



Fong-Ming Yang

Durant son doctorat (2009-2016) à l'EHESS, Fong-Ming YANG s'est intéressé à l'alimentation de différents types d'immigrés venant du monde chinois et à l'économie ethnique développée par ces derniers.

Depuis juillet 2017, il est chercheur postdoctoral à l'Institute of Ethnology, Academia Sinica (Taipei, Taiwan). Sa recherche consiste à étudier le transnationalisme et l'interculturalité à l'ère des accords de libre-échange. Son premier axe de recherche concerne l'émergence des métiers de la vigne et du vin à Taiwan suite à l'adoption de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) et ses conséquences sur le marché local de l'alcool.

Le second axe de recherche porte sur les politiques agroalimentaires de la Corée du Sud pour la diffusion de sa culture alimentaire en Asie du Sud-Est avec l'inscription du « kimjang » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (en collaboration avec Sana Ho, Department of Sociology, Soochow University, Taipei).

Fong-Ming Yang, 2016, « Eating fan-ts'ai in France: Transformations of the Asian-Chinese Meal Structure in Relation to Personal Migration Histories », In May Y.H. Chang (ed.), *Proceedings of 2015 International Conference on Chinese Food Culture*, pp. 269-284. Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture, pp. 269-284.

Fong-Ming Yang, 2015, « Maîtriser l'usage du cuiseur de riz dans les familles d'immigrés sino-asiatiques. Enjeu du savoir culinaire entre parents et enfants », in Jean-Pierre Williot (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Bruxelles: Peter Lang, pp.165-178.

« La ruée vers la cocotte en fonte » à Taipei : l'exotisme culinaire à l'aune du changement alimentaire

Du fait de la forte présence de la cuisine de rue et de restaurants bon marché, les habitants de Taipei se nourrissaient massivement à l'extérieur de leur domicile et n'ont guère valorisé la cuisine et le repas à la maison. Depuis une décennie, suite à plusieurs scandales sanitaires liés à la sous-traitance dans l'industrie agroalimentaire dont les problèmes sont les résidus chimiques, la contamination, le manque de traçabilité, l'habitude de la prise de repas hors domicile diminue beaucoup. Par conséquent, les habitants de Taipei cuisinent

de plus en plus chez eux. Ce changement de pratique alimentaire a provoqué un marché extraordinaire pour les ustensiles de cuisine. Parmi ces derniers, la cocotte en fonte importée de France, Le Creuset et Staub par exemple, est particulièrement mise en avant sur le marché. Sur internet, la publicité de la cocotte en fonte repose notamment sur deux romans britanniques à succès, « South Wind Through Kitchen » d'Elizabeth David d'un côté et « A Year in Provence » de Peter Mayle de l'autre, qui racontent la réputation

Mots-clefs

culture alimentaire française, altérité, techniques culinaires, repas quotidien, Taiwan



ALIMENTATION
DANS LE MONDE

MANGER
EN VILLE

des recettes et des manières de table issues de la culture alimentaire française. Il est également très courant de voir la promotion de la cocotte en fonte dans les magasins et dans les supermarchés. Issue des résultats d'une recherche ethnographique menée en 2016-2017 sur la culture alimentaire française à Taiwan et son marché local, cette contribution aborde le phénomène de « la ruée vers la cocotte en fonte » en s'appuyant sur des entretiens semi-directifs et observations participantes auprès des passionnés de cet ustensile culinaire. Que signifie cet événement commercial produit dans un contexte social où

les manières d'organiser les repas quotidiens changent considérablement ? La prospérité de la cocotte en fonte reflète-t-elle d'autres choses que le retour de la cuisine domestique à l'heure de la défiance alimentaire hors domicile ? Pourquoi la cocotte en fonte semble-t-elle si singulière à Taiwan et pourquoi celle-ci doit-elle être caractérisée « made in France » pour attirer l'attention du consommateur ? Enfin, comment l'usage de la cocotte en fonte, outil culinaire venu de l'étranger qui représente une sorte d'altérité et aussi un exotisme culinaire, est-il emprunté, adopté, voire détourné chez les habitants de Taipei ?