

**Compte-rendu**  
**Atelier de recherche**  
**« Sociétés postmigratoires et transformation des pratiques alimentaires  
européennes : perspectives franco-allemandes ».**

Laurence Tibère

Sociologue, Enseignant-chercheur Université de Toulouse, [tibere@univ-tlse2.fr](mailto:tibere@univ-tlse2.fr)

Les 10 et 11 novembre 2016 s'est tenu à Leipzig (Université de Leipzig, Institut d'histoire sociale et culturelle comparée) un atelier de recherche franco-allemand organisé dans le cadre du CIERA (Centre interdisciplinaire d'études et de recherches sur l'Allemagne), à l'initiative de Maren Möhring (Professeure, Institut für Kulturwissenschaften) et de Virginie Silhouette-Dercourt (MCF HDR, Université de Paris XIII-CEPN et Centre Marc Bloch de Berlin) intitulé : « *Sociétés postmigratoires et transformation des pratiques alimentaires européennes : perspectives franco-allemandes* ». Ce séminaire qui est le second volet d'une série de quatre autour du thème de *la figure du consommateur immigré en Europe* (<http://www.ciera.fr/ciera/la-figure-du-consommateur-immigre>), est le résultat d'un travail impliquant différents partenaires : l'Université de Leipzig, le Centre Marc Bloch de Berlin, le programme Sociétés Plurielles de l'Université Sorbonne-Paris-Cité, le Centre interdisciplinaire d'études et de recherches sur l'Allemagne (CIERA), et l'Université Paris 13 (CEPN).

Partant du rôle de l'alimentation dans les dynamiques culturelles et dans la formation des identités tant sur le plan individuel que collectif, les différents partenaires ont proposé un focus sur l'alimentation des migrants. **Plus globalement, il s'agissait de s'interroger sur les liens entre alimentation et migrations, et à travers eux, sur les échanges et influences réciproques dans la vie quotidienne et sur les phénomènes transnationaux contemporains en jeu dans nos sociétés.** Les restaurants, sous toutes leurs formes, les commerces spécialisés dans les produits « d'ailleurs » font partie des économies urbaines en Europe. La plupart de ces commerces et entreprises sont tenus ou gérés par des populations issues des migrations et leurs clientèles sont constituées de migrants mais aussi de non migrants. Ces acteurs et leurs activités sont bien souvent des leviers de transformation des cultures et des habitudes alimentaires et culinaires locales. L'objectif de ce groupe de cet atelier était d'étudier tant les manières de manger – à l'extérieur et à la maison – que les cadres sociaux, économiques, historiques dans lesquels ces pratiques s'inscrivent, afin d'analyser les différences, mais aussi les interdépendances et influences entre ces sphères.

Ce second atelier du CIERA a rassemblé des chercheurs de France et d'Allemagne (juniors et seniors) travaillant sous différents angles, et dans différentes disciplines sur le lien entre migration et alimentation. L'un des objectifs était d'appréhender comment l'alimentation des migrants transforme les cultures (alimentaires mais pas uniquement) des sociétés européennes : **comment est-ce que les producteurs, commerçants et consommateurs issus des migrations prennent part aux changements que connaissent les sociétés (post) - coloniales dans lesquelles les migrations ont joué et jouent encore un rôle important ?** L'approche était résolument interdisciplinaire et s'appuyait sur une approche comparative (France-Allemagne) et diachronique avec pour objectif de partager les analyses et repérer les grands axes utiles pour aborder ces phénomènes.

La première table ronde était intitulée « Cooking (at) Home: the transformation of home

cooking and the question of belonging ». Après les discours de bienvenue des deux collègues organisatrices, Marie Poinot (rédactrice de la revue *Hommes & Migrations*, du Musée de l'Histoire des Migrations, Paris) a présenté un point sur les recherches relatives aux migrations -histoire et pratiques culturelles- en France.

La session a ensuite démarré avec l'intervention de Chantal Crenn (Université de Bordeaux), sur les retraités « sénégalais » voyageant entre Bordeaux et Dakar et le rôle joué par l'alimentation dans cet « entre-deux ». Son analyse met notamment en lumière la façon dont la confrontation de ces retraités « sénégalais » à d'autres manières de manger, de se soigner, de se préoccuper ou non de son corps lors de leur réinstallation temporaire à Dakar interroge leur identité de « vieux » émigrants mais aussi de « vieux » « immigrés » à Bordeaux.

Laurence Tibère compare le statut de la cuisine et de l'alimentation dans les interactions sociales dans deux contextes fortement structurés par les migrations anciennes liées à la colonisation: la Réunion, département français d'Outre mer, où en dépit des différences liées aux origines des populations qui ont peuplé l'île, un espace commun (« cuisine créole ») s'est mis en place dans l'alimentation, cohabitant avec des pratiques spécifiques et diversifiées; et la Malaisie, société multiculturelle restructurée, au temps de la colonisation notamment britannique, autour des migrations où la construction sociale de plats emblématiques tels que le « nasi lemak » (riz gras) revêt des enjeux quasi politiques. L'analyse porte aussi, dans les deux contextes, sur l'existence et l'importance en termes de « vivre-ensemble » d'évènements et de lieux d'interactions sociales et interculturelles autour de l'alimentation.

Sandra Vacca (Université de Köln) a ensuite présenté son travail dans une approche comparative entre la France, la Grande-Bretagne et l'Allemagne. Ces trois pays offrent selon Sandra un matériau intéressant pour une analyse comparative parce qu'ils ne mettent pas l'immigration au cœur de leur mythologie (de leur récit) nationale (contrairement par exemple aux USA, au Canada, ou à l'Australie, même si ces derniers le font d'une manière sélective). L'étude croise les approches historiques et muséologiques et met l'accent sur différents points : les modalités selon lesquelles l'histoire de l'immigration est construite et présentée dans les musées, les expositions, et la question des transferts et influences possibles entre les différents univers. Elle met aussi en évidence l'importance des stratégies d'acteurs impliqués dans ces dispositifs et leurs rôles.

Cette première journée s'est clôturée par une conférence de Regina Römhild (Université de Berlin) proposant une réflexion sur une perspective (post)-migratoire de la « gastro-économie », selon laquelle les phénomènes migratoires ne seraient plus appréhendés comme des aspects marginaux de la vie en société mais comme des faits de société à la fois transversaux et centraux, permettant de comprendre bien d'autres questions. Une perspective à la fois innovante et stimulante dans le contexte allemand, et européen.

La seconde journée a commencé par une table ronde autour du thème suivant : « Food conflict : Food colonialism, Food chauvinism and food taboos », avec pour commencer une approche historique, celle de Eva Coydon (Universität Augsburg) intitulée « How to define National Cuisines? The case of the German and French Culinary Discourses (1800-1914) » et une approche de géographe, celle de Vincent Marcilhac, Université Cergy Pontoise, Geofood, « Luxe alimentaire et chauvinisme en France de la fin du XVIIIe siècle à nos jours ». Sur la base d'une analyse approfondie des livres de cuisine français et allemands, Eva Coydon compare la manière avec laquelle chacune des cuisines nationales s'est développée, en s'attachant plus particulièrement à explorer les processus de sélection sociaux et régionaux réalisés par les auteurs. Elle s'attache à discuter les notions de cuisines nationales en tant que « traditions inventées » (Hobsbawm) et par conséquent insiste sur le rôle de la culture alimentaire dans les processus de création d'une Nation.

Vincent Marcilhac retrace rapidement l'histoire du statut de la haute cuisine en France de la fin du 18<sup>ème</sup> jusqu'au 20<sup>ème</sup> siècle en mettant l'accent sur les postures chauvines qui ont accompagnées cette dynamique, pour laquelle il repère ainsi trois grandes périodes : l'émergence des cuisines régionales puis l'affirmation d'une cuisine nationale, la glorification des cuisines paysannes et des grandes tables françaises qui pose la cuisine française comme marqueur d'un patriotisme français et enfin, les temps plus récents qui ont porté les travaux d'inventaire du patrimoine culinaire de la France puis, l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'autre partie de la table ronde s'est centrée sur la question des spécificités, de la façon dont elles peuvent s'exprimer et se construire dans l'alimentation. Florence Bergeaud-Blackler (Université Aix-Marseille) a partagé certains aspects de son analyse de la filière halal et des stratégies et jeux d'acteurs en France, à travers le titre suivant : "Le marché halal : une tradition inventée?". Florence Bergeaud-Blackler souligne le fait que les recherches sur l'alimentation sont utiles pour comprendre les échanges culturels et la formation des identités à condition de ne pas être elle-mêmes instrumentalisées dans des logiques de « food nationalisme ». Puis Duygu Gürsel (Université de Berlin) a présenté son travail sur les entrepreneurs de la restauration d'origine turque, sur leurs parcours, mais aussi sur les regards portés sur eux et sur leur activité par les autres. Elle repère les difficultés et les rejets mais aussi les formes de solidarité interne qui ont accompagné leur installation sur le marché urbain de la restauration à Berlin.

La session finale s'intitule : « How migrants food spaces and places are transforming world cities such as Berlin and Paris : from margins to centres ».

Ruža Fotiadis et Vladimir Ivanović (Université de Berlin) ont commencé par une intervention ayant pour titre : « Berlin, "Balkan cuisine - The Yugoslav Factories of Good Taste in Germany" dans laquelle ils retracent l'histoire de la « cuisine des Balkans » en Allemagne et montrent comment cette cuisine a été inventée à Berlin par les restaurateurs ressortissants de l'ex-Yougoslavie et comment les restaurants des migrants de l'ex-Yougoslavie installés en Allemagne de l'Ouest ainsi que le développement du tourisme dans leur pays d'origine a largement contribué à la construction de ce qui est aujourd'hui conçu comme la « cuisine traditionnelle » de l'ex-Yougoslavie. Puis, Marie Chabrol (Université de Poitiers) présente les résultats d'une enquête sur le quartier de Château Rouge à Paris, désigné comme le "quartier Africain", amenant un voisinage africain... Marie a cherché à comprendre la réalité derrière cette image. Elle montre que ce quartier, s'il accueille bien des commerces de produits africains, drainant ainsi des vendeurs et des acheteurs venues de différentes zones de Paris, venant même de Province ou d'ailleurs, n'est pas „habités“ par les mêmes populations. Elle montre également que le poids de ces commerces et des pratiques liées ont un impact sur les évolutions urbaines et contribuent actuellement à ralentir la gentrification du quartier, en empêchant de nouveaux commerces plus du goût des gentrificateurs de s'y implanter.

Enfin, les deux dernières analyses concernent les migrations venues d'Asie. D'abord, le Vietnam, ou plutôt la diaspora vietnamienne en Allemagne, avec Antonie Schmitz (Université Osnabrück). Dans sa présentation: "Constructing Authenticity - Geographies of Vietnamese Food in Berlin", elle analyse comment les restaurateurs d'origine vietnamienne de la seconde génération construisent ce qu'ils considèrent comme étant la cuisine vietnamienne « authentique » et comment ces processus sont visibles en différents endroits de leurs lieux de restauration et plus largement, de l'espace urbain berlinois.

Puis, Noa Ha (Université de Berlin) « Die "Thaiwiese" im Berliner Preussenpark - Community-Picknick am Rande der deutschen Parkordnung » présente un phénomène

devenu populaire dans un parc d'un quartier résidentiel de Berlin, au point d'être devenu aujourd'hui une attraction touristique ; il s'agit des pique-niques des couples mixtes germano-thaï, moments à la fois de socialisation et d'une certaine façon, de résistance de ces femmes originaires de Thaïlande venues épouser des hommes allemands. Une analyse très intéressante sur les jeux de dominations hommes-femmes contemporains mais aussi le rôle des femmes dans les « entrecroisements » culturels autour de l'alimentation...

Un projet de publication a été discuté et retenu en fin de journée. Le prochain séminaire se tiendra à Paris en Mars/Avril 2017. Il portera sur les questions associant migrations et beauté, cosmétiques, rapport au corps. À suivre...