

# **L'alimentation à l'épreuve des mobilités :**

## **Réflexions autour des comportements alimentaires d'un groupe de Français expatriés pour une courte durée à Hanoï, Vietnam**

Cet article reprend une étude menée au printemps 2013 auprès de Français expatriés à Hanoï pour une courte durée. J'avais choisi, dans le cadre de cette recherche, non pas de me concentrer sur les expatriés assignés à l'étranger par leur entreprise d'origine, mais sur le groupe moins connu des expatriés volontaires ; autrement dit, celui des Français ayant choisi délibérément et par leurs propres moyens de s'expatrier au Vietnam.

Parmi ce groupe assez large, qui pourrait représenter d'après certaines études entre 50 et 70% du nombre total d'expatriés (Froese & Peltokorpi, 2012: 1), j'ai choisi de centrer ma recherche sur les Français qui ne restaient à Hanoï que pour une période relativement courte, inférieure ou égale à un an. Il s'agissait d'identifier qui étaient ces Français partis vivre volontairement au Vietnam pour quelque mois, de repérer les manifestations de choc culturel pour les expatriés qui en vivaient un, et d'observer les processus d'adaptation qu'ils mettaient en place lors de leur séjour pour le pallier, ou tout simplement s'acclimater.

J'avais choisi de mener ma recherche à Hanoï (vietnamien : Hà Nội) car, bien que je ne me sois pas rendue dans le sud du Vietnam, il était de notoriété publique (tant parmi les expatriés que les Vietnamiens) qu'Ho Chi Minh Ville, capitale économique du pays, était plus modernisée et plus « européenne » que Hanoï. J'étais donc partie du postulat que les différences de niveau et de style de vie y seraient peut-être plus frappantes pour un Français que dans le sud.

J'avais utilisé des méthodes qualitatives caractéristiques de l'anthropologie : notamment observation participante, notes de terrain, entretiens semi-directifs et récits de vie. Le but était de saisir le point de vue des expatriés et leurs propres catégories d'analyse, ainsi que leur parcours de mobilité. Ces méthodes impliquaient de consacrer beaucoup de temps à chaque personne interrogée. Mon groupe cible était constitué de vingt-deux personnes, quatorze femmes et huit hommes, qui avaient accepté de participer à cette recherche dans le cadre d'entretiens enregistrés. Cet échantillon incluait des étudiants, des stagiaires, des chargés de mission et des professeurs. Il rassemblait donc des trajectoires individuelles et des profils différents.

Très vite, l'alimentation était apparue comme la dimension omniprésente dans la vie quotidienne des Français que je rencontrais. Face à un climat, une langue, une manière de travailler et des différences culturelles certaines, l'alimentation permettait aux expatriés de s'approprier « d'une certaine façon le sentiment de « contrôle de [leur] vie quotidienne » (Ledrut et coll., 1979 -2) » (Poulain, 2002 : 84).

Cet article expose une partie des comportements alimentaires que j'ai pu observer parmi les expatriés volontaires de mon groupe cible, et cherche à répondre aux questions suivantes : en quoi les comportements alimentaires des Français à Hanoï reflètent-ils les différents processus d'adaptation mis en œuvre ? Comment participent-ils de l'affirmation de soi, en tant que Français à Hanoï ?

De la recherche de l'exotisme culinaire au « désir d'aventure », en passant par les distinctions complexes entre pur et impur, étrange et familier, je vous propose un voyage singulier au Vietnam visitant le quotidien alimentaire de français à Hanoï.

### **Hanoï, entre exotisme culinaire et recherche d'aventure**

Certains des Français de mon groupe cible avaient avoué s'être rendus au Vietnam car le pays représentait un « rêve » lié à la télévision ou au passé familial. Reflet d'un Orient fantasmé et exotique, l'alimentation participait d'emblée à cette image par la diversité de ses formes et de ses couleurs. Les rues se transformaient souvent le matin et le soir en marché éphémère, avec des stands de viande qui se dressaient pour quelques heures le long des murs, des poissons vivants dans des bacs à même le sol et des fabricants de tofu à côté des marchandes de fruits et légumes. Les viandes de chien, de chat, de rat étaient rôties et présentées en vitrine sur le marché, tandis que les abats étaient vendus le soir en face d'un stand de chaussures. Dans certains quartiers, les légumes poussaient au bord de la route, aux côtés des poulets en liberté ou des coqs de combat. Beaucoup de plats vietnamiens étaient à base de riz ou de nouilles de riz, accompagnés de légumes (oignons, ail, différentes pousses vertes d'épinards, de citrouille, de patate douce...). Les soupes aux langues ou pieds de cochon, la peau de serpent, les pattes de poulet frites, les insectes grillés interpellaient les expatriés et participaient d'un « exotisme culinaire » qu'il « *fallait essayer* » : l'alimentation est ainsi « une porte d'entrée [dans la découverte d'une culture] qui se situe dans le concret des aliments et des techniques culinaires, mais qui s'ouvre aussi sur un monde de symboles, de croyances et de conceptions de la vie » (Strigler, 2011 :10). Pour la sociologue Faustine Régnier, « l'exotisme alimentaire conduit à un contact intime avec l'autre » où il s'agit « de faire sienne, par l'acquisition, la préparation et l'ingestion des aliments, la cuisine de groupes étrangers » (Régnier, 2006 : 3). Les Français souhaitaient souvent découvrir le plus grand nombre possible de plats locaux pendant leur séjour, avec toutefois quelques réserves parfois intimement liées à la culture de l'autre : « *bah y'a des choses qui me paraissent pas... anguille machin tout ça qui donne pas envie, le chien j'ai pas envie, non j'ai pas envie, et puis y'a une espèce pas de légende mais y'a une signification derrière le fait de manger du chien donc*

*euh... j'ai pas envie d'essayer quoi. [le chien serait un remède à l'impuissance]» (Nathaniel, chargé de mission).*



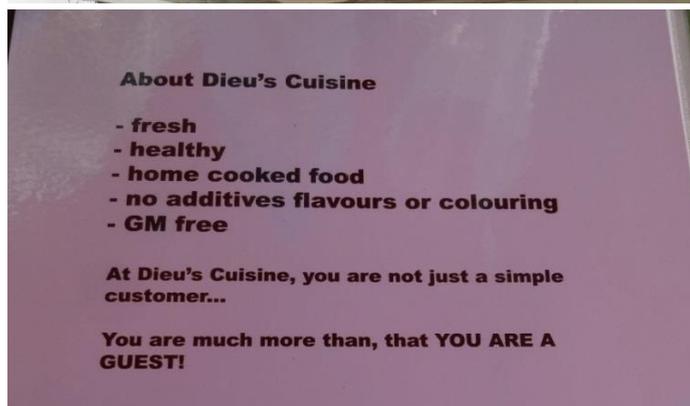
*Viande et peau de serpent frite, Lê Mât, village du serpent à 7km à l'est de Hanoï (source : photos d'une participante interrogée)*

En effet, dans un premier temps, la nouveauté des saveurs séduisait les Français. « Spectacle étrange », « extraordinaire impression de dépaysement », étonnement qui faisaient appel à l'imagination des expatriés (Condominas, 1965 : 37; 40 ; 186), l'exotisme s'opposait au familier, à la « lassitude des choses communes » et à « tout ce qui relève de la norme en usage » (Régnier, 2006 : 7). Parmi les vingt-deux personnes interrogées en parallèle de mes observations, vingt avaient affirmé « adorer » la nourriture vietnamienne, certains ayant même développé des « lubies », des « obsessions alimentaires » comme le tofu ou le Bánh mì, un sandwich vietnamien, à l'exemple de Sarah : « *J'ai une nouvelle lubie c'est le tofu, j'adore. Moi j'adore, dès qu'y a moyen d'en prendre, on en a encore mangé hier et... du coup j'ai des petites obsessions alimentaires genre le Bánh mì, c'est l'espèce de sandwich et tout, y'a deux-trois trucs comme ça qui m'ont tapé dans l'œil et dès que j'ai l'occasion de le manger bah voilà* ». Les Bia hoi étaient également populaires auprès des expatriés ; ces bars de rue, qui tirent leur nom de la bière qu'ils proposent, étaient appréciés pour leur ambiance locale et le prix dérisoire de leurs consommations.



*Bia hoi dans le Vieux Quartier de Hanoï (source : photo personnelle)*

A cet égard, il était intéressant de voir la différence que faisaient les expatriés volontaires entre les restaurants de rue et les restaurants vietnamiens officiels. J'avais déniché un petit restaurant vietnamien dès le début de mon séjour, tenu par une Vietnamiennne qui parlait bien anglais et qui avait fait une partie de ses études à l'étranger. Elle proposait des plats vietnamiens à un prix deux ou trois fois plus élevés que la moyenne mais qu'elle préparait face aux clients, dans une logique de confiance quant à la nourriture qu'elle servait. Presque tous les expatriés volontaires de mon groupe connaissaient ce restaurant et le qualifiaient parfois de « resto viet pour expats ». C'était aussi le restaurant de prédilection lorsque les expatriés volontaires recevaient de la famille ou des amis venus de France, comme s'il pouvait servir de transition avant de leur faire découvrir la « vraie » nourriture de rue. C'était intéressant de voir que ce que proclamait le restaurant, c'est-à-dire une cuisine vietnamienne « authentique », était perçu différemment par les expatriés (je n'ai malheureusement pas recueilli l'avis des Vietnamiens à ce sujet). Les expatriés considéraient le restaurant comme une version *adaptée* de la cuisine vietnamienne, qui ne pouvait se saisir pleinement que dans ses manifestations exotiques de « street food ». On voit bien ici que l'authenticité est avant tout négociable et socialement construite, liée dans mon cas à la part aventureuse et dépayssante qui se manifestait dans la rue (Debevec & Tivadar, 2006 : 13).



*Le restaurant Dieu's Cuisine, dans la rue Xuân Diệu à Tây Hồ. Sur la devanture, on peut lire « restaurant vietnamien authentique », avec l'adresse du site internet. La carte promeut les valeurs du restaurant : des aliments frais, bons pour la santé, cuisinés maison, sans additifs ni colorants artificiels et sans OGM. Elle garantit aussi le statut d'invité du consommateur, qui apparaît donc plus qu'un simple client.*

L'« exotisme » et le degré d'« aventure » dont la vie à Hanoï était empreinte au quotidien séduisait plus ou moins consciemment les expatriés de mon groupe. Le rythme de vie, les paysages, les produits, offraient des contrastes avec la France et les habitudes connues des expatriés avant leur arrivée en Asie. La grande variété de fruits et la fraîcheur des jus

étaient un aspect qui plaisait particulièrement aux expatriés. Le Vietnam offrait pour certains une irrésistible impression d'être en vacances, avec ses palmiers, ses fruits exotiques, son climat, et les voyages fréquents à travers le pays. L'aspect aventureux que recherchaient certains Français était facilement satisfait dans un restaurant de rue, dans lequel ils ne savaient pas toujours ce qui était servi au menu : poulet, bouilli de longues heures avant d'être servi, et devenu blanc et fripé ? Larves ? Criquets ? Abats ? Tout était bon à tester, tant que le restaurant n'avait pas l'air trop insalubre et que l'aspect du plat n'était pas trop « écœurant ».

Florent, chargé de mission à l'institut Français de Hanoï, dénonçait les comportements de « nouveau riche » ou « nouvel expatrié » de beaucoup de ses compatriotes. Ces comportements consisteraient, d'après lui, à s'imaginer vivre une grande aventure, palpitante et dangereuse, où il faudrait tous les jours faire face à des « *problèmes pas possibles* ». Il dénonçait aussi le « *syndrome du super expat* » caractérisé par la folie des grandeurs et la surconsommation d'alcool, de tabac, de drogue, de filles, rendu possible dans les « *QG à expats* » (les bars fréquentés par beaucoup d'expatriés) et le sentiment de liberté accrue dont jouissaient les Français en s'installant à Hanoï. Le coût de la vie, beaucoup moins élevé qu'en France, permettait en effet à beaucoup des expatriés volontaires de mon groupe cible d'accorder un plus grand budget à leurs loisirs et leur consommation alimentaire, comme en témoigne Adeline, étudiante en échange : « *le truc c'est que je peux pas tout faire avec des Vietnamiens parce qu'on a pas... le même niveau de vie. Du coup, par exemple, je peux pas aller dans un resto expat avec eux, ça coûte trop cher. Après l'inverse aussi je peux pas toujours aller avec des expats parce que les expats ils sont... En fait ils travaillent ici et ils ont vraiment tout pour eux et...je peux pas suivre* ».



*Salle à manger du bistro Français le Saint-Honoré et terrasse de La Salsa dans la rue Xuân Diệu du quartier de Tây Hồ (source : [sainthonore.com.vn](http://sainthonore.com.vn) et [lasalsa-hanoi.com](http://lasalsa-hanoi.com))*

Pratiquement tous les Français de mon groupe cible se rendaient de temps en temps dans des restaurants occidentaux ; toutefois, la plupart de leurs repas étaient pris dans des petits restaurants de rue, des cantines vietnamiennes ou des bia hoi, les bars de rue. Ces restaurants servaient des soupes ou des plats de riz pour un coût compris généralement entre 60 centimes et 3 euros. Pour les expatriés n'étant pas « convaincus » par la nourriture vietnamienne, l'argument économique jouait le premier rôle dans leur décision de se rendre dans les restaurants vietnamiens. Cuisiner chez soi était en effet perçu comme un luxe: « *C'est vraiment un luxe de cuisiner, un luxe au sens superflu quoi, t'en as pas besoin* » (Jérémy,

étudiant). Les produits importés coûtaient chers, et la plupart des Français n'estimaient pas leurs compétences culinaires assez développées pour préparer des plats vietnamiens aussi bien que ce qu'ils mangeraient dans la rue. « *Le luxe que je me fais quand j'ai envie c'est que je cuisine chez moi, vu qu'y a pas mal d'endroits dans Tây Hô, y'a pas mal de magasins d'import donc je me cuisine des plats de temps en temps, peut-être une fois par semaine [...]. C'est des produits importés ça coûte un peu plus cher qu'en France, c'est 10% - 20% plus cher* » (Arnaud, professeur certifié de FLE). Les restaurants de rue, à la fois économiques et dépaysants, apparaissaient donc comme le moyen d'alimentation privilégié par quasiment la totalité des expatriés volontaires Français que j'ai interrogés ; cependant, ils ne jouissaient pas tout à fait du même crédit que les restaurants occidentaux en terme de perception de l'hygiène par les expatriés.

### **Entre pur et impur, la perception des risques sanitaires et les contradictions alimentaires des Français à Hanoï**

Selon Mary Douglas, les rapports à la saleté et au désordre sont fondamentalement subjectifs et symboliques, et varient ainsi selon les différentes parties du globe. L'alimentation est connue pour être un facteur d'anxiété (le fameux « paradoxe de l'omnivore » de Claude Fischler), sujette à des choix et des décisions culturellement influencés. La saleté n'existerait pas en soi mais, perçue comme une offense à l'ordre et aux catégories de pensée d'un certain groupe, elle prendrait justement forme dans l'esprit de ceux qui l'observent (Douglas, 1966 : 2 ; 36). Cette théorie se vérifie assez facilement sur mon terrain : les expatriés avaient souvent des doutes sur les conditions d'hygiène des restaurants de rue, alors qu'ils étaient beaucoup moins méfiants concernant la qualité sanitaire des « restaurants à expats ». Comme son nom l'indique, la nourriture de rue était souvent préparée sur le trottoir. Je croisais quotidiennement des petits stands de vente improvisés dans les ruelles, qui proposaient la viande du poulet que la maisonnée avait tué le matin. La viande, le poisson ou les œufs pouvaient rester plusieurs heures en pleine chaleur, et les mouches volaient parfois à leur surface, malgré les tapettes agitées par les vendeuses au-dessus. Les nombreux problèmes intestinaux rencontrés plus ou moins régulièrement par les expatriés étaient presque tous attribués à l'eau courante (dont la consommation était déconseillée à Hanoï) et aux repas dans les petits « bouiboui » de trottoir. « *La turista, ça t'y coupe pas.[...]Tout le monde. Tout le monde a des problèmes. Même les locaux ils en ont [...]. Après j'essaie d'éviter les endroits pas trop trop propres* » (Nathaniel, chargé de mission).

De fait, les expatriés de mon groupe cible remettaient beaucoup moins en question l'hygiène des restaurants officiels tenus par des Français, comme le Saint Honoré ou La Salsa. Ces deux lieux proposaient un menu occidental et des produits importés, et semblaient exemptés de la suspicion sanitaire de la « street food », préparée dans des lieux de restauration

ponctuels et éphémères. Ces lieux correspondaient à des idées plus connues, plus familières, plus ordonnées pour les Français ; ils paraissaient donc par la même occasion plus « purs ». Cependant, les expatriés que j'ai rencontrés ne se rendaient dans des restaurants européens que lorsqu'ils n'en « *pouvaient plus* », quand ils en avaient « *vraiment marre* » de manger vietnamien ou quand ils ne « *savai[ent] pas où manger* », notamment à leur arrivée. Pour beaucoup, les premiers jours avaient été les plus éprouvants ; ils découvraient la ville tout en ayant perdu leurs repères habituels. Certains expatriés volontaires avaient donc mis en place des habitudes de transition, qui tournaient surtout autour de la nourriture. « *Je suis partie faire les courses je trouvais rien à manger du coup j'étais en train de chialer dans le magasin [...] les premiers jours je mangeais que du chocolat que j'avais amené [...], et au début c'était difficile parce que je pensais que vu que j'étais dans le quartier expat c'était plus développé que ça, [...] bah après j'allais voir un peu tous les restaurants vu que je savais pas où bouffer, j'allais regarder la carte, je regardais sur les sites internet tout ça, je prenais à emporter* » (Aurélie, stagiaire). Aurélie par exemple utilisait souvent le site internet eat.vn, qui recensait beaucoup des restaurants de Hanoï, et servait à commander des plats à emporter en ligne.

Le web jouait une part non négligeable dans la vie quotidienne des expatriés à Hanoï, que ce soit pour des besoins matériels ou pour leurs relations sociales. On pourrait retrouver ici la figure du « migrant connecté » développée par la sociologue Dana Diminescu (Diminescu, 2008). Loin d'être « déracinés », les expatriés volontaires de mon groupe illustraient l'idée d'une « culture de lien » fondée et entretenue durant leur mobilité (Diminescu, 2002 : 6). Les sociologues Barry Wellman et Caroline Haythornthwaite soulignent justement la dimension sociale d'internet et sa fonction avant tout communicationnelle, bien plus que technologique ou informative (Wellman & Haythornthwaite, 2002 : 19 ; 25). Cette utilisation massive des réseaux sociaux leur permettait d'après eux de rester en contact avec leur famille et leurs amis en métropole, mais aussi d'organiser leurs sorties à Hanoï avec leurs nouvelles relations au Vietnam, et ainsi de renforcer leurs relations proches et lointaines (Wellman & Haythornthwaite, 2002 : 26). Les expatriés volontaires constituaient en effet un véritable réseau, et fréquentaient souvent les mêmes endroits d'une semaine sur l'autre. Les conversations tournaient beaucoup autour de leur expérience au Vietnam, leurs problèmes à Hanoï et leur vécu de l'expatriation. Ils avaient tendance à avoir les mêmes références et à fréquenter les mêmes endroits dans la ville. Ophélie expliquait cela par le fait que ces lieux communs étaient « *réputés bien, honnêtes, bons* » : « *C'est toujours les mêmes endroits parce que ce sont des valeurs sûres* » (Ophélie, professeur certifiée). Beaucoup sortaient régulièrement dans les bars dits « à expats ». Contrairement aux Bia hoi, qui fermaient généralement avant minuit, les bars « à expats », c'est-à-dire essentiellement fréquentés par les expatriés et co-dirigés par des expatriés, restaient facilement ouverts jusqu'à 2 ou 3h du matin, en particulier dans le quartier de Tây Hồ, connu comme le quartier des expatriés. Ils bénéficiaient souvent d'un traitement de faveur de la part du gouvernement, moyennant certaines conditions (porte d'entrée fermée en

apparence après minuit bien que le bar soit rempli, salles souterraines insonorisées avec des portiers laissant passer les gens un par un pour ne pas laisser filtrer le bruit de la musique, etc...).



*Cour du Hanoi Rock City en contrebas de la rue principale, et cour du Madaké en bordure d'un étang, Tây Hồ district (sources : photos personnelles)*

Neuf des personnes que j'ai interrogées avaient reconnu consommer plus d'alcool, de tabac et de drogue qu'en France, au point pour certains d'avoir remarqué des dégradations de leur état de santé : problèmes de foie, vomissements noirs, difficultés à respirer, prise de poids... La consommation d'alcool était banalisée, et représentait un risque dont étaient pourtant conscients les expatriés : *« Il faut pas rester au Vietnam, tous les expats que tu vois, qui sont là depuis plusieurs années, ils fument comme des pompiers et ils boivent comme des trous, je veux pas devenir comme ça »* (Raphaël, étudiant en échange puis stagiaire). Cela ne va pas encore une fois sans faire penser aux théories de Mary Douglas, pour qui l'ordre implique la restriction, et le désordre, au potentiel illimité, symbolise à la fois danger (consommation accrue de psychotropes) et pouvoir (syndrome du « super-expat ») (Douglas, 1966 : 95 ; 163). Il en résulte comme une contradiction dans l'expérience du « pur » et de l'« impur » : pas toujours confiants envers l'hygiène des restaurants de rue, qui représentait pourtant, par leur non adéquation avec les habitudes des Français, exotisme et aventure, les expatriés n'hésitaient pas à sortir presque rituellement chaque week-end dans les bars leur permettant de consommer alcools forts et joints en toute tranquillité. La « faute » incomberait à la vie même à Hanoï, qui nécessiterait en un sens de s'évader par les psychotropes, bon marché, pour « décrocher » de leur travail au Vietnam : *« Je pense que quand t'es expatrié t'as beaucoup plus tendance à boire, je vois même [son conjoint] et moi on boit beaucoup plus que ce qu'on ferait en France parce que mine de rien, t'accumules beaucoup de trucs, de stress, le bruit, la pollution, et t'as envie d'être bien »* (Ophélie, professeur de FLE). Seuls deux des expatriés de mon groupe cible avaient diminué leur consommation et vivaient une *« vie plus saine que ce qu'[ils] pourrai[ent] avoir en France »* (Lucie, jeune diplômée), principalement d'après eux grâce à leur séjour en famille d'accueil : *« ça permet je pense pour quelqu'un qui ne connaîtrait pas le pays de s'acclimater beaucoup plus facilement »* (Lucie).

Autrement dit, cela leur permettait de rendre plus familier des comportements, notamment alimentaires, qui ne leur étaient pas coutumiers.

### **La vie à Hanoï : entre étrange et familier, une « perspective de contact »**

Pour plusieurs expatriés, leur mobilité à Hanoï était empreinte de contradictions, que ce soit dans leur rapport au pays, à l'alimentation ou aux habitants. La vie quotidienne était teintée d'un sentiment de chez soi, mais aussi d'étrangeté, qui expliquaient les phases émotionnelles différentes par lesquelles passaient les expatriés volontaires. Malgré l'attrait pour la nouveauté des saveurs et l'exotisme que les plats vietnamiens représentaient pour les Français, ces derniers trouvaient à la longue les goûts souvent similaires d'un repas à un autre ; ils reprochaient beaucoup à leur alimentation vietnamienne d'être très grasse, car les plats de rue étaient souvent frits. Le manque de fromage, de charcuterie et de vin (les trois produits les plus cités par mon groupe cible), était supportable compte tenu de la durée relativement courte de leur séjour à l'étranger. Lorsqu'ils ne supportaient plus leurs repas « répétitifs », ils décidaient généralement de se rendre dans un restaurant occidental : Français, italien, australien, dans un restaurant indien ou un restaurant japonais, ou de faire quelques courses dans une supérette de Tây Hồ ou au Saint Honoré, le bistro Français du quartier.



*L'épicerie d'import Annam Gourmet Market dans le centre commercial Syrena Tower et le magasin bio et commerce équitable Betterday dans la rue Xuân Diệu (sources : photos personnelles)*

Cela permettait aux Français de retrouver des saveurs familières, notamment dans certains restaurants du quartier des expatriés comme Le Saint Honoré ou La Salsa. Les menus étaient toutefois souvent adaptés aux normes culinaires vietnamiennes, avec par exemple une place prépondérante de la viande dans la majorité des plats, que celle-ci n'aurait pas forcément eue en France ; c'est ce que la sociologue Faustine Régner appelle la « mise aux normes culinaires de la société dominante », avec l'adaptation de produits venus d'ailleurs à un nouveau pays, par analogie avec la cuisine de ce nouveau pays (Régner, 2006 : 4). Les

plats proposés dans les restaurants expatriés, dont une partie de la clientèle était constituée de Vietnamiens aisés, se transformaient parfois pour rappeler les préférences et les saveurs du pays asiatique. A l'inverse, le restaurant vietnamien Dieu's cuisine, qui se voulait authentique, était considéré comme un restaurant Vietnamien « pour expat » en raison de l'adaptation de ses plats aux goûts des occidentaux.

Ces restaurants permettaient aux Français de recréer un sens du « chez soi ». Bien plus qu'un simple lieu dans lequel nous vivons, la maison, le chez soi, est une idée, un « imaginaire spatial » empreint de sentiments et connecté à un lieu (Blunt & Dowling, 2006 : 2 ; 10). La rue Xuân Diệu dans le quartier de Tây Hồ était un endroit particulièrement intéressant en matière de choc culturel et de stratégies d'adaptation. Cette rue en bordure du lac de l'ouest concentrait la plupart des magasins d'import de Hanoï et offrait des restaurants et des produits en provenance du monde entier. Outre les supermarchés ou superettes d'import, la rue comptait plusieurs restaurants japonais, des restaurants australiens, italiens, un bistro Français et un restaurant franco-espagnol, entre autres, qui étaient prisés des expatriés de tout Hanoï. Cette omniprésence d'éléments occidentaux qui se mêlaient aux commerces vietnamiens (Bia hoi, stations de lavages de scooters, épiceries, vendeurs de fruits...) minimisait le dépaysement des expatriés volontaires, tout en leur rappelant le côté « exotique » du quartier. Entre maisons coloniales Françaises et résidences de haut standing surveillées, face à des logements vietnamiens plus modestes ou des décharges publiques, cette rue offrait un contraste avec la France mais rappelait tout de même beaucoup d'éléments présents en métropole, à commencer par la nourriture disponible dans les commerces de Xuân Diệu. « *Je savais que [Tây Hồ] c'était un des coins les plus tranquilles dans Hanoi. Après avoir fait un an en Inde là où j'étais j'avais envie de me poser dans un coin plus tranquille en fait, et sur le net j'ai vite compris que c'était Tây Hồ.* » (Arnaud, professeur certifié de FLE).



*Echantillon de pain et fromage et boulangerie du bistro Français le Saint Honoré à Tây Hồ  
(source : sainthonore.com.vn)*

Tout au long de mes recherches, l'alimentation aura agi comme un vecteur des enjeux liés à l'adaptation des expatriés. Après un certain temps, ces derniers alternaient entre nourriture locale et alimentation occidentale importée, cette dernière étant perçue comme un retour aux sources, voire « *un retour à la civilisation* » (Adeline, étudiante en échange). Les produits perçus comme compensateurs et réconfortants par les expatriés Français pouvaient cependant aller du canard à l'orange aux hamburgers ou aux pizzas. Hanoï offrait ainsi une «

perspective de contact » (Yeoh & Willis, 2005), au sein de laquelle des produits et des codes culturels du monde entier cohabitaient au quotidien. Un lien affectif fort était toutefois attaché aux produits Français importés, comme la charcuterie, le fromage, le pain et les pâtisseries vendues au bistro Français Saint-Honoré, apprécié par certains et critiqué par d'autres pour ses prix beaucoup plus élevés que dans une boulangerie vietnamienne. Ces produits étaient vecteurs d'une identité Française revendiquée par beaucoup. « *Y'a des moments où j'ai besoin de manger du fromage, de la charcuterie, euh, que des bons exemples quoi* » (Ophélie, professeur de FLE). Leur mobilité à Hanoï agissait sur certains expatriés comme un révélateur de leurs origines, au sens où c'était à l'étranger qu'ils se « sentaient Français » pour la première fois. « *Je me souviens, la première fois que je suis partie en échange, c'était la première fois où je me sentais vraiment seule, où je me sentais vraiment Française en fait, la seule Française au milieu de tous les autres. C'était assez bizarre comme impression, j'y avais jamais réfléchi avant* » (Marion, étudiante). Propulsé dans un milieu « où il est contraint de devoir confronter différents codes », l'expatrié crée une « réappropriation positive de ses origines » afin de surmonter les difficultés de son nouvel environnement potentiellement perçu comme menaçant (Gherardi, 2008 : 197 ; 199). Les expatriés volontaires de mon groupe se découvraient ou manifestaient un sentiment d'appartenance à leur pays d'origine, la France, amplifié par les différences de ces « autres » qu'ils vivaient au quotidien, comme c'était le cas pour les élites britanniques en Chine (Yeoh & Willis, 2005 : 278). Ophélie, comme plusieurs autres Français que j'ai rencontrés, se rendait parfois au Saint Honoré pour acheter du jambon ou du fromage, ou tout produit qui restait « *à un prix raisonnable* ». Les Français reprochaient en effet aux produits qu'ils consommaient habituellement en France d'être trop chers au Vietnam, mais de les reconforter tout de même lorsqu'ils en achetaient, en leur apportant le souvenir de leur pays d'origine, en leur redonnant un sens de la stabilité et de l'appartenance, à travers le goût (Petridou, 2001 : 90). L'alimentation pouvait donc servir à reconstruire un sens du chez soi, comme « *totalité sensorielle* », et à restaurer symboliquement un lien entre deux « mondes fragmentés » propre aux transmigrants (Petridou, 2001 : 88).

En effet, les expatriés volontaires de mon groupe cible se retrouvaient à Hanoï dans une situation où ils devenaient eux-mêmes les immigrés, reconnaissable par leur couleur de peau, leur langue, leur « étrangeté » aux habitudes culturelles du pays. La vie quotidienne offrait des différences avec la France, à commencer par l'alimentation ; mais les expatriés ne vivaient pas tous « *un choc dans [leurs] représentations* » (Ophélie, professeur de FLE) en arrivant au Vietnam. Vingt des Français de mon groupe avaient déjà vécu à l'étranger, et certains avaient déjà fait quelques séjours en Asie grâce auxquels ils retrouvaient des éléments familiers : « *Bah c'est facile quand je suis arrivé ici je me suis senti chez moi en fait, j'arrivais de l'Inde, j'avais passé un an à New Delhi, dans un quartier populaire avec très peu de fric parce que là j'avais un stage c'était pas la même paie, et c'était une tout autre expérience, bien plus...profonde on va dire, plus personnelle, et du coup moi quand je suis arrivé au Vietnam... Au début j'avais même été, limite une petite déception parce que c'était*

*pas assez dépaysant comparé à ce que j'avais vécu en Inde. C'est caractéristique des personnes qui sont restées longtemps en Inde, après le reste c'est un peu fade, ça m'a fait un peu cette impression pendant quelques temps* » (Arnaud, professeur certifié de FLE).

## **En guise de conclusion**

Les expatriés volontaires appréhendaient Hanoï au regard de leurs expériences passées, et il semble dans les dires de mes participants qu'ils n'avaient remarqué que les différences les plus frappantes à leur arrivée, par rapport à leur pays d'origine ou à des pays qu'ils connaissaient déjà (Black & Mendenhall, 1991: 236; 245 ; Glanz, Williams & Hoeksema, 2001: 103). Ils mêlaient ainsi l'étrange et le familier dans leur perception de la ville, et surtout dans leurs pratiques alimentaires au quotidien. Ils recréaient ainsi un « espace social alimentaire » (Poulain, 2002) fait d'immersion dans la cuisine vietnamienne et de rappel de leurs origines par une alimentation Française importée. Les nouvelles habitudes alimentaires qu'ils mettaient en place traduisaient différentes stratégies d'adaptation, par la transition (commande en ligne, restaurant vietnamien officiel, puis restaurant de rue) ou par la compensation (alternance entre « street food » et restaurants expatriés).

Ces stratégies d'adaptation face à un choc culturel plus ou moins fort agissaient ainsi comme un révélateur identitaire. L'alimentation apparaît en effet comme un facteur essentiel de la constitution des identités individuelles et collectives (Poulain, 2002 ; Régnier, Lhuissier et Gojard, 2006). Elle a une fonction structurante de la vie sociale et participe au maintien et à la construction de l'identité du mangeur (Poulain, 2002). On retrouve parmi les membres de mon groupe cible des exemples de réappropriation positive de leurs origines; en s'affirmant Français dans les commerces de la rue Xuân Diệu, les expatriés tentent de garder pied dans deux mondes différents, le « ici », présent, de Hanoï, et le « là-bas », passé et futur, de la France.

Cette recherche amène évidemment d'autres interrogations, à commencer par un approfondissement sur la question du lien entre identité(s) et alimentation(s) lors des mobilités. Elle appelle également à une étude comparative : à la fois sur la comparaison des comportements alimentaires entre différentes nationalités, mais aussi entre différents types d'expatriation. Au Vietnam ou ailleurs, notre complexité alimentaire est loin de nous avoir livré tous ses secrets !

**Mathilde Baudu**

## **Bibliographie**

- BLACK J. Stewart & MENDENHALL Mark, (1991), 'The U-Curve Adjustment Hypothesis Revisited: a Review and Theoretical Framework', in *Journal of International Business Studies*, second quarter 1991, pp.225-247
- CONDOMINAS George, (1965), *L'exotique est Quotidien*. Sar Luk, Vietnam Central, Paris, Plon, 538p
- DEBEVEC Liza & TIVADAR Blanka, (2006), "Making connections through foodways: contemporary issues in anthropological and sociological studies of food", in *Anthropological Notebooks*, 12: 1, pp. 5-16
- DIMINESCU Dana, (2008), 'The Connected Migrant: an Epistemological Manifesto', in *Social Science Information*, 47 : 4, pp. 565-579
- DIMINESCU Dana, (2002), 'Les Migrations à l'Age des Nouvelles Technologies', in *Hommes et Migrations*, n° 1240, pp. 6-9
- DOUGLAS Mary, (2002 [1966]), *Purity and Danger, an analysis of the concepts of pollution and taboo*, London and New York, ed. Routledge, 272 p.
- FROESE Fabian Jintae & PELTOKORPI Vesa, (2012), 'Organizational expatriates and self-initiated expatriates: differences in cross-cultural adjustment and job satisfaction', in *The International Journal of Human Resource Management*, DOI:10.1080/09585192.2012. 7250782012, pp. 1-15 iFirst
- GLANZ Lyn, WILLIAMS Roger & HOEKSEMA Ludwig, (2001), 'Sensemaking in Expatriation –a Theoretical Basis', in *Thunderbird International Business Review*, 43: 1, pp. 101-119
- OBERG Kalervo, (2006 [1960]) 'Culture Shock: Adjustment to New Cultural Environments' in *Aurare [Practical Anthropology, 7 pp.177-182]: 29: 2*, pp. 142-146
- PETRIDOU Elia, (2001) "The taste of home" in Miller Daniel, *Home Possessions, Material Culture behind Closed Doors*, Berg, Oxford - New York, 247 p.
- REGNIER Faustine, (2006), "Manger hors normes, respecter les normes", in *Journal des Anthropologues [en ligne]*, 106-107 –| 2006, mis en ligne le 01 décembre 2007, consulté le 2 décembre 2012. URL : <http://jda.revues.org/1315>
- POULAIN Jean-Pierre, (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, ed. Quadrige, 286 p.
- REGNIER Faustine, LHUISSIER Anne, GOJARD Séverine, (2006), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 121 p.
- STRIGLER Florence, (2011), *L'alimentation des Laotiens, cuisine, recettes et traditions au Laos et en France*, Paris, Karthala-CCL, 356p
- VIALLES Noélie, (1988), « La viande ou la bête », in *Terrain*, 10, pp. 86-96
- WELLMAN Barry & HAYTHORNTHWAITTE Carolyn, (2002), *The Internet in Everyday Life*, Oxford, Blackwell Publishers, 622p
- YEOH Brenda S.A, WILLIS Katie, (2005), "Singaporean and British Transmigrants in China and the cultural politics of "contact zones", in *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 31: 2, pp. 269-285

**Annexe 1** : Les catégories des mangeurs expatriés à Hanoï et leur application au registre culinaire vietnamien

Le tableau est constitué de quatre cases qui se recoupent : ce qui est considéré comme mangeable d'emblée et propre à la consommation par les expatriés ; ce qui est considéré comme mangeable au Vietnam mais qui serait impropre à la consommation dans le contexte français ; ce qui est classé comme immangeable bien que propre à la consommation d'un point de vue sanitaire ; et ce qui est considéré immangeable et impropre à la consommation même au Vietnam.

<i>caractéristiques</i>	<b>Mangeable</b>	<b>Immangeable</b>
<b>Propre à la consommation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments de base "neutres" : riz, nouilles, pain (Bánh mì)</li> <li>fruits et jus de fruits</li> <li>de manière générale, tout ce qui est <i>cuisiné</i> et subi une transformation culinaire longue : bouilli (soupes), frit (nouilles sautées ou mi xao, plats de légumes et protéines sautées, nems, ...) <sup>1</sup></li> <li>de manière générale, tout ce qui provient d'un restaurant "officiel", vietnamien et expat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments à symbolique orientale ou occidentale forte : chien, serpent, rat...</li> <li>abats</li> </ul>
<b>Impropre à la consommation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insectes souvent grillés ou sautés</li> <li>street food de manière générale <sup>2</sup></li> <li>certains aliments à la symbolique forte, et sous certaines conditions (serpent, chien) <sup>3</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>le cru (à l'exception des fruits) : sang, viande ou abats crus (y compris pour l'approvisionnement, pas d'achat sur les marchés)</li> </ul>

Ce tableau nous montre que ce sont les aliments carnés qui font l'objet de la plupart de ce que j'appellerais « incompatibilités » alimentaires entre les catégories des expatriés et les plats du registre alimentaire vietnamien. Il s'agit, comme le dirait Noélie Vialles, « d'oublier la bête » (1988) pour pouvoir la consommer. Les deux cases grisées du tableau sont d'ailleurs les catégories les plus changeantes en fonction des expatriés car dépendantes de leur vécu et de leur personnalité : certains pousseront volontiers l'exotisme jusqu'à essayer le plus grand nombre d'aliments ne faisant pas partie du registre alimentaire français, alors que d'autres les garderont à distance et ne les consommeront que transformés, ou pas du tout.

<sup>1</sup> attention au grillé (souvent insectes) et au rôti (rats notamment) que beaucoup d'expatriés délaissent

<sup>2</sup> la proximité à la rue et au sol joue souvent beaucoup pour les expatriés pour déterminer le degré de pureté et de propreté à la consommation des aliments préparés dans ce contexte

<sup>3</sup> Certains aliments nécessitent une transformation pour passer de l'ordre de l'immangeable à celui du mangeable, que ce soit en terme d'esthétique culinaire ou de symbolique (la chair de serpent devient facilement acceptable dans un plat de légumes sautés par exemple car l'animal n'est plus identifiable ; le cœur de serpent serait destiné au mangeur le plus fort et le plus courageux, le chien passe du domestique au thérapeutique...)