

**Commentaires de Jean-Pierre Hassoun (IRIS- CNRS) au terme
du 7^e colloque de la Chaire Unesco Alimentations du
monde (Montpellier SupAgro) : « Les aliments voyageurs »
(vendredi 02 février 2018)**

Boulimie

Commençons par commenter le propos introductif de ce colloque. Un propos qui apparaît en surimpression d'une « carte hydro-géographique des Indes orientales ». Les Indes orientales... Le terme désignait une très vaste région du monde englobant l'Asie du Sud et du Sud-Est et, bien sûr, la Compagnie du même nom. La Compagnie qui fit voyager jusqu'à nous les si fameuses épices devenues dans les imaginaires occidentaux une sorte d'icône des « aliments voyageurs ». Mais il y a aussi le thé, le café et le chocolat, dont **Christian Grataloup** nous a raconté l'histoire, dans sa communication au titre « impérial » : « Le monde dans nos tasses. Trois siècles de petits déjeuner ». Mais comme l'a dit **Kamal Mouzawak** d'entrée de jeu dans le débat de ce matin, les aliments ne voyagent pas tout seul.

La Compagnie des Indes orientales c'est le temps du Premier Empire colonial, celui issu des conquêtes de l'Ancien Régime précédées par les conquêtes portugaises et espagnoles dont nous a parlé **Michel Chandeigne**, qui a associé voyage des plantes et grandes découvertes, rapprochant ainsi l'univers gustatif de l'univers des connaissances scientifiques. Retenons que dès le XVI^e siècle, la Compagnie des Indes orientales dessinait les cartes. Car s'il est sûr que la circulation des aliments a toujours existé, cette circulation s'est faite plus systématique et plus organisée dans le cadre des diverses entreprises coloniales européennes du XV^e au XX^e siècle, en incluant l'esclavage et la traite négrière, essentiel pour la diffusion du sucre.

En fait, ces aliments voyageurs, ces découvertes, ces curiosités alimentaires, outre les appétits économiques qu'elles suscitèrent, ont rencontré l'esprit encyclopédique qui animait intensément les entreprises coloniales. Ce que l'on a appelé l'encyclopédisme, une sorte de mise en musée du monde, - Christian Grataloup a parlé de « maîtrise du monde » - peut aussi être assimilé à une certaine boulimie qui s'est opérée par le recensement systématique de la faune et de la flore, donc des plantes et donc des goûts.

Savoir-pouvoir-goût

Depuis Foucault, on accepte généralement l'idée qu'il n'y a pas de savoir qui ne suppose et ne constitue en même temps des relations de pouvoir. C'est le couple pouvoir-savoir qui s'illustre avec force dans l'encyclopédisme

version coloniale. Pour le dire de façon très courte, ce n'est pas l'activité du sujet mais le pouvoir-savoir - les processus et les luttes qui le traversent - qui déterminent les formes et les domaines possibles de la connaissance.

Et si, en restant dans la perspective foucaldienne, on remplaçait le mot « savoir » par le mot « goût ». L'idée m'est venue en écoutant plusieurs des communications aujourd'hui. Quand **Sylvia Sanchez** nous a parlé de l'âpreté des luttes et des concurrences pour faire reconnaître les origines authentiques de la pizza, mais aussi en écoutant les grand-mères du projet de **Jonas Pariente** qui parlent avec humour, mais aussi avec une douce autorité, du bouillon *kneidler* et de la *molokheya*. Egalement en écoutant Kamal Mouzawak nous parler des nourritures de réconciliation au Liban, ce qui montre en creux tout ce qu'elles ont pu signifier et symboliser de mise à distance, de frontière et d'hostilité. Et jusqu'à **Marianne Lefebvre** qui nous a décrit les effets pervers que peut avoir l'abondance alimentaire sur des migrants fraîchement arrivés, ce qui montre bien que les meilleures intentions alimentaires peuvent se transformer en enfer sanitaire, même dans une société canadienne et québécoise où l'accueil des migrants est pourtant sans conteste mieux pensé et mieux assumé qu'ailleurs. En d'autres termes, les voyages alimentaires ne sont, d'une part, pas étrangers à des manifestations d'autorité et, d'autre part, ne sont pas sans risque, c'est-à-dire sont des sources possibles de nuisances collatérales.

En les écoutant, je me suis dit que les goûts que les aliments voyageurs permettent de découvrir avaient bien souvent quelque chose à voir et à faire avec des rapports de forces et des positionnements d'autorité. Dans son livre *Sweetness and Power - The Place of Sugar in Modern History*, l'historien et anthropologue Sydney Mintz avait ouvert la voie dans ce sens en démontrant à quel point la consommation croissante de sucre dans les classes populaires anglaises au XIX^e puis au XX^e siècle ne pouvait s'expliquer seulement par un attrait pour sa douceur rassurante, mais avait aussi à voir avec la contrainte de l'allongement de la journée de travail et le caractère à la fois reconstituant et bon marché du sucre.

Il n'y aurait donc pas de goût qui ne suppose et ne constitue en même temps des relations de pouvoir. Ce ne serait pas l'activité du sujet mais le pouvoir-goût, les processus et les luttes qui le traversent, qui détermineraient les formes et les domaines possibles de la diffusion, du rejet ou de l'acceptation de nouveaux goûts qui, certes, voyagent, mais n'ont pas toujours droit ni à la libre circulation ni à la libre direction. De ce point de vue, finalement, les aliments et les goûts, c'est comme les migrants : ils circulent, mais toujours sous contrainte. C'est le premier enseignement de cette journée.

Les Mexicains en savent quelque chose depuis que l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA) avec les Etats-Unis et le Canada a

provoqué une baisse des prix des sodas sucrés et gazeux provoquant les effets que l'on sait en terme de santé publique. Un Mexicain consommant 163 litres de soda par an. C'est un autre exemple « d'aliment voyageur » qui n'est d'ailleurs pas sans rappeler l'histoire du sucre de Sydney Mintz que j'évoquais à l'instant et cela rejoint également les situations au Québec dont Marianne Lefebvre a parlé aujourd'hui.

Puissance

Mais la relation intime, complexe et non exclusive entre le goût, les aliments et la contrainte, peut d'ailleurs s'élargir au-delà de la circulation des aliments. Dans *Masse et puissance*, Elias Canetti, sans se préoccuper d'aliments voyageurs ni d'altérité alimentaire, mais en parlant de façon plus générale de la psychologie du mangeur, ne dit-il pas : « tout ce que l'on mange est objet de puissance » et de décrire dans une courte note particulièrement suggestive, le pouvoir de la mère nourricière et les dépendances qu'elle sait mettre en place et dont elle a conscience, ce qui peut lui permettre d'en jouer.

Ou bien l'appétit carnassier du *pater familias* ou autre chef de bande à qui les meilleurs morceaux (de viande bien sûr) sont réservés en signe de prestige et qui est admiré pour son coup de fourchette. Comme on le disait de Jacques Chirac et de la tête de veau que, paraît-il, il appréciait tant. Mère nourricière omniprésente et *pater familias* admiré pour sa voracité... En évoquant ces deux figures de pouvoir en relation avec les nourritures, Elias Canetti nous fait réfléchir (un peu) différemment aux « délices de la table ». Une table, familiale ou pas, qui outre « le lieu du partage » comme on dit et on répète un peu religieusement est aussi, ne l'oublions pas, le lieu de l'ordre, de l'autorité et de la hiérarchie, voire de la violence.

Au risque d'un certain désenchantement, il s'agirait donc de déplacer le curseur du pôle du partage, de la découverte et de la douceur vers le pôle de la puissance, des hiérarchies, des contraintes, du pouvoir et du politique. Considérons que c'est le deuxième questionnement de la journée.

Food empowerment

Mais le politique alimentaire n'est pas non plus nécessairement une figure de domination. De ce point de vue, un des points forts de cette journée est de montrer à quel point la cuisine peut devenir un geste politique et militant, un acte d'émancipation, dans l'espace public. Je pense bien sûr aux ateliers fédérateurs et réparateurs - le restaurant Tawlet et le marché paysans bio Souk el Tayeb à Beyrouth - que Kamal Mouzawak nous a décrit. Bien que

Kamal se protège de la politique, comme il nous l'a dit lors du débat, son projet relève à mon sens d'une expérimentation politique au sens créatif du mot. Cela m'a fait penser de manière très indirecte à la Commission vérité et réconciliation en Afrique du Sud sauf que dans le cas libanais le geste culinaire remplace la verbalisation. Je pense aussi au *Refugee Food Festival* de **Marine Mandrila** qui fait entrer dans les cuisines de restaurants parisiens des cuisiniers réfugiés, ce qui les introduit, par le haut, dans l'espace public et parfois dans le marché du travail.

À travers ces expériences et ces expérimentations émergent sans doute une sorte de *food empowerment*, une capacité à transformer le geste culinaire en geste politique. Un beau thème de recherche en perspective et le troisième point fort de cette journée.

Éclectisme alimentaire et réinventions allégées

Revenons aux voyages. Le texte introductif du colloque nous dit que les voyages des aliments et les pratiques qui lui sont associées, outre une forte interdépendance entre les continents, nous permettent de « manger le monde ». « Manger le monde », l'expression est enthousiasmante, presque jubilatoire mais aussi polysémique. Je retiendrai de l'expression l'utopie universaliste qu'elle semble promouvoir. La métaphore d'un partage pacifique et pacificateur, un partage globalisé. Ce que serait au goût l'utopie de la bibliothèque universelle. Une utopie qui serait d'ailleurs entrain de se réaliser en parallèle de Wikipédia avec des plateformes comme Marmiton qui nous offre une sorte d'encyclopédie des mets à portée de clic. De ce point de vue, plus qu'un encyclopédisme, c'est un certain éclectisme culinaire que « les aliments voyageurs » ont effectivement fait rentrer dans nos mœurs et nos quotidiennetés citadines.

« Chérie, ce soir on mange africain », « Je t'invite au Chinois, c'est un restaurant Wenzhou, c'est vraiment comme en Chine », « On va à l'Ethiopien, on mange avec les doigts mais c'est délicieux »... Paroles de citadins occidentaux qui ne se rendent pas toujours compte du pouvoir et des privilèges de leurs choix. Paroles de citadins qui nous sont familières, et plus encore dans les quartiers dits *gentrifiés* que l'on retrouve à Paris, Londres New York ou Amsterdam. Saskia Sassen en décrivant les villes-globales insiste sur la nécessité pour ces villes de faire cohabiter des élites avec des populations investies dans les activités de service (nettoyage, réparateurs, garde d'enfants, épicerie, restauration). Ce sont souvent des populations migrantes dont une des fonctions est une fonction nourricière susceptible de satisfaire des goûts cosmopolites, mais des goûts cosmopolites maîtrisés ou réinventés. Car en voyageant, les aliments se

réinventent. En matière alimentaire, rien ne se reproduit à l'identique à travers le temps et rien ne circule ni ne voyage sans se transformer. C'est aussi un des points forts de cette journée.

Ainsi, la pizza de Sylvie Sanchez est sans doute, parmi les plats évoqués aujourd'hui, celui qui a le plus voyagé et le plus circulé. Il a pris de l'avance. Son voyage a commencé tôt, mais c'est aussi peut-être lui qui s'est le plus transformé, le plus modifié, le plus adapté et le plus réinventé, tout en produisant une image d'universalité. Un peu comme dans les restaurants de New York où j'ai mené une enquête il y a quelques années. Ces restaurants participent de la scène cosmopolite new yorkaise - idéologie quasi officielle de la ville - mais ils y participent tout en se pliant aux exigences d'hygiénisme qui sont tout aussi fortes que les exigences de diversité, un peu comme deux idéologies qu'il faut concilier. Cette injonction contradictoire implique d'offrir des nourritures ethniquement, labellisées mais surtout profondément transformées dans le sens de l'allègement. Un exotisme light ou l'invention de traditions allégées.

Les migrants au cœur des changements alimentaires

Sur la question des aliments voyageurs, au-delà des restaurants, il est sûr que les migrants et leurs habitudes alimentaires nous apprennent beaucoup. Ils sont au cœur du processus car, d'une part, ils sont les pourvoyeurs d'exotismes fortement demandés dans les grandes villes occidentales (ils tiennent souvent des restaurants), mais eux-mêmes vivent un changement alimentaire brutal. Et, d'autre part, c'est souvent eux qui font voyager les aliments. En ce sens, ils sont également les vecteurs d'innovations alimentaires voire de changements alimentaires en ville.

Sylvie Sanchez nous dit bien que la pizza a commencé son voyage dans les bagages des premiers émigrés italiens aux Etats-Unis. Les femmes du *Grandmas Project* de Jonas Pariente ont elles aussi migré avant de cuisiner et de susciter les interrogations de leur petits-enfants. Et le *Refugee Food Festival* nous montre le capital culturel que peut représenter les savoir-faire culinaires en situation de dépendance. Quand on a rien, on a encore les gestes culinaires et les recettes qu'ils permettent.

En circulant, les plats, les recettes et leurs ingrédients se transforment donc nécessairement. Ils se transforment d'un point de vue nutritionnel (modes de cuissons, produits de substitution en particulier les graisses, changement dans les proportions, intrusion de nouveaux outils culinaires, quand il ne s'agit pas d'industrialisation de produits autrefois artisanaux et domestiques). Mais les transformations sont aussi d'ordre symbolique, car une fois sorties de leur contexte d'origine, une fois qu'elles se sont mises à

voyager, les nourritures peuvent être consommées pour des raisons nouvelles et susciter des émotions différentes de celles qu'elles suscitaient dans leur contexte de départ.

Les films que Jonas Pariente a réalisé ou produit sont là pour nous le montrer car dans son cas, la cuisine est en quelque sorte intimement patrimonialisée et servira (ou sert déjà) chacun à écrire librement son roman familial. Les expériences de Kamal Mouzawak, activiste culinaire comme il se définit, repose sur une cuisine devenue pacificatrice et réparatrice : des populations qui se sont auparavant combattues acceptent de voyager de leur village respectif à Beyrouth pour faire de leurs nourritures des messages de paix plutôt qu'une affirmation identitaire agressive. Tout comme le *Refugee Food Festival*, cet autre activiste de la cuisine qui fait incursion dans l'espace public pour redonner une fierté sociale à ceux qui ont été Chef mais qui ne peuvent plus l'être au terme de leur voyage. Dans tous ces cas, si les recettes ont l'air anciennes, et si en apparence on parle des mêmes plats, leurs finalités symboliques se sont infléchies et ces recettes ont été investies de nouvelles significations au terme d'un voyage.

Injonction à l'authentique

Et pourtant, ces transformations peuvent cohabiter avec des discours valorisant une transmission à l'identique, valorisant une pérennité alimentaire voire une résistance alimentaire conservatrice. Pour le dire autrement, les migrants, quand ils parlent de leurs habitudes alimentaires, semblent n'avoir d'autres alternatives que de se penser de façon tranchée, soit dans la continuité soit dans la discontinuité alimentaire.

Comment assumer le changement alimentaire sans avoir le sentiment de se renier ou, plus exactement, de renier les nourritures maternelles - celles dont Elias Canetti nous parlait en des termes un peu rudes ? Comment assumer le changement alimentaire comme une émancipation dans des sociétés qui ne cessent d'associer identité collective et patrimoine culinaire ancré dans le temps ? C'est aussi une question qui a traversé cette journée.

Sydney Mintz, encore lui - vous avez compris que je l'aime bien - au-delà de la question des migrations, s'était approché de ce problème en relevant les grandes contradictions (irrésolues) qui parcourent le champs des études sur l'alimentation. Il notait le fait que les acteurs sont à la fois très attachés à leurs pratiques alimentaires, conservateurs en quelque sorte, mais en même temps ouverts au changement, voire à des changements spectaculaires et rapides. Et de donner l'exemple de la diffusion du poisson cru - les sushis - dans les classes populaires américaines et dans des

sociétés qui, pour le moins, ont toujours préféré le cuit au cru, voire ont pendant longtemps entouré le cru des pires préjugés. On a parlé aujourd'hui des yaourts qui se diffusaient actuellement en Chine ou du café au lait devenu populaire pour le petit déjeuner au Japon. Mintz parle d'une énigme non résolue.

Peut-être qu'aujourd'hui, alors qu'il faut gérer rupture sur rupture, surtout quand on voyage, cet attachement proclamé à des pratiques culinaires supposées ancestrales, mais qui en fait se sont toujours modifiées, s'est réfugié dans des proclamations de continuité. A ce niveau il faudra peut-être oser travailler les notions de « fierté culinaire » ou de « narcissisme alimentaire ».

On peut faire aussi l'hypothèse que cette posture est aussi le produit d'un regard extérieur aux acteurs. Il y a en effet parfois aussi une injonction à se présenter culinairement sous l'angle de l'authentique et de la continuité. Et il arrive aussi que des personnes modifient leurs pratiques alimentaires en étant persuadés qu'ils continuent à faire perdurer à l'identique des modes alimentaires « transmis ». Mais ce qui compte, me semble-t-il, ce sont surtout les significations que chacun assigne aux goûts qu'il aime retrouver et les émotions que ces goûts suscitent en lui. A ce niveau, on est plus du côté de l'invention que de la transmission ou de la reproduction. Pour le dire autrement, ce qui est transmis dans une recette, plus encore quand elle a voyagé, c'est plus une page blanche qu'un texte déjà écrit.

Jean-Pierre Hassoun, mars 2018

www.chaireunesco-adm.com