

« L'accueil de l'Autre dans sa cuisine »

Faustine Régnier

A partir de l'analyse d'un corpus de 9758 recettes tirées de la presse féminine entre les années 1930 et la fin des années 1990, cette contribution propose d'analyser la façon dont on accueille, dans sa cuisine, l'étranger et ses pratiques culinaires, et d'approcher plus précisément l'exotisme – pris ici dans l'acception large de la notion. On observera la façon dont est pensé l'acte culinaire à travers un média singulier, celui de la presse féminine : celle-ci permet d'étudier, sur une longue période, les évolutions de la cuisine domestique et quotidienne, et elle s'adresse à celles auxquelles sont confiées le plus souvent les tâches culinaires : les femmes.

L'introduction d'aliments inconnus ou de nouveaux modes de préparation culinaires dans sa cuisine ne va pas de soi : elle peut susciter une forme de crainte, car il s'agit d'incorporer l'Autre. On mettra en évidence les divers procédés qui engagent à l'adoption de l'Autre dans sa cuisine. Tout d'abord, ceux qui visent à replacer ces pratiques culinaires étrangères dans un cadre familial : stratégies de substitution reposant sur l'analogie entre des aliments exotiques et des aliments familiers ; processus de sélection et de recomposition de ses pratiques culinaires, visant à établir une proximité entre nos cuisines et les cuisines étrangères. Par là, on verra quelle représentation de l'Autre se donne à voir dans nos cuisines. Les processus d'intégration de l'étranger se fondent également sur la mise en scène de la femme étrangère dans sa propre cuisine. Il s'agit de femmes immigrées qui présentent, dans l'espace de leur cuisine, les pratiques culinaires de leur pays d'origine : elles rendent plus familières des cuisines mal connues. Enfin, la cuisine suscite l'intérêt pour l'étranger. L'espace de la cuisine, des aliments, de la préparation des plats devient en effet celui de la découverte de l'Autre : l'exotisme serait une reconnaissance de l'étranger et de ses particularités. On verra ainsi que la simplification des cuisines étrangères n'empêche pas la quête d'une forme d'authenticité. Au fil du temps, les recettes exotiques se précisent et deviennent plus respectueuses des pratiques originelles. C'est ainsi que la cuisine apparaît comme l'espace où l'on veut découvrir l'Autre dans quelques-unes de ses différences, que l'on peut savourer.

Faustine Régnier, docteur en sociologie de l'Institut d'études politiques de Paris, est chargée de recherche au Laboratoire de recherche sur la consommation (Corela) à l'INRA. Lauréate du Prix Jean Trémolières, elle est l'auteur de *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, paru en 2004 aux Presses Universitaires de France. Ses travaux portent également sur l'obésité et les représentations du corps.