

## « Ce que nos mères et nos grand-mères nous ont transmis dans la cuisine juive »

**Anny Bloch-Raymond**

La cuisine juive s'inscrit dans un ensemble culturel, religieux, social, linguistique d'un groupe et ne prend du sens qu'à partir de lui. C'est un patrimoine ou plutôt un "matrimoine" vivant, un art de faire transmis par nos mères et nos grands-mères. Il est vrai, c'est un patrimoine un peu particulier : il se hume, il se goûte, il se sent et il se voit. Il est plus difficile à inventorier que des synagogues, des écoles, des cimetières parce qu'il est très fragile et éphémère. Il varie d'une famille à l'autre, d'une région à l'autre; il est l'objet de ruptures et il se modifie en fonction des modes de vie et des habitudes alimentaires du moment. En préparant, en cuisant, en nous alimentant, les mères et grand-mères sont des médiatrices culturelles. La cuisine qu'elle confectionne, les recettes qu'elles échangent, constituent un langage au féminin. De la transmission à la réalisation s'opère souvent un décalage fréquent. Le modèle de la transmission est incertain. La transmission s'effectue d'une manière tâtonnante, voire même aveugle ; en effet, la réalisation de plats s'opère parfois longtemps après ce qui a été regardé ou goûté. L'on peut parler ainsi de « transmission différée ». Retrouver les plats familiers de nos parents ou de nos grands-parents, c'est continuer une généalogie, s'inscrire dans une histoire. C'est aussi un désir de retrouver les saveurs de son enfance. La transmission se traduit certes par une répétition, une invention aussi, *un je ne sais qui, un je ne sais quoi de différent*, nous aurait dit le philosophe Wladimir Jankelevitch. Le label de bonne cuisinière hiérarchise aussi les tables des familles. Et cette étiquette représente un atout non négligeable pour la femme juive, une valeur ajoutée. Savoir cuisiner apparaît donc comme absolument indispensable pour les jeunes femmes juives qui se marient. Il y va de la santé et de la bonne économie de la famille, de sa réputation mais aussi du respect de sa place dans l'univers symbolique du judaïsme. Je soulignerais ainsi à travers les caractères de cette transmission, la fonction de cette cuisine, les grands traits qui structurent les cuisines juives (séfarade et ashkénaze) leurs variantes à travers le calendrier festif, l'ensemble de prescriptions et de distinctions qui fonde la cuisine cascher, les modifications, adaptations aux cultures environnantes et innovations qui s'opèrent à l'heure présente.

**Anny Bloch-Raymond** est Ingénieur au CNRS, sociologue au Centre d'Anthropologie- EHESS de Toulouse. Elle coordonne le numéro, à paraître en novembre, « Cuisines en partage » de la revue *Diasporas, Histoire et Sociétés*, dont elle est Rédactrice en chef. Après une thèse sur les *Récits, mémoires et histoire des migrants juifs de l'Est de la France et du Sud de l'Allemagne aux Etats-Unis (1834-2004)*, elle a participé tout récemment à l'élaboration de *Cuisines juives en Alsace*, éditions de la nuée bleue en 2005.