

L'ASADO MODIFIÉ

Graciela Schwartz

Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins

Si à son arrivée à Buenos Aires, un touriste étranger demandait quel est le plat le plus typique de la ville, on lui répondrait : “*el asado*”. Pourtant pour beaucoup de portègues cette affirmation relève aujourd’hui plus de l’imaginaire collectif que de la réalité. En effet, une grande majorité d’habitants de la capitale ne mange plus ce plat qu’occasionnellement, au restaurant ou en vacances.

Le travail de terrain que nous avons mené ces quinze dernières années vise à étudier (mieux identifier et analyser) les indices de ces changements intervenus dans le mode d’alimentation des habitants de la capitale de l’Argentine, où le pouvoir d’achat est sensiblement plus élevé et plus concentré que dans le reste du pays.

Pour l’habitant de la capitale, le temps occupe une place déterminante dans la structuration de la vie quotidienne. Sa réduction est d’autant plus recherchée que la géographie expansive des lieux affecte négativement l’économie du temps. Si la notion de temps agit comme un catalyseur dans le processus de l’élaboration d’un plat, l’espace en constitue aussi un attribut essentiel. L’occupation chaotique de l’espace urbain conduit à la diminution de la surface habitable ce qui n’est pas sans conséquence sur la vie familiale et sociale des personnes. Raccourcissement du temps et réduction de l’espace constituent de puissants vecteurs de standardisation et de simplification d’un plat.

Le repérage des mécanismes ainsi que des modalités selon lesquels un plat, ici l’*asado*, va progressivement se transformer constitue l’objet de ce travail.

Nous avons organisé nos observations sur le comportement alimentaire d'une douzaine de personnes, âgés entre 26 et 60 ans, habitant dans trois zones de la capitale (nord, centre et sud) et appartenant à la couche moyenne. Nous avons tout d'abord analysé le tissu urbain et social afin de mieux caractériser l'articulation entre ces deux dimensions ainsi que la manière dont elles peuvent agir sur les pratiques alimentaires. Puis, pour chaque ménage nous avons étudié de près chacune des étapes de préparation de l'*asado*.

LA VILLE, SES HABITANTS ET L'IMPACT SUR LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

PHYSIONOMIE URBAINE

L'occupation de l'espace dans la ville de Buenos Aires répond à un vieux modèle urbain instauré à partir du début du ^{XX}^E SIÈCLE quand la capitale était divisée en 3 secteurs administratifs : le centre, le nord et le sud. Au fil du temps, chacun des secteurs s'est différencié par le type de construction et le style architectural¹.

À partir des années 1940, dans les zones résidentielles, les maisons dotées de patios et de petits jardins ont été progressivement remplacées par des immeubles de grande hauteur (Belgrano, Barrio norte). Les quartiers plus populaires ont conservé par contre des constructions dotées d'espaces extérieurs communs ou indépendants (patios et terrasses).

Bien que la structuration de l'espace évoluât progressivement, il était encore fréquent dans les années 1970 de trouver à l'intérieur d'un même quartier de nombreuses constructions relativement homogènes.

À cette époque déjà de nombreuses tours d'habitation de plus de 15 étages avaient été édifiées. L'unique espace extérieur était, dans ces constructions, le balcon individuel ou la terrasse commune située au dernier étage.

À la fin des années 1980 un nouveau concept de tour a été déployé dans les quartiers résidentiels dans lequel l'espace commun gagne une certaine place². Durant la décennie suivante, apparaît finalement un concept d'édifices très chics, les « *countries* » en hauteur ou tours « *country* » situées en bordure du fleuve dans la zone sud.³

Au terme de ce processus de transformation, la convergence de la structuration de l'espace urbain vers un modèle relativement typé a été forte dans chaque secteur de la capitale. Toutefois, cela n'a pas empêché la coexistence au sein d'un même secteur, renouvelée ces deux dernières décennies, de constructions très diverses révélant que, derrière la tendance à l'homogénéisation propre à chaque quartier, perdurait une coexistence d'aspirations et de modes de vie relativement différents.

Un lieu pour cuisiner

La cuisine est l'espace généralement dédié au sein d'une habitation à la préparation des plats. Toutefois, pour la préparation de l'*asado* d'autres espaces peuvent être sollicités. La préparation de l'*asado* dans les appartements situés en zone urbaine est une pratique postérieure aux années 1970.

¹ Ainsi le centre est devenu plus distingué (quartier de Balvanera), le nord a regroupé des quartiers plutôt résidentiels (quartier Norte) tandis que le sud regroupait plutôt des quartiers populaires (quartiers de Boedo, de la Boca et de Barracas)

² Piscine, salle des fêtes privée, salle de gymnastique...

³ Parallèlement, dans cette dernière zone ainsi que dans la zone du centre s'amplifiera le phénomène de recyclage de maisons anciennes qui avait été initié dans les années 1980, phénomène que les spécialistes désignent par le terme de « *gentrificación* ».



Jusqu'à ces années, les citoyens avaient plutôt l'habitude d'aller le faire dans des lieux extérieurs situés au bord du Río de la Plata ou dans de grands parcs⁴. L'*asado* était alors une occasion forte pour les familles ou les groupes d'amis de se réunir à l'extérieur, à l'air libre dans des espaces publics.

Dans la décennie 1970, la transformation de la capitale et la valorisation immobilière des espaces verts publics généralement utilisés pour préparer les *asados* ainsi que l'interdiction d'allumer des feux sur ces mêmes espaces ont conduit à une modification très profonde de la configuration de ce plat : celui-ci sera relégué, plus nettement pour la couche moyenne, à l'espace privé domestique.

De leur côté, les catégories à plus fort pouvoir d'achat vont développer progressivement la pratique de faire l'*asado* dans les maisons de fin de semaine situées dans des zones résidentielles proches de la ville.

Les nouveaux espaces utilisés au sein de l'habitation seront le patio, la terrasse et le balcon. Ces espaces qui communiquent habituellement avec le reste de la demeure se voient investis d'une nouvelle fonction au sein de l'espace d'habitation.

Le dispositif de cuisson, la « *parilla* » ou gril utilisé jusqu'à présent dans les espaces publics extérieurs, va devoir se transformer pour s'adapter à l'espace privé intérieur. Cette transformation du dispositif affectera la manière de préparer l'*asado* dans la mesure où il devra répondre de manière renouvelée aux problématiques des émanations (odeurs et fumée) produites par la combustion et la viande, de salissure occasionnée par la préparation du plat, de gêne provoquée pour le voisinage ainsi que d'espace domestique disponible.

LA STRUCTURE SOCIO-TERRITORIALE

L'évolution dans la distribution de groupes sociaux dans la ville de Buenos Aires à partir des années 1990 s'est traduite par une plus grande sectorisation/territorialisation dans les modes et les coutumes alimentaires.

En effet, l'impact de la crise économique et la paupérisation des couches moyennes et basses de la société ont eu une traduction forte sur le plan urbain plus tranchée entre les zones nord et centre, où la concentration des groupes à plus fort pouvoir d'achat a eu tendance à se renforcer, et la zone sud, où les catégories à revenu moyen ou faible se sont progressivement regroupées.

À l'intérieur de ces zones, des groupes plus homogènes se sont constitués, selon leur appartenance sociale ou leur localisation dans les quartiers, avec des pratiques culinaires plus spécifiques.

Ainsi et de manière relativement évidente, le quartier conditionne, dans une certaine mesure, l'accès de ses résidents à certains types et qualités de produits alimentaires⁵, ce qui n'est pas sans effet sur les pratiques culinaires.

L'INCIDENCE DE L'ESPACE ET DU TEMPS SUR LA PRÉPARATION DE L'ASADO

LE PLAT : MAIS, QU'EST-CE QUE L'ASADO ?

Du point de vue culinaire, l'*asado* est un plat préparé à base de viande dont la particularité est l'utilisation d'un feu ouvert et modéré sur lequel est expo-

⁴ Zone du Tigre, Bosque de Palermo, Parque Pereyra (route La Plata)

⁵ Cette relation entre espace urbain et type de consommation a pour origine dans la zone nord la plus grande proportion de grands centres commerciaux (hyper et mégamarchés) faciles d'accès, situés à proximité des quartiers résidentiels à l'intérieur de la zone ou dans la proche banlieue (Vicente Lopez, San Isidro). Dans cette même zone, le petit commerce est plus nettement orienté vers l'habillement que vers l'alimentation. Au contraire, dans la zone sud, la proportion de boucheries et d'épiceries est sensiblement supérieure aux autres formes de négoce (habillement, bazar) tandis que les grandes surfaces y sont moins nombreuses. La zone centrale, moins résidentielle, se caractérise quant à elle par une moindre densité de commerces alimentaires (petites mais aussi grandes surfaces).

sée la viande durant plusieurs heures. Il existe de nombreuses variantes d'*asados* qui se différencient en fonction soit du type de viande utilisée soit des modalités de préparation, des techniques et dispositifs de cuisson ou encore des accompagnements choisis.

Si nous analysons, à présent, l'*asado* du point de vue sensoriel, les dégustateurs sont unanimes sur les critères à prendre en considération: la saveur, l'arôme et la tendreté de la viande. Nous nous proposons d'avancer notre communication sur cette dimension afin de mieux caractériser l'évolution de ce plat. Afin d'éviter des confusions pour le lecteur peu familiarisé avec ce sujet nous avons donc réservé le mot *asado* pour désigner le plat et « *tira de asado* » pour désigner le morceau de viande, synonyme fréquemment employé.

LA SUBSTANCE ALIMENTAIRE

Le choix de la viande

Il est conditionné à l'avance par la capacité de la viande une fois cuite à satisfaire les canons de goût connus et établis par le consommateur.

Habituellement la tendreté et le goût sont perçus de manière indirecte, c'est-à-dire à travers les informations transversales fournies par l'âge de l'animal. Les préférences du consommateur vont à deux catégories de veaux: le veau mâle ou femelle (*ternero*) et le veau mâle castré (*novillito*). La viande de « *ternero* »⁶ est tendre, et possède une saveur très douce. Beaucoup de consommateurs trouvent ce dernier aspect déplaisant; leurs préférences vont plutôt à la viande d'animaux plus âgés comme celui du « *novillito* », caractérisé par une chair qui offre une bonne tendreté et un goût plus accentué.

Si la perception de la tendreté et du goût est difficile à observer à simple vue, la couleur et l'odeur se

présentent à nos sens de façon plus précise. La teinte de la viande fraîche reconnue comme la meilleure est le rouge vif homogène. Cette uniformité contraste avec le blanc ou blanc crème de la graisse qui lui donnent un aspect marbré ou persillé. La couleur constitue un critère de sélection déterminant pour que la viande soit considérée comme « une bonne viande ou une mauvaise viande », cela vient du fait qu'on sait que la couleur est très liée à l'âge, à l'état physique et de santé de l'animal. On sait que la couleur de la viande d'un animal jeune est rouge. Le rouge est plus clair lorsque l'animal est très jeune. Une viande de couleur rouge foncé, tacheté ou présentant une graisse de couleur jaunâtre est considérée comme une mauvaise viande, car elle correspond à un animal âgé, fatigué ou malade.

Quant à l'odeur, la meilleure est celle qui s'identifie avec l'« odeur de propre » ce qui signifie que la viande est fraîche. Cette caractérisation faite par beaucoup de nos interlocuteurs est un symbole de la connotation déplaisante de la présence d'odeur pour les consommateurs. Une viande qui possède la moindre odeur désagréable, même très légère, bien qu'elle ait été achetée et conservée dans de bonnes conditions sera écartée immédiatement.

On trouvera peut-être étonnant que nous n'ayons pas évoqué comme critère d'élection la race de l'animal. Cet aspect n'intervient guère au moment de choisir la viande car traditionnellement la viande consommée dans la région qui nous occupe provient dans sa totalité des animaux appartenant aux races anglaises Aberdeen Angus, Hereford et Shorthorn réputées les meilleures.

Cependant, dernièrement, certaines boucheries et supermarchés ont commencé à spécifier la variété animale en raison de l'apparition sur le marché de

⁶ Les veaux mâles et femelles sont abattus entre 6 et 12 mois et leur poids peut atteindre 200 kg environ. Le novillito est un veau mâle castré à trois mois. L'abattage s'effectue entre 9 et 15 mois, moment où ils peuvent avoir un poids compris entre 200 et 300 kg environ. (Communication personnelle: Institut de Technologie Agropecuaire d'Argentine (INTA))



viandes appartenant à des races bouchères de qualité inférieure, comme celles provenant de croisements avec les zébus.

Qui fait le choix de la viande ?

Les changements socio-économiques (durée du travail, des trajets, baisse du salaire, temps de loisirs, condition de la femme), qui sont intervenus depuis une décennie dans l'histoire et l'organisation des familles ont modifié le partage des tâches à l'intérieur du groupe familial.

Habituellement dans le foyer, la femme était chargée d'effectuer l'achat de la viande ainsi que des autres produits alimentaires utilisés quotidiennement. Cependant aujourd'hui très fréquemment, hommes et femmes, surtout dans les grandes villes, font de manière indifférenciée les courses ainsi que les repas.

Dans le même temps, bien que nous ayons observé que les critères d'élection de la viande étaient mieux définis par les femmes que par les hommes, quand il s'agit d'acheter la viande pour l'*asado* l'homme préfère s'en occuper car il est souvent chargé de la préparation de ce plat ainsi que de son succès.

Les morceaux de viande utilisés

Généralement les morceaux utilisés pour la préparation de l'*asado* sont le plat de côte (*tira de asado*) et la bavette (*vacío*)⁷.

La *tira de asado* est le morceau le plus apprécié, quoiqu'une grande proportion soit perdue à cause de la quantité importante d'os et de matières grasses.

Expliquer la préférence pour ce morceau nous conduit à parler de sa saveur, relativement pronon-

cée, et de la sensation de plaisir, reconnue par les convives, qui peut aller jusqu'à s'exprimer par la succion des parties osseuses.

A l'extrême opposé de la *tira de asado* nous avons situé le *vacío*, car il se caractérise par un goût plus doux, moins de matière grasse et pas d'os.

Les jugements de valeur portés par les amateurs de *vacío* indiquent une tendance à privilégier les viandes maigres, tout en attribuant à cette catégorie de viande une plus grande « productivité alimentaire » (peu de déperdition et plus de viande).

En observant de près plusieurs *asados* nous avons constaté que ce plat peut être préparé avec un seul type de viande ou avec deux différents. Ainsi il est très fréquent de voir qu'on utilise soit la *tira de asado* et le *vacío*, soit le *vacío* et plus récemment le *cuadril* (rumsteck).

Ces variantes de préparations correspondent vraisemblablement à l'intention d'offrir un contraste de textures (maigres/grasses) et des saveurs (fortes/douces). La dualité des saveurs de ces viandes produites par la teneur plus ou moins importante en matière grasse est déterminante du point de vue diététique au moment de choisir les morceaux.

Un autre aspect déterminant pour le consommateur citoyen est la facilité de cuisson de morceaux de petite taille, sans os, avec peu de graisse, celle-ci étant responsable de l'intensité plus importante de la fumée en début de cuisson.

L'approvisionnement

Boucherie ou grande surface, that is the question ?
Jusqu'à la fin des années quatre-vingt la viande était achetée presque exclusivement dans les boucheries.

⁷ La découpe des carcasses en Argentine ne correspond pas à celle pratiquée en France. Nous détaillons par la suite les caractéristiques anatomiques de chaque morceau cité selon la classification effectuée par le Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA): *Asado de tira* ou *tira de asado*: muscles: m. Trapezius (pars thoracis), m. Serratus Ventralis Thoracis, m. Latissimus Dorsi, m. Obliquus Externus Abdominis, m. Intercostales Interni et Externi. *Vacío*: comprend les muscles et aponévroses qui constituent la paroi abdominale: m. Obliquus Externus Abdominis, m. Obliquus Internus Abdominis, m. Rectus Abdominis et m. Transversus Abdominis.



Avec le développement rapide des circuits de grande distribution (hypermarchés et mégamarchés) dans la ville et autour d'elle, les modes d'achat ont évolué : beaucoup de gens ont commencé à acheter la viande dans ces nouveaux lieux commerciaux. Au début ce phénomène social était dynamisé par un effet de « mode » (« américanisation », copier les pratiques du monde dit « développé »...), surtout actif dans les secteurs aisés de la population ; ce mode d'achat s'est propagé par la suite à d'autres secteurs très rapidement pour des raisons plus spécifiquement économiques (prix plus bas).

Actuellement et malgré les motifs évoqués, le consommateur garde une préférence pour la viande achetée dans les boucheries et cela pour diverses raisons.

D'abord parce que la viande est en général achetée quotidiennement donnant de fait un avantage à la proximité qu'offre une boucherie. Ensuite parce que le système d'emballage utilisé par le supermarché ne permet pas d'évaluer la fraîcheur de la viande (odeur et couleur). Enfin, parce que souvent dans les supermarchés, la qualité de la viande est inférieure à celle que l'on peut trouver dans les boucheries (tendreté, goût, abondance de matière grasse). Cependant, ces dernières années les chaînes de supermarchés ont fait des efforts considérables pour améliorer la qualité et la présentation de la viande.

Le temps/horaire

La puissance des supermarchés vient notamment d'un horaire d'ouverture très large (jusqu'à tard dans la soirée, soit 22 heures en général) et de la prestation gratuite de livraisons à domicile. Peu de petits distributeurs peuvent offrir durablement un tel service. Cet avantage s'estompe partiellement avec le développement rapide de la pratique de la congélation, pratique qui n'est toutefois réservée qu'aux catégories relativement aisées (disposant

d'un congélateur) mais qui permet de conserver une place aux petits commerces auprès desquels sont achetés des viandes de meilleure qualité.

La transformation

La cuisson de la viande

Le mode de cuisson utilisé pour l'*asado* correspond à celui du « grillé ». Ainsi la viande est posée sur un gril horizontal et soumise aux effets de la chaleur produite par le combustible.

L'*asado* se caractérise du point de vue de l'intensité et de la durée de la cuisson par un feu modéré appliqué durant un temps prolongé. La maîtrise de ces deux variables rendra finalement la viande, ainsi cuite, tendre et juteuse.

Pour arriver à ce résultat et avant de passer à la cuisson, le préparateur effectue une série de vérifications relatives au feu et à sa température. En effet, pour que la réaction de Maillard intervienne, responsable de la couleur et de l'odeur caramélisées, caractéristiques des viandes grillées, la température ne peut pas être inférieure à 100 °C.

Une fois finalisée cette tâche, le préparateur dispose la viande sur le gril en exposant à la chaleur le morceau de *tira de asado* sur la face osseuse et du *vacío* sur la face recouverte de graisse.

La façon de disposer la viande et la nécessité d'une cuisson lente ne sont pas arbitraires. Elles s'expliquent par le fait qu'aussi bien les parties avec os que celles comportant une importante couche de graisse nécessitent un temps de cuisson assez prolongé et donc à basse température. La cuisson rapide de ces parties donnerait lieu d'une part à leur carbonisation et empêcherait, d'autre part, que la barrière organique (biochimique) formée par les os et la graisse limite la diffusion du jus vers l'extérieur et donc entraîne la perte de succulence. La nécessité d'une cuisson lente répond par ailleurs à la nature de la viande utilisée. Cependant,



le temps de cuisson sera aussi fonction du poids et de l'épaisseur du morceau, ainsi que du point de cuisson souhaité.

Le point de cuisson

L'ensemble des personnes interviewées se partage en deux groupes bien distincts du point de vue des préférences relatives quant au point de cuisson : celui qui préfère la viande à point (cuite et juteuse) est celui qui la préfère bien cuite.

Pour déterminer le point de cuisson, l'unique critère utilisé est la couleur. La viande « à point » est celle qui présente en surface une coloration marron et à l'intérieur une couleur beige rouge produite par l'abondance de jus. La viande dit « bien cuite » a la même coloration extérieure que la précédente mais une couleur intérieur beige uniforme car la quantité de jus est minime.

L'importance que l'on accorde à la couleur intérieure et de surface n'est pas inférieure à celle donnée à la tonalité des os et de la graisse, surtout quand il s'agit de la viande d'*asado*. Ainsi, dans la *tira de asado*, les os doivent avoir une coloration marron. De même dans le *vacío* où la couche de graisse qui recouvre un des côtés nécessite d'être bien dorée et d'avoir une consistance croquante. Ceci répond à l'habitude de manger (ronger) les parties de viande qui se trouvent collées à l'os ainsi que celles de graisse présentes dans la *tira de asado* et le *vacío*. La viande nommée « *arreatada* » (bousculée) met en évidence pour le consommateur qu'elle a été cuite avec un feu vif et rapidement, c'est-à-dire sans respecter les temps de cuisson qui caractérisent normalement l'*asado*. La viande saignante est fortement dépréciée et considérée comme étant crue.

LE LIEU DE TRANSFORMATION

L'emplacement

Eu égard aux évolutions urbaines et architecturales déjà évoquées, les espaces domestiques les plus

utilisés aujourd'hui pour préparer les *asados* sont les balcons, les terrasses et les patios. Ces espaces peuvent être privés ou collectifs.

La préparation de l'*asado* requiert un lieu ventilé, voire ouvert vers l'extérieur, compte tenu des gaz et de la fumée dégagés par la combustion et la cuisson.

Faisons pour illustrer le propos un rapide tour d'horizon sur les différentes phases de la cuisson d'un *asado*.

Avec quoi l'on cuit ? Le feu

L'élément qui rend si particulier l'*asado* est sa cuisson avec du bois.

L'utilisation d'une autre source de combustion comme le gaz, l'électricité... modifie de façon substantielle les qualités de la viande. Pour cette raison, les consommateurs attribuent une valeur gastronomique importante à l'usage de l'un ou de l'autre combustible.

L'incidence du feu et de son intensité sur la succulence, la flaveur et la tendreté, situent ces variables à une place centrale qui sera mise en évidence durant la cuisson.

Les trois étapes nécessaires à la préparation d'un feu sont le choix du combustible, l'allumage, l'entretien de la combustion et sa surveillance en vue de la production d'un lit de braises. Chacune de ces étapes a ses propres particularités selon les ressources combustibles disponibles et l'environnement utilisé.

Par ailleurs, la préparation du feu, donne lieu à l'entrée formelle en scène du cuisinier ou grillardin.

Le combustible

En ville, la plupart des consommateurs utilisent du charbon végétal, éventuellement présenté sous forme de briquettes, ou, dans une moindre mesure, du bois. Ces différents combustibles peuvent s'acheter auprès de n'importe quel point de vente alimentaire (supermarchés, épiceries...) et quelques fois non alimentaires (stations services notamment).



Beaucoup de personnes utilisent aussi des morceaux de bois récupérés. Mais l'essence la plus achetée est le *quebracho* (*Schinopsis Lorenzii*). Ce bois est le combustible préféré des grillardins pour ses propriétés combustibles et pour la saveur qu'il confère à la viande. Certains grillardins préfèrent combiner le bois et le charbon plutôt que d'éliminer complètement le bois.

En effet, dans le cas de l'*asado* le bois ne remplit pas uniquement la fonction de combustible : il intervient aussi comme un ingrédient important dans sa préparation. La combinaison de la saveur et de l'arôme propres à la viande et des parfums dégagés par le bois produit un effet hautement attrayant pour les sens et évoque par ailleurs chez le consommateur une sensation de plaisir qui se traduit physiologiquement par la sécrétion de salive.

L'allumage

L'utilisation de charbon de bois et de briquettes simplifie considérablement cette opération, dans la mesure où, d'une part, le temps nécessaire pour leur allumage est nettement inférieur à celui qui est requis par le seul bois et, d'autre part, l'allumage du bois fait appel au savoir-faire du grillardin, savoir-faire qui n'est pas indispensable dans le cas du charbon végétal et des briquettes.

Pour faciliter l'allumage beaucoup des grillardins utilisent du papier journal. Néanmoins, il existe actuellement dans les supermarchés des allumeurs électriques. Ces appareils, encore rares, permettent d'éviter aux consommateurs d'utiliser des produits inflammables toxiques, et d'accélérer le temps de préparation du feu.

Les dispositifs de cuisson

De tous les éléments qui interviennent dans la chaîne opératoire de l'*asado* les dispositifs de cuisson sont probablement ceux qui présentent le plus grand nombre de variantes. Cette diversité des

modèles est une adaptation de chaque dispositif à l'habitat, au nombre de personnes intégrant le groupe familial, à l'environnement et aux habitudes alimentaires.

Dès la fin des années 1980, des dispositifs de cuisson à usage collectif ont commencé à être installés dans les édifices hauts et les tours de standing. Progressivement ce concept a aussi été diffusé dans les édifices de catégorie inférieure. Par ailleurs, ont été mis en vente des dispositifs d'intérieur, mobiles (sur roulettes permettant de les rentrer ou de les sortir de l'appartement) et pouvant être démontés.

L'OPÉRATEUR : ON NE NAÎT PAS GRILLARDIN

Au départ, la préparation de l'*asado* est une tâche considérée généralement comme étant essentiellement masculine. Elle est peut être réalisée par la femme mais dans des circonstances exceptionnelles (absence d'un homme dans le foyer, ou tout autre cause pouvant empêcher l'homme de le faire). Dans le groupe familial, cette tâche revient généralement au père ou au fils aîné.

Le père est responsable de l'enseignement de cet « art » en initiant le ou les fils dès l'enfance. La transmission du savoir se fait sous la forme d'un jeu. Les enfants, filles et garçons, sont chargés par le père de la recherche de petit bois qui servira à l'allumage du feu. L'observation et les explications données à l'enfant lui permettront vers l'âge de 10 ans de connaître les techniques de l'allumage.

À partir de ce moment les jeunes garçons uniquement vont accéder à la connaissance et à l'apprentissage de l'ensemble des étapes relatives à la préparation du feu.

Parallèlement, les jeunes filles vont suivre avec la mère l'apprentissage de l'élaboration des accompagnements et de l'organisation de la table.



À l'âge de 15 ans, un garçon est formé pour faire le feu qui servira à la préparation de l'*asado*. Les connaissances sur les techniques de cuisson seront acquises en parallèle, mais mises en pratique plus tard.

Vers la majorité, le jeune homme est finalement capable d'effectuer de manière satisfaisante la préparation du feu et la cuisson de la viande.

Cependant, la mise en œuvre de ces deux étapes sera accomplie après avoir quitté le foyer familial, ou au moment où il commence à travailler.

Le travail effectué par le grillardin est considéré comme étant difficile à réaliser puisqu'il suppose une présence permanente près du foyer et la bonne réussite du met.

Cette transmission du savoir est plutôt rare dans la ville en mode normal et quotidien. Elle se pratique plutôt durant les vacances ou encore les fins de semaine quand il est possible de sortir de la ville pour se rendre dans un lieu plus approprié (maison de fin de semaine...). Pour beaucoup de portègnes c'est devenu la seule occasion de perpétuer cette pratique culinaire si importante, si centrale dans l'identité collective...

CONCLUSION

Les changements socioculturels qui ont eu lieu ces deux dernières décennies à Buenos Aires ont produit sur les habitants un changement dans les manières de manger et de préparer les plats. Ce changement peut être attribué d'une part à un redimensionnement des vecteurs temps et espace et d'autre part à la polarisation plus nette des couches sociales (croissance des inégalités dans la répartition des richesses).

Dans les trois secteurs étudiés de la ville le nord, le centre et le sud, des changements ou des transformations importants ont été repérés dans les différentes étapes de la chaîne opératoire de l'*asado*.

Nous ne cherchons pas à nier dans notre analyse l'incidence du critère économique dans le choix par le consommateur d'un type de produits alimentaires, viande ou autre. Mais aucune différence importante dans les préférences et les tendances culinaires des portègnes ne vient de l'usage de la viande de veau ou de veau mâle castré. Le critère d'élection de la qualité de viande est avant tout celui de la tendreté. Les différences gustatives des consommateurs entre les morceaux avec os et ceux sans os ne sont pas exclusives. C'est pourquoi beaucoup de personnes optent pour un mélange des deux types de viandes. Toutefois, le choix d'un morceau affecte aussi la facilité et la rapidité de cuisson. On peut de ce point de vue signaler que la consommation de viande a tendance à se déplacer de coupes avec os vers des coupes sans os, plus rapides à cuire et ayant un rendement alimentaire plus élevé. Par ailleurs, les morceaux de viande ont tendance à être plus petits en lien avec la tendance à la réduction des espaces et des temps de cuisson.

Enfin, et conformément à une tendance assez générale, la prise en considération plus importante de critères diététiques et sanitaires se traduit chez les consommateurs d'*asado* par le choix de viandes plutôt maigres. Ce critère est cité de manière croissante par les personnes de plus de 50 ans confrontées plus particulièrement à des problèmes de poids et de cholestérol. Et dont la population féminine est la plus sensible à cette « problématique ».

Nous n'avons pas observé de corrélation forte sur les plans économiques et sociaux entre les quartiers et les lieux d'approvisionnement. Le fait nouveau est pour le portègne de pouvoir acheter de la viande ailleurs qu'à la boucherie. Le service offert par les supermarchés pour fidéliser les nouveaux consommateurs (heures d'ouverture continues, au delà des horaires de bureau, livraisons gratuites à domicile...) n'a toutefois pas abouti à la marginalisation des boucheries.



Par ailleurs, la solution offerte par les congélateurs qui permettent la conservation de la viande achetée en boucherie n'est pas plébiscitée en raison d'une connaissance limitée dans les techniques de la congélation.

En effet, l'absence d'une culture du surgelé chez les gens fait que souvent la viande n'est pas décongelée suffisamment à l'avance ou trop intempestivement pour pouvoir être utilisée très rapidement. Ces méthodes de décongélation affectent évidemment les propriétés organoleptiques de la viande, produisant une perte de saveur et de qualité.

L'incidence du temps et de l'espace domestique est particulièrement grande sur la transformation de la substance alimentaire et du feu. Le bois, matière si appréciée pour ses effets sur les caractéristiques gastronomiques, a été progressivement remplacé par le charbon végétal. L'usage des briquettes reste quant à lui relativement marginal pour le moment. Le bois présente plusieurs « désavantages » : son poids et son volume rendent difficile son transport et stockage ; son allumage nécessite un dispositif de taille importante ; son utilisation requiert aussi de disposer de charbon ; enfin, son usage est plus consommateur de temps et implique une certaine connaissance qu'il n'est pas nécessaire d'avoir avec le charbon végétal.

Enfin, l'emploi de plus en plus répandu de dispositifs collectifs de cuisson dans les immeubles implique une programmation plus contraignante et une maîtrise plus grande de l'anticipation. L'usage du dispositif a tendance alors à se limiter aux seuls moments prévisibles : les anniversaires, les célébrations, les mariages.

Comme nous pouvons le constater au terme de cette réflexion la préparation de l'*asado* est un vrai défi pour le débutant peu expérimenté. C'est un plat qui requiert des connaissances importantes non seulement de la substance alimentaire mais aussi dans

l'organisation et la conduite de toute la chaîne opératoire qui va de la préparation du feu, à la maîtrise du dispositif de cuisson, et à la cuisson elle-même et qui exige une grande disponibilité...

La façon de faire un *asado* est un savoir-faire qui se transmet par le contact sensoriel et la pratique. Mais comment pratiquer ce transfert si l'*asado* est de plus en plus occasionnel, réservé à la période des vacances ou à de sorties hors de la ville ?

Faute de pouvoir maintenir une continuité dans les processus d'apprentissage dans la préparation de l'*asado*, le plaisir éprouvé dans la préparation du plat se perd progressivement.

Par ailleurs, l'identification de l'*asado* à la figure de l'homme continue d'être profondément enracinée. Il est plus que jamais rare de voir une femme faire un *asado* si un homme est présent au foyer... Même si les mœurs ainsi que la répartition des tâches domestiques ont quelque peu évolué, l'homme reste au sein de la famille le responsable de la préparation de l'*asado*. Ce plat conserve dans l'imaginaire collectif, notamment pour cette raison, un statut de plat scellant l'unité familiale.

D'autre part, l'effet de la globalisation sur la culture citadine ainsi que la non-reconnaissance par les plus jeunes (20-30 ans) d'une valeur emblématique à l'*asado* comme celle qui lui était attribuée antérieurement, renforcent la préférence pour des plats nouveaux, rapides à préparer, plus exotiques, à manger de préférence... dans les restaurants.

Enfin, la modification de l'*asado* résulte aussi d'un processus de transformation des manières de manger. Celui-ci est largement engagé sous la poussée des nouvelles formes d'approvisionnements, de la recherche de produits plus naturels, de la préférence pour une cuisine moins grasse portées par un courant mondial orienté vers la question de mieux savoir ce que nous mangeons et comment nous le préparons.



BIBLIOGRAPHIE

Araoz L. «Trazabilidad de carne bovina en Argentina». Proyecto de cooperación técnica FAO/TCP/2910. Apoyo a la integración agropecuaria en el Mercosur Ampliado. Enero 2004. pp 64.

Bisang R. «Estudios sobre el sector agroalimentario». Componente B: Redes agroalimentarias. Tramas B-1 Las tramas de carne bovinas en Argentina. Oficina Cepal -Onu. Marzo 2003. pp. 90

Carne bovina (revista). Dirección de Industria Alimentaria. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Ministerio de Economía. 2000

Clasificación y tipificación oficial de reses vacunas de la República Argentina. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). 1973

De León Marcelo *et al.* Mejoramiento de la Productividad y Calidad de la Carne Bovina en la Provincia de Córdoba. Boletín Técnico. Producción Animal. 2005. Año 3. n° 1 ; 2 ; 3

Delprato Ismael O. *et al.* Componentes osteomusculares de cortes que se practican en reses vacunas. Dirección de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Republica Argentina, Bs. As. 1971, pp.64.

Gottschalk A. Evaluación exterior del bovino. Ed. Hemisferio sur. Buenos Aires 1993.

Hubert A., «Cuisine et Politique. Le plat national existe-il?», *Revue des Sciences Sociales*, n° 27, 2000, París, pp-8-11.

Instituto de Promoción de la carne vacuna argentina. Boletín N° 1 y 2. sept. 2004

Larousse Agricole. Ed. Larousse. Paris. 1981

Memo Carne vacuna. Publicación de la Cámara Argentina de Productores de Carne Vacuna. N° 14. Mayo 1999.

Scobie J. *Buenos Aires del centro a los barrios.* 1870-1910, Buenos Aires, Solar, 1986, pp.358

This Hervé, *Revelations gastronomiques*, Editions Belin. 1995

Torres, H.-A. Cambios socioterritoriales en Buenos Aires durante la década de 1990. *EURE (Santiago)*, mayo 2001, vol.27, no.80, p. 33-56.

Vázquez-Prego A. Así cocinan los argentinos. Editorial El Ateneo. Buenos Aires 1987. pp. 342

Site web de l'école nationale supérieure des métiers de la viande (E.N.S.M.V.): <http://www.boucherie-france.org/cfbct/rubri.htm>

