

LE TAJINE A LA « BOUILLIE BORDELAISE »

Chantal Crenn

Transmission
des manières de cuisiner
dans les familles
des ouvriers agricoles
immigrés dans
le vignoble bordelais

Ceux dont les parents ont migré en France, ceux que l'on appelle maladroitement « la deuxième génération » (De Rudder, 1998) et qui sont dits « Maghrébins », « Arabes », sont, dans le contexte social et politique français, dépositaires d'un processus ambigu face à l'inscription dans la filiation : celle de la difficile identification totale aux parents et celle du complexe héritage d'une mémoire familiale. Plus généralement, ils seraient aussi « sans histoire collective (celle de l'immigration) » et

donc absents de l'histoire nationale de la France (Blanchard, Bancel, Lemaire 2005). En ce moment, les commerçants que j'ai observés de la petite ville du Sud-Ouest de la France¹, les appellent entre autres, les « Sarrasins » signifiant ainsi leur extériorité au territoire national mais aussi local. La sphère viticole possède dans ce cadre des caractéristiques dont il faut tenir compte. Aux représentations négatives associées à celle de « l'immigré » se superpose celle de l'image de l'ouvrier agricole² corvéable à merci

¹ Les données présentées et analysées ici sont le fruit d'une recherche effectuée depuis quatre ans sur plusieurs communes situées dans le Grand Libournais entre Saint-Emilion (33) et Bergerac (24). J'ai mené une enquête qualitative selon la méthode proposée par Gérard Althabe et Monique Sélim (1998). Ainsi, ai-je rencontré, interviewé et participé aux différentes étapes des « modes de consommation », pour reprendre une expression d'Anne Raulin (2000), dans vingt-cinq familles dites « marocaines, tunisiennes et algériennes ». Pour plus de précisions sur ces familles nous invitons le lecteur à consulter sur le site de l'Ocha l'article que nous avons rédigé à la suite du Congrès de l'ALSIF de juillet 2004 : www.lemangeur-ocha.com/sciences-humaines/Partenariats.

² Aucune recherche historique ni anthropologique (hormis la mienne) n'ont été réalisées sur ces populations depuis toujours logées sur la propriété viticole.

dans les domaines viticoles. L'ouvrier agricole, qu'il soit « Breton », « Gascon », « Portugais » ou « Marocain » occupe, dans la hiérarchie sociale locale, la place la plus basse. Attention, il n'est pas question ici d'affirmer une rupture radicale entre réseau local des familles dites « marocaines », « arabes » et la société majoritaire, au contraire. Ces familles se sont implantées et expriment un fort sentiment d'appartenance (Crenn et Hinnewinkel, déc. 2005) à la sphère et au territoire viticole local. Outre leur installation dans des « lotissements ruraux », leur présence se manifeste par la construction de mosquées et l'implantation de commerces³ : boucheries *halal*, *chich kebab*, petites épiceries au sein même des petites villes de Castillon-La-Bataille ou de Sainte-Foy-La-Grande. Ainsi, ces familles rencontrées dans le vignoble s'inscrivent comme tous les autres habitants de ce territoire, dans ce que Jean-Pierre Corbeau (2002 : 30-31) appelle le « triangle du mangeur » et auquel je rajouterai le pays d'émigration⁴ : le Maroc. Ainsi, dans ce contexte national et local, s'est posée à moi, chercheuse, une question fondamentale : comment hériter, comment s'effectue la transmission lorsqu'il est difficile de s'identifier à ses parents, qu'on est amputé d'une partie de sa mémoire collective et absent de l'histoire nationale ? Dans ce cadre-là, la cuisine, les pratiques alimentaires m'ont paru centrales car elles « font famille » pour reprendre une expression de Jean-Claude Kauffman (2005). Comment les pratiques culinaires, à travers le repas, l'approvisionnement, etc., nous permettent-elles d'interroger la question de la transmission dans les familles dont les parents ont migré ? C'est à cette question que je tâcherai de répondre dans cet article en tentant de faire le lien entre transmission culinaire dans l'immigration et processus sociaux de domination et imposition de sens. Enfin, je tenterai d'esquisser

une réflexion sur les transmissions culinaires en situation de transplantation en tenant compte des enjeux identitaires qui y sont liés.

CUISINE, FAMILLE, TRANSMISSION ET MIGRATIONS

Généralement, la cuisine, les ingrédients, les tours de main, les recettes, occupent une place centrale en matière de construction identitaire familiale. De nombreux chercheurs l'ont montré cuisine et transmission sont intimement liées. Annie Hubert (2000) nous rappelle la belle métaphore que les descendants d'esclaves noirs des États Unis utilisent pour désigner ce processus : « soul food » ou nourriture de l'âme. La sociologue Anne Muxel, (1996) questionnant le processus de transmission au sein de la mémoire familiale, montre avec force la place centrale de la cuisine. Cette sociologue signifie combien la cuisine en tant qu'espace, comment « faire la cuisine » et le repas (Kaufmann, 2005) sont un « lieu » de dynamiques, d'échanges, de négociations, de changements et surtout de rapports ambivalents, de contradictions. Selon elle, la question de la transmission culinaire est un jeu infiniment complexe dans nos sociétés modernes. En effet, les pratiques culinaires ne s'héritent plus uniquement (Poulain, Corbeau, 2002). La société moderne ouvre un espace de choix alimentaire associé à un espace de jeu où les identifications se diversifient, se choisissent également, bien sûr dans la limite des contraintes économiques historiques et sociales.

D'une manière plus générale, aujourd'hui, la logique de l'héritage est soumise à l'épreuve de la diversification sociale et à l'ouverture à la

³ Comme de nombreux autres migrants.

⁴ Il se trouve que pour l'instant, la Tunisie et l'Algérie n'ont pas encore fait l'objet de recherches mais je m'y attacherai dans un futur proche.

mobilité. François de Singly affirme que, dans la société moderne, il y a inversion de la relation de l'héritage : « la modernité, dit-il, a inventé un mode d'hériter qui n'est pas le mode traditionnel puisque l'individu se donne droit d'élire son héritage » (de Singly, 2003 : 33). Dans ce contexte, nous dit Singly, l'enfant est confronté à une attente ambiguë de la part de ses parents : il doit être la poursuite de la lignée familiale tout en se construisant de manière autonome, individualisée. (Ibid). Les nouvelles logiques de l'héritage se joueraient alors aujourd'hui, toujours selon Singly, entre l'affiliation, la désaffiliation et la réaffiliation. Dans l'immigration, pour ces familles d'ouvriers agricoles, les discordances entre les dispositions des enfants « héritiers » et le destin inscrit dans leurs héritages sont renforcées du fait du processus d'exclusion qui perdurent entre la génération des parents et celles des enfants. Comment s'identifier à un père ou à une mère socialement déclassés dans le vignoble et au niveau national, appartenant à des groupes sociaux dominés : les « arabes », les « musulmans », les « ouvriers agricoles », les « chômeurs ».

Deux niveaux de représentations des parents par les enfants se sont révélés pendant l'enquête. Un premier niveau se rapporte plus à des attributs personnels. Bon nombre sont ainsi très fiers de leurs parents travailleurs, courageux, se levant à l'aube et, presque tous valorisent aussi les talents de cuisinières de leur mère, élément qui a particulièrement retenu notre attention. Le second niveau se rapporte aux carrières scolaires ou professionnelles de leurs parents, qui dans l'ensemble n'ont pas constitué de modèles attractifs et sont souvent passées sous silence.

La fréquente inversion des rôles entre parents et enfants vient aussi interroger l'identification inter-

générationnelle. Le niveau scolaire des enfants est largement supérieur à celui des parents, aussi assument-ils très tôt le relais notamment avec l'extérieur, comme les tâches administratives ou autres qui relèvent de l'écrit. Dans cette perspective, la question de la cuisine n'est pas uniquement le moment de vérité de l'immigration familiale, celui où les parents tentent de maîtriser le devenir de leur groupe en perpétuant des pratiques culinaires, se prouvant à eux-mêmes comme à la famille demeurée au pays qu'ils sont restés eux-mêmes. La cuisine est aussi, pour les filles surtout, l'occasion de prendre position par rapport aux parents, mais aussi vis-à-vis de la société majoritaire et ainsi de dire à qui elles s'identifient. Ce point rapide effectué sur le contexte familial dans lequel s'effectuent les transmissions culinaires, la cuisine, comme lieu et comme savoir-faire et donc comme lieu d'identification/différenciation, nous a paru révéler une dimension triple que les recherches en Sciences Sociales opposent au lieu de les articuler.

En effet, la question de la transmission d'une manière générale et particulièrement du point de vue culinaire dans l'immigration est le plus souvent perçue sous forme de surdétermination de la dimension culturelle et dans le même temps sous l'aspect de la perte, due à la prétendue désorganisation familiale. Soit la dimension culturelle est surinvestie et l'affiliation est perçue de manière quasi héréditaire : « les Maghrébins » mangent très sucré, ou très gras ou en trop grande quantité, c'est dans leur culture, ou « au Maghreb, les hommes aiment les femmes enrobées ». Soit elle est omise sous prétexte que les processus de transmissions seraient brisés en migration : « les jeunes maghrébins se nourrissent de coca et de hamburgers » pense-t-on. En effet, je l'ai dit, la plupart des enquêtes établies sur ceux qui sont désignés comme « jeunes issus de l'immigration »



considère la dimension familiale en terme de dés-organisation. Cela débouche sur un discours uniformisant et discriminant. Les problèmes des banlieues n'auraient-ils pas pour corollaire l'anomie familiale (Streiff-Fenart, 1984 : 74). Dans cette optique, l'anomie familiale expliquerait la non-effectivité des processus d'identification intergénérationnel parents-enfants.

D'autres chercheurs évoqueront l'incompatibilité entre système alimentaire maghrébin et français, en se référant au prétendu « noyau dur » (Schnapper, 1991) du système culturel maghrébin (dont les pratiques alimentaires). D'un côté perdureraient la tradition, l'esprit communautaire, (au Maroc, en Tunisie ou en Algérie la mise en commun du repas prend encore le pas sur l'individu, dit-on). De l'autre, en France, l'individualisme structure la table autour du mangeur. Finalement, l'un serait incompatible avec l'autre. Pourtant, là encore, les transformations à l'œuvre, ici et là-bas, ne peuvent être opposées de manière caricaturale : là-bas aussi les pratiques alimentaires se modifient (Crenn, 2003), sous l'effet conjoint de la globalisation économique, des migrations, du processus de culture interne. Loin de souhaiter renforcer ces stéréotypes, il m'a semblé crucial de complexifier la question des transmissions culinaires. En effet, il ne s'agit pas, pour ces familles, de simplement juxtaposer des matériaux culturels différents sans cohérence. Les transformations culinaires ne peuvent être séparées des conditions socio-économiques du pays d'arrivée. Le rapport de domination place les parents et leur descendance dans une situation où la question « du manger » fait figure de lutte symbolique. La situation de minoritaire (au sens sociologique du terme) induit de la

réflexivité sur leur alimentation qui se traduit en des termes ethniques au sein même de la famille (« chez nous, on mange tous *halal* »). Au cours de ce processus de réflexivité, le rapport de domination imposé par la transplantation et les normes de la société majoritaire est occulté, par le sens commun, qui n'y perçoit que des conflits culturels et intergénérationnels. Plutôt que de parler de conflit, j'avance plutôt l'hypothèse « d'un nouveau tout culinaire » organisé en France en continuité avec « un Maghreb hérité et mythifié » mais aussi en fonction des cadres sociaux de la société d'immigration (pour les parents) et de la place qui est accordée aux jeunes de ces familles dans la société française en général. Car, finalement, les manières de cuisiner de ces familles sont une mise en scène des préceptes fondamentaux de la culture née en migration.

Ce à quoi nous assistons, dans ces familles, c'est l'introduction de manières de « faire la cuisine » dites « françaises »⁵, de valeurs nutritionnelles valorisées dans la société majoritaire au moment de la confection des repas, de manières combinées de partager les repas, alors que s'organisent depuis les années 1990, pour cette population, de nouveaux rapports sociaux sur le territoire viticole aquitain (précarité professionnelle des parents, racisme accru, études à l'Université des enfants, des filles particulièrement, arrivée sur le marché de l'emploi de « nouveaux Marocains » pour certains clandestins). Dans le même temps, on l'a signalé plus haut, se sentant menacées dans la transmission de leur cuisine, les mères (surtout) l'ethnicisent. Autrement dit, elles vont insister pour perpétuer certains éléments qui leur paraissent spécifiques de leur identité culinaire.

⁵ Nombre de mères rencontrées estiment savoir cuisiner de nombreux plats dits « français » à force de côtoyer des voisines « françaises » avec qui elles échangent des services.

UNE CUISINE EN “MOUVEMENT” PRISE DANS L’INDIVIDUALISME CROISSANT DE NOS SOCIÉTÉS, LES HIÉRARCHIES SOCIALES DU VIGNOBLE ET LA « VÉRITÉ DE L’IMMIGRATION »

Ainsi ai-je noté, dans les cuisines, l’influence des parents saisonniers et des enfants scolarisés. Elle engendre la préparation « d’aliments standards » tels les frites⁶, les pâtes, les pizzas. « La cuisine française » comme ils l’ont baptisée se révèle un gain de temps, du moins dans sa forme simplifiée. Dans ces cuisines apparaît le rapport contradictoire entre devenir des enfants dans la société d’immigration et sentiment de trahison vis à vis des parents restés au pays. C’est sur les enfants que ces tourments s’expriment avec le plus de force. Les enfants incarnent à la fois la honte de les avoir fait naître en terre étrangère, d’en avoir fait des « étrangers », et l’espoir mis dans la migration qui ne peut être justifiée que si elle mène à la réussite sociale, même différée, de ces enfants.

Les contradictions de l’héritage se manifestent dans les cuisines avec toute leur force : d’un côté, tout est fait pour que les enfants deviennent comme les Français (et opèrent une ascension sociale remarquable), le repas est rapide, on cuisine des

plats considérés comme français, les filles privilégient leurs devoirs scolaires et ne « traînent pas » selon leurs propres termes dans les cuisines... Cette cuisine répond aux exigences de la vie professionnelle des hommes et des femmes, de la vie scolaire des enfants... Avec l’introduction de « la cuisine française »⁷ au moment du déjeuner (et rarement au dîner), on peut également déceler une combinaison entre les exigences de « la vérité de l’immigration » selon la formule consacrée de Sayad et celles évoquées plus haut due à la vie professionnelle en France. La cuisine en tant qu’espace géographique révèle d’ailleurs cette adaptation et les combinaisons qui en découlent. Par exemple, on mange dans la « cuisine occidentale »⁸ pour le déjeuner et dans le salon « à la marocaine » pour le dîner... Le dîner, opposé au déjeuner est considéré comme un moment de convivialité propre à la culture marocaine disent-ils. Table basse, tapis épais, plat commun dans lequel on se sert avec du pain, émissions en arabe font office de décors... Mais dans ce décor « marocanisé »⁹, les cuisinières doivent tout de même faire face aux souhaits de leurs enfants « de manger à la française », le soir. Il n’est pas rare qu’elles doivent procéder à une sorte de « double cuisine », voire triple, si elles souffrent de diabète par exemple. Il est fréquent qu’elles officient seules du fait de l’importance accordée aux études, préférant que leurs filles se consacrent aux travaux scolaires.

Finalement, d’un côté, les mères souhaitent que leurs enfants demeurent des « Marocains », des « Tunisiens », des « Algériens », ou encore des

⁶ Les frites sont également consommées en grande quantité au Maroc (Crenn, 2003)

⁷ Pour eux, la cuisine française est peu élaborée et se cantonne aux pâtes, frites, pizzas... quelques mères s’adonnent toutefois à la cuisine régionale du Sud-Ouest...

⁸ Ce qui signifie une cuisine avec une table haute et des chaises.

⁹ A ce sujet on peut constater dans ces familles l’impact de la mode du mobilier marocain présent dans la société française à travers les revues d’ameublement ou dans les magasins de décoration mais aussi l’influence des Marocains, numériquement les plus nombreux dans cette partie du vignoble. Ainsi, depuis ces deux dernières années, les cuisines en tant qu’espace se voient transformées (par les plus aisés d’entre eux) dans leur décoration : Zéliges, arches, chaux viennent remplacer lino, formica et peintures laquées... De même, certaines femmes optent pour la séparation des hommes et des femmes en coupant leur grand salon en deux.



«Berbères» ou des «Arabes» qu'ils mangent comme là-bas, comme leurs pères, qu'ils effectuent le ramadan, l'aïd et surtout que les filles sachent cuisiner, transmettre ce savoir culinaire affiliant au groupe d'origine. De l'autre, les mères souhaitent la réussite sociale de leurs filles «je ne veux pas que ma fille subisse les mêmes obligations que moi» «viens, viens, viens à la cuisine, toujours la cuisine» et qu'elles restent «des émigrées parmi les émigrées»; mais, elles craignent qu'elles ne soient «perdues» pour le groupe, pour la famille. Les filles, particulièrement, occupent m'a-t-il semblé une place intéressante à analyser à ce sujet.

L'identification au rôle de «cuisinière» des mères se révèle très ambigu, pour les filles. Valorisée par la société d'immigration, (les mères cuisinent «à la marocaine» dans les châteaux ou propriétés pour les réceptions ou les mariages), cette cuisine «marocaine»¹⁰ est certes encensée dans les discours des filles (contrairement au travail de la vigne) mais révèle dans le quotidien l'impossible choix d'être une héritière au sens strict (celui qui reproduit la condition de la mère) et l'impensable qui conduirait à rompre toute forme de filiation, (ce qui reviendrait à «trahir» des parents qui eux mêmes pensent avoir trahi par la migration et qui ont donc assez souffert). Au sein du groupe, et en l'absence des parents, les jeunes filles que nous avons rencontrées estiment également qu'être une «vraie Marocaine» implique de savoir cuisiner. Ainsi, dans le contexte socio-historique de la société française où la dimension ethnique fait figure de lutte symbolique, la majorité des mères rencontrées tentent, dans le discours, de fixer l'adhésion de leurs filles

en associant «fille comme il faut» (qui cuisine, qui «sait» reproduire les plats marocains, qui aide lors des rassemblements familiaux, qui participe aux repas communautaires) à «la jeune marocaine idéale». Pourtant, ces mères, qui placent la conformité à ces normes dans le domaine de l'appartenance au groupe ethnique, sont elles-mêmes prises dans les contradictions de la migration. Malgré la valeur ethnique imputée au fait de savoir «cuisiner à la marocaine», c'est-à-dire selon un héritage maternel venant du Maroc, en prenant le temps de laisser mijoter les plats, en choisissant une nourriture goûteuse venue de productions agricoles locales (voire personnelles), les mères se voient obligées de composer avec les exigences de la société majoritaire afin de ne pas confiner leurs filles, je l'ai dit, à «rester des émigrées». Émissions de télévision, jeux vidéo... travail scolaire... s'agencent avec l'obligation de savoir réaliser au moins un plat¹¹, et parfois (plus rarement) avec la capacité à faire le pain considéré comme le summum de la marocanité. «Je n'en connais pas beaucoup de filles qui sachent faire le pain comme ma fille Sabrina (13 ans)» m'avoue fièrement Fadila¹² (50ans).

Afin d'illustrer cette filiation paradoxale ou, plutôt, la possibilité de continuer à s'affilier tout en s'identifiant à la société majoritaire, les filles dont les mères sont moins compréhensives que Fadila¹³ déploient des tactiques qui débouchent sur ce que j'ai appelé avec Gérard Lenclud (1987) «l'invention de tradition». Face aux pratiques alimentaires des Français considérées par les mères (alors que dans la réalité elles cuisinent fréquemment français) comme symbole de la trahison ethnique par l'indi-

¹⁰ Les traiteurs ou les convives des réceptions assimilent cette cuisine marocaine au «régime méditerranéen» ou au dernier voyage au Maroc... Ces associations symboliques rattachent aussi la cuisine marocaine à un «exotisme culinaire» oriental.

¹¹ Il est fréquent que les jeunes filles ne sachent rien cuisiner du tout. Finalement de la place dans la fratrie et du nombre de sœurs dépend l'obligation de savoir cuisiner.

¹² Fadila, dont la mère habite chez elle, et dont les talents de cuisinière sont renommés en Saint-Emilion (traiteurs, châteaux font appel à ses services) se plaint de l'asservissement à la cuisine dont elle fut victime pendant sa jeunesse. Tout en souhaitant transmettre ce savoir-faire immense, elle ne peut que constater la désaffection de ses filles qui préfèrent, pour l'une, les jeux vidéo et pour l'autre son travail scolaire.

¹³ Notons, au passage que Fadila a migré avec ses parents dans les années 1960 et qu'elle a eu elle-même des enfants en France.



vidualisme qu'elles induisent, par la consommation d'aliments dits « transformés »¹⁴, etc., certaines jeunes filles répondent en évoquant l'évolution des modes de consommation et la transformation de la condition de la femme au Maroc. Sara évoque la diversité des pratiques alimentaires des membres de sa famille au Maroc. « Aujourd'hui, on trouve tout au Maroc. Il y a des grandes surfaces avec des produits qui viennent de France. C'est comme ici ». Elle fait référence à sa cousine habitant Mekhnès, qui lui a appris à cuisiner « arabe ». Elle s'est initiée à cuisiner « comme au pays » mais elle évoque immédiatement le fait que sa formation culinaire n'entraîne pas qu'elle reste cantonnée dans ce domaine, ni qu'elle mange uniquement les produits venant de la propriété agricole de sa grand-mère marocaine. Lors des vacances au bled (vécues comme un voyage initiatique), elle continue à s'approvisionner en yaourts, gâteaux secs, soda... à la petite alimentation du quartier. D'ailleurs, sa cousine âgée de 30 ans qui habite Mekhnès, est, dit-elle, une femme libre (comme sa mère d'ailleurs), qui travaille et qui voyage¹⁵ seule¹⁶... répondant en cela aux stéréotypes que la société majoritaire produit à l'encontre de « la » femme musulmane enfermée dans la cuisine, soumise à « la tradition » Beaucoup, comme Sara, font le détour par le Maroc pour tenter de se sortir de l'impasse¹⁷ dans laquelle elles se trouvent prises en France entre injonctions culinaires parentales et normes esthétiques et alimentaires de la société majoritaire.

Au-delà du discours, tout ceci aboutit à la naissance de comportements nouveaux à l'égard de la cuisine de leur mère. En effet, j'accompagne depuis cinq ans ces jeunes filles, devenues des jeunes femmes, dans leur destinée alimentaire, du lycée à l'université ou au monde professionnel. La prise de conscience de soi, renforcée par l'éloignement du domicile familial, qui accompagne la « carrière diététique »¹⁸, renvoie ces jeunes filles/femmes du vignoble à une dimension éthique et donc de choix (ou réappropriation selon Singly). Car, finalement, c'est moins la minceur, qui finalement va de soi (pour l'instant au moins), qui importe, que la capacité à maîtriser¹⁹ son alimentation et « à réaliser un projet corporel individuel » (Ascher, 2005). Conscientes du manque de légitimité de la présence des « Maghrébines », des « Musulmans », « des Arabes » aux yeux des majoritaires dans l'Hexagone, elles ont également pris la mesure de ce qu'être « gros » (grosseur dont sont accusées certaines femmes dites « maghrébines ») implique : ne pas savoir se maîtriser, prendre plus que sa part... Comment accomplir ce projet de maîtrise de soi, de fabrication de soi lorsque tout est mis en œuvre par les mères (du moins pour l'extérieur) pour inscrire les pratiques alimentaires des filles dans une logique de fidélité au groupe ?

Dans la semaine, certaines revisitent les plats familiaux en conservant, par exemple, uniquement les légumes et les épices. Elles utilisent l'huile d'olive,

¹⁴ Ici, nous faisons référence aux farines animales ou aux OGM qui selon les personnes interviewées induisent que les Occidentaux pervertissent l'ordre divin.

¹⁵ Il est fréquent que les mères travaillant dans le vignoble (du fait de la flexibilité de l'emploi disent-elles) rentrent seules au pays afin d'accompagner un parent dans la maladie etc. ou de rendre visite à une mère âgée dont elles craignent la mort prochaine.

¹⁶ Nous l'avons effectivement rencontrée au Maroc. Elle fait partie de ces jeunes femmes qui tardent à se marier afin de « trouver l'âme sœur » et qui prolongent leur présence au domicile parental. Pour information il est intéressant de noter que la fécondité a été divisée par trois en 25 ans dans les trois pays du Maghreb. On passe donc de 8 enfants par femme en moyenne en 1970 à 2,5 en 2000. On peut lire à ce sujet Ouadah Bedidi *La surprenante évolution démographique du Maghreb*, INED, octobre 2002.

¹⁷ J'ai montré ailleurs les régimes alimentaires que suivent les jeunes filles de ces familles. Ceci induit de modifier les pratiques d'approvisionnement, de lire les étiquettes, de modifier les modes de cuisson etc.

¹⁸ Matthieu de Labarre utilise la notion de « carrière diététique » ou « carrière de régime » pour rendre compte du caractère progressif et cyclique de la pratique du régime amincissant. Cette notion est issue des analyses interactionnistes.

¹⁹ François Ascher (2005) estime que parmi les valeurs de distinction que doivent exprimer les corps des hommes et des femmes des catégories sociales dominantes dans une société où l'abondance alimentaire est la règle, la minceur constitue un signe distinctif.



la cuisson vapeur qu'elles savent valorisée dans les ouvrages de diététique. Surtout, elles agencent leur emploi du temps, témoignant ainsi de leur affiliation, en fonction de leur calendrier professionnel ou scolaire. Elles prennent le temps de cuisiner «à la marocaine» le week-end ou lors des fêtes religieuses. Surtout après avoir tenté de transformer les habitudes alimentaires de leur mère, souvent en vain²⁰, elles finissent par participer aux repas familiaux en diminuant les quantités ingérées. Ainsi participent-elles à l'échange, au partage tout en tentant de garder la ligne. Au quotidien, les quelques jeunes maris rencontrés²¹ se plaignent des restrictions alimentaires auxquelles leurs épouses les contraignent. Ils se plaignent que cette «cuisine de la minceur», de la bonne santé n'ait plus le goût de la cuisine de leur mère... certains n'hésitent pas à cuisiner eux-mêmes en demandant à leur mère recettes et tours de main. La question du «gras» et «sucré» est très présente dans ces familles, amenant les couples qui ont des enfants à se disputer lorsque les jeunes femmes devenues mères restreignent les apports caloriques de toute la famille.

Finalement, elles reportent alors sur le label *halal* leur affiliation au groupe. Si on peut dire, il fait consensus. Dans le milieu rural qui nous intéresse, la viande était *halal* parce qu'elle était égorgée par un musulman. Au fil du temps, du fait entre autres d'une réglementation sanitaire et judiciaire de plus en plus prégnante, une filière de la viande *halal* a été instaurée (Bergeaud, 2000, Crenn, 2003) -qu'il ne nous appartient pas, ici, de décrire-. Les jeunes filles et jeunes femmes rencontrées déclarent toutes consommer uniquement (ce qui reste à vérifier, notamment pour celles qui mangent en collectivité) de la viande *halal*. Nadya : «Depuis que je suis peti-

te, je n'ai jamais mangé que de la viande *halal*, elle n'a pas le même goût, c'est le goût de la cuisine de ma mère». Certaines souhaitent étendre cette pratique alimentaire à des produits de supermarchés (boîtes de conserves, carrés de bouillon, plats surgelés). Leur appartenance rurale, disent-elles, les a amenées à maîtriser le contenu de leurs plats (origine du produit, traitement), aussi, le label *halal* (qui n'existe pas dans les supermarchés de campagne) remplacerait le contrôle effectué par leurs parents au moment de l'approvisionnement... D'autres estiment au contraire que le label *halal* est associé à la précarité, à la mauvaise qualité et qu'il est loin de répondre au cahier des charges du label *cashier*. En attendant que ce label devienne de qualité et qu'il propose une alimentation bonne pour la santé, elles s'interrogent sur le contenu de leur assiette en se réappropriant un héritage culinaire marocain proche, du moins dans l'imaginaire, d'un prétendu «régime méditerranéen».

CONCLUSION :

J'espère être parvenue à esquisser une analyse des transmissions culinaires, donc de la filiation en situation de transplantation et des enjeux identitaires qui y sont liés sans tomber dans les travers du culturalisme, ni du réductionnisme sociologique. Cette approche en terme de choix culinaire difficile, de contradiction de l'héritage avec la peur de trahir a été complexifiée en tenant compte de la dimension structurelle dans lequel se situe le «système alimentaire» (Hubert) des dits «marocains», «arabes» (la lutte identitaire constitue une lutte de classement au cœur duquel se situent les pratiques alimentaires) et en s'attardant sur la dimension

²⁰ Les bonnes intentions des cuisinières sont manifestes mais au fil de la semaine et surtout des remarques désobligeantes des pères et des maris, les mères sont amenées à cuisiner «comme avant». Il est souvent nécessaire que la maladie soit là pour assister à de véritables transformations en matière diététique.

²¹ Je remercie Jean-Claude Kauffman de m'avoir amené à m'interroger sur cette dimension.

symbolique de l'alimentation. On aboutit ainsi à une grille de lecture complexe que l'on peut appliquer à l'analyse des processus de transmissions chez les descendants d'immigrés, ici les filles particulièrement. Tout ceci en gardant à l'esprit que les questions identitaires ont toujours un rapport avec les luttes pour les critères d'évaluation légitimes. Si la filiation, la transmission renvoient à la légitimation entre hétéro-identification et auto-identification, elles renvoient également, dans notre société contemporaine, au fait que les identités ne sont plus systématiquement héritées. En terme culinaire, se joue donc l'investissement d'un autre espace que celui transmis par les parents. Le label *halal*, label né en migration, joue à cet égard un rôle central. En effet, si la transmission filiale de la cuisine n'est plus automatique, il n'en reste pas moins que la famille reste le lieu où se transmettent les odeurs, les tours de mains, les recettes, etc. Cependant celui ou celle qui affirme manger «comme-ci» ou «comme ça» parce que ses parents le font, sera moins reconnu que celui ou celle qui affirme avoir établi ses choix culinaires à travers une quête personnelle. C'est-à-dire que des valeurs de choix, de maîtrise de soi, de réalisation personnelle, ont supplanté celles des logiques de l'héritage. Manger *halal* permet donc de s'identifier aux parents tout en s'étant en partie désaffilié.

BIBLIOGRAPHIE

Althabe G., Selim M., 1998, *Démarches anthropologiques au présent*, Paris, L'Harmattan.

Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob

Bedidi O., 2002, *La surprenante évolution démographique du Maghreb*, INED,

Blanchard P., Bancel N., Lemaire S., 2005, *La Fracture Coloniale: La société française au prisme de l'héritage colonial*, Paris, La Découverte.

Bergeaud, F., 2000 Juil, «Le goût de la viande halal», *Bastidiana Cuisine, alimentation, métissage*, N° 31-32

Calvo E., 1982, «Migration et alimentation», *Information sur les sciences sociales*, London sage Publications, vol 21, n° 3.

Corbeau J.-P. et Poulain J.-P., 2002, *Penser l'Alimentation: entre imaginaire et rationalité*, Paris, Privat.

Crenn C., Corbel M., 2002 Juillet-Décembre, «Entre statistiques et discours médical: les Marocains face au diabète en France», (sous la direction de Chantal Crenn), *Bastidiana Migrations et santé: quels liens?*, N° 39-40

Crenn C., 2003, «L'alimentation des familles d'émigrants au Maroc dans un contexte de globalisation économique: acculturation et ethnicité», (sous la direction d'Isabelle Gobatto), *Les Pratiques de santé dans un monde globalisé*, Paris, Karthala-MSHA

Crenn C., 2003, «Les modes de consommation des familles d'ouvriers agricoles en Aquitaine», *Actes du colloque de Borja(Esp): l'arbitraire culturel*, ICAF, pp.361-372.

Crenn C., «Les recettes de Shéhérazade au pays du vin: corps de rêves ou rêves de femmes entre le Maroc et la France», *Corps de femmes sous influence: interroger les normes*, Cahiers de l'Ocha n° 10, (2004), pp.96-112.

Crenn C., 2005, «Pratiques alimentaires et sanitaires des Marocains comme lien social dans le vignoble», (sous la direction de Jean-Pierre Corbeau), *Actes du Colloque de l'AiSLF, L'individu et le lien social*, Université de Tours, du 5 au 9 juillet 2004, (mars 2005) Site de l'ocha: www.lemangeur-ocha.com/sciences humaines/Partenariats.

Crenn C., Hinnewinckel J.-C., (2005) «Les nouvelles territorialités de la vigne en pays foyen, entre distinction et précarité», *Sud-Ouest Européen: A l'écart des métropoles de nouvelles territorialités*, Presses Universitaires du Mirail, (la direction de Di Méo G.), Décembre 2005, n° 19, pp.39-48.

De Rudder V., 1998, «Identité, origine et étiquetage. De l'ethnique au racial savamment cultivés», *Le journal des anthropologues: nationaux et étrangers? Logiques d'Etat et enjeux quotidiens*, N° 72-73.



Etiemble A., 2003 Mars-Avril, « Filles de migrants, entre modernité et endogamie », *Hommes et Migrations*, N° 1242.

Etiemble A., 2002, *Filles et familles marocaines à Rennes*, Thèse de doctorat, Université de Rennes II.

Giddens A., 1994, *Les conséquences de la modernité*, L'Harmattan.

Goffman E., 1968, *Asiles*, Éditions de minuit, Paris.

Kaufmann J.-C., 2005, *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin.

Morokvasic M., 1983, « Emigration féminine et femmes immigrées : discussion de quelques tendances dans la recherche », *Pluriel*, n° 36.

Muxel A., 1996, *Individu et mémoire familiale*, Paris, Nathan.

Guillaumin C., 1992, *Sexe, race et pratiques du pouvoir : l'idée de nature*, Paris, Côté-Femmes.

Hal F., 1996, *Les saveurs et les gestes : cuisines et traditions du Maroc*, préface de Ben Jelloun T., Paris, Stock.

Hubert A., 2000, « Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ? » *Revue des Sciences Sociales : Révolution dans les cuisines*, n° 27.

Juteau D., 1999, *L'ethnicité et ses frontières*, Montréal, PUM.

Juteau D., 1983 « la production de l'ethnicité ou la part réelle de l'idéal », *Sociologie et Sociétés*, Vol XV, n° 2, octobre.

Lenclud G., 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, 9, octobre.

Poulain J.-P., 2002, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, PUF.

REGNIER F., 2004, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF.

SCHNAPPER D., 1991, *La France de l'intégration. Sociologie de la nation en 1990*, Paris, Gallimard.

SINGLY F. de, 2003, *Les uns avec les autres. Quand l'individualisme crée du lien*, Paris, Armand colin.

STREIFF-FENART J., 1989, *Les couples franco-maghrébins en France*, Paris, L'Harmattan.

SAYAD A., 1999, *La double absence*, Paris, Seuil.

SIMON P.-J., 1997, « Différenciation et hiérarchisation sociale », *les Cahiers du Cériem*, n° 2, mars.

