

Cuisines en partage

Compte rendu de la revue **Diasporas, Histoire et Sociétés**¹
numéro 7, 2^{ème} semestre 2005

par Annie Hubert

Manger pour être ensemble, manger pour se retrouver, soi même, les autres, manger pour le souvenir, pour garder des liens ténus qui nous relient aux nôtres sur toute la planète. Ce numéro de *Diasporas*, sur les cuisines en partage nous offre une lecture inédite, sensible et gourmande de communautés émigrées, dispersées, mélangées. Comme fil conducteur, l'éloignement dans le temps et dans l'espace, de groupes humains contraints à retrouver, voire à inventer, une mémoire gustative qui au fil des générations va se métisser, se transformer pour donner naissance à une nouvelle forme de cuisine.

L'adaptabilité est une caractéristique majeure de l'humanité, et à la lecture de ce bel ouvrage nous pouvons suivre dans le temps et dans divers lieux la manière dont des groupes culturels bien spécifiques ont du, dans des environnements différents, changer d'aliments et de manières de faire tout en conservant l'idée ancestrale de ce qui fait « la cuisine ».

Des anges qui viennent partager le dessert ont suivi les dispersions des Juifs sépharades sur le pourtour méditerranéen. Claudine Vassas rend compte de cette tradition, des souvenirs d'enfants, comme un conte de fées, et génération après génération, perdure ce souvenir gourmand et lumineux.

Comment survive sans les ustensiles indispensables à la fabrication du plat « identitaire » d'Asie Centrale ? Où trouver un « kazan » quand on est à Paris ou à Chicago ? Charlotte Urbain et Hugues Bissot nous font part de l'impossibilité de faire un « plov » sans ce spectaculaire chaudron en fonte. Les émigrés qui en ont un le prêtent, et la communauté peut ainsi, à tour de rôle, réaliser ce plat de fête, apparenté au pilaf. Plat qui regroupe tout le monde autour du chaudron, et qui ramène au souvenir des steppes. C'est le récipient (le kazan) et le contenant (le plov) qui identifie les Tadjiks, Ouzbeks et autres habitants de cette lointaine Asie. Dans nos périodes d'émigration et de mouvement, les jeunes générations trouveront elles des substituts acceptables pour maintenir une cuisine « ancestrale » ?

Le goût est évocateur, plus encore que le son ou l'image. Marie-Blanche Fourcade explique le partage d'un café « arménien », qui va induire chez ceux qui le boivent un fort souvenir et un sentiment identitaire, d'appartenance à une très vieille culture qui s'est éparpillée sur la planète. Ce café (que nous n'appellerons pas turc) constitue, avec les instruments et les récipients nécessaires à sa préparation et consommation, une marque d'« arménitude », d'objets et d'arôme qui structurent l'appartenance.

Mais les saveurs ne sont pas uniques à chaque cuisine. Il est des plats typiquement « diasporiques ». La pizza en est un bel exemple. Italienne oui, mais internationale aujourd'hui. Partie avec les premiers émigrants du sud de la péninsule, elle est un des plats les plus adaptables du monde, et Sylvie Sanchez nous détaille son histoire et ses

¹ Revue semestrielle de la Maison de la Recherche, Université Toulouse-le Mirail, 20 €, ISSN 1637-5823. Contact : revue.dhs@univ-tlse2.fr

voyages à l'est et l'ouest. Peut on encore dire que la pizza soude l'identité des Italiens du sud ou s'est-elle délitée dans un partage généralisé?

Un autre aspect très intéressant abordé par Stéphanie Tabois, est celui de la nécessité de se « fabriquer » un passé culinaire identitaire. C'est le cas des pieds noirs, qui, en Algérie, se distinguaient de la population locale en cuisinant « français » ou « italien » en tous les cas « européen », et qui exilés en France, se sont rapprochés des goûts et plats algériens, dont les composants et les arômes rappellent « le pays là-bas ». On assiste à une sorte de création, qui bien enracinée aujourd'hui dans cette population a pris tous les attributs d'une vraie cuisine typique.

De même Seif el Rashidi montre comment à Londres, les restaurants turcs pour les émigrés turcs, diffèrent des restaurants turcs pour yuppies argentés ! le cadre en est différent, mais les plats également. Autant chez les premiers on retrouve une atmosphère banale et populaire où se retrouvent les exilés entre eux, autant dans les lieux plus chics, la mise en scène orientaliste et le luxe ambiant, nourrissent un imaginaire occidental. On ne peut pas vraiment parler de partage de cuisine, mais d'un service crée pour « les étrangers ». Le restaurant comme centre de retrouvailles entre soi est bien décrit par Christine Balland, qui montre comment des Juifs tunisiens à Paris vont partager des repas dans une ambiance chaleureuse et bruyante, « comme chez soi », recréant l'environnement habituel de la terre d'origine : les manières de table tout comme la nourriture, les rassemblent et les unissent.

Dans les cuisines d'expatriés, se trouve le début du métissage culinaire, dans l'adaptation des plusieurs cultures partageant un même espace, se crée la cuisine créole. Laurence Tibère décrit et analyse finement ce phénomène à La Réunion, île exemplaire quand on parle de créolité et de métissage. Nous ne sommes plus en situation de « mille feuilles » où chaque groupe rajoute une couche culinaire qui lui est propre formant une sorte de sédimentations alimentaire, mais en face d'un véritable mélange, revendiqué comme identitaire des Créoles.

Jean Pierre Corbeau nous emmène à la foire, goûter cette cuisine populaire, qui se déguste dehors, par petits bouts, dans le brouhaha de la foule, qui sent la frite, le gras et le sucre. Nous invitait à considérer cela comme une commensalité différente, de rupture, mais commensalité tout de même, au sein de foires, carnivals et autres kermesses.

Mais le chapitre le plus extraordinaire nous est offert par Anny Bloch sur la cuisine casher de Louisiane. Difficile d'imaginer que les groupes juifs ashkénazes arrivés dans le sud des Etats-Unis se sont si bien adaptés aux cuisines et ingrédients locaux, qu'ils en ont transformé la cashrout : les crevettes à la mayonnaise sont casher, tout comme les sandwiches de viande au beurre ! Les plats créoles font partie du répertoire de la cuisine quotidienne. Jusqu'au jour où deux jeunes femmes ont décidé de « re-cachériser » la cuisine juive de la Louisiane. Ce faisant, elles ont continué de pratiquer la cuisine du sud, mais remplacé les crevettes par du thon, substitué les ingrédients interdits ou non mélangeables par d'autres acceptables par l'orthodoxie, et ont ainsi contribué à la construction de la cuisine casher de Louisiane ! cela me rappelle l'enseigne d'un restaurant à Los Angeles , qui m'avait fortement interpellée il y a quelques années, elles disait : « Chinese Mexican Kosher Restaurant » !

Mais pour saisir les dimensions multiples et changeantes, les dynamiques en œuvre, les représentations de soi et des autres sous jacentes à ces cuisines de diasporas, il faut

l'indispensable introduction de Jean Pierre Poulain qui donne son véritable sens au contenu de l'ouvrage. Nous avons là une magistrale analyse des significations cachées ou évidentes de la cuisine et des manières de se nourrir, une brillante synthèse, un classique à lire absolument si l'on travaille un tant soit peu sur le sujet.

Mon seul regret : il n'y a qu'une recette, celle du « plov » à essayer, cela a l'air terriblement bon !

Ce volume illustre bien le mouvement constant, la circulation des goûts, techniques et aliments entre cultures, dominantes ou marginales. Cela démontre la richesse qu'engendrent le partage et la connaissance de l'autre. On aurait aimé en lire davantage.