

« Beauté féminine et esthétique culinaire chez les Peuls du Mali » Dorothee Guilhem

Chez les femmes peules Djeneri du Mali, l'esthétique culinaire repose sur la notion de goût. Cette dernière donne lieu à un jugement esthétique fondé sur la qualité des aliments comme sur un savoir-faire culinaire. Un goût jugé mauvais est conféré à la dégradation de la qualité d'un aliment, mais surtout par le mode de cuisson. Le savoir-faire culinaire se juge par le temps de cuisson qui peut modifier la consistance des aliments ; le gluant comme le léger croquant ou la fermeté du riz et du mil dans les mets sont d'après nos observations appréciés. Le savoir-faire culinaire crée un bon goût à condition qu'un équilibre entre des saveurs soit respecté avant et pendant la cuisson. La présence en trop grande quantité d'une épice ou d'un aliment peut ainsi conférer au mets un goût mauvais. Dans la préparation culinaire, un aspect souvent oublié est l'hygiène. Ainsi, la manière de cuisiner, le lieu de la préparation comme l'heure à laquelle la femme cuisine constituent des facteurs déterminant l'hygiène de la cuisinière et par extension le goût du mets. D'un point de vue esthétique, la présentation du mets révèle une certaine conception de la beauté comme elle suscite un désir gustatif chez les femmes. Dans la mise en scène du repas, l'appréciation visuelle d'un mets se réalise par la couleur de l'aliment, sa brillance comme par le choix d'un récipient. L'acte de s'alimenter chez les Peuls est codifié en fonction de valeurs sociales comme la honte. La consommation de boissons et d'aliments délimite la sphère privée et publique, le repas est exclusivement familial et obéit à une division sexuelle. Pour être ingéré, un aliment doit être porteur de sens, les rites de passage m'ont permis d'observer les mets prescrits. La sélection des mets et boissons démontre que l'embonpoint corporel, l'éclaircissement et la brillance du derme, les effets curatifs et fortifiants se réalisent par l'ingestion de mets spécifiques. Certains mets et boissons sont donc socialement valorisés car ils constituent un moyen de transformer le corps pour correspondre à un certain idéal esthétique. Les femmes peules distinguent les aliments qui ont la capacité de faire prendre de l'embonpoint de ceux qui fluidifient le sang et augmentent sa température. Or, si le sang possède une température élevée, la peau sera plus lisse et brillante. L'ingestion quotidienne d'aliments et de boissons permet à la femme d'entretenir un certain capital esthétique et de correspondre aux attentes socio esthétiques de la société.

Dorothee Guilhem est Doctorante en anthropologie à l'Université de Provence, U.M.R 6124 et chercheuse associée à l'IEA (Institut d'Etudes Africaines), laboratoire CNRS, UMR 6124, Aix-en-Provence. Le titre provisoire de sa thèse : *De l'Identité à l'esthétique : la Beauté, représentations et pratiques dans la construction de soi chez les femmes peules du Mali en milieu rural et urbain*, sous la direction de M. le Professeur Bruno Martinelli.