

## « Cuisiner chez les Ambuun »

Jean-Macaire Munzele  
Munzimi

Ergoter sur les cuisines africaines paraît essentiel dans la mesure où elles font l'objet de généralisations simplificatrices de la part de ceux qui, à la faveur d'un exotisme touristique s'aventurent à les effleurer en y portant un regard de surface. Ces généralisations véhiculent un discours qui tend à les stigmatiser en soulignant leur caractère prétendument monotone et occultant par-là, les multiples ressources et variétés qui participent à la confection de mixtures. Loin d'être une plaisanterie de mauvais goût, cuisiner se décline avant tout comme une question d'habileté, d'une mise en pratique d'un savoir précis. C'est aussi un acte d'amour et de partage, un moment de convivialité pendant lequel les souvenirs les plus divers reviennent à l'esprit comme un rêve dans lequel s'entremêlent le passé et le présent, les traditions et les innovations.

Le voyage au pays des Ambuun permet de mettre en lumière le rôle central de la femme comme l'architecte culinaire du foyer. Elle y consacre son énergie et son temps. Aussi, avec leur ritualisation et leur puissant investissement affectif, les pratiques culinaires rythment-elles le quotidien et sont pour beaucoup de femmes (peu importe l'âge) le moment et le lieu où s'expriment un savoir-faire qui a sa langue et son corpus de référence.

**Jean-Macaire Munzele Munzimi** est Docteur en sociologie (Université de Tours : 1999), Professeur Visiteur à l'Université de Lubumbashi (RDC) depuis 2003, Conseiller agricole à OCIV-Migration & Développement (Bruxelles) depuis 2004, membre de plusieurs associations scientifiques (AISLF, ANAMNESE, AMIFRAM, AUF). Auteur de plusieurs articles scientifiques et de l'ouvrage: « Guide pratique pour une exploitation agricole située à Kinshasa et sa périphérie », il va publier prochainement « Les pratiques de sociabilité en Afrique. Les mutations culinaires chez les Ambuun ».