

Marché
Cuisine
Table

Scènes gourmandes

Rencontres BIAC 2005

Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud

Préface de Jean-Pierre Billoux



JEAN-PAUL ROCHER,
ÉDITEUR

Table des matières

Préface

- Jean-Pierre Billoux : *Et si on réinventait la table ?* 5

Introduction

- Jean-Jacques Boutaud : *A la recherche du sens gourmand* 9

Première partie : la néostalgie du marché

- Pascal Picq : *Le bon goût des singes : de cueillette en partage* 21
- Jean-Pierre Sélis : *Le commerce enchanté. Le marché ou l'expérience d'un sensible partagé* 35
- Jean Pasquin Castellani : *Les figures du petit producteur insulaire. De la vente itinérante au dispositif scénique.* 41
- Alain Drouard : *Le marché d'Aligre, hier et aujourd'hui* 47
- Karine Tinat : *Entre alimentation et migration* 51
- Diana Bratu : *Les Sentinelles du goût (Slow Food) : une histoire de plaisir* 57
- Mihaela Bonescu : *Marchés – hypermarchés : pour une cohabitation des deux univers expérientiels* 63
- Fabiola Flex : *Peut-on penser son alimentation ?* 69

Deuxième partie : cuisines et saveurs culturelles

- Oscar Traversa : *L'asado criollo* 79
- Alex Miles : *Ces Hommes Qui Cuisinent. Une première exploration du partage de la tâche culinaire* 85
- Maria Viola : *La scène alimentaire et le partage symbolique entre hommes et femmes. Le cas de la viande en Argentine* 93
- Sonia Floriant : *Manger avec les yeux. Le livre de cuisine à l'ère de la reproduction mécanique.* 99

- Camille Brachet et Aurélien le Foulgoc :
Images et performance du goût et de l'alimentation à la télévision.
Analyse de l'émission Carte Postale Gourmande. 105
- Fernando Andacht : *Le charme discret des hyper-rituels culinaires*
dans Big Brother Brasil 113
- Gastón Eduardo De Lazzari : *La cuisine médiatique.*
Les émissions culinaires à la télévision argentine 119

Troisième partie : variations sur la table

- Eliseo Veron : *Un corps vivant dans un monde mécanique.*
Bribes d'une sémiotique du vin 131
- Chiara Vigo : *Les étiquettes du vin créées par des artistes et l'image*
du goût 143
- André Cognard : *La banane et la châtaigne. Le point de vue*
d'un aikidoka sur la table 149
- Pierre Quettier : *Kaiseki ryori , le repas de fête de la table japonaise* 155
- Olivier Arifon et Philippe Ricaud : *Regards sur les cultures*
de la table en Occident et en Chine 163
- Cosmina Ghebaur : *Manger en marchant : une modalité de*
réception de « l'art passant » 169
- Kathleen Tamisier : *La table, scène intime des petits drames*
familiaux 175
- Pascal Lardellier : *L'art de rendre son repas... Quelques variations*
anthropologiques autour de L'addition, de Muriel Robin 181

Place aux Chefs

- Dominique Bruillot : *Le chef est le meilleur ami de l'homme* 189
- Sylvain Exartier : *La marque du Chef.*
Quelles stratégies de communication internationale
pour Alain Ducasse et Paul Bocuse ? 193
- Benoît Heilbrunn : *La cène gourmande ou la liturgie pâtissière*
de Pierre Hermé 201

Entre alimentation et migration

Karine Tinat

Eloignons-nous du paysage français, voire européen, souvent pris comme toile de fond. Immisçons-nous dans un tout autre contexte. L'expérience se déroule en 2006, dans l'Etat du Michoacán, au Mexique. Le village, dénommé Patamban, est juché à 2140 m, en plein cœur de la Meseta Purépecha¹. Zamora, qui est la « grande ville » la plus proche, se trouve à 45 minutes en voiture. Des objectifs motivent notre exploration en ces terres michoanèques. Un brin utopiste, je suis venue dans l'intention de saisir, dans ce milieu rural mexicain, les premiers balbutiements de ce que d'aucuns qualifient d'« épidémies des centres urbains » : les troubles de la conduite alimentaire. Plus raisonnable, j'ai décidé de commencer par observer comment les *Patambeños* s'alimentent et vivent.

Michoacán figure parmi les Etats mexicains qui connaissent le plus fort taux de migration vers les Etats-Unis². Selon le recensement de l'an 2000, la population de Patamban comptait 3526 habitants³. Combien d'entre eux sont partis depuis ce temps-là ? Combien sont revenus ? Combien sont partis, revenus puis repartis ? Les statistiques font défaut : ces futurs travailleurs traversent la frontière sans papiers, s'aventurent « de l'autre côté » (« *al otro lado* ») souvent au prix de leur vie. Si leur nombre exact est incalculable, les abondants témoignages recueillis au village offrent un aperçu. A Patamban, comme dans les communautés voisines, toutes les familles ou presque déclarent avoir un parent aux Etats-Unis. Face à cette dimension intrinsèque de la vie quotidienne du village, nous reformulerons notre problématique de départ. La migration aux Etats-Unis se répercute-t-elle sur l'alimentation des *Patambeños* ? Encourage-t-elle une certaine émergence des troubles alimentaires ? Voilà quelques interrogations jetées sur notre carnet d'exploration.

La place centrale de Patamban ressemble à un vaste déballage. C'est jeudi, le jour du marché. Des femmes enveloppées dans leur grand châle bleu sont assises à même le sol, derrière des petits monticules de fruits et de légumes : elles vendent les produits de leur parcelle. D'autres forment une file et attendent patiemment leur tour devant l'unique boucherie du village. Aujourd'hui, l'échoppe est achalandée en tripes. Penché au-dessus d'une table en bois, un homme vide des poissons pêchés dans la région lacustre. Devant les étalages de vaisselle en plastique, tenus par des marchands de Zamora, les femmes du village conversent paisiblement et s'interrogent sur la qualité de ces « produits modernes ». Le soleil est aussi abrutissant que la musique commerciale propulsée par les enceintes de deux stands, recouverts de disques piratés.

Sur ce marché traditionnel, les goûts et les couleurs se mélangent, la convivialité est à l'honneur. Les autres jours de la semaine, les femmes se dirigent vers les petites épiceries du village, approvisionnées essentiellement en condiments, féculents, sodas, confiseries et sachets de pommes chips Sabritas. Rares sont les familles qui se rendent aux supermarchés de Zamora. La raison est-elle seulement pécuniaire ? Maria Dolores (53 ans) nous précise : « Il n'y a rien de mieux pour la santé que les produits frais et naturels ! Les gens de la ville ne mangent que des conserves ou des produits congelés. Cela donne des maladies. » Son amie, Marta (57 ans), s'inquiète de la façon dont se nourrissent ses enfants partis aux États-Unis : « C'est que, là-bas, ils vivent dans des appartements sans jardin. Au moins, à Patamban, on peut faire pousser une citrouille ou tuer une poule si on a faim, il y a toujours moyen de manger. De l'autre côté, ils n'ont rien, il leur faut tout acheter... Et s'ils n'ont plus d'argent ? »

Pour la génération adulte de Patamban⁴, la bonne alimentation est issue de la terre et vendue sur la place centrale. Les mères de famille n'hésitent pas à dénoncer les mauvaises habitudes alimentaires prises par leurs enfants aux États-Unis. « Ils nous reviennent toujours plus gros qu'avant. Là-bas, ils ne mangent que des produits « tout prêts », des hamburgers, des pizzas, du pain blanc... Le pire, c'est que les plus jeunes (restés au village) nous réclament en permanence des sodas et des Sabritas. C'est pour copier leurs grands frères... Mais tout ça, c'est de la *comida chatarra!*⁵ », s'exclame Maria Dolores.

En l'an 2000, sur les 782 maisons recensées à Patamban, 199 disposaient d'un réfrigérateur et 607 d'une télévision³. Aucun rensei-

gnement n'est fourni quant à la possession d'une gazinière. Laissons-nous donc guider jusqu'aux cuisines. Deux types de maisons composent le village : les familles les plus aisées jouissent d'une habitation en ciment et les plus démunies vivent dans des baraques en bois. Si l'aménagement des cuisines dépend des ressources économiques, d'autres facteurs d'ordre culturel entrent en jeu.

Replongée dans ses souvenirs d'enfance, Marta raconte : « Avant, les repas constituaient un moment douillet. Les femmes préparaient elles-mêmes les *tortillas* tandis que les hommes alimentaient le grand feu de bois qui accueillait la soupe. On était tous réunis autour du foyer et on se racontait des histoires en mangeant. Aujourd'hui, il n'y a plus cette chaleur humaine. On ne va pas se réunir autour de la gazinière! (...) De toute façon, tous mes enfants sont aux Etats-Unis... Alors, vous savez, les repas en tête-à-tête avec son mari sont vite faits. »

Les appareils électroménagers des familles sont acquis grâce aux envois d'argent (*remesas*) des membres qui résident aux Etats-Unis. Si cet équipement, repérable dans les maisons en ciment ou en bois, représente une sorte d'ascension sociale, il n'est pas toujours mis en service. « Quand mon père est parti la première fois, il est revenu avec un frigidaire. Mes parents ne l'ont jamais branché de peur de consommer trop d'électricité. Bon, ma mère dit aussi qu'il vaut mieux acheter les aliments au jour le jour... Après, quand mon père est reparti, il nous a fait livrer une gazinière. Eh bien! C'est pareil! Ma mère n'a jamais voulu s'en servir parce qu'elle craint l'explosion de gaz! Ici, on prépare encore tout au feu de bois », décrit Mariana (15 ans).

La marmite repose sur les quatre pierres qui encadrent le feu. Maria Dolores nous invite à partager le déjeuner. Au menu : une soupe de poulet agrémentée de petits morceaux de courgettes. Comment absorber cette assiette sans couverts? Nous imitons notre amphitryonne en roulant des *tortillas* qui font office de cuillère. Maria Dolores lance : « Vous savez, cette soupe est comme par chez vous : sans graisse! » Son mari (55 ans) ajoute : « N'allez pas croire qu'on mange de la viande tous les jours. Deux fois par semaine seulement. La viande, c'est trop gras. Quand j'étais gamin, ma famille était pauvre et, la viande, c'était pour les grandes occasions. On mangeait essentiellement des fèves, des haricots rouges, des citrouilles et des *tortillas*. Résultat : je suis en bien meilleure forme que ceux qui ont 20 ans de moins que moi. De nos jours, les gens mangent n'importe quoi! ».

Revenue de son travail, à l'usine de congélation de fraises de

Zamora, Esperanza (23 ans) traverse la cuisine et ne rejoint pas la table. Maria Dolores nous chuchote : « C'est notre plus jeune fille. Cela fait quelques mois qu'elle ne veut plus manger avec nous. Vous avez vu ? Elle flotte dans son pantalon ! Les filles d'aujourd'hui disent maintenant que les garçons préfèrent les maigres... Encore un truc qui nous vient des États-Unis ! »

La situation, le repas et la conversation sont paradigmatiques. Ils constituent des moments clés et des modèles d'analyse sociale. La génération adulte de Patamban se représente clairement ce qu'est une « bonne » alimentation. Trois repas scandent la journée : le petit-déjeuner (entre 8 h 00 et 10 h 30) se compose souvent de haricots rouges bouillis enveloppés dans des *tortillas* et parfois accompagnés de fromage ; le déjeuner (entre 14 h et 16 h 00) comprend un bouillon de viande, de poisson ou simplement de légumes et une assiette de riz ; le dîner (vers 21 h 00) se résume parfois à un verre de lait, un fruit et un morceau de pain. Les jeunes, en revanche, semblent davantage attirés par les « nouveaux » produits, comme les sodas et les fameuses chips Sabritas, grignotées au fil de la journée.

Notre carnet d'exploration consigne déjà quelques éléments de réponses aux questions qui nous taraudaient avant l'immersion dans la vie locale. Un lien évident semble s'établir entre l'alimentation des *Patambeños* et le phénomène de migration vers les États-Unis. Si les adultes achètent les produits frais du marché, « parlent qualité » et montrent des réticences à utiliser un équipement électroménager moderne, les jeunes, quant à eux semblent tournés vers une alimentation « nouvelle », rapide et américanisée. Je retiens l'image de Mariana (15 ans) qui, au terme de notre échange sur la nourriture, m'a demandé de lui rapporter des *nuggets* du Mac Donald's de Zamora. A Patamban, deux discours s'entrelacent : celui qui tente de sauver la culture et les traditions rurales et celui qui prône les valeurs d'une certaine « modernité ». En-deçà du phénomène de migration, on observera également que les États-Unis représentent le marché avec lequel le Mexique réalise plus de 80% de son commerce alimentaire⁶.

Les jeunes de Patamban sont-ils condamnés à développer des troubles alimentaires, avec l'adoption de ces nouveaux comportements ? Même si le cas d'Esperanza étonne, n'allons pas vers des conclusions hâtives. Si l'alimentation de ces jeunes, riche en sucres et en graisses, fait craindre l'apparition de problèmes futurs, tels que l'obésité ou le diabète, les risques d'émergence de l'anorexie mentale

et de la boulimie ne semblent pas forcément pointer à l'horizon. Contrairement à leurs mères, les jeunes filles sont animées par le désir d'être minces et avouent s'identifier aux actrices des feuilletons à l'eau de rose (*telenovelas*) dont elles se délectent à la télévision. Rien n'indique cependant que ces « nouvelles » habitudes les entraîneront dans les spirales de l'anorexie ou de la boulimie. Ces pathologies sont pluri-factorielles et ne dépendent pas exclusivement d'un contexte socioculturel.

Loin des produits à 8 ou 10 % de matières grasses, loin des aliments au « bien-être certifié », au fin fond du Michoacán, cette expérience mexicaine n'a prétendu offrir qu'un bref dépaysement. Bien loin des rayons des hypermarchés... mais jamais à l'abri des signes d'une certaine modernité alimentaire.

NOTES

1. Schaffhauser, P., *Les purépechas au Mexique : une sociologie de l'identité*, Paris, L'Harmattan, 2000, p. 24-25.
2. Durand, J., Massey, D., *Clandestinos. Migración México – Estados Unidos en los albores del siglo XXI*, México, Universidad de Zacatecas-Porrúa, 2003, p. 73.
3. Données de l'Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), 2000.
4. A entendre : les parents, les grands-parents, voire les arrière grands-parents.
5. *Comida chatarra* est l'équivalent de « *junk food* ».
6. Trápaga Delfín, Y., « Influencia de la apertura comercial en el patrón alimentario del mexicano actual », in Alarcón Segovia, *La alimentación de los mexicanos*. México DF., Colegio Nacional, 2002, p. 121.

Karine Tinat, Docteur en Sciences de l'Information et de la Communication à l'Université de Bourgogne, depuis 2002. Après une étude post-doctorale en anthropologie sociale sur le thème de « l'anorexie et la féminité à Mexico », ses recherches actuelles portent sur « les rapports entre facteurs socioculturels et émergence des troubles alimentaires dans le milieu rural mexicain ». Aujourd'hui, Karine Tinat est enseignante-chercheuse au Colegio de Michoacán (Zamora, Mexique).

Le marché, la cuisine, la table : scènes gourmandes, non au sens théâtral, mais comme lieux d'éveil de notre quête alimentaire, comme moments de vie qui s'organisent autour de notre alimentation. Scènes colorées, scènes contrastées, ouvertes à l'appétit du consommateur et l'imaginaire du mangeur. Tantôt le banal et l'ordinaire, pris dans le quotidien des choses, tantôt la liberté et la création, l'improvisation ou l'art le plus maîtrisé pour sublimer la matière, changer notre manière de voir les aliments et, au-delà, tout l'univers gourmand, gourmet. Un monde d'interdits et d'audaces, de bonnes manières et d'extravagances, au fil du temps, au plus profond des cultures et des traditions. Un monde livré aussi au hasard des situations, aux fantaisies du moment.

Le marché d'abord, haut en couleur, riche en sons et en saveurs, en parfums et en odeurs. Théâtre marchand depuis toujours, où la nourriture s'étale, se brade, se commente, dans le commerce des aliments et des relations sociales les plus directes et naturelles. Toute la différence avec les hypermarchés qui cassent les prix mais ne connaissent pas cette surenchère du verbe, si nécessaire à la chaleur de la relation. Pourtant il nous faut bien compter avec ces temples de la consommation moderne, à côté de nos marchés traditionnels.

Parler cuisine aussi, nous renvoie sans cesse à deux modalités, entre la corvée ménagère, à simplifier, à expédier, et l'envie de s'en laisser conter par les livres, les guides, les émissions, l'envie de se laisser guider par l'imaginaire et la créativité. Cuisine élevée au plus haut rang par les chefs, cuisine des profondeurs, du terroir, et cuisines du monde. Cuisine de piano, de fourneaux, de labo, où tout se joue en coulisses ; à l'inverse, cuisine déco et pro, ouverte sur l'intérieur de la maison, comme spectacle vivant pour les convives.

A table ! Là encore, il faudra faire la part entre les scènes de table vécues comme épreuves, voire comme calvaires, et les moments d'extase que nous devons à des plats, des vins, à tous ceux qui partagent notre table et nos émotions, des choses les plus simples au luxe de nos cérémonies sociales. Lieu romantique et propitiatoire du « je t'aime » ou, au contraire, lieu tragique de l'anathème, quand la table est l'occasion non plus de communiquer mais d'excommunier. Table réinventée d'une époque à l'autre, d'une culture à l'autre.

Le marché, la cuisine, la table : des tableaux vivants que nous gardons en mémoire et que nous cultivons au quotidien, dans l'imaginaire sans fin de nos relations.

Pour alimenter le débat et les réflexions, chercheurs, professionnels et journalistes se sont mis à table pendant la Biennale Internationale des Arts Culinaires (Dijon, novembre 2005). Le menu de ces Rencontres vous est livré dans ces pages.

biac
Biennale Internationale
des Arts Culinaires



ISBN 2-911361-80-6

20 €