouban », c'est-à-dire dans la région voisine de Krasnodar¹⁶¹. On peut enfin trouver des écrevisses à consommer tout au long du fleuve Volga, aussi bien au niveau du delta près de la mer Caspienne¹⁶⁸, dans la plaine inondable de Volga-Akhtuba près de Volgograd¹⁶⁰, qu'à Samara. Là, elle apparaît comme un « incontournable », comme le disent A. Makouchine et M. Maltsev, puisque pour ce dernier par exemple, « il faut obligatoirement une assiette d'écrevisses rouges » avec la bière.

D'Aristote à Louis XIV¹⁶², de nombreuses sources semblent montrer qu'au fil de l'histoire, l'écrevisse fut un met consommé et progressivement adopté comme composante reconnue dans la cuisine française, allant jusqu'à devenir l'élément emblématique de certains

¹⁵⁸ MNHN & OFB [Ed.], Fiche de *Astacus astacus* (Linnaeus, 1758), Inventaire national du patrimoine naturel (INPN), 2003-2022, article consulté le 14 janvier 2022 [[en ligne](#)]

¹⁵⁹ TCHESSOUNOV A., « РЕЧНЫЕ РАКИ » (« Écrevisses de rivière »), Большая российская энциклопедия (Grande Encyclopédie russe), version en ligne, 2017, article consulté le 14 janvier 2022 [[en ligne](#)]

¹⁶⁰ Pêchées dans le Don, au niveau du Réservoir de Tsimliansk, ou dans le Manych, son affluent (voir les articles de presse de ZADOROJNIY Maxime, 2014 et de ZAKHAROVA Olga, 2020)

¹⁶¹ PAVLOVSKAYA Tatiana, « Держи клешню » (« Serre la pince »), 2017

¹⁶² Les premières mentions de l'écrevisse semblent remonter à Aristote, qui la mentionne dans son Histoire des Animaux (IV, 2, 525), en 343 av. J-C, quoique le terme utilisé ne nous permette pas d'affirmer s'il s'agit d'une écrevisse ou d'un homard (FRUYT Michèle, LASAGNA Mauro, « Les animaux aquatiques en latin », s.d.) – la différence entre les deux animaux étant l'habitat, le premier préférant les eaux douces, et le second, évoluant dans l'eau salée –, d'autant plus que la reprise en latin, par Pline l'Ancien dans son Histoire naturelle (livre IX) de ce terme reste obscure (JACQUEMARD Catherine, et al., « Capitulum XVI – Cancer », s.d.). On sait toutefois que l'écrevisse était consommée à travers l'Europe, à partir du Moyen-Âge. Elle est évoquée par Rabelais dans son Gargantua (VITAUX Jean, « Les écrevisses au pays de Brillat-Savarin », 2013) et sera, un siècle plus tard, encore préparée sous Louis XIV au même titre que d'autres « viandes amphibies » (QUELLIER Florent, « Faire bonne chère en maigre », 2015)

plats « signatures » célèbres du XX^e siècle¹⁶³. En Russie, si l'on retrouve l'écrevisse dans un conte populaire du XIX^e siècle, « La Renarde et l'Écrevisse » d'Alexandre Afanassiev, ou encore dans l'expression commune « quand l'écrevisse sifflera sur la montagne », dont le sens équivaut à l'expression française « quand les poules auront des dents », et dont l'origine reste inconnue¹⁶⁴, il est difficile de trouver une origine à sa consommation. On sait toutefois que l'écrevisse est traditionnellement consommée avec la bière, puisqu'il était déjà populaire, en URSS, d'accompagner sa bière avec quelques écrevisses pour un coût modeste supplémentaire¹⁶⁵. Dans les années 80-90, l'intensification de la pollution des habitats naturels fait des écrevisses un produit plus rare¹⁶⁶. Aujourd'hui encore, l'écrevisse fait face, en Russie comme ailleurs, à plusieurs menaces d'ordre écologique. Cette question est d'ailleurs évoquée par Gueorgui, en parlant de l'embouchure de la Volga et de la Samarka, « l'écrevisse aime [...] l'eau propre [et] dès que l'écologie de son environnement est un peu perturbée, et elle n'y habite plus. [...] On avait cette plaine inondable géante, et elle a fini emportée [*elle a disparu, n.d.t.*]. Par conséquent, maintenant nos écrevisses sont plus petites [que] celles d'avant, mais elles restent tout de même savoureuses ». Mikhaïl lui aussi indique qu'autrefois « la Volga nourrissait vraiment les gens dans le sens où il n'y avait pas une navigation aussi intense. Le fleuve était beaucoup plus propre, d'un point de vue écologique. Il y avait beaucoup de poissons, [...] des écrevisses. [...] Maintenant [...], il y [en] a moins ». L'écrevisse ne figure toutefois pas sur le « Livre rouge »¹⁶⁷, répertoriant toutes les espèces menacées de Russie et interdisant leur prélèvement sous peine d'une amende sévère. Il s'agit malgré tout d'un animal fragile et l'Institut de recherche sur la pêche de la mer Caspienne (КаспНИРХ) a déjà noté, par le passé, que la baisse du niveau de l'eau dans la région du delta de la Volga a pu entraîner une baisse significative de la reproduction des écrevisses – autour de 60%¹⁶⁸.

Malgré cette situation, l'écrevisse reste omniprésente dans les discours des répondants. Certains insistent sur la nécessité d'en manger lorsque l'on boit de la bière, et certains sur l'art de la décortiquer patiemment, comme pour le poisson. « Tes doigts saignent après, parce que

¹⁶³ Nous pouvons citer ici les « quenelles au gratin au beurre d'écrevisse » de la Mère Fillieux (RAMBOURG Patrick, « Reconnaissance et succès des cuisines régionales », 2013), le « gratin aux queues d'écrevisses » de la Mère Guy (VITAUZ Jean, « Les mères lyonnaises », 2013), ou encore, plus récemment, la « salade de queues d'écrevisses » du chef Claude Verger dans son restaurant « La Barrière de Clichy » (RAMBOURG Patrick, « La "nouvelle vague », 2013)

¹⁶⁴ Voir l'article de presse de SLOBODYAN Elena, 2017

¹⁶⁵ Voir l'émission de télévision de VOLKOV Vitaliy, s.d.

¹⁶⁶ Voir l'article de presse de KHOKHLOV Roman, 2018

¹⁶⁷ Recherche effectuée dans Rosenberg G.S. et Saksonov S.V. (dir.), « Красная книга Самарской области. Т. 2, Редкие виды животных » (« Livre rouge de l'Oblast de Samara, Tome 2, Espèces animales rares »), Institut d'écologie du bassin de la Volga, Gouvernement de la région de Samara, éd. Cassandra, Togliatti, 332 p., 2009

¹⁶⁸ Voir l'article de FishNews, 2019

tu en manges beaucoup » (Leïli), « ce n'est pas si facile, il faut de la pratique pour les manger » (Guéorgui). Trois répondants confient cependant faire une forme de rejet de l'écrevisse : Sergueï n'apprécie pas le fait de les faire bouillir vivantes, Mikhaïl n'aime pas l'idée de manger un « charognard », et enfin, Yulia confie, juste après son entretien, que l'animal lui fait peur.

Céréales, pain et chocolat, résurgences du passé

Les ouvrages touristiques font souvent apparaître une observation historique notable, celle de la production florissante de blé et de pain à Samara au XIX^e siècle. Certains relaient même la légende selon laquelle la Reine Victoria¹⁶⁹ préférait que ses biscuits soient préparés avec de la farine de Samara. Nous pouvons souligner que nos trois personnalités ont, elles aussi, caractérisé la région de Samara comme une région agricole prospère au XIX^e siècle, rappelant son statut de « grenier » de la Russie, produisant et exportant du blé et du pain. Ils précisent que « le pain de la Volga a toujours été demandé » (A. Makouchine), qu'il « y avait [à Samara] des variétés de blé de très haute qualité » (M. Maltsev) ou encore que « Samara était comparée [...] à Chicago en matière d'exportation de céréales » (K. Titov). M. Maltsev dit même apprécier l'idée d'une marque de « capitale du pain » pour Samara, soulignant que le centre historique de Samara a été bâti au moment où la ville était un centre de production, transformation et export de céréales, farines et produits transformés. Il n'est toutefois jamais précisé si, de nos jours, Samara produit encore un blé et une farine spécifiques. D'ailleurs A. Makouchine nuance quelque peu cette idée, en indiquant qu'on ne trouvera aujourd'hui à Samara que du « pain de la Volga », en insistant sur cette dénomination – « pain de la Volga » et non « pain de Samara » – contrairement à Saratov, ville voisine de la Volga où l'on peut trouver, par exemple, un « *kalatch*¹⁷⁰ de Saratov ».

Ce discours sur les céréales se retrouve chez les répondants des entretiens ethnographiques. Tatiana évoque le temps où « Samara était la capitale du blé, en Russie » et ajoutera qu'« il y avait des moulins à Samara et les paysans [y] apportaient les grains de blé, qui étaient transportés un peu partout par bateau ». Ilya dit aussi que c'était « une ville de riches, qui faisaient fortune principalement avec le commerce de pain ». Il s'agit là encore de l'histoire ancienne de la ville. Le lien avec le pain et les céréales aujourd'hui est moins évoqué. Leïli précise ce qu'est « le goût de l'été à Samara [:] des légumes de la région, surtout les tomates,

¹⁶⁹ D'après Schieman J. *et al*, cette légende proviendrait d'un article publié en 1889 dans le journal *Samarets*

¹⁷⁰ Pain traditionnel en forme de couronne. Makouchine insiste ici sur le qualificatif associé aux deux pains, comme indicateur géographique, soulignant qu'il n'existe pas de pain auquel on associe spécifiquement Samara.

avec du gros sel. Du poisson, de la bière, du pain peut-être. Et des herbes [...] ». Elle fera aussi le lien avec une boisson légèrement fermentée, le *kvas*¹⁷¹, que l'on prépare « à la maison, à base de pain ». Ilya fait aussi un lien entre le pain et une autre boisson, la bière cette fois, quand il raconte qu'elle « était appelée le "pain liquide". Cela ressemble [explique-t-il] au mythe qui dit que, si on boit de la bière, on n'a plus besoin de manger, grâce à ce "pain liquide" ». Et Mikhaïl, enfin, indique que parmi les cadeaux que l'on peut offrir aux étrangers « on peut aussi prendre du pain, nous avons de délicieux petits pains ».

Le pain et les céréales semblent plutôt appartenir au passé même si une « Place Khlebnaya » (*khlebnaya plochad*, « place du pain » en russe – хлебная площадь) existe encore dans le centre historique de la ville. Non loin, d'ailleurs, comme une réminiscence de ce passé¹⁷², un imposant élévateur à grain, dans le style brutaliste des années 1970, est encore visible aujourd'hui bien qu'il soit à l'abandon depuis une trentaine d'années. On peut aussi l'apercevoir dans la vidéo « Made in Kouïbychev » dans les plans sur la rivière Samarka¹⁷³.

Autre élément emblématique de l'industrie agroalimentaire, l'usine de chocolats « Rossiya » lancée au début des années 1970 à Kouïbychev, rachetée par Nestlé en 1995, est évoquée dans trois guides et ouvrages touristiques officiels (*Samara "Album photo"*, 1996, *Notes Inutiles*, 2007, *Guide Rouge*, 2018). Nous avons eu l'occasion, dans l'introduction du présent travail, d'exposer l'origine supposée de cette chocolaterie. Celle-ci est également réputée pour ses produits de haute qualité et quelques confiseries emblématiques, notamment les chocolats à la cacahuète « Rodniye prostory ». Seul Mikhaïl évoquera toutefois cette spécialité, en expliquant que « c'est très difficile de les trouver ailleurs en Russie, on a une très longue tradition [...] de fabrication du chocolat ».

Il nous semblait important de mentionner les céréales et le chocolat, même s'il semble que la bière, le poisson et les écrevisses constitueront l'objet principal de notre travail. Nous avons également choisi de ne pas nous appesantir sur d'autres éléments qui ont été trop brièvement évoqués, comme la tomate de Syzran, la cerise de Jigouli ou de Bertinev, les

¹⁷¹ Boisson russe fermentée à base de pain ou de céréales, parfois aromatisée.

¹⁷² Le journaliste et défenseur du patrimoine bâti Armen Aroutiounov indique qu'en tant que centre majeur de production de céréales, plusieurs élévateurs à grain ont été construits à Samara : un premier en 1916, un second dans les années 30 (détruit dans les années 2010), et celui-ci. Alors que se répand la rumeur d'une destruction prochaine de ce vestige de la « capitale du pain », certains militent aujourd'hui pour son inscription au registre des monuments historiques et sa réhabilitation (voir l'article de presse de AROUTIOUNOV Armen, 2021)

¹⁷³ LOGOUTOV Vladimir, SIALIEV Andreï, 2005 « Мейд ин Куйбышев » (« Made in Kuibyshev »), 19*30

pommes *ranetki* ou encore sur certains produits industriels comme les limonades, glaces « Sam Po » ou produits de restauration / traiteur « Ou Palycha ».

L'étude des habitudes et des pratiques alimentaires nécessite de se pencher sur les produits consommés et leur conception, comme nous venons de le faire, mais aussi de s'intéresser à la façon de les acquérir dans un premier temps et de les consommer dans un second temps. Il convient maintenant de nous intéresser aux lieux de l'alimentation, aussi bien les lieux d'achat que les lieux de consommation et aux pratiques, plus largement, associées à ces produits. Cette deuxième interrogation fera remonter les façons de consommer les produits évoqués plus haut, mais aussi les phénomènes de commensalité.

Appréhender l'approvisionnement, du supermarché à la rue

Pour ces différents objets de consommation, nous avons souhaité établir une cartographie succincte des lieux d'approvisionnement et faire apparaître les « nœuds » de convergence et les divergences. Comme dans la plupart des métropoles occidentales, l'approvisionnement en nourriture à Samara peut se faire à travers des hypermarchés, des supermarchés, des épiceries et magasins spécialisés, ou des marchés (cf. annexe 4 – *Journal de terrain*). Selon les produits, tout ou partie de ces canaux sont mobilisés pour la distribution.

En tant que produit industriel alcoolisé, la bière Jigouliovskoe se retrouve dans la plupart des supermarchés et dans les magasins spécialisés de Samara « Gorilka » (chaîne de magasins de boissons alcoolisées). Elle est alors vendue en bouteilles, de tailles différentes (celle de 0,5L est en verre, celle de 1,5L en plastique), étiquetées aux couleurs de la marque. Dans les grandes surfaces, la « Jigouliovskoe » de Samara se trouve disposée à côté d'autres marques de bière mais aussi d'autres « Jigouliovskoe » de Russie. Nous avons en effet précédemment vu que, malgré son caractère géographique (« Jigoulioskoe » signifiant « de la région de Jigouli »), le nom de cette bière n'a pas été protégé après la chute de l'Union soviétique.

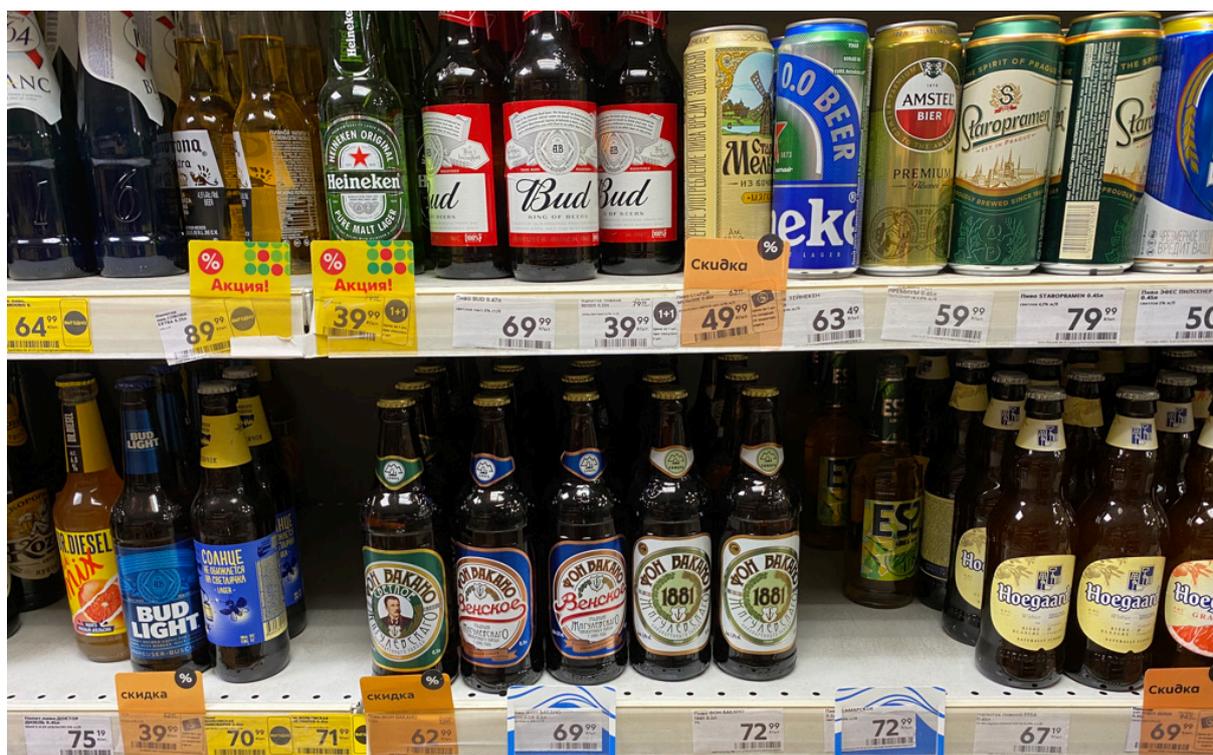


Figure 6.a – Les bières « von Vakano » de la brasserie de Samara (en bas au centre) entourées de marques internationales dans un supermarché « Pyaterotchka » du centre-ville (17 juillet 2021)



Figure 6.b – Différentes marques « Jigouliovskoe » de Russie¹⁷⁴ venant (de gauche à droite) de Nijni Taguil, Novossibirsk, Kourgan, Omsk, Kropotkine, Tomsk, Moscou, Oulianovsk, Samara

S'il existe aussi de petits magasins qui se concentrent sur la vente de boissons alcoolisées à la pression, des « débits », l'endroit qui a la meilleure réputation pour prendre sa bière semble être la brasserie elle-même « et ses guichets, où la bière pression la plus fraîche

¹⁷⁴ Image extraite du blog « С миру по пиву », article « Попробовал 9 бутылок Жигулевского пива со всей России и выбрал лучшее! » (« J'ai essayé 9 bouteilles de bière Jigouliovskoe de toute la Russie et j'ai choisi la meilleure ! », mis en ligne le 8 novembre 2021 et consulté le 14 janvier 2022 [en ligne]

de la ville est vendue » explique Marina. Car la brasserie est divisée en plusieurs bâtiments (voir dans annexe 4 – *Journal de terrain*) : l’usine en tant que telle au centre, un magasin d’usine (cf. Figure 7.a) et un restaurant, donnant tous deux sur la Voljski Prospekt (la grande avenue attenante), ainsi que le complexe « Na Dne » sur une rue perpendiculaire. Celui-ci regroupe un bar et des guichets où l’on peut acheter bières, poissons séchés et souvenirs en passant commande directement depuis la rue (cf. Figure 7.b).



Figure 7.a – Intérieur du magasin d’usine de la brasserie Jigouliovski, le 18 juillet 2021

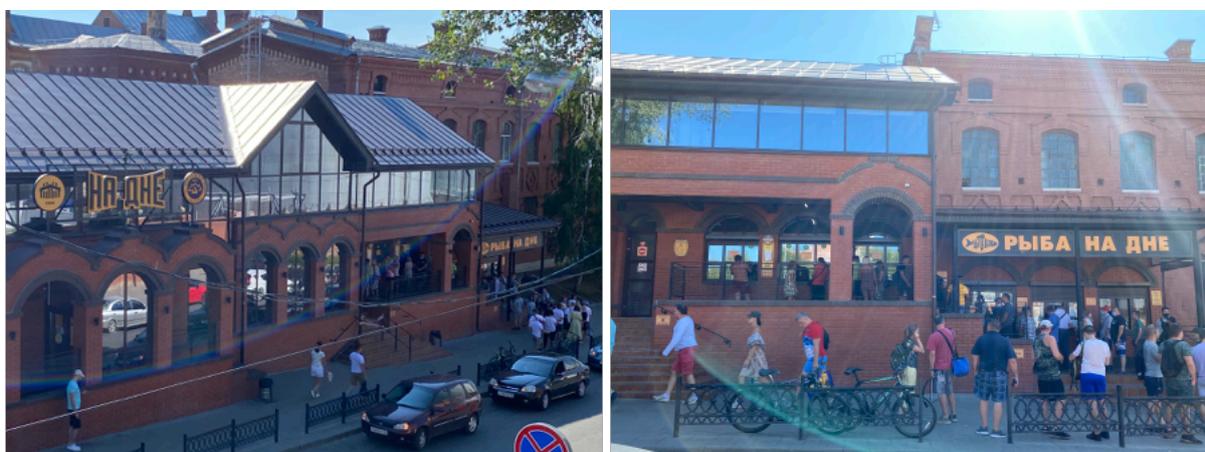


Figure 7.b – Vue sur le complexe « Na Dne » : bar (gauche) et guichets de vente (droite), le 18 juillet 2021

La notoriété du complexe « Na Dne » semble provenir notamment de la qualité de la bière qui y est servie. Mikhaïl par exemple explique « [qu’]on a toujours cru qu’on y proposait la meilleure bière, à la pression », une « bière qui vient directement de l’usine » dit Yulia, tout comme Tatiana qui explique qu’à « Na Dne » la bière « descendait de l’usine et tout de suite on l’apportait dans ce kiosque ». A l’époque de Guéorgui « on racontait que c’était seulement à « Na Dne » que la bière n’était [...] pas diluée. Que la bière de « Na Dne » avait vraiment un

goût différent de celles qu'on trouvait dans les débits ». Car « on disait qu'ils [la] diluaient [...], qu'ils coupaient la bière à l'eau. [Que] pour qu'il y ait quand même un effet d'alcool, [...] on ajoutait des comprimés de diphenhydramine [...] [et] pour avoir beaucoup de mousse, [...] on ajoutait du *Trialon* [...], un produit soviétique très bon marché pour laver les vêtements ». « Na Dne » est donc un endroit d'approvisionnement majeur, et de confiance, pour la bière locale. Le lexique associé aux différents types de bouteilles a été évoqué à plusieurs reprises. Aujourd'hui, lorsqu'il s'agit d'acheter sa bière au guichet, seules les bouteilles caractéristiques en plastique transparent d'un litre et demi, appelées « poltorachka » (littéralement « bouteilles d'un litre et demi » – полторашка) ou plus familièrement « siska » (« sein » ou « téton » en russe – сиська) sont proposées. Autrefois il était possible de demander, à ces mêmes guichets, de remplir un bidon de 5L, la « baklajka » (en russe баклажка), ou encore, à l'époque soviétique, des bocaux en verre de 3L, appelés simplement, « banka » (le « pot » en russe – банка).

À « Na Dne », à côté du bar, « il y a un coin avec du poisson séché et des écrevisses » (*Guide Rouge*, 2018). Dans les deux vidéos étudiées, les visiteurs se retrouvent inévitablement au guichet¹⁷⁵ de ce « lieu légendaire pour acheter [...] des poissons locaux »¹⁷⁶ puisque les premiers guichets au bas des marches, sous l'enseigne « Ryba na Dne » (« РЫБА НА ДНЕ ») sont réservés à la vente de poisson (voir Figure 10.b ci-dessus, image de droite). Pour les écrevisses, Leili explique que, parfois, une dame en vend, à cet endroit dans la rue, dans un grand bac, mais nous n'avons pas eu l'occasion de la voir.

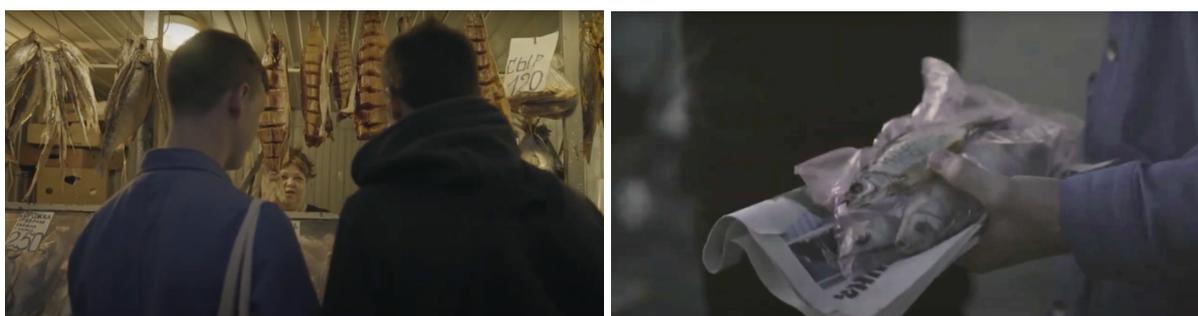


Figure 8 – Achat du poisson au guichet (avant rénovation) de « Na Dne »¹⁷⁶

¹⁷⁵ LOGOUTOV Vladimir, SIALIEV Andreï, 2005 « Мейд ин Куйбышев » (« Made in Kuibyshev »), 17'56

¹⁷⁶ GOFF Sam, 2018, « 48 hours in Samara, Russia », 6'01

Le poisson de la Volga – séché ou frais – se trouve aussi sur les marchés et autour de ces marchés. La pratique de vendre des productions personnelles autour des marchés est en effet assez populaire, chez les personnes âgées le plus souvent. Elles vendent les récoltes maraîchères de leur *datcha*, mais il est parfois possible de voir du poisson, vendu au sol ou depuis le coffre d'une voiture. La pêche semble être une activité répandue, comme nous l'avons vu dans certains témoignages. Elle est d'ailleurs aussi retranscrite dans les guides touristiques et catalogues à deux reprises, comme activité typique¹⁷⁷ des bords de la Volga, ce fleuve aux « près de 50 espèces différentes de poissons ». Elle se pratique hiver comme été suivant des méthodes différentes, puisqu'en hiver il est impératif de faire préalablement un trou dans la glace de la Volga.



Figure 9.a – Pêcheurs sur la Volga (hiver 2019)



Figures 9.b – Vente de poisson séché au marché Kirovski (à gauche) ou dans la rue, à la sortie de la gare ferroviaire (à droite)

¹⁷⁷ Signalons ici que le catalogue *Terre de Samara* (2011) fait aussi mention de la chasse et des « bonnes réserves de gibier dans la région de Samara où [l'on peut] chasser lièvres, renards, sangliers et gibier à plumes »

Cette démarche pose la question de la contrebande et du braconnage, surtout au sujet des écrevisses. Comme l'explique Leili, on en trouve « soit à côté des routes, soit dans des magasins spéciaux [qui] vendent des écrevisses ». Car nombre de kiosques et de magasins se sont spécialisés dans la vente d'écrevisses à Samara, mais il est aussi possible d'en acheter à des revendeurs qui s'arrêtent sur les bords des routes. Pendant la saison où la pêche est interdite, il est tout à fait possible d'en trouver des « légales », provenant d'élevages. Néanmoins, le braconnage fait rage. Le Département de la chasse et de la pêche de la région de Samara interdit de pêcher plus de 50 écrevisses par personne, pour sa consommation personnelle, dans l'Oblast¹⁷⁸. Le nombre de revendeurs à la sauvette laisse entrevoir que beaucoup dépassent cette limite. Avec des balances à écrevisses géantes, les braconniers peuvent pêcher massivement ce crustacé pour ensuite le revendre de façon très profitable sur le marché noir¹⁷⁹.

Catégoriser les différents modes de consommation

La place de la bière Jigouliovskoe et la centralité de la brasserie dans la ville apparaissent, au fil de nos recherches, comme une des singularités du sujet que nous avons choisi d'étudier, au même titre que la Volga qui est très fréquemment citée comme marqueur de l'unicité de l'environnement local. Les deux dernières questions de notre deuxième entretien ethnographique, celle portant sur le lien entre Volga et pratiques alimentaires et celle demandant de décrire la bière Jigouliovskoe, faisaient explicitement référence à ces deux objets.

Afin de faciliter la lecture des données brutes récupérées, nous faisons ici le choix de les réunir selon trois grands phénomènes de prise alimentaire qui peuvent être identifiées à Samara et/ou sur les bords de la Volga :

- Celles qui portent explicitement sur le partage de la bière Jigouliovskoe avec certains des accompagnements que nous avons pu évoquer ;
- Celles qui sont liées à la pratique du pique-nique, selon différents formats (faisant ou non, intervenir la préparation de l'*oukha* ou de grillades par exemple) ;
- Celles qui sont plutôt de l'ordre du « *snacking* », une consommation sur le pouce de produits très simples, lors de promenades sur les berges.

¹⁷⁸ Voir l'article de TELEGUINE Danila, « Где купить раков в Самаре в 2021 году », 2021

¹⁷⁹ Voir l'article de ZOTOV Gueorgui, 2021

La bière et la brasserie au centre du partage

Associée aux soirées en plein air et aux retrouvailles entre amis, que ce soit sur les places du centre historique, dans la nature ou sur la plage, la bière apparaît à Samara comme un objet de lien social, de commensalité. « Boire un coup » entre amis est certainement un phénomène a priori tout à fait banal, mais compte tenu du fait que cette bière – et sa brasserie – sont, d'une part, identifiées comme une fierté locale et, d'autre part, placées au cœur du phénomène appelé *hédonisme de la Volga*, il nous semble important de considérer cet objet comme central dans un système de relations sociales et de lien symbolique collectif.

L'un des constats est que cette bière ne doit pas être bue seul. De l'avis de tous, c'est une bière qui se partage, essentiellement entre amis, parfois en famille. Les lieux de dégustation sont variables, on évoque la pleine nature, essentiellement sur l'autre rive, le centre-ville – mais l'on s'expose alors au risque de recevoir une amende¹⁸⁰ –, ou la *datcha*. Le *banya*, sauna traditionnel russe, est aussi mentionné, par Mikhaïl comme lieu où l'on boit de la bière, mais pas nécessairement de la Jigouliovskoe. Le bar « Na Dne » est aussi un lieu régulièrement évoqué, comme dans les propos suivants de K. Titov :

« C'était un endroit où on trouvait les étudiants, les poètes et artistes ivres, les musiciens. Du beau monde s'y réunissait, autour d'une bière avec un gardon, on parlait de divers sujets : d'art, de la vie et de la politique. Le bar occupait une place assez importante. On y invitait des gens, on leur servait un verre. Certains y passaient leur vie. »

Associées au partage et à la détente, la bière et la brasserie s'apparentent au concept d'*hédonisme*. Déjà Leonid évoque « les vieux qui jouaient aux dominos près de la brasserie [...] à l'époque soviétique » comme les prémices de ce concept. Il précise aussi que « ce n'est pas de l'alcoolisme¹⁸¹, c'est considéré comme normal », un peu comme la bière en Allemagne, dit-il, comme « un mode de vie méditerranéen, peut-être en partie ». Tatiana, elle aussi, caractérisait les habitants de Samara comme « ressembl[a]nt un peu aux Italiens », et Ilya compare volontiers l'*hédonisme de la Volga* à ce qu'il a pu vivre en Géorgie, pays au climat méditerranéen, réputé pour son hospitalité et sa gastronomie, notamment son vin.

¹⁸⁰ La question de l'illégalité de cette pratique est mise en avant par au moins cinq répondants, qui semblent affirmer que cette loi, bien que nécessaire selon eux pour protéger de l'alcoolisme, va à l'encontre d'une tradition locale reconnue – boire de la bière Jigouliovskoe entre amis, sur la plage ou plus généralement en ville, en contemplant la nature.

¹⁸¹ Et ce, alors même que l'alcoolisme est un sujet majeur en Russie, depuis près de 20 ans au cœur des politiques de santé publique et que, d'après la journaliste Ekaterina Sinelchtchikova, les jeunes Russes, nés entre 1982 et 2000, semblent rejeter massivement la consommation d'alcool – voir SINELCHTCHIKOVA Ekaterina, 2018

Au total huit répondants ont ainsi évoqué la bière dans leur définition de cet *hédonisme*. « Vous vous détendez simplement, allongé sur la plage, en buvant de la bière, vous nagez dans la Volga ou jouez au volley-ball, sans vous presser », ou encore dans « les temps morts, dans la vieille ville, principalement le soir, [vous vous] promene[z] dans la ville, peut-être en buvant du vin ou de la bière ». Pour résumer, Yulia le définit par le fait de « venir sur le square Pouchkine en été, s'asseoir sur le parapet, regarder le coucher du soleil en sirotant une Jigouliovskoe et profitant d'une vue magnifique sur la ville ».

« Tout se passe ici » nous dévoile ainsi le narrateur de la vidéo « Made in Kouïbychev »¹⁸² en montrant le square Pouchkine, et, dans sa définition de *l'hédonisme de la Volga*, Ilya explique qu'il faut être « prêt à se tenir debout avec une bouteille de bière sur la place Pouchkine ». Si l'on observe ce square aujourd'hui néanmoins – soit plus de dix ans après la vidéo citée précédemment –, l'idée de partager une bière à cet endroit ne semble pas flagrante (cf. annexe 4 – *Journal de terrain*) car d'autres boissons, le plus souvent non-alcoolisées, sont privilégiées. Ce square est très régulièrement cité en exemple, notamment pour son panorama exceptionnel sur la Volga – et sur la brasserie – mais en réalité il semble que ce ne soit pas le lieu qui définisse le rituel, car d'autres lieux sont évoqués. Par exemple, Sergueï qui raconte qu'adolescent, dans les années 2010, lui et ses amis « buvai[en]t en faisant du skate [...] soit à la bibliothèque régionale [...] [soit] sur la place Samarskaya », ou encore Marina qui explique qu'on la « boit dans les parcs, on boit sur les places, on boit sur les berges, on boit sur les bancs, sur les toits, dans les passerelles, on boit absolument partout et tout le monde y est habitué ».

La bière est ainsi l'occasion d'un moment de commensalité. Peu importe le lieu, il s'agit de partager un moment avec ses pairs, comme le dit Dmitri, elle se boit « surtout avec de la compagnie, avec des amis. Bien sûr, tout le monde ne l'aime pas, mais la plupart boit de la Jigouliovskoe ». En effet, au niveau de son goût, les avis divergent. Son amertume est soulignée par quelques répondants, notamment Dmitri qui ajoute que « dans la Jigouliovskoe on trouve un peu d'amertume, et cela convient plus aux hommes qu'aux femmes. Malgré tout, il y a différents types de Jigouliovskoe, et il me semble que vous pourriez en trouver une sorte pour les femmes. Les femmes de mon entourage préfèrent davantage la Baltika¹⁸³. » Par ailleurs, beaucoup trouvent la « Jigouliovskoe » simple, voire basique ou achetée « par défaut »,

¹⁸² LOGOUTOV Vladimir, SIALIEV Andreï, 2005 « Мейд ин Куйбышев » (« Made in Kuibyshev »), 28'00

¹⁸³ Autre marque de bière, venant de Saint Pétersbourg, qui a récemment installé une brasserie près de Samara.

d'autres disent qu'elle n'a plus son goût d'origine, et lui préfèrent d'autres marques de la même brasserie (comme la « von Vakano ») ou d'ailleurs.

La bière Jigouliovskoe est aussi un objet culturel. En effet, au-delà de l'attachement affectif que beaucoup lui portent, certains faisant remonter leur lien à cette bière à l'enfance, elle porte avec elle plusieurs légendes et anecdotes notables, notamment l'anecdote de Guéorgui sur la bière coupée à l'eau dans les débits de la ville, et certaines autres légendes intéressantes sur l'origine du nom « Na Dne », que nous les détaillerons dans la partie suivante. En tant qu'objet culturel, Ilya cite également deux initiatives qui soulignent le lien entre la ville de Samara et cette bière. Il évoque le compte Instagram « Lonely Beer Bottle », créé par un habitant de Samara, qui recense des photos de



Figure 10 – Exposition « Les gens et leurs choses » consacrée à von Vakano (2021)

bouteilles de bière Jigouliovskoe abandonnées à travers la ville. Il détaille en outre également un projet du Musée d'Art Nouveau qui a voulu créer une œuvre spécifique temporaire en hommage à cette bière, dans une des salles de l'hôtel particulier abritant ce musée. L'installation « *Les gens et leurs choses* »¹⁸⁴ faisait ainsi intervenir le canapé original d'Alfred von Vakano, comme prisonnier d'un ensemble de bouteilles de bière actuelles venant de la brasserie Jigouliovski (cf. Figure 10, ci-dessus).

Qu'elle soit prétexte à une rencontre lors d'un « pot » entre amis ou en famille, ou à une discussion autour de l'histoire ou d'une exposition, la Jigouliovskoe regroupe ainsi plusieurs fonctions sociales et culturelles. L'emplacement de la brasserie, non loin de lieux favorisant le partage, comme la plage, les berges ou le square Pouchkine, accentue cette centralité. En se trouvant à proximité d'un embarcadère qui permet d'accéder à l'autre rive, la brasserie donne aussi lieu à un autre mode de consommation que nous détaillerons ci-après, le pique-nique.

¹⁸⁴ « Ce projet d'exposition raconte l'histoire des personnalités remarquables de la ville de Samara à travers leurs objets personnels. Tous les deux mois, la salle orange accueillera un nouvel objet. Pour chaque objet, une histoire. Dans cette salle, nous proposons de regarder les affaires des personnalités de l'époque de l'Art Nouveau, de relier ces objets à la vie et aux activités de leur propriétaire ». (Panneau d'accueil, Salle orange, Musée d'Art Nouveau de Samara, 28 juin 2021)

Le pique-nique dans la nature, sur la plage ou chez soi

Parmi les liens dressés par les personnes interrogées entre la Volga et l'alimentation, le pique-nique revient régulièrement. Il peut se passer d'un côté ou de l'autre de la Volga même si, le *nec plus ultra*, semble-t-il, est de pouvoir prendre un bateau et s'installer sur une plage, dans le « *Zavolga* »¹⁸⁵.

Lors de ces pique-niques, il est possible de faire un feu sur la plage. Cela s'intègre dans une dynamique expliquée notamment par Mikhaïl, qui consiste à « aller directement sur la plage ou quelque part dans la forêt, monter une tente, faire un feu, cuisiner sur ce feu, s'asseoir près du feu, manger, boire, discuter, se détendre et profitez de cette vie ». Faire cuire de la nourriture, qu'il s'agisse de poissons pêchés sur place, d'une soupe ou de brochettes, sur un feu est parfois évoqué comme souvenir d'enfance. C'est aussi critiqué par Tatiana, qui explique qu'il « faut le savoir-faire. Par exemple, d'habitude, [s]on père le faisait [...] sur le sable, [...] et après avoir mangé, [...] prenait un seau d'eau qu'on mettait sur le feu. Ensuite on ramassait tout, on mettait dans un sac, et on l'amenait en ville pour le jeter dans un conteneur. »

Même s'il n'est pas toujours présent, le feu de camp est central, car il permet d'envisager de faire des grillades (*chachlyk* en russe – шашлык) ou faire cuire du poisson que l'on aurait pêché. Comme nous l'avons vu, celui-ci peut être grillé ou préparé sous forme d'*oukha*. Anastasia, qui n'apprécie guère cette dernière, a partagé une autre façon de préparer le poisson, qu'elle a retenue de son enfance : une fois le poisson pêché, on le trempait dans une panure avant de le faire revenir, sur un feu sur le rivage. « J'ai de très bons souvenirs quand quelqu'un de la famille pêchait un poisson, nous le mettions tout de suite sur le feu. Et je me souviens que c'était le meilleur poisson que j'ai mangé de ma vie. C'était juste délicieux, incroyablement savoureux, très frais ». La prise d'eau de la Volga, comme élément entrant dans la composition de l'*oukha* ou comme boisson, est souvent évoquée, ou mise en question. Il s'agit en effet d'une pratique qui se faisait auparavant et qui n'inspire plus confiance aujourd'hui (sauf si purification), en raison du contexte écologique de ce fleuve.

Leili, lors de son entretien, est la seule à évoquer les produits – en dehors du poisson et des produits « tout prêts » – que l'on peut trouver dans la région et manger lors des pique-

¹⁸⁵ Nous reviendrons sur cette dénomination locale signifiant littéralement « *au-delà de la Volga* » (cf. p 95).

niques. Elle évoque certaines baies (fraises sauvages, framboises rouges et jaunes), les cerises locales que l'on trouve près de Chiraïevo, mais aussi d'autres fruits, comme les prunes, abricots, poires et pommes « *ranetki* » (en russe панетка). Elle évoque aussi un grand nombre de boissons, en dehors de la bière, « de l'eau, gazeuse ou non, du *kvas*, des jus, de temps en temps du *koumis*, du vin, de la bière. De la vodka et du whisky. On prend tout parce qu'on sait jamais ce qu'on va vouloir boire ».

Concernant les boissons, le *kvas* est également mentionné par Ilya, qui déplore d'ailleurs que, par rapport à son enfance, « il n'y a[it] plus ce culte du *kvas* ». Ce dernier parle aussi brièvement de la limonade, qui était vendue avec le *kvas* dans des kiosques spécifiques. Une limonade proche de la recette soviétique est aujourd'hui, nous explique Tatiana, produite dans la brasserie Jigouliovski. « On y fabrique aussi des boissons pour enfant, des limonades. Ça ressemble au goût de mon enfance, par exemple « poire Duchesse » ou d'autres, que l'on ne rencontre plus dans les autres coins de Russie. [...] Il y a la limonade « Bouratino », jaune, pétillante, avec une odeur de pomme. Vous savez que l'auteur du conte « Bouratino » c'est Alexeï Tolstoï, qui vient de Samara ». Concernant l'alcool, la bière est bien entendu au centre, mais le vin est aussi une option répandue, « les gens de mon âge[, explique Leili], à partir de 35 jusqu'à 50 ans, ils préfèrent le vin, le goûter, savourer et comprendre les nuances ». Anastasia, elle, n'en boit que dans certains contextes car elle a « une humeur particulière avec le vin, une préférence particulière » et Guéorgui, après avoir bu de la bière en très grande quantité dans sa jeunesse, « [s'il] boi[t], c'est soit du vin rouge, soit des spiritueux, mais en petites portions ». L'eau de vie faite chez soi – le « samogon », qui « doit être consommé avec des aliments gras et copieux » - est aussi évoquée par Leili et Guéorgui dans cet entretien. Ces boissons ne lui sont pas spécifiques, mais une pratique liée au pique-nique, qui est apparue deux fois pendant les entretiens, est la technique mise en œuvre pour rafraîchir la bière (Tatiana, Leili). Il s'agit de creuser un trou dans le sable, laisser l'eau de la Volga le remplir et y laisser sa bouteille de bière reposer jusqu'à ce que l'on souhaite l'ouvrir.

Néanmoins, tous les pique-niques n'ont pas lieu sur la plage. Parmi ceux qui se passent sur l'autre rive, dans le « *Zavolga* », on distingue ainsi les pique-niques de randonneurs, pendant leur itinérance dans le parc naturel. Un autre phénomène que l'on peut noter, bien qu'il n'ait pas été observé directement, serait celui des pique-niques ou barbecues de voisinage, dans

Samara. Comme l'explique Jörn Schieman¹⁸⁶, la structure urbaine de Samara et le fait que de nombreuses maisons disposent de cours intérieures favorisent la mise en place de moments de convivialité en famille ou entre voisins :

« Les grandes dimensions des blocs historiques de la ville de Samara ont favorisé l'émergence d'un module tout à fait unique de cellules urbaines, la "cour intérieure de Samara". [...] En règle générale, dans ces cours les gens sont unis par des rituels collectifs et par le besoin de se partager l'infrastructure de la cour – les places de parking, les zones dédiées aux barbecues, les aires de jeux ou de détente. »



Figure 11 – Pique-nique de randonneurs et feu de camp dans la neige (février 2019)

La consommation en cours de promenade

En dehors des apéritifs ou des soirées réunissant des amis autour d'une ou plusieurs bières d'un côté, et des pique-niques de l'autre, qui nécessitent préparation, déplacement et une mise en place, une consommation plus légère est évoquée dans les entretiens ethnographiques. Il s'agit d'une prise alimentaire qui s'effectue lors de promenades – nous distinguons ici la promenade de la randonnée – dans Samara, sur les berges, la plage, ou certains autres endroits comme le square Pouchkine.

« C'est agréable de manger juste au bord de la Volga », explique Mikhaïl, en ajoutant « pas forcément du poisson ou des écrevisses ». Yulia, quant à elle, « peut aussi prendre un café avec [elle] pour se promener. Il n'est pas nécessaire[, pour elle,] de prendre quelque chose

¹⁸⁶ SCHIEMAN Jörn *et al.*, 2021, « The Samarsky Yard », p. 27 et p. 106

d'alcoolisé [...] ». « Aujourd'hui tu peux acheter de la glace, des boissons, des maïs bouillis avec du sel, des petits hot-dogs ou hamburgers [...] [dans] des cafés et des restaurants [...], t'installer et aller te promener. Ça devient quotidien... » détaille Leili.

Ces différentes formes de grignotage sont parfois associées à des souvenirs d'enfance, notamment pour Léonid qui explique que « si on vend quelque chose sur les berges, [ce sera] des hot-dogs, des trucs comme ça, [mais j]e me souviens, quand j'allais là-bas avec mon père, enfant, on emportait des crackers pour grignoter et un peu d'eau ». Et Ilya explique également « [cel]a nous vient de l'enfance soviétique. [...] Il y a aussi une tradition sur la plage : on va à la plage, on s'installe et on commence à manger entre les baignades. Ça ne s'appelait même pas un "pique-nique". [...] On mange aussi, ça va de soi, [mais] on consomme par exemple un œuf à la coque, quelque sorte de radis, de légumes, une pastèque. Quelqu'un va marcher le long de cette plage et crier : « Maïs ! Maïs ! »¹⁸⁷ – une grand-mère avec un seau rempli de maïs, qu'elle a cuisiné elle-même. Elle vous le donne, vous le mangez sur la plage. C'était en 1999, et il n'y a encore pas si longtemps. » Aujourd'hui, « on peut aussi te proposer de la crème glacée si tu en veux ». C'est également le cas de Yulia qui allait « avec maman et papa, en été, [...] tous les week-ends à la plage pour se baigner [...] [le matin,] on s'allongeait simplement sur le sable, sur des nappes, on restait assis et on nageait. Ma grand-mère prenait des légumes avec elle, pour prendre une collation, on buvait de l'eau. [...] Il fallait [ensuite] revenir à la maison pour le déjeuner ». Il s'agit donc ici d'une pratique de prise alimentaire bien distincte du repas qui se prend à la maison ou lors de pique-niques.

Lors des festivals, notamment VolgaFest, il est d'usage aujourd'hui d'ailleurs d'installer des *food-courts* sur les berges de la Volga, comme l'explique Ilya : « VolgaFest essaie aussi de faire quelque chose à propos du poisson, ils ont des sortes de *pelmini*, mais tout cela c'est une tradition fictive. On invente ça maintenant, [...] [mais d]ès [que] Volga Fest ferme, tout cela disparaît. [...] Tu viens, "voilà mon argent", "voilà tes tapas", tu les manges, c'est fait. [...] C'est aussi l'*hédonisme de la Volga*, [...] mais ce n'est pas de la nourriture de Samara ». Et Yulia d'ajouter qu'il « y avait autrefois des endroits comme ça, pour manger sur le pouce, mais ils ont tous été nettoyés, ne laissant plus que les grands restaurants [...] Pendant les festivals de

¹⁸⁷ Comme cela a pu être observé (cf. Annexe 4 – *Journal de terrain*), en journée, on voit sur la plage des vendeuses qui font des allers-retours en criant les produits qu'elles vendent – différents types de pirojki (petits pains fourrés), des roulés à la saucisse, ou des maïs bouillis. La façon qu'elles ont de scander le nom des produits vendus suit un rythme et une mélodie particulière. Ces dames tiennent à bout de bras de gros sacs plastiques dans lesquels se trouvent tous leurs produits.

la ville, on installe aussi des *food-courts* sur les berges, où on peut goûter des choses, et c'est tout, dans l'idée ».

Nous avons pu nous intéresser à ce type de consommation sur le pouce lors de notre enquête de terrain sur les berges de la Volga (cf. annexe 4 – *Journal de terrain*) :

Les berges semblent être un lieu de promenade avant tout, très passant. [...] C'est également un lieu de retrouvailles, en famille/couple ou entre amis. On s'y promène en discutant, en regardant le paysage. [...] C'est un lieu de prise alimentaire, mais cette information est à nuancer. Si notre observation peut, en effet, laisser imaginer que la consommation de boissons ou d'autres produits alimentaires est très répandue. Or [...] elle reste occasionnelle. Il s'agit d'une consommation sur le pouce, très souvent une boisson bue en marchant – le plus souvent de l'eau ou un soda, parfois un café – ou un produit acheté sur place.

Cela semble correspondre à l'idée développée par M. Maltsev lorsqu'il explique au sujet de Samara que sa marque touristique-clé est l'idée d'une « ville de villégiature ». L'infrastructure y est, selon lui, suffisamment développée pour permettre de se détendre, sur les plages ou au bord des lacs, profiter des restaurants et visiter des lieux culturels. C'est pourquoi il n'est pas rare d'entendre certains leaders d'opinion utiliser cet intitulé, de « ville de villégiature », qui a progressivement été inscrit comme stratégie de développement par les autorités touristiques locales.

*

* *

Les phénomènes observés à Samara semblent accorder une place centrale à la bière. Certains lieux d'approvisionnement sont érigés en monuments historiques ou lieux « cultes » et ses accompagnements – le poisson et les écrevisses – sont considérés comme « typiques ». Dans le même temps, quelques éléments interpellent l'anthropologue. Le niveau de détail avec lequel est décrit, par exemple, la technique pour « décortiquer » le poisson, pourrait faire l'objet d'une étude approfondie, notamment autour du langage utilisé¹⁸⁸, afin de cerner cette singularité culturelle locale. Par ailleurs, deux expressions populaires utilisées, les termes de « pain liquide » pour la bière ou de « sein » (*siska*) pour la bouteille, révèlent le caractère tout à fait central de la bière dans la vie des gens. Les liens entre prise alimentaire et Volga semblent enfin

¹⁸⁸ Partant notamment le concept d' « ensemble technique » défini par André Leroi-Gourhan, Marie-Claude Mahias explique en effet, d'une part, que « les techniques ne sont pas le résultat du seul déterminisme matériel, et [...] ne sont pas non plus indépendantes les unes des autres », et d'autre part, que la façon avec laquelle le langage va les traduire et les décrire sont deux éléments révélateurs de l'organisation culturelle. (voir MAHIAS, Marie-Claude, 2010, « Les mots et les actes : baratter, allumer le feu », pp. 176-178)

fortement enchevêtrés tant le fleuve semble occuper lui aussi une place centrale dans le quotidien des habitants. Voilà pourquoi cela a fait l'objet d'une question spécifique lors des entretiens. Cette centralité du fleuve fera l'objet de l'analyse qui suivra.

4. Proposition d'analyse autour de la centralité de la Volga

La retranscription de ces données brutes, orientée autour des pratiques alimentaires, nous laisse ainsi entrevoir une place majeure occupée à la fois par la bière et la Volga. Qu'il s'agisse en effet de produits venant de la Volga ou d'une consommation au bord de celle-ci, nous assistons à la construction d'un discours autour de la nature et du fleuve en particulier. Nous souhaitons désormais nous intéresser aux différentes charges symboliques qui leur sont associées, en reprenant notamment les critères qui permettent de définir le patrimoine, aussi bien les notions d'ancienneté et d'authenticité exposées par Nathalie Heinich comme des critères « prescrits » et « univoques », que les critères « ambivalents » tels que la rareté (la singularité) ou au contraire le nombre (la typicité) (Heinich N., 2009).

Avant de débiter, il convient d'apporter quelques nuances quant à la place du fleuve dans les discours. S'il y est omniprésent, et cité de façon unanime comme une fierté, nous avons aussi remarqué qu'il véhiculait parfois une certaine lassitude. Par exemple, Ilya dit « [être] fatigué de la Volga », Sergueï ressent une sorte de déplaisir grandissant car « il y a toujours trop de monde », Tatiana, quant à elle, « n'aime pas les plages, qui sont surpeuplées ». Marina n'est pas non plus « fan des plages, [...] [elle] n'aime tout simplement pas bronzer ». Dmitri, quant à lui, indique que la Volga « [l]e laisse, en quelque sorte, indifférent », car « elle est très froide, [et] il y a tout le temps du courant ». Parler du fleuve leur donne aussi l'occasion d'indiquer une préférence pour d'autres affluents ou étendues d'eau, comme « les lacs, les étangs, les rivières » (Dmitri), la rivière « Samarka » (Ilya et Guéorgui) ou encore les rivières Sok ou Bolchoï Kinel (Sergueï). Malgré ces quelques précautions initiales, la vie des habitants « de Samara est liée à l'eau », à travers certaines activités, comme « descend[r]e du bureau vers la Volga, [...] plonge[r] et [...] reprendre le travail ». De plus, toutes les pratiques identifiées précédemment, qu'il s'agisse d'une prise alimentaire au cours d'une promenade, d'une randonnée ou d'un moment de détente, font intervenir la Volga d'une façon ou d'une autre.

Nous étudierons, dans cette partie, divers aspects de la centralité du fleuve dans les pratiques alimentaires des habitants. Cela nous permettra d'interroger un potentiel phénomène de patrimonialisation, en reprenant les termes de Nathalie Heinich et les références citées en début de mémoire. Nous chercherons, enfin, dans quelle mesure ces pratiques alimentaires peuvent caractériser l'appartenance culturelle et l'identité locales.

Ancienneté et authenticité

La Volga nourricière

Nous proposons de débiter notre réflexion autour d'une image de la Volga récurrente dans les discours que nous avons collectés, celle d'un fleuve nourricier. En effet, aussi bien à travers son histoire que de nos jours, le fleuve semble être identifié comme apportant nourriture et prospérité à la ville et à ses habitants.

La situation de Samara au XIX^e siècle, tout d'abord, apparaît souvent dans les discours. Nous avons eu l'occasion d'évoquer le commerce des céréales et du pain qui fit la notoriété de la ville et de la région. Ce commerce n'aurait pas pu voir le jour sans la Volga, qui permet le transport des marchandises en amont et en aval. Le fleuve apparaît donc comme une condition à la prospérité, et Samara est régulièrement mentionnée dans les ouvrages comme ancienne « capitale du pain ». Cette image est cruciale tant la céréale et le pain disposent d'une aura particulière en Russie. Nous avons cité précédemment Alexandra Grigoriéva qui érige le pain comme une composante d'une identité nationale. Cette idée est appuyée, à travers l'histoire, par sa position centrale dans l'alimentation russe. Le pain est en effet à la fois au centre du repas et investi d'une symbolique spirituelle conséquente détaillée par Galina Kabakova :

Les études historiques montrent la place dominante du pain et des céréales en général dans l'alimentation du peuple russe. Le pain occupe également une place primordiale dans le système de pensée rural. Dans ses prières, l'homme demande à Dieu le pain en tout premier lieu.¹⁸⁹

Associé au sel, le pain devient l'expression de la reconnaissance ou de la bénédiction, dans plusieurs contextes solennels, notamment celui de recevoir un invité (Kabavoka G., 2013)¹⁹⁰. Smith et Christian précisent néanmoins que cette « importance symbolique significative, [...] ne semble pas avoir spécifiquement de racines chrétiennes », laissant entendre qu'elle pourrait être antérieure au fait religieux¹⁹¹. Si cette place centrale du pain et son lien à l'hospitalité sont profondément ancrés dans la culture russe voire, plus généralement, slave, nous pourrions la mettre en parallèle de l'image de générosité et d'ouverture aux autres, associée aux habitants de Samara (cf. *infra*). Cette image positive est d'ailleurs souvent associée au partage de nourriture. Tatiana évoque par exemple une anecdote selon laquelle des danseurs

¹⁸⁹ KABAKOVA Galina, 2013, « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », pp. 217-220

¹⁹⁰ KABAKOVA Galina, Ibid., pp. 53-54 et p. 153

¹⁹¹ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », p. 5

du Bolchoï en 1942, pendant la guerre et l'évacuation des institutions culturelles moscovites vers Kouïbychev, avaient été invités à partager le repas des habitants locaux le soir, dans un contexte de pénurie généralisée. Mikhaïl indique, quant à lui, que parmi les divers produits que l'on peut offrir lorsque l'on va dans une autre ville ou un autre pays, l'on « peut aussi prendre du pain, nous avons [à Samara] de délicieux petits pains ». Ce produit occupe ainsi une position qui est aussi bien inscrite dans la grande histoire de la Russie qu'ancrée localement, dans les comportements des habitants et dans certaines traces visibles en ville de nos jours. S'il ne reste guère plus qu'une « Place du Pain » et un silo à grain dans le centre historique, tout l'essor économique de Samara semble historiquement lié au commerce de pain, céréales et farine sur la Volga. Cette prospérité passée a modelé son architecture, encore aujourd'hui composée de bâtiments des styles Art Nouveau ou industriel de la fin du XIX^e siècle (Schieman J. *et al.* 2021).

Le bâtiment de la brasserie, qui produit depuis 1881 la bière Jigouliovskoe, figure parmi les symboles architecturaux de cette époque, avec ses briques rouges et blanches. Son lien au fleuve n'est, cependant, pas uniquement celui de l'essor commercial du XIX^e siècle que nous venons de décrire. Outre sa position géographique¹⁹², la brasserie n'aurait, dit-on, pas pu produire de bière sans l'eau du fleuve. D'après le *Guide Rouge*, en effet, elle « utilise maintenant de l'eau purifiée artificiellement pour le brassage, mais Alfred von Vakano utilisait autrefois de l'eau de la Volga, purifiée grâce à une couche de terre »¹⁹³. Par ailleurs, le nom du quartier, « Dno »¹⁹⁴, pourrait lui-même être lié à la Volga puisque parmi les différentes légendes qui expliqueraient son origine, Mikhaïl rapporte trois théories qui établissent un parallèle avec « le fond » du fleuve : (1) à la fin du XIX^e siècle, on creusait, à cet endroit, des trous dans la glace pour aller chercher de l'eau, « au fond », vu qu'il n'y avait pas d'eau courante ; (2) c'est également au fond de l'eau que l'on stockait certaines barriques qui devaient être conservées au frais, en attendant de les charger sur les bateaux ; (3) enfin, c'est au fond du cours d'eau que les dames qui utilisaient l'endroit comme un lavoir frottaient leur linge pour le débarrasser des produits nettoyants.

Ainsi, la bière, ce « pain liquide », n'aurait pu voir le jour ni sans la Volga, ni sans les céréales, produites dans la région. Ces dernières, comme le soulignent Smith et Christian, présentent l'intérêt d'être « à la base d'une variété de boissons qui allaient du *kvas* sans alcool [...], la boisson de tous les jours, à la bière légère (*braga*) ou encore à la bière forte

¹⁹² La brasserie est située sur les bords de la Volga.

¹⁹³ « Samara, Guide Rouge », 2018, pp. 60-61

¹⁹⁴ « Dno » signifie littéralement « le fond ». C'est de ce nom que provient « Na Dne », celui du bar de la brasserie.

intégralement fermentée »¹⁹⁵. A l'époque de la Rous, « l'hydromel, le kvas et la bière étaient sans doute suffisants pour satisfaire la demande [...] en boissons alcoolisées »¹⁹⁶. Si la bière semble avoir à première vue, dans l'histoire lointaine de la Russie, une place importante dans le repas quotidien, elle n'est toutefois pas associée aux moments festifs, pour lesquels on privilégiera la vodka, et « la plus grande part de la bière consommée dans les provinces de l'ouest était plus proche du *kvas* que de la vraie bière »¹⁹⁷. Jusqu'au XIX^e siècle, cette boisson subira par ailleurs une double externalité négative : d'une part, la concurrence du *kvas*, qui peut être produit chez soi assez simplement, d'autre part, un désintérêt de l'État à développer cette industrie en raison des revenus bien inférieurs à ceux de la vodka qu'elle pouvait générer (Smith R.E.F. et Christian D., 1984). Malgré tout, Galina Kabakova précise que la bière, boisson « typique et plus démocratique, est distribuée en fonction du rang de l'invité ». Elle s'inscrit donc aussi dans une dynamique de convivialité, par exemple autrefois partagée lors de la Saint-Nicolas, même si la symbolique de l'hospitalité est considérée comme supérieure à la matérialité des mets consommés. On retrouve « la primauté de la sociabilité sur la satisfaction de la faim [dans le proverbe] [...] "l'honneur importe plus que la bière" »¹⁹⁸. Son développement interviendra avec l'industrialisation, à la fin du XIX^e siècle, puis l'accélération de sa diffusion, sous l'Union Soviétique, notamment avec le développement des cantines, lieux de restauration rapide pour ouvriers où, selon François-Xavier Nenard, « pour appâter le public, il fa[llai]t servir "de la bière" et "au moins des entrées, du pain blanc et du saucisson" »¹⁹⁹.

Autres produits issus de la Volga, le poisson et les écrevisses sont deux des accompagnements localement servis avec la bière. Il est sans doute pertinent de noter que cette façon de consommer la bière pourrait remonter au XIX^e siècle « comme le *kvas*, la bière faiblement titrée [...] était utilisée, non pas comme substance enivrante, mais plutôt comme une sorte de condiment (*priprava*²⁰⁰) à la nourriture sèche »²⁰¹. Un renversement dans la gradation des produits se serait opéré puisque c'est aujourd'hui le poisson séché qui accompagne la bière et non l'inverse, mais le lien entre ces deux produits persiste. Nous nous sommes longuement attardés sur le poisson dans les premières parties de ce travail. Produit consommé pendant les jours maigres, il entretient un lien immédiat avec la religion et occupe une place centrale, lui

¹⁹⁵ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », p. 6

¹⁹⁶ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, *Ibid.*, pp. 74-75

¹⁹⁷ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, *Ibid.*, p. 292

¹⁹⁸ KABAKOVA Galina, 2013, « L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe », p. 100

¹⁹⁹ NENARD François-Xavier, 2015, « Manger dans les cantines staliniennes », p. 133

²⁰⁰ Ce mot, « *приправа* », peut être traduit par « assaisonnement » ou « condiment ».

²⁰¹ SMITH R.E.F., CHRISTIAN David, 1984, « Bread & Salt », p. 292

aussi, dans le repas. Par rapport au poisson, nous notons toutefois qu'il est moins aisé de trouver trace de l'écrevisse dans l'histoire lointaine de la Russie. Quant aux pratiques, la pêche reste aujourd'hui une pratique régulièrement évoquée lors des entretiens ethnographiques ou des interviews, soit par des personnes qui pêchent elles-mêmes, soit au contraire par d'autres qui rejettent cette pratique. Ces différents aspects sont développés dans la partie 3 consacrée aux pratiques alimentaires (cf. *supra*).

Certains produits de la Volga s'inscrivent donc dans l'histoire de la Russie, avec une forte relation au religieux. C'est le cas du pain ou du poisson par exemple. Michaela DeSoucey rappelle à ce sujet que « les aliments fonctionnent symboliquement en tant que marqueurs d'identité et de communauté pour des populations par ailleurs géographiquement, socialement et politiquement divisées »²⁰². Les produits et les pratiques alimentaires observés à Samara n'expriment toutefois pas tous une dynamique nationale. Certains autres objets culinaires, comme la brasserie et la bière, ont un ancrage historique plus local et plus récent. Ils revêtent toutefois une charge symbolique importante liée à la Volga, qui vient appuyer leur ancienneté et une certaine singularité.

La Volga, fleuve frontière

Dans son étude du Rhône, Gérald Chabenat souligne que « le fleuve pouvait symboliser la séparation, la différence », puisqu'il remarque « d'un côté de la rive des mariniers, des commerçants, des artisans, de la fête, de l'ouverture ; de l'autre les paysans et les pêcheurs »²⁰³. Nous remarquons au cours de notre enquête qu'il en va *a priori* de même pour la Volga. Celle-ci divise parfois et joue un rôle de frontière naturelle à deux niveaux :

- Une frontière entre Europe et Asie. Cette idée est développée par Guéorgui, qui précise que Samara se trouve en théorie sur la rive asiatique. Dans ce discours, la ville apparaît comme une étape-clé de la colonisation russe sur les steppes (cf. *supra*, partie 2) ;
- Une « frontière entre la nature et la culture », qui est, néanmoins, « très facilement franchissable » selon Ilya. Cette référence aux trajets effectués pour rejoindre l'autre rive est constante dans un très grand nombre d'entretiens, Léonid dira par exemple qu'« un été sans être allé dans le *Zavolga*, c'est pas un été » ou encore Yulia explique qu'« aller *au-delà de la Volga*, dans la nature, cela fait partie de [s]a vie ».

²⁰² DESOUCHEY Michaela, 2010, « Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics... »

²⁰³ CHABENAT Gérald, 1996, « L'aménagement fluvial et la mémoire », p. 50

La Volga serait donc une frontière. Frontière des mémoires, des histoires, des peuples. Elle apparaît comme une démarcation, que d'aucuns qualifient de séparation entre le « naturel » et le « culturel ». Force est d'ailleurs de constater que ce « haut niveau » de culture et d'éducation des habitants de la ville et la région de Samara fut une autre spécificité mise en avant dans bien des entretiens ethnographiques²⁰⁴ et dans les ouvrages touristiques. « Cette terre avait une grande importance pour un grand nombre d'artistes, d'écrivains, de scientifiques talentueux. » Ce sont « [d]es gens sont suffisamment éduqués, suffisamment conscients de ce qui se passe dans le monde », « au courant de tout, très probablement [des] amoureux de la culture ». Ils « adorent le théâtre, [...] aiment lire, fréquentent les expositions ». « Samara est une ville culturelle, une ville développée, où il y avait au moins une éducation et un accès à la culture », où « tous les divertissements et toutes les institutions culturelles sont accessibles à pied depuis les berges », et où « beaucoup d'événements [ont lieu], dans la ville et dans la région : des concerts, des festivals ». Ainsi, dans leur caractère, les habitants de Samara se perçoivent parfois comme des « passeurs de culture » (Ilya), mais peuvent aussi se révéler « un peu guindés », voire arrogants puisque, d'après Leili, « ils pensent qu'ils possèdent les trucs les plus grands, les plus beaux ».

La mise en opposition de ces deux concepts idéalisés, avec la « nature » d'un côté et la « culture » de l'autre rappelle les propos de Gérald Chabenat qui explique que « la culture, c'est le rapport de force par excellence. C'est l'homme face à son environnement, contre lequel il se fait homme »²⁰⁵. Face à la Volga, et à cet immense parc naturel qui la précède, vivent les habitants de la deuxième « capitale pendant la Seconde Guerre Mondiale », qui seraient, disent-ils, les descendants « [d]es meilleurs intellectuels et la classe ouvrière de "haute classe" des usines [...], [qui] ont formé une couche intellectuelle », d'« une partie de l'élite soviétique [qui] a été évacuée ici »²⁰⁶. Cette image de « culture » est renforcée par le statut de « centre spatial », de capitale russe de l'industrie aérospatiale, de Samara, également mis en avant lors des entretiens ou dans les livres touristiques et officiels. Ce lien théorique à la technologie qui ne doit pas nous faire occulter la très forte relation de la population à l'environnement naturel.

²⁰⁴ Sur ce sujet, le point de vue de Guéorgui est à souligner puisqu'il aura plutôt tendance à décrire les habitants de Samara comme « rustres », et « manqu[ant] de culture ». Il se réfère toutefois ici au manque de traditions ou de racines culturelles spécifiques, par opposition à une culture russe qui serait communément partagée, acceptée avec un statut quasi « colonial ».

²⁰⁵ CHABENAT Gérald, 1996, « L'aménagement fluvial et la mémoire », p. 293

²⁰⁶ Ilya semble mettre en question cette idée de « deuxième capitale », ou « capitale de secours », en cas de prise de Moscou par l'armée nazie pendant la Seconde Guerre Mondiale. Bien que, dans les faits, une grande partie de l'élite soviétique ait bien été évacuée vers Samara (appelée Kouïbychev, à l'époque), cette élite a aussi été, dit-il, évacuée vers d'autres villes d'URSS. En cela, ce mythe lui semble quelque peu forcé.

L'environnement, pour reprendre le terme de Chabenat, serait donc notamment cet espace naturel situé sur l'autre rive de la Volga, ce parc protégé au patrimoine naturel exceptionnel qu'il est malgré tout possible d'explorer. Tous les guides soulignent le caractère officiel du parc naturel en ceci qu'il faudra s'acquitter d'un ticket d'entrée pour le visiter. Certains suggèrent de « traverser la Volga » pour découvrir cette nature préservée, d'autres indiquent que le patrimoine naturel de la région de Samara ne se limite pas à ce parc, et comporte d'autres richesses naturelles à découvrir, notamment sur la rive de Samara. M. Maltsev fait aussi état de ce lien fort à la nature unique en précisant que « les habitants de Samara ont une opportunité unique de se détendre dans une nature vierge [...], il [leur] suffit d'aller sur l'autre rive de la Volga [...] [où] il y a des [...] sites naturels [...] des endroits [...] uniques du point de vue de la biodiversité ». K. Titov ajoute qu'il n'y a pas de pareil paysage ailleurs, « voilà tout, la beauté de la rivière. Il n'y a pas une telle beauté à Moscou. [...] Tout cela est bien visible, l'alignement du col des Jigouli, la Volga [...] Je n'ai pas trouvé d'autre endroit avec un fleuve, une forêt ». Dès l'introduction de la vidéo du Calvert Journal, Sam Goff, le narrateur, précise d'ailleurs que la ville est « célèbre pour [...] son lien avec la campagne environnante à un degré inhabituel pour la Russie, la Volga offrant une évasion depuis le centre urbain vers de superbes parcs naturels à proximité »²⁰⁷. Cette idéalisation de la nature s'incarne de plusieurs façons concrètes. Nous avons évoqué la protection officielle de la biosphère. Nous pourrions aussi parler de la supériorité du fleuve sur les constructions humaines. En février 2018, au cours d'une traversée hivernale de la Volga, le gardien de l'île de Podjabni nous rappelait qu'il y avait là, dans les années 1960, deux cents familles, une école, une infirmière, une centrale électrique, un *banya* et même une discothèque. Que les heureux évadés de la prison adjacente y trouvaient des cachettes. Aujourd'hui, alors que tous ont été forcés de quitter les lieux à cause des crues, il ne reste qu'un habitant sur l'île, ce même gardien, retraité, qui veille encore, seul, sur la faune et la flore insulaires. Celui-ci déplore que la place soit maintenant libre pour les investisseurs, voyant venir les futurs complexes bâtis « pour les élites » au cœur d'un tel espace préservé. Ce discours semble traduire qu'ici la nature avait, en un sens, vaincu la culture, que l'autre rive était indomptable, mais que la situation pouvait s'inverser.

L'opposition entre « nature » et « culture » s'incarne donc, de part et d'autre du fleuve, à travers de deux phénomènes de patrimonialisation : la labellisation officielle du centre historique de la ville de Samara, brasserie incluse, et celle du parc naturel du « Samarskaïa Louka », non seulement au niveau national mais aussi de l'UNESCO.

²⁰⁷ GOFF Sam, 2018, « 48 hours in Samara, Russia », 0'19

Cette distinction entre les deux types de patrimoines, culturel et naturel, marquée par le fleuve semble relever d'un imaginaire collectif qui laisse entrevoir une certaine porosité. Dans les guides et catalogues touristiques étudiés c'est le tableau *Les bateliers de la Volga* qui est évoqué à cinq reprises lorsque l'on parle de Chiraïevo, le village situé au bord de la Volga, dans le parc naturel. C'est là que le peintre Ilya Répine l'aurait en effet imaginé et esquissé. Ce tableau est aussi mentionné dans la vidéo de Sam Goff²⁰⁸ et une statue en son honneur a été érigée sur les berges de la Volga, côté Samara.



Figure 12 – Les Bateliers de la Volga, Ilya Répine, 1870-1873 (Musée Russe, Saint-Petersbourg)

Lorsque l'on parle du parc naturel, une des attractions mises en avant est donc un tableau, création culturelle par essence. Cette œuvre semble, de plus, décrire le labeur et la misère qui découlent d'une volonté de maîtrise de la nature, les bateliers²⁰⁹ tirant l'embarcation à contre-courant. Cette idée d'une frontière entre « culture » et « nature » n'apparaît donc pas de façon évidente dans l'ensemble des discours relevés.

D'autres constructions culturelles sont associées au parc naturel, puisqu'il est question de ses « nombreuses légendes ». Celle du trésor de Stépane Razine, qui aurait été enterré quelque part dans ce parc, apparaît par exemple dans les entretiens ainsi que dans le film amateur « Made in Kouïbychev »²¹⁰. M. Maltsev nous dit, lui aussi, que « sur l'autre rive de la Volga [...] il y a des endroits intéressants avec leurs légendes », et précise que le parc est lié à quelques légendes locales notables, notamment les séjours de Stépane Razine ou de

²⁰⁸ GOFF Sam, 2018, « 48 hours in Samara, Russia », 5'09

²⁰⁹ Lors de deux de nos entretiens, l'origine potentielle de la tradition du poisson séché avait, rappelons-le, été associée aux bateliers (Ilya et Tatiana).

²¹⁰ LOGOUTOV Vladimir, SIALIEV Andreï, 2005 « Мейд ин Куйбышев » (« Made in Kuibyshev »), 13'37

l'explorateur Ermak²¹¹. Suivant le même mécanisme que celui de la légende, tel qu'il est décrit par Loïc Bienassis, l'autre rive gagne en authenticité avec ces histoires « culturelles » qui lui sont associées.

Les rivages du fleuve en eux-mêmes semblent aussi être porteurs de faits culturels. Côté parc naturel, c'est là que l'on pique-nique. Côté ville, près de la plage, les berges accueillent des monuments commémorant l'histoire locale, comme la statue du fondateur de Samara, Gregori Zasékine, ou encore, la chapelle Saint-Alexis²¹². Tout au long de ses berges, le fleuve « raconte » en quelque sorte l'histoire de la ville. Les mentions de la Volga sont aussi souvent associées à des activités, parfois contemplatives (détente sur les plages, observation du paysage depuis certains endroits, tel le square Pouchkine), mais aussi pratiques (promenades, baignades, sports divers), ce qui explique pourquoi deux guides évoquent une atmosphère de *villégiature*. Il y aurait donc bien du « culturel » de part et d'autre de la Volga. Comme le rappelle Michaela DeSoucey, « les utilisations conceptuelles de la nature, comme Lévi-Strauss (1969) nous l'a enseigné, sont des phénomènes ancrés dans la culture, et les distinctions entre la nature et la culture sont le produit de choix idéologiques »²¹³.

La Volga, fleuve lien

La Volga est présentée dans ces livres sous l'angle du lien, à la fois entre eux les habitants et même entre les habitants et les touristes. Partant de l'idée que le Rhône, en tant que voie de communication, brassait un grand nombre de marinières, Gérald Chabenat décrit des « berges [qui] portaient [...], dans leur identité locale, une forte prédisposition à l'ouverture sociale, [...] une "prédisposition au métissage" »²¹⁴. Les berges de la Volga sont aussi un point de brassage de population. Elles sont le prétexte aux « promenades » ou « balades ». L'idée d'y « descendre », de la « regarder » ou la « voir », depuis des points d'observation ou des panoramas, ou plus généralement de « profite[r] » de l'endroit fait son apparition dans les guides et catalogues touristiques. Ces pratiques rassemblent les habitants ; la « particip[ation] aux activités nautiques est une "indigénéisation pratique" parce qu'elle est un mode de reconnaissance sociale »²¹⁵.

²¹¹ Ermak Timofeïévitch (1532-1585) est le Cosaque ayant mené la conquête de la Sibérie pour Ivan IV.

²¹² Saint qui avait prédit, selon la légende, la construction d'une ville indestructible au bord de la Volga.

²¹³ DESOUCHEY Michaela, 2010, « Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics... » p. 445

²¹⁴ CHABENAT Gérald, 1996, « L'aménagement fluvial et la mémoire », p. 189

²¹⁵ CHABENAT Gérald, *Ibid.*, p. 237

Parmi les habitudes, une dimension contemplative apparaît fréquemment, par le fait de marcher le long du fleuve, de regarder le coucher de soleil ou la débâcle. On y associe parfois la prise d'une collation ou d'une boisson, lors des promenades sur les berges par exemple (cf. annexe 4 – *Journal de terrain*). Tous les intervenants mentionnent l'idée de prendre le temps d'observer et d'apprécier la Volga et la nature, ce qui est aussi présent, de façon plus inégale, dans les guides touristiques et catalogues. En périphérie de la ville, un promontoire très populaire a été spécialement aménagé²¹⁶ afin de permettre aux visiteurs de contempler le fleuve, le parc et les montagnes²¹⁷. Ce fort lien à la nature est presque unanimement partagé dans les entretiens ethnographiques. La « proximité [de la ville] avec la nature » est très fréquemment mise en avant, Samara devenant une « porte vers la nature [...] [vers] un paquet de choses belles et préservées ». La nature est accessible en été, pour aller au « Samarskaïa Louka, une réserve naturelle au-delà de la Volga, au village de Chiraïevo, [ou dans les] collines de Samara » comme en hiver, où l'« on peut éprouver un bonheur hivernal en traversant la Volga à pied[,] [...] une sorte d'épreuve, comme une expédition polaire ». Sergueï partage également qu'il « voi[t] une zone immuable en [lui], qui est liée à la nature ».

Le fleuve fait aussi figure d'espace culturel collectif. Nous avons évoqué certains objets et légendes qui font que le « culturel » ne se limite pas à la ville, à la rive gauche. En dehors du tableau de Répine et du trésor de Razine, qui relèvent d'un certain niveau d'érudition, d'autres éléments culturels plus populaires peuvent aussi être mentionnés. Par exemple Ilya évoque la chanson « La Volga s'écoule » (« Течет река Волга »²¹⁸), chanson folklorique connue à travers la Russie, et Léonid rapporte certaines anecdotes locales, comme celle de la statue du tsar Alexandre II qui aurait été jetée dans le fleuve après la Révolution, ou l'existence d'un tunnel secret qui réunirait les deux rives de la Volga. Aujourd'hui, le festival annuel VolgaFest rassemble les habitants de Samara autour d'un programme d'événements très populaires, gratuits et explicitement tournés vers le fleuve. Ces diverses formes d'appropriation culturelle de la Volga nous font émettre l'idée qu'elle serait un élément structurant les liens sociaux.

Les personnes interrogées semblent avoir tissé un lien certes culturel, mais aussi affectif avec elle. « Depuis l'enfance, de nombreux souvenirs [lui] sont associés » (Anastasia), « avec

²¹⁶ Ce lieu, « Vertalioika » (littéralement « la piste d'hélicoptère »), a rouvert au public en juillet 2021 après une fermeture pour travaux. Il propose désormais des espaces de repos avec des transats et des balançoires et doit également accueillir des restaurants.

²¹⁷ Leur altitude maximale ne dépasse toutefois pas les 300 mètres. Le mot « montagnes » est toutefois utilisé en russe, et nous utilisons ce terme dans nos traductions, ou celui de « monts » Jigouli (cf. p. 10)

²¹⁸ Chanson créée en 1962 par le compositeur M. Fradkine et le poète L. Ochanine pour le film du même nom.

ma grand-mère en bateau, à la plage, dans les îles, et ainsi de suite » (Léonid), dans « [mon] enfance, tard le soir, vers 23.00, quand il n'y avait plus personne, on [y] allait avec la famille, tous les quatre, ensemble, et on nageait dans les eaux tièdes » (Leïli), « c'est très gai de passer du temps ensemble, à nager et préparer le repas, manger ensemble » (Tatiana), « j'allais constamment à la Volga avec mes parents. Avec mes parents, des proches, des amis, on réunissait beaucoup de monde. On partait en bateau. » (Mikhaïl). Se rendre au bord du fleuve pour le contempler ainsi peut se faire seul ou à plusieurs et est parfois le prétexte au partage d'un pique-nique ou d'une bière. Espace de socialisation et/ou de commensalité, « on fixe des rendez-vous au bord de la Volga, surtout les amoureux et les jeunes gens » (Tatiana), et l' « on retrouvera certainement des amis familiers, peut-être même des parents » sur la plage (Marina).

Tout comme la vie sociale est structurée autour de la Volga, la ville elle-même l'est aussi. Son organisation en damier tournée vers le fleuve est à l'origine d'un élément architectural singulier : des « blocs » résidentiels de grande taille, organisés de telle sorte qu'ils présentent un grand nombre de « cours intérieures » au milieu des bâtisses. Si, au moment de leur création, ces cours étaient généralement la propriété d'une seule famille, cela changera progressivement et ces « cellules urbaines » accueilleront jusqu'à 5 à 10 familles au cours des siècles suivants (Schiemann J. *et al.*, 2020²¹⁹). Cette spécificité architecturale donne lieu à « une connexion au voisinage, une proximité avec la Volga et les loisirs culturels »²²⁰ et donne l'occasion d'organiser des barbecues comme nous l'avons déjà évoqué. De façon très matérielle ici, la Volga demeure au cœur des liens sociaux entre les habitants.

En somme, pour reprendre les termes de Marina, la Volga serait ainsi « ce qui unit les habitants de Samara ». Au centre du territoire, à la fois érigée comme frontière, mais aussi comme lien, elle est indispensable pour comprendre les enjeux liés aux produits et aux pratiques culinaires qui lui sont tous, plus ou moins directement, associés. Capitale de ce pain que l'on offre en signe de générosité, elle deviendra le lieu de naissance de la bière la plus connue de l'Union soviétique, que l'on partage en extérieur, avec des amis ou lors d'un pique-nique. C'est aussi ce même fleuve qui charrie les révoltes agricoles et qui sera le théâtre des famines des années 1920 puis 1930 (Grigoriéva A., 2006). Le fleuve apparaît ainsi à la fois comme un facteur d'authenticité et d'ancienneté, rassemblant autour de lui l'histoire de la Russie et la compréhension des particularités culturelles locales.

²¹⁹ SCHIEMANN Jörn *et al.*, 2020, « The Samarsky Yard », p. 27

²²⁰ SCHIEMANN Jörn *et al.*, *Ibid.*, p. 107

Typicité et identité

La Volga semble se situer à la jonction d'éléments auxquels une valeur d'ancienneté ou d'authenticité est attribuée. L'abondance de superlatifs et d'adjectifs emphatiques, dans les guides et catalogues officiels mais aussi dans les témoignages, souligne ce fort attachement au fleuve et à ses berges. Elle semble constitutive d'un sentiment partagé d'identité et rassemble autour d'elle un ensemble de pratiques alimentaires. Si ceux-ci s'inscrivent, nous l'avons vu, dans la « grande histoire » de la Russie, ils sont aussi marqueurs de différenciation et donc vecteurs d'un sentiment de communauté.

L'attachement à la Volga

Soulignons tout d'abord quelques spécificités lexicales qui ont pu être remarquées lors des entretiens, liées au fleuve Volga. Au moins trois répondants ont utilisé un vocabulaire spécifique pour désigner les « habitants de la Volga ». Il s'agit de deux couples de mots utilisant la même racine. Ainsi, les termes « *Volgar* » (волгарь, mot masculin) ou « *Volgarka* » (волгарка, mot féminin), ou encore « *Voljanine* » (волжанин, mot masculin) et « *Voljanka* » (волжанка, mot féminin), font spécifiquement référence aux personnes vivant dans le bassin de la Volga, ou le long de la Volga dans son ensemble. Ces gentilés, qui auraient sans doute pu en français être traduits par le néologisme « Volgien·ne », représentent un ensemble de population assez vaste. Certains utilisent pourtant bien ce terme pour se définir.

L'utilisation de la Volga dans le langage courant permet aussi de se situer géographiquement. Nous avons notamment déjà évoqué, en introduction, l'utilisation fréquente de l'adjectif « *voljski* » (волжский), qui n'est traduisible en français autrement qu'en utilisant un complément du nom (« de la Volga »), notamment dans le concept d'*hédonisme de la Volga*. Nous avons aussi par la suite constaté l'utilisation des deux mots « *za Volga* », signifiant littéralement « au-delà de la Volga », voire d'un néologisme créé à partir de cette expression, mais sous une forme substantivée, le « *Zavolga* », pour désigner l'autre rive. Cette utilisation est très commune et peut être aperçue dans les traductions d'un grand nombre d'entretiens.

L'appropriation du parc national ou plus généralement de l'autre rive, par un néologisme propre ne semble pas être un hasard. Cette situation géographique apparaît en effet comme une réelle singularité locale, pour reprendre les mots de Marina qui précise que « si

nous regardons les autres villes, il n'y a nulle part ailleurs de ville semblable... Kazan, Volgograd, on ne trouve pas des berges comme les nôtres ailleurs ». D'après les croquis ci-dessous, nous pouvons remarquer en effet qu'il est possible que Samara soit la seule ville de cette ampleur à avoir un espace naturel assez préservé sur l'autre rive, sans banlieue (outre quelques petits villages), et sans pont traversant le fleuve. La comparaison porte ci-dessous sur les trois autres villes de taille similaire – Nijni-Novgorod, Kazan et Volgograd.

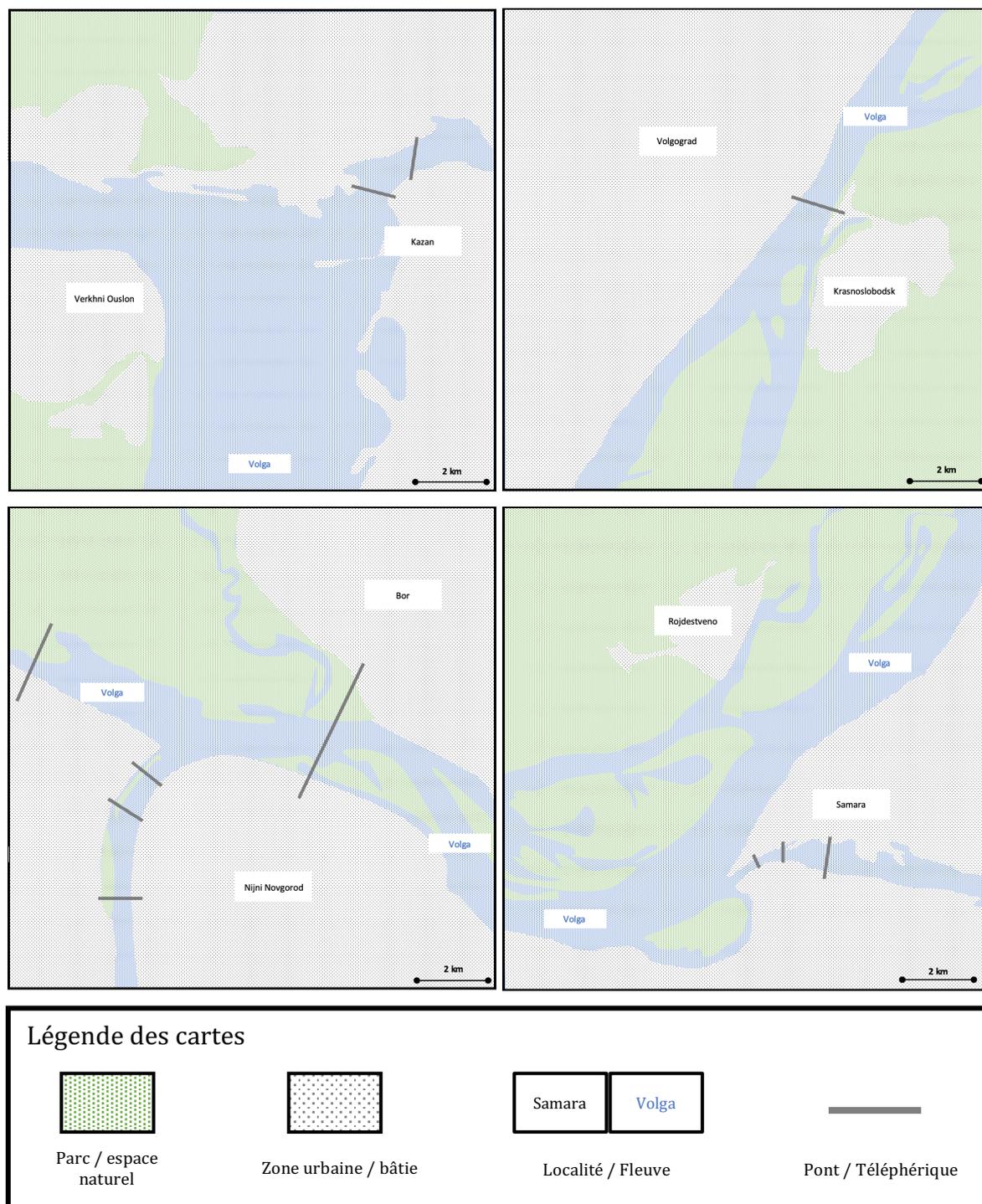


Figure 13 – Cartes des quatre villes de plus d'un million d'habitants situées sur la Volga
(De gauche à droite : Kazan, Volgograd, Nijni-Novgorod, Samara)

Ces différents éléments traduisent, semble-t-il, non seulement un fort attachement au territoire, mais aussi une identification des habitants à leur environnement, qu'ils jugent unique. Comme l'indique Léa Sébastien²²¹, « lorsque l'attachement au lieu s'ancre socialement (attachement collectif) et spatialement (attachement ouvert²²²), il peut alors participer à l'émergence d'une identité collective ». Il nous apparaît donc important d'étudier comment la Volga rassemble, d'un côté, et comment elle favorise l'acceptation d'un territoire plus large, de l'autre, pour favoriser cette identité de « ceux qui se reconnaissent comme les "indigènes" du fleuve, les occupants du "fleuve d'origine" »²²³. Par ailleurs, ces éléments contribuent à appuyer l'idée d'une singularité, d'une « rareté [qui] est une valeur [...] constituti[ve] de la logique patrimoniale, qui privilégie le "monumental" – l'exceptionnel – sur la banalité »²²⁴.

Un processus d'identification ou d'indigénéité est, justement, clairement mentionné par Mikhaïl lorsqu'il dit que « les gens sont comme le fleuve » avant d'expliquer : « d'après le fleuve on peut voir quel genre de personnes vous êtes. Notre Volga est calme et large. En Sibérie, les rivières sont vives, il y a des rapides. Et les gens là-bas sont si dynamiques. Ils sont toujours pressés pour aller quelque part, ils doivent faire des choses. Et à Samara, nous ne sommes pas pressés ». En nous interrogeant lors des entretiens sur ce qui caractérisait les habitants de Samara, un sentiment généralement partagé est d'abord celui de l'ouverture aux autres. Comme la Volga qui est « large » et ouverte, les habitants de Samara sont décrits dans les entretiens ethnographiques comme « bienveillants », « très spontanés », « chaleureux ». Ils sont « gentils », « conviviaux » et « hospitaliers ». Ils « accueillent toujours les invités » en ne les traitant pas comme des touristes. La tolérance des habitants de Samara, leur hospitalité et leur générosité a pour conséquence, d'après un des ouvrages, que « la haine raciale et les conflits ethniques étaient absolument inhabituels dans cette région ».

Cette caractérisation, dans le discours, permet aux habitants de se distinguer. Par rapport aux autres Russes, en outre, c'est aussi une « plus grande détente », voire même une forme de fainéantise (« ici les gens sont plus fainéants »), qui sont mentionnés. « Lorsque des événements ont lieu à Samara, cela se fait tranquillement, lentement. [...] C'est probablement

²²¹ SEBASTIEN Léa, 2016, « L'attachement au lieu, vecteur de mobilisation collective ? »

²²² *L'attachement collectif* est ici envisagé comme la capacité à se rassembler autour d'une entité aimée, et *l'attachement ouvert* comme l'idée de faire le lien avec d'autres territoires ou avec d'autres aspects environnementaux. Nous pouvons voir que cela semble être le cas à travers les pratiques sociales collectives liées au fleuve, les histoires et rituels partagés et, particulièrement ici, le lexique collectivement utilisé.

²²³ CHABENAT Gérald, 1996, « L'aménagement fluvial et la mémoire », p. 22

²²⁴ HEINICH Nathalie, 2009, « La fabrique du patrimoine », pp. 189-205

perçu comme paresseux, trop relax » par rapport à la capitale. « Comparé aux habitants de la capitale, tout le monde est détendu. On semble plus *chill*, plus décontracté. » Ressort également la « capacité à se reposer en été » des habitants de Samara. Car leur attrait pour la nature les mène naturellement à mentionner un intérêt pour les activités extérieures. « Les habitants de Samara adorent les loisirs de plein air, car [ils ont] une faune assez proche », et ils « [se] concentr[ent], pour [se] détendre, sur le [...] plein air ». « L'amour pour les loisirs de plein air peut être mentionné. Et toutes sortes de pratiques alimentaires en découlent, les brochettes et tout le reste ». Cet aspect est, curieusement, plutôt absent des représentations institutionnelles, et ne ressort ni dans les interviews (à l'exception de la pêche), ni dans les ouvrages touristiques étudiés. Cette forme de décontraction, liée à la nature et au fleuve, n'est pas sans rappeler la philosophie, dont nous avons déjà fait mention, de l'*hédonisme de la Volga*. Nous consacrerons une partie complète à ce sujet. Ici encore, la Volga participe de cette définition.

D'une façon générale, il ressort un attachement très fort, sans surprise au vu des réponses au premier entretien, envers le fleuve Volga, que l'on « aime », qui « fait partie de [nous] » ou avec laquelle « [on a] une bonne relation ». Certains considèrent aussi que c'est « une chance » ou « une richesse ». À Samara, un réel « amour » pour la Volga est régulièrement mis en avant dans les réponses. « Tout le monde associe Samara à la Volga ». Samara qui dispose d'un « emplacement que toutes les autres villes doivent envier : elle se trouve sur la Volga ». Le fleuve devient ainsi « notre attraction, nous l'aimons tous ». M. Maltsev parle même, lui, de « culte à la Volga ». La Volga est un lieu qui revêt une dimension rituelle importante, puisqu'un grand nombre de répondants ont fait état de certaines habitudes « obligatoires », comme « tremper ses paumes [de] dans » (Ilya), « aller nager [...] pour ouvrir la saison » (Anastasia), « quand toute la glace a fondu [...] aller toucher l'eau » (Marina). D'ailleurs une connexion avec la religion est évoquée à plusieurs reprises, d'abord, le plus fréquemment, avec la fête annuelle du « Baptême²²⁵ », le 19 janvier, qui est le moment où l'on creuse des trous dans la Volga pour s'immerger. Ce lien à la religion est également plus subtilement sous-entendu lorsqu'Ilya fait un parallèle entre son rituel personnel, d'y tremper les paumes de ses mains, et les rituels sacrés du Gange, ou encore lorsque Léonid compare la Volga à « une divinité païenne ». Cette dimension spirituelle ou émotionnelle fait du fleuve une source revigorante. Cela s'incarne par le fait que, pour certains, le fleuve apaise, puisqu'il est « une source d'énergie, [qui] te donne des forces » ou qui « te soigne » (Leili), et que « regarder la glace, ça [...] recharge mentalement » (Léonid). La région se trouve prise dans cette

²²⁵ Il s'agit de la célébration du baptême du Christ, dans l'Église orthodoxe.

dimension médicale ou magique, et les guides touristiques mentionnent par ailleurs les sources thermales situées dans le parc naturel et leur pouvoir vivifiant, ainsi que l'ouverture du premier sanatorium de traitement par le koumis en 1858¹⁰⁶ non-loin de Samara. Dans la vidéo du *Calvert Journal* le narrateur parle d'une « énergie mystérieuse »²²⁶ qui émanerait du parc « Samaraskaïa Louka », ce qui participe de cette vision sublimée de la nature.

Les objets alimentaires

L'idée d'une authenticité préservée de la bière est récurrente dans les différents discours. Nous avons déjà eu l'occasion d'évoquer l'idée que celle-ci, à l'époque de l'URSS, aurait été coupée à l'eau dans les débits de la ville. Cette idée est communément répandue pour la bière, y compris en dehors de Samara, puisqu'Alexandra Grigoriéva explique qu'avant « la perestroïka, [...] en été, si l'on avait de la chance, on pouvait trouver une citerne de *kvas* ou de bière russe diluée » (Grigoriéva A., 2006). Cela dit, d'après Natalia Zaroubina, « l'Union soviétique avait un système assez strict de contrôle de la qualité des aliments » (Zaroubina N., 2014)²²⁷, ce qui nous interroge sur la véracité de la proposition. Qu'elles soient, ou non, fausses, « [c]es légendes s'articulent à d'autres représentations et constructions intellectuelles, les notions de terroir et de tradition notamment. [...] Paradoxe, la légende semble donc aussi portée par une quête d'authenticité »²²⁸.

Produite sur les bords de la Volga, presque en face des Monts Jigouli d'où elle tire son nom, la bière Jigouliovskoe, qui figure parmi les bières les plus consommées à Samara (Polovinkina A., 2019), est par ailleurs l'objet de discussions dans les discours eux-mêmes. Si celle-ci est un marqueur d'identité communément partagé, son goût est considéré parfois, nous l'avons vu, comme « passable » ou trop amer. Même si certains la délaissent ou lui préfèrent d'autres bières ou alcools, les travaux de Jon Holtzman sur l'attrait des Japonais pour les sucreries montrent que « signification de la nourriture dépasse ses qualités en tant qu'objet ingéré »²²⁹ et cela est confirmé par Suzanne Hocknell, qui nous apprend que « lorsque l'on prête attention aux façons complexes et subtiles avec lesquelles les mangeurs prennent et comprennent leurs décisions alimentaires, le "goût" perd son statut privilégié »²³⁰. Il n'est donc pas nécessaire d'apprécier gustativement un produit pour en revendiquer sa valeur. Ce rapport

²²⁶ GOFF Sam, 2018, « 48 hours in Samara, Russia », 5'48

²²⁷ ZAROUBINA, Natalia, 2014, « « Transformation des pratiques alimentaires », p. 203

²²⁸ BIENASSIS Loïc, 2019, « Essai d'analyse des légendes culinaires et de leurs usages » : 41

²²⁹ HOLTZMAN Jon, 2021, « To love sugar one does not have to eat it », p. 54

²³⁰ HOCKNELL Suzanne, 2016, « Chewing the Fat: "Unpacking" Distateful Encounters », p. 18

équivoque au goût de la Jigouliovskoe peut avoir caractère genré puisque, comme nous l'avons vu, selon certains hommes interrogés, cette bière « convien[drai]t plus aux hommes qu'aux femmes ». Pourtant, à nouveau dans les discours, les femmes interrogées disent qu'elles boivent cette bière ou, à défaut, lui reconnaissent sa valeur collective.

Cette vision genrée se répercute sur le bar « Na Dne ». L'idée d'un homme « alcoolique, bon à rien, qui peut seulement jouer aux dominos avec ses amis, boire de la bière et regarder la télé »²³¹ serait née, selon Irina Glouchenko, dans les années 1960, en raison d'un grand nombre de crises traversées par la société civile. Nous retrouvons ici les « dominos » déjà évoqués dans l'un des entretiens. Dans les décennies qui suivirent, ce sont aussi les hommes qui fréquentaient, bien plus que les femmes, les restaurants et les débits de bière (Stiajkina O., 2019²³²). Il n'est pas surprenant qu'une des multiples hypothèses quant à l'origine du nom du bar, qui signifie littéralement « au fond », ou « en bas », fasse référence à la population qui la fréquente. En dehors des théories liant le lieu à la Volga, une autre parle du « fond » du tonneau (de bière) qui était servi, ou du « bas » de la société (qui fréquentait ce lieu). Ce nom pourrait, ainsi, selon Tatiana et Guéorgui, être lié à la pièce « Les bas-fonds »²³³ de l'écrivain russe Maxime Gorki, qui a vécu quelques mois à Samara. De cette façon, le caractère populaire, et masculin, des personnes – étudiants, brigands, pauvres, buandières, bateliers – qui le fréquentaient est mis en exergue. Aujourd'hui, le bar « Na Dne » est considéré comme un lieu culte de la ville. Il est presque indépendant de la brasserie tant il est représenté comme une institution à part entière. Malgré cela, on peut ressentir une forme de rejet autour de ce lieu. Se pose ici la question du « fréquentable » et de l' « infrequentable ». Si l'on apprécie la bière, on peut parfois finir par rejeter ce lieu, comme l'explique Yulia car les gens qui vont à « Na Dne », ce « n'est pas la population qu'[elle] fréquente, mais [elle] comprend[...] que ce bar soit une telle attraction ».

Cette ambivalence est également perceptible dans le bâtiment lui-même. Ce lieu de Samara, directement situé « sur » la Volga, a connu une rénovation importante dans la perspective de la Coupe du Monde 2018, déjà évoquée à plusieurs reprises. Alors qu'il était considéré comme un lieu peu fréquentable, une forme de nostalgie est perçue dans les discours. Mikhaïl l'explique en parlant d'une « atmosphère de primitivité, cette atmosphère très simple, populaire, [qui] a disparu ». Ainsi quelques personnes, à leur tour, soulignent que « l'esprit » de l'époque n'est plus vraiment là aujourd'hui. K. Titov raconte par exemple que « Na Dne »

²³¹ GLOUCHENKO Irina, 2019 « I hate cooking! ... », p. 70

²³² STIAJKINA Olena, 2019, « Sated people... » p. 148

²³³ « Les bas-fonds », Maxime Gorki (1902). On ne dit pas si c'est le titre qui aurait inspiré le nom ou l'inverse.

est un « endroit où on trouvait les étudiants, les poètes et artistes ivres, les musiciens. Du beau monde s'y réunissait [...] C'était vraiment un club ». Plus flagrant encore, Sergueï se souvient « de l'époque où c'était un endroit chaleureux avec des tables collantes, avec des hommes hauts en couleurs ». Cette modernisation que la brasserie Jigouliovski a aussi subie en 2018, visible dans les photographies ci-dessous, traduit une évolution des aménagements et, par la même occasion, des produits. Ceux-ci deviennent alors quelque chose qu'ils n'étaient pas avant, sont en quelque sorte plus « nobles » ou « fréquentables », mais perdent leur authenticité intrinsèque, ce qui rappelle la situation des restaurants yakoutes évoquée par Isabelle Bianquis et Isabella Borissova (2015).

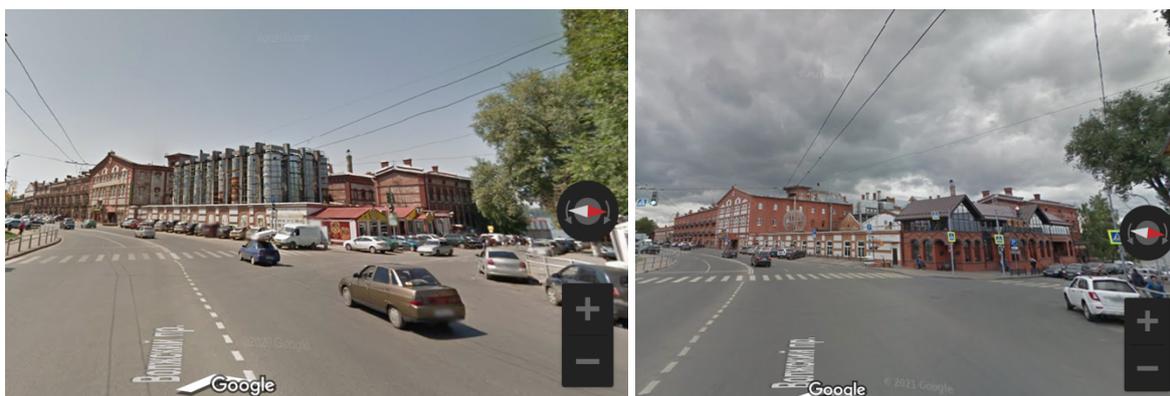


Figure 14.a. – Évolution de de la brasserie Jigouliovski entre 2012 (gauche) et 2021 (droite)²³⁴

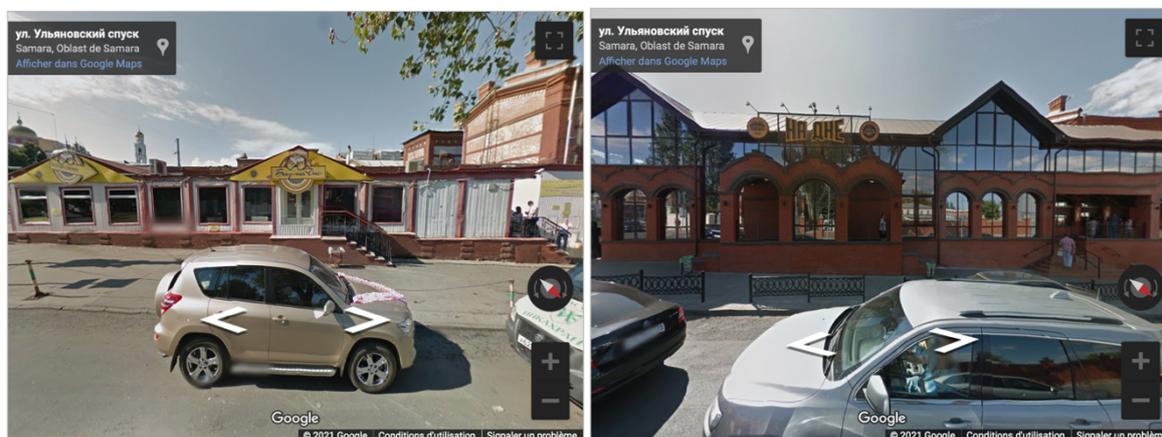


Figure 14.b. – Évolution du bar « Na Dne » entre 2012 (gauche) et 2021 (droite)

Une telle forme de gentrification lui aurait fait perdre, au moins partiellement, son « aura » passée. Néanmoins, le lien avec la Volga reste fort. Le bâtiment est situé à quelques mètres de la rive et d'un quai permettant aujourd'hui d'aller, en bateau, de l'autre côté. Il est d'ailleurs toujours d'usage d'acheter de la bière avant d'aller la boire soit de l'autre côté du fleuve, soit ailleurs dans la ville, de préférence dans un endroit permettant de contempler le

²³⁴ Images extraites de Google Street View, droits réservés Google 2021, conformément aux conditions d'utilisation de Google, consultées le 15 décembre 2021 [en ligne]

fleuve (cf. annexe 4 - *Journal de terrain*). Si l'on revient aux valeurs du monument telles qu'elles furent exprimées par Aloïs Riegl (Riegl A., 1903), notamment l'opposition entre valeur historique et valeur *de vieillissement*, nous remarquons que celles-ci se heurtent ici à quelques contradictions. Alors que, de prime abord, tout le monde semble connaître Alfred von Vakano et sait que la brasserie officie sinon depuis le XIX^e siècle au moins sous l'Union soviétique, force est de constater que ce savoir n'est que peu véhiculé par la brasserie elle-même. Elle n'est ouverte au public que sous certaines conditions très restrictives et, une fois à l'intérieur, les photographies sont presque partout interdites²³⁵. A l'extérieur, à l'exception d'une statue dédiée « au brasseur », on trouve peu de mentions sur l'histoire du lieu. Par ailleurs, lorsque l'on passe aux abords de celui-ci, ce sont surtout les barrières et les murs qui nous frappent, une certaine distance semble s'opérer. L'usine n'est pas accessible au grand public et il n'est pas aisé de s'imprégner du lieu, d'autant plus que, spécifiquement sur le tronçon de la brasserie, il n'existe pas de promenade le long de la Volga²³⁶. Ceux qui veulent investir pleinement cet endroit doivent donc aller à « Na Dne » (en intérieur, donc) ou trouver un autre lieu depuis lequel le contempler, aussi bien dans la ville que de l'autre côté du fleuve.

Dans les discours et dans les dynamiques locales, la bière et la brasserie font donc l'objet d'un traitement ambivalent. Ces deux objets paraissent à la fois valorisés et rejetés, fréquentables et infrequentables ou encore accessibles et fermés. Si leur typicité n'est toutefois jamais remise en question, notamment du fait de leur proximité à la Volga, et s'ils demeurent une fierté locale, leur appropriation par les habitants et les autorités semble moins résider dans leur dimension matérielle que dans les pratiques qui leur sont associées.

Les pratiques et techniques

Dans les discours, la Volga apparaît fréquemment dans l'évocation de différentes pratiques alimentaires, mais aussi de certaines techniques, décrites avec précision, qui, elles aussi, viennent mettre en lumière une position centrale du fleuve.

Depuis la place Pouchkine, nous l'avons vu à travers les entretiens et le journal de terrain, la vue plongeante donne notamment sur la Volga et le monument historique de la

²³⁵ Lors de la visite de la brasserie en septembre 2018.

²³⁶ Un projet d'extension de la promenade qui viendrait relier les tronçons I et II – c'est-à-dire qu'elle longerait la Volga en passant devant la brasserie –, serait actuellement à l'étude au niveau du gouvernement régional.

brasserie. C'est d'ailleurs pour préserver ce panorama qu'une pétition²³⁷ a vu le jour afin de mettre fin à un chantier voisin qui prévoyait d'ériger un bâtiment de quelques étages. Lorsque l'on se trouve sur cette place nous ressentons un lien avec l'histoire de la ville, en raison de la vue sur les différents monuments historiques, ainsi qu'un lien avec la nature, face à l'étendue du parc naturel, de la Volga ou même encore du parc Stroukovski au premier plan. Ici apparaît à nouveau la question de la valeur *de vieillissement*, qui est associée à la contemplation, puisqu'elle permet, comme le dit Brigitte Sabbatini, de « méditer sur la condition humaine ou tout simplement [...] appréhender pleinement le plaisir d'exister [sans besoin d'explication] [...] l'objectif final [étant] [...] de pouvoir [...] se l'approprier en se laissant aller à toutes ses sensations ». Elle fait intervenir les « sensations », qui sont des « matière[s] psychique[s] de la perception en tant que modification d'un *sens*, interne ou externe, sous l'effet d'un excitant »²³⁸. Il ne semble donc pas anodin que ce lieu soit fréquemment évoqué dans les entretiens et dans certains guides touristiques pour manger ou boire, seul ou entre amis *et* profiter des couchers de soleil sur la Volga. Cette pratique permet, en quelque sorte, de s'approprier à la fois le patrimoine bâti et le patrimoine naturel. Même en dehors de ce square spécifique, « boire une bière » sur les bords de la Volga pourrait immédiatement revêtir cette dimension symbolique.

Si l'on étend cette réflexion aux deux autres pratiques observées, elles prennent alors également un sens nouveau, en ceci qu'elles placent toutes la Volga au centre. Le pique-nique dans la nature, par exemple, est en un sens révélateur. Cette pratique alimentaire semble remonter au moins au début du XX^e siècle, puisqu'une photographie du fonds du Musée Alabine²³⁹ montre à cette époque une compagnie réunie autour du Gouverneur et de von Vakano, pique-niquant sur une île de la Volga. Or, comme le précise Isabelle Bianquis, « les images de traditions ne surviv[e]nt pas toutes, seules celles qui ont toujours un sens dans le présent ». Derrière l'activité du pique-nique qui peut sembler « ordinaire », tant celle-ci est communément partagée à travers le monde, se cache en réalité une mise en scène très organisée, qui « exprime en effet des valeurs fortes, telles que la convivialité, la générosité, le partage, l'ouverture vers les autres et l'égalité[,] [...] qualités serv[a]nt de ciment social »²⁴⁰. Le pique-nique des habitants de Samara est donc nécessairement un marqueur fort de l'identité, d'autant plus que « l'endroit choisi pour le pique-nique n'est jamais neutre [...] on recherche un cadre

²³⁷ Pétition en ligne adressée au Gouverneur de l'Oblast de Samara, lancée en 2020 par la branche de Samara de l'Association panrusse pour la protection des monuments historiques et culturels (ВООПИиК). [[En ligne](#)]

²³⁸ MORFAUX, Louis-Marie, 2004, « Sensation », Vocabulaire de la philosophie et des sciences humaines, éd. Armand Colin, 18^{ème} tirage (2004)

²³⁹ GRIDNEVA Tatiana, 2020 « Pique-nique sur l'île Koroviy... », article de *Samar'skaya Gazeta*

²⁴⁰ BARTHE-DELOIZY Francine, 2008, « Le pique-nique à la mode de chez nous », p. 125

une mise en scène proche de la nature »²⁴¹. Cette pratique alimentaire permet donc, inconsciemment sans doute, de véhiculer une image de convivialité. Cela correspond à l'idée partagée d'un peuple hospitalier. Le pique-nique symbolise aussi une certaine proximité avec la nature. Cela est évident lorsqu'il est organisé au cours d'une randonnée, c'est-à-dire en immersion dans la nature, mais probablement moins lorsqu'il s'agit « seulement » d'un repas pris sur une plage en face de Samara. À nouveau, la Volga peut être perçue comme indissociable de la pratique alimentaire. Cela se traduit également dans des micro-pratiques notées au cours des entretiens. La technique utilisée pour rafraîchir la bière, par exemple, utilise à l'eau froide de la Volga pour y immerger les bouteilles. La préparation de l'*oukha*, quant à elle, nécessite d'abord de pêcher un poisson puis d'extraire un peu d'eau du fleuve pour le cuire.

Les produits de la pêche doivent aussi faire l'objet d'une attention particulière. Certaines pratiques qui leur sont associées apparaissent en effet, comme marqueurs de l'identité. « Chaque habitant de Samara [...] sait, surtout, comment manipuler ce poisson » nous dit en effet Ilya, et Guéorgui se livre à une explication très détaillée de cette méthode, revendiquée comme étant typiquement locale. Cette longue description attire le regard de l'anthropologue puisque la technique, nous explique Marie-Claude Mahias, mais aussi le langage qui est utilisé pour la décrire, sont des révélateurs de l'organisation sociale (cf. *supra* pp. 62-63 et p. 82). Malheureusement ici les données brutes recueillies ne nous permettent pas de nous livrer à une analyse détaillée du phénomène. Nous pouvons malgré tout relever que cette technique, et peut-être aussi celle du décorticage des écrevisses, peuvent faire l'objet d'une attention particulière, en ceci qu'elles sont citées, dans les discours, comme faisant partie de l'identité locale. La préparation de ces produits, qu'il s'agisse de la cuisson de l'écrevisse ou de la préparation de l'*oukha*, même si cette dernière est communément répandue à travers la Russie, pourrait aussi être au centre de l'attention des anthropologues.

Interrogations autour d'une marque « Volga »

Les objets et les pratiques alimentaires, réunis autour d'une Volga apparemment centrale dans les discours, sont des marqueurs de l'identité locale. Notre enquête de terrain révèle aussi que cette dernière est retranscrite dans les discours à travers des « étiquettes » qui y figurent régulièrement, parmi lesquelles le phénomène de l'*hédonisme de la Volga* ou encore la ville de Samara décrite comme une *ville de villégiature*. Nous nous intéressons à ces deux

²⁴¹ BARTHE-DELOIZY Francine, 2008 « Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire », p. 13

marqueurs car il nous semble qu'ils peuvent *a priori* être porteurs à la fois du lien avec la nature et de la dimension alimentaire. Le premier affiche une dimension « hédonique » associée sans détour à la Volga. Le second, qu'il soit traduit sous la forme *ville de villégiature* ou *ville station balnéaire*, lie aussi la nature (la campagne, pour la première traduction, ou le fleuve, pour la seconde) avec une notion de détente qui peut aussi induire des pratiques alimentaires.

Avant de débiter ce dernier sous-chapitre, le terme d'*hédonisme* mérite d'être précisé. Il provient du mot grec *hèdonè*, signifiant « plaisir », « jouissance » ou encore « volupté ». Dans son acception historique, l'hédonisme est le courant philosophique initié par Aristippe de Cyrène (IV^e siècle av. JC), qui perdurera et s'appliquera par extension à l'épicurisme (école de pensée du philosophe Épicure, fin du III^e – début du II^e siècle av. JC). Cette doctrine antique a pour principe d'ériger « le plaisir comme souverain bien de l'homme »²⁴² selon un certain nombre de principes détaillés par ses concepteurs. C'est cette idée qui se retrouve dans l'acception plus commune du terme « hédonisme », qui fait du « plaisir le but de la vie »²⁴³. En russe, le terme existe avec la même signification. L'hédonisme, en tant qu'école philosophique, s'oppose notamment à l'ascétisme, et sa définition indique que « le plaisir est bon » aussi bien dans la nature (hommes et animaux évitent la souffrance) que dans l'esprit (le plaisir est le but de la vie des hommes)²⁴⁴. Que ce fut chez Épicure ou, avant lui, chez les Cyrénaïques – les disciples d'Aristippe de Cyrène –, le plaisir est considéré, ainsi que le précise Diogène Laërce, comme résultant de l'action de l'Homme. La conception des Cyrénaïques – des hédonistes originaux, donc –, qui insistent sur le mouvement menant aux plaisirs *du corps*, diffère toutefois de celle des épicuriens, pour lesquels les plaisirs psychiques seraient supérieurs aux plaisirs corporels et l'absence de douleur serait elle-même une forme de plaisir. Il apparaît donc que la recherche des plaisirs corporels, physiques, y est présente, quoique minorée chez les épicuriens. Ainsi la cuisine et, plus généralement, l'art de manger, en tant que prises physiques pouvant provoquer un plaisir, pourraient être catégorisés comme des pratiques hédonistes, ainsi que le rappelle Jean Vitaux :

L'alimentation est une nécessité ; la gastronomie est une quête infinie, une recherche permanente de la qualité, une passion hédoniste, un plaisir, une connaissance et une culture.²⁴⁵

²⁴² MORFAUX, Louis-Marie, « Hédonisme », Vocabulaire de la philosophie et des sciences humaines, éd. Armand Colin, 18^{ème} tirage (2004)

²⁴³ Larousse (s.d.), « Hédonisme » dans Dictionnaire. Article consulté le 5 décembre 2021 [[en ligne](#)]

²⁴⁴ Grande Encyclopédie Russe (Большая российская энциклопедия) (2016), « Hédonisme » (Гедонизм), dans Encyclopédie. Article consulté le 5 décembre 2021 [[en ligne](#)]

²⁴⁵ VITAUX Jean, 2007, « Différencier la gastronomie de l'alimentation. » : 9

Hédonisme et alimentation semblent, de cette façon, liés. L'évocation, dans les deux étiquettes ci-dessus, de pratiques « hédoniques » liées à la Volga nous a donc conduit à nous interroger sur le sens des objets et pratiques culinaires dans ce contexte. C'est pourquoi nous avons volontairement orienté la toute dernière question de notre premier entretien ethnographique sur l'*hédonisme de la Volga*, et avons choisi la plupart des personnes interrogées²⁴⁶ selon leur capacité à connaître ce phénomène. En effet, nous supposons qu'une personne qui connaît déjà le concept saura le définir, à travers ses expériences et ses ressentis personnels, avec plus de fiabilité. Plusieurs éléments principaux sont alors ressortis pour définir le concept d'« *hédonisme de la Volga* ». La plupart des répondants évoquent, assez naturellement, l'idée de repos. On parle de « la capacité à se détendre » ou encore d'une « atmosphère de plaisir et de détente maximale ». « Nous pouvons nous reposer constamment et ne penser à rien ». Une particularité de ce phénomène pourrait être l'idée de se détendre en groupe car on retrouve parfois l'idée selon laquelle « tout le monde ici se connaît », l'idée « d'aller dans les bars le week-end, où tout le monde vous connaît et vous attend ». « Tout le monde se connaît – via une ou deux connaissances communes. Ça ressemble à une grande bande d'amis ». Le mot qui revient d'ailleurs souvent dans les différents entretiens est le verbe *тусоваться* (« *tousovatsya* ») qui signifie aussi bien « trainer » (dans le sens « retrouver des amis et passer du temps avec eux ») que « sortir » (dans le sens « faire la fête »). Ainsi, « à Samara, on t'apprend à sortir. Toute personne qui vit ici sait comment sortir ». Mikhaïl explique par exemple qu'« une personne [qui] a du temps libre [...] profite de la vie, essaie au moins pendant un certain temps de ne pas penser au travail, d'être avec [se]s amis, [se]s proches. » Et pour Marina, « tout le temps, vous vous attendez à une sorte de fête, une sorte de magie ». L'idée des soirées et des fêtes est ainsi très perceptible. Aux festivals de musique sur la Volga, comme le Grouchinski Festival²⁴⁷ ou Volgafest, Guéorgui ajoute « certains types de festivals, de *chill-out* ou de *rave-parties*, quelque part dans la nature ». Elles sont liées à la musique, qui est « bien sûr, de la techno. Tout le monde n'aime pas, mais tout le monde y va », selon Alexandre. Ilya précise, lui, que « la rave est aussi une forme d'hédonisme, mais plus intense ».

Ces phénomènes sont favorisés par les promenades le long de la Volga, ou encore la plage et la baignade qui deviennent des symboles de cet hédonisme particulier. La nature environnante, avec les balades que l'on peut y faire, ainsi que les fêtes, festivals ou *rave-parties*

²⁴⁶ Seules quatre personnes interrogées sur douze ne connaissaient pas le concept avant ledit premier entretien. Même si cela ne peut pas nous renseigner sur l'étendue du concept, cette donnée est importante pour comprendre dans quelle mesure les réponses proposées peuvent permettre de le définir avec plus ou moins de précision.

²⁴⁷ Festival de musique dédié à la musique de chansonniers, qui se tient à l'extérieur de Samara, sur les lacs Matrioukovskie, non loin de la Volga

que l'on peut organiser là-bas, est également évoquée comme un autre atout. Rappelons, par ailleurs, ici les propos d'Ilya, tenus au début de son entretien :

Dans un bar de Moscou, aujourd'hui fermé, [...] il y avait une soirée qu'ils avaient appelée « la gueule de bois de Samara ». Des membres de la diaspora de Samara y sont allés, se sont assis, ont bu de la bière Jigouliovskoe et ont mangé du poisson dans du papier journal. La bière et le poisson sont presque une caractéristique ethnique [...]. Bien entendu, quelqu'un d'autre pourra prendre de la bière et du poisson, mais chaque habitant de Samara connaît le goût de la Jigouliovskoe et du poisson, et il sait surtout comment manipuler ce poisson.

Au concept de fête viennent ainsi s'adjoindre non seulement les produits alimentaires (la Jigouliovskoe et le poisson séché) et la technique (comment manipuler le poisson). L'*hédonisme de la Volga* n'est pas explicitement mentionné ici mais les ingrédients y semblent réunis, sous la forme d'un argument marketing qui vient mettre en lumière la singularité de Samara sur cet aspect. À l'exception de Guéorgui, qui estime qu'en général « dans toutes [I]es villes de la Volga, [...] le mode de vie est proche », les personnes interrogées estiment plutôt que cet hédonisme est propre et exclusif à Samara, qu'il soit lié à la mentalité ou aux attributs locaux de leur ville, comme la nature ou la bière.

Derrière l'idée de *l'hédonisme de la Volga* semble se cacher à la fois une forte communion sociale qui s'exprime dans des événements réunissant la nature et divers alcools dont la bière, mais aussi une charge symbolique importante puisque ce concept semble traduire une volonté de se distinguer des autres villes russes. À Samara, la question de l'empreinte locale de cette bière ne se limite pas au produit lui-même mais s'étend à la marque, dont on revendique l'authenticité. Nous avons vu qu'alors que ce nom, « Jigouliovskoe », est, en lui-même, une indication géographique, il est utilisé par diverses brasseries à travers tout le pays pour



Figure 15 – Les guichets de « Na Dne » avant restauration

produire des bières aux recettes sensiblement différentes. Sur le panneau qui figurait au-dessus des précédents « guichets » extérieurs du bar « Na Dne », avant leur rénovation en 2018, était indiqué la mention « Ici se trouve le lieu de naissance de la bière Jigouliovskoe » (cf. figure 15, ci-dessus). L'idée selon laquelle c'est ici que l'on peut déguster « la vraie », l'authentique, Jigouliovskoe est récurrent dans les discours des personnes sondées.

Néanmoins cet *hédonisme* spécifique semble faire face à un phénomène perturbateur. Il se heurte en effet aux lois limitant ces diverses manifestations. Tout d'abord celle visant à réduire la consommation d'alcool²⁴⁸ en interdisant la prise d'alcool ou en limitant la consommation de tabac dans les espaces publics. Il semble aussi probable que les *raves* qui sont mentionnées font l'objet d'un strict contrôle lorsque celles-ci se passent dans des lieux non-autorisés. Nous pourrions aussi nous interroger sur les pratiques qui conduisent à faire des feux de camp dans les espaces naturels, ou encore sur les restrictions concernant la pêche évoquées plus haut. C'est ce que souligne Gérald Chabenat en prenant exemple sur ses observations rhodaniennes :

Nous sommes ici dans une logique de transgression et de légitimité. Il y a ce que la loi autorise, et ce qu'elle n'autorise pas ; il y a des pratiques qui se reconnaissent de la plus grande légitimité parce qu'elles sont portées par l'histoire.²⁴⁹

Il n'est ainsi pas surprenant de voir que le concept d'*hédonisme de la Volga* n'est pas tant repris par les autorités locales. M. Maltsev et K. Titov disent ne pas connaître ce concept. Le responsable du département du tourisme de la ville entre 2009 et 2019, est catégorique à ce sujet lorsqu'on l'interroge sur cet *hédonisme*, il indique que « l'un des indicateurs d'une marque est probablement sa notoriété auprès du public. Ici [...] c'est probablement pour un public cible très restreint ». Si l'on parle de tourisme, il lui préfère la marque *ville de villégiature* :

C'est, au fond, la ville qui se dirige petit à petit vers l'appréhension d'une forme de récréation, une forme de séjour, dans un endroit ou un autre. [...] Cette opinion était partagée par les historiens, les ethnographes, les architectes. [...] Cette marque a été officiellement mentionnée dans la stratégie de développement de la ville.

Ce slogan est ainsi une marque plus ou moins officielle, définie par les autorités locales avec l'appui d'intellectuels locaux. Elle insiste elle aussi sur la notion de détente et de plaisir, mais occulte certainement l'appropriation du territoire à travers la consommation d'alcool ou l'organisation de soirées en plein air – afin de s'en tenir au respect de la loi. Elle semble s'adresser plutôt à un public touristique, comme en témoigne l'agence touristique du même nom, « *Gorod Kourort* », qui relaie des publications mettant en lumière les atouts de Samara, parmi lesquels il arrive de retrouver la bière et la brasserie, le centre-ville historique, mais aussi, bien entendu, différents points de vue sur la Volga et sur le parc naturel. Outil de promotion

²⁴⁸ Cette ambiguïté est aussi perceptible en France en ce qui concerne le vin, faisant à la fois l'objet d'un patrimoine reconnu et d'une limitation de sa publicité dans une démarche de santé publique. Les débats multiples depuis la « loi Evin » du 10 janvier 1991 sont le témoignage d'un point de crispation dans la société française.

²⁴⁹ CHABENAT Gérard, 1996, « L'aménagement fluvial et la mémoire », p. 75

touristique, ce slogan a été repris par le gouverneur de l'Oblast de Samara dans une publication Instagram pour vanter l'attractivité de la ville, à l'annonce par l'Union Européenne de la fermeture des tous les vols à destination et en provenance de Russie en mars 2022. Dans un cas comme dans l'autre, nous observons une appropriation de ce slogan à des fins politiques, touristiques ou commerciales. Ce slogan peut d'ailleurs être vecteur d'une dimension alimentaire, comme le précise M. Maltsev lorsqu'il met en avant les « restaurants de formats différents, aux cartes différentes, destinés à des publics cibles différents ». La *ville de villégiature* n'est ainsi pas en tous points incompatible avec l'*hédonisme*, mais semble revêtir un aspect plus institutionnel. Toutefois, notre recherche de terrain ne s'est pas assez attardée sur ce slogan pour entrer en détail dans son étude.

En somme, il est difficile de caractériser si une patrimonialisation a bien cours autour des phénomènes culinaires de Samara, dans la mesure où les critères nous permettant d'étudier leur valeur semblent tous intrinsèquement liés à la Volga et aux multiples facettes historiques, religieuses, symboliques que ce fleuve possède. En effet, la bière, la brasserie et les pratiques alimentaires relevées sont liés à la Volga et au caractère des habitants locaux, tels qu'ils se perçoivent eux-mêmes. Ce caractère semble lui aussi, dans les discours, lié aussi au fleuve. C'est finalement la Volga qui pourrait conférer à tous ces éléments leurs critères d'authenticité ou d'ancienneté. Ces pratiques s'inscrivent dans une forme de singularité vis-à-vis d'autres villes russes, qui transparaît dans les deux « marques » relevées sur place. Celles-ci sont assez semblables et toutes deux susceptibles d'inclure des pratiques alimentaires, mais demeurent assez éloignées dans leur usage et leur public. L'une serait plus proche d'une revendication de la communauté, l'autre d'une construction institutionnelle à but commercial. Dans les deux cas se crée ici, pour reprendre les termes de Philippe Pesteil, une « valeur locale » qui peut satisfaire « la demande du touriste et de l'autochtone »²⁵⁰.

²⁵⁰ PESTEIL Philippe, 2001, « Au carrefour de l'économique et du culturel », 53

Conclusion

Ce travail est l'aboutissement d'une étude de terrain effectuée à Samara, en Russie. Comme nous l'avons explicité, il avait pour but de porter un regard sur les pratiques alimentaires observées dans cette ville et d'essayer de comprendre si celles-ci pouvaient, ou non, être considérées comme un patrimoine. Nous partions de l'idée que la Coupe du Monde de Football, pendant l'été 2018, aurait pu être un élément déclencheur puisqu'elle a imposé aux autorités, mais aussi aux habitants, de définir quel patrimoine serait valorisé auprès d'un public extérieur – russe ou international. Le segment du « culinaire » étant aujourd'hui largement perçu comme un élément incontournable de la sphère touristique, il nous a semblé *a priori* que cet aspect ne pouvait pas être négligé.

Parallèlement, l'apparition de différents concepts qui avaient apparemment pour but de mettre en lumière un mode de vie local, nous a semblé refléter cette tendance. Que ce fut la *ville de villégiature* ou l'*hédonisme de la Volga*, les deux slogans pouvaient véhiculer, de façon plus ou moins directe, un rapport à l'alimentation. Avec un mode opératoire « de terrain », dont la méthodologie a été détaillée au début de ce mémoire, notre étude allait devoir prendre en compte le rapport entre ces slogans, témoins d'une volonté de prise en compte d'un patrimoine – sinon aboutie, au moins en cours –, et les pratiques alimentaires locales.

Partant d'entretiens ethnographiques, des interviews de trois personnalités institutionnelles locales, et d'un corpus documentaire composé de guides touristiques et de catalogues officiels rassemblés sur place, nous avons souhaité décortiquer les discours qui se sont construits autour de l'alimentation à Samara. Nous avons ensuite questionné le lien entre les pratiques alimentaires et la Volga, tant cette dernière apparaissait de façon récurrente comme un élément central dans les témoignages. À l'issue de cette étude du terrain, trois principales pratiques alimentaires ressortaient, orientées autour du fleuve : (1) la pratique du pique-nique qui s'effectue principalement de l'autre côté du fleuve, sur les plages ou en immersion dans le parc naturel, parfois au cours d'une randonnée ; (2) côté ville, le partage de la bière locale – la « Jigouliovskoe » – en divers endroits, notamment sur les berges, la plage, ou les squares de Samara, qui s'effectue souvent entre amis ; (3) enfin, une prise alimentaire sous forme de collation, ou de « snacking », le long des berges de la Volga, à l'occasion d'une promenade, qui est également récurrente.

Ces phénomènes – le partage de la bière, le pique-nique, la collation – qui, de prime abord, semblent tout à fait « ordinaires » peuvent dissimuler une charge symbolique bien plus profonde qu'il n'y paraît. Ils viennent en effet s'ancrer dans un territoire et participent de la formation d'une identité locale, d'un discours collectif. Ils s'inscrivent dans une représentation idéalisée de la nature, du patrimoine culturel, d'un tempérament particulier et finalement de ce qui apparaît comme un « art de vivre ». Ainsi, on ne peut pas dissocier ces constructions alimentaires de Samara sans les rapporter à la Volga et au patrimoine naturel de la région, puisque les pratiques recensées sont centrées autour du fleuve.

Et bien qu'elles soient sensiblement distinctes, celles-ci peuvent s'entrecroiser. La pratique du pique-nique peut tout à fait s'effectuer sur les plages qui se trouvent en ville. De même, lors d'un pique-nique, comme cela a été décrit, il arrive parfois de prendre de la bière « Jigouliovskoe ». Cette bière, qui n'est d'ailleurs pas la seule bière évoquée, peut enfin tout à fait être partagée en d'autres lieux que sur les berges, par exemple à la *datcha* ou au *banya*. Nous constatons ici une première limite à notre enquête. Si, dans une certaine mesure, nous avons pu relever des pratiques populaires partagées, nous montrons ici qu'elles sont flexibles et dépendent de visions propres à chacun. De plus, ces trois phénomènes, qui sont bien présents dans une grande partie des discours des personnes interrogées, sont relativement absents des discours institutionnels ou touristiques. Notre étude trace donc un premier cadre de travail, qui pourrait être complété par une nouvelle série d'enquêtes ciblées, en s'attardant par exemple sur chacune de ces pratiques, afin de les préciser.

Notre travail n'a effectivement porté que sur douze d'entretiens ethnographiques, trois interviews de personnalités et plusieurs documents officiels et articles de presse recueillis sur place. Collecter un plus grand nombre de témoignages aurait permis d'affiner les différentes propositions. Précisons à nouveau qu'il s'agit d'une image, prise à un moment précis, sur la base d'observations et de l'écoute des discours autour de ce qui pourrait constituer un patrimoine alimentaire local. En l'état, le discours ne se construit pas d'une seule voix, et il n'est pas certain que ces constats soient encore les mêmes aujourd'hui ou qu'ils auraient été les mêmes avec d'autres témoignages individuels, plus représentatifs de la diversité sociale et culturelle de Samara.

L'idée d'étudier une pratique culinaire sous l'angle patrimonial nous conduit nécessairement, puisque nous questionnons aussi bien sur son ancienneté que sur son

authenticité, à nous interroger sur l'histoire des produits et des habitudes de consommation, en gardant à l'esprit leur ancrage local. Dans le cas présent, le manque de sources scientifiques spécifiques à Samara sur la bière, le poisson ou encore l'écrevisse nous a conduit à aborder le sujet par le biais des autres éléments à disposition : pour l'échelle nationale, des articles et ouvrages scientifiques, et pour les perspectives plus locales, des articles de presse, peut-être moins fiables. Un plus grand nombre de ressources scientifiques au niveau local, autour de ces thématiques, aurait été nécessaire pour aborder notre problématique avec une plus grande précision. Nos recherches permettent néanmoins à la fois de souligner l'intérêt anthropologique et historique des produits et pratiques en question et d'en tirer de nouveaux questionnements.

Concernant la bière, tout d'abord, si sa présence en Russie remonte au XI^e siècle, celle-ci connaît un réel essor avec l'industrialisation de la fin du XIX^e siècle puis avec la période soviétique. Il s'agit d'un produit socialement marqué, qui fait l'objet de légendes quant à sa qualité. Après la perestroïka, il fera aussi face à la concurrence de bières importées qui, du fait de leur venue de l'étranger, sont *de facto* considérées comme meilleures. Le poisson occupe ensuite, lui aussi, une place de premier ordre dans le repas russe. Il s'agit d'un produit largement consommé dès la Russie kiévienne dans les régions où il est accessible, en tant que produit toléré en période maigre. Plusieurs façons de le conserver sont envisagées au cours de l'histoire, parmi lesquelles la salaison et le séchage, que l'on retrouve aujourd'hui encore à Samara. L'idée de consommer de la bière (ou du *kvas*) avec des produits secs semble s'inscrire aussi dans une tradition de longue date. Si nos recherches documentaires ont ainsi permis de mettre en lumière une relative constance du poisson dans le repas russe depuis le Moyen-Âge, il convient enfin de noter l'écrevisse était absente des travaux étudiés. Les informations recueillies à leur égard proviennent essentiellement d'articles de presse et sont, à ce titre, à considérer avec précaution. Ce dernier produit, qu'il soit étudié dans son histoire ou dans ses appréhensions plus contemporaines, mériterait une attention particulière.

La question de l'authenticité fait aussi intervenir le lien entre la bière Jigouliovskoe et le territoire de Samara. Car, nous l'avons vu, la bière Jigouliovskoe a la particularité d'être une indication géographique *non*-protégée, et d'autres brasseries utilisent aujourd'hui ce nom à travers tout le pays. La revendication d'une authenticité locale s'inscrit non seulement dans son aspect historique, puisque c'est bien à Samara que la brasserie à l'origine de la recette fut créée en 1881, géographique, en raison de la proximité de Samara avec les montagnes Jigouli, mais elle revêt aussi un aspect identitaire. Car ce sont les pratiques locales qui viennent créer un lien

supplémentaire entre la bière et d'autres produits locaux, entre la bière et l'environnement immédiat de la nature, et *in fine* entre les habitants de la ville eux-mêmes, qui partagent une fierté commune vis-à-vis de ce produit. Ces trois liens mettent en exergue une certaine singularité du produit qui nous a nécessairement interrogé. Nous avons en effet eu l'occasion d'étudier comment la bière s'inscrit, quoique tardivement par rapport au *kvas* ou à certains spiritueux comme la vodka, dans l'histoire des produits russes et comment celle-ci a bénéficié, par ailleurs, d'une forme de « démocratisation » partout en Union soviétique. Il pouvait donc s'agir d'un patrimoine au niveau national, mais l'omniprésence de la Volga dans les discours locaux, à la fois matériellement et symboliquement, y compris en lien avec la bière, nous a fait porter un regard différent sur le produit. Si toutes évoquent ce fleuve comme une fierté, lui prêtant parfois des vertus spécifiques, un grand nombre de personnes interrogées vont aussi le valoriser en tant qu'élément distinctif. Cette idée, brièvement abordée dans la partie analytique de ce mémoire, mériterait là encore une plus grande attention car les quelques comparaisons avec les villes de la Volga ont été effectuées d'une façon très générale ; elles pourraient faire l'objet d'une étude approfondie. Nous avons, par exemple, choisi de lister les villes « de taille comparable » à Samara, mais il aurait pu paraître pertinent de regarder les deux grandes villes voisines, à savoir Saratov et Togliatti, pour y étudier les habitudes alimentaires et l'attitude des habitants vis-à-vis de la nature et du fleuve.

Il est finalement difficile de cerner avec précision l'objet que nous étudions qui est, pour reprendre l'expression de Julia Csergo au sujet du patrimoine culinaire, un « protéiforme ». Nous évoquons en réalité ici à la fois de la bière, associée à son lieu de production et quelques lieux de consommation, en particulier le bar voisin « Na Dne » – aux multiples légendes et anecdotes –, mais aussi diverses pratiques de consommation qu'elle implique. Nous touchons aussi du doigt un rapport plus général au fleuve, avec d'autres pratiques alimentaires qui lui sont liées. Comme l'explique Isabelle Bianquis, « le concept de patrimoine culinaire est habilement articulé à un système bien plus large » et, dans une certaine mesure, nous avons affaire ici à un système complet qui pourrait difficilement, d'un point de vue extérieur, être qualifié de « patrimoine » tant il est pour l'instant malaisé de le border. Cependant, si l'on reprend les critères établis par Nathalie Heinich, ce « système » fait bien valoir une forme d'ancienneté et d'authenticité, mais aussi une certaine singularité au niveau de la Russie. Il est, en outre, intimement lié à la Volga et participe à la fois de la valorisation d'objets culinaires locaux et de la réappropriation d'un patrimoine collectif « russe » comme la soupe « *oukha* ».

Ce n'est donc sans doute pas un hasard si les deux « étiquettes » attribuées localement à Samara, celle d'une *ville de villégiature* et celle d'une capitale de l'*hédonisme de la Volga*, peuvent toutes deux inclure une dimension alimentaire, sans pour autant la valoriser exclusivement en tant que telle. Néanmoins notre enquête semble révéler qu'elles sont de natures différentes. La première paraît liée à une volonté politique et valorise à la fois les concepts de détente et d'environnement naturel. La seconde, quant à elle, semble plutôt venir spontanément d'une appropriation par certains habitants qui vont s'en saisir dans leur discours. Comme pour la villégiature, la notion d'hédonisme mobilise également l'idée de plaisir et vient ici explicitement la lier à la Volga. L'étendue et la popularité des deux concepts n'ont pas été étudiées ici, mais l'un comme l'autre pourraient faire intervenir la prise alimentaire et les produits locaux.

S'agit-il pour autant d'un « patrimoine » ? Certains éléments du « système » mis en avant font l'objet de fierté et leur unicité est bien soulignée, mais ces discours sont à nuancer car il ne semble pas que ce soit le « patrimoine alimentaire » qui soit valorisé en tant que tel. Deux raisons peuvent expliquer cela : d'un côté, notre état de l'art a révélé les difficultés, en Russie, à appréhender l'alimentation et ses pratiques comme relevant d'un patrimoine culturel. Depuis une demi-douzaine d'années, certains professeurs, surtout moscovites, cherchent cependant à valoriser l'alimentation comme objet d'étude universitaire et à promouvoir les « *food studies* ». Par ailleurs, dans les provinces et les régions russes, il arrive que l'objet culinaire soit déjà apprécié et valorisé comme un patrimoine, comme en Yakoutie (cf. Bianquis I. et Borissova I.). De l'autre côté, cette faible considération « patrimoniale » pour l'alimentation se ressent localement. Si nous avons réussi à identifier des lignes directrices dans les discours, ce sont surtout nos questions qui allaient chercher ces informations. Auprès des institutions, seuls les objets matériels du patrimoine, qu'il soit « culturel » (le monument historique) ou « naturel » (la biosphère), sont protégés. À titre d'exemple, alors qu'elle figure comme au cœur des pratiques et des représentations des habitants, la Volga n'a, semble-t-il, pour le moment aucun statut « patrimonial » officiel. Incontournable et pourtant effacée des radars, c'est seulement dans les yeux des habitants interrogés qu'elle apparaît valorisée. Ils l'observent, la contemplent, la pratiquent. Ils vivent à ses côtés, elle s'intègre dans leurs vies, jusqu'aux habitudes du quotidien. Ils en font un lien entre deux histoires, celle d'une ville en Europe et en Asie, et une pièce centrale du « système » culinaire évoqué plus haut.

Pour faire de ces pratiques culinaires un patrimoine, il faudrait d'abord parvenir à cerner avec précision l'objet à patrimonialiser. Au-delà de la Volga, ou même de la bière en elle-même, il nous faudrait nous attarder sur chaque pratique et chaque représentation. Il semble ici que nous nous trouvions plutôt en présence de la formalisation d'une tradition, c'est-à-dire la valorisation, dans son ensemble, du « système » hédonique décrit plus haut. Suivant le même principe de « filiation inversée » que pour le patrimoine, ce système s'écrit dans le présent en faisant appel à des éléments choisis dans ce que l'on pense être le passé. Comme le précise Gérard Lenclud, « il s'agit moins pour [la tradition] de [...] refléter ce qui fut que d'énoncer des propositions tenues, en somme par avance, pour consensuellement vraies ». Et celle-ci peut aisément faire face à des adaptations individuelles ou des évolutions progressives (Lenclud G., 1987). Au sein de cette tradition, par ailleurs, pourraient émerger des objets dignes d'être considérés comme un patrimoine, et c'est le rôle de l'anthropologue que de les identifier, qu'ils soient tangibles ou intangibles. Le présent travail propose modestement – gardons à l'esprit toutes les limites évoquées plus haut – quelques pistes qui pourraient être explorées et discutées. Cela nécessiterait ensuite d'étudier si tous les critères nécessaires à l'appellation de « patrimoine » sont bien atteints. À terme, une éventuelle « patrimonialisation » pourrait permettre l'activation, au niveau institutionnel, de différents leviers de sauvegarde, protection ou valorisation à travers des initiatives politiques, juridiques ou économiques plus poussées.

En conclusion, les pratiques culinaires observées à Samara sont singulières et ancrées autour de la brasserie historique et de la Volga. Elles sont déjà, dans une certaine mesure, récurrentes dans les discours mais n'apparaissent qu'en sous-texte des deux « slogans » apparus lors de la Coupe du Monde de Football pour définir une identité locale. La valorisation de cette dimension « culinaire » ne semble donc pour le moment guère mise en œuvre. D'une part, la typicité des produits locaux est peu mise en avant, alors qu'elle pourrait pourtant l'être, par le biais d'indications géographiques protégées par exemple, qui existent bien en Russie. D'autre part, les recherches historiques ou anthropologiques semblent manquer sur le sujet des produits et pratiques alimentaires de Samara. Enfin, certaines questions contradictoires restent à résoudre : comment concilier certaines pratiques perçues comme traditionnelles avec la loi et les réglementations ? C'est sans doute en réunissant la société civile, les autorités et les chercheurs autour d'un véritable projet qui viendrait reconnaître l'un de ces objets ou l'une de ces pratiques comme « patrimoine », qu'il serait possible d'initier une réflexion autour de toutes ces questions.

Bibliographie

Articles de presse

63.ru, 2021, « Почему Самару называли Самарой: публикуем самые популярные версии происхождения имени города » (« Pourquoi Samara a été appelée Samara : nous publions les versions les plus populaires de l'origine du nom de la ville »), 7 septembre 2021 [en ligne]. Article consulté le 15 octobre 2021. URL : <https://63.ru/text/gorod/2021/09/07/70120325/>

FishNews, 2019, « Волжские раки и губка тоже пострадают от маловодья » (« Les écrevisses et les éponges de la Volga souffriront aussi de la baisse des eaux ») [en ligne]. Article publié le 10 juin 2019, consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://fishnews.ru/news/36621>

AROUTIOUNOV Armen, 2021 « Башни из слоновой кости, История уникального элеватора на Хлебной площади » (« Les tours d'ivoire, histoire d'un élévateur à grain unique sur la Place Khlebnaïa »), retranscription d'un article du journal *Культура - Свежая газета* dans *Drougoï Gorod*, 26 mars 2021 [en ligne]. Article consulté le 10 mars 2022. URL : https://drugoigorod.ru/experimental_elevator/

GRIDNEVA Tatiana, 2020, « Пикник на Коровьем, свидание в "Аквариуме". Гид по развлечениям Самары XIX века » (« Pique-nique sur l'île Koroviy, rencontre au restaurant "Aquarium", guide des distractions à Samara au XIXe »), *Samarskaïa Gazeta*, 11 octobre 2020

HERNANDEZ Anthony, 2018, « Coupe du monde 2018 : un Sénégalais dans la ville », *Le Monde*, billet de blog, 28 juin 2018 [en ligne]. Article consulté le 10 février 2022. URL : https://www.lemonde.fr/mondial-2018-la-campagne-de-russie/article/2018/06/28/coupe-du-monde-2018-un-senegalais-dans-la-ville_5322557_5314218.html

КНОКХЛОВ Roman, 2018, « Дело в раках » (« Le truc avec les écrevisses »), Moscou : *Журнал «FoodService»*, 10 juillet 2018 [en ligne]. Article consulté le 17 janvier 2022. URL : <https://www.cafe-future.ru/kitchen/delo-v-rakakh/>

LOUKIANE Maria, 2018, « Феномен волжского гедонизма » (« Le phénomène de l'hédonisme de la Volga »), blog personnel de la journaliste sur le réseau social *Vkontakte*, 4 décembre 2018 [en ligne]. Article consulté le 18 septembre 2020. URL : <https://vk.com/@65152360-fenomen-volzskogo-gedonizma>

PAVLOVSKAYA Tatiana, 2017, « Держи клешню » (« Serre la pince »), *Rossiiskaya Gazeta*, №112 (7278), 24 mai 2017 [en ligne]. Article consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://rg.ru/2017/05/24/pochemu-gurmany-schitaiut-cto-imenno-na-kubani-vodiatsia-samye-vkusnye-raki.html>

ROMANOVA Tatiana, 2016, « Загадка имени Самара » (« Le mystère du nom de Samara »), *Культура - Свежая газета*, №2 (90) | février 2016, p. 15

SAMORUKOV Илья, 2016, « Региональный аффект » (« Affect régional »), *Drougoï Gorod*, 1^{er} décembre 2016 [en ligne]. Article consulté le 18 septembre 2020. URL : <https://drugoigorod.ru/ah-samara-gorodok/>

SINELCHTCHIKOVA Ekaterina, 2018, « Pourquoi la jeunesse russe dit-elle "niet" à l'alcool ? », *Russia Beyond*, 1^{er} aout 2018 [en ligne]. Article consulté le 18 septembre 2020. URL : <https://fr.rbth.com/lifestyle/81265-russie-jeunesse-alcool>

SLOBODYAN Elena, 2017, « Откуда пошло выражение "когда рак на горе свистнет" ? » (« D'où vient l'expression "quand l'écrevisse sifflera sur la montagne" ? »), *Argoumenti i Fakti*, 28 septembre 2017 [en ligne]. Article consulté le 17 janvier 2022. URL : https://aif.ru/dontknows/file/otkuda_poshlo_vyrazhenie_kogda_rak_na_gore_svistnet

TELEGUINE Danila, 2021 « Почему Самара так называется: козы, бобры, злые духи и другие возможные вдохновители названия города » (« Pourquoi Samara se nomme ainsi : chèvres, castors, mauvais esprits et autres inspirations possibles pour le nom de la ville »), *Komsomolskaya Pravda*, 20 juin 2021 [en ligne]. Article consulté le 15 octobre 2021. URL : <https://www.samara.kp.ru/daily/28306/4446973>

TELEGUINE Danila, 2021, « Где купить раков в Самаре в 2021 году » (« Où acheter des écrevisses à Samara en 2021 »), *Komsomolskaya Pravda*, 17 mai 2021 [en ligne]. Article consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://www.samara.kp.ru/daily/27278/4414177/>

THIBAUDAT Jean-Pierre, 2017, « 37 mètres sous terre, ma visite du bunker de Staline à Samara », *L'Obs avec Rue89*, 24 janvier 2017 [en ligne]. Article consulté le 16 février 2022. URL : <https://www.nouvelobs.com/rue89/rue89-theatre-et-balagan/20090528.RUE7889/37-metres-sous-terre-ma-visite-du-bunker-de-staline-a-samara.html>

ZADOROJNIY Maxime, 2014, « Мифы и правда о раках. Где, как и когда их ловить в Волгоградской области » (« Mythes et réalités sur les écrevisses. Où, comment et quand les

attraper dans la région de Volgograd »), *Argoumenti i Fakti*, 27 décembre 2014 [en ligne] Article consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://vlg.aif.ru/society/ecology/1369638>

ZAKHAROVA Olga, 2020, « 7 мифов о речных раках. Правда и вымысел » (« 7 mythes sur les écrevisses. Réalité et fiction »), interview d'Alexeï Matveenko in : *Gastronome*, 14 juillet 2020 [en ligne]. Article consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://www.gastronom.ru/text/7-mifov-o-rechnyh-rakah-s-razoblacheniem-1012795>

ZOTOV Guéorgui, 2021, « Как правильно сварить раков и не отравиться ? » (« Comment bien cuire les écrevisses et ne pas s'empoisonner ? »), *Argoumenti i Fakti*, 24 septembre 2021 [en ligne]. Article consulté le 14 janvier 2022. URL : https://aif.ru/food/products/vnutri_yad_uzhe_cherez_sekundy_kak_pravilno_svarit_rakov_i_n_e_otravitsya

YAKOVLEV Sergueï, 2021, « Волжский гедонизм / Самара: не только пляж, рыба и жигулевское пиво » (« Hédonisme de la Volga / Samara : pas seulement la plage, le poisson et la bière Jigouliovskoe »), *Kommersant*, 24 mai 2021 [en ligne]. Article consulté le 28 mai 2021. URL : <https://www.kommersant.ru/doc/4817176#id2057116>

Articles et travaux scientifiques

ABBOTS Emma-Jayne, 2016, « Introducing a Special Issue on Food Stuffs: Materialities, Meanings, and Embodied Encounters », in : *Gastronomica*, Vol. 16, No. 3 (Fall 2016), pp. 1-4 [en ligne] Article consulté le 5 septembre 2021. URL : <https://www.jstor.org/stable/26362367>

BEJEAN Mickäel, KUPFER Michel, 2007, « ECREVISSE À PATTES GRÊLES », in : *DORIS, Données d'Observations pour la Reconnaissance et l'Identification de la faune et la flore Subaquatiques* [en ligne] Article mis en ligne le 27 septembre 2007 et consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://doris.ffessm.fr/ref/specie/639>

BEAUD Stéphane, 1996, « L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l' "entretien ethnographique" », in : *Politix*, vol. 9, n°35, troisième trimestre 1996. Entrées en politique. Apprentissages et savoir-faire. pp. 226-257.

BORTOLOTTO Chiara et SAGNES Sylvie, 2016, « Daniel Fabre et le patrimoine – l’histoire d’un retournement », in : *L’homme*, 208 / 2016, pp. 45-56, 19 mai 2018 [en ligne]. Article consulté le 23 mars 2022. URL : <http://journals.openedition.org/lhomme/28923>

BIANQUIS Isabelle, BORISSOVA Isabella, 2018, « À la frontière du cru », in : *Techniques & Culture*, 69, 108-111, 17 mai 2020 [en ligne]. Article consulté le 20 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/tc/8899>

BIANQUIS Isabelle, BORISSOVA Isabella, 2015 « Urban melting-pot : Food heritage in Yakutia », in : C. Man Kong Lum & M. de Ferrière le Vayer (dir.), *Urban Foodways and Communication : Ethnographic Studies in Intangible Cultural Food Heritages Around the World*. New York : Rowman & Littlefield Publishers, INC. : 169-185.

BIANQUIS Isabelle, 2013, « Vegetarian and Vegan Restaurants in Mongolia: “Tinkering” with culinary tradition, mixing global and local heritage », in : *International conference on Foodways and Heritage. A perspective of safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, Sidney C.H, Cheung and Chau Hing wah (ed.), Conference proceedings, Hong Kong: 243-261.

BIENASSIS Loïc, 2019, « Du brie de Charlemagne à la tarte renversée des sœurs Tatin : essai d’analyse des légendes culinaires et de leurs usages », in : *In Situ*, 41 | 2019 [En ligne]. Article mis en ligne le 10 décembre 2019, consulté le 17 juin 2021. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25298>

BLAGOVESTOVA Tatiana, 2015, « The Difference of Food Consumption in Russia’s Regions », in : *Regional Research of Russia*, Pleiades Publishing, Vol. 6 N°1 | 2016, pp. 44–52.

CSERGO Julia, 2019, « Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s) : à propos de quelques obstacles à l’appréhension d’un protéiforme au cœur d’un incertain », in : *In Situ*, 41 | 2019 [en ligne]. Article mis en ligne le 10 décembre 2019, consulté le 17 juin 2021. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/24935>

DAVALLON Jean, 2000, « Le patrimoine : "une filiation inversée" ? », in : Philippe Dujardin, Patrick Garcia et Bénédicte Goussault (dir.), *Espaces Temps*, 74-75, 2000. Transmettre aujourd’hui. Retour vers le futur, pp. 6-16.

DEMYANENKO Vladlen, 1991, « Structure of the Soviet and US food systems: A comparative analysis », in : *FOOD POLICY*, Volume 16, Issue 4, Août 1991, Oxford : Butterworth-Heinemann, pp. 284-290

DESOUCEY Michaela, 2010, « Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union », in : *American Sociological Review*, 75(3), 432–455.

DORTIER Jean-François, 2016, « Vers une uniformisation culturelle ? », in : Catherine Halpern (éd.), *Identité(s) : L'individu, le groupe, la société*, Auxerre : Éditions Sciences Humaines, pp. 333-338 [en ligne] Article mis en ligne le 8 août 2019, consulté le 16 février 2022. URL : <https://www.cairn.info/identites--9782361063283-page-333.htm>

ELISTRATOV Vladimir, 2015, « О региональной фагологии » (« Sur la *phagologie* régionale »), in : *Еда и культура (Alimentation et culture)*, pp. 44-51 [en ligne] Article consulté le 25 avril 2022. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/o-regionalnoy-fagologii>

FEDOSOVA Irina, 2017, « Советская кухня: основные тенденции, специфика, роль и значение в истории русской кулинарии » (« Cuisine soviétique : grandes tendances, spécificités, rôle et importance dans l'histoire de la cuisine russe »), in : Galina Saltyk *et al.* (dir.) *Мир Культуры: Культуроведение, Культурология, Культурология, Сборник научных трудов (Le Monde de la Culture : Étude culturelle, culturographie, culturologie, Collection d'articles scientifiques)*, Koursk : Université d'État de Koursk, 2017 [en ligne] Article consulté le 2 mai 2022. URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36442900>

FEMENIAS Damien, SIROST Olivier, 2011, « Fleuves, estuaires et cours d'eau : représentations et pratiques », in : *VertigO – la revue électronique en sciences de l'environnement*, Hors-série 10 | Décembre 2011 [en ligne] Article mis en ligne le 30 novembre 2011, consulté le 14 octobre 2021. URL : <https://journals.openedition.org/vertigo/12079>

FRUYT Michèle, LASAGNA Mauro, s.d., « Les animaux aquatiques en latin », in : *Dictionnaire historique et Encyclopédie linguistique du latin* [en ligne]. Site mis en ligne le 16 septembre 2015, consulté le 17 janvier 2022. URL : http://www.dhell.paris-sorbonne.fr/vocabulaires_techniques:animaux_aquatiques:accueil:noms_animaux_aquatiques

GHIOTTI Stéphane, 2009 « La patrimonialisation des fleuves et des rivières : Une comparaison France-Liban », in : *Mondes en développement*, 145, 73-91, [en ligne]. Article mis en ligne le

26 mars 2009, consulté le 15 octobre 2021. URL : <https://www.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2009-1-page-73.htm>

HOCKNELL Suzanne, 2016, « Chewing the fat: ‘Unpacking’ distasteful encounters », in : *Gastronomica*, Vol. 16, No. 3 (Fall 2016), pp. 13-18 [en ligne] Article consulté le 5 septembre 2021. URL : <https://www.jstor.org/stable/26362369>

HOLDICH David, 2002, “Distribution of crayfish in Europe and some adjoining countries”, in : *Bulletin Français de la Pêche et de la Pisciculture*, BULL FR PECHE PISCIC. 367. 611-650. 10.1051 [en ligne] Article publié le 1^{er} mai 2008, consulté le 14 janvier 2022. URL : <https://www.kmae-journal.org/articles/kmae/abs/2002/03/kmae200236701/kmae200236701.html>

HOLTZMAN Jon, 2016, « To love sugar one does not have to eat it », in : *Gastronomica*, Vol. 16, No. 3 (Fall 2016), pp. 44-55 [en ligne] Article consulté le 5 septembre 2021. URL : <https://www.jstor.org/stable/26362372>

JACOBS Adrienne K., 2013, « V.V. Pokhlëbkin and the search for culinary roots in late Soviet Russia », in : *Cahiers du monde russe*, 54/1-2 | 2013, 165-186 [en ligne] Article mis en ligne le 1^{er} janvier 2016, consulté le 10 juin 2021. URL : <http://journals.openedition.org/monderusse/7930>

JACQUEMARD Catherine, GAUVIN Brigitte et LUCAS-AVENEL Marie-Agnès, s.d., « Capitulum XVI – Cancer », in : *Hortus sanitatis : Livre IV, Les Poissons*, Université de Caen Basse-Normandie / CРАHAM, n.1 [en ligne] Ressource consultée le 17 janvier 2022. URL : https://www.unicaen.fr/puc/sources/depiscibus/consult/hortus_fr/FR.hs.4.16

КАРКАН Maria, 2013 « Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. » (« La cuisine nationale comme élément de la culture nationale de la Russie : dynamique des changements historiques aux XIX^e et XX^e siècles »), Ekaterinbourg : *Теория и История Культуры* (« Théorie et histoire de la culture »), pp. 15-26 [en ligne]. Article consulté le 3 mai 2022. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-element-natsionalnoy-kultury-rossii-dinamika-istoricheskikh-izmeneniy-v-xix-xx-vv>

KELLY Catriona, 2011 « Ленинградская кухня / la cuisine leningradaise — противоречие в терминах? » (« La cuisine leningradaise - une contradiction dans les termes ? »), in :

АНТРОПОЛОГИЧЕСКИЙ ФОРУМ №15 (Forum d'anthropologie n°15), pp. 241-278 [en ligne]. Article consulté le 25 avril 2022. URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=20387694>

KOUBA Antonín, PETRUSEK Adam, et KOZÁK P., 2014, “Continental-wide distribution of crayfish species in Europe: Update and maps”, in : *Knowledge and Management of Aquatic Ecosystems*, janvier 2014 [en ligne] Article mis en ligne le 14 février 2014, consulté le 14 janvier 2022. URL : https://www.researchgate.net/publication/260191164_Continental-wide_distribution_of_crayfish_species_in_Europe_Update_and_maps

LAKS André, 2007, « Plaisirs cyrénaïques : Pour une logique de l'évolution interne à l'école », in : *Hédonismes : Penser et dire le plaisir dans l'Antiquité et à la Renaissance*, Villeneuve d'Ascq : Presses universitaires du Septentrion [en ligne]. Article consulté le 06 décembre 2021. URL : <http://books.openedition.org/septentrion/9267>

LENCLUD Gérard, 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était... : sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie », in : *Terrain*, 9 | octobre 1987 [en ligne]. Article mis en ligne le 19 juillet 2007, consulté le 23 mai 2022. URL : <http://journals.openedition.org/terrain/3195>

LIMONIER Kévin, 2011, « Qu'est-ce qu'une ville fermée ? Première partie : recadrages théoriques », in : *Poussières d'empire, Carnet de recherche de Kevin Limonier* [en ligne]. Article mis en ligne le 25 janvier 2011, mis à jour le 4 mars 2015, consulté le 16 février 2022. URL : <https://villesfermees.hypotheses.org/40>

MAHIAS Marie-Claude, 2010, « Les mots et les actes - Baratter, allumer le feu. Question de texte et d'ensemble technique », in : *Techniques & Culture*, 2010/1-2 (n° 54-55), p. 165-181 [en ligne]. Article mis en ligne le 15 septembre 2011, consulté le 23 mars 2022. URL : <https://www.cairn.info/revue-techniques-et-culture-1-2010-1-page-165.htm>

MARTIGNY Vincent, 2010, « Le goût des nôtres : gastronomie et sentiment national en France », in : *Raisons politiques*, 2010/1 (n° 37), p. 39-52 [en ligne]. Article mis en ligne le 2 avril 2010, consulté le 6 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/revue-raisons-politiques-2010-1-page-39.htm>

MAUREL Marie-Claude, 1982, « Chapitre III - Stratégies du développement territorial », in : Marie-Claude Maurel (dir.), *Territoire et stratégies soviétiques*, Paris : Economica, «

Geographia », pp. 65-107 [en ligne]. Article mis en ligne le 30 octobre 2018, consulté le 16 février 2022 URL : <https://www.cairn.info/--9782717805741-page-65.htm>

MICOUD André, 2004, « Des patrimoines aux territoires durables : Ethnologie et écologie dans les campagnes françaises », in : *Ethnologie française*, 2004/1 (Vol. 34), pp. 13-22 [en ligne]. Article mis en ligne le 3 octobre 2007, consulté le 15 octobre 2021. URL : <https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2004-1-page-13.htm>

NEYRET Régis, 2004, « Du monument isolé au "tout patrimoine" », in : *Géocarrefour*, vol. 79/3 | 2004, pp. 231-237 [en ligne]. Article mis en ligne le 12 mars 2008, consulté le 12 février 2022. URL : <http://journals.openedition.org/geocarrefour/746>

PAOLI Michel, 2021, « La mission militaire française de Kazan-Samara et le "front de la Volga" (été 1918) », in : *Guerres mondiales et conflits contemporains*, Presses Universitaires de France, 2021/2 (N° 282), p. 75-93 [en ligne]. Article mis en ligne le 29 juin 2021, consulté le 16 février 2022. URL : <https://www.cairn.info/revue-guerres-mondiales-et-conflits-contemporains-2021-2-page-75.htm>

PAVLOVSKAYA Anna, 2015, « Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1 » (« *Gastrosophie : la science de l'alimentation. Poser le problème. Partie 1* »), in : *Bulletin de l'Université de Moscou, Série 19 (Вестник Московского университета. Серия 19)*, 2015 N°4 [en ligne]. Article consulté le 20 mars 2022.

PAVLOVSKAYA Anna, 2016, « Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 2 » (« *Gastrosophie : la science de l'alimentation. Poser le problème. Partie 2* »), in : *Bulletin de l'Université de Moscou, Série 19 (Вестник Московского университета. Серия 19)*, 2016 N°1 [en ligne]. Article consulté le 20 mars 2022.

PESTEIL Philippe, 2006, « Questions de goûts et de couleurs : les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification », in : *Journal des anthropologues*, 106-107 | 2006 [en ligne] Article mis en ligne le 16 novembre 2010, consulté le 24 mai 2021. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1232>

PESTEIL Philippe, 2001, « Au carrefour de l'économique et du culturel », in : *Études rurales*, 57-158 | 2001 [en ligne]. Article mis en ligne le 13 décembre 2016, consulté le 24 mai 2021. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/37>

POLOVINKINA Alexandra, 2019, « Анализ рынка пива в России и Самарской области » (« Analyse du marché de la bière en Russie et dans l'Oblast de Samara »), in : *Наука XXI века: актуальные направления развития*, Сборник научных статей, VIII Международной научно-практической конференции, Самарский государственный экономический университет (recueil d'articles de l'Université économique d'État de Samara), 5 février 2019.

QUELLIER Florent, 2015, « Chapitre 6 - Faire bonne chère en maigre », in : Florent Quellier (dir.), *Festins, ripailles et bonne chère du Grand Siècle*, Paris : Belin, « Collection Histoire », 2015, p. 237-275 [en ligne]. Article mis en ligne le 28 octobre 2019, consulté le 5 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/--9782701195056-page-237.htm>

RAMBOURG Patrick, 2013, « Chapitre XVI - Reconnaissance et succès des cuisines régionales », in : Patrick Rambourg (dir.), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris : Perrin, « Tempus », 2013, p. 269-282 [en ligne]. Article mis en ligne le 6 novembre 2017, consulté le 5 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/--9782262042417-page-269.htm>

RAMBOURG Patrick, 2013, « Chapitre XVII - La « nouvelle vague » », in : Patrick Rambourg (dir.), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris : Perrin, « Tempus », 2013, pp. 283-300 [en ligne]. Article mis en ligne le 6 novembre 2017, consulté le 5 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/--9782262042417-page-283.htm>

REVILLARD Anne, s.d., « Fiche pratique : à quoi sert un journal de terrain ? », in : *Anne Revillard* (blog) [en ligne]. Article consulté le 10 juillet 2021. URL : <https://annerevillard.wordpress.com/observation-directe-et-enquete-de-terrain/fiche-pratique-a-quoi-sert-un-journal-de-terrain/>

RIEGL Aloïs, 2001, « Le culte moderne des monuments », in : *Socio-anthropologie*, 9 | 2001 [en ligne]. Article mis en ligne le 15 janvier 2003, consulté le 08 février 2022. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/5>

SABATTINI Brigitte, 2013, « Réinterroger les valeurs patrimoniales à l'aune des politiques de développement et du vécu de la population locale : quelles conséquences sur les projets d'aménagement ? », in : *Aménagement des sites archéologiques et valeurs patrimoniales : réflexions sur la pondération des objectifs de mise en valeur*, actes du colloque international « Saint Blaise, un site en partage », organisé les 16 et 17 mai 2013, Saint-Mitre-les-Remparts

SEBASTIEN Léa, 2016, « L'attachement au lieu, vecteur de mobilisation collective ? », in : *Norois*, 238-239 | 2016 [en ligne]. Article mis en ligne le 17 octobre 2018, consulté le 15 octobre 2021. URL : <http://journals.openedition.org/norois/5846>

SEGALEN Martine, 2009 « Le premier programme muséographique du musée national des Arts et Traditions populaires (1937-1941) », in : Denis-Michel Boëll, *et al.* (éd.), *Du folklore à l'ethnologie*, Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 309-322 [en ligne]. Article mis en ligne le 6 novembre 2018, consulté le 14 février 2022. URL : <http://books.openedition.org/editionsmsh/10104>

SIROST Olivier, 2011, « Fleuves, estuaires et cours : essai de généalogie scientifique d'un objet à la marge des sciences humaines et sociales », in : *VertigO – la revue électronique en sciences de l'environnement*, Hors-série 10 | Décembre 2011 [en ligne]. Article mis en ligne le 19 juin 2012, consulté le 14 octobre 2021. URL : <http://journals.openedition.org/vertigo/12065>

SOKHAN Irina, 2011, « Особенности русской гастрономической культуры » (« Particularités de la culture gastronomique russe »), in : *Вестник Томского государственного университета (Bulletin de l'Université d'État de Tomsk)*, №347 [en ligne]. Article consulté le 10 mai 2022. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-russkoy-gastronomicheskoy-kultury>

TERECHTCHENKO Alexei, 2005, « Que sait-on des Khazars ou état des lieux historique d'un peuple oublié », in : Jacques Piatigorsky éd., *L'Empire khazar : VII^e-XI^e siècle, l'énigme d'un peuple cavalier*, Paris : Autrement, « Mémoires/Histoire », pp. 35-77 [en ligne]. Article mis en ligne le 1^{er} janvier 2011, consulté le 16 février 2022. URL : <https://www.cairn.info/--9782746706330-page-35.htm>

VERDIER Yvonne, 1969, « Pour une ethnologie culinaire », in : *L'Homme*, tome 9, n°1, pp. 49-57 [en ligne]. Article consulté le 10 mai 2020. URL : https://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018

VERRIELE Claire, 2020, *Approche anthropologique des pratiques liées à la baguette de pain et son inscription à l'Unesco*, Mémoire de Master 2, sous la direction d'Isabelle Bianquis, Université de Tours

VITAUZ Jean, 2013, « Les mères lyonnaises : un modèle de gastronomie. (1^{er} mars 2009) », in : Jean Vitauz (dir.), *Le dessous des plats. Chroniques gourmandes*, Paris : Presses

Universitaires de France, « Hors collection » 2013, pp.186-189 [en ligne]. Article mis en ligne le 5 avril 2017, consulté le 6 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/le-dessous-des-plats--9782130618850-page-186.htm>

VITAUX Jean, 2013, « Les écrevisses au pays de Brillat-Savarin, belles rouges dressées en bouquet. (25 avril 2010) », in : Jean Vitaux (dir.), *Le dessous des plats. Chroniques gourmandes*, Paris : Presses Universitaires de France, « Hors collection » 2013, pp. 17-20 [en ligne]. Article mis en ligne le 5 avril 2017, consulté le 6 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/le-dessous-des-plats--9782130618850-page-17.htm>

VITAUX Jean, 2007 « Différencier la gastronomie de l'alimentation », in : Jean Vitaux (éd.), *La gastronomie*, Paris : Presses Universitaires de France, « Que sais-je ? » 2007, pp. 5-16 [en ligne]. Article mis en ligne le 2 mars 2010, consulté le 6 décembre 2021. URL : <https://www.cairn.info/la-gastronomie--9782130560883-page-5.htm>

WERTH Nicolas, 2020, « Chapitre premier. L'État soviétique contre les paysans », in : Nicolas Werth (éd.), *Les grandes famines soviétiques*, Paris : Presses Universitaires de France, pp. 11-29 [en ligne] Article mis en ligne le 6 février 2020, consulté le 16 février 2022. URL : <https://www.cairn.info/les-grandes-famines-sovietiques--9782130800002-page-11.htm>

ZAROUBINA Natalia, 2014, « Трансформации практик питания в современной России: детерминанты » (« Transformations des pratiques alimentaires dans la Russie contemporaine : déterminants »), in : *Вестник МГИМО Университета (MGIMO Review of International Relations)*, 6 (39) 2014, pp.199-208 [en ligne]. Article consulté le 10 mai 2022. URL : <https://doi.org/10.24833/2071-8160-2014-6-39-199-208>

ZAROUBINA Natalia, 2014, « Практики питания как маркер и фактор социального неравенства в России: история и современность » (« Les pratiques alimentaires comme marqueur et facteur d'inégalité sociale en Russie : histoire et modernité »), in : *Историческая психология и социология истории (Psychologie historique et sociologie de l'histoire)*, №2, 2014, pp. 46-62 [en ligne] Article consulté le 10 mai 2022 URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/praktiki-pitaniya-kak-marker-i-faktor-sotsialnogo-neravenstva-v-rossii-istoriya-i-sovremennost>

Ouvrages et chapitres d'ouvrages

BARTHE-DELOIZY Francine, 2008, « Introduction », in : Francine Barthe-Deloizy (dir.), *Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire*, Paris : Bréal, 256 p. (coll. *D'autre Part*), mai 2008, pp. 9-16

BAUDIN Rodolphe, 2015, « Manger russe : Introduction en guide de hors-d'œuvre », in : Rodolphe Baudin (dir.), *La revue russe*, Paris : Institut d'études slaves, numéro 44, « *Manger russe* », 224 p., juin 2015, pp. 9-22

BIENASSIS Loïc, 2020, « Les patrimoines culinaires dans le regard d'un historien », in : Isabelle Hannequart (dir.), *Les lois de la table – le droit du patrimoine alimentaire*, Tours : éd. Presses universitaires François-Rabelais, coll. « *Tables des hommes* », 264 p., 27 février 2020, pp. 123-135

BORTOLOTTI Chiara, 2011, « Le trouble du patrimoine culturel immatériel », in : Bortolotto Chiara (dir.), *Le patrimoine culturel immatériel, enjeux d'une nouvelle catégorie*, Paris : Éd. de la Maison des sciences de l'homme, 252 p., 4 novembre 2011, pp. 21-43

CARRERE D'ENCAUSSE Hélène, 2008, *L'Empire d'Eurasie : Une histoire de l'Empire russe de 1552 à nos jours*, Paris : Fayard, coll. *Le livre de Poche*, 544 p., 12 mars 2008, pp. 19-82 [1^{ère} publication 2005]

CHABENAT Gérard, 1996, *L'aménagement fluvial et la mémoire : parcours d'un anthropologue sur le fleuve Rhône*, Paris, France : L'Harmattan, coll. « *Villes et Entreprises* », 1^{er} janvier 1996, 302 p.

CSERGO Julia, 2008, « Histoire du pique-nique ou le plaisir en partage », in : Francine Barthe-Deloizy (dir.), *Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire*, Paris : Bréal, 256 p. (coll. *D'autre Part*), mai 2008, pp. 18-35

FERRER-KLAJMAN Christine, 2020, « Le patrimoine alimentaire dans les travaux des économistes », in : Isabelle Hannequart (dir.), *Les lois de la table – le droit du patrimoine alimentaire*, Tours : éd. Presses universitaires François-Rabelais, coll. « *Tables des hommes* », 264 p., 27 février 2020, pp. 107-122

FISCHLER Claude, 2001, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris : Poche Odile Jacob, 440 p. [1^{ère} publication 1^{er} septembre 1990]

FONTAINE André, 2004, « Chapitre III – Un gentleman chrétien ? », in : *La guerre froide 1917-1991*, Paris : Ed. de La Martinière, coll. « Points Histoire », janvier 2006, pp. 69-93

GLUSCHENKO Irina, 2015, « *Le Livre de la bonne et saine nourriture*, une synthèse idéologico-gastronomique », in : Rodolphe Baudin (dir.), *La revue russe*, Paris : Institut d'études slaves, numéro 44, « *Manger russe* », 224 p., juin 2015, pp. 143-152

GOODY Jack, 1984, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris : Centre de Création Industrielle, Centre Georges Pompidou, coll. *Alors*, 405 p., décembre 1984 [1981] (traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort)

GRIGORIÉVA Alexandra, 2006, « Fédération de Russie – Redécouvrir la tradition, goûter la variété », in : Darra Goldstein et Kathrin Merkle (dir.), *Cultures culinaires d'Europe : Identité, diversité et dialogue*, Strasbourg : Éditions du Conseil de l'Europe, 528 p., 6 février 2006, pp. 381-392

HEINICH Nathalie, 2009, *La fabrique du patrimoine : de la cathédrale à la petite cuillère*, Nouvelle édition, Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme [en ligne]. Ouvrage disponible en ligne depuis le 27 mai 2016, consulté le 25 mars 2022. URL : <https://books.openedition.org/editionsmssh/2642?lang=fr>

KABAKOVA Galina, 2013, *L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe*, Paris : L'Harmattan, 308 p.

KOSSOV Valéry, 2015, « La *Doxa* et l'alcool : le rôle des représentations historique et culturel dans le discours du pouvoir russe », in : Rodolphe Baudin (dir.), *La revue russe*, Paris : Institut d'études slaves, numéro 44, « *Manger russe* », 224 p., juin 2015, pp. 185-196

MAGUET Frédéric, 2011, « L'image des communautés dans l'espace public », in : Bortolotto Chiara (dir.), *Le patrimoine culturel immatériel, enjeux d'une nouvelle catégorie*, Paris : Éd. de la Maison des sciences de l'homme, 252 p., 4 novembre 2011, pp. 47-73

MALIA Martin, 1994, « Chapitre VIII – La fortune des armes, 1939-1953 : La "grande guerre patriotique" », in : Martin Malia, *La tragédie soviétique : Histoire du socialisme en Russie 1917-1991*, Paris : Éd. du Seuil, coll. « Points Histoire », 686 p., février 1995, pp. 358-397

NENARD François-Xavier, 2015, « Manger dans les cantines staliniennes : "consommateurs" soviétiques à l'époque des premiers plans quinquennaux », in : Rodolphe Baudin (dir.), *La*

revue russe, Paris : Institut d'études slaves, numéro 44, « *Manger russe* », 224 p., juin 2015, pp. 131-142

SAPCHENKO Lioubov, 2015, « La nourriture au service de la littérature : le banquet d'inauguration du monument à Karamzine à Simbirsk en 1845 », in : Rodolphe Baudin (dir.), *La revue russe*, Paris : Institut d'études slaves, numéro 44, « *Manger russe* », 224 p., juin 2015, pp. 65-73

SCHIEMANN Jörn, WEYERS Otto, ARARIPE RAND Larissa, REPINA Evguenia, MALAKHOV Sergueï, GNILOMEDOV Alexander, 2020, *The Samarsky Yard*, Ekaterinbourg : TATLIN, 448 p.

SITNIKOFF Françoise, 2020, « Le patrimoine alimentaire dans le parcours d'une sociologue », in : Isabelle Hannequart (dir.), *Les lois de la table – le droit du patrimoine alimentaire*, Tours : éd. Presses universitaires François-Rabelais, coll. « *Tables des hommes* », 264 p., 27 février 2020, pp. 95-105

SMITH Robert E. F., CHRISTIAN David, 1984, *Bread and Salt: A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*, Cambridge [Cambridgeshire] ; New York : Cambridge University Press, 391 p.

TROYAT Henri, 1977, « Chapitre XVIII – Diderot et Pougatchev », in : *Catherine la Grande – Biographie*, Paris : Flammarion, éd. « *J'ai Lu* », 512 p., avril 2006, pp. 274-290

Contenus audiovisuels

DES MONSTIERS Baptiste (reporter), 2018, « Coupe du monde 2018 : la face cachée de la Russie », *Quotidien*, TMC, 4'31, tous droits réservés. Diffusion le 18 juin 2018, visionnage le 10 février 2022 [en ligne]. URL : <https://www.tfl.fr/tmc/quotidien-avec-yann-barthes/videos/coupe-monde-2018-face-cachee-de-russie.html>

GOFF Sam, 2018, « 48 hours in Samara, Russia », *The Calvert Journal*, en collaboration avec Coca-Cola, vidéo sur Youtube, publiée le 14 juin 2018, consultée le 18 septembre 2020 [en ligne]. URL : <https://youtu.be/Si3pzbBtame>

LOGOUTOV Vladimir, SIALIEV Andreï, 2005 « Мейд ин Куйбышев » (« Made in Kuibyshev »), vidéo sur Youtube, publiée le 26 novembre 2021, consultée le 27 janvier 2022 [en ligne]. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=aYaRaOQcUJk>

THE SOUND MACHINE, « Povolzhskiy hedonism » [enregistrement sonore], Bolchakov Alexandre, album *Povolzhskiy hedonism* sur bandcamp.com, 3'42, tous droits réservés. Mise en ligne le 26 août 2018, consultation le 18 septembre 2020 [en ligne]. URL : <https://the-sound-machine.bandcamp.com/album/povolzhskiy-hedonism>

VOLKOV Vitaliy, s.d., « Это город Ленинград. Выпуск "Пиво-раки" » (« C'est la ville de Leningrad. Émission "Bière-écrevisses" »), ГТРК Санкт-Петербург, № 41, vidéo visionnée le 17 janvier 2022 [en ligne]. URL : https://youtu.be/G85qCkxZc_A

Autres

Conférence mondiale sur les politiques culturelles, Mexico, 26 juillet - 6 août 1982, « Partie IV – Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles », in : *Rapport final*, CLT/MD/1, Paris, novembre 1982, pp. 39-44 [en ligne]. Rapport consulté le 12 février 2022. URL : https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000052505_fre

LANG Jack, 1982, « Le discours de Jack Lang », in : *Raison présente*, n°64, 4e trimestre (1982), Culture de masse ou culture des peuples, pp. 97-100

RIEGL Aloïs, 1903, « Le culte moderne des monuments », in : *Socio-anthropologie*, 9 | 2001, (traduction de Jacques Boulet) [en ligne]. Extraits mis en ligne le 15 janvier 2003, consultés le 8 février 2022. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/5>

Annexes

Annexe 1 – Trames des entretiens	132
Annexe 2 - Exemples de retranscription d'entretiens	133
Annexe 3 – Transcription des interviews de personnalités.....	146
Annexe 4 – Journal de terrain	155

Annexe 1 – Trames des entretiens

Entretien #1

- a. Selon vous, qu'est-ce qui caractérise les habitants de Samara ?
Как Вы думаете, что характеризует жителей Самары?
- b. Comment les habitants de Samara sont-ils perçus, de l'extérieur, par les Russes ?
Как жители Самары воспринимаются другими россиянами?
- c. Quelles sont les « fiertés locales » mises en avant par les habitants de Samara ?
Что является местной гордостью или «гордостями»?

Avez-vous entendu parler du concept d'hédonisme de la Volga ? (Oui / non)

Вы слышали о концепции «волжского гедонизма»?

- d. Comment définiriez-vous ce concept ? Dans quelle mesure s'applique-t-il à Samara ?
Как, на Ваш взгляд, можно определить эту концепцию? А как это применимо к Самаре?

Entretien #2

- a. Quel est votre rapport au fleuve Volga ? Quelle place occupe-t-il dans votre vie ?
Как Вы лично относитесь с Волгой? Какое место в Вашей жизни занимает эта река?
- b. Quelles sont vos habitudes liées à ce fleuve ?
Какие Ваши привычки связаны с рекой?
- c. Dans quelle mesure peut-on établir un lien entre manger/boire et la Volga ?
Как можно, если можно, установить связь между едой или питьем и Волгой?
- d. Pouvez-vous me parler de la bière Jigouliovskoe ? (Dîtes ce que vous voulez.)
Жигулевское пиво. Расскажите о нем. (Расскажите, что Вы хотите.)

Annexe 2 – Deux exemples de retranscription d’entretiens

Tatiana²⁵¹

Âge : 62 ans

Formation : ancienne professeure de français

Vit à Samara : depuis son enfance

District : centre historique

Date du 1^{er} entretien : 15 décembre 2020

Date du 2^{ème} entretien : 12 juillet 2021

Qu’est-ce qui caractérise les habitants de Samara ?

Il y a une expression : les habitants de Samara ont le « caractère russe » ; ce sont des gens bienveillants, peut-être parfois peu soucieux de leur conduite, très spontanés. Ils ressemblent un peu aux Italiens, je pense. Ils peuvent faire des querelles ou rencontrer des gens qu’ils ne connaissent pas à bras ouverts. Cela diffère des Moscovites ou des habitants de Saint-Petersbourg qui sont très réservés et qui vont beaucoup réfléchir avant de venir à votre secours.

Ça, vous dites que ça s’appelle « le caractère russe » c’est ça ? C’est le caractère des habitants de Samara. Il est particulier.

Comment les habitants de Samara sont-ils perçus par les autres Russes, depuis l’extérieur ?

Vous savez, je vais vous raconter une petite histoire. Comme je m’occupe de l’histoire de notre ville, j’ai lu les souvenirs d’un ancien artiste du ballet du Bolchoï qui était venu ici, à Kouïbychev, pendant la guerre.

C’étaient de très jeunes garçons de corps de ballet. Ils restaient presque tout le temps au théâtre, ils n’avaient qu’un petit buffet pour se nourrir. Le soir, les habitants de Samara venaient les rencontrer aux portes du théâtre quand ils sortaient. Ils leur proposaient d’aller manger quelque chose de chaud chez eux. Il faut imaginer que c’était la famine, en 1942. Les habitants de Samara avaient peu à manger, eux aussi. Mais ils invitaient presque chaque soir les garçons chez eux, par une ou deux personnes. De cette manière, toute la troupe du ballet pouvait manger quelque chose de chaud le soir.

Comme il [*l’artiste en question, n.d.t.*] était de Moscou, il a dit « j’avais peur, je pensais que ce seraient peut-être des malfaiteurs ». « J’avais peur d’aller chez eux, et ensuite, je me suis rendu compte qu’ils faisaient cela de bon cœur. Ils adorent le ballet, c’est pourquoi ils veulent faire quelque chose de bien aux gens qui sont venus ici ». Pour un Moscovite, c’était étonnant.

Quelle conclusion vous tirez de cela ? Qu’est-ce que cela signifie sur l’image que les Moscovites ou les autres Russes ont des habitants de Samara ? Je pense qu’ils pensent que ce sont des gens de cœur. *Pas des malfaiteurs, des gens de cœur, donc ?* Oui, parce qu’à Moscou il faut penser [*réfléchir, n.d.t.*] quelques fois avant d’accepter une invitation, parce qu’il y a des gens très différents, qui viennent de partout.

Et les gens de Samara, c’est d’abord la population qui habitait ici quand Samara était la capitale du blé de Russie. Avec les serres d’Orenbourg, les bateaux de la Volga, on transportait le blé, etc. et les gens étaient assez aisés. Il n’était jamais question de famine, sauf les années qui étaient causées par le mauvais climat, en 1920, 1930, de temps à autre.

C’est pourquoi ils ne sont pas avares.

En plus, pendant la guerre, ici ont été évacués les meilleurs intellectuels et la classe ouvrière de « haute classe » des usines de partout, de Voronej, de Moscou, de Saint Pétersbourg. Ils ont formé une couche intellectuelle dans notre région. Cela aussi caractérise les habitants de Samara qui adorent le théâtre, qui aiment lire, fréquentent les expositions etc.

D’accord, il y a cette image de personnalité généreuse, donc, mais aussi une image intellectuelle aussi ? Les Moscovites et les autres Russes pensent que les habitants de Samara sont des intellectuels ? Oui parce que c’est le centre cosmique [*de l’industrie spatiale, n.d.t.*], les vaisseaux cosmiques étaient fabriqués ici. En plus, il y avait une industrie très développée, mais malheureusement avec la perestroïka et l’avènement du capitalisme nous avons beaucoup perdu, matériellement disons.

Quelles sont les fiertés locales que les habitants de Samara mettent en avant régulièrement ?

D’abord de l’industrie cosmique, bien sûr. Parce que le premier Spoutnik était fabriqué ici. Gagarine, après son vol, a été accueilli ici. Les habitants de Samara participent à la création des vaisseaux cosmiques et on fait les meilleurs moteurs du monde ici, à Samara.

Ensuite, on est très fiers de la Volga. Maintenant avec ses rives pittoresques, elles donnent la possibilité de se reposer, même si tu n’as pas d’argent : tu traverses la Volga et tu te fais une petite cabane, tu peux passer quelques jours. Personne ne te dira rien. Autrefois c’était la nourrice, parce qu’on transportait tout – le pétrole, le charbon, le bois et aussi le blé et d’autres marchandises –, par la Volga.

Je viens de lire les souvenirs d’un émigré russe. Il dit qu’en un jour il y avait une dizaine de bateaux qui venaient vers la Volga et ensuite ils allaient vers Astrakhan. Juste avant la révolution, c’était bien développé.

Donc, les fiertés, c’est la Volga, l’industrie du Souyouz, oui... mais aussi la culture. Vous savez que, surtout pendant le temps de la Grande Guerre Mondiale, quand notre ville s’est transformée en seconde capitale de l’Union soviétique, le théâtre Bolchoï, d’autres théâtres et les grands peintres et musiciens ont été évacués ici. Et ils ont donné un élan à la culture locale.

²⁵¹ Les deux entretiens ont été menés en français.

Est-ce que vous avez déjà entendu parler du concept d'hédonisme de la Volga ?

Cela peut venir à l'esprit. Peut-être que ces derniers temps on ne le pensait pas, mais vraiment c'est très agréable de vivre et de se reposer ici. Nous avons tout le nécessaire : les montages, la Volga où l'on peut se baigner, on peut camper, et nous avons beaucoup de choses intéressantes autour de Samara. Par exemple, la forêt de pins de Bouzoulouk, où mon grand-père était forestier. Il y a beaucoup d'autres choses intéressantes, naturelles, que l'on peut voir.

Comment vous définiriez ce concept ? Même si vous n'en avez jamais entendu parler avant, est-ce que des choses viennent à votre esprit ? Et dans quelle mesure ils s'appliquent à Samara ? ou à la Volga en général ?

À mon avis, à Samara seulement. Aucune autre ville sur la Volga n'a de plage ou de quai semblable à celui de Samara. Je pense que Samara doit devenir beaucoup plus touristique. Il faut aménager un peu la ville, et il y aura des choses intéressantes à voir pour les étrangers qui sont de passage.

Qu'est-ce que c'est ce concept d'hédonisme de la Volga ? On peut se reposer, être à l'aise au bord de la Volga, ou même dans la ville. Il y a des places [*lieux, n.d.t.*] pittoresques, il y a de beaux monuments d'architecture. J'ai entendu un Américain qui était venu ici avec les diplomates américains de Moscou pour ouvrir une exposition qui s'appelait « New Orleans ». Il a fait le tour de la ville et a commencé l'ouverture de l'exposition en disant « votre ville, c'est un musée en plein air ». Parce qu'il a trouvé toutes les tendances d'Art moderne, d'Art nouveau qu'il y avait au monde, dans les années du passage du XIXe au XXe siècle, l'Art nouveau du nord, italien, hollandais, russe, et tout cela est rassemblé au cœur de notre ville.

Donc c'est esthétique et le fait de pouvoir se reposer, c'est ça ? Je pense que cela est lié en premier lieu au repos. On peut ne pas seulement travailler, mais aussi se reposer sans aller loin.

Quel est votre rapport personnel au fleuve Volga ? Quelle place ce fleuve occupe-t-il dans votre vie ?

Je peux dire, une grande place. Pour moi, une ville est belle s'il y a un fleuve à l'intérieur. La Volga, dès le plus jeune âge, pour moi c'est la place des vacances. Mon père aimait beaucoup pêcher et donc, très souvent, les dimanches nous allions pique-niquer au bord de la Volga, toute la famille. Il pêchait, on préparait la soupe de poisson.

J'aime bien nager, j'adore nager. Je nage partout, même dans la Mer du Nord. Quand j'étais chez mes amis en Belgique, on est allé à la Mer du Nord. Ils ne nagent jamais mais ils font toujours des promenades le long de la côte. Et moi, j'ai commencé à nager. Leur petit chien était tellement épouvanté, il aboyait, il courait. Pour la première fois, il voyait une personne qui nageait là-bas. Je dois dire que nager dans la Volga, c'est beaucoup mieux.

Vous alliez où, précisément ? Du côté de Samara ou de l'autre côté ? De l'autre côté. Ici je n'aime pas les plages, qui sont surpeuplées. J'aime aussi nager dans le petit lac qui se trouve dans le village où ma mère a acheté une maison. C'est très beau, mais c'est à 150 km d'ici. Presque chaque semaine, ou toutes les deux semaines, j'y vais pour le samedi et le dimanche, et j'y nage.

Vous disiez que vous alliez pique-niquer, donc vous passiez la journée entière, c'est ça, au bord de la rivière ? Oui. Au temps de ma jeunesse, avec les étudiants, avec les tentes, on passait beaucoup de temps là-bas. On savait que tout le monde pouvait venir, parce qu'on avait installé les tentes. Et donc, sans invitation, on allait passer du temps là-bas, à nager, à discuter, à manger ensemble. Nous avons de la chance, les habitants de Samara, parce que nous avons la Volga. Et donc, même si tu n'as pas assez d'argent, tu peux toujours t'acheter une tente ou aller voir tes voisins ou tes copains qui ont fait un petit camp, sur l'autre bord de la Volga, voilà.

Passer du temps avec des amis ou en famille, c'est ça ? Oui c'est ça.

A votre avis, quelle est la place qu'occupe la Volga chez les habitants de Samara en général ? C'est notre richesse. *Pourquoi ?* Parce que c'est très beau. On va au bord de la Volga, on fixe des rendez-vous au bord de la Volga, surtout les amoureux et les jeunes gens. On peut, non pas seulement traverser la Volga, mais se rencontrer sur la plage, ou dans un petit café, regarder l'eau couler.

Autrefois il y avait beaucoup de bateaux. Ma mère et moi, on a pris nos enfants – mon neveu et mes deux enfants – et on a fait le parcours de toute la Volga. On descendait vers Astrakhan, on remontait vers Moscou. De cette manière, les enfants ont vu toutes les villes de la Volga. Maintenant, c'est un peu trop cher. Autrefois, il y avait des « bateaux-passagers », on pouvait acheter les billets, c'était bon marché, on pouvait se le permettre. Je pense qu'autrefois chaque habitant de Samara allait voir Kazan ou Saratov. Il pouvait voyager. Il pouvait se le permettre. Maintenant avec tous ces restos, ces artistes, les prix ont augmenté. *Dans le bateau ?* Dans le bateau, on prépare des concerts et tout ça, à cause de cela, le prix des billets augmente, c'est plutôt un choix touristique. Beaucoup de gens préfèrent aller en Europe, au lieu de remonter le fleuve.

C'était à quelle époque ? Il y a 20 ans. Plutôt les années 90. Ensuite nos *businessmen* ont revendu tous les bateaux à la Chine. Il y avait plusieurs bateaux, avec des ailes, « подводные крылья » [*hydroptères, n.d.t.*]. À Nijni-Novgorod, on fabriquait des bateaux extraordinaires, qui volaient presque au-dessus de l'eau. Ils allaient très très vite. Mon mari faisait des études à l'Université Pédagogique de Tcheboksary. Je prenais le bateau pour aller le voir, ça prenait une journée, peut-être un peu moins. Vers le soir j'arrivais à Tcheboksary avec ce type de bateau.

Quelles sont vos habitudes, liées à ce fleuve ?

Avec ma sœur, par exemple, on prend de petits bungalows, à Nijni-plage. Je viens parfois les voir, avec les enfants. Il y a trois bungalows. Je téléphone et, s'il y a de la place, c'est très gai de passer du temps ensemble, à nager et préparer le repas, manger ensemble. On peut passer la nuit là-bas, aussi, de l'autre côté.

Et aussi, j'aime bien aller par exemple à Chiraïevo. Ce samedi j'étais au festival « Tchistiy Répine », c'est-à-dire, « Répine pur ». Parce qu'il y a une expression russe : quand quelque chose, un tableau, ressemble à l'œuvre de Répine, on dit « Tchistiy Répine », c'est-à-dire « du Répine lui-même », mais il y a une autre association. On dit « propre », « tchistiy » c'est-à-dire « écologique ».

Ce festival est consacré aux problèmes écologiques, aussi ceux de la Volga. Il y a même une organisation à Togliatti, disons, d'enthousiastes – c'est pas l'État –, qui tâche de sauvegarder la Volga, les petites rivières, les lacs, tout ça. Ils font des cours, ils se produisent devant le public, ils publient des articles. Ils participaient aussi à ce festival.

Ce festival c'est chaque année ? Oui, mais depuis 2018. Cette fois-ci, on a invité une jeune photographe de Saint-Petersbourg, une ancienne ballerine, qui a fait un projet qui avait bouleversé, en 2020, Saint-Petersbourg et Moscou, « Le Souffle ». Elle l'a appelé par le mot français « Le Souffle ». C'est une jeune maman et elle a pensé à comment vont respirer ses enfants et petits-enfants avec la pollution de la planète. Elle a demandé à ses collègues du théâtre, les solistes du Bolchoï, du Mariinski et d'autres grands théâtres russes, de poser devant des déchets, ou bien, enveloppés de polyéthylène, ou bien de poser avec les gens qui trient. Cela montre que les gens sont capables d'être très raffinés, très beaux, mais en même temps ne font pas attention aux déchets qu'ils produisent chaque minute. Même les artistes du Théâtre d'Opéra et de Ballet de Samara ont participé à sa master-class. Elle racontait comment elle prenait les photos et ils posaient. Mais ils posaient à Chiraïevo, qui se distingue par son écologie – c'est très beau là-bas – mais donc c'était une peu une autre session, c'est-à-dire « la beauté dans la beauté ». Dans le musée Répine.

Il y a encore une association « les déchets pour la bienfaisance ». Ils apprennent aux gens comment trier parce que c'est pas répandu chez nous. Nous sommes seulement au commencement de ce qui se fait en Europe depuis déjà une dizaine d'années, je pense. Ils ramassent les déchets qu'ils peuvent utiliser, ou bien ils en font quelque chose d'utile, ou ils les envoient aux fabriques pour refabriquer tout ça. De cette manière, ils gagnent de l'argent et ils font des cours, des master-class pour les gens.

Ce festival il porte précisément sur la Volga ? Ou aussi du parc, ou plus généralement la nature ? C'est pour la nature, pour notre région, qui est riche en ressources naturelles, mais en même temps riche en pétrole, qui peut polluer les eaux, elle est riche en usines qui polluent l'air. Et les gens ne sont pas bien versés en matière d'écologie, et ils laissent partout leurs traces disons.

Une fois, quand Pauline était encore là, je l'ai invitée chez maman, à la campagne. On est allé ramasser les champignons. Quel était notre étonnement quand nous avons vu Pauline qui sortait de la forêt avec deux sacs de déchets ! Elle a vu les bouteilles d'eau que les gens jettent, les papiers, tout ça. Elle a ramassé deux sacs ! Je le racontais hier : vous savez, nous avons une autre conscience, une autre vue. Un autre regard sur la nature. Tandis que les Français sont déjà des gens plus écologiquement éduqués.

C'est un peu paradoxal de mettre la Volga comme une richesse collective et de ne pas vraiment prendre soin de la Volga, qu'est-ce que vous en pensez ? Oui, mais ça diffère selon les gens. Les intellectuels, tout ça, ils pensent déjà à cela. Les gens simples ne pensent qu'à leur bien. Venir au bord de la Volga, manger. Et surtout, cette tradition de faire un feu, de préparer la viande sur le feu, ce qui mène très souvent à des choses néfastes. Par exemple à Togliatti, ce dimanche et même le samedi, il y avait un grand incendie. On pense que quelqu'un a mis le feu, a jeté une cigarette ou bien a fait quelque chose d'autre comme ça. C'est dommage. C'est l'éducation, il faut éduquer les jeunes et être plus strict envers les gens qui polluent et mettent le feu.

Vous parlez de faire des brochettes, faire cuire de la viande, ou faire des pique-niques. Est-ce que l'on peut établir un lien entre d'un côté, la nourriture et la boisson, et de l'autre côté, et la Volga ?

Oui naturellement, on aime beaucoup pique-niquer au bord de la Volga. **Comment ça marche un pique-nique typique au bord de la Volga ?** On aime faire des brochettes, faire la soupe de poisson « oukha », parce qu'on aime pêcher à la ligne – mais maintenant c'est de moins en moins le cas. Dans les années 70/80, c'était une habitude. On n'avait peur de rien, on mangeait le poisson de la Volga sans problème, et même on prenait de l'eau de la Volga pour faire de la soupe. Parfois on y mettait un peu de vodka pour stériliser, mais ça donne du goût [rires], j'ai goûté. Maintenant on préfère prendre de l'eau avec soi et même un poisson acheté quelque part, mais quand même cette tradition est restée.

Mais cela provient de l'histoire de Samara. Il y avait une grande quantité de poissons. C'était énorme, mais le barrage, la centrale électrique a fait du mal à la Volga. Autrefois, il y avait un très grand courant d'eau, c'est pourquoi l'eau était pure. Le mari de maman, il était capitaine, depuis la Grande Guerre Patriotique, sur la Volga. Il disait que l'eau était très pure. On pouvait même boire dans la Volga. Il y avait énormément de poissons. Sur les plages, le long de Samara, le matin les pêcheurs venaient, creusaient le sable, y mettaient de l'eau et là, les poissons. Chaque matin, les femmes venaient et choisissaient les poissons pour préparer les plats chez eux. Le poisson était très bon, c'était l'esturgeon et d'autres types de poissons très bien. Le brochet, « chouka », on ne le mangeait pas. On disait que c'était un mauvais poisson. Et l'autre petit poisson, « vobla » [gardon de la Caspienne, n.d.t.], même pendant la Guerre civile, si on n'avait pas de bois, on le mettait dans le poêle pour se réchauffer. Voilà à tel point il y avait beaucoup de poisson. Mais avec le barrage, les voies pour le poisson sont fermées, la Volga est devenue plus large et il n'y a plus de courant d'eau.

Il a été construit quand, ce barrage ? C'était je pense dans les années 30, avant la guerre. C'est pourquoi, en raison de l'électricité, il y avait beaucoup d'électricité, les usines ont été évacuées ici.

Vous disiez « on va sur la Volga, on fait un feu, et on fait des brochettes ou du oukha », c'est ça ? Oui mais il faut le savoir-faire. Par exemple, d'habitude, mon père il le faisait seulement sur le sable, juste au bord de la Volga, et après avoir mangé, on prenait un seau d'eau qu'on mettait sur le feu. Ensuite on ramassait tout, on mettait dans un sac, et on l'amenait en ville pour le jeter dans un conteneur. Pour être responsables.

C'était plutôt de l'autre côté, les feux ? Pas du côté de la ville ? Si, on le fait du côté de la ville, parce que dans les faubourgs, c'est presque un village, ils le font. **Les pique-niques sont toujours comme ça ? On construit un feu ?** Pas toujours comme ça. On vient tout simplement se baigner, et on prend quelque chose avec soi. Ce sont des sandwiches par exemple, de l'eau, tout ça, du thé, et on mange.

Est-ce qu'il y a d'autres choses, sur la nourriture, la boisson et la Volga qui vous viennent à l'esprit ? Vous savez, je peux vous raconter quelques histoires du passé de Samara. Chez nous, il y avait un grand « yacht club », avant la révolution. Les plus hauts fonctionnaires de la région et les gens les plus riches étaient membres de ce club. Il y avait beaucoup de yachts. On se promenait le long de la Volga. Il y avait un grand yacht, qui était une résidence, pour l'été, pour les membres du club. Il était stationné près du bord de la Volga. Près de la ville, disons. Tout le monde pouvait y venir pour manger, passer du temps.

Et aussi, il y avait quelques clubs pour hommes. Club de la noblesse, club des commerçants et club des marchands. Et même le club des officiers, je pense. Ils jouaient aux cartes, passaient du temps ensemble. Leur plus grande joie était d'aller vers les bateaux qui venaient – il y avait beaucoup de bateaux, plus d'une dizaine de bateaux passaient par Samara dans la journée. Ils y allaient pour goûter tel ou tel plat, parce que sur chaque bateau, il y avait un très bon cuisinier et on savait que celui-ci préparait très bien, par exemple le « chi », un autre l' « oukha »,

un troisième, par exemple était spécialiste de la cuisine française. Toute la compagnie allait vers le port et, profitant du temps que le bateau stationne, goûtait au restaurant tout ce qu'ils voulaient. C'étaient les gens plutôt riches, avant la révolution.

J'ai lu les mémoires d'un homme qui avait fait ses études au Gymnase et qui a ensuite fait la *grande guerre patriotique*. Il disait que les « gymnastes » [*les élèves du Gymnase, n.d.t.*] aimaient traverser la Volga en hiver, en ski, et aller jusqu'à Rojdestvenno. Les paysans de Rojdestvenno ils avaient leur propre petit business : ils offraient un abri à ces jeunes gens, donnaient du lait et de très bons gâteaux qu'ils préparaient. Les jeunes gens mangeaient le soir, passaient la nuit là-bas et le lendemain retournaient à Samara. Il y avait, je pense, trois Gymnases pour hommes, ou bien deux, et trois Gymnases pour filles.

Quand j'étais jeune, on faisait la même chose, mais on revenait. On ne passait pas le temps chez les habitants de Rojdestvenno, mais on allait jusqu'à Prorane par exemple, on prenait du thé dans des thermos, avec nous, et on buvait un peu de thé, on mangeait des galettes, par exemple, et on retournait à Samara. On aimait beaucoup skier. Maintenant ce n'est pas possible parce que la glace n'est pas bonne et on risque de tomber dans l'eau. Quand j'étais jeune, des camions traversaient la Volga [*gelée, n.d.t.*] chargés, et allaient de Samara à Rojdestvenno sans problème.

La bière Jigouliovskoe, est-ce que vous pouvez m'en parler ? Vous me dites ce que vous voulez.

Oui bien sûr. Je l'aime bien [*rires*]. Au commencement, elle était destinée pour les restaurants des bateaux. Ils l'appelaient « vin », peut-être le « vin de Jigouli ». C'était tout simplement une autre dénomination parce que c'était plus noble. Alfred von Vakano était venu à Samara pour fonder l'usine [*la brasserie, n.d.t.*]. Il faut dire que c'est un Autrichien très digne. Il a fait beaucoup pour la ville de Samara. Même les conditions de travail des ouvriers étaient extraordinaires pour la Russie de cette époque-là. Il a fait un jardin d'enfants, une cantine pour les ouvriers. Ils avaient même la possibilité de se reposer pendant la journée, parce que, quand même, la journée de travail était grande, peut-être 10 ou 12 heures, mais ils avaient une pause, peut-être une heure, et chacun avait un petit lit et une petite caisse. On pouvait y déposer ses affaires et fermer à clé. Il a fait beaucoup de choses très bonnes. En plus, il a construit un petit resto qui se trouve pas loin du jardin Stroukovski, qui existait déjà à l'époque. Il existe depuis longtemps. C'était un marchand, Stroukov, qui a vendu, presque prêté, son jardin, à la ville et ensuite les Gouverneurs s'en occupaient. Et, de temps à autre, il [*Vakano*] louait pour rien, gratuitement, ce restaurant aux membres du Yacht Club. L'argent qu'il recevait en y faisant des soirées, des spectacles et tout ça, cela allait pour embellir la ville. Pour construire une patinoire ou un terrain sportif. Parce que le Yacht Club c'était à l'époque le centre des sports de Samara. Même les skieurs, les gens qui pratiquaient le vélo étaient membres du Yacht Club. Ça s'explique par le fait que le sport était répandu parmi les gens aisés.

Quand même il y avait les sports populaires à Samara. Cela se passait aussi sur la Volga. C'était les batailles : quand une rue venait contre l'autre et on se donnait des coups de poing, pendant Maslenitsa [*le Mardi Gras russe, n.d.t.*]. Il y avait aussi des courses de chevaux ; les Khazaks, les Tsiganes, les Kazakhs qui habitaient aussi dans la région – c'était leur compétition. À Samara, il y avait aussi un hippodrome, qui a ensuite été remplacé par l'usine Maslenikov. À l'époque soviétique il y avait aussi un hippodrome.

Von Vakano, il a fait des voyages un peu partout – en Iran, au Japon, en Chine. Il rapportait beaucoup de choses précieuses, de statuettes, vases, tout ça. Pendant la Première Guerre Mondiale, il a été arrêté. Le prétexte était que les représentants de l'Ambassade d'Autriche étaient venus le voir. On pensait que c'étaient des espions parce qu'après l'avoir vu, ils sont allés à l'usine Maslenikov, qui préparait des obus pour la guerre, et ils ont voulu y entrer. Ils ont fait des photos. C'est pourquoi on a dit que c'étaient ses amis, qu'il était aussi espion. Il a tout perdu, il a été envoyé à Bouzoulouk en exil. Son fils est resté et a tâché de travailler, même sous les Soviets. Il tâchait de sauvegarder l'usine, mais il n'a pas réussi. Après, Von Vakano a reçu la possibilité de revenir en Autriche. Il avait tout perdu, mais quand même pu vivre tranquillement et mourir là-bas. Parce qu'après ça a été encore plus difficile, il y a eu la famine et la guerre civile à Samara et les répressions. Les étrangers souffraient les premiers de ces répressions.

Ensuite, sous les Soviets, la brasserie n'a pas cessé de fonctionner. Les spécialistes de la brasserie ont pu faire leur stage à l'étranger et continuer cette affaire. Toujours, et jusqu'à présent, ils rendent hommage à Von Vakano, il y a une bière « Von Vakano » par exemple, il y a une musée à l'intérieur de l'usine. On dit que les descendants de von Vakano sont venus voir et ils ont bien été reçus. Ils ont tout perdu, ici.

Quelle est la place qu'occupe la bière Jigouliovskoe, aujourd'hui à Samara ? Autrefois, on buvait essentiellement de la bière Jigouliovskoe chez nous, sous les Soviets disons. Et les Moscovites étaient contents quand nous leur présentions comme cadeau, quand on venait à la capitale, quelques bouteilles de Jigouliovskoe. Tout le monde était content.

Maintenant il y a une grande quantité de bières en Russie, des marques étrangères, mais quand même, les habitants de Samara, je pense qu'ils préfèrent boire cette bière.

Vous savez qu'on y fabrique aussi des boissons pour enfants, des limonades. Ça ressemble au goût de mon enfance, par exemple « poire Duchesse », ou d'autres, que l'on ne rencontre plus dans les autres coins de Russie. **On la fabrique où ?** Dans cette usine, il y a un atelier spécial. Il y a la limonade « Bouratino », jaune, pétillante, avec l'odeur de pomme. Vous savez que l'auteur du conte « Bouratino » c'est Alexéï Tolstoï qui vient de Samara. Il y a un bar près de l'usine et vous pouvez tout goûter.

Quel bar ? Je crois qu'il s'appelle « Jigouli ». D'un côté vous voyez le monastère, de l'autre vous voyez un petit restaurant. **C'est « Na Dne » ?** Non, non, « Na Dne » il est construit à la place des kiosques où l'on vendait la bière que vous pouviez remporter avec votre propre bouteille. On venait avec une carafe ou quelque chose, et on achetait car c'était bon marché.

C'était comment, ces kiosques, vous pouvez me raconter un peu ? Il y avait une dame, dans le kiosque. On apportait là-bas un grand ballon, une grosse bouteille et il y avait un ustensile spécial, elle pressait comme ça, vous pouviez venir avec un ballon de 3L et prendre le plein, c'était le meilleur marché et le plus frais. Ça descendait de l'usine et tout de suite on l'apportait dans ce kiosque. On faisait la queue. C'était à l'époque soviétique, peut-être jusque dans les années 2000.

Et il y a aussi la possibilité de partir sur l'autre bord de la Volga. On prenait ces ballons avec la bière et on partait de l'autre côté de la Volga pour pique-niquer avec cela. **On pouvait acheter que de la bière, ou aussi de la limonade ?** Non, non, c'était seulement de la bière.

On pouvait acheter à manger ? Pour manger, il y avait ici des pêcheurs qui vendaient leur poisson sec. Je sais que vous ne savez pas ce que c'est que ça. Les habitants de Samara, ils adorent boire la bière et manger le poisson salé et séché. **Vous savez d'où ça vient, ça ?** C'est une habitude très, très ancienne. Je pense que c'est le long de la Volga, on le faisait comme ça, toujours. Peut-être que cela provient des *boulaks* [*bateliers n.d.t.*], parce qu'ils devaient manger quelque chose ; ils pêchaient quand ils avaient une minute de repos, puis salaient le poisson et ensuite mangeaient. Parce que parfois, ils allaient le long de la Volga et il n'y avait rien pour stationner, ni village, ni rien, alors ils portaient du pain et du poisson sec, comme ça. Je pense que cela peut venir de là.

Comment on boit de la bière typiquement à la façon de Samara ? Il faut refroidir : si tu vas sur l'autre bord de la Volga, tu creuses dans le sable, l'eau y entre, tu y mets le ballon avec la bière. Ensuite, tu prends du poisson ou bien des écrevisses déjà préparées.

Elles sont préparées comment les écrevisses ? Tu les laves d'abord. Elles doivent être vivantes encore. Tu fais bouillir de l'eau, avec du sel et de l'aneth. Tu mets les écrevisses dedans quand l'eau commence à bouillir. Très vite, elles deviennent rouges. Tu attends un tout petit peu, et ensuite tu les prends et chacun décortique pour manger. C'est le meilleur pour la bière : les écrevisses et le poisson.

Donc ça, si je comprends bien, c'est une tradition ? Prendre son ballon à Dno, le remplir, acheter des écrevisses et du poisson et partir de l'autre côté, c'est ça ? Oui, oui. **Et vous-mêmes, vous l'avez fait ça ?** Oui bien sûr. Avec mes amis, pas moi seule. On le fait surtout en compagnie d'amis, on nage dans la Volga, on bronze sur la plage, on mange le poisson et on boit de la bière.

Est-ce que vous savez d'où vient le nom « Dno » ou « Na Dne » ? Je sais mais j'ai oublié à vrai dire. Je peux voir dans la littérature. C'est historique. On pense que Maxime Gorki s'en est servi pour nommer comme ça sa pièce. Vous savez qu'il a été le rédacteur en chef du journal, il a passé quelques temps à Samara, y a trouvé sa femme. Elle était correctrice dans le journal, Katia Voljena. Il n'aimait pas beaucoup Samara, mais il venait au bord de la Volga, il a vu cette place [lieu, n.d.t.], « Dno ». Comme autrefois la bière était là-bas plus accessible, il y avait beaucoup de gens qui étaient des vagabonds, qui achetaient cette bière et buvaient sur la côte, tout près des kiosques. Ce rassemblement de vagabonds, de gens pauvres, d'ivrognes, lui aurait donné cette idée de « Na Dne », puisqu'il s'agit d'un hôtel pour vagabonds, de gens qui ont tout perdu dans la vie.

La Volga a toujours attiré ces gens-là, parce qu'ils pouvaient toujours y trouver un petit travail, mal payé. Et en plus ils savaient qu'ils ne mourraient jamais de faim parce qu'il y avait beaucoup de poisson. Et la ville de Samara était reconnue pour le blé. Il y avait des moulins à Samara et les paysans apportaient les grains de blé, qui étaient transportés un peu partout par bateau. Donc ils [ces gens] pouvaient porter les sacs de blé ou travailler comme « *bourlaks* » [bateliers, n.d.t.].

On faisait la « soupe des champs », « *полевой суп* », par exemple. Quand les paysans allaient travailler dans les champs, ils pouvaient apporter avec eux très peu de choses, rien de lourd parce qu'on perdait beaucoup de force au travail en ramassant de l'herbe pour le bétail ou semant/récoltant le blé. Ils prenaient toujours un morceau de lard, un peu de « *pchéno* » [millet, n.d.t.], de l'oignon et quelques pommes de terre. Les femmes préparaient pour le dîner ce plat. Elles mettaient la casserole sur le feu, le millet, le lard et l'oignon et un peu de pommes de terre. Ça devait bouillir et c'était un peu épais. Après, avec une grande cuillère, elles prenaient d'abord le millet, qui était comme de la « *kacha* » [grua, n.d.t.], et ce qui restait c'était la soupe. On mangeait la *kacha* comme deuxième plat et la soupe en même temps.

C'était votre arrière-grand-mère qui préparait ça ? Oui, oui, c'était très répandu. **Elle venait de Samara ?** Oui, elle me le préparait à la maison, mais à la maison elle pouvait rôtir un peu le lard avec des oignons. Et mettre dans la casserole ensuite avec le *pchéno*, puis les pommes de terre.

Et aussi un autre plat – qui s'appelle « *крендели* » [des bretzels, n.d.t.]. Avec un peu d'eau, de levure et des œufs, elle préparait une pâte. Elle roulait d'abord et elle faisait comme un « 8 ». **Un peu comme un bretzel ?** Oui, oui, je pense. Ensuite on le mettait dans l'eau bouillante. Ensuite, on les séchait pour les mettre sur des plaques de cuisson ou une poêle. Ils devaient être dorés, une peu. Ensuite on les mettait dans une casserole en fonte, et on y ajoutait un peu de crème fraîche ou bien crème aigre. La pâte, elle prenait toute cette crème. C'était tellement bon.

On n'ajoutait pas de sucre, on mangeait très peu de sucre. Quand on buvait du thé, par exemple, ma grand-mère elle achetait seulement le « vrai sucre » comme elle disait, en têtes, en blocs. Il y avait des pincettes et on m'en donnait un tout petit peu. Je devais avec deux tout petits morceaux boire un verre de thé. Elle préparait beaucoup de choses presque sans sucre ou bien sans sucre. Ils n'étaient pas habitués à cela, les paysans. **Merci pour ces deux recettes. C'est typique de la région, ou de la Russie ? Ou c'est difficile à dire ?** Je pense que la soupe c'est typique pour la Russie. Les bretzels j'ai vu seulement quand ma grand-mère préparait, c'est un plat très ancien.

Mikhaïl²⁵²

Âge : 30 ans

Formation : université socio-pédagogique d'État de Samara

Vit à Samara : depuis son enfance

District : quartiers « Kirovskiy » puis « Promychniy »

Date du 1^{er} entretien : 4 avril 2021

Date du 2^{ème} entretien : 4 juillet 2021

Qu'est-ce qui caractérise selon toi les habitants de Samara ?

Как ты думаешь, что характеризует жителей Самары?

La gentillesse, la convivialité, l'ouverture. L'amour pour sa ville natale, pour la bière Jigouliovskoe, j'aime la bière Jigouliovskoe. C'est bien ici à Samara, c'est magnifique. Nous aimons notre ville. **Pourquoi dis-tu cela ?** Je communique avec différentes personnes, j'ai beaucoup d'amis. Personne ne veut quitter Samara, tout le monde veut trouver sa place dans sa ville natale, tout le monde travaille honnêtement, fait sa besogne, rend la vie de la communauté plus confortable.

Доброта, дружелюбие, открытость, любовь к родному городу, любовь к «Жигулевскому» пиву, люблю «Жигулевское» пиво. Хорошо у нас в Самаре, красиво. Любим свой город. Почему ты так говоришь? Я общаюсь с разными людьми, у меня много друзей. Никто не хочет уезжать из Самары, все хотят найти свое место в родном городе, все честно работают, трудятся, пытаются сделать жизнь городского сообщества более комфортной.

²⁵² Les deux entretiens ont été menés en russe.

Comment les habitants de Samara sont-ils perçus par les autres Russes ?

Как жители Самары воспринимаются другими россиянами?

En général, ça va. J'ai beaucoup voyagé en Russie, j'ai été deux fois à l'étranger - au Kazakhstan et en Abkhazie - pas les plus destinations les plus lointaines, mais ça reste intéressant. Tout le monde associe Samara à la Volga - une grande et belle rivière avec une promenade, tout le monde sait que Samara est la capitale spatiale de la Russie, le berceau de la bière Jigouliovskoe. Nous sommes bien accueillis parce que nous sommes gentils. Peut-être un peu paresseux, mais gentils.

В целом нормально. Я много путешествовал по России, дважды был за границей – в Казахстане и в Абхазии – не самая далекая за граница, но все равно интересно. У всех Самара ассоциируется с Волгой – река большая, красивая, с набережной, все знают, что Самара – космическая столица России, родина «Жигулевского» пива. Хорошо к нам относятся, потому что мы добрые. Может быть, немного ленивые, но добрые.

Quelles sont les fiertés locales que les habitants de Samara ?

Что является местной гордостью жителей Самары?

La Volga et ses berges, la bière, le poisson et le chocolat et les gens, bien sûr. Les femmes de Samara sont belles, j'apprécie et je comprends cela. **Pourquoi ces éléments sont-ils une fierté ?** Parce que chaque élément a une teinte unique, c'est très difficile de les retrouver ailleurs en Russie, ils ont une très longue tradition : la tradition du brassage, de la fabrication du chocolat. Tout cela est éprouvé par le temps. Quand quelqu'un de Samara se rend dans d'autres villes, ou même dans d'autres pays, il emporte le plus souvent avec lui une bouteille de bière, une barre de chocolat, une boîte de bonbons et du poisson séché en souvenir. Il peut aussi prendre du pain, nous avons de délicieux petits pains, des pains. J'aime ma ville. Il est difficile de faire l'éloge de ce que l'on aime.

Волга, набережная, пиво, рыба, шоколад и люди, конечно же. Девушки у нас красивые, мне нравятся, я в этом разбираюсь. Почему все эти элементы – гордость? Потому что все имеет свой уникальный колорит, такое очень трудно найти где-либо в России, все это имеет очень давнюю традицию – традиция пивоварения, делания шоколада. Все это проверено временем. Когда кто-то из Самары едет в гости в другие города или даже в другие страны, люди чаще всего с собой берут как сувенир бутылку пива, шоколадку, коробку конфет, сушеную рыбу. Хлеб еще могут взять, булки у нас вкусные, батоны. Люблю свой город. Тяжело хвалить то, что ты любишь.

As-tu déjà entendu parler du concept d'hédonisme de la Volga ?

Ты слышал о концепции волжского гедонизма?

Non, je ne sais pas ce que c'est. Je sais ce qu'est la Volga, ce qu'est l'hédonisme, mais je ne sais pas ce qu'est l'hédonisme de la Volga.

Нет, я не знаю, что это такое. Я знаю, что такое Волга, что такое гедонизм, но что такое волжский гедонизм – я не знаю.

Tu peux essayer de définir ce concept ?

Можешь попробовать определить эту концепцию?

Probablement c'est quand on se détend simplement, allongé sur la plage, en buvant de la bière. Quand on nage dans la Volga ou qu'on joue au volley-ball, sans se presser. Tu essaies simplement d'être toi-même, profitant de la vie, dans l'instant, ici et maintenant, sans penser ni au passé, ni au futur. Tu vis et apprécies le fait d'être à Samara, de pouvoir te détendre, d'avoir un jour de congé et une bière encore froide. Je ne sais pas ce que c'est, mais c'est cool. Dans le quartier de Kirovsky, où je vis, il vaut mieux ne pas utiliser cette phrase. Le mot « hédonisme » ne résonne pas.

Наверное, когда ты просто отдыхаешь, лежишь на пляжу, пьешь пиво, купаешься в Волге, иногда играешь в волейбол, никуда не торопишься, просто пытаешься быть собой, получить удовольствие от жизни в моменте здесь и сейчас, не думая о прошлом, о будущем. Просто жить и наслаждаться тем, что ты в Самаре, что ты отдыхаешь, что у тебя выходной, что пиво еще холодное. Я не знаю, что это такое, но прикольно. В Кировском районе, где я живу, это словосочетание лучше не употреблять. Слово гедонизм не звучит.

Cela ne s'applique pas à Samara ?

Это не применимо к Самаре?

Je ne comprends pas comment cela pourrait être un « concept ». Cela peut être un « mode de vie », mais je ne sais pas comment cela peut être un concept, comment vous pouvez trouver une sorte de « plan pour le plaisir ». Bien que chaque personne planifie ses vacances, les meilleures vacances sont celles qui ont lieu spontanément. Une personne a du temps libre, un jour de congé, elle n'a pas l'intention de partir loin, elle s'assied juste dans une voiture, un bus, un tram, va sur les berges, à la plage, dans la forêt, se repose juste, profite la vie, essaie au moins pendant un certain temps de ne pas penser au travail, d'être avec ses amis, ses proches. Je ne comprends pas comment cela peut être planifié. Le concept devrait avoir une sorte de sujet, un préambule, il devrait y avoir une sorte de résultat final. Mais on ne sait jamais comment ses vacances à Samara vont se terminer. On ne peut pas planifier le résultat. Cela peut être une nouvelle rencontre, un nouveau voyage, une bagarre, peut-être que ces vacances se termineront par un mariage. Personne ne sait.

Я не понимаю, как это может быть концепцией. Это может быть образом жизни, но я не знаю, как это может быть концепцией, как можно какую-то схему для удовольствия придумать. Хоть человек свой отдых и планирует, но самый лучший отдых получается спонтанно. У человека появляется свободное время, выходной, он не планирует лететь далеко, он просто садится в машину, в автобус, на трамвай, едет на набережную, на пляж, в лес, просто отдыхает, наслаждается жизнью, пытается хоть в какой-то период времени не думать о работе, побыть со своими друзьями, близкими. Я не понимаю, как это может быть концепцией, как это можно запланировать. У концепции какая-то фабула, преамбула должна быть, должен быть какой-то итоговый результат. Но ты никогда не знаешь, чем закончится отдых в Самаре, ты не можешь спланировать результат. Это может быть новое знакомство, новое путешествие, драка, может быть, свадьбой закончится этот отдых. Никто этого не знает.

Quel est ton rapport personnel au fleuve Volga ? Quelle place ce fleuve occupe-t-il dans ta vie ? Как ты лично относишься к реке Волге? Какое место в твоей жизни занимает эта река?

Merci pour cette question. J'aime la Volga. Je sais pourquoi je l'aime, parce que nous autres, qui vivons à Samara, nous sommes comme la Volga. Notre âme est aussi large que la Volga. Et les gens sont comme le fleuve, ouverts, grands, accessibles dans une certaine mesure et tranquilles, ce qui est la chose la plus importante. Alors que la Volga est grande, elle s'écoule lentement. Les gens vivent comme l'eau : avec mesure, en douceur. C'est pourquoi nous ne sommes jamais pressés et toujours en retard partout. Et bien sûr, la Volga est apaisante. Il n'est pas obligatoire de s'y baigner, mais la contempler, bien sûr, c'est un plaisir. J'aime ça. Et malheureusement, à ma grande honte même, certainement, j'habite près de la Volga, je travaille près de la Volga, mais je ne la vois presque jamais, absolument, car parfois on manque de temps pour profiter d'une telle ressource.

Et la Volga c'est cool, très cool. Agréable. **Quand peux-tu la voir ?** En fait, je la vois de loin, mais pas tous les jours. Mon travail n'est pas loin de la Volga, un peu reculé. Je vois le fleuve, les montagnes Jigouli, c'est sûr. Mais pour les voir de près, c'est surtout un week-end, en réalité le dimanche. Soit on va quelque part au-delà de la Volga, pour faire une randonnée ou faire du vélo, soit on va à un genre d'événement sur les berges, à un concert, au Volga Fest par exemple, une performance quelque part, un événement sportif. Et grâce à cela, il est possible d'être sur les berges, près de l'eau, de toucher la Volga. C'est malheureusement très rare. Mais chacun de ces moments, parce qu'il est rare, est encore plus apprécié. Si je voyais la rivière tous les jours, je m'y habituerais probablement, mais le fait de la contempler rarement, c'est cool. Je ne pourrais pas vivre à Saint-Petersbourg. On m'a proposé plusieurs fois de déménager à Saint-Petersbourg pour étudier, pour travailler, mais je n'ai pas pu... car c'est une ville-musée : beaucoup d'eau, des ponts, de beaux bâtiments à contempler chaque jour... J'arrêtera probablement de remarquer toute cette beauté. C'est bien de ne voir quelque chose d'aussi beau que rarement. Ça en devient tellement mémorable, ça s'installe si profondément dans ton esprit que tu attends avec impatience la prochaine rencontre.

Le fleuve, bien sûr, a une énorme importance à la fois pour la ville et pour les gens, car d'après le fleuve on peut voir quel genre de personnes vous êtes. Notre Volga est calme et large. En Sibérie, les rivières sont vives, il y a des rapides. Et les gens là-bas sont si dynamiques. Ils sont toujours pressés pour aller quelque part, ils doivent faire des choses. Et à Samara, nous ne sommes pas pressés. Petit à petit, tout se passe. Oui, la Volga, bien sûr, est d'une grande importance pour nous.

Спасибо за вопрос. Я люблю Волгу. Я знаю, почему я люблю ее, потому мы, те, кто живем в Самаре, похожи на Волгу. У нас душа такая же широкая, как Волга. И люди - как река, открытые, большие, доступные в какой-то степени и спокойные, что самое главное. Все-таки Волга - она большая, она течет небыстро. И люди живут, как вода: размеренно, плавно. Именно поэтому мы никогда никуда не торопимся и везде постоянно опаздываем. И конечно, Волга успокаивает. Не обязательно в ней купаться, но созерцать ее, конечно, это удовольствием. Мне очень нравится. И к сожалению, к моему даже, наверное, большому стыду, я живу недалеко от Волги, я работаю рядом с Волгой, но зачастую я ее совсем не вижу, абсолютно, потому что иногда не хватает времени, чтобы таким ресурсом воспользоваться.

Но Волга – это, конечно, круто, очень круто. Красиво. Когда ты можешь видеть ее? На самом деле я не вижу каждый день издалека. Моя работа находится недалеко от Волги, на отдалении. Конечно. Я вижу реку, Жигулевские горы. И чтобы вблизи ее посмотреть, это в основном выходные, то есть воскресенье. Либо мы куда-то за Волгу едем, в поход, на великах кататься, либо это какое-то мероприятие должно проходить на набережной, чтобы пойти на мероприятие, на концерт, на Volga Fest, например, куда-то на выступление, на спортивное событие. И благодаря этому есть возможность побыть на набережной, побыть у воды, потрогать Волгу. Это просто, к сожалению, очень редко бывает. Но каждый такой момент, потому что это редко, еще больше ценится. Если бы я видел реку каждый день, наверное, я бы к ней привык. А вот созерцать ее редко – вот это круто. Поэтому я не смог бы жить в Питере. Мне несколько раз предлагали переехать в Санкт-Петербург по учебе, по работе, но я бы не смог, потому что там город-музей: много воды, мостов, красивых зданий. И каждый день это созерцать – наверное, я бы просто перестал замечать всю эту красоту. Поэтому, конечно, хорошо, что ты видишь что-то настолько красивое редко. Оно настолько запоминается, настолько глубоко в твоём сознании оседает, что ты следующей встречи ждешь с нетерпением.

Река, конечно, имеет колоссальное значение и для города, и для людей, потому что по рекам видно, какие люди. Волга наша – спокойная, широкая. В Сибири – реки быстрые, пороги. И люди там такие активные. Они всегда куда-то торопятся, им надо что-то делать. А в Самаре мы никуда не торопимся. Потихонечку все само течет. Да, Волга, конечно, огромное значение для нас имеет.

Quelles sont tes habitudes, liées à ce fleuve ? Какие твои привычки связаны с рекой?

Je peux malheureusement rarement me baigner. **Pourquoi ?** Parce que ça prend beaucoup de temps. Pour nager, il faut environ 3-4 heures et il est conseillé de ne pas travailler après cela, car se baigner donne envie de dormir, de se reposer. J'aime vraiment soit faire de la randonnée le long de la rivière, c'est-à-dire marcher sur les rochers, remonter les bords de la Volga, prendre des photos de temps en temps et là, se rafraîchir d'une façon ou d'une autre. Soit jouer au beach-volley, que j'apprécie beaucoup. Ça m'arrive également assez peu malheureusement, mais c'est un plaisir quand tu as de l'eau ici, et du sable là. Tu joues au volleyball, une petite brise souffle. Et quand tu te reposes entre deux matchs de volley, tu peux te baigner, nager un peu et rejouer. Ce sont probablement mes deux plus grandes habitudes : la randonnée et le beach-volley, c'est la Volga invite à ça.

Je peux même rester longtemps au bord de l'eau sans y nager. J'aime beaucoup m'asseoir sur les rives de la Volga. Entre amis ou parfois seul. Avec ton thermos, tu te verses du thé, du café, tu s'assois et bois ton thé, en regardant la Volga. **Entre amis ou seul ?** Cela dépend de la situation. Il y a des moments où tu veux vraiment être en société. Et donc, c'est ton envie. Et il y a des moments où tu veux être seul. Tu t'assois et tu restes aussi longtemps que tu veux : dix minutes, une heure, dix heures, un jour. Savoir que tu ne dépendras de personne, personne ne dépendra de toi. S'asseoir et profiter du moment ou, comme on dit ces temps-ci, de l'instant présent.

Tu as vu, il y a plein de gens qui publient des photos sur Instagram et écrivent : « Je suis dans l'instant présent » ? Voilà, apparemment, cela manque un peu aux gens, de pouvoir profiter simplement du moment. Faire une pause loin de l'agitation. Se reposer de la hâte, c'est un mot si étrange, de la « précipitation ». Ce mot n'existe pas [le mot utilisé ici en russe est un néologisme, type « pressitude », n.d.t.]. La course éternelle pour quelque chose. Juste s'asseoir et rester là. La Volga contribue à ça, surtout pendant la période été-automne, quand il fait chaud.

Malgré tout, il faut ajouter tout de suite que l'on peut se baigner dans la Volga en hiver. Il existe cette tradition en Russie : les gens vont nager en hiver. Il y a un jour férié « le Baptême » [il s'agit du Baptême du Christ, n.d.t.], le 19 janvier. On fait un trou dans la glace, et bien que l'eau soit glacée et qu'il fasse très froid dehors, les gens plongent dans ce trou, certains y nagent. Certains le font uniquement à des fins sportives. D'autres, pour renforcer l'immunité, la santé. Ou encore à des fins religieuses, c'est-à-dire qu'ils croient qu'une sorte d'expérience va se produire. Autrement dit, la Volga est avec nous toute l'année. En plus d'être une route commerciale importante, une route touristique importante, une ressource récréative importante, la Volga est une richesse, ça oui. Et pourquoi de nombreux habitants de Samara ne partent pas à l'étranger en été, ni à Sotchi, ni à Adler, ni en Crimée ? C'est parce que l'été sur la Volga, c'est comme la mer : c'est tout aussi cool, la même ambiance, la même hype. Très cool. On a même des palmiers qui poussent sur les berges. Bon, en pot, c'est vrai, mais ils grandissent.

Quand tu étais enfant avec tes parents, tu avais ces mêmes habitudes avec la Volga ? Oui. Quand j'étais petit, je n'avais pas à travailler, je n'avais pas à étudier autant, j'allais constamment à la Volga avec mes parents. Avec mes parents, des proches, des amis, on réunissait beaucoup de monde. On partait en bateau. Il y a de nombreuses îles sur la Volga. On allait quelque part dans les îles. On vivait sous des tentes. On faisait du ski nautique. Tout était très intéressant, très cool. **C'était de l'autre côté ?** Et sur l'autre rive de la Volga, et sur un très grand nombre d'îles. Juste une des îles au milieu de la Volga. Personne ne vit sur l'île. On en profite en été seulement, lorsqu'on peut y naviguer, aller directement sur la plage ou quelque part dans la forêt, monter une tente, faire un feu, cuisiner sur ce feu, s'asseoir près du feu, manger, boire, discuter, se détendre et profiter de cette vie. Et on pouvait faire ça en permanence. Jouer aux cartes, lire un livre, écouter de la musique, jouer au volleyball. C'était très chouette. Maintenant, malheureusement, à cause du travail, c'est moins possible. Et bien sûr, mes parents sont plus âgés, ils ont plus de mal.

Купаться, к сожалению, редко удается. Почему? Потому что на это надо много времени. Чтобы искупаться, на это надо порядка 3-4 часов и желательно после этого не работать, потому что покупался – охота спать. Хочется отдыхать. Мне очень нравится либо ходить в походы вдоль реки, то есть идешь по камням, лезешь на Волгу, периодически фотографируешься, там умыться как-то можно. И очень нравится играть в пляжный волейбол. Тоже, к сожалению, редко приходится это делать, но это одно удовольствие, когда тут вода, тут песочек. Ты играешь в волейбол, то есть ветерок дует. И когда отдых между волейбольными партиями, у тебя есть возможность искупаться, поплавать и вновь играть. Наверное, это две самые большие привычки: походы и пляжный волейбол, то есть Волга меня этим и манит.

Я могу даже быть у воды довольно долгое время и в ней не купаться. Очень нравится просто на берегу Волги сидеть. С друзьями или иногда одному. Достать термос, налить чай, кофе, просто сидеть, пить чай, смотреть на Волгу. С друзьями или один? В зависимости от ситуации. Бывают моменты, когда очень сильно хочется быть в обществе. Ну хочется. А бывают моменты, когда хочется побыть одному. Просто сесть и сидеть сколько тебе надо: десять минут, час, десять часов, сутки. И знать, что ты ни от кого не зависишь, никто от тебя не зависит. Просто сидеть и наслаждаться ситуацией, как сейчас модно говорить, в моменте.

Ты видел, в Instagram многие выкладывают фотки и пишут: «Я в моменте»? Вот, видимо, нам этого чуть-чуть не хватает людям – просто наслаждаться моментом. Отдыхать от суеты, от суеты. Отдыхать от вечного, слово такое странное, торопления. Такого слова и нет. От вечной гонки за чем-то. Просто сесть и посидеть. Волга способствует, особенно, конечно, в летне-осенний период времени, когда тепло.

И в то же время, надо сразу об этом сказать, зимой в Волге искупаться можно. Есть в России такая традиция – люди занимаются моржеванием. Есть праздник – Крещение 19 января, когда делают прорубь, и несмотря на то что вода ледяная и на улице очень холодно, люди окунаются в прорубь, кто-то в ней плавает. И кто-то это делает исключительно в спортивных целях. Кто-то это делает для укрепления иммунитета, здоровья, кто-то это делает исключительно в религиозных целях, то есть верит, что происходит какое-то ощущение. То есть Волга с нами крулый год. Помимо того, что это важный торговый путь, важный туристический путь, важный рекреационный ресурс, да, Волга – это богатство. И почему многие самарцы не ездят летом ни за границу, ни в Сочи, ни в Adler, ни в Крым, потому что летом на Волге – как на море: так же классно, такой же вайб, хайп. Очень круто. У нас даже пальмы растут на набережной. В горшочках, правда, но растут.

В детстве с родителями у тебя были такие привычки с Волгой?

*Да. Когда я был маленький, не надо было работать, не надо было так много учиться, с родителями постоянно ездили на Волгу. С родителями, с родственниками, с друзьями, огромные компании собирались. Там садились на лодку. На Волге много островов. Куда-то на острова уезжали. Жили там в палатках. Там на водных лыжах катались. Очень интересно все это было, очень здорово. **На другой стороне?** И на другую сторону Волги, и очень много островов. Просто посреди Волги остров. На этом острове никто не живет. Он используется исключительно в летний период времени, когда ты можешь туда приплыть, прямо на пляжу или где-то в лесу поставить палаточку, развести костер, приготовить еду на костре, сидеть у костра, кушать, выливать, общаться, отдыхать и просто наслаждаться этой жизнью. И можно это делать круглосуточно. В карты играть, читать книгу, слушать музыку, играть в волейбол. Это очень здорово. Сейчас, к сожалению, из-за работы это реже удается. И конечно, уже родители в возрасте. Им уже все тяжело.*

Peut-on établir un lien entre la nourriture ou la boisson et la Volga ?

Как можно, если можно, установить связь между едой или питьем и Волгой?

Bien sûr que oui ! Autrefois, la Volga nourrissait vraiment les gens dans le sens où il n'y avait pas une navigation aussi active. Le fleuve était beaucoup plus propre d'un point de vue écologique. Il y avait beaucoup de poissons : des sterlets, des aspes, des ides, des brochets... il y avait beaucoup de poissons. Il y avait des écrevisses. Bien sûr, les gens profitaient activement de tout ça : ils pêchaient, attrapaient des écrevisses, et mangeaient. Maintenant, bien sûr, sur le plan de l'écologie, il y a moins de poissons. Les gens n'ont probablement plus la possibilité de goûter autant de nourriture qui viendrait de la Volga.

La Volga est la principale source d'eau potable. Ce n'est un secret pour personne que les canalisations, l'eau potable que nous utilisons à Samara, vient de la Volga et qu'elle subit une sorte de purification spécifique. Et bien sûr, s'il n'y avait pas d'eau dans le robinet, Dieu nous en garde, les gens seraient choqués. Il n'y aurait aucune possibilité de faire du thé, de faire cuire de la soupe. Et de façon plus élémentaire, on ne pourrait plus se laver. Encore une fois, ce sont plutôt certainement des questions liées à l'écologie.

Mais le plus important c'est que c'est agréable de manger juste au bord de la Volga. Pas forcément du poisson ou des écrevisses. On peut acheter une sorte de kebab, faire des sandwichs et simplement aller sur les rives de la Volga et manger du saucisson. Je ne sais même pas... je ne sais pas. Je n'ai pas mangé de poisson de la Volga depuis longtemps. Je ne me souviens pas des écrevisses de la Volga. Peut-être même que je n'en ai pas mangé. Auparavant, on trouvait même du hareng. Il y avait un hareng de rivière « Ivasi ». À l'époque soviétique, il était très

populaire. Et par sa teneur en graisse, sa structure, sa consistance, il n'était pas inférieur au hareng norvégien, qu'on considérait comme le meilleur au monde. Mais en raison des nombreux rejets dans la Volga, l'environnement s'est détérioré et ce hareng « Ivasi » a disparu. En principe, si on s'intéressait à ces questions, le poisson réapparaîtrait dans la Volga.

D'habitude, quand tu manges avec des gens au bord du fleuve, que manges-tu ? On mange surtout en randonnée. Il s'agit de divers aliments en conserve, peut-être de la viande à cuire sur le feu : porc, bœuf, dinde. Ou des pâtes, une soupe simple. Si c'est en ville, des sandwiches avec du saucisson, du fromage. La nourriture ne fait qu'ajouter au processus de communication. Bien sûr, c'est agréable de manger un kebab, et boire une bière, assis sur les rives de la Volga, bien que cela puisse être illégal dans une certaine mesure, mais c'est délicieux, intéressant, et c'est dans ces moments qu'on se détend de façon authentique.

Конечно, да. Раньше Волга действительно людей кормила в том плане, что не было такого активного судоходства. Эта река была с экологической точки зрения намного чище. Было очень много рыбы, стерлядь водилась, жерех, язь, щука – много рыбы было. Раки были. Конечно, люди этим всем активно пользовались: ловили рыбу, ловили раков, кушали. Сейчас, конечно, с точки зрения экологии рыбы становится меньше. Людям, наверное, уже нет возможности попробовать столько еды именно из Волги.

Но опять же, Волга – основной источник питьевой воды. Это же не секрет, что канализация, та питьевая вода, которой мы в Самаре пользуемся – это все волжская вода и она какую-то очистку специальную проходит. И конечно, если, не дай бог, в кране не будет воды, люди будут в шоке. Не будет возможности чай приготовить, суп сварить. Элементарно не будет возможности помыться. Опять же, это все, наверное, вопросы больше к экологии.

И самое главное, что просто на берегу Волги кушать приятно. Не обязательно кушать рыбу или раков. Можно купить шаурму какую-нибудь, бутерброды сделать и просто пойти на берег Волги и есть эту колбасу. Не знаю даже, не знаю. Я давно просто волжскую рыбу уже не ел. Я не помню давно уже волжских раков. Может быть, даже это и есть. Раньше даже селедка водилась. Была речная селедка иваси. В советское время она была очень популярна. И она по своей жирности, структуре, консистенции не уступала норвежской селедке, которая считается лучшей в мире. Но из-за того, что много выбросов в Волгу, экология портится, и эта селедка иваси куда-то пропала. В принципе, если этим заниматься, то рыба вновь в Волге появится.

Обычно, когда вы кушаете в компании у реки, что вы кушаете от родителей? В основном кушаем в походах. Это различные консервы, может быть, мясо, приготовленное на костре: свинина, говядина, индейка. Какие-то макароны, простейший суп. Если это в городе, какие-нибудь бутерброды с колбасой, сыром. Еда лишь добавляет в процесс общения. Конечно, приятно кушать шаурму, пить пиво, сидя на берегу Волги, хоть это, может быть, и противозаконно в какой-то степени, но это вкусно, интересно, и в такие моменты, конечно, ты по-настоящему отдыхаешь.

Parle-moi de la bière Jigouliovskoe. Dis ce que tu veux.

Жигулевское пиво. Расскажи о нем. Расскажи, что ты хочешь.

Je sais pas. Je prends un litre de « Vakano » brune, pour être honnête. En fait si, j'aurais quelque chose à dire sur la bière Jigouli, car elle fait partie intégrante de l'histoire de ma famille. Il y a eu une période où mon père et mon oncle ont travaillé à la brasserie Jigouliovski. Et pendant assez longtemps, plus d'un an. Comme j'étais petit, mon père et mon oncle m'ont emmené au travail avec eux. Et donc, dès la petite enfance – j'avais peut-être quatre, cinq, six ans – je les ai accompagnés à la brasserie. Tout le processus de production de la bière se passait sous mes yeux. J'ai vu comment le malt, le houblon sont versés dans des cuves. J'ai vu comment l'eau est collectée, comment fonctionne le laboratoire de chimie, comment la bière est versée dans des chaudières, dans des machines. Comment on transporte les bouteilles de dioxyde de carbone. Et d'une manière ou d'une autre, nous n'avons jamais considéré la Jigouli comme une sorte d'alcool. Nous l'avons toujours perçue et la percevons comme un certain élément de culture, comme notre tradition. **Qui ça ?** Ceux qui vivent à Samara. Si les gens se rassemblent à plusieurs... on sait bien qu'il y a des marques mondiales, Carlsberg, Heineken, Efes, des entreprises internationales de bière. Et par tradition, lorsque les gens se rassemblent, ils achètent de la Jigouli. Pas parce qu'elle est moins cher ou plus cher, juste par tradition. Vous vivez à Samara, vous buvez de la bière Jigouli.

Et nous devons rendre hommage à notre brasserie parce que chaque année de nouvelles variétés, de nouveaux goûts, de nouvelles technologies de brassage apparaissent. Et en plus, la brasserie Jigouli mène une politique sociale intéressante. Il n'y a pas de publicité pour la bière, mais il y a une publicité pour un certain mode de vie, décent, intéressant, sportif. Dans le même temps, boire de la bière n'interfère en rien avec cela. Il faut bien, probablement, qu'une personne se détende d'une manière ou d'une autre.

La bière Jigouli passe comme de l'eau, c'est sûr. Et nous l'aimons tous beaucoup, nous en sommes tous très fiers. Et lorsqu'une personne va à l'étranger, ou dans d'autres villes de Russie, le principal souvenir qu'on lui demande d'apporter – bien sûr, il y a les *magnets*, les figurines ou les assiettes – est la bière Jigouliovskoe de la brasserie Jigouliovki. Elle fonctionne depuis plus de 140 ans, bientôt 141 ans. C'est une grande aide pour nous. Nous savons qu'il s'agit d'un produit de qualité, de *notre* produit. Nous l'aimons tous. Il me semble que même ceux qui ne boivent pas de bière aiment quand même la bière Jigouliovskoe, car c'est une sorte d'idée qui nous unit.

Boire de la bière Jigouliovskoe pendant le week-end, après le travail, certaines fêtes, c'est comme le signe d'un bon repos. C'est comme une roue sur une voiture. Les gens se sont rassemblés, il faut boire de la bière Jigouliovskoe. On veut cette bonne bière-là. **Où on passe ces fêtes ?** Les gens se rassemblent pour rendre visite à quelqu'un, dans leurs *datchas*. C'est aussi une tradition primordialement russe d'avoir une *datcha*, un lopin de terre où l'on cultive des carottes, des pommes de terre, où l'on a une maison, un *banya*, une grange, et il y a toujours une véranda d'été où l'on peut s'asseoir et simplement boire de la bière. Juste manger et boire de la bière. Certains au café. D'autres au bord de l'eau. Quelqu'un dans la rue boit sur un banc, même si ce n'est pas bien non plus, car c'est illégal. Mais c'est aussi une culture précise, alors pourquoi pas. **Dans les rues ?** Oui, boire de l'alcool dans les lieux publics est interdit par la loi. Et la personne qui fait cela commet une infraction administrative et devrait être condamnée à une amende pour cela. Mais on a cette tradition. Quand les gens rentrent chez eux, des hommes ou des femmes, ils peuvent se permettre de prendre une bière, une bouteille ou deux, et juste s'asseoir sur un banc pour parler, calmement, sans utiliser de gros mots... Juste s'asseoir, parler, boire de la bière, manger des crackers, discuter. Et puis, tu te lèves, tu jettes ces bouteilles à la poubelle et tu pars calmement. Cela n'est pas perçu comme un défi à la société, ou comme un comportement antisocial et immoral. C'est juste du repos. Les gens se reposent comme ça. Une personne a travaillé toute la journée et elle a juste besoin d'une sorte de détente. Elle a besoin de se reposer, de parler. Et bien sûr, la bière, en raison de sa composition naturelle, contient également une quantité énorme de vitamines, de macroéléments, car tout y est naturel : l'eau – de la nature –, le malt, les céréales – de la nature, de la verdure, qui pousse, des petits éléments verts – aussi de la nature. Dans l'idée, c'est un produit absolument unique. L'essentiel est de ne pas permettre une consommation excessive de bière. Ça reste de l'alcool, c'est toujours nocif. Mais une bouteille de bière n'a jamais fait de mal à personne. Et même les médecins disent qu'une personne peut se permettre une bouteille de bière par jour, juste pour maintenir le fonctionnement du corps. C'est peut-être pour cela

que les joueurs sont autorisés à boire de la bière après le match. Certes, en quantité limitée, mais une telle pratique existe en Angleterre, en Allemagne, bien sûr, lorsqu'un athlète, après un long effort physique, afin de rétablir le niveau d'acidité dans le corps, il boit 2-3 chopes de bière sous la supervision de médecins, d'entraîneurs. C'est considéré comme le meilleur analgésique, un antidouleur qui permet au corps de récupérer plus rapidement son état normal. Dans une certaine mesure, oui, probablement, la bière est aussi un médicament.

Qu'est-ce que tu peux me dire sur « Dno » ? Le bar « Na Dne » est un lieu mythique et culte. Il existe de nombreuses versions expliquant la raison pour laquelle cet endroit est appelé ainsi. Ici aussi, beaucoup de gens se demandent pourquoi « Dno » [« le fond » en russe, n.d.t.]. Il y a au moins deux légendes selon lesquelles il y a très, très longtemps, il n'y avait pas de canalisations à Samara. Il n'y avait pas d'eau courante. Les canalisations et l'approvisionnement en eau sont apparus après la construction de la brasserie Jigouliovski. À l'époque d'Alfred von Vakano, de Piotr Alabine. C'était il y a très longtemps. Ils ont décidé qu'on avait besoin de canalisations. Quand il n'y en avait pas, qu'il n'y avait pas d'approvisionnement en eau potable, les gens descendaient la « Descente *Oulianovskiy* », où se trouve le bar « Na Dne » aujourd'hui, et ils récupéraient simplement de l'eau dans des seaux, des bassines. Si c'était l'hiver, ils faisaient un trou, sciaient la glace, la creusaient d'une manière ou d'une autre et y puisaient de l'eau. Et pour qu'il n'y ait aucun risque de noyade, ils le faisaient au plus près du rivage. Et ils avaient ce récipient, qui touchait « le fond » après avoir creusé le trou. Ils ont appelé cet endroit « le fond » [« dno »]. Il existe une autre légende fascinante... personne vraiment pour qui on dit « le fond ». Samara a toujours été une grande ville commerciale. On connaissait la foire de Nijni Novgorod, la foire d'Astrakhan... Samara était plutôt une base de transbordement, un port. Et on prétend qu'au niveau de la « Descente *Oulianovski* », les barils étaient stockés dans l'eau, car il n'y avait pas de réfrigérateurs, pas d'électricité. Par conséquent, en été, les barils se trouvaient dans l'eau, « au fond », et en hiver, on faisait également un trou pour y mettre les barils. C'était ce « réfrigérateur » naturel, alors on se serait mis à dire : le « fond », « au fond ». Le « fond » correspondait à ce qu'on appelle un réfrigérateur en Europe. Et il y a une troisième version, également très intéressante, également pré-révolutionnaire. Les gens n'avaient alors pas de machines à laver modernes. Il n'y avait pas de Candy, Electrolux, Indesit (je ne fais pas de pub). Et les gens, surtout des femmes, venaient faire là leur lessive. Et elles nettoyaient d'une manière un peu spéciale : il n'y avait pas de lessive en poudre alors elles utilisaient du sable, de l'alcali, du charbon de bois. Elles enduisaient leurs affaires de cette solution, de cette composition, et frottaient le tout contre le fond pendant très, très longtemps. Ensuite, tout était rincé à l'eau. C'est aussi une des raisons pour lesquelles on disait : « Allons 'au fond' ».

Il y a donc au moins trois légendes, qui sont tellement intéressantes ! Par conséquent, bien sûr, quand on y a construit la brasserie, la descente *Oulianovski*, le bar... Je vais être nostalgique maintenant. Il a toujours été très cool, et on a toujours cru qu'on y proposait la meilleure bière, à la pression. C'était même une tradition pour les gens... Oui, bien sûr, il y avait des restaurants à Samara, mais ils étaient très chers. Et le bar « Na Dne » a toujours été très démocratique. Maintenant, bien sûr, c'est énorme, ça ressemble à un restaurant à deux étages, mais je m'en souviens encore quand c'était juste un kiosque en métal, tout simple. Il y avait des tables en plastique à l'intérieur. Des chaises en plastique. Le bar était petit. Il mesurait peut-être 40-50 mètres. Un seul étage. C'était juste, en fait, un kiosque où l'on pouvait s'asseoir boire une bière. C'était unique, là-bas. On pouvait fumer. Maintenant, on ne peut en aucun cas y fumer, mais avant, les gens fumaient juste comme ça. Quand on entra, tout était dans le brouillard. Si tu y allais avec un gars, tu pouvais ne plus voir son visage. Mais c'était agréable de s'asseoir là. C'était tout le temps bruyant là-bas. C'est toujours bruyant aujourd'hui, mais dans l'ancien bar « Na Dne », avant sa rénovation, il y avait des toilettes uniques. Lorsqu'une personne allait aux toilettes pour se laver les mains ou se soulager, il y avait des murs, trois murs, et les trois murs étaient recouverts de quelque chose. Sur les murs des toilettes, on pouvait étudier la géographie, parce que tous ceux qui s'y rendaient considéraient qu'il était de leur devoir d'écrire un mot : « J'y étais », « salutations d'ici, de là-bas », « nous sommes partis de Moscou pour Vladivostok, nous nous sommes arrêtés pour une bière ». Il y avait des critiques, des poèmes. C'était un musée unique d'art populaire. Les toilettes des hommes et des femmes étaient couvertes de la même manière. Et malgré le fait que le public était toujours différent – des gens très riches venaient s'y reposer, des très pauvres, complètement différents –, il n'y a jamais eu de conflits. Je ne me souviens pas avoir vu d'accrochages, d'affrontements. Je ne me rappelle pas que des gens se soient battus, aient endommagé des meubles ou cassé de la vaisselle. Et le bar « Na Dne » a toujours été intéressant car, si d'autres bars sont passés d'une manière ou d'une autre à des plats stylisés, plus modernes, la bière y est versée dans des chopes soviétiques. Celles qui sont à facettes. Et sur chaque chope, pour qu'il n'y ait pas de tromperie, il y avait une indication. « 0,5 litre » était écrit, pour que tout le monde sache qu'on a versé exactement 0,5 litre. Bien sûr, après la reconstruction en 2018, lors de l'organisation de la Coupe du monde, il a été rendu plus beau, long et grand, à deux étages. Mais cette atmosphère de primitivité, cette atmosphère très simple, populaire, a disparu et, maintenant, les prix ont considérablement augmenté. Un petit quelque chose du bar « Na Dne » a sans doute disparu. Si, avant, j'étais attiré par ce bar, j'avais envie d'y aller, j'avais une équipe là-bas, aujourd'hui ça ne m'attire plus beaucoup. Je suis allé dix fois dans le bar rénové, mais je ne sais pas si j'y retournerais une onzième fois. Je ne sais pas, ça ne prend pas. Malgré toute la beauté extérieure, l'esprit du bar « Na Dne » semble avoir disparu. Autrefois c'était peut-être pas si beau, pas si propre, pas si soigné, mais c'était unique là-bas. C'était vraiment le seul endroit à Samara où absolument n'importe qui pouvait venir, quel que soit son niveau de revenu. Et juste s'asseoir et boire de la bière. Une bière très savoureuse, une bonne bière. En toute sécurité. Ou alors on pouvait prendre une bière à emporter, aller au bord de la Volga, sur les berges, se détendre d'une manière ou d'une autre. Maintenant, bien sûr, ce n'est plus le cas. L'ancien bar « Na Dne » me manque beaucoup. Même si c'était un peu là-bas, bruyant, même si on jurait, c'était une atmosphère particulière, un « chic » bien spécifique. Le bar « Na Dne » était autrefois synonyme du mot « démocratie ». C'était chouette là-bas.

Et pendant la Coupe du Monde ? On y allait chaque jour. **Quelle était l'ambiance là-bas ?** C'était très intéressant. On y allait avec notre groupe, exclusivement des Russes. Ou alors avec des étrangers, nos amis. C'était intéressant que tout soit très amical, paisible, alors que les équipes jouaient les uns contre les autres, l'Angleterre contre la Suède... c'était incroyable que des supporters anglais et des supporters suédois soient assis côte à côte, à la même table. Ils mangeaient, buvaient, riaient et parlaient, je ne sais même pas en quelle langue. C'était un mélange unique d'anglais, de langue des signes suédoise et de russe. Au final, tout le monde se comprenait, c'était intéressant. **Alors vous y avez accompagné des étrangers ?** Oui, puisque j'étais bénévole [pour la Coupe du Monde]. On avait notre propre journée de travail, bien sûr, mais après les heures de travail, de nombreux étrangers venaient nous demander : « Qu'est-ce qui est intéressant dans la ville ? » « Où peut-on boire une bière ? » Il faisait très chaud, l'été 2018 était très chaud. Et les gens voulaient étancher leur soif, s'asseoir au frais, parler et le faire en toute sécurité. Donc forcément le bar « Na Dne » était très demandé. On pouvait toujours venir ici, s'asseoir, boire de la bière, parler, regarder le foot sur un écran plasma. On y est beaucoup allé, aussi bien avec notre groupe qu'avec d'autres amis. J'y suis allé avec une fille. Oui, j'étais avec Yulia alors, une chouette fille. **Qu'est-ce que tu ressentais quand tu accompagnais ces étrangers là-bas ? Tu disais qu'il n'y avait plus l'atmosphère d'avant... Tu étais fier de ce bar ou pas ?** En fait, ce bar m'a rendu nostalgique. Au fond de moi-même, je me disais qu'avant, il était plus cool, selon moi. Mais vu que j'y suis allé avec des invités qui découvraient notre ville, notre pays, je n'ai nullement montré que je l'aimais plus autrefois. On y est allé. Les gens apprécient, se détendent. Et ce serait probablement extrêmement moche de ma part de comparer. Si les gens sont heureux, dieu soit loué ! Nous sommes toujours heureux d'avoir des invités dans notre ville. Bien sûr, j'aimerais que tout reste comme avant, parce qu'il y avait un je ne sais quoi, un certain charme. C'est difficile à expliquer parce qu'il fallait être là. C'est devenu simple. Il y a un certain stéréotype des bars : un comptoir, des bancs standards, des tables, une télé. Auparavant, il n'y avait peut-être rien de tel, mais il y avait une singularité, malgré les tables en plastique, les chaises en plastique, malgré le fait qu'il y avait de la bière renversée par terre. Ça ne dérangeait personne. Là-bas, chaque personne était unique. Là-bas, tout le monde, riche ou pauvre, venait s'asseoir et se détendre. On posait pas de questions. Aujourd'hui, le bar « Na Dne » est devenu un endroit assez élitiste en raison du fait que les prix sont très élevés. Pour y aller, il faut beaucoup d'argent. Si une personne qui n'est pas très riche y va, il n'est pas rentable pour elle d'acheter de la bière pour 200 à 300 roubles. Quand la bière coûtait 50-60-70 roubles pour tout le monde, les gens se sentaient beaucoup plus à l'aise. Avant, je l'aimais mieux. Alors

maintenant, par exemple, je n'irai pas là-bas pour me détendre. J'irai dans un autre bar, dans un autre endroit. Je n'irai probablement pas jusqu'à « Na Dne ». Si on peut choisir entre Dno et d'autres établissements qui sont apparus à Samara, je n'ai probablement pas vraiment envie d'aller à Dno. Oui, on peut toujours y aller avec des invités qui découvrent la ville, car « Dno » est une sorte de site culturel et touristique. Mais si je veux juste boire de la bière, discuter avec des amis, je proposerai un autre endroit, c'est sûr.

Quand tu bois de la bière, qu'est-ce que tu veux manger avec ? Je ne sais pas vraiment. J'essaie de boire de la bière sans nourriture, sans collation. La bière est bonne car elle éveille l'appétit. C'est ça qui est très intéressant... Clairement, il y a un assortiment standard : des « *soukhariki* » [croûtons, n.d.t.], des chips. Untel va préférer manger de la viande, des saucisses, de la charcuterie. Untel prendra des écrevisses, un autre du poisson séché. J'aime boire de la bière juste pour le plaisir. Je prends une chope de bière, je la bois lentement. Un certain laps de temps doit s'écouler avant que je veuille manger. Et fondamentalement, après avoir bu de la bière, vous voulez quelque chose d'important. Après, je veux manger, disons, de la soupe, du sarrasin, des pâtes, de la viande. C'est comme un apéritif. Et si tu restes un peu et tu bois de la bière, alors des *soukhariki*, des chips, du poisson séché, du gardon. C'est très savoureux avec des crevettes. J'aime vraiment les crevettes, qu'elles soient bouillies ou frites, peu importe comment elles sont préparées. On s'assoit, on mange, c'est très bon. J'ai mangé des écrevisses il y a longtemps, mais je ne me souviens absolument pas de leur goût. Et j'ai toujours eu peur d'elles, des écrevisses. On dit que les écrevisses sont des charognards, qu'elles mangent des sortes de cadavres. J'ai toujours eu peur de manger des écrevisses, mais beaucoup de gens les apprécient. Je préfère juste boire de la bière. Tu as bu ta bière, un certain temps a passé, tu veux manger. Et là, tu peux te permettre de déjeuner complet ou un dîner complet. Au *banya*, bien sûr, oui. Lorsqu'on boit de la bière dans un *banya*, il y a des *soukhariki*, des chips, des saucisses, du fromage ; tout ce qu'on peut manger et qui va bien avec la bière. Tout. Des « *kotelettes* » [boulettes de viande hachée, n.d.t.], des hamburgers, des kebabs. Oui, n'importe quoi. Tout ce qui peut être mangé. Si, par exemple, je bois une « *Vakano* » (c'est aussi une de nos marques de bière) brune, après ça j'ai toujours envie de chocolat. Comme en Allemagne. En Allemagne, il existe également une tradition qui dit que la bière brune est servie avec un morceau de chocolat, ou des confiseries. En République tchèque, on boit aussi de la bière comme ça. Et moi aussi, si je bois de la bière brune, je veux absolument manger quelque chose au chocolat. Soit une tablette de chocolat, soit un bonbon de notre usine « *Rossiya* ». Un délicieux chocolat, super bon. Autrement dit, il faut manger quelque chose de sucré après une bière brune. Après une bière légère, il n'y a généralement qu'une envie : juste manger quelque chose de consistant, comme on dit en Russie.

Я не знаю. Я хочу литр вакано темного, если честно. На самом деле есть что сказать про жигулевское пиво, потому что это неотъемлемая часть истории моей семьи. Был период, когда мой отец, мой дядя работали на «Жигулевском пивоваренном заводе». Причем довольно долго, не один год. И с учетом того, что я был маленький, и отец, и дядя брали меня с собой на работу. И с самого раннего детства, – мне было, может быть, четыре года, пять, шесть, – я проводил на пивзаводе. И весь процесс производства пива всегда проходил на моих глазах. Я видел, как солод, хмель засыпают в чаны. Видел, как воду набирают, как работает химическая лаборатория, как пиво в бойлеры, в машины, заливают. Эти баллоны с углекислотой грузят. И как-то мы никогда не воспринимали жигулевское пиво за некий алкоголь. Мы всегда его воспринимали и воспринимаем как некий элемент культуры, нашей традиции. Кого? Именно тех, кто живет в Самаре. Если люди собираются компанией... Понятно, что есть мировые бренды, есть Carlsberg, Heineken, Efes, мировые пивные компании. И по традиции, когда люди собираются, они покупают жигулевское пиво. Не из-за того, что оно дешевле или дороже. Просто это уже традиция. Ты живешь в Самаре – ты пьешь жигулевское пиво.

И надо отдать должное нашему пивзаводу, что каждый год появляются новые сорта, новые вкусы, новые технологии пивоварения. И опять же, «Жигулевский пивзавод» проводит интересную социальную политику. Нет рекламы пива, но есть реклама некоего образа жизни, достойного, интересного, спортивного. И в то же время употребление пива никак этому не мешает. Наверное, человек должен расслабляться каким-то образом.

Конечно, жигулевское пиво льется рекой. И мы все его очень любим, мы все им очень гордимся. И когда человек едет куда-то за границу, в другие города России, основной сувенир, который просят привезти – понятно, магнитики, статуэтки, тарелки, – это жигулевское пиво именно «Жигулевского пивоваренного завода». Уже более 140 лет он функционирует, 141 год скоро будет. И конечно, для нас это большое подспорье. Мы знаем, что это качественный продукт, свой продукт. И конечно, мы все обожаем жигулевское пиво. Мне кажется, даже те, кто не пьют пива, все равно любят жигулевское пиво, потому что это некая, может быть, идея, которая нас сплачивает.

Попить жигулевского пивка на выходной, после работы, на какой-то праздник – это как составляющая хорошего отдыха. Это как колесо у машины. Люди собрались – надо попить жигулевского пива. Вкусное. Пива захотелось. Где эти праздники находятся? Люди собираются в гостях у кого-то, на дачах. Тоже исконно русская традиция – иметь дачу, определенный участок земли, где у тебя морковь растет, картошка, где у тебя есть домик, баня, сарай и есть обязательно летняя веранда, где ты можешь сидеть и просто пить пиво. Просто кушать и пить пиво. Кто-то в кафе собирается. Кто-то на набережной. Кто-то на улице на лавочке пьет, хотя это тоже нехорошо, противозаконно. Но это тоже определенная культура, почему нет. Да? На улицах? Да, распитие алкоголя в общественных местах запрещено законодательно. И человек, который это делает, совершает административное правонарушение и должен быть за это оштрафован. Есть такая традиция. Когда люди идут домой, мужчины, женщины, они могут позволить себе взять пивко, по бутылочке, по две, просто сесть на лавочке и за разговором, спокойно, не употребляя каких-то бранных слов, просто сидеть, разговаривать, пить пиво, кушать сухарики, просто общаться. И встать, выкинуть в помойку эти бутылки и спокойно уйти. И это не воспринимается как вызов обществу, как асоциальное, аморальное поведение. Это просто отдых. Люди так отдыхают. Человек весь день работал, и ему просто нужна некая разрядка. Ему нужно отдохнуть, ему нужно поговорить. И конечно, пиво за счет его натурального, естественного состава, там же огромное количество витаминов, макроэлементов, потому что там все натуральное: вода – от природы, солод, зерна – от природы, зелень, то, что растет, зелененькие штучки – тоже от природы. В принципе, абсолютно уникальный продукт. Главное – не допускать чрезмерное потребление пива. Все равно это алкоголь. Все равно это вредно. Но бутылочка пивка еще никому не повредила. И даже врачи об этом говорят, что бутылку пива человек может себе в день позволить исключительно для поддержания функционирования организма. Может быть, поэтому футболистам разрешают пиво пить после матча. Да, в ограниченных количествах, но есть такая практика в Англии, в Германии точно существует, когда спортсмен после долгих физических нагрузок, чтобы уровень кислотности в организме восстановить, он выпивает 2-3 кружки пива под присмотром врачей, тренеров. И это считается лучшим анальгетиком, обезболивающим и позволяет организму быстрее восстановиться к своему нормальному состоянию. В какой-то степени, да, наверное, пиво – еще и лечебный продукт.

Что ты можешь рассказать про «На Дно»? Конечно, легендарное, культовое место – бар «На дне». Есть много версий, почему это место именно так называется. Вот тоже у многих возникает вопрос, почему дно. Есть минимум две легенды, что когда-то очень-очень давно в Самаре не было канализации, не было водопровода. И канализация, и водопровод появились после строительства «Жигулевского пивоваренного завода». Как раз Альфред фон Вакано, Петр Алабин. Это очень давно все было. Они решили, что нужна канализация. Пока не было канализации, не было подачи питьевой воды, люди спускались по Ульяновскому спуску, где находится бар «На дне», если это было лет, то просто черпали воду ведрами, кадушками. Если это была зима, они делали прорубь,

выпиливали лед, как-то его долбили и набирали воду. И чтобы не было риска утонуть, они это делали ближе к берегу. И у них эта емкость касалась дна, когда они дно черпали. И как-то они это место прозвали «дно». Есть другая увлекательная легенда. Никто на самом деле, почему дно. Самара всегда была крупным торговым городом, Нижегородская ярмарка, Астраханская ярмарка. И Самара была такой перевалочной базой, портом. И якобы на Ульяновском спуске бочки хранили в воде, потому что холодильников не было, электричества не было тогда. И соответственно, летом бочки стояли в воде на дне, и зимой тоже делали прорубь, ставили туда бочки. Это был такой природный холодильник, поэтому тоже якобы говорили: дно, дно. Дно было равно холодильник, то, что называется в Европе refrigerator. И есть третья версия, тоже очень интересная, тоже дореволюционная. У людей не было современных стиральных машинок. Не было Candy, Electrolux, Indesit (это не реклама). И люди, женщины в основном, приходили туда стирать. И стирали тоже особым образом. Стиральных порошков не было. Они использовали песок, использовали щелочь, угли, которые от костра оставались. Они намазывали свои вещи этим раствором, составом и это все долго-долго трели о дно. Потом в воде это все споласкивали. И вот поэтому тоже говорили: «Пойдем постираемся на дно».

Минимум три таких интересных легенды есть. Поэтому, конечно, когда построили пивзавод, Ульяновский спуск, бар... Я сейчас буду ностальгировать. Он всегда был очень крутым. И всегда считалось, что там самое вкусное пиво, разливанное. И у людей даже была традиция... Да, были, конечно, рестораны в Самаре, но они были очень дорогие. А бар «На дне» всегда был очень демократичным. И сейчас он, конечно, огромный, похож на ресторан, двухэтажный, а я его еще помню, когда там был просто металлический киоск, абсолютно простой. Внутри были пластиковые столики. Пластиковые стульчики. Бар был небольшой. Он был, может быть, метров 40-50. Одноэтажный, абсолютно. Это был просто, по сути, киоск, где можно было попить пива сидя. И там уникально. Там можно было покурить. Сейчас там курить ни в коем случае нельзя, а раньше люди курили прямо туда. И туда заходишь, как в тумане все это было. Если ты зашел с человеком, захвали попить пива». Там какие-то отзыбы были, стихи. Это был уникальный музей народного творчества. И мужской, и женский туалет были одинаково исписаны. И несмотря на то что контингент, публика собиралась всегда разная, очень богатые люди отдыхали, очень бедные, абсолютно разные, никогда там не было конфликтов. Никто не было на моей памяти стычек, столкновений. Я никогда не помню, чтобы люди дрались, портили мебель, били посуду. И бар «На дне» всегда был интересен тем, что, если другие бары как-то переходили на более современную посуду, стилизованную, там пиво наливают в советские кружки. Вот эти как будто граненые. И на каждой кружечке, чтобы не было обмана, была эта бирочка. Написано «0,5 литра», чтобы каждый знал, что ему налили ровно 0,5 литра. Конечно, после реконструкции в 2018 году, когда был чемпионат мира по футболу, его сделали красивым, длинным, большим, двухэтажным. Но вот эта атмосфера первобытности, атмосфера чего-то очень простого, народного, пропала. Конечно, сейчас и цены подорожали значительно. Поэтому, наверное, какая-то изюминка бара «На дне» пропала. Если раньше меня туда тянуло, мне было интересно, там был коллектив, сейчас, конечно, меня туда не очень тянет. Я был в обновленном баре раз десять, но я не уверен, что я пойду туда в одиннадцатый раз. Не знаю, не тянет. Несмотря на всю внешнюю красоту, изюминка бара «На дне» как будто бы исчезла. Раньше там было, пусть, может быть, не так красиво, не так чисто, не так аккуратно, но там было уникально. Это было действительно единственное место в Самаре, куда мог приехать абсолютно любой человек в независимости от уровня достатка. И просто посидеть, попить пива. Очень вкусное пиво, классное пиво. И сделать это в полной безопасности. Либо мог набрать пиво с собой, пойти на Волгу, на набережную, как-то отдыхать. Сейчас, конечно, такого уже нет. Я очень скучаю по бывшему бару «На дне». Пусть там было даже накурено, шумно, пусть там ругались матом, но в этом и была его особая атмосфера. В этом был его особый шик. Бар «На дне» раньше – это был синоним слова «демократия». Там было здорово.

То есть до чемпионата... Каждый день мы туда ходили. **Какая атмосфера там была?** Это было очень интересно. Мы туда ходили и своей компанией, исключительно с гражданами России. Ходили туда с иностранцами, нашими друзьями. И конечно, было интересно, что очень все дружно, мирно. Даже если играли команды друг против друга, Англия против Швеции, было паразитально, что английские болельщики, болельщики шведские сидели рядом, за одним столом, ели, пили, смеялись и говорили, я даже не знаю, на каком языке. Это была уникальная смесь английского, шведского русского языка жестов. Самое главное, что все друг друга понимали. Интересно было. **Значит ты сопровождал иностранцев?** Да, так как я был волонтером. У нас, конечно, был свой рабочий день. После рабочего времени многие иностранцы подходили, спрашивали: «А что есть интересного в городе? Где можно попить пива?» Было очень жарко, 2018 год был очень жаркий. И людям хотелось жажду утолить, хотелось посидеть в прохладе, пообщаться и сделать это в безопасности. Конечно, бар на дне был очень востребован. Туда всегда можно было прийти, посидеть, попить пива, поговорить. Посмотреть футбол на плазменной панели. И своей компанией, и с друзьями мы туда много ходили. С девчонкой туда ходили. Да, была у меня тогда Юлька хорошая. **Как ты чувствовал себя, когда ты сопровождал этих иностранцев туда? Ты говорил, что больше нет такой атмосферы, как раньше. Ты гордился этим баром или нет?** На самом деле этот бар у меня вызывал ностальгию. Я сравнивал внутри себя, что раньше, по моим ощущениям, было круче. Но с учетом того, что я туда пришел с гостями нашего города, нашей страны, я ни в коем случае не подавал виду, что мне раньше нравилось больше. Мы туда приходили. Людям хорошо, люди отдыхали. И было бы, наверное, с моей стороны крайне некрасиво сравнивать. Если люди довольны, и слава богу. Мы всегда рады гостям нашего города. Мне, конечно, хотелось бы, чтобы все осталось, как раньше, потому что была определенная изюминка, был определенный шарм. Это трудно объяснить, потому что там надо было побывать. Сейчас там стало просто. Есть некая шаблонность в барах: барная стойка, стандартные скамейки, столы, телевизор. Раньше там, может быть, такого не было, но была уникальность, несмотря на пластиковые столы, пластиковые стулья, несмотря на то что там по полу разлили пиво. Это ну никак абсолютно не смущало. Но там каждый человек был един. Там все люди, неважно, богатые, бедные – все вместе сидели, отдыхали. Не было никаких вопросов. Сейчас, конечно, бар «На дне» стал довольно элитарным местом за счет того, что очень высокие цены. Чтобы там отдохнуть, надо очень много денег. И конечно, если приходит человек не очень состоятельный, купишь пиво за 200-300 рублей кружка для него накладно. Когда пиво для всех было по 50-60-70 рублей, люди себя чувствовали намного комфортнее. Мне раньше нравилось больше. Поэтому сейчас, допустим, я туда не пойду отдыхать. Я пойду в другой бар, в другое место. «На дне» я, наверное, уже не пойду. Если выбирать между «Дном» и другими заведениями, которые появились в Самаре, наверное, я не очень туда хочу. Ну да, с гостями города можно сходить, потому что «Дно» – это некоторый культурный, туристический объект. Но если я захочу попить пива, пообщаться с друзьями, я, конечно, другое место предложу.

Когда ты пьешь пиво, что ты хочешь есть с пивом? Не знаю даже. Я стараюсь пить пиво без еды, без закуски. Пиво хорошо тем, что пробуждает аппетит. И очень интересно... Понятно, есть стандартный набор: сухарики, чипсы. Кто-то кушает мясо, колбаску, нарезку. Кто-то раков берет, кто-то рыбу сушеную. Мне нравится пить пиво просто так. Я наливаю кружку пива, просто выпиваю, не торопясь это пиво. И должен пройти какой-то период времени, чтобы я захотел покушать. И в основном, попив пива, хочется чего-то веселого. Хочется съесть, допустим, суп, гречку, макарон, мясо. Как некий аперитив. А если просто посидеть, попить пива – сухарики, чипсы, сушеная рыба, вобла. С креветками очень вкусно. Я очень люблю креветки, если их отварить, пожарить, неважно что с ними сделать. Сидеть, кушать, то очень вкусно. Я когда-то давно раков ел, но абсолютно

не помню их вкус. И я всегда их внешне боялся, раков. И говорят, раки – гадальчики, они какие-то трупы едят. Я всегда раков боялся кушать. Но многие люди раков любят. Я предпочитаю просто пить пиво. Попил пива. Прошло какое-то время, ты захотел кушать. И тут ты можешь себе позволить полноценный обед или полноценный ужин. В бане, конечно, да. Когда в бане пиво пьешь, там сухарики, чипсы, колбаса, сыр – все что можно съесть, под пиво все идет. Абсолютно все. Котлеты, гамбургеры, шаурма. Да все что угодно. Все можно съесть. Если, допустим, пить вакано темное, – это тоже наш сорт пива, – мне после него всегда шоколадку охота. Как в Германии. В Германии же тоже есть такая традиция, что к темному пиву подают кусочек шоколада, конфету. В Чехии так же пьют пиво. И я тоже, если пью темное пиво, мне обязательно хочется чего-то шоколадного съесть. Либо шоколадку, либо конфету нашей фабрики «Россия». Вкусный шоколад, супер. То есть надо что-то сладкое съесть после темного пива. После светлого пива обычно просто есть охота. Просто что-то охота съесть существенное, как говорят в России.

Annexe 3 – Transcription des interviews de personnalités

Andreï Nikolaïevitch Makouchine²⁵³ [Entretien du 2 juillet 2021]

Quelles productions agricoles ou types d'élevage existent traditionnellement à Samara et dans la région ?

La région de Samara est, probablement, bonne et reconnue pour le fait qu'elle contient la Volga. La route de la soie passée par elle, et donc nous avons collecté, à mon avis, tout ce qui se faisait de meilleur, aussi bien de la Russie centrale, que du nord au sud. C'est-à-dire que notre peuple cuisine très bien des plats orientaux et des classiques sibériens, même si ce ne sont que des pelmini [raviolis russes traditionnels]. En conséquence, nous avons une production de ce type. Nous avons aussi bien des usines qui préparent des aliments entièrement halal – nous sommes une région multi-ethnique –, nous avons des usines adaptées à la qualité européenne, des usines qui travaillent directement pour les importations, ou encore des usines dont certains des produits sont en grande partie utilisés non pas dans notre région, mais à Moscou. La marque « U Palycha », ou la plupart de nos fromages ne sont pas consommés par nous, mais par les Moscovites, si on regarde la production. En ce qui concerne la production végétale et animale, la région de Samara est une zone d'agriculture à risque. Nous sommes engagés dans presque toutes les cultures, mais nous risquons d'avoir une sécheresse et les personnes qui sont engagées dans l'agriculture choisissent toujours des productions aux marges élevées.

Nous faisons maintenant du tournesol, nous exportons même du blé, c'est-à-dire que nous ne nous fournissons pas seulement nous-mêmes, mais aussi d'autres régions. Pour ces cultures, un grand nombre de silos, des usines de céréales, des crémeries sont donc en cours de construction.

Quant à l'élevage, notre filière laitière est stimulée, des représentants du ministère de l'Agriculture s'en occupent. Dans les commissions, j'entends souvent : « La viande ou les produits laitiers sont notre objectif, faites attention à cela », et beaucoup d'attention y est accordée.

Par conséquent, je considère que la région est autosuffisante, nous élevons de tout, même des autruches ! C'est possible, non loin d'ici ; si vous le demandez, vous serez conduit à la ferme où ils vous nourriront avec de la viande d'autruche. La pisciculture est également très demandée ici, et nous sommes même maintenant passés aux conteneurs artificiels. Nous n'élevons pas encore d'escargots, probablement.

Je n'ai pas lu non plus que, dans la région, nous élevions les mites d'abeille, « ogniovka », un papillon qui mange les alvéoles de miel [papillon de la famille *Galleriini*]. Au-delà de l'Oural, il y a une de ces industries, les larves y sont élevées, on les met dans de l'alcool, c'est une ancienne médecine russe. J'ai travaillé sur le sujet, nous ne le faisons pas encore, mais nous allons nous en occuper.

De quels produits êtes-vous fiers ici ?

Question intéressante. Il y a plusieurs années, j'y ai pensé, je voulais trouver une sorte de produit qui devrait être perçu avec fierté à Samara. Parce que quand je suis allé en Oudmourtie, on m'a donné des *kourniks* [petites tourtes, habituellement au poulet], et j'ai dit : « Ce sont des kurniks ? – Non. ». J'ai oublié comment ça s'appelle. **Des etchpotchmak [pâtisserie salée traditionnelle tatare] ?** Non, c'est quelque chose comme ça, mais j'ai oublié le nom. J'ai vraiment aimé que, lors du Jour de la ville [célébration annuelle, à date fixe, de l'anniversaire de la création de la ville], on amène des poêles mobiles, et on cuisine. Quand on arrive au Tatarstan : chak-chak [dessert tatare au miel], etchpotchmak, et ainsi de suite. Je me suis posé cette question, et encore une fois, comme je l'ai dit pour la première question, du fait que nous sommes multiconfessionnels, il s'est avéré que je ne pouvais pas citer de fierté spécifique. Malgré tout, puisque nous sommes une région de la Volga, je dirais que ce sont les écrevisses de la Volga, la soupe de poisson de la Volga et le pain de la Volga. A Saratov, on a le kalach [pain rond] de Saratov, il y a aussi le kalach de l'Oural, mais nous nous trouvons à la croisée des chemins, et le pain de la Volga a toujours été demandé. Si vos amis de France viennent ici, je vous conseillerais certainement d'essayer la soupe de poisson « *oukha* » de la Volga, les écrevisses et la bière de la brasserie Jigouliovski. Le comte von Vakano a apporté de la bonne bière en Russie tsariste, c'est la raison pour laquelle nous en avons à l'époque soviétique. La Jigouliovskoe vient de chez nous, je vous conseillerais de l'essayer. Notre pain est toujours savoureux, mais malheureusement, il n'y a pas de « kalach de Samara », une telle marque n'existe pas.

Où peut-on manger des écrevisses ou de l'*oukha* ? Pour autant que je sache, il existe des restaurants dans le centre historique de Samara qui sont consacrés à ces plats. Revenons aux confidences, du fait de la Coupe du monde, nous avons maintenant tous les restaurants du monde – italiens, français, serbes, allemands –, et il y a aussi des restaurants avec une cuisine de la Volga dans la vieille ville, il y a une « *rakovarnya* » [lieu où l'on prépare les écrevisses], mais je n'y suis jamais allé. Ou alors... je réponds directement, je ne me suis pas préparé, si vous voulez essayer le gibier russe, allez probablement au restaurant « Rousskaya okhota ». Et même « Na Dne » vous vendra des écrevisses de la Volga, vous dégusterez de la bonne bière avec des écrevisses salées là-bas.

Comment les gens consomment-ils, mangent-ils ou boivent-ils ces aliments ?

Nous sommes des gens multiconfessionnels et nous avons une étiquette assez intéressante. Je vais vous parler du peuple russe. On essaie de manger comme des Européens, mais on mange avec du pain. Quand un Européen mange, il a une fourchette et un couteau, et nous, on a du pain à la place du couteau, c'est-à-dire qu'on ajuste toute notre nourriture avec du pain. Si vous regardez notre ancienne étiquette soviétique, nous utilisons beaucoup nos mains. Comme nous avons beaucoup d'Ouzbeks ou de Tadjiks, dans certains milieux, il serait normal de manger du plov [riz pilaf d'Asie centrale] avec les mains. Avec certaines personnes, lorsque nous avons eu des khinkalni [gros ravioli géorgien] – nous avons également ici des khinkals très bons – j'ai vu des gens les manger avec un couteau et une fourchette, alors qu'ils doivent être pris à la main, croqués, etc.

Je vais vous raconter une histoire, puisque vous m'enregistrez. Vous avez entendu l'expression russe « *дойти до ручки* » [« en arriver à l'anse » i.e. toucher le fond] ? Il a touché le fond. Ça ne vous dit rien ? Nous avons cette expression, ça veut dire que c'est fini, qu'on n'a plus rien, plus d'argent. En fait « en arriver à l'anse », c'est pour un individu qui n'a plus d'argent et qui en arrive à manger la partie en forme d'anse du kalach. Le pain sur la Volga était cuit de sorte qu'il y avait une anse/poignée par laquelle le pain était tenu. Cette anse, comme pour le *khinkali* [le bout par lequel on attrape se ravioli ne se mange pas], ne mangeait pas, elle était donnée aux plus pauvres. Par conséquent, pour « en arriver à l'anse », il fallait être quelqu'un n'avait pas assez d'argent et devait manger ce morceau du pain.

²⁵³ Andreï Makouchine est maître de conférences au département « Techniques de production et Expertise des produits issus de matières premières végétales » de l'Université agricole de Samara. Depuis 2012, il est vice-doyen de la Faculté de technologie pour le travail pédagogique.

Bref, l'usage évolue, on a des gens qui mangent comme en Europe, et d'autres comme en Asie, qui mangent avec les mains. Pour ma part, je peux aussi dire que cela dépend des gens avec qui l'on est, du lieu, etc. Dans un certain contexte, je serais heureux de manger des brochettes avec mes mains, même non lavées, tout juste sorties du lac, et, dans un autre, je les couperais aussi avec un couteau et les mâcherais très longtemps. Les écrevisses je recommande de les manger avec les mains, c'est meilleur sous la carapace.

Comment peut-on, si c'est possible – et vous avez déjà un peu répondu à cette question –, établir un lien entre la nourriture, ou la boisson, et la Volga ?

J'ai déjà dit que la région de la Volga est une région de croisement des routes. La Volga était l'artère centrale : tous les commerçants, orientaux et autres, allaient et venaient le long de la Volga, s'arrêtaient à Samara et chacun apportait quelque chose qui lui appartenait. On apportait et on prenait. Les routes de la soie, etc. Auparavant, les caravanes de chameaux parcouraient Samara et marchaient sur cette terre même. Du côté du Kazakhstan, les marchands ne montaient pas à cheval, mais à dos de chameau, et la production était adaptée à cela. Auparavant, la viande de chameau n'était pas quelque chose de surprenant, quelqu'un pouvait cuisiner un *shurpa* de chameau plutôt savoureux, mais maintenant c'est rare pour quelqu'un.

Par conséquent, comment dire, ce qui nous lie au fait que nous sommes des résidents de la Volga, c'est que nous avons une très bonne relation au poisson. Il me semble que la plupart de notre population consomme du poisson sous quelque forme que ce soit. En même temps, tout de même, notre utilisation et celle de la Volga inférieure sont légèrement différentes. Je connais des gens de là-bas, ils ne mangent que des dos de poisson. Barbares. Je connais aussi des gens ici qui disent que la chose la plus délicieuse dans l'*oukha* est la tête du poisson, de l'absorber. De ce fait, je ne me trouve aucun lien avec lui, mais je l'associerais, précisément au fait que nous sommes multi-sangs, multi-peuples.

Une autre petite histoire : pourquoi nous avons les plus belles filles, à Samara. Avez-vous déjà entendu cela ? Pourquoi les plus belles filles de Samara ? Vous habitez à Samara, pourquoi pensez-vous qu'il y a les plus belles filles de Samara ? Il existe plusieurs versions. Il existe une version selon laquelle les tsarines de Saint-Petersbourg ont envoyé leurs favorites ici, de sorte que celles qui étaient très belles n'étaient pas à la cour, mais exilées dans le district de Samara. Il y a aussi ce dont on a parlé, le carrefour de toutes les routes. De très belles personnes naissent lorsque différentes nations se rencontrent, car les meilleurs gènes restent dans leur progéniture. Vous verrez. Marchez le long des berges, vous verrez aussi de belles filles aux visages russes, mais aussi avec des yeux asiatiques, de belles asiatiques, dont la couleur de peau, comme une noble reine, est très claire. Mais je crois que je n'ai pas répondu au sujet de la nourriture...

Vous avez parlé du poisson. On mange souvent du poisson ici ? A Samara, on sait manger du poisson, me semble-t-il. J'associe ce mot au fait qu'actuellement, déjà beaucoup de gens mangent souvent des sushis et des rolls, et pas seulement avec du poisson, mais partout dans la ville, vous pouvez trouver des spécialités de poisson, dans chaque restaurant, vous pouvez toujours commander des plats à base de poisson. Donc il me semble qu'à Samara on sait manger du poisson, on sait le cuisiner. En Turquie, si vous voulez mon avis, on ne sait pas cuisiner le poisson. J'ai été dans différents hôtels, certains quatre étoiles, ou cinq, et le poisson ne me convenait pas. Et il n'y a pas de poisson salé là-bas. Il me semble que les habitants de la Volga ont le meilleur poisson salé. Le meilleur poisson salé est le nôtre, donc nous savons manger du poisson. **Comment prépare-t-on le poisson « à la façon de Samara » ?** Il me semble qu'à la façon de Samara c'est comme à la façon russe. Nasredat Hametdulovich [une personne présente au rendez-vous] est chasseur – je pense qu'il ne me laissera pas mentir –, quand ils cuisinent de la soupe de poisson, pendant leur partie de chasse, ce n'est pas grave s'il y a plus d'une sorte de poisson. Nous mettons plusieurs types de poissons – nous mettons du poisson pour l'odeur, d'autres pour la saturation, pour le goût, certains pour l'aspect. Nous versons obligatoirement un peu de cette boisson russe, inventée par Dmitri Ivanovich Mendeleev²⁵⁴. Je ne peux pas vous prouver scientifiquement à quoi cela sert. Tout doit se terminer par le fait, que ce soit dans une marmite, ou dans un restaurant, qu'on jette un bâton allumé dans le plat, avec du charbon, c'est nécessaire.

Pouvez-vous me parler de la bière Jigouliovskoe ?

Que puis-je vous dire sur la bière Jigouliovski ? Ici on ne dit pas les choses, on doit les montrer. Je n'ai pas honte de la bière Jigouliovskoe, où que je sois dans le monde. Pareil pour la bière « Baltika ». Beaucoup la qualifient de bière à bas prix, mais j'étais en Europe et je sais que notre bière Baltika y est vendue.

Ce n'est pas par hasard si le comte von Vakano a choisi cet emplacement pour l'usine Jigouliovski, où l'eau est la plus appropriée. Je veux dire la même chose à propos de Baltika, c'est-à-dire que l'entreprise a construit sa propre usine ici, l'une des plus grandes d'Europe, précisément parce que la recherche a montré que l'eau y est la plus appropriée. L'eau de Samara convient à la bière. La brasserie Jigouliovski, je suis même impressionné de marcher à côté, j'aime la façon dont elle est construite, où elle se trouve. Sa bière est au goût de tous ceux qui viennent chez nous, on n'a pas honte d'y amener quelqu'un et de lui donner de la bière comme cadeau. Je peux dire la même chose, quand l'usine « Rodnik » [produisant des boissons alcoolisées, fermée en 2014] fonctionnait dans toute la Russie, je n'avais pas honte non plus. D'ailleurs elle est née ici, si je comprends bien, en quelque sorte.

Dans ma jeunesse, quand j'étudiais à l'Institut, lorsque j'allais toujours quelque part, j'apportais toujours en cadeau, non pas une bouteille premium, mais toujours la même bière Jigouliovskoe. Je n'en ai pas honte. Si nous allons maintenant au magasin, nous prendrons une bouteille ordinaire de bière Jigouli de réfrigérateur, et je serais sûr que vous l'aimerez. Je pense que c'est une bonne brasserie. Et nous avons une autre très bonne brasserie avec Baltika. Nous savons comment brasser de la bière à Samara. Cela ne vient pas seulement du fait que la brasserie Jigouliovski est une des marques de la ville, c'est que l'on associe toute la ville à la brasserie Jigouliovski. Si on était mauvais, ce ne serait pas associé à la ville. Par exemple, en face de quelqu'un qui arrive à Samara, on ne va pas se vanter des voitures VAZ [l'usine automobile Lada, qui se trouve à Togliatti, non loin de Samara], malheureusement.

Où boit-on la Jigouliovskoe ? Dans n'importe quel coin du monde on boit de la Jigouliovskoe. **Mais ici, à Samara ?** Je voulais montrer une photo qui montre comment j'ai amené une Jigouliovskoe en Turquie et je l'ai bue là-bas. La bière Jigouliovskoe est bue partout – on l'emmène en randonnée, à la chasse, on la boit dans des restaurants chers ou passables. Sur les bateaux à moteur de la Volga qui passent par Samara, il y aura certainement de la bière Jigouliovskoe au bar.

La culture même de la consommation : c'est probablement une bonne chose que la bière Jigouliovskoe soit légèrement plus chère que d'autres variétés locales moins chères. Nous avons à proximité d'Oulianovsk [région voisine de Samara], une assez bonne brasserie où est fabriqué la

²⁵⁴ Ce serait le chimiste Dmitri Mendeleïev – l'inventeur du tableau périodique des éléments – qui aurait aussi défini les dosages permettant d'uniformiser la production de vodka.

« Trekhosenskoye », à Dimitrovgrad. A Oulianovsk, même à l'époque soviétique, il y avait aussi une assez bonne bière, la « Vityaz ». Les couches plus ou moins aisées de la population prendront des marques moins chères, la Jigouliovskoe est de moyenne gamme. Elle est bue par des gens très riches, en mangeant du caviar noir, mais aussi par des gens qui rentrent de l'usine et s'assoient sur le canapé pour regarder le football ou les informations. Ces personnes auront un statut complètement différent, mais elles boiront de la bière brassée au même endroit, au même moment et embouteillée en une même minute. Une bouteille aura juste été achetée au restaurant et l'autre, au magasin « Pyaterochka » [chaîne de supermarchés russe]. C'est mon point de vue.

Ici, dans notre village [Oust-Kinelskiy, où se trouve l'Académie] nous avons un magasin, une succursale de la brasserie Jigouliovsk, où il est écrit « Magasin n°7 ». Vous devez vous arrêter et lire si vous êtes intéressé. Il y avait un bar à bière ici depuis l'époque soviétique ; à un moment, au milieu des années 2000, la vente de bière ici occupait la troisième place dans la région. Cela était dû au fait qu'il n'y avait pas encore de grands centres, c'est-à-dire que les camions KAMAZ arrivaient directement de la brasserie Jigouliovsk. Pour ce qui est du chiffre d'affaires de la bière, je le sais avec certitude car je connais personnellement le directeur, c'était le troisième de la région en termes de volume, il y avait toujours de la bière fraîche. Maintenant, un grand nombre de petits restaurants sont apparus, et la bière est vendue en petits volumes partout. Il me semble que l'établissement va mal, on n'y vend désormais plus de bières locales. Nous avons aussi une très bonne bière locale, la « Kinelskoe ». Je l'aime bien...

Il est impossible de manger du caviar tous les jours. Avez-vous déjà mangé du caviar tous les jours ? **Non**. Moi non plus, mais je sais que c'est impossible, parce qu'on va s'en lasser, et on n'en aura plus autant besoin. Ce n'est pas très intéressant, ce que je raconte... autant d'hommes, autant d'opinions. [Intervention d'une autre personne présente] Parle-nous du « cluster de la bière ». Notre Gouverneur en a annoncé la création. Il a annoncé la création d'un cluster brassicole dans notre pays, et nous nous dirigeons vers cela. Nous avons de nombreuses usines en cours d'ouverture dans la région. Nous avons aussi des travaux scientifiques, il y a eu des travaux sur l'orge. Au moment où « Baltika » ouvrait tout juste sa brasserie ici, on peut dire que certains types de bière sont apparus grâce à nos étudiants. Si on regarde maintenant dans les mémoires de 2006-2007, l'utilisation de gruu de maïs dans la production de la bière légère – ce sont nos sujets. Ensuite, ils ont lancé la gamme « Baltika Cooler ». Nous ne pouvons pas dire ce que nous avons écrit à Baltika, au sujet du travail de nos étudiants, mais ce sont nos diplômés qui sont les principaux employés là-bas. [Intervention d'une autre personne] Là-bas plus de 50% des employés sont nos diplômés. Le brasseur en chef de « Baltika » est un diplômé de chez nous, le brasseur en chef de « Baltika » à Khabarovsk [ville de l'extrême orient russe] est aussi un de nos diplômés. [Intervention d'une autre personne] Le « brasseur de Kinelskiy ». Nos jeunes travaillent également à l'usine Jigouliovsk. Mon étudiant diplômé Vanya Dereviachkine travaille dans cette brasserie et mon camarade de classe est le brasseur en chef de « Baltika » à Khabarovsk. Avec mes amis, où que nous allions... par exemple lorsque je jouais au KVN [compétition de culture générale entre universités] dans mon Institut, nous avons pris à un festival, à Sochi, une caisse de bière Jigouliovskoe. Nous l'avons donnée, c'était un cadeau, nous ne l'avons pas bue nous-mêmes. Nous, on s'est farci l' « Obolon » ukrainienne [bière ukrainienne]. En fait, 20 bouteilles, c'était pas suffisant pour offrir à tous les amis.

Cette association entre Samara et la bière, est apparue il y a longtemps ? Je pense que c'était il y a longtemps, grâce au comte von Vakano, qui a créé cette base. Parce que quand Pouchkine disait « J'y étais, j'ai bu de l'hydromel et de la bière²⁵⁵ », ces lignes ne signifiaient pas que Pouchkine buvait de la bière. Pouchkine buvait de l'hydromel. Dans la Rous' [principauté médiévale, ancêtre de la Russie], on trouvait initialement des boissons à fermentation naturelle, mais il s'agissait de *boza* [boisson fermentée à base de céréales], d'hydromel, de *sbiten* [hydromel traditionnellement bu chaud] et ainsi de suite, nous avons toujours su faire du brassage. Brasser correctement, je pense que ce sont les Européens qui nous ont aidés à la faire. Mais quoiqu'il en soit, les Russes ne lisent pas les instructions. On fait d'abord tout par la méthode de l'expérimentation, et ensuite on se met à produire. **Cela signifie que, déjà à l'époque de von Vakano, il y avait une association entre Samara et la bière ?** Peut-être que lorsque von Vakano lui-même venait juste d'arriver, il n'y avait pas encore d'association, mais année après année, lorsque l'usine a commencé à fonctionner, de plus en plus. Comment une araignée construit-elle une toile ? Elle part du centre. De la même manière, la renommée de toute chose qui commence à être produite à un endroit, elle part du centre vers la périphérie. Il est clair qu'il est peu probable que von Vakano ait lancé la brasserie et qu'à Saint-Petersbourg, l'année suivante, tout le monde réclamait de la bière Jigouliovskoe. Mais lorsque les marchands rentraient chez eux et racontaient qu'en traversant la célèbre ville commerciale de Samara, ils avaient encore goûté cette boisson... Certains ont aussi dû la prendre avec eux, plus tard. Ils ne l'apportaient pas en cadeau, puisqu'il n'y avait pas de réfrigérateurs. En été, il fallait la boire vite, elle se conservait mal. **Et à l'époque soviétique ?** De ce que j'en sais, mais peut-être que je me trompe, sous l'Union soviétique, la brasserie Jigouliovsk voulait breveter la bière Jigouliovskoe, mais on ne le lui a pas accordé. Parce que toutes les recettes de Jigouliovskoe, de la ville de Samara, ont été transférées à toutes les usines que nous avions dans la grande URSS. On brassait donc de la Jigouliovskoe aussi bien à Voronej que dans la région de Moscou, ou de l'Oural. Elles étaient préparées selon une même recette, qui avait été développée directement sur notre terre de la Volga. Par conséquent, ce n'est pas pour rien que l'on dit que si vous voulez goûter la vraie Jigouliovskoe, vous devez quand même vous rendre à la vraie brasserie Jigouliovsk.

Pourquoi est-ce qu'il y a aujourd'hui un grand nombre de marques « Jigouli » ou « Jigouliovskoe » ?

Encore une fois, nous en revenons à l'ère soviétique. Comme le produit était de haute qualité, beaucoup essaient encore aujourd'hui – c'est un ressort marketing – de tenter le coup, de dire que c'en est. De plus, si vous connaissez nos lois, vous verrez que celle-ci s'appelle maintenant « Jigouliovskoe » avec en minuscules « Soviet », « URSS Jigouliovskoe », ou « Jigouliovskoe "Barnoe" », « Jigouliovskoe "Razlivnoe" », et ainsi de suite. Autrement dit, il suffit d'ajouter un mot et vous pouvez déjà produire une bière pas tout à fait Jigouliovskoe. D'un autre côté, la brasserie Jigouliovsk ne reste pas sans rien faire, en dehors de la « Jigouliovskoe », nous avons une autre bière appelée "Von Vakano", et ils ont également fabriqué une ale rouge. [Intervention d'une autre personne] Il y a aussi la « Venskoe », « Nemetskoe ». Oui, et c'est normal, puisque c'est la demande qui crée l'offre. Il y a des gens qui s'intéressent aux nouvelles variétés, alors pourquoi ne pas le faire ? Si cela peut se faire, il faut le faire. **Pensez-vous qu'en raison du fait qu'il existe de nombreuses marques « Jigouli » en Russie, les gens savent que cette bière vient de Samara ?** Non. Je pense que les gens qui sont venus dans notre ville, ils le savent à coup sûr. Je dirais que, puisque nous avons parlé des produits de la Volga, on parle aussi de la bière Jigouliovskoe. C'est une des balises touristiques. Beaucoup ne le savent même pas. D'un autre côté, ça leur servirait à quoi, s'ils n'ont pas les moyens de l'acheter de toute façon ? Si elle n'est pas en vente à Khabarovsk, quel est le sens qu'un résident de Khabarovsk le sache ? Combien d'amis as-tu en France ? **Quatre ou cinq, très proches**. Ils sont venus à Samara ? **Oui, et même dans la brasserie**. Ils ont goûté la bière ? **Oui**. Donc ils font cette association ? **Oui**. Les 65 millions restants, pourquoi les importuner avec le fait qu'ils ne sont pas allés à la brasserie et n'ont pas goûté cette bière ? Si les gens ne font pas d'association entre la Jigouliovskoe et notre ville, je pense qu'il ne faut pas s'en soucier. Au contraire, vous devriez avoir de la compassion puisqu'ils n'ont pas goûté la vraie bière de la Volga. Vos amis ont-ils essayé les écrevisses de la Volga ? **Non**. Ils vont donc devoir revenir. Ils ont raté quelque chose.

²⁵⁵ Vers extrait du conte « La princesse morte et les sept chevaliers » de A. Pouchkine (1833). Il s'agit de l'avant dernier vers, où le narrateur indique avoir participé au banquet final. Traduction littérale du vers « Я там был, мед, пиво пил ». Derniers vers : « Et personne depuis l'origine du monde / N'avait vu pareil banquet ; / J'y étais, j'y ai bu de l'hydromel et de la bière / J'y ai tout juste trempé mes moustaches. »

J'ai une dernière question. Existe-t-il des livres ou des articles sur ces sujets – sur les écrevisses, la bière, la soupe de poisson – à Samara et dans la région de Samara ?

J'ai essayé de trouver cela spécifiquement sur les produits Volga, et je n'ai pas trouvé. Il faudrait probablement aller dans des archives et travailler. Il faudrait poser cette question au ministère de l'Agriculture, peut-être faut-il créer une sorte de bourse pour trouver des gens qui aient envie de travailler sur ce sujet, pour que nous ayons les informations.

Il n'est pas nécessaire de chercher ici même, mais de travailler dans les archives pour trouver, pour prouver historiquement que cette *oukha* [soupe de poisson] était comme ceci, de sorte de pouvoir parler avec précision de la « *oukha* de Samara ». C'est un travail délicat. Essayez de trouver aujourd'hui le livre « Les 100 plats de Samara »... je n'ai personnellement jamais vu un tel livre. Mais il existe sans doute des livres pour chaque thématique, et, probablement, en lisant les classiques qui racontent les voyages le long de la Volga, des descriptions de ce qu'ils ont apprécié, peut-être même des pommes de terre frites, qui ont été cultivées par un homme de la Province de Samara, et frit dans l'huile, qui a également été produite ici à Samara. Nous devrions lire davantage les classiques. Malheureusement, nous n'en lisons plus tellement. Soit des classiques inconnus, soit de la fiction. Bien sûr, si vous le voulez vraiment, on peut aller maintenant chercher sur Google et trouver, dans la bibliothèque, quelque chose, en superficie. J'avais pensé à cela, ce serait super que le ministère du Tourisme propose de fouiller dans les archives et de créer des trucs gastronomiques. Ce serait très chouette.

Mikhaïl Viktorovitch Maltsev²⁵⁶ [Entretien du 6 juillet 2021]

Qu'est ce qui caractérise les habitants de Samara ?

Les habitants de Samara, je crois, se caractérisent par une position de vie active. La ville est assez dynamique. Respectivement, Samara et Togliatti sont des villes qui se développent avec un certain dynamisme. Si l'on compare avec d'autres régions, en fait tous les nouveaux projets, la ville reçoit de nouveaux développements en raison du fait que les résidents ont toujours un mode de vie actif. C'est une première chose.

Deuxièmement : la plupart des gens aiment, je pense, leur ville. Même lorsqu'ils partent pour les capitales, je crois qu'ils pensent à leur ville avec beaucoup de chaleur et reviennent ici avec plaisir. Ils reviennent avec des amis, montrent eux-mêmes les curiosités. Ils aiment montrer à leurs amis la Volga, etc.

Je crois que les habitants de Samara et Togliatti sont des gens bien éduqués et intelligents, parce qu'on peut recevoir un très bon cursus universitaire ici. Il y a donc beaucoup de gens avec un enseignement supérieur, avec une éducation de haute qualité.

Quelle est la fierté locale, ou les fiertés locales, pour les habitants de Samara ?

Il y a deux ans, j'ai entendu une phrase d'une personne respectée qui, pour moi, a probablement répondu à la question des particularités. Les habitants de la ville vouent « un culte à la Volga ». Les gens ont grandi sur la Volga, les gens aiment la Volga, ils aiment se détendre sur la Volga, sur les plages de la Volga, même les résidents ont leur propre terminologie pour la rive droite de la Volga, c'est le « Zavalga » - vous en avez probablement entendu parler. Et c'est tout d'abord, disons, le sujet qui est, probablement, le plus spécial pour les habitants de la ville.

Il y a des gens qui peuvent appartenir à cette sphère, peut-être de l'industrie, qui peuvent aussi se démarquer, parler ou créer une sorte de marque de ville. Voilà la marque « Samara spatiale » ou « Samara aérienne ». Elle n'a pas été créée parce que vous voulez penser à l'espace et en rêver, mais parce que c'est l'une de ces marques fortes en Russie : l'espace. Et il est né en particulier à Samara, puis à Kuibyshev, étant donné que pendant longtemps ont existé l'institut d'aviation, de nombreuses usines dans le domaine de l'aviation, de l'aéronautique. Une grande cohorte de personnes impliquées dans l'aviation et l'aéronautique s'est formée ici. En nombre de résidents qui ont travaillé ou participé à ces industries, la région occupe, probablement, l'une des premières places en Russie. Il y a des dizaines de milliers de personnes. Il est clair que, pour eux, le sentiment d'appartenance à l'espace est quelque chose de cher, le leur, quelqu'un a travaillé dans ce secteur, des proches de quelqu'un y ont travaillé. Je suis, par exemple, diplômé de l'Université aérospatiale d'État de Samara, ce sujet est également proche de moi, j'ai étudié la production et la fabrication de fusées spatiales, et ainsi de suite. Pour moi, ce sujet est également proche, donc pour les habitants de Samara, le sujet de l'espace est quelque chose de proche.

Il existe également une marque autour de la « Capitale de secours », ou pour le dire différemment, la « Seconde capitale ». J'aime beaucoup la formule très claire qui dit, au sujet de Samara, qu'elle fut la capitale de réserve de l'Union soviétique. C'est-à-dire de ce pays qui n'existe plus, mais dont l'histoire a été préservée. Et voici ici ce pays, qui était un grand empire, qui existait, qui aspirait à la fois à l'espace et à toutes sortes de réalisations. Et dans cette période historique, s'il y a eu beaucoup de grand progrès dans le développement de l'industrie, c'est immédiatement après la guerre, dans la « Capitale de secours », dont l'histoire commence en 1941, lorsque tous les bureaux du gouvernement ont été évacués ici. Vous avez probablement entendu cette histoire, vous savez pourquoi elle a commencé. En conséquence, il y a beaucoup de choses qui positionnent notre ville comme une « capitale de secours » d'un ancien pays communiste, c'est présent ici. Je ne devrais probablement même pas faire commencer l'histoire de cette « Capitale de secours » en 1941, mais un peu plus tôt. Il est logique d'écrire cette histoire à partir de 1917, probablement même plus tôt. Parce que le séjour de Vladimir Ilitch Lénine, le fondateur du communisme et des idées communistes, respectivement, du parti communiste, commence à Samara. Il est né aux alentours de Samara, à Oulianovsk – Simbrisk à l'époque –, puis a étudié à Kazan, mais le premier cercle marxiste, son premier ouvrage, le premier volume de ses travaux scientifiques ont été créés ici. Donc, en fait, la formation de l'idée communiste, de l'Union soviétique, a commencé ici. La marque « capitale de secours de l'Union soviétique » caractérise une grande période historique de notre ville. Je pense que cette marque possède une signification très profonde.

Que dire d'autre des caractéristiques de la ville... j'aime l'idée ou, disons, la marque probablement, « capitale du pain » de la région de la Volga. Il y a aussi tous les préalables historiques à cela, tout le centre historique de la ville, d'une manière ou d'une autre, a été créé fin 19ème par de grands exploitants agricoles qui produisaient des céréales, transformaient, envoyaient de la farine, des produits à base de farine, y compris pour l'exportation. En fait, Samara était à cette époque un grand centre de transformation de céréales. Si nous parlons de « marques gastronomiques », alors je désignerais le pain de Samara comme le principal élément. Probablement du point de vue de certaines données historiques, car c'est le pain de Samara qui a également façonné l'image de la ville, puisque les marchands l'ont construite dans le style « Art

²⁵⁶ Mikhaïl V. Maltsev a été Chef du département du Tourisme de la région de Samara entre 2009 et 2019. Il a ensuite été nommé directeur de l'hôtel de luxe « 7th Avenue » à Samara, poste qu'il occupe au moment de l'entretien.

nouveau », à la mode à cette époque, en copiant Moscou, ou des éléments architecturaux de Saint-Petersbourg. *Ils ont construit la capitale céréalière dans le style Art Nouveau...* Ici, il y a eu tout d'abord de nombreux domaines privés dans le style architectural qui était à la mode à cette époque, le style « Art Nouveau ». Ensuite, de nombreuses grandes entreprises manufacturières diverses ont été construites ici à cette époque. Il s'agit avant tout de diverses industries de mouture de farine. Elles étaient parmi les plus importantes de Russie à cette époque, à la fin du 19^{ème}. Une usine a été construite ici, la plus grande et la toute première usine de pâtes de Russie, qui produisait des pâtes, des spaghettis, etc., un certain nombre de nouilles. Et cette première production a précisément eu lieu à Samara parce qu'il y avait des variétés de blé de très haute qualité et qu'à partir de ce blé, divers produits étaient fabriqués, produits qui, entre autres, ont ensuite été commercialisés, en Russie et à l'étranger. L'une des histoires préférées des habitants de Samara est celle autour de notre blé : selon un journal local, la reine d'Angleterre aimait les biscuits faits à base de blé de Samara. Il y a cette légende à Samara. *C'est la vérité ou une légende ?* C'est vrai qu'un article est paru dans un journal de la fin 1919 est basé sur une interview d'un proche de la cour de la reine d'Angleterre, mais c'est peut-être en partie une légende. Toutefois le fait que le grain ait été exporté à l'étranger, y compris les cercles de la reine, est fort probable.

Alors, si j'ai bien compris, la fierté locale c'est la Volga, le blé, le pain et l'espace ? Ici, on pourrait parler de beaucoup de choses, mais pour voir plus large, pourquoi la Volga est tellement intéressante, et particulièrement à Samara ? Tout d'abord, s'est formé ici un important centre de croisière le long de la Volga. Un très grand nombre de bateaux à vapeur, et de bateaux à moteur, forment des groupes ici et remontent de Samara jusqu'à Saint-Petersbourg, en passant par Moscou, ou prennent des routes encore plus bas sur la Volga à travers Volgograd, Astrakhan. Il y a des parcours de croisières tout à fait différents, et il y en a beaucoup. Pour Samara, c'est une chose très positive et, probablement, caractéristique. Ce n'est pas présent dans les autres villes de la Volga, c'est une forme de différenciation. Ici, à Samara, il y a un très grand nombre d'armateurs. Cela se justifie par le fait que c'est, disons, l'un des types de loisirs les plus populaires. Lorsqu'une personne de la ville a besoin de s'échapper, il lui suffit de se rendre sur le « parking » de son bateau, de démarrer le moteur et d'aller sur l'autre rive, où il y a des forêts absolument sauvages, et ainsi de suite.

Cela m'amène à la caractéristique suivante de notre région - c'est le « Samarskaya Luka ». Le parc national, qui est formé par toute la rive droite de la Volga. En fait, il est unique en ce sens que c'est probablement le seul parc national (en Russie bien sûr, je ne sais pas pour les autres) qui se trouve au centre d'une agglomération urbaine : sur la rive gauche se trouvent de grandes villes, Samara, Togliatti, Novokuibyshevsk, Chapaevsk, Syzran. Et au centre de cette agglomération, où vivent 2,5 millions de personnes, se trouve le parc national de Samarskaya Luka, où la nature est contenue dans la période préglaciaire. Là, les habitants de Samara ont une opportunité unique de se détendre dans une nature vierge et, pour cela, il suffit d'aller sur l'autre rive de la Volga, de la traverser avec son bateau personnel ou en bateau à moteur, voilier, barque, kayak, de marcher sur la glace en hiver, ou à bord – je pense que l'aéroglysseur est une façon unique de la traverser. Et puis vous y restez, vous pouvez soit vous y promener à pied le long des sentiers de randonnée, soit faire une balade à vélo. Dans le parc national, il y a des endroits intéressants avec leurs légendes, leurs sites naturels, il y a des endroits uniques associés, par exemple, à l'artiste Ilya Répine, qui a peint le célèbre tableau « Les Bateliers de la Volga », des lieux uniques pour la Russie, je veux dire. Il y a des endroits qui sont uniques du point de vue de la biodiversité. Par exemple, Shiryaev est l'endroit où se trouve la plus grande population de chauves-souris d'Europe. Dans les galeries, il y a plus de 30 mille individus et ils y hivernent. On trouve sept espèces, c'est aussi une telle particularité du Samarskaya Luka, où les biologistes viennent, pour étudier la population, etc. Vous pouvez les voir si vous habitez sur le territoire du parc national, lorsqu'elles partent à la chasse le soir. Samarskaya Luka a une histoire très riche, laquelle histoire est associée à d'autres faits et légendes proches. Robin des Bois, disons, est généralement connu, mais dans notre histoire russe, il y a des noms tels que Stepan Razin, Ermak, qui avaient aussi des gangs de brigands qui attaquaient les caravanes de navires lorsqu'elles passaient sur la Volga. Samarskaya Luka était choisie précisément parce que la caravane devait contourner la boucle du parc national, le long de la Volga. A l'époque il n'y avait pas encore de parc national. Ils réussissaient à repérer les caravanes de navires tandis qu'elle contournait le Samarskaya Luka, pour revenir à peu près au même point. Ils rassemblaient alors des voleurs et attaquaient la caravane, ou leur prenaient une certaine somme, pour le passage. S'ils refusaient, ils pillaient les navires. Toute cette histoire, avec les trésors de Stepan Razin, avec certaines légendes et certains faits, c'est précisément sur le territoire lié au Samarskaya Luka. Je pense que c'est une marque régionale très intéressante qui ressemble plus à une fabuleuse et longue histoire.

Quelles sont encore les autres caractéristiques de la région ? On peut citer, par exemple, le cluster dit « pétrochimique », qui est présent dans la région. Il est logique d'en parler aussi. En fait, les grandes entreprises, elles, sont, d'une manière ou d'une autre, liées par leur formation à la région de Samara. Par exemple, le premier gazoduc est apparu précisément à Kuibyshev, à Samara en 1942, alors qu'il était nécessaire de transférer d'un puits de la région voisine à Kuibyshev. Le premier gazoduc de Russie est né ici. Fondamentalement, l'histoire de « Gazprom » va commencer avec ce premier gazoduc, créé ici pendant la Seconde Guerre mondiale. Si nous parlons de « Rosneft », alors Rosneft a également commencé avec trois raffineries de pétrole situées dans la région de Samara. Au fond, ce ne sont que des éléments de base mais fondamentaux. Il y a deux entreprises à Togliatti de l'industrie chimique, ce sont « KuibyshevAzot » et « TogliattiAzot », qui sont également les plus grands producteurs et fournisseurs d'ammoniac. Cette industrie est aussi, probablement, symbolique pour notre région, pour la ville.

Vous avez déjà évoqué différentes marques au sujet de Samara. J'aurais voulu savoir, dans le domaine du tourisme, selon vous, quelles sont les marques clés pour définir Samara. Lesquelles vous utilisez pour caractériser Samara ?

Si vous parlez de tourisme, j'aime beaucoup « Samara, ville de villégiature ». Cette phrase caractérise une direction touristique principale, qui peut être donnée dans la ville, car toutes les infrastructures nécessaires à un repos récréatif de haute qualité sont accessibles ici.

D'abord, lorsque vous arrivez dans la ville, vous pouvez séjourner dans un hôtel confortable, de toute catégorie, jusqu'au cinq étoiles compris. Vous pouvez, par la suite, vous détendre sur les plages de la ville, ou sur les plages en dehors de la ville. Sur les plages de la Volga, ou sur celles de ses affluents, ou encore au bord des lacs. Il existe déjà une bonne infrastructure, où ce repos récréatif est généralement bien organisé. En second lieu, la ville dispose d'un très bon vivier de restaurants de formats différents, de cartes différentes, destinés à des publics cibles différents. Il y a des institutions culturelles, il y a des musées intéressants qui constituent des marques intéressantes et caractéristiques non seulement de Samara, mais aussi, probablement, de Russie. Par exemple, dans notre Musée des Beaux-arts, la collection de l'avant-garde russe est l'une des plus grandes au monde. L'avant-garde russe, c'est un mouvement qui est originaire de Russie et est reconnu dans le monde entier, c'est probablement un des mouvements majeurs. Et ici vous pouvez voir toute une collection de l'avant-garde russe, c'est une opportunité unique. Il existe divers musées. Vous pouvez également voir le musée de l'Espace de Samara, vous pouvez voir d'autres expositions dans des galeries d'art. Ça, c'est pour ceux qui aiment les loisirs culturels et éducatifs. On trouve des théâtres avec de très bonnes représentations, il y a un Théâtre d'Opéra et de Ballet, il y a un Théâtre dramatique, le théâtre « Samarskaya Plochad », le théâtre « Gran », un de ces théâtres conceptuels intéressants, à Novokuibyshevsk.

En conséquence, si, pour parler de façon imagée, pour les touristes russes, on pourra trouver ici quelque chose d'inhabituel et de spécial, pour les touristes étrangers, Samara pourrait être une petite ville dans laquelle toute la Russie est représentée par ses principales marques. Des

marques russes traditionnelles, tellement connues : vous savez, la vodka, l'espace, la matriochka, le ballet. Tout cela est accessible à Samara, nul besoin de quitter la ville pour les voir. Et ce sera, certainement, très intéressant, de haute qualité et professionnel.

Et le Théâtre d'Opéra et de Ballet avec ses représentations, selon moi, très intéressantes, mérite votre attention, et à travers lui, vous pouvez aussi visiter la ville. Les théâtres, peut-être, ne seront pas si intéressants pour les étrangers, car après tout, la connaissance de la langue prévaudra, mais le Théâtre d'Opéra et de Ballet, me semble-t-il, est un langage universel de voix, de corps, de musique, etc. Ceux qui s'intéressent, par exemple, à l'histoire de l'Union soviétique, peuvent visiter le Musée Lénine, où il a vécu pendant quatre ans avec sa famille, pour voir dans quel environnement il a vécu, dans quel environnement sont nées les idées communistes. Vous pouvez voir des choses sur l'espace, ressentir l'échelle de production d'alors. Parce que beaucoup sont maintenant surpris par la réussite des vols, mais on doit comprendre que l'usine de Samara a produit 1800 fusées et a fait presque le même nombre de lancements, c'est-à-dire que le taux d'échec était inférieur à 1%. Pour les habitants de Samara, il est ordinaire de fabriquer une fusée et de l'envoyer dans l'un des quatre cosmodromes, d'où elle décolle.

Cette marque « Samara, ville de villégiature », vous savez d'où elle vient et quand elle est apparue ? L'idée n'apparaît pas chez une personne en particulier. C'est, au fond, la ville qui se dirige petit à petit vers l'appréhension d'une forme de récréation, une forme de séjour, dans un endroit ou un autre. Et puis cette idée est reprise par certains leaders d'opinion de quelque sorte et on essaie de la promouvoir. Cette opinion était partagée par les historiens, les ethnographes, les architectes. Ce thème s'est progressivement déplacé vers un format pour la stratégie de la ville, car « Samara, ville de villégiature », cette marque, a été officiellement mentionnée dans la stratégie de développement de la ville. Par conséquent, elle peut être considérée comme le concept de base du développement touristique de la ville.

Avez-vous déjà entendu parler du concept ou de la « marque » l'hédonisme de la Volga ?

L'un des indicateurs d'une marque est probablement la notoriété auprès du public. Ici je pense que c'est probablement pour un public cible très restreint, donc je ne suis même pas prêt à commenter.

Pourriez-vous me parler de la bière Jigouliovskoe ?

Bien sûr, je vous en parle avec plaisir. La bière Jigouliovskoe est un mode de vie, probablement. Plus précisément, une partie du mode de vie des gens de Samara. Laissez-moi vous expliquer pourquoi. Il y a plusieurs prérequis, à mon avis : premièrement, c'est un lieu historique, c'est un objet du patrimoine culturel, la brasserie Jigouliovski, construite par Alfred von Vakano, qui est l'un des symboles de Samara. Deuxièmement, la technologie de production de la brasserie Jigouliovski est probablement l'une des meilleures. D'une façon générale, je pense que l'école de brassage de Samara est l'une des meilleures de Russie, compte tenu du nombre de brasseurs ayant suivi une formation pratique à la brasserie Jigouliovski et recevant des récompenses bien méritées dans d'autres brasseries. Le troisième est que les habitants de Samara préfèrent la bière Jigouliovskoe, spécifiquement à Samara. C'est le principal marché de vente de la bière Jigouliovskoe, bien que nous ayons également une brasserie « Baltika » (et c'est l'une des trois plus grandes brasseries « Baltika » de Russie). Le volume de production de bière produite à Samara est, bien sûr, très important et couvre toute la région de la Volga, mais c'est la marque de bière « Jigouliovskoe » qui est populaire parmi les habitants. Elle se caractérise, probablement, par la qualité et les préférences gustatives, car si les résidents la préfèrent, ils seront prêts à la recommander. En fait, la bière Jigouli en tant que telle, est une marque plus touristique basée sur l'opinion des résidents. S'ils ne le respectaient pas et ne le soutenaient pas, ils ne l'offriraient pas à leurs invités. Mais tous les habitants de Samara sont heureux de faire de la publicité pour la bière Jigouli.

D'après mes propres préférences gustatives, je peux dire que j'adhère à deux marques de la brasserie Jigouliovski : la bière « Jigouliovskoe » et la « Venskoye », qui est légèrement plus légère que la Jigouliovskoe, mais elle est aussi légère, filtrée et je l'aime beaucoup, selon mes critères gustatifs. La brasserie Jigouliovski possède également la marque « Na Dne », qui est également une destination touristique, le bar lui-même et la bière pression. Ce qui est intéressant, c'est qu'il y a presque toujours une file d'attente là-bas en été. C'est probablement dû au fait que c'est unique, je ne connais tout simplement pas d'autres endroits comme ça. A Samara c'est clairement le seul endroit où un tuyau amène directement la bière au pub où elle sera versée. C'est-à-dire que la bière n'est pas amenée dans des fûts, elle vient directement de la brasserie Jigouliovski via un tuyau. Vous pouvez boire la bière la plus fraîche, pas seulement la plus fraîche, mais tout juste produite, mise en bouteille. C'est vraiment une opportunité unique. Par la suite, lorsque vous goûtez une bière pression, vous comprenez qu'elle a un goût un peu différent.

Donc pour les résidents de Samara, la Jigouliovskoe est sans ambiguïté, non seulement une marque, mais quelque chose d'un mode de vie. Encore une fois, uniquement les résidents de Samara, auront une compréhension du nom du magasin. Lorsque vous faites le tour de Samara, vous pouvez voir les noms « Na Dne » [nom du bar de la brasserie et d'une des bières produites dans celle-ci ; littéralement cela signifie « au fond »]. Très souvent, lorsque des connaissances et des invités me rendent visite, lorsqu'ils voient ce nom, ils ne comprennent pas ce qu'est la bière « Na Dne ». Pour eux, c'est comme s'il y avait des restes au fond du tonneau. C'est-à-dire que la bière Jigouliovskoe est déjà un certain mode de vie, avec même une phrase comprise seulement par les habitants de Samara, et incompréhensible même pour les régions voisines.

C'est une caractéristique de la bière Jigouliovski, mais la bière Jigouliovskoe est aussi la caractéristique d'une table hospitalière, lorsque les habitants de Samara rencontrent des invités d'autres régions, de la région de l'Oural ou de Moscou. Avec une assiette d'écrevisses rouges, avec un verre de Jigouliovskoe c'est très typique. C'est, disons, une salutation gastronomique des habitants de Samara aux chers invités. **Cela veut dire que pour boire la bière « à la façon de Samara », il faut des écrevisses ?** Oui, il faut obligatoirement une assiette d'écrevisses rouges. **Et il faut manger autre chose avec la bière ?** Du poisson de la Volga. **Séché ?** C'est selon les préférences gustatives, c'est possible avec du poisson séché, c'est possible avec du poisson salé, c'est possible avec du poisson cuit de la Volga, de différentes manières.

Konstantin Alekseïevitch Titov²⁵⁷ [Entretien du 11 juillet 2021]

²⁵⁷ Konstantin Titov est né à Moscou en 1944. Il déménage dans l'Oblast de Samara, à Togliatti, en 1953. Il a été Gouverneur de l'Oblast de Samara de 1991 à 2007 puis Sénateur de 2007 à 2014. Il fut également candidat à l'élection présidentielle de Russie en 2000.

Qu'est-ce qui caractérise les habitants de Samara ?

Ici, nous devons partir du principe que la région de Samara est assez jeune dans notre pays. Elle n'a que 170 ans, et la ville de Samara en a un peu plus de 450. Et il faut tenir compte du fait qu'elle s'est formée, en tant que territoire multinational et multiconfessionnel de façon assez sérieuse. Nous avons ici des orthodoxes, des chrétiens, des « orthodoxes » [traditionnalistes], comme vous dites, et des catholiques. Une petite part catholique, si l'on regarde l'orthodoxie. Chez nous, l'islam est représenté non seulement par les Tatars et les Bachkirs, par exemple, mais aussi par les Tadjiks, les Turkmènes, les Ouzbeks et les Azerbaïdjanais. Mais c'est une petite part. Et la plus grande diaspora est, bien sûr, celle des Tatars. Il y en a plus de 200 [mille]. Voilà pour l'Islam. Nous n'aborderons pas toutes les autres religions (bouddhisme et ainsi de suite). Il s'agit ainsi d'un tel mélange de nationalités et de préférences religieuses qu'il laisse également son empreinte sur le caractère des peuples vivant dans la région de Samara.

Qu'on le veuille ou non, il s'opère un mélange, une pénétration des intérêts d'une nation dans les intérêts d'une autre, et ainsi de suite. Nous connaissons tous, disons, la position juive. C'est du poulet et du poisson farci, du brochet farci. Mais nous en mangeons tous. Aujourd'hui, pas un seul jour férié, pas un seul mariage ne peut passer outre. Le sandre ou le brochet farci est une position juive. Bien sûr, je comprends que tout le monde dans l'islam, dans le christianisme, dans le judaïsme ne les observe pas forcément, par exemple, le casher ou le halal. Nous, nous avons une position orthodoxe. Tout le monde ne l'est pas. Mais il y a des gens qui adhèrent de façon claire et rigide à ces positions. Il faut dire qu'il y a de moins en moins d'idées de ce type. Il y a peu de chrétiens orthodoxes qui observent strictement ces canons. Et, parmi les islamistes, il y en a pas mal qui observent assez strictement leurs goûts et préférences religieuses et nationales.

Par conséquent, les gens sont assez ouverts. Les gens sont assez efficaces et énergiques. Ils aspirent à la connaissance, ils sont assez cultivés. Et nous devons comprendre qu'il y a des choses très intéressantes liées au métissage, cela crée une synergie dans le développement des caractéristiques de beauté à la fois physiques et intellectuelles raciales. Beaucoup de nos femmes, ici, sont considérées comme très belles. Nous avons même eu une diplômée, soit dit en passant, du Gymnasium 3, qui a été Miss Europe. La dernière datait d'il y a 50 ans. Celle-ci a été Miss Europe en 1997 ou en 2000, je ne me rappelle pas. « Notre » fille, du Gymnasium 3, s'est présentée et est devenue Miss Europe. Et ce fut la dernière, on n'a plus fait ça. [...] Pour cause, cette personne est aimable, sensible, énergique, mais, elle ne tolère pas non plus l'offense, la triche, l'agression. Je dirais que beaucoup se distinguent par leur envie de savoir, de faire carrière. On ne regarde pas la vie avec mépris. Les gens prennent la vie très au sérieux et travaillent sérieusement.

Je veux dire que nous avons aussi un Arménien, un grand propriétaire. Il est engagé dans la culture de céréales et les cultures horticoles. Mais il y a aussi un Russe, Dmitriev, ou encore un Tatar, Gamazine. Ce sont tous des producteurs agricoles importants et des hommes d'affaires plutôt prospères. Et il y a beaucoup de Tatars dans le pétrole et le gaz. Bulkhin Anvar Kashafovich, c'est un Tatar ouzbek. Il dirige la l'Entreprise de Câbles de Samara. C'est aussi un homme très énergique et compétent. Maintenant il a déjà un certain âge. Mais en principe, quand Albert Kor est venu ici, c'est son entreprise qui a été visitée comme entreprise exemplaire, comme une joint-venture entre l'Amérique et Samara, les Américains et les Russes. Par conséquent, on est enclin aux affaires et assez énergique dans les affaires. On ne manque pas une opportunité.

Quelles sont les fiertés locales pour les habitants de Samara ?

Je pense personnellement, d'après les personnes avec qui je discute, bien sûr, que ce sont les monts Jigouli et la Volga. En première position, les Jigouli et la Volga. C'est numéro un. Ce n'est contesté par personne, c'est comme ça. On raconte qu'on y trouve des zones anormales, que des soucoupes volantes y viennent, que les gens y traversent des portails pour aller ailleurs. Mais Natacha [Natalia, son épouse, est présente à l'entretien, ndt] et moi sommes allés dans le parc national. [Intervention de Natalia] Pas qu'une fois... Pas qu'une fois. Oui, c'est vraiment intéressant, mais personnellement, je n'ai pas ressenti ces positions [sur l'anormalité]. Nos ufologues sont très jaloux de cet endroit et de tous les habitants de Samara. Bien sûr, quand on arrive à Samara, en premier lieu surgit la position des Jigouli.

Je dirais qu'une autre fierté serait celle d'être un complexe spatial et de construction de fusées. C'est aussi une grande fierté, elle s'impose et on peut la souligner. A la place suivant on trouve l'usine automobile « Voljsky ». Aujourd'hui, c'est la société Renault, ça marche assez bien. Je leur ai fixé comme mission d'avoir un quart du marché de la Fédération de Russie, 25 %. Et aujourd'hui, ils sont quelque part autour de cela, ils ont 22 ou 23%. Ils sont assez sérieux, la direction et les propriétaires de Renault, ils travaillent pour avoir exactement un quart du marché de la Fédération de Russie. Une situation intéressante.

Si on regarde la situation générale, alors, bien sûr, en termes de croissance, en première position, on trouve le moment où Samara était comparée, comme zone agricole, à Chicago en matière d'exportation de céréales. On avait une telle position plus tôt, avec Chicago. On était « le Chicago russe », c'était comme ça. Mais après, il y a eu la Grande Guerre patriotique [2nde Guerre Mondiale], et l'évacuation ici. L'activité de la région de la Volga est devenue un grand centre industriel. Et après, le barrage hydro-électrique de la Vogla « Lénine » et de la construction de la ville de Togliatti. La ville de Togliatti c'est 720 000 habitants, autour de l'usine automobile Voljsky, de la chimie. Et à Togliatti on a « Kuibyshev-Azot » qui fait du caoutchouc synthétique. Tout cela, bien sûr, laisse une empreinte.

Mais la principale fierté des habitants de Samara, je crois, personnellement, est la Volga et les monts Jigouli. C'est le numéro un. Nous en sommes tous fiers. Et la fusée, le complexe spatial.

Vous avez parlé des monts Jigouli et de la Volga. Quel est votre relation personnelle à la Volga ?

Vous savez, à de nombreux moments, on m'a proposé de déménager dans la capitale de notre patrie, à Moscou. On m'a proposé différents postes de ministre. Gouverneur pendant seize ans, après tout, les propositions étaient nombreuses. On m'a même proposé le poste de premier vice-premier ministre auprès de Viktor Stepanovich Tchernomyrdine [premier ministre russe 1992-1998]. J'ai refusé, car je me suis rendu compte que tôt ou tard tout cela aurait une fin. Et je ne voulais pas demeurer à Moscou. J'ai compris que mes fonctions se termineraient ici même. Vous voyez, la Volga est large, profonde. Voilà tout, la beauté de la rivière. Il n'y a pas une telle beauté à Moscou. D'accord, il y a une position urbanistique, il y a des monuments architecturaux. Il y a des points de culture, le Théâtre Bolchoï, le Théâtre d'Art de Moscou. Tout cela est clair.

Mais voyez ce majestueux fleuve russe, bien sûr que ça séduit. Et j'ai une maison, nous vivons dans une maison privée, avec Natasha, juste au bord de la rivière, dans la descente. Et tout cela est bien visible, l'alignement du col des Jigouli, la Volga. Par conséquent, j'ai un très bon lien avec ce fleuve. Et même, quand j'ai eu une offre, pris la décision – j'étais d'accord –, j'ai cherché dans la région de Moscou un endroit où construire une maison, et tout. Je n'ai pas trouvé d'endroit avec une rivière, une forêt. C'est pourquoi j'ai une attitude particulière envers la Volga. C'est merveilleux. Déjà quand j'étais écolier, c'était de nager dans la Volga avec les copains. Quand on est devenu adultes, les bateaux

et les voiliers. Quand je suis devenu Gouverneur, il s'agissait aussi de prendre soin de la Volga, de la pureté de l'eau, de la reconstitution des ressources biologiques.

C'est un travail. Parce qu'à l'époque, dans les années 1990, c'était difficile. Il y avait une écloserie flottante. Ils avaient là déjà tout commencé, c'était une propriété fédérale. Et nous les avons pris dans notre budget local. Nous les avons aidés à élever des alevins, du sterlet et du brochet, et nous les avons protégés. Puis, lorsque l'économie du pays s'est redressée, elle a de nouveau été transférée sous la compétence de la Fédération. La Volga, c'est tout pour nous. Le fait que je sois resté à Samara, que je ne sois pas parti à Moscou – c'est, à bien des égards, à son crédit. Parce qu'il n'y a pas de telles beautés là-bas. Il n'est pas très bon de quitter la rive d'un grand fleuve. Vivre au bord de la mer, c'est aussi très bien... mais personne ne m'a proposé au bord de la mer !

Et aujourd'hui, avez-vous certaines habitudes liées à la Volga ?

J'ai maintenant très peu d'habitudes liées au fleuve. Essentiellement d'aller pêcher avec des amis. Ils me prennent avec eux à la pêche, ou ne me prennent pas, je leur propose une sortie de pêche, ou je ne propose pas... Ce sont des habitudes, surtout liées à la pêche. Et autrefois, bien sûr, il y avait des baignades régulières, des excursions en bateau, en voilier. Moins maintenant. Cela est dû à l'âge et à certaines restrictions vis-à-vis de l'exposition au soleil, pour ainsi dire. Mais j'aime pêcher avec une canne à pêche, pas avec des filets. *En hiver ou en été ?* Et en hiver, et en été, mais moins en hiver maintenant. Cela fait deux ou trois ans que je ne suis pas du tout allé pêcher en hiver. En été, bien sûr, bien plus.

Avez-vous entendu parler du concept d'hédonisme de la Volga ?

Non, je n'en ai pas entendu parler. Je ne peux pas dire. C'est quoi ? *Une tendance actuelle, parmi la jeunesse, on parle de l'hédonisme de la Volga.* Dites-moi d'abord comment définir « hédonisme », qu'est-ce que c'est. *L'hédonisme est une philosophie selon laquelle les gens recherchent le bonheur et le plaisir dans leur vie.* Vous comprenez, il n'est pas possible de vivre d'après une idée de la vie, ou de faire du bonheur ou du plaisir le but de la vie. Je ne suis donc pas tout à fait sûr que cela prévaille dans les centres d'intérêt de notre jeunesse.

En tant que docteur ès sciences, j'enseigne également au sein de notre université. Ce n'est plus le cas maintenant, mais, il y a encore un an, j'enseignais à l'Université d'économie. Je vois une aspiration des jeunes pour des buts complètement différents et des réalisations d'objectifs différents. Bien sûr, il peut y avoir des défenseurs de cette théorie. Du moins, pas des puristes. Personnellement, je pense que c'est le lot des retraités de s'asseoir et de réfléchir, en général. Et les jeunes devraient aspirer à quelque chose de légèrement différent. Ceci est mon opinion personnelle, elle peut être contestée. Mais je ne suis pas sûr que nous ayons autant de jeunes comme ça. Je ne sais pas trop, je n'ai pas rencontré de tels jeunes.

Merci. Pouvez-vous me parler de la bière « Jigouliovskoe » ?

Ici on peut beaucoup parler de bière, c'est comme à Munich, en République tchèque, à Prague, ou en Belgique. J'ai fait connaissance pour la première fois avec les produits de la brasserie Jigouliovski en 1962. Ça fait donc... 38 et 21... cinquante-neuf ans. Il y a soixante ans, donc, je me suis familiarisé avec les produits de l'usine Jigouliovski. J'intégrais l'Institut d'Aviation et j'ai commencé, avec les gars. Cette bière se distinguait-elle d'une autre ? Je pense que oui.

« Que diriez-vous d'un travail au Komsomol ? » C'est comme ça que j'ai visité la brasserie, en tant qu'accompagnateur d'excursions. Je connaissais ce brasseur centenaire, un héros du travail socialiste. Personnellement, il me semble que cette bière est considérablement différente des bières actuelles. A cette époque, je n'étais pas un grand amateur de bière, simplement parce que je faisais du sport et que j'avais une attitude très rigide envers l'alcool, le tabac et la nourriture. Parce que je sautais [sans doute en longueur ou hauteur] et que mon poids était léger. Mon poids était de 68 kilogrammes. Qui peut penser cela maintenant, en voyant mon poids actuel ? Je n'étais pas un grand fan, mais ces produits étaient célèbres partout : et la bière en bouteille, et la bière pression et « Na Dne ». Et beaucoup de nos étudiants quittaient leurs cours et descendaient vers la Volga le long de la descente « Oulianovsk », précisément à « Na Dne », où se trouve le bar, près de la brasserie.

Après les événements de 1990-1991 et après la privatisation, l'usine a été dirigée par Yuri Saprunov. Il me semble qu'il travaillait avec beaucoup d'énergie et de compétence pour le développement de la brasserie. Avec lui sont apparues de nombreuses nouvelles sortes de bière, différentes marques, de la bière en bouteille et de la bière pression, des points de référence. La bière en bouteille, je la considère assez bonne. La pression, cela étant, il lui manque toujours un petit quelque chose, selon moi. En même temps, où trouver des spécialistes brassicoles ? C'est toujours un art. Je pense personnellement que la bière « Jigouliovskoe » est d'abord une boisson nationale, dans toute la Russie. Et, ensuite, pour les résidents de Samara. Je sais que Saprunov plaidait pour que cette marque appartienne uniquement à l'usine de bière Jigouliovski, mais, malheureusement, il a perdu devant les tribunaux. Et maintenant, on produit de la « Jigouliovskoe » quelque part à Ivanovo, à Krasnoyarsk ou à Magadan, qui, en principe, ne peut pas être considérée comme de la « Jigouliovskoe ».

La bière n'est pas mauvaise et est en demande. J'aime le fait qu'on développe la brasserie. Nous avons le bâtiment lui-même, dont von Vakano était le propriétaire. Il est maintenu dans un très bon état. C'est un monument architectural. Il tient bon, se développe de toutes les manières possibles. Je pense que ça va continuer dans ce sens. Quant à la qualité de la bière, le consommateur reste juge par ses jambes et son portefeuille.

Vous avez parlé du bar « Na Dne », quelle place occupe-t-il à Samara ?

Je pense qu'il est encore très populaire maintenant. Mais alors c'était un endroit où on trouvait les étudiants, les poètes et artistes ivres, les musiciens. Du beau monde s'y réunissait, autour d'un verre de bière avec un « vobla » [gardon de la Caspienne, poisson que l'on trouve dans la Volga], on parlait de divers sujets : d'art, de la vie et de la politique. Le bar occupait une place assez importante. On y invitait des gens, on leur servait un verre. Certains y passaient leur vie. Et ceux-là, je m'en souviens, on les invitait, ils racontaient des trucs là-bas. C'était vraiment un club, il occupait une position de club, de lieu de rencontre. Je ne dirais pas que c'est un bar. À notre avis, c'est une taverne. Le bar est encore un peu différent ; un bar c'est comme un pub en Angleterre. Mais là, c'est en plein air. Tu arrives à la fenêtre, on te la verse dans ton bocal pour toi. C'est une situation assez intéressante. Mais c'était quand même une petite taverne. Aujourd'hui, on peut dire que c'est comme un bar. Faites-y un tour, vous verrez. Vous pouvez entrer et tout, mais avant c'était différent. On peut donc dire que tout le monde le connaissait et un grand nombre y a passé beaucoup de temps. *C'était comment à l'époque ?* Pour aussi longtemps que je me souviens, c'était comme ça, avec les étudiants, etc. *Et ce nom « Dno », d'où vient-il ?* Ah, « Dno », eh bien, je ne sais pas. Je ne sais pas d'où il vient, au niveau de l'étymologie. Mais « Na Dne », pourquoi ? Peut-être parce que c'est à côté de la Volga, peut-être pour une autre raison. Je ne sais pas. Mais c'est le nom. Il faut appeler Saprunov et lui demander pourquoi on l'appelle « Dno ». On lui demandera.

Et la glace SAM-PO de Samara, pourriez-vous m'en parler ?

Je n'accorde pas une grande importance à la crème glacée, j'ai un niveau élevé de sucre, donc je me limite. Est-ce qu'on l'achète ? ... Tu achètes de la glace SAM-PO ? [s'adresse à son épouse] *Oui*. Donc oui, on prend leur glace. Aussi bien « Tchistaya Liniya » que « SAM-PO ». **Et ici, à Samara, on achète beaucoup de glaces ?** Beaucoup. **C'est une tradition ?** Bien sûr que oui. En hiver et en été. Il n'y a pas de problème. (...) en dessert, ou un café avec de la glace. On en mange comme ça et après on continue sa journée. [Intervention de Natalia] *Oui*. *Nous sommes allés chez des amis hier et on nous en a fait manger, juste comme ça : « Vous voudriez peut-être une glace ? » En quelque sorte, nous n'avons pas été considérés différemment des autres.* On sort un très grand nombre de types de glaces, mais la plus acceptable pour nous est la crème glacée « *plombir* » [crème glacée crémeuse à base de lait dont le nom tire son origine du français « plombière » très répandue en Union soviétique puis en Russie] « Lakomka » [glace produite par la marque « Ice Berry »]. Elle est bien. SAM-PO fait de la crème glacée de haute qualité. **Et SAM-PO existe depuis... ?** De nombreuses années.

Est-ce qu'autrefois il existait à Samara une tradition de production de glace ? Bien sûr. Nous avions une grande usine laitière. C'est Danone maintenant, elle a été rachetée. Et Danone y fabrique divers produits. J'ai récemment visité cette usine. (...) Je dois dire que Danone investit beaucoup aujourd'hui dans le développement de cette entreprise, le directeur me l'a dit. Je le crois, car j'ai vu de mes propres yeux que c'est le meilleur investisseur étranger sur le territoire post-soviétique. Et c'est un vaste territoire. Cela englobe tout le camp socialiste d'autrefois. Ça en sera la meilleure entreprise. Je trouve ça bien, c'est une bonne chose. Ils ont des technologies de pointe, avec des intelligences artificielles, de la robotique.

Nous avons regardé tout cela très attentivement. Je pense que c'est un investissement très intelligent. Parce qu'on dit que si quelqu'un ne peut pas boire de lait, il devra faire des allers-retours vers le lactose et le « sans lactose ». J'aimerais dire que la consommation de produits laitiers, de produits laitiers fermentés ou caillés est inscrite dans les traditions du peuple russe. Il n'y a pas moyen de s'en éloigner ou de le fuir. C'est pourquoi Danone développe l'entreprise ainsi.

J'étais dans cette usine quand c'était encore un bâtiment du Komsomol. J'étais responsable du Komsomol. Et j'ai vu quel genre d'entreprise ce serait. Pour nous, cela semblait alors inconcevable. Ce que j'ai vu il y a trois mois est une entreprise remarquable comme ce qui se fait en Europe. C'est l'Europe. Ça se voit vraiment. La technologie, les machines et tout. C'est bien, les gens travaillent. Je leur ai parlé, et on m'a dit : « Je suis diplômé de notre université technique, la faculté correspondante. Je travaille ici. Je suis satisfait, c'est très bien. »

J'apprécie que Danone investisse et se développe. Le tout premier programme de Danone qu'on a organisé c'était juste une idée. Vladimir Vasilyevich Kadannikov, directeur général d'AvtoVAZ – il est depuis peu, malheureusement, décédé –, avait alors eu l'idée d'organiser une joint-venture avec Danone à Togliatti. C'était la première co-entreprise alimentaire de notre région. J'étais alors gouverneur, on a soutenu tout ça. Et depuis, Danone s'est développé comme ça, avec beaucoup de succès, sur tout le territoire de notre région.

Moi je n'avais qu'une seule exigence envers Danone : utiliser nos produits locaux. Nous n'avions pas assez de lait, et on importait du lait en poudre de Pologne ou de République tchèque. Mais Danone a aussi investi dans l'agriculture. Et ces agriculteurs, qui étaient disciplinés, suivaient les process, les régimes alimentaires, les rations alimentaires, ils ont aidé et se sont développés. Aujourd'hui, je peux dire qu'une très grande partie des matières premières à partir desquelles Danone fabrique ses produits est locale. Cette idée venait en premier lieu de Vladimir Vasilyevich Kadannikov. Paix à son âme. Il nous a récemment quitté pour de bon, il avait 81-82 ans.

Annexe 4 – Journal de terrain

1 sur 20

Pierre Mancini - 2021

Journal de terrain

Observations menées à Samara - Juillet 2021

Une expatriation procure un sentiment d'immersion dans un contexte local. Animé d'une envie de découvrir la culture environnante en profondeur, par curiosité, stimulation intellectuelle ou nécessité professionnelle, j'ai eu l'occasion de mener quelques recherches et noter certaines observations pendant ces presque quatre années en tant que directeur de l'Alliance Française de Samara.

Très intéressé par les pratiques culinaires et le patrimoine gastronomique du fait de mon expérience professionnelle précédente, j'ai accordé une place importante à ces sujets lors de mon arrivée sur place. J'ai ainsi souhaité découvrir les produits, les restaurants et les coutumes propres à cette région russe afin de mieux comprendre mon environnement.

En décembre 2017, mes collègues de travail m'ont transmis plusieurs premiers éléments au sujet de la gastronomie et de l'alimentation à Samara :

- **Sur les produits :** on me recommande de faire mes courses au marché, pour y trouver les produits de meilleure qualité. Le Troisky Rynok, marché le plus proche de l'Alliance Française, est désigné comme étant correct mais cher par rapport au marché central de Samara, le Gubernski Rynok. Celui-ci est composé d'une grande halle principale, où l'on trouve tous types de produits, et, de l'autre côté de la rue Aguilalova, d'une partie en extérieure pour les fruits et légumes. Ces deux marchés proposent essentiellement des produits – pour ce qui est des produits maraichers – venant d'autres régions de Russie, voire d'Asie centrale. Pour les produits locaux, on nous recommande d'aller voir les vieilles dames aux abords de ces marchés, dans la rue, qui vendent les produits de leur potager, garantis locaux et écologiques.
- **Sur les spécialités locales :** on me parle de la glace SAM-PO, glace industrielle produite à Samara, et de la bière Jigouliovskoe¹, produite dans la brasserie historique du centre-ville que l'on me recommande également d'aller voir. On trouve facilement ces deux marques dans les supermarchés de la ville et, en été, la glace SAM-PO est vendue dans des kiosques le long de la Volga, à côté d'autres marques. En revanche, il n'est pas facile de trouver la bière Jigouliovskoe dans les restaurants au moment de mon arrivée. Ceux-ci proposent alors plutôt des bières tchèques ou allemandes.
- **Sur les restaurants et les chefs :** on ne m'indique malheureusement pas de restaurant spécifique ; ni endroit où l'on peut déguster des spécialités de Samara, ni lieu où l'on pourrait découvrir le travail d'un-e chef-fe local-e réputé-e. On nous conseillera de manger au restaurant de spécialités russes « Kipyatok », sur la rue piétonne Leningradskaya. Le Président de l'Alliance Française m'invitera aussi régulièrement au restaurant « Priboy »,

¹ Afin de se rapprocher de la prononciation russe, on utilisera deux transcriptions françaises de cette même marque : « Jigouliovskoe » pour désigner la bière et « Jigouliovski » pour désigner la brasserie.

au bord de la Volga, réputé pour ses « chachliks » (brochettes de viande). Par ailleurs, on me conseillera de manger des plats de la marque « Ou Palytcha », chaîne de traiteur proposant des plats à emporter à travers Samara. Celle-ci a été créée à Samara et a la réputation de proposer des produits frais et de qualité.

Près de quatre années à Samara m'auront permis d'affiner ces premières indications, de découvrir d'autres éléments constitutifs de l'environnement gastronomique de Samara. J'ai par exemple pu remarquer quelques phénomènes, notamment l'apparition progressive de la bière locale dans la plupart des cartes dans les restaurants de la ville, ou l'installation de terrasses d'été autour des restaurants et des cafés, inexistantes les premières années (cf. addendum p. 20). J'ai aussi pu, personnellement, vivre différents moments de partage autour d'un repas, d'un pique-nique ou d'un apéritif, dans différents contextes.

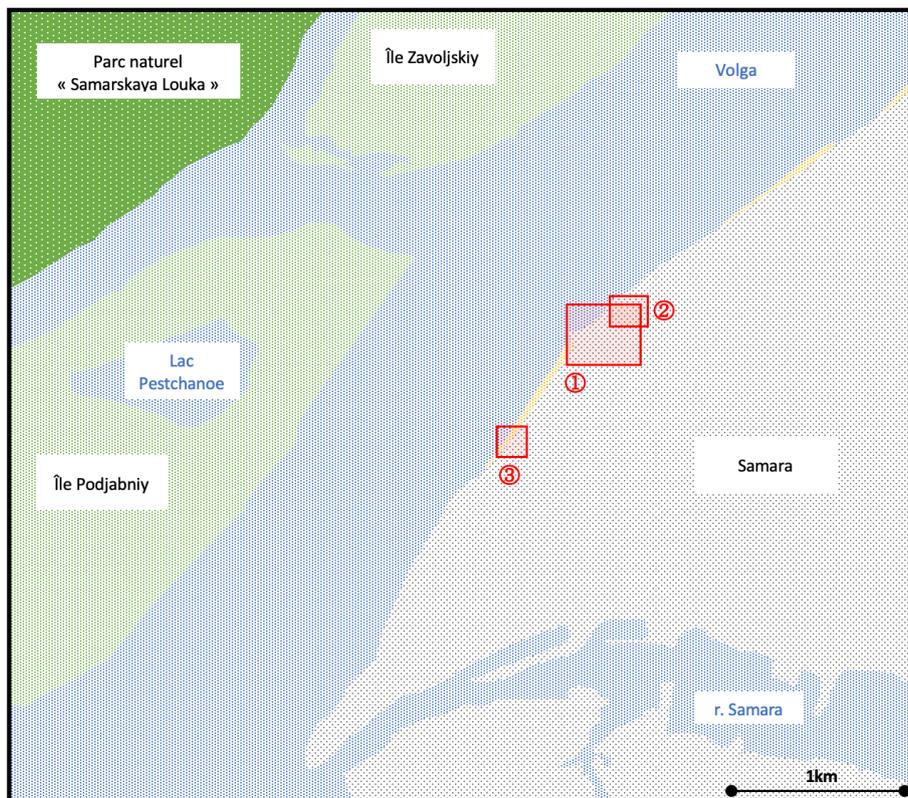
A la fin de ma mission, j'ai aussi souhaité mener des études de terrain, afin de confronter mes premières idées et intuitions à l'observation attentive de trois lieux emblématiques de la ville.

Les trois lieux choisis, présentés dans la carte ci-après, sont :

- Le square Pouchkine, promontoire du centre-ville surplombant la Volga ① ;
- La brasserie Jigouliovski, en particulier la vie autour de son bar « Na Dno » ② ;
- La promenade le long des berges de la Volga ③.

Tandis que l'observation du square Pouchkine a été menée en deux fois (une heure à chaque fois), les deux autres ont duré une heure chacune. Toutes avaient pour objectif de recueillir des « données d'observation » sous forme de prise de notes télégraphiques, complétées par différentes notes complémentaires, photographies, hypothèses et débuts d'analyse. Tout en essayant d'éviter de figer des pratiques ou des phénomènes, ces carnets d'observation, retranscrits ci-dessous, cherchent à confronter certaines idées à des réalités observées sur le terrain.

Légende des cartes			
			Parc naturel / Espace naturel / Espace vert (jardin, parc, square, etc.)
			Fleuve, rivière, plan d'eau / Plage
			Zone urbaine / zone bâtie / Bâtiment spécifique
			Nom de lieu / Nom de fleuve, rivière ou plan d'eau
			Zone faisant l'objet d'une autre carte détaillée



Vue d'ensemble de Samara et des trois lieux d'observation

Observation ① – Le square Pouchkine

Au cœur du centre historique de Samara, le square Pouchkine, situé légèrement en hauteur, juste derrière le Théâtre Académique de Drame de Samara, ce bâtiment historique imposant de style néo-russe, semble occuper une place importante dans la ville.

Ce petit square est recommandé aux touristes pour la vue qu'il offre sur la Volga, le parc national « Samarskaya Louka » et quelques lieux emblématiques de Samara : le monastère Iverski, la brasserie plus loin, et le jardin Stroukovski en bas.

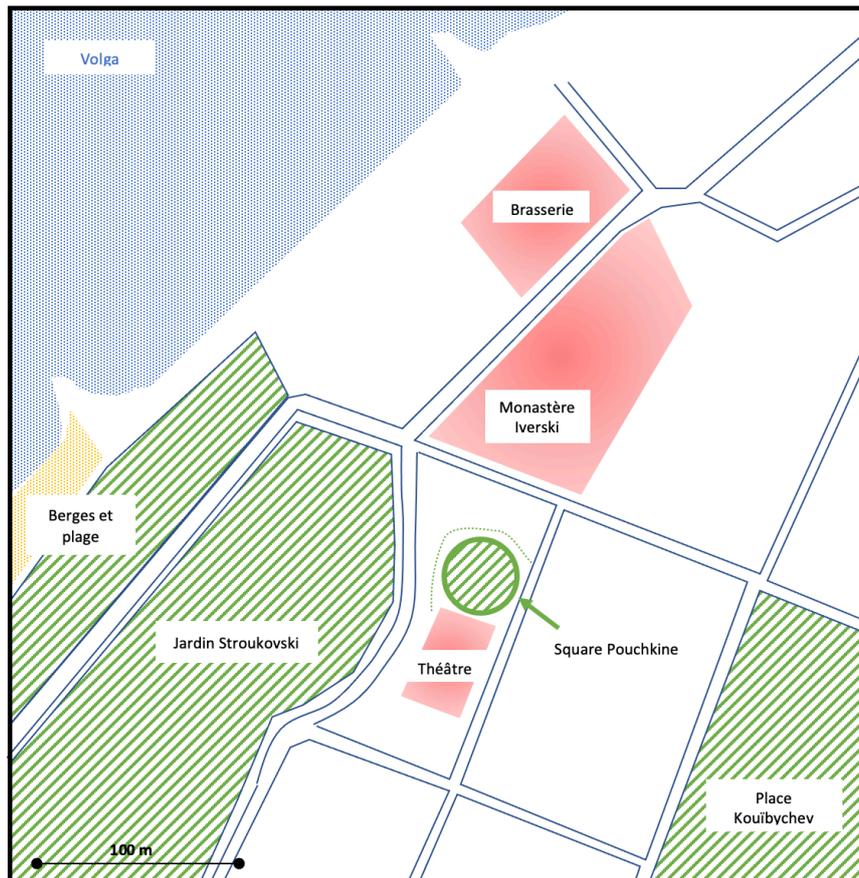
De cette façon, il m'a été conseillé à plusieurs reprises de m'y rendre, pour contempler un coucher de



Vue aérienne du sq. Pouchkine
© Instagram -
@maksimov_sergey88

soleil sur la Volga ou profiter d'un point de vue unique sur la ville. Par ailleurs, lors des entretiens ethnographiques, le nom de ce square est revenu à quelques reprises. Pour toutes ces raisons, j'ai souhaité m'y rendre pour débiter mes observations de terrain.

Légèrement en hauteur, il est délimité par un petit parapet qui borde une promenade pavée. Le square en lui-même est assorti d'arbres, pelouses, chemins et bancs. Une statue du poète russe Alexandre Pouchkine y trône.



Carte ① - Autour du square Pouchkine - Plan du quartier

Nous choisissons de mener les observations sur le square Pouchkine à un moment-clé, identifié pendant les entretiens et d'après les conseils qui m'avaient été transmis précédemment, celui du coucher du soleil. Présupposant qu'il pourrait exister des pratiques différentes selon les moments de la semaine, nous consacrerons deux moments à l'observation du square : l'une en semaine et l'autre, le week-end.

Première observation : mercredi 7 juillet 2021, 21h30

Cette première observation durera une heure et aura pour but d'observer les comportements des passants ou visiteurs, et de rendre compte de l'appropriation de cet espace par ceux-ci.

Lorsque j'arrive sur place, je remarque tout d'abord, sur le parapet, un grand nombre de couples déjà présents. Ils sont tournés vers la Volga et semblent discuter. Certains ont des boissons (des bouteilles d'eau ou gobelets de café). Deux groupes d'amis, un peu plus nombreux, sont eux aussi assis sur le parapet et discutent, fument et boivent. Eux sont plutôt tournés vers le square que vers le fleuve.

Le square lui-même est aussi investi de deux ou trois groupes d'amis qui discutent, installés sur des bancs. Près de la statue d'Alexandre Pouchkine, une femme seule, elle aussi sur un banc, regarde son téléphone portable.

Le temps est dégagé et le soleil couchant donne une teinte orangée au ciel (cf. photos ci-dessous). Les éclairages publics se mettent en marche peu après mon arrivée. Tout au long de cette heure d'observation, je remarque trois types de personnes qui semblent fréquenter ce lieu :

- **des groupes** (groupes d'amis ou familles). Ils s'installent dans le square ou sur le parapet, pour assez longtemps, et discutent dans le calme ou de façon assez bruyante, boivent et ne semblent pas nécessairement contempler le paysage.
- **des couples**, qui s'y retrouvent, s'installent – le plus souvent sur le parapet – tournés vers le paysage, discutent pour des périodes variables. Certains couples, ou petits groupes, ne font que passer et ne s'arrêtent qu'une minute ou deux.
- **des personnes seules**, qui, le plus souvent ne restent pas du tout ou pas longtemps. Ils sont souvent de passage, à pied, à vélo ou en trottinette. Occasionnellement, quelqu'un promène son chien.

Les âges sont très variables. Les groupes d'amis semblent avoir entre 20 et 40 ans, les mères de famille la trentaine, les couples semblent plus jeunes, entre 15 et 25 ans.

L'activité principale semble être la conversation, la socialisation. Des groupes, on entend des conversations intenses, souvent des éclats de rire. On peut comprendre que certains font des plaisanteries. Des jeux sont également perceptibles. On verra une femme guider un homme aux yeux bandés en riant dans le square, qu'ils traverseront sans s'arrêter. Les enfants présents jouent aussi, soit dans le square, soit sur la pelouse en pente devant le parapet.

Certains, plus rarement, contemplant le paysage en silence. On note parfois, également – cela concerne essentiellement les couples ou les personnes seules –, des

personnes concentrées sur leur téléphone, tapotant sur l'écran ou engageant une conversation avec quelqu'un d'autre au bout du fil.



Le parapet (gauche) et le square (droite) au début de l'observation.

Tous les groupes, des amis ou des familles, semblent boire ou manger quelque chose. On entend des bruits de bouteilles en verre dans un des groupes. La mère d'une famille sort un sachet et distribue aux enfants des petites choses à manger : des chips, du *mors*². Elle boit, quant à elle, une bouteille cachée dans sac en plastique. D'une façon générale, il est difficile de voir si les boissons consommées sont alcoolisées. En revanche, on remarque assez nettement de petites bouteilles en plastique avec des jus ou des *mors*, ou encore des petits gobelets en carton utilisés pour le café.

On observe un grand nombre de départs et d'arrivées sur ce square, en particulier les couples du parapet. Vers 22h25, plusieurs couples sont déjà repartis, de nouveaux sont arrivés. Un cycliste s'arrête quelques instants pour regarder le paysage, deux motards se garent et s'installent sur le parapet, un père et son fils promènent leur chien dans le square. En semaine l'ambiance du square paraît calme mais il reste très fréquenté, un soir d'été.



Le square (côté parapet) à la fin de l'observation.

² Boisson russe, non gazeuse et non alcoolisée, à base de baies et de fruits rouges.

Deuxième observation : samedi 17 juillet 2021, 21h30

Le square Pouchkine m'avait été décrit comme un lieu emblématique de l'*hédonisme de la Volga* et, lors de cette première observation, l'ambiance m'a paru très calme. Cela était contraire à mon intuition initiale d'un lieu de rencontre festif pour les jeunes. C'est la raison pour laquelle je décide d'y retourner un samedi soir. Comme on m'a indiqué que le début des soirées y est tardif en raison des fortes chaleurs, et ce, même le samedi, je m'y rends de nouveau à 21h30, au moment du coucher du soleil.

Lors de mon trajet à pied vers le square, je remarque que Samara est animée en ce samedi soir. Cela contraste avec le sentiment général des week-end où, en journée, l'hypercentre semble désert, les habitants ayant pour habitude de fuir les rues de la ville pour aller à la datcha ou passer la journée à la plage. Ce soir-là, les terrasses des cafés et restaurants, dont le nombre a sérieusement augmenté depuis mon arrivée, sont vivantes, et il y a du monde sur les trottoirs aux abords de certains bars (Zombi, Borya, Podval).

Devant le Théâtre d'Art Dramatique, j'aperçois certains petits groupes d'amis, entre 20-40 ans. Ils sont réunis sur le parking du théâtre, ou sur la pelouse voisine, pour fumer un narguilé. J'avais déjà pu observer ce phénomène auparavant : le coffre de la voiture ouvert, la chicha disposée à l'intérieur, et les amis réunis en cercle autour, installés sur de petits fauteuils pliables. Cela conforte mon pressentiment selon lequel j'aurai plus de chance de pouvoir observer des moments de commensalité entre amis sur le square. Ce sera également l'occasion pour moi de regarder plus attentivement ce qui est consommé.



Devant le théâtre - les fumeurs de narguilé

A l'arrivée, je suis surpris de découvrir un square presque désert. Sur le parapet, seuls deux couples sont assis et deux petits groupes d'amis à l'angle, tous tournés vers la Volga. C'est significativement moins que ce que j'avais pu observer le mercredi.

Sur le square s'installe un peu plus tard un couple sur un banc à côté de moi et deux jeunes femmes sur un banc au loin, derrière la statue de Pouchkine. Je remarquerai également un groupe d'amis derrière moi, sur un banc, qui écoute de la musique (douce), discute avec occasionnellement quelques éclats de rire.



Sur le parapet, un peu après mon arrivée. Au fond, la brasserie Jigouliovski.

L'ambiance est donc très calme. Au moment où les éclairages publics s'allument, le coucher de soleil, masqué par une sorte de brume, n'a rien de remarquable. Il fait chaud (26 degrés) et il n'y a pas de vent. Au bout de 30 minutes, le square reste très peu animé, à l'exception du groupe qui écoute de la musique et discute calmement. Quelques personnes seules sont sur leur portable.

Après 22h00, le square semble prendre vie avec l'arrivée de plusieurs groupes d'amis, dont un de neuf personnes, et le passage plus fréquent de petits groupes, couples ou personnes seules, qui vont parfois s'arrêter, sur le parapet, pour des durées plus ou moins longues. La moyenne d'âge des personnes installées semble de 30-45 ans.

C'est ainsi seulement après 22h00 que, ce soir, le square s'est retrouvé imprégné d'une grande animation. Même lorsque plusieurs groupes se sont formés, c'était une ambiance calme, conviviale et familiale qui régnait. L'alcool y est discret et il n'y pas d'état d'ivresse visible à cette heure-là. La musique diffusée par certains reste à un volume sonore acceptable (comparé, par exemple, aux voitures qui, occasionnellement, passent avec les fenêtres grandes ouvertes une musique très forte).

Si l'on regarde les pratiques de ce soir, on remarque, comme précédemment, que beaucoup ne font que passer, ou ne s'arrêtent que quelques minutes, le temps de jeter un coup d'oeil ou de prendre une photo. Le pas est généralement lent. Ceux qui restent, eux, restent un peu plus longtemps. En dehors des groupes d'amis nombreux, qui sont ici pour discuter et rire, la plupart des petits groupes, couples ou personnes seules vaquent à leurs occupations, là encore souvent sur leur téléphone. Les grands groupes tournent le dos à la Volga et les groupes plus petits, les couples ou les personnes seules, font face à la Volga. Ceux qui sont dans le square, quant à eux, ne regardent pas du tout le point de vue.

Des phénomènes de commensalité étaient observables ce soir. Les boissons, alcoolisées ou non, sont bien présentes. La nourriture était, elle, semble-t-il, relativement absente, hormis une pizza et un esquimau, clairement identifiés. Les grands groupes semblent plus enclins à la consommation de boissons alcoolisées que les couples ou

personnes seules. La bière semblait être la boisson la plus présente, même si l'on note du vin et quelques boissons a priori non-alcoolisées. La bière Jigouliovskoe était clairement identifiable à quelques reprises, par la bouteille en plastique transparent, typique du bar « Na Dne », ou celle en verre, caractéristique, achetée dans le commerce. Des bruits d'ouverture de canettes laissent supposer que la Jigouliovskoe n'est pas exclusive.



Sur le parapet, à la fin de l'observation

Observation ② – La brasserie Jigouliovski

Dimanche 18 juillet à 16h00

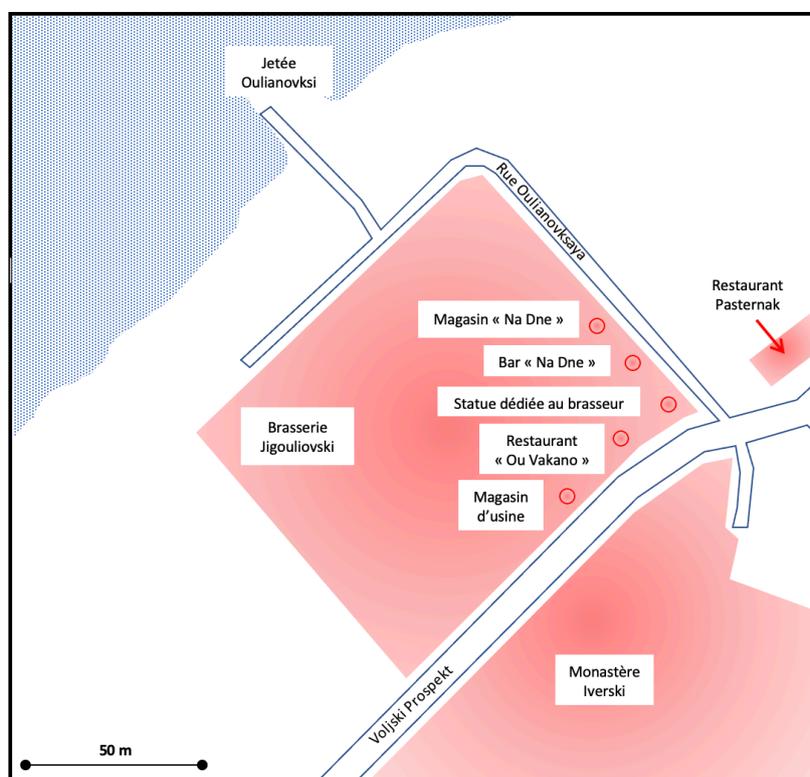
Je souhaite me rendre à la brasserie Jigouliovski afin de pouvoir faire une série de photos et d'y observer les mouvements, d'essayer d'identifier les habitudes éventuelles des clients. Il s'agit d'un lieu où je suis rarement allé, deux fois tout au plus, la première pour visiter la brasserie elle-même, l'autre pour boire une bière dans le bar « Na Dne » qui jouit d'une certaine aura dans la ville. Malgré tout c'est un lieu devant lequel je suis souvent passé puisqu'il faut passer par cette rue pour relier deux segments des berges en bord de plage.



*Vue aérienne de la brasserie Jigouliovski
© Instagram - @threemax*

La brasserie Jigouliovski longe la Voljskiy Prospekt, côté Volga. De l'autre côté de cette avenue se trouve le monastère féminin Iversky. L'ensemble architectural de la brasserie est composé de différents lieux :

- **la brasserie** en elle-même, où l'on produit la bière. Il s'agit d'un bâtiment historique³ remarquable, en briques rouges et blanches ;
- **un magasin d'usine**, situé sur la Voljski Prospekt, où l'on peut acheter toutes les bières produites dans la brasserie, des produits à grignoter (poissons séchés) ou encore quelques souvenirs ;
- **le restaurant « Ou Vakano »** (littéralement « chez Vakano », du nom du fondateur de la brasserie), plus loin, dans le même bâtiment sur la Voljski Prospekt ;
- **une statue célébrant « le brasseur »**, à l'angle ;
- **le bar « Na Dne »** sur la rue Oulianovskaya ;
- **un magasin « Na Dne »** sur la rue Oulianovskaya où l'on peut acheter bières, poissons séchés et souvenirs en passant commande à des guichets, directement depuis la rue.



Carte ② - Autour de la brasserie Jigouliovski - Plan du quartier

³ Le bâtiment de production de la brasserie Jigouliovski, 1881-1911, a été ajouté à la liste des objets du patrimoine historique et culturel d'importance fédérale par le Prikaz présidentiel numéro 176 du 20/02/1995, en tant qu'ensemble d'urbanisme et d'architecture, sous le numéro 63-53929. Le Prikaz numéro 136 de la Direction de protection des objets de patrimoine culturel de l'Oblast de Samara, signé le 26/08/2021, élargit le statut de monument historique à un plus grand nombre de bâtiments de la brasserie.

Je souhaite me positionner sur la terrasse en hauteur du restaurant Pasternak, qui fait l'angle en face. Celle-ci surplombe la brasserie du côté du bar et du magasin « Na Dne ». Elle me permettra d'observer les mouvements des gens et d'essayer de comprendre l'appropriation, par les habitants de Samara, de cette partie de la brasserie dont on m'a beaucoup parlé. Je garde toutefois à l'esprit que nous sommes dimanche et qu'il est possible que cela ait un impact sur les mouvements observés. Quelques indications complémentaires me seront également apportées par Leili Miftakhova.

A mon arrivée, à 16 heures, je commence par faire une série de photos des extérieurs. L'ambiance est plutôt calme et je remarque une file d'attente au niveau du magasin donnant sur la rue, malgré la chaleur étouffante (33 degrés).

Lorsque je rentre dans le restaurant Pasternak, je remarque quelques éléments de décoration en lien direct avec mon sujet d'étude : une fresque représentant des femmes faisant sécher le poisson, peinte sur un mur, et, dans une vitrine, un exemplaire du livre « Na Dne » de Maxime Gorki, comme en témoignent les photos ci-contre.



Éléments de décoration dans le restaurant Pasternak

Une fois installé sur la terrasse, je remarque aussi que la bière Jigouliovskoe est à la carte du restaurant, pourtant réputé cher et haut de gamme.

« Soit ils prennent des bières avant d'aller sur l'autre rive, soit ils les achètent en en revenant, pour finir de profiter du dimanche chez eux. »

- *Leili Miftakhova*

La file d'attente dans la rue est toujours importante pour accéder aux fenêtres du magasin de bière « Na Dne ». Il faut attendre longtemps pour passer commande aux fenêtres. Après l'achat, les gens repartent en majorité à pied, mais parfois aussi en voiture, lorsqu'ils ont pu se garer dans la petite rue Oulianovskaya. Certains garent leur voiture, ou font attendre quelqu'un, en « double file », ce qui peut créer des bouchons importants dans la rue étroite.

Alors que c'est une impasse, la petite rue Oulianovskaya est assez passante. Au bout de celle-ci, on trouve un parking, situé juste avant la station fluviale « Oulianovski », ainsi qu'un restaurant, dont je n'ai pas eu de très bons échos, le « Belouga ». L'animation dans cette rue vient aussi du fait qu'au niveau de cette station fluviale, on peut prendre des bateaux collectifs ou individuels pour rejoindre l'autre rive.



*Un guichet du magasin
« Na Dne », consacré au
poisson séché*

Il y a beaucoup de mouvement sur les trottoirs. Lorsqu'ils ont pu atteindre les fenêtres pour commander, si les gens repartent en général, certains restent pour boire sur place, sur les marches ou debout dans la rue. Sur les marches je remarque aussi, à deux reprises, des enfants qui s'assoient et jouent en attendant leurs parents qui font la queue. Par exemple, un couple qui vient d'acheter une bouteille à 16h45 s'arrête directement en haut des marches et l'homme l'ouvre sans attendre, pour en boire une gorgée au goulot. Juste après eux, deux hommes s'assoient à leur tour sur les marches pour boire une bouteille (chacun) au goulot. A côté d'eux, sur les marches, une petite fille attend.

On voit aussi beaucoup de mouvement au niveau de la porte d'entrée du bar « Na Dne ». De petits groupes, deux ou trois personnes, y entrent et en sortent régulièrement. Hommes ou femmes sans distinction, parfois accompagnés d'un enfant. Devant l'entrée de ce bar, plusieurs personnes, parfois seules, parfois à deux ou trois, fument dans la rue.

Tout le monde ne circule pas, toutefois, dans la rue Oulianovskaya pour se rendre au bar ou au magasin. Une famille par exemple, composée de trois adultes et quatre enfants, descendra la rue sans s'arrêter. Un peu plus tard, 2 hommes, tenant chacun un vélo, et une femme, portant tous avec des sacs à dos, remonteront la rue, tout comme une famille avec sacs à dos et gros sacs IKEA.

A l'angle de la rue, les gens se font photographier avec la statue du brasseur. Ceux qui s'arrêtent prendre des photos avec la statue du brasseur ne sont pas souvent ceux qui viennent de la rue Oulianovskaya mais plutôt des passants sur la Voljskiy Prospekt. Souvent des familles avec enfants.



Le monument célébrant le brasseur à l'angle de la rue

Les personnes qui partent du magasin portent soit une ou deux bouteilles d'un litre et demi, soit les sacs plastiques noirs caractéristiques du magasin, qui paraissent assez lourds.

La file d'attente varie en taille, mais ne disparaît jamais vraiment. Je note différents profils de personnes qui attendent leur tour dans la queue. Certains sont de petits groupes d'amis, d'autres sont en couples, et, enfin, certains sont seuls. Il y a quelques personnes non-conventionnelles, comme cet homme, à 16h55, torse nu, avec son tee-shirt sur l'épaule. Les embouteillages, qui ont commencé vers 16h20, perdurent tout le long de

l'observation et s'étendent maintenant jusqu'à la Voljski Prospect. Certains conducteurs s'énervent, klaxonnent et crient sur celui qui bloque, dans la petite impasse.

En conclusion, la rue Oulianovskaya est très animée en ce dimanche, que ce soit en descente ou en montée. On remarque tous types de profils, des groupes d'amis, des familles, des personnes seules. Également des personnes avec des sacs à dos et/ou des vélos qui ne s'arrêtent pas à la brasserie. On peut supposer qu'il s'agit de personnes qui se dirigent ou arrivent de la station fluviale se trouvant au bout de la rue.



Embouteillages à l'intersection Voljski prospect et de la rue Oulianovskaya



*Vue d'ensemble du bar et magasin « Na Dne » (gauche) et file d'attente pour accéder aux guichets (droite)
Les trois guichets au bas des marches « Ryba na Dne » sont réservés à la vente de poisson séché.*

Les gens qui prennent cette rue, à cette heure, semblent s'engager vers le magasin de la brasserie pour acheter une bouteille de bière (ou plus) ou vers la station fluviale. Le public qui visite le bar ou qui attend pour acheter une bouteille de bière est très varié : des hommes ou femmes de différents âges (allant de jeunes adultes aux personnes plus âgées – 50/60 ans), parfois même avec des enfants.

Les clients repartent avec leur(s) bouteille(s) ou gros sac(s) noir(s) remplis de plusieurs bouteilles. Certains consomment directement après l'achat et boivent au goulot ou dans des gobelets en plastique achetés au comptoir. Aujourd'hui on ne peut acheter que des bouteilles de 1,5L (cf. photo ci-contre), mais autrefois on pouvait acheter des bocaux de 3L ou 5L, me dira-t-on plus tard. Leili Miftakhova m'explique par ailleurs que, parfois, une dame vend des écrevisses devant la brasserie, dans un très grand bac.



L'angle de la rue Oulianovskaya et de la Voljskiy Prospekt semble être un noeud caractéristique de l'hédonisme de la Volga puisqu'il fait **le lien entre le patrimoine local** - poissons séchés, écrevisses, bière d'une part, que l'on peut acheter au niveau de la brasserie, elle-même monument historique -, **et l'accès à la nature**, en traversant la Volga depuis la jetée, d'autre part, comme en témoignent les personnes qui semblent rentrer d'un week-end en camping ou d'une randonnée pédestre ou à vélo.

Cette observation porte essentiellement sur l'activité extérieure de la brasserie, autour du bar et du magasin « Na Dne ». Il s'agissait d'observer les mouvements qui s'opéraient dans la rue Oulianovskaya. Les établissements commerciaux situés sur la Voljski Prospekt, qu'il s'agisse du magasin d'usine ou du restaurant « Ou Vakano », dont les activités se déroulent en intérieur, n'en font pas partie.



L'intérieur du magasin d'usine de la brasserie Jigouliovski, le 18 juillet 2021 © Leïli Miftakhova

Observation ③ – Les berges de la Volga

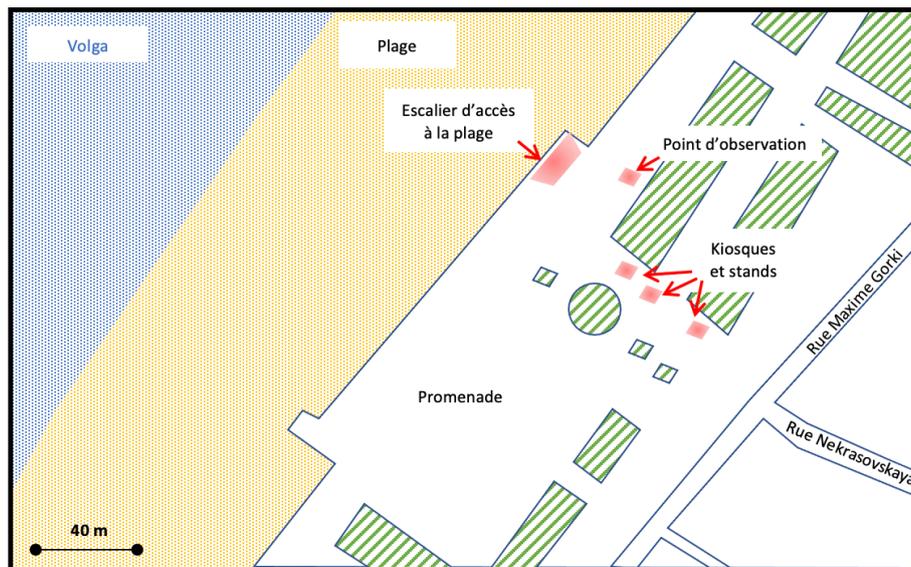
Mercredi 21 juillet 20h00

Pour terminer ma série d'observations j'aimerais prendre un temps pour observer les berges de la Volga. J'ai l'habitude de fréquenter cette longue promenade qui longe la plage. Les flâneries le long du fleuve, le soir, au coucher du soleil sont une habitude pour beaucoup de monde ici. Aussi, lors de mes différentes venues sur le bord de la Volga, à différentes heures de la journée, plutôt le week-end, j'ai pu remarquer bon nombre de personnes qui mangeaient en marchant.

Cette promenade est divisée en quatre tronçons. On ne trouve pas, en effet, une seule longue promenade qui longerait toute la ville. Il faut, par moments, passer « par l'intérieur » de la ville et faire une petite boucle qui nous ramènera au tronçon suivant. C'est

le cas au niveau de la brasserie Jigouliovski par exemple : il n'y a pas de plage, ni de promenade devant celle-ci.

Je me positionne sur un banc, dans le « premier tronçon », celui du centre historique, au niveau du centre historique de Samara. Mon souhait est de faire cette observation en milieu de semaine pour, d'une part, éviter les marées humaines du week-end, difficilement observables, et d'autre part, essayer de voir si les tendances en semaine convergent avec ce que j'ai déjà pu percevoir le week-end. L'heure est aussi un moment choisi intuitivement : à la fois une fin de journée de plage et un coucher du soleil.



Carte ③ - Plan de la zone d'observation sur les berges

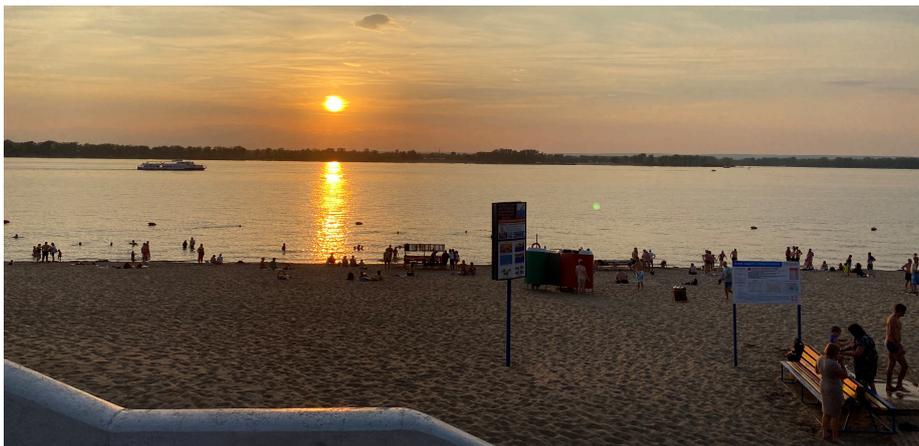
Les berges m'ont été recommandées dès mon arrivée comme un endroit à voir impérativement, été comme hiver, à Samara. Lieu de flâneries, de détente, très lié à la Volga puisqu'adjacent, pourtant peu cité lors des entretiens ethnographiques, j'aimerais essayer de voir comment les habitants de Samara se l'approprient. Ces berges sont très larges, en ceci que la promenade est divisée en deux allées parallèles : l'une qui longe directement la place, l'autre, plus près de la route, séparée par de petits carrés de gazon boisés.

A l'arrivée, à 20h, sur la première ligne, qui fait face à la Volga, l'ambiance est plutôt calme, le soleil se couche. Des familles, couples ou personnes seules se promènent dans les deux sens. Tous les âges sont représentés (adolescents, jeunes couples avec poussette et/ou enfant en bas âge, personnes plus âgées voire retraitées). Il est difficile de trouver une place sur les bancs car des groupes y sont installés : un groupe de retraités qui discutent, un groupe de trois adolescents qui discutent aussi, tout en étant sur leur téléphone. Dans le petit carré de pelouse derrière moi, de petits enfants se courent après.



La promenade au début de l'observation. On distingue la plage (à gauche) et une première allée (au centre). Une autre allée, parallèle à la première, se trouve derrière la rangée d'arbres (à droite).

Il y a beaucoup de mouvement, dans les deux sens ; le plus souvent à pied, parfois en vélo, trottinette (occasionnel) ou rollers (plus rare). Quand je m'approche de la plage, un peu plus tard, je vois qu'il y a encore du monde y compris dans l'eau (cf. photo ci-dessous). C'est toutefois le moment où l'on rassemble ses affaires pour partir.



Vue sur la plage - au milieu de l'observation

Il y a beaucoup de monde qui circule sur la promenade, avec différents rythmes de marche. Je m'attarde sur la prise alimentaire : ici un couple avec un enfant, les trois mangent des glaces multicolores, puis deux femmes, chacune avec un maïs bouilli dans les mains. Deux autres femmes passent, chacune avec un gobelet en plastique – une boisson orange qu'elles boivent à la paille, certainement une boisson sans alcool.

Ces trois premiers groupes observés reflètent la diversité des produits comestibles que l'on peut acheter, tout au long de la promenade, dans des petits kiosques : des petits

chariots qui proposent des glaces, des épis de maïs bouilli (sur lequel on peut ajouter du sel), et des boissons, mais aussi de petites bâtisses plus sophistiquées vendent hot-dogs, des beignets, des glaces ou autres.



Différents stands et kiosques proposant de la nourriture sur les berges

En journée, on voit sur la plage des vendeuses qui font des allers-retours en criant les produits qu'elles vendent – différents types de pirojki (petits pains fourrés), des roulés à la saucisse, ou des maïs bouillis. Cette façon d'énoncer les produits vendus suit un rythme et une mélodie particulière. Ces dames tiennent à bout de bras de gros sacs plastiques dans lesquels se trouvent tous leurs produits. A cette heure du soir, elles ont, apparemment, terminé leur journée.

On voit aussi des personnes seules, à cette heure-là, qui tiennent parfois des boissons. Outre celles déjà évoquées plus haut, une femme passe avec une bouteille d'eau, et, marchant dans le sens inverse, un homme, la quarantaine, tient, lui, une bouteille de bière Jigouliovskoe dans une main, et un gros sac plastique transparent dans l'autre, dans lequel on peut voir trois ou quatre bouteilles de plus. Une autre jeune femme tient une bouteille d'eau gazeuse, type eau minérale géorgienne.

On s'arrête beaucoup pour contempler le paysage. Des gens seuls s'arrêtent brièvement, sur la rambarde, pour profiter du point de vue. Ici, un homme à vélo s'arrête pour regarder la Volga. Là, un père et son fils, un peu plus tard, passent et s'accourent sur la rambarde, avec leurs cornets de glace « plombir⁴ » dans les mains. A partir de 20h30, il y a de plus en plus de monde près de la rambarde pour regarder le paysage.

Ce point de vue est aussi un emplacement de choix pour des photos. Trois jeunes femmes s'y arrêtent pour faire quelques poses pour des photos sur fond de coucher de soleil. Elles demanderont à quelqu'un de s'arrêter pour les photographier toutes les trois. Lorsqu'elles auront terminé, l'une d'entre elles sortira un épi de maïs bouilli pour le manger.

⁴ Le mot « plombir » vient du français *plombière*. La version soviétique, puis russe, désigne une crème glacée à base de lait entier, qui peut se déguster nature ou avec d'autres parfums, comme le chocolat. Elle se déguste traditionnellement dans un cornet en forme de petit gobelet, parfois dans un cornet conique.

Je remarque que les gens qui arrivent de ma droite ont très rarement de la nourriture entre les mains. Les points de vente se trouvent sur ma gauche. D'ailleurs, de petites files d'attente semblent se former autour des chariots de glaces, notamment le « Pestravka » juste à côté de moi. Les glaces sont très présentes. Un couple et leur fille passent – tous tiennent une glace dans la main, un cornet typique (en forme de petit pot) avec une glace « plombir » (2 natures et 1 au chocolat). Au niveau de cette même rambarde s'arrêtent deux femmes, elles aussi avec un « gobelet » plombir dans les mains. Sur un banc à côté de moi, une dame âgée, qui tient le bâtonnet d'une glace visiblement terminée et son papier d'emballage dans la main, parle très fort au téléphone : « tu me prends de la glace, à Piatirochka [chaîne de supermarchés], ça doit être environ 50 roubles. De la bonne glace, comme celle que tu prendrais pour toi ».



Cornet caractéristique, en forme de gobelet, de la glace « plombir » © EisProm, Wikipédia

L'ambiance est calme, et le pas, à l'exception des sportifs, globalement lent. Si le mouvement général semble être un départ de la plage, quelques-uns se rendent *sur* la plage. Certains cyclistes passent avec de la musique diffusée sur une enceinte portable. Sur un banc un peu plus loin s'installe un joueur d'accordéon qui commence à jouer.

Il fait 27 degrés mais un petit vent frais fait son apparition. Au moment de partir, à côté de moi, un homme aide une dame âgée à s'asseoir sur le banc. Il va lui acheter un cornet « plombir », parfum chocolat, au kiosque à côté. Elle met pendant ce temps une serviette en papier comme bavoir, et mange sa glace, face à la Volga.

En conclusion, les berges semblent être un lieu de promenade avant tout, très passant. Ces balades se font à pied ou, plus ponctuellement à vélo, trottinette, ou en rollers. Même si certains s'y promènent seuls, c'est également un lieu de retrouvailles, en famille/couple ou entre amis. On s'y promène en discutant, en regardant le paysage.

C'est aussi un carrefour, entre les personnes qui rentrent de la plage, celles qui s'y rendent (même à une heure tardive), et celles qui sont venues sur les berges exclusivement pour la balade. On y trouve aussi, occasionnellement, des sportifs, en particulier des joggeurs – et cela sera confirmé par mes autres visites.

C'est un lieu de prise alimentaire, mais cette information est à nuancer. Mon observation peut, en effet, laisser imaginer que la consommation de boissons ou d'autres produits alimentaires est très répandue. Or, si elle est bien présente, elle reste occasionnelle. Il s'agit d'une consommation sur le pouce, très souvent une boisson bue en marchant – le plus souvent de l'eau ou un soda, parfois un café – ou un produit acheté sur place.

On mange à cette heure les produits que l'on trouve dans les kiosques : surtout du maïs ou des glaces. Ils sont consommés juste après l'achat. La plupart des personnes qui mangent ont acheté leur aliment juste à côté (à ma gauche). D'ailleurs, la glace nécessite une dégustation immédiate. Et ils peuvent être consommés en marchant ou de façon statique, face à la Volga. Il est intéressant de noter le succès des glaces traditionnelles « plombir » dans un cornet typique. Il n'y a, par ailleurs, presque pas d'alcool (c'est d'ailleurs interdit⁵) ni de cigarettes (interdit⁶ également).

On peut, pour finir, remarquer que, bien qu'elle m'ait été recommandée comme lieu incontournable à mon arrivée en 2017, et malgré le fait que ce soit un lieu directement associé à la Volga et à sa contemplation, cette promenade sur les berges n'a pas été identifiée par les répondants des entretiens ethnographiques comme un lieu-clé de l'*hédonisme de la Volga*. En outre, ni le maïs, ni les glaces n'ont été citées comme des items alimentaires typiques de cette tendance et la balade sur les berges ou la plage fut très peu citée comme habitude liée au fleuve chez les répondants.

Conclusions

Les trois lieux emblématiques observés semblent avoir des caractéristiques communes mais révèlent aussi des usages différents. Ils apparaissent comme des lieux où l'on se retrouve, entre amis ou en famille. Un lien à la prise alimentaire et à la consommation de boissons y est visible. Tous les trois très proches de la Volga, ils entretiennent un lien avec le paysage naturel environnant.

Si l'on croise ces observations avec les résultats de nos entretiens ethnographiques, on remarque que le lieu qui constitue un carrefour concret de l'*hédonisme de la Volga* pourrait être la brasserie. A l'intérieur de celle-ci on trouve la bière, le poisson séché et parfois, dans la rue, des écrevisses. A l'extérieur, on peut immédiatement rejoindre une autre rive pour les y déguster.

Cette position de carrefour se retrouve aussi au niveau des berges de la Volga. Le mouvement des promeneurs, le long des berges, va croiser celui des personnes qui vont vers, ou reviennent de, la plage. On retrouve ainsi un fort lien entre ville et nature et l'appréhension de ces deux éléments par la population.

⁵ La loi fédérale du 22/11/1995 №171-ФЗ « Sur la réglementation d'État de la production et de la circulation d'alcool éthylique, de produits alcoolisés et sur la limitation de la consommation de produits alcoolisés » prévoyait l'interdiction de la consommation d'alcools forts dans les lieux publics. Conformément aux modifications apportées à cette loi le 01/01/2014, la bière fait désormais partie des boissons alcoolisées interdites dans les zones de loisirs (notamment les places, les parcs et jardins, (...) les plages, *et al.*).

⁶ D'après la loi fédérale du 23/02/2013 №15-ФЗ « Sur la protection de la santé des citoyens contre les effets collatéraux de la fumée de tabac et les conséquences de la consommation de tabac », entrée en vigueur le 01/06/2013, il est interdit de fumer sur les plages et dans certains autres lieux publics. Celle-ci sera étendue localement aux parcs, places et berges, par la loi « Sur la protection de la santé de la population de la région de Samara contre les effets du tabagisme passif et les conséquences de la consommation de tabac » №54-ГД du 21/06/2013.

Le square Pouchkine, quant à lui, occupe une position originale puisqu'il fait prendre de la distance aussi bien avec les espaces naturels qu'avec la ville, que l'on contemple du promontoire.

En ce qui concerne la prise alimentaire, elle n'est perceptible que sur les berges et dans le square Pouchkine. Il faut noter que, sur les berges, on peut facilement acheter : des stands sont accessibles partout. Dans le square, on doit apporter, et donc prévoir, sa nourriture ou ses boissons. Ce sont plutôt des lieux de « grignotage » mais la dynamique n'est pas la même. On trouvera un peu plus d'alcool, malgré l'interdit, dans le square Pouchkine, lieu où, par ailleurs, on aura plutôt tendance à s'arrêter longtemps pour manger, alors que les berges sur plus propices à une consommation en mouvement.

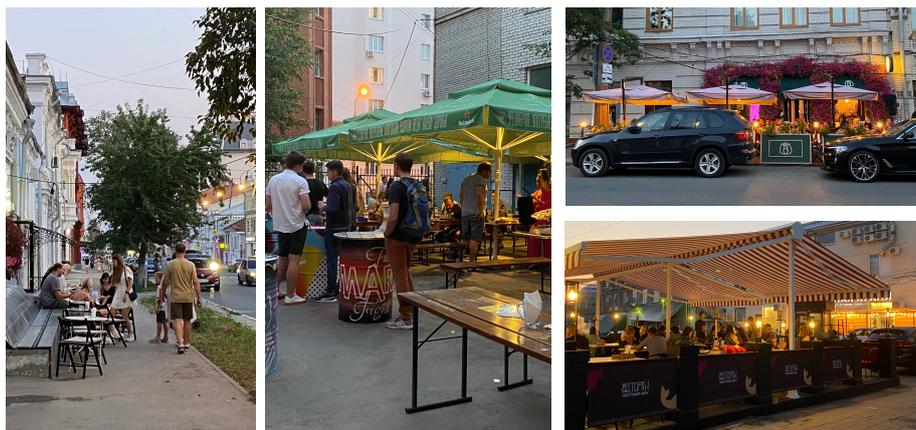
Quant à la brasserie, c'est un lieu d'acquisition de produits alimentaires, mais pas (ou rarement) de consommation. Il est d'ailleurs intéressant de noter que sa proximité avec le square Pouchkine favorise la consommation de cette bière en ce lieu, identifiée lors de l'observation du samedi soir. Pour consommer au sein de la brasserie, il convient plutôt d'aller au bar « Na Dne ».

Addendum

Sur les terrasses à Samara

Lors de mon arrivée à Samara, je remarquais que, malgré le climat très favorable (grand soleil et fortes chaleurs en été), la ville de Samara ne disposait pas de restaurants avec terrasse. J'en faisais d'ailleurs mention dans un interview donnée au média en ligne Sobaka, le 16 octobre 2019 : « ...il n'y a pas assez de terrasses de café pour s'asseoir au soleil et ne rien faire ». A l'époque seuls le restaurant chic « SkyBar », avec sa terrasse en *rooftop*, deux restaurants sur la rue piétonne Léningradskaïa et le restaurant de grillades en bord de Volga « Priboy » avaient une terrasse.

A l'été 2021, force est de constater qu'un grand nombre de terrasses ont fait leur apparition, et un grand nombre de restaurants et de cafés du centre historique proposent désormais de s'installer dehors. L'offre est plurielle et on trouve aussi bien de vraies terrasses en bois, construites pour l'été, à plusieurs couverts que des tables disposées dans la rue avec quelques chaises.



Diverses formes de terrasses en 2021

Table des matières

CONSTRUCTION DE L'OBJET	6
DEFINITIONS ET QUESTIONS DE TRADUCTION ET TRANSLITTERATION	8
GASTRONOMIE ET ALIMENTATION A SAMARA	10
RECHERCHE D'UNE IDENTITE LOCALE	11
PROBLEMATIQUE ET HYPOTHESES	13
1. ÉTAT DE L'ART	15
QU'EST-CE QUE LE PATRIMOINE ?.....	15
<i>Du matériel à l'immatériel, le patrimoine comme affirmation de l'identité</i>	16
<i>Le processus de « patrimonialisation »</i>	18
<i>Nature, fleuve et patrimoine</i>	23
QU'EN EST-IL DU « PATRIMOINE ALIMENTAIRE » ?.....	26
LE PATRIMOINE CULINAIRE ET L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION EN RUSSIE	29
2. PRESENTATION DU TERRAIN D'ENQUETE ET DE LA METHODE	38
TERRAIN D'ENQUETE	38
METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE DE TERRAIN	46
3. PRESENTATION DES DONNEES	57
CERNER LES OBJETS DE CONSOMMATION LOCALE	58
APPREHENDER L'APPROVISIONNEMENT, DU SUPERMARCHÉ A LA RUE.....	69
CATEGORISER LES DIFFERENTS MODES DE CONSOMMATION	74
4. PROPOSITION D'ANALYSE AUTOUR DE LA CENTRALITE DE LA VOLGA	84
ANCIENNETE ET AUTHENTICITE	85
TYPICITE ET IDENTITE.....	95
CONCLUSION.....	110
BIBLIOGRAPHIE	116
ARTICLES DE PRESSE	116
ARTICLES ET TRAVAUX SCIENTIFIQUES	118
OUVRAGES ET CHAPITRES D'OUVRAGES	127
CONTENUS AUDIOVISUELS.....	129
AUTRES	130
ANNEXES	131
Annexe 1 – Trames des entretiens.....	132
Annexe 2 - Exemples de retranscription d'entretiens	133
Annexe 3 – Transcription des interviews de personnalités	146
Annexe 4 – Journal de terrain.....	155

Ce travail fait état de l'étude de plusieurs pratiques alimentaires observées à Samara, en Russie. Avec l'organisation de la Coupe du Monde de Football sur place en 2018, il a semblé que ces pratiques, orientées autour de la bière locale – la Jigouliovskoe – ou d'autres produits directement associés à celle-ci, tels le poisson séché ou l'écrevisse, étaient valorisées comme une spécificité locale. En interrogeant ces produits et ces pratiques, nous voulions étudier dans quelle mesure ils pouvaient constituer un patrimoine. Une enquête de terrain, menée sur place en 2021, nous a permis d'identifier trois pratiques alimentaires principales : le pique-nique, le partage de la bière et la collation sur les berges du fleuve. À défaut d'être toutes directement liées à la bière, ces pratiques se sont révélées centrées autour de la Volga. Nous posons ainsi comme point de départ l'idée d'un patrimoine alimentaire pluriel, lié à un imaginaire collectif où la nature, le fleuve plus particulièrement, occupe une place centrale. En nous penchant sur les pratiques culinaires locales, nous dressons une première esquisse de ce qui pourrait constituer un « système » culinaire associé à Samara. Nous cherchons également à comprendre pourquoi les deux slogans associés à cette ville, celui d'une ville de villégiature, et d'une capitale de l'hédonisme de la Volga, s'ils peuvent, en théorie, inclure des dimensions culinaires, ne le font pas de façon formelle.

This work is the result of the study of several culinary practices observed in Samara, Russia. While this city hosted the FIFA World Cup in 2018, it seemed that these practices, centered on the locally-brewed 'Zhigulevskoye' beer or other products directly linked to it, such as crayfish or dried fish, figured prominently as specific local distinctions. By inquiring into these products and practices, this study examines the extent to which they may form part of the area's cultural heritage. A field survey, carried out on site in 2021, enabled us to identify three principal local food customs: going on picnics, enjoying beer together with friends and snacking along the banks of the river. Although not all are directly related to beer, these practices turned out to be centered around the Volga River. Accordingly, we pose as a starting point, a plural food heritage, linked to a collective narrative where nature - the river in particular - occupies a fundamental place. By focusing on local culinary practices, we draw a preliminary sketch of what might constitute a culinary "system" associated with Samara. We also seek to understand why the two slogans associated with this city, that of a "resort town" and a capital of "Volga hedonism", although theoretically capable of encompassing culinary dimensions, currently do not do so explicitly.