

« La paella domestiquée. Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs »

Frédéric Duhart & F. Xavier Medina

La *paella* est née dans le cadre d'une cuisine masculine et de plein air. La restauration hors foyer a joué par la suite un grand rôle dans la lente construction de sa renommée internationale. Néanmoins, divers facteurs (exode rural ou émigration internationale, attrait pour des plats originaux et banalisation de ceux-ci, goût pour certaines formes de sociabilité alimentaire...) ont conduit la *paella* à franchir le seuil de la cuisine, à intégrer le corpus des recettes domestiques. C'est sur les aspects de cette entrée de la préparation de la *paella* dans la cuisine et sur ses implications que nous souhaiterions insister ici. La translation de la confection d'un plat de riz des abords d'un foyer ouvert au cadre nécessairement plus confiné de la cuisine entraîne des adaptations, des négociations avec une nouvelle spatialité, un cadre de travail et contexte technologique différents. En pénétrant dans l'espace domestique, la cuisine de la *paella* se trouve confrontée, et fréquemment assimilée, à d'autres cuisines du riz, traditionnellement féminines. La confection de la *paella* pose ici la question du genre en cuisine et celle de la transmission des savoirs culinaires. Faire une *paella* à la maison participe aussi de certaines logiques. La *paella* domestiquée peut avoir pour unique fonction de venir introduire un peu variété dans un ordinaire alimentaire. Mais elle peut aussi venir étayer voire mettre en scène une certaine idée de la convivialité. Ses différents usages de la *paella* vont de pair avec la diversité de ses formes, celle des ingrédients qu'elle utilise et celle du contexte dans lequel elle est présentée.

Frédéric Duhart achève une thèse doctorale d'anthropologie historique (EHESS, Paris). L'étude historique et ethnologique de la relation alimentation/identité constitue l'essentiel de ses recherches actuelles. Auteur de nombreux articles et d'un ouvrage, *Habiter et consommer à Bayonne au XVIII^e siècle* (prix Eusko Ikaskuntza 2001). Depuis 2002, il organise le séminaire *Corps, identité(s) et représentations* dans le cadre de la formation Histoire et Civilisations de l'EHESS.

F. Xavier Medina est docteur (Ph D) en anthropologie sociale (Université de Barcelone). Responsable de projets sur les sociétés méditerranéennes à l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed) de Barcelone, Espagne. Il est auteur de deux livres et directeur ou coordinateur de quatre ouvrages sur l'anthropologie de l'alimentation et les habitudes alimentaires en Europe et en Méditerranée. Il a reçu récemment un prix "Gourmandbooks" pour le livre *Sabores del Mediterráneo* (2005).