

LA CUISINE AU FEU DE BOIS À GUADALAJARA (MEXIQUE)

Ricardo Ávila,

Martín Tena

nostalgie et imaginaire
d'une tradition

FAIRE LA CUISINE

Lorsqu'on parle de «faire la cuisine», on peut se référer à diverses activités liées à cet espace particulier de la maison généralement réservé à la préparation des aliments. Il reste qu'évoquer la «cuisine» rapproche avant tout de l'acte consistant à préparer des aliments en vue de les consommer. C'est cette idée simple qui a inspiré ce travail traitant des formes d'élaboration de la cuisine au feu de bois qui est encore pratiquée à Guadalajara et dans ses environs. La ville de Guadalajara se situe à l'ouest de Mexico, la capitale de la République mexicaine, et sa population de près de cinq millions d'habitants lui permet de revendiquer le titre de deuxième agglomération du pays.

Dans cette région, comme d'ailleurs dans l'ensemble du pays, ce sont le maïs (*Zea mays* L.), le haricot sec (*Phaseolus vulgaris* L.), et le piment (*Capsicum annuum* L.), tous d'origine préhispanique, qui forment la base d'une cuisine traditionnelle accordant une place particulière à diverses techniques de préparation ancestrale. La cuisson au feu de bois semble privilégiée parmi ces dernières, car la cuisine locale semble vouloir l'utiliser toutes les fois qu'elle entend affirmer sa dimension traditionnelle: le recours à un combustible en voie d'extinction permet en tout cas à certains de faire une cuisine distincte de celle de tous les jours, une cuisine qui relèverait d'un contexte déjà en rupture avec l'actualité, présent malgré tout, mais devenu marginal, voire anachronique.

La charge culturelle de la cuisine que nous qualifions ici de traditionnelle a des conséquences directes sur la représentation que beaucoup de gens s'en font. Ainsi, ils sont nombreux à Guadalajara et dans ses environs qui considèrent de nos jours que bien manger – « bien » est un synonyme de savoureux dans ce cas – signifie ingérer des aliments élaborés au moyen de techniques culinaires d'antan, en utilisant des ustensiles anciens pour sa préparation et en cuisinant les aliments sur du feu de bois. Ceci explique, par exemple, qu'un nombre considérable de lieux de restauration publics, et même certains établissements de l'élite, tiennent à annoncer que leurs mets sont préparés au feu de bois et autres techniques culinaires ancestrales.

C'est à partir de ces considérations préliminaires que nous allons développer une réflexion sur divers aspects de la perception/représentation et de l'imaginaire¹ – paré des atours de la nostalgie – qui caractérisent toute une population de gens convaincus de la supériorité bromatologique de la cuisine au feu de bois. Nous exposerons d'abord de quelle manière est perçue et représentée la cuisine traditionnelle à Guadalajara et dans son aire d'influence, tant dans le domaine public que dans celui du privé. Puis nous nous attacherons aux espaces domestiques où s'élabore ce type de cuisine. Ensuite, nous évoquerons la vision *emic* de certaines cuisinières à propos de ce que signifie pour elles « *cocinar como se debe* » (cuisiner selon les règles de l'art). Plus loin, nous rappellerons de quelle manière le changement de la source d'énergie a eu un impact sur la tradition culinaire en question. Nous concluons enfin sur quelques réflexions relatives à l'évolution de cette cuisine au cours des dernières années, et la tendance qu'elle présente aujourd'hui.

LA CUISINE TRADITIONNELLE

La documentation écrite portant sur la cuisine mexicaine ne manque pas². Il faut cependant reconnaître que la majeure partie de cette littérature a abordé le sujet en traitant d'abord de l'élaboration des plats – en particulier les livres de recettes –, puis de la récupération des anciennes recettes, et enfin des relations entre les données culinaires et certains faits historiques. Les thèmes particuliers de la cuisine comme espace et mode de représentation commencent à peine à faire l'objet de recherches³, et c'est depuis peu de temps que certains se sont engagés dans le débroussaillage des chemins interprétatifs alternes vers un système alimentaire mexicain considéré comme réceptacle de signifiés multiples, acte culturel doté d'une vie propre, générateur d'identités pérennes ou dotées d'un pouvoir de transformation, comme dimension spécifique de l'imaginaire⁴. Ceci explique en tout cas pourquoi notre travail s'est surtout nourri de faits et d'observations tirés du travail de terrain.

Ici comme ailleurs, les changements économiques et sociaux des trois ou quatre dernières décennies ont entraîné un nombre croissant d'habitants à consommer leurs aliments dans la rue, au moins pour le repas de midi. Manger dans la rue est devenu une nécessité. Ceci signifie que dans des grandes villes comme Guadalajara sont apparus et continuent de se créer une multitude d'établissements qui vendent de la nourriture à des personnes avides de se restaurer à tout moment de la journée. Mais il ne faut pas s'y tromper. Manger en dehors de

¹ La notion de représentation a été traitée par Jodelet (1989), tandis que Gruzenski (1991) discutait celle de l'imaginaire dans la perspective de l'histoire mexicaine.

² Un exemple significatif de cette bibliographie croissante est donné par le travail de compilation qu'a effectué la compagnie Herdez, spécialisée en aliments.

³ Sur ce point, on relèvera l'exception notable offerte par *Los espacios de la cocina mexicana*, tels qu'ils ont été traités par la prestigieuse revue *Artes de México* (1997).

⁴ Pilcher (2001) a fourni un travail novateur dans ce sens.



la maison constitue pour les Mexicains une pratique solidement ancrée dans une coutume que le climat et l'habitude ont construite de longue date. Favorisés par des climats tropicaux ou tempérés, avec des hivers aussi courts que peu rigoureux, les Mexicains ont toujours eu tendance à manger à l'air libre. Ils l'ont d'abord fait sur leurs parcelles agricoles dans la mesure où, vivant dans une société fondamentalement rurale, ils n'ont jamais cessé de penser qu'il était normal de manger dans les champs ou au bord des chemins. Plus tard, la croissance du secteur urbain n'a pas empêché l'habitude de manger dans la rue ou sur les places des villages et des grandes agglomérations. Il est même courant de manger à l'air libre au cœur du domaine privé. De nos jours encore, et dans les zones semi-rurales voisines de Guadalajara, on n'hésite pas à se nourrir en dehors des salles à manger et des cuisines, c'est-à-dire dans les patios ou en plein milieu de la cour intérieure du logis. Sur ce point, il n'est pas inutile de signaler que, en dehors des anciennes résidences de l'élite seigneuriale ou bourgeoise, les salles à manger restent à peu près inexistantes dans les milieux ruraux. Ce sont en effet les cuisines, improvisées autant qu'établies, qui ont toujours fait office d'espaces de consommation alimentaire.

Des succédanés citadins de cette organisation rurale sont apparus en même temps que la dynamique sociale urbaine prenait de l'importance. Dans ces lieux en plein air se donnent rendez-vous toute sorte de commensaux désireux de se restaurer ou de satisfaire leurs appétits gloutons. Il faut en effet souligner la voracité des Mexicains : ils sem-

blent obsédés par le désir de manger quelque chose ; ils sont accoutumés à se sustenter à tout moment de la journée dans l'un ou l'autre des établissements ou des *puestos*⁵ (stands) populaires improvisés qu'ils peuvent croiser sur leur chemin, et leur inclination les porte surtout vers les *antojitos*⁶, sortes d'amuse-bouche, et par-dessus tout les *tacos*⁷.

Les éléments culinaires de base des établissements offrant ces *antojitos* qui occupent le cœur de la cuisine traditionnelle mexicaine sont les *tortillas* de maïs (le pain du pays), les plats accompagnés de divers types de sauces élaborées à partir de plusieurs variétés de piments, mais également les fameux haricots toujours capables d'assouvir les appétits les plus tenaces.

Dans une ville aussi grande et complexe que Guadalajara, les établissements de restauration publics vont des simples stands à *tacos* et autres *antojitos* qui s'échangent en général à prix modiques, jusqu'à des restaurants réputés qui, pour certains d'entre eux, proposent de la haute cuisine mexicaine. On trouve entre ces deux extrêmes des commerces consacrés à la célèbre *comida corrida*⁸, aux *hot dogs* et *hamburgers*, aux mets végétariens et à tout autre type de cuisines dites ethniques - surtout celles d'origine italienne, chinoise et japonaise. On n'oubliera pas dans cette liste les emplacements vendant des aliments propres à cette nébuleuse que l'on qualifie désormais de « cuisine fusion ». Il va de soi que l'ensemble de ces formes culinaires ont été adaptées au goût du pays, ce qui suppose qu'au moins l'une des composan-

⁵ Il s'agit d'un "... petit commerce, baraque ou échafaudage monté dans la rue ou dans un marché pour vendre quelque chose", ici des aliments (Moliner, 1991 : II-881).

⁶ Le terme vient du mot *antojo* : "Envie capricieuse et passagère de quelque chose" (*idem* : I-198). Au Mexique, on recourt au diminutif, en ce cas le substantif "antojito", pour faire une référence affectueuse à certains objet ou personne.

⁷ Le *taco* est l'aliment de base du Mexicain. Il se compose d'une galette de maïs (*tortilla*) que l'on garnit de quelque préparation ou simplement de sel avant de la plier ou de la rouler sur elle-même pour la manger.

⁸ On appelle *comida corrida* cette cuisine d'inspiration domestique – elle est en principe complète et pleine de saveurs – composée d'une soupe, un plat principal accompagné de haricots, un dessert et une boisson, servis l'un après l'autre, comme s'il s'agissait d'une course de relais.

tes de la cuisine traditionnelle mexicaine s'y retrouve, et parmi elles domine le piment⁹.

Au-delà de la nécessité, les clients des différents établissements publics de restauration assurent qu'ils les fréquentent parce qu'on y mange bien. La plupart des consommateurs jugent pourtant que les plats qui sont au menu, et surtout ceux qui relèvent de la cuisine typiquement mexicaine, pourraient être encore plus savoureux s'ils étaient préparés selon la stricte tradition. Il est curieux de constater que cet avis est largement partagé par les restaurateurs eux-mêmes. Mais on peut s'interroger dans ce contexte sur le sens qu'il convient d'attribuer au concept de tradition. D'une manière générale, parler de tradition implique de se référer à un ensemble de caractéristiques, particularités, expressions, croyances et conduites qui sont héritées du passé. Qu'il soit matériel ou immatériel, ce patrimoine opère ici de diverses façons et les gens estiment que ce savoir accumulé leur permet de disposer des moyens d'affronter le futur (Barfield, 2000 : 519).

Dans le cas particulier de la cuisine de Guadalajara et de ses environs, la tradition signifie essentiellement que les tortillas de maïs soient façonnées à la main, à partir d'une pâte (*masa*) obtenue à l'aide du *metate*, un moulin plat d'origine préhispanique fabriqué en pierre volcanique. Pour ce faire, il faut avoir préalablement soumis les grains de maïs entrant dans la composition de la *masa* au processus de *nixtamalización*¹⁰. Cela implique également que tous les plats, en particulier les haricots et les *tortillas*, soient cuisis au feu de bois dans des ustensiles en terre cuite (marmite, plaque de cuisson, poêlon...). Il faut égale-

ment que les nombreuses sauces qui accompagnent toutes sortes de ragoûts et de plats soient élaborées dans le *molcajete*, un mortier lui aussi de pierre volcanique et d'origine préhispanique.

Dans la pratique, aucun des postes de restauration populaire de Guadalajara ne suit avec rigueur les canons de cette tradition. Trois raisons au moins à cela. D'abord la question du temps : aux yeux de ceux qui cuisinent, ces modes de préparation sont longs, laborieux et très fatigants. De fait, et en dehors de rares exceptions, il n'y a pratiquement plus personne à Guadalajara pour faire la *masa* de maïs et les autres plats comme avant. Ensuite le problème du charbon de bois : non seulement celui-ci est rare, mais de plus il rend toute manipulation particulièrement difficile, voire dangereuse, dans la majorité de ces éventaires de la rue qui résultent le plus souvent d'une forme d'improvisation. Enfin les contraintes de la vie moderne : du fait de sa dynamique nouvelle, on ne compte plus grand monde en ville pour consacrer assez de temps à manger tranquillement, au moins sur la voie publique ; or manger comme avant demande du calme. Pourtant, nombreux sont les restaurants bien en vue qui affirment préparer leurs plats suivant la tradition ; ils feraient façonner leurs tortillas à la main –sans préciser toutefois si le maïs a été bien nixtamalisé–, ils présentent en *molcajete* des sauces qu'ils prétendent avoir préparées à l'ancienne, et ils font cuire leurs produits –essentiellement les viandes– sur le feu de bois. Pourtant, même si ces restaurants font appel dans une certaine mesure aux méthodes traditionnelles et que leur clientèle en tire satisfaction, on ne peut dire que leur conception du temps et de la rentabilité, voire leur savoir-faire, répondent aux critères

⁹ C'est ainsi que, en dehors des éléments prévus dans la recette originale, on ajoute à tout hot dog des piments au vinaigre de la variété connue sous le nom de "jalapeño", tandis que les restaurants de cuisine japonaise ajoutent des rondelles de piment vert à la sauce au soja qui condimente les plats : ce mélange a pris le nom de "piments torés". Il est évident que tant les Américains que les Japonais se surprendraient de ces modifications, et il n'est pas certain qu'ils les apprécieraient.

¹⁰ Ce processus consiste à humidifier les grains et à les faire bouillir dans une eau chaûlée. Il impose aussi des temps de cuisson et de repos stricts, ainsi que plusieurs rinçages vigoureux. Cette méthode assure la séparation de la cuticule du grain proprement dit, et elle permet surtout le déclenchement d'une réaction chimique qui améliore les qualités nutritives de la céréale (Ávila R., M. Tena, P. Hubbard. s/d)



de l'orthodoxie traditionnelle. En d'autres termes, on se sent légitimé à suggérer qu'ils trompent en fait leur clientèle.

Ce n'est un secret pour personne que la cuisine traditionnelle mexicaine se caractérise par son haut niveau d'élaboration, et qu'elle réclame beaucoup de temps et d'expérience de la part de ceux qui souhaitent la mettre en conformité avec les canons¹¹. Plus encore, force est de constater que le temps et la sagesse ne sont plus des produits bon marché dans notre vie actuelle, surchargée d'activités de tous ordres qui nous dispersent en nous donnant le vertige. Et dans le cas d'une grande métropole, rares sont les privilégiés capables de s'offrir le luxe de payer ou faire préparer un bon repas traditionnel. Ainsi donc, si l'on ne peut que constater à quel point le temps, le savoir culinaire et les ressources économiques sont devenus aujourd'hui des denrées rares, on doit se demander en quels lieux précieux de Guadalajara il est encore possible de savourer de la bonne cuisine d'antan, et où se cachent les espaces culinaires qui n'ont toujours pas abandonné les préceptes traditionnels défendus par l'orthodoxie.

LES CUISINES TRADITIONNELLES

Dans la périphérie de la grande ville de Guadalajara dont ils subissent pourtant l'influence, on trouve encore de nombreux villages où se pratique un certain type de cuisine qualifiée de traditionnelle. On évoque là des cuisines qui ont cessé d'être totalement rurales sans pour autant devenir entièrement urbaines.

En général, les emplacements réservés à la cuisine ne sont pas très spacieux. S'ils ne disposent que

d'un éclairage médiocre, leur ventilation est plutôt satisfaisante. Du fait à la fois du climat propre à ces latitudes et des espaces réduits qu'on leur consacre habituellement, les cuisines tendent à occuper les corridors extérieurs des maisons, ou bien une petite surface dans les patios ou dans le périmètre du terrain domestique, surtout chez les familles nombreuses. Il faut dire que, dès l'instant où ils ont trouvé le moyen de se protéger d'un soleil dévastateur, les Mexicains apprécient de vivre en dehors de chez eux.

Dans ces espaces ouverts conçus comme des appendices de la cuisine, les maîtresses de maison ont l'habitude de cultiver et de conserver une bonne variété de plantes utilisées pour l'élaboration des plats ou pour un usage médicinal. Parmi elles, ne manquent presque jamais la menthe (*Mentha piperita* L.), l'origan (*Origanum vulgare* L.), le basilic (*Ocimum basilicum* L.), l'artémise (*Chrysanthemum parthenium* Bernh.), la rue (*Ruta graveolens*), le romarin (*Rosmarinus officinalis*), le thym (*Thymus vulgaris*) et le pouliot (*Mentha pulegium*).

Alors que la plupart des cuisines sont faites de briques et de ciment, les plus modestes d'entre elles utilisent toujours l'adobe (pisé) et sont recouvertes de tuiles romaines, de tôle ou de carton. Certaines portes et fenêtres continuent à être en bois, mais le métal s'impose progressivement. Dans l'ensemble, si quelques-uns de ces espaces se distinguent par leur grande propreté, il faut reconnaître que d'autres présentent un aspect moins reluisant.

Il n'y a pas si longtemps encore, lorsque le système d'adduction d'eau potable par canalisations enterrées commençait à peine à fonctionner, les maisons de la ville ou des villages environnants s'approvi-

¹¹ Comme référant sur ce sujet, on peut consulter les titres suivants: *La cocina mexicana y su arte* (1983); *El universo de la cocina mexicana* (1988); *El gran libro de la cocina mexicana* (1993); *La cocina mexicana a través de los siglos* (1996).

sionnaient en eau tirée d'une nappe phréatique peu profonde à l'aide de puits artisanaux creusés à proximité. A présent, presque tous les logis sont raccordés au réseau hydraulique public. Toutes les cuisines, ou presque, disposent de l'eau courante, même si certaines d'entre elles ne sont toujours pas équipées d'éviers modernes, comme à la ville. Elles se contentent alors d'un bac à eau en maçonnerie, du genre de celui qu'elles utilisent pour laver l'ensemble des ustensiles.

A l'instar de l'eau des puits et des norias, les sortes de chambres froides annexées aux cuisines sont également tombées en désuétude. De fait, et sauf pour les plus modestes d'entre elles, chaque maison est à présent équipée d'un réfrigérateur électrique. Mais en dépit de cette facilité liée à la modernité, de nombreuses maîtresses de maison continuent de compter sur le climat pour la préservation de leurs aliments : elles savent que les variations de température contribuent à conserver les viandes et tout autre produit au cours de la saison tempérée.

Mais la véritable présence du passé dans les cuisines semi-rurales de la région de Guadalajara reste le foyer qui, d'une certaine manière, constitue toujours le cœur de la maison. Même si rares sont les cuisines à ne pas être équipées d'une cuisinière à gaz, on constate que celle-ci n'a pas totalement remis en cause l'usage du *fogón con tronera*¹² et que c'est sur ce dernier que se fait la cuisine au feu de bois. En fait, les cuisinières recourent de manière variable à l'une ou l'autre de ces sources d'énergie, en tenant compte de la dynamique de leurs activités. Si elles veulent par exemple chauffer des liquides tel que le café, la gazinière est préférée

pour sa rapidité, mais c'est le *fogón* qui est utilisé dès qu'il s'agit de préparer ou de cuire les haricots. Les ustensiles et le mobilier des cuisines dont nous traitons ici font partie d'un héritage de deux traditions culinaires distinctes : la préhispanique et celle d'origine européenne. Les cuisines vernaculaires du Mexique Ancien se distinguaient par leur simplicité, et cette dernière reste la marque de la cuisine contemporaine. Elles étaient équipées d'un *tenamaste*, trépied en pierre servant à faire le feu ; un *metate*, meule dormante pour écraser les grains de maïs et fabriquer la pâte pour les tortillas ; un *comal de barro*, plaque de cuisson en terre cuite pour cuire les tortillas ; un *molcajete*, mortier pour écraser les piments et faire les sauces ; des casseroles en terre cuite pour faire mijoter les plats, tout particulièrement les haricots secs, ainsi que d'autres plats et des jarres ; des cuillères en bois ; des *aventadores* – sorte d'éventails – fabriqués en feuilles de joncs (*Typha latifolia* L.) ; des petits paniers ronds, *chiquihuites*, en fibres naturelles pour conserver au chaud les tortillas et les *tamales* ; des torchons en coton ; et des caisses en bois ou des plates-formes suspendues, *zarzos*¹³, pour conserver et ventiler les aliments. On se servait également pour s'asseoir ou s'allonger de *petates*, nattes de fibres naturelles (en joncs également), ainsi que de petits bancs de bois. L'un des tout premiers apports de la vieille tradition européenne aux cuisines mexicaines a été le *pretil con tronera*¹⁴, foyer cimenté qui permettait un contrôle du feu plus commode. L'apport fut décisif dans la mesure où l'emplacement du feu, lieu essentiel au travail des cuisinières, fut ainsi surélevé de quelque soixante-dix centimètres par rapport au niveau du sol, améliorant ainsi son accessibilité et donc la qualité des tâches culinaires (on sait d'ailleurs de la bouche de certaines cuisinières de

¹² Sorte de socle de pierre avec une meurtrière où le feu de bois est confiné.

¹³ Dans l'Occident du Mexique, où Guadalajara est la ville la plus importante, on appelle *zarzo* la plate-forme carrée ou rectangulaire, d'une superficie ne dépassant guère cinquante à soixante centimètres carrés, formée d'une trame de joncs (*Arundo donax*) ou de baguettes tirées d'un quelconque arbuste, et que l'on suspend au plafond pour assurer la ventilation des aliments ou les protéger des prédateurs éventuels.

¹⁴ Il s'agit d'un plan de travail avec des meurtrières où sont mises les bûches de bois.



la périphérie de Guadalajara que, il y a une trentaine d'années encore, elles continuaient à façonner leurs tortillas et à préparer leurs plats au niveau de la terre). Dans le même ordre d'idées, l'introduction du four en maçonnerie a représenté une amélioration presque aussi décisive. La cuisson au four n'était certes pas une technique inconnue de l'ancien Mexique, mais elle s'effectuait dans de simples fours qui étaient creusés dans la terre puis recouverts de pierres, de terre et, par exemple, de feuilles de maguey (*Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck). On y cuisait surtout de la viande, et l'ensemble prenait le nom de *barbacoa*. La principale fonction de ces nouveaux fours fut de permettre la fabrication du pain de froment qui, bien que primitivement destiné aux Européens, allait peu à peu se généraliser, au point de s'imposer comme élément premier du système alimentaire mexicain. Mais le four ne suffisait pas, et le vaste mobilier de la cuisine européenne vint se surajouter à celui des cuisines préhispaniques, en y apportant encore le moulin circulaire de pierre ainsi que le métal forgé – technique alors inconnue en Amérique – qui autorisait la fabrication de couteaux, cuillères, cuvettes et autres ustensiles.

Durant quatre siècles, il n'y eut pratiquement aucune modification à noter dans l'ensemble des ustensiles et techniques propres aux deux traditions qui se rencontrèrent au Mexique au *xvi*^e siècle. Mais à l'aube du *xx*^e siècle, et à la suite de la généralisation des profondes mutations techniques dues à la Révolution industrielle, des instruments originaux commencèrent à apparaître qui devaient modifier pour toujours la configuration des cuisines.

Le premier grand changement de l'ère moderne fut sans aucun doute l'introduction d'une nouvelle source énergétique qui remettait en cause l'impérieuse nécessité du recours au bois. On s'équipa ici ou là de réchauds métalliques fonctionnant au

pétrole. Quelques années plus tard, ceux-ci furent substitués à leur tour par des réchauds à gaz et les cuisinières proprement dites, semblables à celles qui sont encore en usage. Tout ceci se passa sur trois ou quatre décades, approximativement entre 1920 et 1940. Il fut ainsi possible de se débarrasser de la désagréable odeur de goudron qui semblait s'attacher irrémédiablement aux plats, surtout lorsque la gestion du pétrole était confiée à des mains inexpertes. Il faut toutefois reconnaître que cette rénovation technique concerna surtout les milieux urbains comme ceux de Guadalajara, et que pendant longtemps les gazinières ne pénétrèrent le monde rural que de façon marginale. Il fallut attendre une trentaine d'années pour assister à leur généralisation, et donc à une certaine forme de désaffection pour le bois qui était resté durant toute cette période la source d'énergie indispensable à toute cuisine.

De la même manière, l'amélioration et la multiplication des fonderies facilitèrent l'introduction de nouveaux ustensiles dans les cuisines, mettant peu à peu au rebut les traditionnels outils en pierre, terre cuite, bois ou fer forgé. L'utilisation de la fonte précéda celle des matériels en acier inoxydable et en aluminium. Apparurent également des tasses, des plats et des couverts en métal vitrifié et en aluminium qui l'emportaient sur l'équipement traditionnel en termes de coût et de durabilité. Plus tard, la généralisation de la pétrochimie allait entraîner la création de matériaux synthétiques tels que la bakélite, la mélamine et surtout le plastique, que l'on retrouve partout aujourd'hui sous forme d'ustensiles et même de meubles. Il faut à ce sujet accorder une mention particulière au moulin mécanique construit avec une vis sans fin, fixé sur une table ou une quelconque plate-forme horizontale, et qui, des années durant, servit surtout à la mouture des grains nixtamalisés à côté de l'antique *metate*. C'était là un pas très important qui était

franchi et permettait aux femmes de se libérer quelque peu du travail de l'ancienne mouture de la pâte, activité réclamant aux cuisinières à la fois beaucoup de temps et un grand effort du corps qui étaient peu compatibles avec les nouvelles façons de gérer la cuisine et la maison. Les cuisines à l'ancienne se rattachaient au souvenir, à l'imaginaire. Les musées et pinacothèques mexicains conservent des tableaux de peintres folkloristes du XIX^e siècle représentant la société mexicaine du passé. Parmi eux le Français Edouard Pingret tient une place particulière, qui capta si bien une des images les plus typiques, et donc populaires, de la cuisine mexicaine traditionnelle qu'elle appartient désormais à l'imaginaire collectif. Il s'agit d'un espace culinaire caractéristique du milieu du XIX^e siècle où sont représentés les principaux ustensiles évoqués ici, et où l'on voit deux femmes en train de faire une mouture sur des *metates* : la première prépare la pâte de maïs en même temps qu'elle fait les tortillas, mettant celles-ci à cuire sur un socle en pierre qui supporte un *comal* en céramique ; la seconde broie également des produits sur un autre *metate*, mais c'est plutôt pour une sauce destinée à accompagner quelque préparation sophistiquée.

L'électricité prit la suite du gaz, donnant de l'ampleur à la révolution des rythmes et des temps. C'est après la seconde Guerre mondiale que le Mexique mit en place ses grands programmes d'électrification qui permettaient l'accès à une énergie constante et permanente, non seulement comme source de lumière artificielle mais, surtout dans le cadre de la cuisine, comme possibilité d'utiliser des appareils fonctionnant à l'électricité, tel le mixer, instrument de la modernité venu pour s'imposer. Il demeure que les appareils électroménagers continuent souvent à briller par leur absence dans les cuisines de la périphérie semi-rurale, là où la présence du passé reste la plus visible. En dehors du batteur, seul le mixer

est vraiment parvenu à s'imposer sur la longue liste des appareils proposés, même si l'on peut toutefois faire état de deux appareils qui font exception. En premier lieu, le réfrigérateur qui, tout en étant tenu à l'origine pour un meuble d'une utilité relative, permettait également d'affirmer un certain statut social. Ensuite, le four à micro-ondes, apparu récemment, et qui est lui aussi sensé dénoter un statut social particulier. C'est peut-être pourquoi il semble en fait sous-utilisé dans les cuisines urbaines où on ne s'en sert guère que pour réchauffer des boissons et autres aliments, et non pour cuire des plats.

CUISINER COMME AUTREFOIS

Comme dans la périphérie, ce sont en général les femmes qui à Guadalajara s'imposent comme les patronnes et les dames de la cuisine, véritables épicentres des logis, même si elles ont pris l'habitude d'occuper cette fonction avec beaucoup de discrétion. Ce sont elles qui déterminent la portée de l'univers culinaire. Ce sont elles qui gèrent les saveurs et les savoirs, et finissent par les imposer aux convives. En principe, nos cuisinières ne se posent pas la question du type de cuisine qu'elles réalisent, elles se contentent tout simplement de la faire : elles reproduisent ce que leurs mères et leurs grand-mères leur ont enseigné, elles mettent en valeur ce qu'elles tiennent de leurs tantes et de leurs marraines. Et quand on leur demande de définir en un mot le style de leur cuisine, presque toutes – il faudrait leur adjoindre les cuisiniers qui opèrent dans le domaine public – partagent l'opinion que ce qu'elles pratiquent est la véritable cuisine mexicaine, même si elles la nomment de différentes manières : « la cuisine de la ferme », « du village », « typique »... En effet, la liste des plats qu'elles préparent pour les repas quotidiens et ceux des jours de fête ne varie guère : dans tous, on retrouve les trois élé-



ments de base à l'origine de la surprenante évolution culturelle du Mexique ancien, c'est-à-dire, rapelons-le, le maïs, les piments et les haricots secs, dans une variété pléthorique et élaborée que sont encore venus enrichir les apports d'un métissage culinaire aux racines cinq fois centenaires.

Est-on pour autant légitimé à affirmer que la seule présence de cette triade « autochtone » suffit à assurer les fondations de l'art culinaire local ? En principe, oui et il existe en fait un dicton mexicain qui prétend que toute faim doit pouvoir être assouvie au moyen d'une tortilla salée et garnie de piment. Il demeure que, non contents d'être dotés d'une sensibilité artistique leur permettant de composer à partir de la triade originelle, la cuisinière (et ou) le cuisinier se doivent de maîtriser des techniques anciennes – dans ce cas préhispaniques – pour que leurs plats touchent à la saveur idéale.

En premier lieu, l'opérateur devra utiliser des récipients en terre cuite pour cuisiner le maïs, et savoir parfaitement manipuler le feu afin de contrôler le bon processus de *nixtamalización*. Puis – surtout du point de vue de l'orthodoxie – il lui faudra mouder le *nixtamal* sur un *metate* de pierre volcanique. Si la pénibilité du travail pousse désormais à abandonner cette pratique au quotidien (« il y a le moulin pour ça¹⁵ », rétorque une cuisinière), il n'est pas rare que, pour des occasions spéciales tels qu'un baptême ou une noce, on reprenne le *metate* afin d'affiner la pâte de maïs ou de préparer certains ingrédients entrant dans la composition du fameux *mole poblano*¹⁶. Ensuite, il conviendrait qu'il fasse chauffer toutes ses *tortillas* sur un *comal* en céramique, à condition expresse que le feu soit très bien dosé.

Enfin, il lui sera demandé d'assurer la cuisson satisfaisante des haricots en recourant, là aussi, à un pot en terre cuite, et en les soumettant au feu lent du *tenamaste* ou de la *tronera*. En ce qui concerne la grande variété des sauces élaborées à partir des différents piments, il est important que ceux-ci et les tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.), ou les tomates vertes (*Physalis philadelphica* Lam.), ainsi que l'ail (*Allium sativum* L.) et les oignons (*Allium cepa* L.), soient grillés sur le *comal*, avant d'être moulus dans un *molcajete* de pierre volcanique.

Il n'est pas inutile de mentionner que l'ensemble des ustensiles de la cuisine traditionnelle, qu'ils soient en pierre volcanique, en céramique ou en bois, sont soigneusement « curados », culottés, avant d'être utilisés. Pour les *metates* ou des *molcajetes* en pierre, on moule à sec des grains de maïs afin d'annihiler l'arrière-goût et les impuretés inhérents au matériau. Pour les artefacts en terre cuite, ils sont enduits d'un mélange de chaux et d'eau soumis à un feu intense, ce qui permet un bon colmatage des pores du matériau par le mélange. La même technique est utilisée pour les appareils en bois.

En plus de l'usage de la céramique et de la pierre volcanique dûment « curados », c'est, aux dires de la plupart des cuisinières, le bon contrôle du feu qui constitue l'élément fédérateur des techniques culinaires de jadis. Et pour que la cuisson des plats soit parfaite, rien ne vaut le feu de bois. Les cuisinières sont donc convaincues que la cuisson au gaz nuit au goût des plats traditionnels, et cette opinion est largement partagée par beaucoup de chefs du domaine public. Il se passe d'ailleurs quelque chose de très semblable pour les sauces : ils sont nom-

¹⁵ Dans les endroits où se perpétue la pratique de la fabrication traditionnelle des tortillas, c'est-à-dire manuellement, chaque femme porte son maïs nixtamalisé au moulin communal pour qu'il soit moulu et transformé en pâte. Une telle activité s'effectue de manière quotidienne, depuis l'aube et jamais après le milieu de la matinée, puisqu'il faut faire les tortillas pour l'*almuerzo*, qui se prend à peu près entre 8 et 11 heures. Le moulin constitue probablement le lieu privilégié de la communication et de la socialisation des femmes, comme la *cantina* l'est pour les hommes.

¹⁶ Il s'agit d'un des plats les plus traditionnels de la cuisine mexicaine, traduit usuellement en français par « poulet au chocolat ». En fait, pour être plus précis, il est élaboré à partir d'une trentaine d'espèces, dont le cacao amer.

breux à estimer qu'elles perdent le meilleur de leur goût, leur «goût naturel», dès qu'elles entrent en contact avec le métal des ailettes du mixer et plus encore, si l'on considère que celles-ci sont mues par un élément aussi «antinaturel» que le courant électrique. En dépit de tout cela, force est de reconnaître que la pression de la vie moderne a fini par imposer le mixer dans les cuisines, élément désormais indispensable pour la préparation d'une vaste gamme de sauces propres à la cuisine mexicaine, et pour bien d'autres usages encore.

L'idée que les plats préparés «à l'ancienne» et au feu de bois ont une saveur incomparable est partagée par les convives de ceux qui les préparent. Et il n'est jusqu'aux chefs et propriétaires des établissements publics, y compris ceux des restaurants prestigieux sensés offrir des plats traditionnels préparés au feu de bois, qui ne souscrivent à cette perception/représentation.

Mais cette question de la qualité du goût des mets liée à l'utilisation d'ustensiles et de techniques anciennes, et surtout du feu de bois, ne relève-t-elle que d'une certaine forme de perception, de représentation socioculturelle, d'imagination strictement subjectives? Une telle question réclame qu'on y réponde depuis la perspective de la physique.

La cuisson résulte d'un échange d'air. L'air/fumée qui provient de la source d'énergie, ici le bois, agit sur le goût des aliments: pensons seulement au poisson fumé par exemple. D'autre part, même si l'onde de chaleur émise par la combustion du bois reste de basse fréquence, comme celle du gaz et de l'électrothermique, on notera à quel point le flux est largement dispersé. Il résulte de cela que les surfaces exposées à la chaleur émise sont touchées de manière lente et progressive, ce qui n'est pas le cas pour le gaz, et moins encore pour les

résistances électrothermiques, qui émettent tous deux un flux d'ondes strictement dirigé; la dispersion est moins frappante dans le cas du gaz et surtout dans le cas de la chaleur électrothermique. En plus de l'intensité et de la directionnalité du flux de photons propres à la chaleur électrothermique, celle-ci a un effet plus radical sur les molécules – les aliments, dans ce cas – puisqu'elle les fait éclater et, ainsi, modifie leur nature. Ceci explique pourquoi on recommande de ne pas réchauffer certains produits au four micro-ondes: le procédé affecte leurs propriétés nutritives¹⁷. Mais laissons au lecteur le soin de décider lui-même si le choix pour telle ou telle source de chaleur entraîne une modification dans le goût de ses aliments...

Et quoi qu'il en soit, au delà de ces constatations sur le rôle des facteurs physico-chimiques comme modificateurs du goût, il faut reconnaître que les cuisiniers et leurs convives considèrent que le feu de bois et les techniques dites traditionnelles améliorent grandement la saveur de leurs plats.

LE CHANGEMENT D'ÉNERGIE

En dehors des rares restaurants spécialisés dans la cuisson au feu de bois, il est probable qu'il n'existe plus dans toute l'énorme Guadalajara de cuisine utilisant cette source d'énergie. En fait, le charbon de bois l'a déjà largement substitué, et dans sur notre terrain d'enquête nombre de restaurants ou de postes de restauration publics l'utilisent, surtout pour la viande grillée qui constitue une des traditions culinaires les plus enracinées dans l'ensemble du Mexique (Ávila *et al*, 2005). Et en ce qui concerne l'usage de cette source énergétique dans un cadre privé, tout indique qu'elle concerne presque toujours la

¹⁷ Nous remercions le Professeur Américo Peraza, de l'Université de Guadalajara, pour les précisions qu'il nous a apportées sur le comportement des diverses sources calorifiques.



fabrication de plats pour des repas de famille ou d'amis, et suppose donc plutôt un jour de repos.

L'usage du gaz s'est généralisé dans la ville depuis plus d'un demi-siècle et, comme on l'a déjà écrit, depuis une vingtaine d'années en ce qui concerne sa périphérie semi-rurale. Mais avant cette période, il fallait parfois des jours et des jours pour que l'on commence à se servir d'une réserve de gaz dans un contexte nettement rural. Le gaz arrive désormais pratiquement partout et les cuisinières y accèdent avec facilité. Malgré cela, nombre de cuisinières continuent de cuisiner au feu de bois.

Elpidia Gómez, habitante de Ferrería de Tula, un village de la montagne où abonde le bois, nous fournit un exemple de la manière d'utiliser le bois et le gaz. Sa réputation de bonne cuisinière lui donne l'occasion de vendre de la nourriture à ceux qui lui en font la demande. Elle commence sa journée à l'aube, attisant le feu conservé dans les braises de la veille. Elle pose alors dessus un récipient rempli d'eau et va au moulin public pour faire moudre son maïs nixtamalisé – préparé au feu de bois la veille au soir – qui va lui permettre de préparer ses tortillas pour toute la journée. A son retour, l'eau a bouilli et elle peut alors faire le café ou une infusion. C'est après qu'elle commence à « echar » (façonner, puis chauffer) ses tortillas. A neuf heures du matin, celles-ci sont prêtes pour assouvir l'appétit des commensaux. Entre-temps, elle a profité du feu des tortillas pour cuire les haricots ou élaborer quelque plat. Si elle en a besoin, la dame Gómez entretient le feu de bois après le petit déjeuner. Sinon, c'est vers trois heures de l'après-midi, horaire du déjeuner, qu'elle le réanimera afin de réchauffer les aliments qu'elle va servir au cours du repas. Elle fera de même à la nuit tombée, lorsqu'il s'agira de faire le café au lait ou une petite collation, et elle fait remarquer qu'elle parvient à réaliser l'ensemble de

ses tâches culinaires du jour avec un seul feu bien entretenu. Il arrive toutefois que des visiteurs arrivent à l'improviste jusqu'à la cuisine d'Elpidia, et si le hasard veut que son feu de bois ne soit pas en mesure d'être réanimé, elle n'hésite pas à utiliser sa gazinière pour réchauffer ou préparer les mets qu'on attend d'elle.

Il y a deux raisons majeures au maintien de l'utilisation de la cuisine au feu de bois : la première, c'est que les cuisinières viennent d'un milieu rural où elles ont appris à cuisiner de cette manière et qu'elles s'y sont habituées depuis une trentaine d'années ; la seconde, c'est qu'elles sont aussi convaincues que leurs convives de l'effet positif du bois sur la saveur des plats ainsi préparés.

Il est difficile d'affirmer que la cuisine au gaz vaut celle qui est faite au feu de bois. La grande majorité des cuisinières du milieu rural estiment quant à elles qu'il leur est plus facile de contrôler le feu de bois : « il s'agit de les « tantear » (manipuler) », fait remarquer l'une d'elles, tandis qu'une autre confesse que « avec le gaz, mes tortillas collent¹⁸ » (*con el gas se me pegan las tortillas*). Il y aurait donc une forme de consensus des cuisinières de la région sur la question, et pour elles le gaz serait une source d'énergie agressive qui cuit les aliments trop vite, sans pause, ce qui aurait pour effet d'en détériorer le goût et la consistance. Le problème est que le bois de feu n'est plus aussi abondant que par le passé dans cette région, et que le rythme de vie actuel, même dans les zones semi-rurales, a considérablement réduit le temps qu'on avait coutume de consacrer auparavant à la cuisine.

Selon certaines chroniques, la vaste vallée d'Atemajac, berceau de la ville de Guadalajara et d'un bon nombre de villages et hameaux, était un bassin

¹⁸ Données communiquées par Dominga Campos, habitante du village de Nextipac, dans l'État de Jalisco.

¹⁹ Ciudad Real (1993:II-92) ; Mota y Escobar (1993:23)

riche en diverses essences d'arbres¹⁹. Parce qu'il était l'unique source d'énergie, le bois a été surexploité durant des siècles sans le moindre contrôle, ce qui a fini par provoquer sa rareté et son prix élevé. Il est d'ailleurs pratiquement impossible de s'en procurer dans la grande ville, sauf à disposer d'un permis officiel permettant de l'importer depuis le domaine rural. Nous ne connaissons en fait sur Guadalajara qu'un seul marchand de bois – qui se considère d'ailleurs lui-même comme une « espèce en voie d'extinction » – habilité à vendre son bois aux restaurants spécialisés²⁰.

Au contraire de la grande cité, il est encore possible de trouver du bois dans les villages des alentours de Guadalajara, mais plus aussi facilement qu'autrefois, quand les villageois n'avaient qu'à aller aux champs pour le ramasser ou le couper. De nos jours les forêts sont protégées – ce qui n'empêche pas les coupes clandestines, facilitées par la corruption publique en vigueur –, et leurs propriétaires réclament des taxes d'exploitation très élevées. Ce qui est certain, c'est que le prix du bois ne cesse d'augmenter, à tel point qu'il vaut maintenant aussi cher que le gaz, alors que, dans l'esprit des consommateurs, celui-ci ne serait pas aussi rentable que le bois. Pour le reste, il est à noter que les personnes qui utilisent quotidiennement le bois ne considèrent pas que leur consommation puisse avoir un impact sur la dévastation des rares forêts encore existantes. En réalité, le nombre de ceux qui se posent sérieusement le problème de la relation entre les coupes dans les forêts et la consommation du bois de feu reste fort limitée, et bien peu ont conscience du nouveau paradigme éthique connu sous le nom de développement durable.

Les cuisinières de la culture traditionnelle propre à l'aire d'influence de Guadalajara préfèrent travailler au feu de bois. Ce choix leur est dicté par les modalités de leur apprentissage. Elles le préfèrent parce que le bois permet de cuisiner plus posément, sans emportement. Une façon de cuisiner qui résiste au tourbillon de la vie actuelle, où la pratique d'engloutir la nourriture pour subsister s'impose chaque jour davantage. Mais en plus de la rareté et du renchérissement du bois, ce sont surtout la cadence accélérée de la vie contemporaine et les besoins matériels sans cesse croissants – une volonté de consommer effrénée – qui dictent le comportement compulsif de nos sociétés, et attirent vers le marché du travail un nombre grandissant de femmes, gardiennes et reproductrices de la tradition culinaire. Un mouvement irrépessible qui les éloigne chaque jour davantage des manières ancestrales de pratiquer leur art.

Malgré cela, le passé continue d'affirmer sa présence. En plus des espaces consacrés aux cuisines, on le retrouve tout à la fois dans les ustensiles préhispaniques, ceux de la période coloniale, et bien entendu ceux de la modernité. Il y a dans la façon de cuire et de consommer quotidiennement les aliments – beaucoup d'entre eux étant préparés selon la méthode des anciens Mexicains – une manière de recréer une tradition capable de se perpétuer sous forme de phénomène vivant. Cette idée de la tradition se révèle surtout dans les fêtes, non seulement les formelles, mais aussi celles qui sont informelles, c'est-à-dire que l'on célèbre chaque jour afin de rompre la monotonie et la fatigue des journées de travail, et qui permettent en même temps de restaurer le corps et de réjouir l'esprit.

Mais ne nous y trompons pas : ce que l'on qualifie généralement de tradition culinaire se trouve sur-

UNE TRADITION QUI RÉSISTE

²⁰ Les essences les plus utilisées sont : le chêne et la yeuse (*Quercus spp.*) ; le huizache (*Acacia farnesiana* (L.) Willd.) ; le mezquite (*Prosopis laevigata* (Willd.) M. C. Johnst.) ; le palo colorado (sans doute *Quercus castanea* Neé) ; le palo dulce (*Eysenhardtia polystachya* (Ortega) ; le pin (*Pinus spp.*) ; le sicúa ou majahua (*Heliocarpus terebinthaceus* (DC.))



tout dans la perception/représentation et l’imaginaire des gens qui aiment à se convaincre que la meilleure des cuisines est celle qui l’on prépare au feu de bois selon les supposés canons du passé. Ceci explique pourquoi beaucoup de personnes évoquent avec nostalgie cette fameuse alimentation d’antan, qui tant bien que mal, parvient à se maintenir dans de nombreuses cuisines, tout spécialement dans celles des campagnes, là où la tradition semble mieux résister aux changements inévitables.

BIBLIOGRAPHIE

Artes de México. *Los espacios de la cocina mexicana*, México, Artes de México, 1997, No. 36.

Ávila Ricardo, Martín Tena, Peter Hubbard. “Lime as the key element: A non food in food subsistence”, in *Non food as food*, Oxford, Berghamn Books.

Ávila Ricardo, Rodolfo Fernández, Guillermo Gómez. Meat Gluttons of Wetern Mexico, in *Man and Meat (Collection Estudios del Hombre)* Guadalajara, Universidad de Guadalajara, No. 19, 2005, pp. 103-125.

Barfield, Thomas (Ed.). *Diccionario de Antropología*, México, Siglo XXI Editores, 2000.

Chapa, Martha. *La cocina mexicana y su arte*, México, Editorial Everest Mexicana, 1983.

Ciudad Real, Antonio de. *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993 [1586], deux volumes.

Fomento Cultural Banamex, A. C. *El universo de la cocina mexicana*, México, Salvat Mexicana de Ediciones, 1988.

Gruzinski, Serge. *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español. Siglos XVI-XVIII*, México, F.C.E., 1991.

Herdez. *Bibliografía sobre cocina mexicana en inglés y español*, inédit.

Jodelet, Denise (Ed.). “L’étude anthropologique des représentations: problèmes et perspectives”, in *Les représentations sociales*, Paris, P.U.F., pp. 115-130.

Moliner, María. *Diccionario de uso del español*, Madrid, Editorial Gredos, 1991

Mota y Escobar, Alonso de la. *Descripción Geográfica de los Reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*, Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, 1993 (fac-simile du XVI^e siècle).

Palazuelos, Susana, Marilyn Tausend, Ignacio Urquiza. *El gran libro de la cocina mexicana*, México, Editorial Patria, 1992.

Pilcher, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS-Ediciones de la Reina Roja-CONACULTA, 2001.

Sugiera, Yoko, Fernán González de la Vara. *La cocina mexicana a través de los siglos. México antiguo*, México Ediciones Clío-Fundación Herdez, A. C., 1996.

BIOGRAPHIE DES AUTEURS

Patricia Aguirre

Docteur en Anthropologie – Université de Buenos Aires. Actuellement au Service de Nutrition au Ministère de la Santé. Chercheur à l'Institut des Hautes Etudes Sociales de l'Université de San Martin. Membre de l'ICAF. Patricia Aguirre fut consultante à la FAO, l'OPS-OMS et l'UNICEF. Elle a publié 35 articles dans les revues spécialisées et 5 livres dont le dernier: *Estrategias de Consumo. Qué comen los Argentinos qué comen.*

Virginie Amilien

Virginie Amilien est chercheur en études culturelles. Après un doctorat sur les contes populaires norvégiens à la Sorbonne- Paris IV en 1994, en coopération avec l'Institut d'Etudes Culturelles de l'Université d'Oslo, elle a été employée à l'Institut National de la Recherche sur la Consommation à Oslo, où elle travaille sur des projets portant sur la culture de l'alimentation, l'identité locale et la cuisine comme lieu social et espace de consommation.

Ricardo Ávila

Ricardo Ávila possède une licence en anthropologie et un doctorat en Histoire Sociale de l'Université de Paris; actuellement Professeur Titulaire, et directeur du Département d'Anthropologie, qu'il fonda en 1987, à l'Université de Guadalajara, Mexique, il a publié et coordonné plusieurs livres et de nombreux articles scientifiques; il est fondateur et éditeur de la Revue *Estudios del Hombre* et professeur invité par diverses universités étrangères.

Brigitte Boucher

Brigitte Boucher est docteur en médecine (Université de Paris-Necker). Elle s'occupe du suivi des patients atteints de troubles du comportement alimentaire et travaille particulièrement sur les relations entre ces pathologies et le vécu psychologique et environnemental des patients. Elle est l'auteur de nombreux articles et conférences sur les liens affectifs et le comportement alimentaire, du normal au pathologique et co-auteur avec Natalie Rigal du livre *Il mange, un peu, trop, pas assez* paru chez Marabout en mars 2005.

Helene Brembeck

Helene Brembeck est professeur associé de l'UER d'ethnologie et directeur de recherche au Centre d'Etudes de la Consommation de l'Université de Göteborg, en Suède. Elle a concentré sa recherche sur le vécu maternel, l'enfance et la consommation, surtout la nourriture et l'alimentation. Elle est actuellement en train d'étudier la génération du baby-boom en Suède et leurs attitudes culinaires et alimentaires. Une autre de ses études se penche sur les parents et les enfants qui mangent chez McDonald's.

Geneviève Cazes-Valette

Geneviève Cazes-Valette est professeur de marketing et responsable du Mastère Spécialisé en Marketing et Technologie Agroalimentaires à l'Ecole Supérieure de Commerce de Toulouse. En parallèle, après un DEA en Anthropologie Sociale sur la crise de la « vache folle », elle mène une recherche doctorale sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain.

Claire Chapoutot

Claire Chapoutot, est diplômée de Sciences Po et du DESS Sciences Sociales appliquées à l'alimentation dirigé par Jean-Pierre Poulain. Elle est passionnée de cuisine et d'Internet et anime un blog de cuisine: Clea cuisine (<http://clairejapon.canalblog.com/>).

Jesus Contreras Hernandez

Jesús Contreras Hernández est professeur d'Anthropologie Sociale à l'Université de Barcelone. Spécialisé en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille sur les terrains des Andes péruviennes et en Espagne. Parmi ses nombreuses publications on peut citer *Antropología de la alimentación* (1993), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (1995), *Los productos de la tierra en la Europa del sud* (1996), *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud* (2004), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (2005) et *Los sabores del Mediterráneo* (2005).

