

« Cuisines du Maghreb, cuisines du Moyen-Orient » Françoise Aubaile-Sallenave

Les cuisines sont des lieux peu mentionnés dans les études sur l'alimentation. Dans les sociétés arabo-musulmanes, elles occupent, dans la maison, une place changeante mais toujours visible qui peut aller du bas en haut selon l'activité, selon les climats et les cultures ; dans le temps de la journée elles sont requises pour un ou plusieurs longs espaces. Peu d'ustensiles, mais chacun est lourdement chargé de symboles ; ils sont souvent multifonctionnels car la cuisine est aussi affaire de manipulations précises ; leur configuration détermine des postures ; cela amène naturellement à la place éminemment sociale de la cuisine : domaine des femmes et domaine d'apprentissage où les odeurs jouent un rôle fondamental. C'est un lieu extensible et relié à celui des réserves, *mune*, que gèrent très soigneusement les femmes. Ce sont elles souvent qui, comme chez les Kabyles, sont les potières des gigantesques *akoufi* construits sur le lieu même de la réserve. Si la rue n'a toujours qu'appartenu aux hommes, vendeurs et clients, aujourd'hui, dans les situations graves que connaissent certaines sociétés, comme l'Algérie, les femmes descendent faire la cuisine dans la rue.

Françoise AUBAILE-SALLENAVE, anthropologue culturelle du monde arabo-musulman, fait partie de l'équipe CNRS-Museum Ecoanthropologie-Ethnobiologie au Museum National d'Histoire Naturelle, Paris. Elle s'intéresse aux relations hommes - nature et particulièrement aux savoirs et pratiques de l'alimentation et des odeurs, ainsi que leurs dynamiques, dans les sociétés musulmanes de Méditerranée.