

MÉMOIRE ET MÉTISSAGES ALIMENTAIRES AU MENU DES ADOLESCENTS ORIGINAIRES DE TURQUIE : UN MÉTISSAGE FRANCO-TURC DES HABITUDES ALIMENTAIRES ET DES MANIÈRES DE TABLE

Hatice Soytürk

Hatice Soytürk est socio-anthropologue et chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg)

En Alsace, le travail avec des adolescents dont les parents sont originaires de Turquie nous a plongé dans un univers de diversités (l'immigration turque est multiple et plurielle) tant culturelles que culturelles : Alévis, Kurdes, Chiites, Sunnites... ; en esquissant l'espace de leurs consommations alimentaires, nous avons vu se dessiner un espace social à la croisée des cultures. Au regard d'une matrice que l'on pourrait supposer commune, à savoir celle d'un certain héritage culinaire turc diversement partagé par les adolescents, comment s'opère toute une série de métiassages alimentaires, bricolés par les adolescents et leurs parents ?

Les adolescents turcs à l'instar de leurs pairs se construisent en tant qu'individus par une re-composition des références : dans leurs pratiques alimentaires, tout autant voire plus que leurs parents, ils tiennent à « la tradition » (plats turcs ou cuisinés comme en Turquie ou plats de leurs grands-mères) sans que cela soit en concurrence avec la consommation d'aliments propres à leurs classes d'âges. Ces re-compositions culturelles, jouées entre « mémoire familiale » et immédiateté de l'appartenance au groupe des adolescents, peuvent être vues comme autant d'analyseurs des différentes façons dont ils conçoivent leur « turcité » et par là-même leur rapport à la société française d'aujourd'hui. Par turcité, nous entendons l'ensemble des manières dont les immigrés turcs, ainsi que leur héritiers, imaginent leur appartenance à la communauté à travers l'alimentation].

Ces différentes façons d'imaginer sa « turcité » se produiraient ainsi dans un rapport complexe de proximité et de distance vis-à-vis du pays d'origine et de la société d'accueil. Cette dialectique se polarise entre *ici* et *là-bas* et cette polarisation du *ici* et du *là-bas* a une pertinence pour décrire les « visions du monde » des adolescents originaires de Turquie puisqu'elles transparaissent dans des usages alimentaires. Ainsi, Kevin, un jeune adolescent de 17 ans évoque des particularités alimentaires en utilisant un « nous » à la croisée de l'intimité familiale, du sentiment d'identification collective et d'un sentiment de confiance ancré dans un territoire, qu'il soit proche, éloigné ou idéalisé : « *On mange beaucoup de yaourt chez nous, avec les manti, le döner. On le boit. On fait des sauces avec. Moi perso, j'en mange beaucoup. Je mange surtout le yaourt de ma grand-mère et le yaourt Gazi chez les Turcs... Par contre, je ne bois pas beaucoup de lait, mais je mange beaucoup de fromages. Le fromage, on en a partout, dans le börek. On en fait des sandwichs. On en mange beaucoup au petit déjeuner. On mange aussi des gözleme (pain-crêpe farci et cuit sur une plaque métallique) au fromage, des tartes au fromage, ou alors des manti au fromage, des salades etc. On en mange tout le temps, matin, midi et soir* ».

Observer les comportements alimentaires des jeunes originaires de Turquie, les mélanges dans les assiettes, l'émergence de nouvelles sauces, la disposition des tables (à la turque ou à la française), apparaissent comme autant d'indicateurs d'une rencontre des cultures et, partant, d'un métiassage plus large, dépassant le seul cadre des assiettes.

Un tel métiassage pourrait constituer, à travers la nourriture un processus d'« intégration en actes », lequel se produit de lui-même et en dehors de tout projet politique qualifié d'« intégration », à une échelle certes plus modeste mais non moins essentielle car incorporée et donc intime. Un intime alimentaire où se rencontrent des cultures, des façons de cuisiner et des façons de voir le monde et de se situer dans ce monde. Ainsi Aybük, adolescente de 18 ans vivant à Colmar et qui déplace le conflit des cuisines sur le terrain de l'arriéré/moderne/intégré : « *Il nous arrive aussi de faire du riz et de cuisiner des plats avec du riz, parce que c'est mieux vu par les gens qu'on connaît. Les*

invités préfèrent les plats turcs avec du riz. Un jour, ma mère avait préparé du dolma (feuilles de vigne farcies à la viande et au riz ou au boulgour.) avec du blé et on l'avait prise pour une arriérée, comme si elle n'était pas moderne. Alors que ce n'est pas vrai. Ma mère sait s'adapter, et en plus, nous, on préfère des plats cuisinés à l'ancienne. C'est bien meilleur ». On voit ainsi que la modernité alimentaire vue par les adolescents ne s'oppose pas à la tradition mais au contraire la rencontre .

Notes