

## « L'asado modifié. Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins »

**Graciela  
Schwartz**

La préférence croissante pour les plats à préparation et consommation rapides n'a pas réussi encore à exclure des habitudes alimentaires argentines actuelles une catégorie de mets requérant un long temps de préparation et de consommation. L'asado est particulièrement intéressant de ce point de vue parce qu'il constitue à la fois un exemple de résistance mais aussi d'hybridation. Le travail de terrain que nous menons depuis ces dernières quinze années montre certains indices révélant des changements dans le mode d'alimentation des habitants de grandes villes comme Buenos Aires où le pouvoir d'achat est plus élevé et plus concentré. Pour l'habitant de la capitale, le temps occupe une place déterminante dans la structuration de la vie quotidienne. Sa maîtrise est d'autant plus recherchée que la géographie expansive des lieux affecte négativement l'économie du temps. L'alimentation constitue dans ce contexte un des domaines dans lequel la contrainte de raccourcissement des temps va se déployer de manière préférentielle. Si la notion de temps agit comme un catalyseur dans le processus de l'élaboration d'un plat, l'espace en constitue aussi un attribut essentiel. L'occupation chaotique de l'espace urbain conduit à la diminution de la surface habitable ce qui n'est pas sans conséquence sur la vie familiale et sociale des personnes. Raccourcissement du temps et réduction de l'espace constituent de puissants vecteurs de standardisation et de simplification d'un plat. Le repérage des mécanismes ainsi que des modalités selon lesquelles un plat, ici l'asado, va progressivement se transformer constitue l'objet de ce travail. L'asado est très apprécié pour la saveur de sa viande caramélisée que lui confère le « grillé » et parce que sa consommation représente pour les convives un moment de sociabilité. En plus de la connotation culinaire, l'asado occupe une place privilégiée dans la gastronomie argentine en raison de son caractère emblématique. Ce plat peut apparaître comme un véritable anachronisme dans une société urbaine où le temps et l'espace se raréfient tandis que les tendances identitaires se dissolvent dans le creuset de la globalisation. Pour adapter la réalisation de ce met dans un contexte de contraintes fortes imposées sur le temps et l'espace une série d'alternatives se sont développées permettant l'obtention d'un plat nouveau : l'asado modifié. Ces alternatives satisfont les conditions temporelles et spatiales que doit respecter la préparation de ce nouvel asado. Mais tout cela n'est évidemment pas sans effet sur la nature de la viande, de même que sur les qualités perçues par les sens, ou encore sur les dimensions culturelles et identitaires.

**Graciela Schwartz** est Ethno-Archéologue et membre de l'ex sous groupe Matières Alimentaires (GDR 1201 CNRS). Elle se consacre à la technologie de l'alimentation et aux transformations des pratiques culinaires en Amérique Latine. Ses recherches portent plus particulièrement sur les techniques de préparation et les modes de consommation utilisées en Argentine, pour la viande et les boissons locales.