



HAL
open science

L'évolution des enjeux identitaires dans la construction et la reconnaissance du patrimoine culinaire : État de Bahia (Brésil) : 1926 à nos jours

Viviane Danion

► To cite this version:

Viviane Danion. L'évolution des enjeux identitaires dans la construction et la reconnaissance du patrimoine culinaire : État de Bahia (Brésil) : 1926 à nos jours. Anthropologie sociale et ethnologie. 2011. dumas-00714084

HAL Id: dumas-00714084

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-00714084v1>

Submitted on 3 Jul 2012

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Université Rennes 2 – Haute Bretagne

Master Langues et cultures étrangères et régionales

Les Amériques

**L'évolution des enjeux identitaires
dans la construction et la
reconnaissance du patrimoine
culinaire**

État de Bahia (Brésil): 1926 à nos jours

Viviane DANION

Directrice de recherche: Mme Rita GODET

2011

Table des matières

| | |
|--|----|
| INTRODUCTION GÉNÉRALE | 7 |
| CHAPITRE 1 : IDENTITÉ ET ALIMENTATION : LES APPORTS DE L'ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION | 10 |
| 1.1 L'INDIVIDU ET L'ALIMENTATION : CONSTRUCTION IDENTITAIRE DU MANGEUR | 12 |
| 1.1.1 Principe d'incorporation et conséquences identitaires | 12 |
| 1.1.2 Paradoxe de l'omnivore et conséquences identitaires | 16 |
| 1.1.3 Goûts, dégoûts et identité : l'inné et l'acquis | 17 |
| 1.1.4 La crise identitaire du mangeur contemporain : l'industrialisation et le principe d'incorporation perturbé | 18 |
| 1.2 CULTURE ET ALIMENTATION : CONSTRUCTION DES IDENTITÉS COLLECTIVES | 21 |
| 1.2.1 Théories culturaliste et structuraliste | 21 |
| 1.2.2 Le système culinaire : créateur d'identités collectives | 23 |
| 1.2.3 La famille et son espace social : entité culturelle primordiale | 26 |
| 1.2.4 Identités collectives et systèmes culinaires face à l'industrie alimentaire et la globalisation | 27 |
| 1.3 LA DÉCISION DU MANGEUR ET/OU DE LA COMMUNAUTÉ : CONFRONTATION ENTRE IDENTITÉ INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE | 28 |
| 1.3.1 Une identité collective en permanente mutation | 29 |
| 1.3.2 Amplification de l'espace de décision individuelle | 29 |
| 1.2.3 Le goût : espace de décision individuelle | 30 |
| 1.4 LA DISTINCTION DANS L'ACTE ALIMENTAIRE | 31 |
| 1.4.1 L'alimentation : un déterminisme social? | 31 |
| 1.4.2 Diffusion des goûts et permanence des distinctions | 31 |
| 1.4.3 Le goût : distinction sociale et affirmation d'une identité individuelle | 33 |
| 1.4.4 Le gras et sa symbolique sociale : dépréciation | 33 |
| 1.4.5 Distinction de classe, mais également distinction de genre | 34 |
| 1.5 ALIMENTATION, ALTÉRITÉ ET MÉTISSAGE | 35 |
| 1.5.1 Incorporation, altérité et métissages | 35 |
| 1.5.2 Interactions et altérité | 37 |
| 1.5.3. Migration et identité du mangeur migrant : rencontre avec l'altérité | 37 |
| 1.5.4 La rencontre avec l'autre dans le contexte de mondialisation : vers une identité uniforme ou métissée? | 38 |
| CHAPITRE 2: SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS ET MÉTISSAGE : LES DIFFÉRENTES INFLUENCES | 44 |

| | |
|---|----|
| 2.1 LES DIFFÉRENTS HÉRITAGES CULINAIRES | 46 |
| 2.1.1 L'héritage indigène | 46 |
| 2.1.2 L'héritage portugais | 47 |
| 2.1.3 L'héritage africain | 49 |
| 2.2 ENTRE CONFRATERNISATION ET PRÉDOMINANCE AFRICAINE : LE MÉTISSAGE DANS LA CUISINE BAHIANaise | 53 |
| 2.2.1 La confraternisation | 53 |
| 2.2.2 La prédominance africaine | 55 |
| 2.3 L'HISTOIRE CULINAIRE DE LA COLONISATION DU BRÉSIL EST-ELLE COMPATIBLE AVEC LA NOTION DE MÉTISSAGE ? | 57 |
| 2.3.1 La société esclavagiste, une relation culinaire particulière entre le maître et l'esclave : entre métissage et anti-métissage | 58 |
| CHAPITRE 3 : RÉGIONALISME ET NATIONALISME SOUS VARGAS : L'ALIMENTATION SELON FREYRE | 61 |
| 3.1 LE PROCESSUS DE DÉFINITION DE LA NATION BRÉSILIEUNE : VARGAS ET LES INTELLECTUELS | 63 |
| 3.1.1 La récupération des intellectuels par Vargas | 63 |
| 3.1.2 Modernistes et Régionalistes au service de l'État : convergences et divergences | 63 |
| 3.1.3 La construction de l'identité brésilienne : un enjeu politique et idéologique | 65 |
| 3.2 FREYRE ET LA CONSTRUCTION DE L'IDENTITÉ NATIONALE BRÉSILIEUNE : ENTRE RÉGIONALISME ET NATIONALISME, DIVERSITÉ ET UNITÉ | 67 |
| 3.2.1 La relation entre Freyre et Vargas : récupération de l'intellectuel et de ses travaux sociologiques sur la société nordestine pour définir une identité nationale | 67 |
| 3.2.2 Penser une identité nationale au travers de l'étude des cultures populaires nordestines, et plus particulièrement culinaire | 68 |
| 3.2.3 Du régional au national : débat entre diversité OU unité, diversité ET unité | 72 |
| 3.3 LE MOUVEMENT RÉGIONALISTE ET L'INVENTION D'UNE IDENTITÉ NORDESTINE | 75 |
| 3.3.1 Qu'est ce qu'une région? | 75 |
| 3.3.2 Le Nordeste, une construction imaginaire récente | 75 |
| 3.3.3 Analyse du discours régionaliste de Freyre | 76 |
| 3.4 ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ : OUVERTURE ET CONSERVATISME CHEZ LES RÉGIONALISTES ET MODERNISTES | 79 |
| 3.4.1 Le Manifeste Régionaliste : écrit et pensé dans un contexte de mutation sociale en général, et de l'espace social alimentaire en particulier | 79 |
| 3.4.2 Les raisons de la résistance de Freyre aux changements sociaux | 80 |
| 3.4.3 L'attitude de Freyre est-elle révélatrice d'une posture conservatrice et xénophobe ? | 81 |
| CHAPITRE 4 : L'HÉRITAGE AFRICAIN REVISITÉ PAR LA MISE EN AVANT DE FLUX ET DE REFLUX DE P. VERGER | 88 |
| 4.1 FLUX ET REFLUX: ÉVOLUTION ET ADAPTATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES | 90 |

| | |
|--|-----|
| 4.1.1 la fusion des systèmes alimentaires africains de la côte occidentale au sein du système culinaire bahianais | 90 |
| 4.1.2 Le reflux des traditions culinaires afro-bahianaises sur la côte d'Afrique Occidentale avec l'arrivée des Agoudas | 96 |
| 4.2 FLUX ET REFLUX: SANTO TAMBÉM COME | 100 |
| 4.2.1 Nourrir les dieux yoruba et les orixás: l'importance des offrandes | 101 |
| 4.2.2 Comment prépare-t-on à manger dans les terreiros? | 102 |
| 4.2.3 Des discontinuités rituelles | 103 |
| 4.2.4 Vers un retour aux sources? | 104 |
| CHAPITRE 5 : DE LA BAIANITÉ AU SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS : DISCOURS, TOURISME ET PATRIMONIALISATION | 109 |
| 5.1 QU'EST CE QUE LA "BAIANIDADE"? | 110 |
| 5.1.1 La baianité : une communauté imaginée comme limitée à partir de traditions populaires | 110 |
| 5.1.2 Le processus d'homogénéisation et d'affirmation de la singularité dans la baianité | 110 |
| 5.1.3 Les symboles utilisés pour construire l'identité bahianaise | 111 |
| 5.1.4 Les discours qui relayent les symboles culinaires de la baianité | 113 |
| 5.2 TOURISME, CAPITALISME ET IDENTITÉ(S) | 116 |
| 5.2.1 Le tourisme comme vecteur de diffusion des cultures populaires dans le capitalisme : le cas de la baianité | 117 |
| 5.2.2 L'adaptation des cultures populaires aux attentes du touriste : le cas du système culinaire bahianais | 119 |
| 5.2.3 Le spectacle d'identités subordonnées | 121 |
| 5.3 L'INFLUENCE DU PROCESSUS DE PATRIMONIALISATION SUR LA BAIANITÉ | 123 |
| 5.3.1 La notion de patrimoine culturel et ses enjeux | 123 |
| 5.3.2 Le patrimoine bahianais aujourd'hui : entre matérialité et immatérialité | 125 |
| 5.3.3 Patrimonialisation : dualité locale - globale | 126 |
| 5.4 LA BAIANIDADE : UNE IDENTITÉ INCOMPLÈTE : REVENDICATION DE LA SERTANIDADE | 130 |
| CHAPITRE 6 : VERS UNE HOMOGÉNÉISATION DES IDENTITÉS CULINAIRES ? | 134 |
| 6.1 L'INFLUENCE DE LA SOCIÉTÉ MODERNE | 135 |
| 6.1.1 Modification des habitudes de consommation | 135 |
| 6.1.2 L'industrialisation de l'alimentation | 138 |
| 6.1.3 La perte du poids du schéma alimentaire traditionnel bahianais face au schéma industriel de prétention universelle | 140 |
| 6.2 L'ORGANISATION D'UNE RÉSISTANCE | 141 |
| 6.2.1 La persistance de pratiques traditionnelles | 141 |
| 6.2.2 Des citoyens du monde à la mentalité « néo-arquaique » | 142 |

| | |
|--|-----|
| 6.2.3 Une organisation globale pour des revendications alimentaires locales | 145 |
| 6.2.4 Critiques et limites du mouvement des néo-arquaiques | 147 |
| 6.3 VERS UN NOUVEAU SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS? | 149 |
| 6.3.1 La cohabitation du local et du global, de la tradition et de la modernité | 149 |
| 6.3.2 La fusion entre tradition et modernité, local et global : la naissance d'identités hybrides | 150 |
| CONSIDÉRATIONS FINALES | 153 |
| BIBLIOGRAPHIE | 158 |
| ANNEXE 1 : LA STRATÉGIE IMAGÉTIQUE-DISCURSIVE DANS LA CONSTRUCTION D'UNE REPRÉSENTATION DES BAIANAS DE ACARAJÉ | 167 |
| ANNEXE 2 : LE MÉTISSAGE SUR LES ÉTALS BAHIANAIS SELON PIERRE VERGER | 168 |
| ANNEXE 3 : LES USTENSILES TRADITIONNELS BAHIANAIS PHOTOGRAPHIÉS PAR PIERRE VERGER | 169 |
| ANNEXE 4 : LA BAHIANAISE AFRO-DESCENDANTE AU CENTRE DU SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS - PHOTOGRAPHIES DE PIERRE VERGER | 169 |
| ANNEXE 5 : L'INSERTION DES SYMBOLES DE LA BAIANITÉ DANS LE SYSTÈME CAPITALISTE | 170 |
| ANNEXE 6 : SENSUALITÉ ET CUISINE BAHIANAISE DANS L'OEUVRE DE JORGE AMADO : EXTRAIT DE DONA FLOR ET SES DEUX MARIS (1966) | 170 |
| ANNEXE 7 : LA MUSIQUE DANS LA CONSTRUCTION D'UNE IDENTITÉ CULINAIRE AFRO-BAHIANAISE | 172 |

“A comida é, antes de tudo, um dos mais importantes marcos de uma cultura, de uma civilização, de um momento histórico, de um momento social, de um momento econômico”.

LODY, R. *Santo também come*. Rio de Janeiro : Editora Pallas. 1998. p. 26

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Plus que jamais aujourd'hui, l'alimentation semble être, sous bien des aspects, au centre des préoccupations de l'Homme.

Parce qu'il s'agit d'une problématique quotidienne, elle introduit une ambivalence entre pensé et impensé, conscient et inconscient. Manger est en effet un acte anodin, banal que les espèces vivantes ont intériorisé dans leur inconscient par la nécessité imprescriptible de se nourrir. Une nécessité que Audrey RICHARDS, l'une des précurseurs de l'anthropologie de l'alimentation, mettra en avant en 1932 en déclarant : «*en tant que processus biologique, la nutrition est plus fondamentale que la sexualité*».

Cette conscientisation du mangeur semble plus que jamais d'actualité face à une alimentation dont les enjeux économiques, salubres et environnementaux, ont considérablement évolué durant ces dernières décennies, réveillant l'attention et la méfiance des Hommes. Nombreux en effet sont aujourd'hui les collectifs de mangeurs clamant haut et fort qu'ils ne souhaitent plus être de simples consommateurs, mais devenir de véritables «*consommacteurs* », car ne l'oublions pas: nous sommes ce que nous mangeons. Ces réactions révèlent une crise identitaire du mangeur, tiraillé entre son héritage identitaire que lui confère son système culinaire d'origine, et la tendance actuelle qui tend vers un système culinaire uniformisé à l'échelle mondiale, dont les marqueurs identitaires, s'ils existent, ne sont plus spécifiques et stables. C'est à partir de ces considérations que j'ai souhaité aborder la question de l'alimentation sous une optique identitaire.

Le Brésil, «*Terre des contrastes* » selon les mots de Roger BASTIDE (1957), est à ce titre un terrain de recherche très riche. Je m'intéresserai plus particulièrement à Bahia, une région qui a connu diverses étapes historiques aboutissant à un brassage ethnique exclusif, où s'exprime donc un multiculturalisme particulier. Un mélange d'identités qui dans sa cuisine, ou ses cuisines, se manifeste par des influences des quatre coins du monde. Le système culinaire de

cette région, de par ses contrastes, ses métissages et son histoire, est donc une thématique de recherche intéressante permettant de mesurer les enjeux identitaires autour de son alimentation à la lumière des sciences sociales.

L'alimentation étant un sujet d'étude large et interdisciplinaire, je ne pourrai aborder tous ses aspects dans mon mémoire. Aussi, les considérations écologiques, médicales et économiques n'apparaîtront pas ici, à moins qu'elles induisent des conséquences identitaires importantes pour le système culinaire.

Je m'attacherai donc à montrer comment du point de vue identitaire, s'est constitué ce patrimoine culinaire exclusif où se rejoignent des traditions différentes sur une même aire géographique. Tout en me demandant comment a évolué cette construction identitaire au regard des idéologies et phénomènes sociétaux dominants, locaux ou mondiaux, introduisant chaque fois une conception différente du système culinaire bahianais.

Au préalable il me sera nécessaire de poser des bases théoriques nécessaires à l'interprétation des enjeux identitaires particuliers. Ces bases théoriques relèvent de l'anthropologie de l'alimentation et du concept de société métissée et multiculturelle. Enfin j'aborderai la problématique de façon chronologique, afin de mettre en évidence cette évolution conceptuelle de l'identité culinaire, mais aussi ses traits constants.

Ne pouvant traiter du sujet sous sa totalité chronologique, je m'attarderai à considérer et questionner la période allant de 1926 à nos jours.

1926 car c'est l'année où Gilberto FREYRE présenta publiquement son Manifeste Régionaliste, Manifeste suivi de près par l'arrivée de Gétulio VARGAS au pouvoir en 1930. Une date clé en effet car elle marque le début d'un mouvement de folklorisation et de recherche d'une identité pour le peuple brésilien, de l'échelle nationale jusqu'à l'échelle régionale. Ce sont des intellectuels qui l'aideront dans son projet, notamment Gilberto FREYRE qui, au-delà de ses théories sur la miscégénéation et le lusotropicalisme qui seront reprises par L'*Estado Novo*, se penchera sur les traditions alimentaires du Nordeste brésilien en démontrant

qu'elles sont issues de la confraternisation des trois races formatrices du Brésil.

Les années 1960 et l'apparition de nouvelles idées dans les sciences sociales amèneront à repenser les enjeux identitaires en général, et dans l'alimentation en particulier, se caractérisant au Brésil par une remise en valeur de la composante afro-brésilienne, essentielle dans le patrimoine gastronomique bahianais. Cette composante ayant été jusqu'à cette date ignorée de part les théories raciales, suivies d'une politique prônant la démocratie raciale.

Les théories récentes présentent le nationalisme, ou toute autre identité collective, comme la construction d'un imaginaire collectif. En se basant sur ce fait, est-il possible d'affirmer que l'idée de « baianité » et son système culinaire reposent sur une construction imaginaire à partir de la récupération d'un certain nombre de référents identitaires et de traditions? Question qu'il conviendra de traiter en mesurant l'incidence, sur le patrimoine culinaire bahianais, des images identitaires produites dans plusieurs domaines, comme la littérature ou la musique par exemple.

La mise en avant des traditions culinaires a également été exacerbée par un autre facteur : le tourisme. Les stratégies touristiques passent en effet par une surexposition des traditions pour des touristes en quête d'exotisme dans la découverte de l'autre. Dans ce contexte, quelle est la part de « théâtralisation » de l'espace social alimentaire bahianais ?

Enfin, le contexte actuel amène à se questionner sur la place d'une identité locale culinaire dans le mouvement de globalisation tendant à uniformiser les systèmes alimentaires. Nous verrons donc quelle est la nature de cette confrontation à Bahia, entre identité locale et identité globale, savoir-faire locaux et industrialisation. Confrontation dont il est intéressant de mesurer l'impact dans l'évolution des pratiques alimentaires des bahianais. Est-elle également génératrice d'un mouvement de défense identitaire d'une alimentation traditionnelle?

CHAPITRE 1 : IDENTITÉ ET ALIMENTATION : LES APPORTS DE L'ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION

Avant toute analyse spécifique du système culinaire de la région de Bahia, il me semblait nécessaire d'exposer les différentes conclusions des travaux réalisés en anthropologie de l'alimentation à propos de l'identité.

Tout d'abord, je verrai ici comment la construction identitaire du mangeur se réalise à deux niveaux, individuel et collectif.

A l'échelle individuelle, lorsque le mangeur incorpore un aliment, il y repère inconsciemment des dimensions identitaires. Je démontrerai donc de quelle manière les aliments viennent participer à la construction identitaire invariante du mangeur. Outre le principe d'incorporation, je mettrai en évidence toutes les spécificités identitaires que l'individu exprime dans ses choix alimentaires.

A l'échelle collective, si l'on considère que l'alimentation délivre à chaque individu des marqueurs culturels, ceux-ci inscrivent alors le mangeur dans une culture donnée. Cette culture étant commune à plusieurs individus, le mangeur s'inscrit donc dans un groupe qui lui confère une identité collective. Dès lors je verrai quels sont les différents processus qui interviennent dans la genèse d'une affiliation du mangeur à une communauté.

L'individu pour se nourrir doit opérer des choix : comment assaisonner tel plat, à quelle heure le manger etc. Qui lui dicte ses choix? Est-il libre de décider lui-même, ou bien est-il guidé dans ses décisions par la collectivité? Je verrai donc comment s'articulent et s'équilibrent l'identité individuelle et collective du mangeur au sein de l'espace social alimentaire.

Cependant, au sein d'un même système culinaire les produits consommés, les goûts et les espaces de consommation semblent varier. Cette variabilité reflète la classe sociale du mangeur. Je mettrai donc en évidence tous les processus distinctifs que le mangeur réalise dans son alimentation pour affirmer son appartenance à telle ou telle classe sociale.

Enfin, le soi ouvre également au non-soi et donc à l'altérité. Dans cette optique, comment les mangeurs se différencient-ils d'un système culinaire à l'autre? Sont-ils ouverts à une rencontre et un métissage avec cet autre?

Toute analyse de ces problématiques identitaires inhérentes à l'alimentation terminera par une réflexion sur la période contemporaine afin de mesurer si, dans le contexte d'industrialisation et de globalisation, les enjeux identitaires restent stables ou au contraire se transforment.

1.1 L'INDIVIDU ET L'ALIMENTATION : CONSTRUCTION IDENTITAIRE DU MANGEUR

BRILLAT-SAVARIN, au XIX^{ème} siècle, disait « *dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es* ». Ce dicton très connu met en évidence le rôle central de l'acte alimentaire dans la construction de l'identité individuelle. L'alimentation est en effet l'un des supports de l'identité du sujet, puisqu'en traversant les frontières corporelles elle entraîne une série de conséquences sur le corps et donc l'identité de l'individu.

Je m'attacherai dans cette partie à montrer dans quelle mesure la relation que l'individu fonde avec la nourriture, même inconsciemment, est une relation intime aux conséquences identitaires propres à chaque mangeur.

De cette relation intime, FISHLER (1990) dégage trois particularités fondamentales : le principe d'incorporation, le paradoxe de l'omnivore, et enfin la construction et la délimitation du self. S'ajoute à cela les goûts et dégoûts, qui, bien qu'universels sous certains aspects, révèlent en outre des caractéristiques spécifiques de l'identité du sujet.

Enfin, dans le contexte contemporain, nous verrons comment expliquer sur le plan théorique les dérives de l'industrie agro-alimentaire et ses impacts sur l'identité du mangeur. Des impacts qui entraînent une crise identitaire.

1.1.1 Principe d'incorporation et conséquences identitaires

Principe d'incorporation : définition

Le principe d'incorporation est une théorie introduite par FISCHLER, rendant compte des conséquences de l'acte d'incorporation d'un aliment sur l'identité du mangeur selon le principe que « *Nous sommes ce que nous mangeons* ».

Manger semble en effet un acte anodin, quotidien et vital, mais il est accompagné d'une série de représentations et de conséquences dans l'inconscient du mangeur, qui viennent agir directement sur le sujet, et sur son identité.

Beaucoup de représentations, normes et pratiques liées à l'alimentation, et

porteuses de conséquences pour l'identité du mangeur, varient d'un contexte à l'autre – social et/ou culturel – mais le principe d'incorporation semble universel et invariant (POULAIN, 2002), d'où l'intérêt de l'exposer ici afin de montrer quels sont les enjeux identitaires invariants à l'échelle individuelle.

FISCHLER (1990) donne la définition suivante au principe d'incorporation :

[...] mouvement par lequel nous faisons franchir à l'aliment la frontière entre le monde et notre corps, le dehors et le dedans. Ce geste est à la fois banal et porteur de conséquences potentiellement irréversibles. (p.66)

Une définition qui révèle la dimension intime de l'acte alimentaire : l'aliment venant franchir la frontière du self, forteresse identitaire dans laquelle pénètre alors ses propriétés, positives ou négatives.

Acte qui peut se révéler risqué puisque l'aliment, étranger, provoque « *des conséquences potentiellement irréversibles* ».

Ces conséquences identitaires sont à étudier selon un axe articulant le biologique et le psychologique. Sur le plan physiologique ou biologique, le mangeur devient en quelque sorte ce qu'il mange, en incorporant un certain nombre d'éléments nutritifs qui maintiennent et/ou transforment son corps. Enfin, il y a également dans l'acte d'incorporation une certaine contagion identitaire sur le plan psychologique ou imaginaire. Cette dimension fut introduite par FRAZER (1911) qui, en analysant les sociétés primitives, remarque le fait suivant :

Le sauvage croit communément qu'en mangeant la chair d'un animal ou d'un homme, il acquiert les qualités non seulement physiques mais aussi morales et intellectuelles qui sont caractéristiques de cet animal ou de cet homme. (p.1890)

Cette dimension magique, dans laquelle le mangeur croit – ou même parfois craint – s'approprier les qualités symboliques d'un aliment, est régie selon FRAZER par deux principes. Le principe de similitude, que l'on remarque par exemple dans l'idée répandue que manger de la viande rouge rend fort comme un bœuf, et le principe de contiguïté qui s'illustre par exemple dans le fait que « *manger des agrumes, provenant de pays chauds, permet en hiver d'absorber un peu de soleil* » (RÉGNIER, LHUISSIER et GOJARD, 2006, p.67).

FISCHLER (1990) reprendra l'observation de FRAZER en l'appliquant au domaine

alimentaire :

Elle est vraie aussi pour notre imaginaire. L'aliment absorbé nous modifie de l'intérieur. C'est du moins la représentation que se construit l'esprit humain : ce qui est incorporé est réputé modifier l'état de l'organisme, sa nature, son identité. (p.66)

L'incorporation peut donc être à la fois source d'anxiété et d'espoir. D'une part l'introduction d'un aliment peut être vécue comme volontaire. On absorbe dans ce cas les qualités de l'aliment, dans l'espoir de devenir davantage ce que l'on est, ou bien pour maîtriser par ses propres moyens, c'est-à-dire en mangeant, la construction de son corps et donc de son identité :

l'aliment construit le mangeur : il est donc naturel que le mangeur cherche à se construire en mangeant (FISCHLER, 1990, p.69)

Mais dans le cas contraire, cette pénétration peut être vécue comme une contagion, ou autrement dit, comme une peur d'incorporer le mauvais objet. Il y a donc, à chaque fois une prise de risque pouvant se révéler dangereuse, voire mortelle pour l'identité du sujet :

Ce sont certes la vie et la santé du sujet mangeur qui sont en jeu chaque fois que la décision d'incorporation est prise. Mais c'est aussi sa place dans l'univers, son essence et sa nature, en un mot son identité même : l'objet incorporé intempestivement peut le contaminer, le transformer subrepticement et de l'intérieur, le posséder, c'est-à-dire en fait le déposséder de lui-même. (FISCHLER, 1990, p.69)

L'avalage et le croquage

Afin d'assurer la pérennité et la continuité de son identité, l'individu agit inconsciemment sur l'objet incorporé en utilisant ou détruisant ses propriétés au moyen de deux structures fondamentales de l'inconscient oral : l'avalage et le croquage.

L'avalage est le stade primitif oral fondamental dans la construction du moi. Il correspond au premier stade du nouveau né, lorsque ce dernier tète le sein de sa mère. L'avalage ne vient pas détériorer l'avalé, au contraire selon DURAND (1960, p.234) il « *le valorise, ou mieux encore, le sacralise* ». C'est le cas de l'hostie, qui, dans la tradition chrétienne, ne se croque pas, sinon s'avale afin de respecter la

dimension sacrée du corps du Christ (POULAIN,2002, p.179).

Sur le plan de la psychanalyse, FREUD (1905) analyse ce phénomène comme le premier stade de l'activité sexuelle, lorsque celle-ci « *n'est pas encore séparée de l'ingestion d'aliments* ». L'objectif sexuel du nouveau-né selon LAPLANCHE et PONTALIS (1988,p.200) est alors celui de « *se donner du plaisir en faisant pénétrer un objet en soi; détruire cet objet; s'assimiler les qualités de cet objet en le conservant au-dedans de soi* ».

La seconde étape intervient lors de la poussée dentaire. Étape d'un plaisir sadique avec la découverte de la capacité de morsure. Le désir d'incorporation devient alors destructeur : le mangeur perdant son innocence et découvrant l'opposition universelle entre le bien et le mal, il doit faire face alors à la nécessité de destruction de l'aliment incorporé afin de garantir l'intégrité de son identité. Une perte de l'innocence par la découverte de l'opposition entre le bien et le mal qui s'illustre dans l'épisode biblique du jardin d'Éden :

Il est intéressant de remarquer que le passage de l'Éden à la terre de souffrance survient après qu'Ève a croqué la pomme. Le croquage marque l'entrée dans le monde du bien et du mal. (POULAIN, 2002, p.180)

Les autres dimensions du principe d'incorporation

Mais comme nous le rappelle CORBEAU, le principe d'incorporation ouvre à d'autres dimensions. Il n'est pas seulement le lieu d'une construction identitaire invariante, il est aussi celui du plaisir, introduisant goûts et dégoûts, lien social, altérité et distinction, caractéristiques identitaires propres à chaque individu :

Mais l'incorporation des nourritures ne se réduit pas à cette construction identitaire, elle est aussi – nous serions tentés de dire surtout – source de plaisirs...Plaisirs gustatifs qui s'opposent aux dégoûts, plaisir d'affirmer un lien social (à travers une filiation ou dans l'ici et maintenant un partage), plaisir de signifier sa distinction. (CORBEAU, 2002, p.85)

Des caractéristiques supplémentaires sur lesquelles nous reviendrons dans les prochaines parties.

En somme, les diverses dimensions et enjeux identitaires qui se rencontrent dans le principe d'incorporation, ce dialogue entre le sujet et l'environnement

extérieur, me semblent bien résumées dans cette citation de BAKHTINE (1970):

L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi.

1.1.2 Paradoxe de l'omnivore et conséquences identitaires

Paradoxe de l'omnivore : définition

Le risque alimentaire est étroitement lié à l'identité du mangeur (POULAIN, 2002, p.83). Ce lien entraîne une crise identitaire du mangeur lorsque celui-ci, face à un aliment inconnu, développe un certain nombre d'incertitudes liées à la peur d'incorporer le mauvais objet.

Cette peur et ce risque se jouent à chaque incorporation dans l'inconscient du mangeur. Il entre donc perpétuellement dans une crise identitaire, conséquence du paradoxe de l'omnivore. Afin de ne pas exacerber cette crise, qui se révélerait dangereuse pour la pérennité de l'identité de l'individu, il existe un système régulateur, propre à l'espèce humaine : la culture, ou plus précisément le système culinaire.

On peut se demander cependant pourquoi le mangeur se doit de prendre le risque d'incorporer un aliment inconnu pouvant lui être fatal : Pourquoi n'évite-t-il pas tout simplement ce risque ? Le fait d'être omnivore est porteur d'une ambivalence indispensable entre libertés et contraintes, ces deux pôles étant indissociables.

L'omnivore ayant la capacité de subsister à partir d'une multitude d'aliments et de régimes différents, cela lui donne une certaine liberté, celle de pouvoir s'adapter à la réalité rencontrée dans la nature.

En contre-partie, l'omnivore se doit de varier son alimentation afin de trouver tous les nutriments dont il a besoin. Cependant de cette nécessité de diversification naît également un autre risque : celui de se tromper face à un aliment nouveau et inconnu.

Parce qu'il est dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent être pour lui vitaux. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au

« conservatisme » alimentaire : tout aliment nouveau, inconnu, est en effet un danger potentiel (FISHLER, 1990, p.63)

Il y a donc un « *double bind* » de l'omnivore entre le familier et l'inconnu, la monotonie et l'alternance, la sécurité et la variété. C'est cette situation paradoxale, ambivalente, que l'on nomme le paradoxe de l'omnivore.

La néophobie et la néophilie : les deux manifestations contraires du paradoxe de l'omnivore

Il y a deux pôles inhérents au paradoxe de l'omnivore appelés néophobie et néophilie.

Il faut entendre par néophobie ce regard du mangeur tourné en priorité vers la familiarité de l'aliment connu et reconnu, qui entraîne « *prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation* » (FISCHLER, 1990, p.63).

Cependant, FISCHLER souligne que ce conservatisme, commun à tous les systèmes alimentaires n'est qu'une apparence, car si l'on regarde l'évolution dans le temps de ces derniers, l'innovation de l'omnivore est permanente :

Nous avons tendance à surestimer la pérennité de nos pratiques alimentaires. Il nous semble aujourd'hui que certains aliments ont toujours été au centre de notre régime. Mais une fraction importante de ceux que nous consommons couramment étaient parfaitement inconnus dans notre culture il y a cent ou deux cent ans (1990, p.151)

En témoigne la diffusion de nombreuses plantes américaines en Europe, à l'origine inconnues, mais qui aujourd'hui sont identifiées comme familières, comme par exemple la tomate au centre du système culinaire méditerranéen.

Ce fait révèle la néophilie, autre extrême du paradoxe. Elle caractérise le besoin de l'inconnu et de variété qu'éprouve l'omnivore.

1.1.3 Goûts, dégoûts et identité : l'inné et l'acquis

Il y a dans les goûts et dégoûts des invariants permettant de définir des caractéristiques identitaires communes, car innées, à tous les mangeurs. C'est le cas du sucré. L'amer semble quant à lui une aversion innée, car de nombreux

aliments amers se révèlent toxiques pour l'espèce humaine.

Les goûts et dégoûts restent cependant le lieu de lecture des spécificités identitaires, des particularismes propres à chaque mangeur, car comme le note FISCHLER (1990, p.26), « *la variabilité l'emporte sur l'universalité* ».

Des spécificités identitaires acquises par la familiarisation. Mais l'expérience répétée nécessaire pour la formation individuelle des goûts sous-entend donc une acquisition lente. Il n'existe pas ainsi, selon FISCHLER, de « coup de foudre » alimentaire :

En réalité, l'expérience induit bien une préférence. Mais il s'agit d'un processus lent et graduel et non d'une « empreinte » précoce et instantanée [...] l'acquisition rapide d'une préférence alimentaire marquée semble incompatible avec le paradoxe de l'omnivore. (1990, p.104)

Le dégoût est donc également l'expression d'un refus d'incorporation face à un aliment qui pourrait venir modifier l'identité du mangeur :

Et lorsque quelque chose s'oppose à l'incorporation, c'est fréquemment par l'intermédiaire d'une manifestation de dégoût. (FISCHLER, 1990, p.70)

1.1.4 La crise identitaire du mangeur contemporain : l'industrialisation et le principe d'incorporation perturbé

Dans le contexte actuel d'industrialisation et de production alimentaire à grande échelle, il devient de plus en plus difficile d'identifier les aliments : « *le mangeur-consommateur ne sait pas ce qu'il mange.[...]l'aliment moderne n'a plus d'identité, car il n'est plus identifiable* »(FISCHLER, 1990, p.210). Ces aliments sans identité, conséquences des stratégies industrielles de l'agriculture mises en place depuis les années 1970, FISCHLER (p.209), les appelle des OCNI : objets comestibles non identifiés.

Il semble donc logique dans ce contexte, caractérisé par de nombreux scandales et non-dits, que le consommateur se questionne et devienne méfiant. Cette méfiance contemporaine tend à une exacerbation et un déséquilibre du paradoxe de l'omnivore : la néophobie se voyant renforcée face aux OCNI dont les effets, méconnus, peuvent être dangereux pour le maintien de l'identité même de

l'individu, qui en vient à se demander qui il est :

Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir mais aussi ce que nous sommes? (FISCHLER, 1990, p.70)

Comment les aliments peuvent-ils perdre leur identité? En temps normal, l'identité de l'aliment lui est conférée par son milieu écologique, une dimension laissée de côté par l'industrie.

De plus, l'industrialisation et l'évolution des pratiques qu'elle a entraînées, a fait perdre à l'alimentation une bonne part de sa fonction socialisatrice, pourtant indispensable à l'individu afin qu'il puisse se définir et s'affirmer au sein de son univers bioculturel, par le biais d'interactions que l'espace social alimentaire lui permet :

Parallèlement à la mondialisation qui le délocalise, l'industrialisation coupe le lien entre l'aliment et la nature. En mordant sur les fonctions sociales de la cuisine, elle déconnecte partiellement le mangeur de son univers bioculturel. [...]

L'industrie mord sur la fonction socialisatrice de la cuisine, sans pour autant parvenir à l'assumer. Ce faisant, l'aliment se trouve perçu par le consommateur comme « manquant d'identité », de « qualité symbolique ». (POULAIN, 2002, p.36-37).

Cette crise identitaire au sein de l'individu, exacerbe en écho toutes les incertitudes sur l'avenir du mangeur. Incertitudes que nous voyons tous les jours relayées par les médias. Les OGM sont un exemple : des organismes dont on ne connaît pas ou mal les conséquences, pouvant donc potentiellement entraîner des risques pour la pérennité et l'intégrité de l'identité du consommateur. De plus, ces organismes répondant à une manipulation en laboratoire, le lien entre la nature et l'aliment se voit rompu.

Cette crise du consommateur moderne n'est pas seulement le fruit de l'agro-industrie, elle est aussi le résultat d'une médicalisation de l'alimentation à l'échelle nationale, continentale voire mondiale, visible dans la multitude de campagnes et réformes nutritionnelles. Cette vision nutritionnelle de l'alimentation, présente depuis le XIX^{ème} siècle, oublie en effet bien souvent la dimension et les fonctions sociales et

culturelles de l'alimentation, ainsi que son rôle central dans l'identité (FISHLER, 1990).

Ces fonctions culturelles s'expriment au sein d'un système culinaire. Or c'est le système culinaire, lieu de régulation du paradoxe du mangeur, qui se voit remis en cause par certaines campagnes nutritionnelles et l'agro-industrie. Cette remise en cause entraîne donc une série de conséquences en cascade : l'influence des systèmes culinaires étant moindre sur les mangeurs, la régulation du paradoxe de l'omnivore ne s'opère plus de manière efficace, provoquant un déséquilibre « phobique », c'est-à-dire une exacerbation de l'angoisse des consommateurs.

En conclusion, nous voyons bien quelle est l'importance de la culture et du système culinaire dans la construction de l'identité du mangeur, impact que je vais aborder à présent.

1.2 CULTURE ET ALIMENTATION : CONSTRUCTION DES IDENTITÉS COLLECTIVES

La culture joue un rôle fondamental dans la définition des identités. Il en est de même avec la culture culinaire dont le système conditionne un certain nombre d'aspects des identités culinaires à l'échelle communautaire ou individuelle, aspects que l'on s'attachera ici à repérer.

1.2.1 Théories culturaliste et structuraliste

Ce lien culture-alimentation a été l'objet d'étude de nombreux sociologues et anthropologues à partir du XX^{ème} siècle. Deux de ces lectures, l'une culturaliste et l'autre structuraliste, me semblent intéressantes à mettre en évidence car sur ces théories reposent les conclusions et observations contemporaines du lien entre culture et identité au sein de l'alimentation.

La perspective culturaliste

Certains sociologues et anthropologues, comme MEAD, identifiés comme culturalistes – courant anthropologique prépondérant en Amérique entre les années 1930 et 1950 – ont cherché à mettre en évidence l'influence de la culture sur la personnalité des individus. Dans le domaine de l'alimentation, cet axe de recherche a mené à définir ainsi les pratiques alimentaires :

Ce sont les façons selon lesquelles des individus ou des groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribution certaines portions des disponibilités alimentaires présentes. (GUTHE et MEAD, 1945, p.13)

Cette perspective amènera MOULIN à synthétiser de la manière suivante l'intervention du culturel dans la construction des pratiques et identités alimentaires propres à chaque culture :

Nous ne mangeons pas avec nos dents et nous ne digérons pas avec notre estomac ; nous mangeons avec notre esprit, nous dégustons selon les normes culturelles liées au système d'échanges réciproques qui est à la base de toute vie sociale. C'est pourquoi chaque peuple se définit par ses pratiques alimentaires et ses manières de table aussi nettement, aussi sûrement, que par sa langue, ses croyances ou ses pratiques sociales. (MOULIN, 1975)

La perspective structuraliste

LEVI-STRAUSS ira plus loin en dépassant le fait que les cultures induisent des pratiques et identités alimentaires spécifiques, insinuant que la cuisine, qui trouve son origine dans l'usage du feu, est elle-même à la base de toute culture.

Cette théorie suit la démarche structuraliste à laquelle LEVI-STRAUSS a adhéré en l'appliquant à l'anthropologie. Le structuralisme est la théorie selon laquelle l'inconscient impose des formes, des catégories, à un contenu :

Si l'activité inconsciente de l'esprit consiste à imposer des formes à un contenu, et si ces formes sont fondamentalement les mêmes pour tous les esprits, anciens et modernes, primitifs et civilisés, comme l'étude de la fonction symbolique, il faut et il suffit d'atteindre la structure inconsciente, sous-jacente à chaque institution et à chaque coutume, pour obtenir un principe d'interprétation valide pour d'autres institutions et d'autres coutumes. (LEVI-STRAUSS, 1958)

Ainsi selon ce principe, la cuisine constitue l'une des formes inconscientes et universelles, tout comme le langage, du contenu culturel, propre à chaque civilisation :

La cuisine, dont on n'a pas assez souligné qu'avec le langage, elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle : pas plus qu'il n'existe de société humaine sans langage, il n'existe aucune qui, d'une façon ou d'une autre, ne fait pas cuire certains de ses aliments...(LEVI-STRAUSS, 1965, p22)

La cuisine étant comme le langage, elle est également soumise à un certain nombre de règles de syntaxe. Un non respect de cette syntaxe (toutes les règles du culinaire), peut donc provoquer, à l'image d'une phrase mal construite, un repas absurde, mal construit, ou un malaise aboutissant à une inconsommabilité ou à une répugnance.

Étant la base de la culture, la cuisine permet alors d'appréhender au mieux les cultures et sociétés, car c'est là que la société « *traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions* » (LEVI-STRAUSS, 1968, p.411). Mais plus encore que le lieu de transcription des structures culturelles, la cuisine est, pour LEVI-STRAUSS, le lieu d'expression de spécificités humaines et universelles. Des catégories universelles et propres à l'espèce humaine que LEVI-STRAUSS cherchera à mettre en évidence

dans son triangle culinaire (1965).

1.2.2 Le système culinaire : créateur d'identités collectives

L'absorption d'une nourriture incorpore toujours le mangeur dans un système culinaire particulier et du même coup, dans le groupe qui le pratique (FISCHLER, 1990, p.69). Cette insertion du mangeur, dans un groupe culturellement défini, lui confère donc une base identitaire collective :

En mangeant, l'homme s'incorpore lui-même, s'intègre dans un espace culturel. La nourriture, la cuisine et les manières de table, parce qu'elles sont culturellement déterminées, insèrent le mangeur dans un univers social, dans un ordre culturel. L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective.(POULAIN, 2002, p.177)

Une base identitaire qui est constituée d'une multitude de marqueurs spécifiques appartenant à l'espace social alimentaire : les goûts, les manières de table, ainsi que les savoirs, usages et croyances ou représentations liés à l'alimentation (RÉGNIER, LHUISSIER et GOJARD, 2006, p. 7).

Le système culinaire : définition

Avant de continuer sur l'aspect culturel de l'alimentation, il me semble indispensable de définir clairement ce qu'est un système culinaire. Selon POULAIN il s'agit d'une « *série de règles définissant l'ordre du mangeable, les conditions de préparation et de consommation* » (2002, p.177). Précisons également que le système culinaire constitue un sous-ensemble du système culturel.

Le mangeable et le non-mangeable

La mise en place d'un système classificatoire du mangeable et du non-mangeable, inhérent et propre à chaque système culinaire, est le second invariant dans l'alimentation après le principe d'incorporation. Ainsi, selon FISCHLER, (1990, p.58) « *Il n'existe, à ce jour, aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger et comment il faut manger.* ».

Le système culinaire se charge donc de marquer un aliment nouveau, afin de le

faire accepter par le mangeur. Dans le cas contraire, il ne le consommerait pas car la nourriture, hors des goûts et mœurs alimentaires imposés par le système culinaire, se voit « *entachée d'une impropriété fondamentale* » (FISCHLER, p.35).

Ces aliments entachés d'une impropriété fondamentale, prescrits et interdits à l'intérieur d'un système culinaire ne sont autres que les tabous, séparés selon FREUD en deux catégories :

[...]d'un côté, celle du sacré, consacré ; de l'autre, celle d'inquiétant, de dangereux, d'interdit, d'impur. [...] C'est ainsi qu'au tabou se rattache la notion d'une sorte de réserve, et le tabou se manifeste essentiellement par des interdictions et des restrictions (FREUD, 1912-1913, p. 37)

Ces marqueurs gustatifs, en créant des catégories culturelles du goût, sont également créateurs de clivages communautaires.

Délimitation des territoires d'influence des communautés culinaires et nationalismes

Quel espace géographique peut-on attribuer aux identités collectives se créant autour des systèmes culinaires? Selon POULAIN, « *La communauté de référence peut être une communauté nationale ou ethnique et s'articuler sur des idéologies plus ou moins nationalistes. Elle est plus fréquemment régionale, locale, et s'inscrit dans la dialectique du global et du local* » (POULAIN, 2002, p.193).

La cuisine des communautés régionales, selon CSERGO (1996) et THIESSE (1999) se voit souvent reprise à l'échelle géographique supérieure par les idéologies nationalistes, pour la représentation symbolique de la nation et de l'identité nationale qu'elle constitue.

Malgré tout, selon BAROU (1997), les cuisines régionales restent des cadres privilégiés de l'expression de l'identité régionale, locale. Des cuisines et toute une tradition historique qui s'insèrent aujourd'hui dans un mouvement de défense des particularismes locaux.

Rappelons par ailleurs qu'un système culinaire peut être identique sur deux aires géographiques éloignées. C'est le cas dans les perspectives migratoires,

lorsqu'une communauté étrangère s'établit durablement dans un autre pays en conservant son système culinaire.

L'anomie créatrice

L'anomie désigne la désintégration des normes, ou autrement dit, un manque de régulation de la société sur l'individu. Ce concept est souvent attribué à DURKHEIM¹, cependant, il a été inventé par GUYAU².

Ainsi pour GUYAU, l'anomie est créatrice de nouvelles formes de relations humaines, ainsi que d'espaces d'autonomies où prolifèrent alors de nouvelles normes. CORBEAU, qui s'intéresse à l'alimentation lit donc l'anomie alimentaire comme un espace libre à la création, de l'échelle individuelle à l'échelle collective. Elle est selon lui indissociable des systèmes alimentaires, car sinon « *il n'y aurait ni mutation des sociétés, ni distanciation nécessaire à la conceptualisation de l'identité, ni conscience de patrimoine gastronomique, ni construction d'un répertoire du mangeable et du comestible ni innovation dans l'acte culinaire* »(CORBEAU, 2002, p.104).

Cependant, cette « crise anomique perpétuelle » qui vient recréer et reconstruire sans cesse les systèmes culinaires n'est-elle pas contradictoire avec l'existence d'un certain nombre de fonds stables, inter-générationnels, que sont les rituels liés à l'alimentation ? Pour CORBEAU (2002) cette re-création perpétuelle n'empêche pas dans une certaine mesure le maintien des rituels, car ceux-ci en réalité ne perdurent jamais en l'état : ils viennent seulement influencer et enraciner dans le passé les nouveaux rituels, le nouveau « *modèle qui se cristallise pour une durée plus ou moins éphémère* »(CORBEAU, 2002, p.105), créés par la société :

Les rituels ne disparaissent pas dans la crise anomique perpétuelle ! Ils pourrissent et deviennent le terreau qui fertilise leurs successeurs, à moins qu'ils ne servent de « repoussoirs » face auxquels ceux-ci se construisent...(CORBEAU, 2002, p.106)

1 DURKHEIM, E. dans *De la division du travail social*, 1893

2 GUYAU J-M dans *Esquisse d'une morale sans obligation ni sanction*, 1885

La gastro-anomie ou l'exacerbation de la crise identitaire des mangeurs

La crise anomique, même si elle est perpétuelle et commune à tous les systèmes culinaires depuis des temps immémorables, se voit aujourd'hui renforcée sous l'influence de la modernité sociétale :

On peut qualifier les tendances les plus modernes de l'alimentation de « gastro-anomiques », au sens où ces règles y sont en voie d'assouplissement ou de désagrégation, s'appliquent avec moins de rigueur, tolèrent une latitude individuelle plus grande : les évidences implicites qui constituaient le quotidien inconscient de la culture ne vont guère de soi »(FISHLER, 1990, p.205)

Cette gastro-anomie qualifie alors une exacerbation de la crise identitaire du mangeur qui, n'étant plus soumis de manière aussi rigide à un ensemble de normes et de règles dictées par son système alimentaire pour réguler sa crise, se voit perdre un certain nombre de référents identitaires induits en temps normal par sa culture. La gastro-anomie permet également l'élargissement de l'espace de décision individuelle.

1.2.3 La famille et son espace social : entité culturelle primordiale

Selon MEAD (1928), les parents jouent un rôle dans la construction de l'identité de l'enfant au sein de l'espace social alimentaire, en lui conférant une « personnalité de base ». Cette « personnalité de base » s'acquière au travers de plusieurs dimensions.

Tout d'abord le repas familial, avec ses normes et son organisation, institution centrale de la société, détermine le comportement de l'individu en société. L'enfant, en définissant son rôle au sein de la famille, définit par la même son rôle à l'intérieur de la société. Le repas familial a donc une dimension régulatrice.

Il va de soi par ailleurs que la transmission et la genèse des goûts alimentaires liées comme nous l'avons vu précédemment, au système culinaire, se fait par le biais de la famille et de l'éducation (FISCHLER, 1990, p.99). Un fait que BOURDIEU vient également confirmer lorsqu'il se penche sur la nostalgie de nos apprentissages primitifs, dont les goûts alimentaires font partie :

C'est sans doute dans les goûts alimentaires que l'on retrouverait la marque la plus forte et la plus inaltérable des apprentissages primitifs, ceux qui survivent le plus

longtemps à l'éloignement ou à l'écroulement du monde natal et qui en soutiennent le plus durablement la nostalgie (BOURDIEU, 1979, p.85)

Cette transmission, qui ne s'arrête pas aux goûts puisqu'elle comprend également les normes et les modèles d'organisation familiale, ne se fait pas au travers d'un enseignement direct et explicite parent-enfant. Les faits culturels nécessitent en effet d'être intériorisés par les enfants. Une intériorisation qui passe par l'expérience répétée (FISCHLER, 1990, p.99).

La transmission de tous ces aspects dans le cadre familial se fait de manière inter-générationnelle, assurant ainsi la pérennité des modèles identitaires alimentaires.

Cependant, le contexte familial est un espace fini. Ce contexte limite donc le champ des expériences possibles de l'enfant. Dès lors, celui-ci est poussé à voir au-delà de ces limites. Ce contact extérieur lui permet alors d'intérioriser de nouvelles normes sociétales, peut-être non présentes au sein du contexte familial. Il s'agit donc ici d'une transmission intra-générationnelle. La transmission intra-générationnelle des codes ne s'ancrant pas réellement dans le passé mais plutôt dans le présent, c'est dans cet espace qu'opère principalement l'anomie créatrice.

1.2.4 Identités collectives et systèmes culinaires face à l'industrie alimentaire et la globalisation

Prise en compte et maintien des identités locales

Comme nous l'avons vu précédemment, les systèmes culinaires et l'appartenance communautaire qu'ils confèrent à chaque mangeur, s'inscrivent généralement dans un cadre géographique restreint allant du local au national.

Or la mondialisation de l'alimentation et des pratiques qui lui sont liées, ainsi que la généralisation et l'accélération des flux de produits viennent, comme nous l'avons déjà dit, rompre ce lien identitaire qui rattache l'aliment ou la pratique à un territoire donné.

C'est pourquoi, face à la crise identitaire du mangeur et son angoisse, une nouvelle stratégie de l'agro-industrie semble apparaître : il s'agit de calquer les particularismes nationaux et régionaux en adaptant les produits agro-alimentaires

mis sur le marché, aux usages et pratiques spécifiques de chaque clientèle, de chaque identité collective liée à un système culinaire spécifique.

L'industrie semble ainsi s'être réconciliée aujourd'hui avec le consommateur en proposant des produits plus « naturels », et donc du même coup plus « identifiés », par la mise en place de toute une stratégie de labellisation.

Vers de nouveaux systèmes culinaires ? L'anomie créatrice dans l'air du temps

Les nouvelles pratiques alimentaires sont créatrices dans une certaine mesure de nouveaux systèmes alimentaires au sein desquels viennent s'ajouter, s'articuler voire se mélanger deux systèmes culinaires : le système culinaire moderne en question avec ses normes et règles spécifiques, et le système culinaire traditionnel de l'aire spécifique concernée. Le résultat est une version moderne des préparations traditionnelles.

1.3 LA DÉCISION DU MANGEUR ET/OU DE LA COMMUNAUTÉ : CONFRONTATION ENTRE IDENTITÉ INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

Comme nous venons de le voir dans les deux premiers chapitres, il y a au sein de l'espace social alimentaire, des enjeux identitaires à l'échelle individuelle et collective.

La sociologie de l'alimentation se propose de définir les territoires d'influence de l'une et l'autre. Cependant, les évolutions contemporaines des pratiques alimentaires viennent modifier ce rapport de force entre affirmation d'une identité individuelle d'un côté, collective de l'autre. Ce sont ces supposés invariants, et les évolutions contemporaines que je me proposerai d'étudier ci-dessous.

Il y a en effet deux mouvements dans le choix alimentaire. D'un côté un mouvement de conformité « *qui signifie la fusion de l'individu dans le collectif, l'appartenance, la connivence.* », et de l'autre un mouvement de distinction de l'individu dans son choix qui « *marque l'unicité, la différence, l'individualité au sein du groupe* » (FISHLER, 1990, p.84)

Traditionnellement, au sein de l'espace social alimentaire, la décision collective l'emporte sur la décision individuelle :

Le système culinaire définit enfin les combinaisons des plats à l'intérieur d'un menu. Inséré dans une culture, le mangeur n'a donc que très peu de décisions à prendre. C'est le système culinaire de sa société qui les lui dicte. (POULAIN, 2002, p.177-178)

1.3.1 Une identité collective en permanente mutation

MACIEL (2005) remarque que le lien qui unit la cuisine aux identités sociales fait naître un projet collectif en permanente mutation, en constante reconstruction. En effet, comme nous l'avons précédemment dit, la cuisine ne peut être considérée comme quelque chose d'immuable, étant soumise perpétuellement à une re-création de ses normes. Ce processus entraîne donc parallèlement, une réinvention et une transformation permanente de l'identité collective issue d'un système culinaire particulier dont les normes, ainsi que la préparation et la combinaison des

aliments, reliées à des aspects culturels d'un groupe, peuvent évoluer selon l'évolution culturelle de la communauté. Difficile donc dans ce contexte que la décision collective s'affirme véritablement contre la décision de l'individu.

1.3.2 Amplification de l'espace de décision individuelle

En effet, la tendance actuelle, liée à la modernisation, n'est plus à la suprématie de la décision collective dans un groupe donné. Une transformation qui se caractérise par une baisse des contraintes sociales, élargissant l'espace de décision alimentaire individuel :

Cette « dérégulation » des pratiques alimentaires ramène vers les individus des décisions autrefois prises par le groupe. La modernité alimentaire crée une situation inédite qui donne au mangeur une part plus grande d'autonomie. (POULAIN, 2002, p52)

L'individu se trouve aujourd'hui confronté à la nécessité de faire des choix alimentaires, là où, auparavant, le groupe, la famille ou la tradition imposaient des déterminismes. Il y a donc une augmentation de la liberté du mangeur, et une anomie croissante (FISCHLER, 1990, p.185).

Cette individualisation des choix et des identités alimentaires se remarque notamment dans le phénomène de grignotage, ou celui de la restauration collective. Des espaces d'habitudes de consommation qui, même s'ils sont partagés avec d'autres, ne signifient plus « *manger comme l'autre* » (CORBEAU, 2002).

Cependant, l'apparent gain de liberté n'est qu'un leurre, car si l'on regarde la restauration collective, cette dernière tend à la réduction et à la limitation du choix et de l'étendue de l'ordre du mangeable (POULAIN, 2006, p.47).

1.2.3 Le goût : espace de décision individuelle

Le goût est une autre dimension du culinaire qui permet aujourd'hui l'affirmation d'une identité individuelle au dépend d'une identité collective. En effet, le goût mondialisé et l'accès à d'autres saveurs « exotiques », accorde à l'individu une certaine liberté dans la construction de ses goûts et de ses pratiques spécifiques, sans continuer à se référer à la communauté culinaire à laquelle il

appartient.

La construction du goût de l'individu peut donc passer soit par la négation, ou soit par l'affirmation du goût traditionnel. Cette posture participe à la construction identitaire de l'individu qui s'affirme soit faisant partie d'une identité locale, ou d'une identité globale, selon qu'il rejette ou affirme tel ou tel goût.

Cependant, il est possible que le mangeur s'inscrive à la fois dans une perspective identitaire locale et globale (DA SILVA SANTOS, 2006, p.245). Cette construction introduit un métissage volontaire, sur lequel je reviendrai dans la dernière partie.

1.4 LA DISTINCTION DANS L'ACTE ALIMENTAIRE

Le goût, réalité universelle et naturelle sous certains aspects, se révèle également une construction en fonction de la classe sociale dont est issu le mangeur.

1.4.1 L'alimentation : un déterminisme social?

BOURDIEU voit le goût en général, et le goût alimentaire en particulier, comme un élément de distinction sociale. L'alimentation est en effet le lieu où se révèle une dichotomie entre goût populaire – c'est à dire le goût de la nécessité, se caractérisant par des nourritures nourrissantes, grasses – et le goût bourgeois, de luxe, de rareté, raffiné et symbole de liberté.

La consommation alimentaire possède donc un caractère social de prestige ou au contraire, dépréciatif, car elle est le lieu privilégié de l'expression des ressources et des contraintes en fonction de la position sociale du mangeur :

Il y a des aliments qu'on ne mange pas parce qu'ils sont considérés comme inférieurs, et d'autres qu'on recherche non seulement parce qu'ils apportent une satisfaction à l'organisme, mais parce qu'ils font honneur. On est rehaussé à ses propres yeux comme à ceux des autres parce qu'on a une table bien garnie (HALBWACHS, 1938, p.169)

Les différences sociales dans les pratiques alimentaires s'exacerbent d'autant plus que la relation entre l'alimentation et son action attendue sur le corps diffère d'une classe à l'autre. En effet, les classes populaires portent la priorité sur la force du corps, nécessaire pour le travail physique propre à ces classes, et donc sur des aliments nourrissants.

1.4.2 Diffusion des goûts et permanence des distinctions

Cette distinction, entre un goût élitaire et un goût populaire, entraîne parallèlement une diffusion des goûts du haut vers le bas de la hiérarchie sociale. En effet, certaines classes sociales en voie d'ascension, sont soucieuses d'accéder, même si ce n'est que de manière symbolique, au statut de la classe supérieure, adoptant pour cela, normes, comportements et goûts des élites.

Ainsi, comme le remarquent RÉGNIER, LHUISSIER et GOJARD (2006, p.47), en matière de goûts en général, et de goûts alimentaires en particulier, « *la mode est lancée par l'élite, à la recherche de distinction. Ces modes sont imitées par les autres couches sociales, et elles sont parallèlement abandonnées par l'élite* ». Ici encore s'illustre la re-création perpétuelle de normes : les élites abandonnant leurs goûts qui ne sont plus signe de distinction, devant ainsi réinventer les leurs afin de réaffirmer à nouveau leur distinction. Il y a donc un décalage permanent entre les goûts de l'élite, ceux des classes moyennes, et enfin ceux des classes populaires.

Outre la diffusion sociale verticale, la distinction et la diffusion des goûts est également une affaire de géographie. On voit en effet des différences s'établir entre Capitale et Province, ou de manière plus générale, entre le milieu rural – espace de création anomique moindre, étant attaché à ses traditions – et le milieu urbain attiré par la nouveauté culinaire. A ceci s'ajoute la question de la disponibilité et de l'approvisionnement, moins facile en milieu rural.

Ce modèle vertical possède cependant ses limites. En effet, certains plats distingués et reconnus sont des emprunts faits aux classes populaires, et l'attrait actuel pour les cuisines du terroir ne permet plus d'affirmer systématiquement ce schéma. N'oublions pas que la *Feijoada*, plat national brésilien servi jusque dans les plus grands restaurants de l'élite brésilienne, était à l'origine un plat des esclaves, composé des restes de viandes accordés par les maîtres.

Enfin, on assiste actuellement à une certaine homogénéisation des classes sociales au regard de l'alimentaire dans le contexte de consommation de masse, rendant le phénomène de distinction moins visible, ou plus subtil :

Si la production de masse a pu, au XIX^{ème} siècle, susciter les classes et la lutte des classes, la consommation de masse les brasse et les réunit. (AYMARD, GRIGNON et SABBAN, 1993, p.25)

Disparition d'une distinction sociale au niveau alimentaire, certes, mais seulement en apparence selon POULAIN :

Du point de vue macrosociologique les choix et les pratiques peuvent toujours être rapportés à la classe sociale d'appartenance, l'abondance et la démocratisation des

produits alimentaires n'ayant pas supprimé les différences. (POULAIN, 2002, p.56)

1.4.3 Le goût : distinction sociale et affirmation d'une identité individuelle

Outre le lieu d'une distinction sociale, nous avons également vu que le goût est le lieu d'une affirmation identitaire à l'échelle individuelle. Le goût est donc, par un processus combinatoire, marqueur d'une identité individuelle socialement distinguée du groupe d'origine. Il s'agit ici, selon KAUFMANN (2005), de la troisième étape de l'histoire du goût.

1.4.4 Le gras et sa symbolique sociale : dépréciation

Selon CORBEAU (2002, p.89), il y a trois logiques d'imaginaire liées au gras chez les mangeurs : le désir de revanche sociale et d'exorcisme de la famine, la consommation de produits lipidiques étant alors perçue comme bénéfique, la peur du gras « *pour des raisons esthétiques et médicales* », et enfin, une troisième vision du gras qui varie en fonction de la situation de consommation : dans un cadre festif ou ordinaire, au travail ou durant le temps libre, et en fonction de l'âge.

Il y a ainsi un rejet systématique de l'odeur du gras afin de valoriser et distinguer socialement l'identité individuelle, le gras étant le symbole par excellence d'origines populaires et donc peu valorisant. Le mangeur cherche alors « *à oublier ces odeurs associées aux groupes et aux quartiers populaires dont il est issu[...] Refusant ces odeurs, on refuse une culture et/ou un moment de son histoire familiale perçu comme dévalorisant* »(CORBEAU, 2002, p.91)

Ce rejet et cette peur de l'odeur du gras s'exacerbe quand elle atteint « *tous signes de distinction, de l'émergence et de l'exacerbation de l'individualisme* »(CORBEAU, 2002, p.91) comme le sont le corps, les vêtements et l'habitat.

L'odeur du gras se doit donc de rester cantonnée à l'espace public, en dehors du soi (CORBEAU, 2002, p.91).

1.4.5 Distinction de classe, mais également distinction de genre

A cette distinction entre classes sociales qui s'exprime au travers des goûts et des pratiques alimentaires, s'ajoute une autre distinction : celle du genre. Il y a en effet une différence dans la conception de l'appétit entre l'homme et la femme, l'homme se caractérisant généralement par une peur plus marquée de la faim.

La féministe Susan BORDO (1993) remarque ainsi chez l'homme des pratiques alimentaires compulsives. Un appétit masculin naturel lié à l'animalité, et culturellement légitimé comme une affirmation de sa masculinité.

A l'opposé, l'appétit féminin, alimentaire mais également sexuel, a toujours été soumis à une pression et un contrôle social, le limitant dès lors à la sphère domestique, privée.

1.5 ALIMENTATION, ALTÉRITÉ ET MÉTISSAGE

TODOROV (1989, p. 104) disait « *la connaissance des autres n'est pas simplement une voie possible vers la connaissance de soi : elle est la seule* ». La construction identitaire du mangeur passe donc également par l'altérité, dimension nécessaire pour introduire un métissage.

1.5.1 Incorporation, altérité et métissages

L'incorporation, support de l'identité individuelle du mangeur, et donc de l'identité du groupe auquel il appartient, est également fondatrice de l'altérité :

L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective et du même coup, dans un jeu d'identification distinction, de l'altérité (POULAIN, 2002, p.177)

Selon la théorie de « fusion sous tension » de LAPLANTINE et NOUSS (2001), le métissage est une pénétration de l'un et de l'autre. CORBEAU en conclut donc que nous pouvons lire l'acte d'incorporation comme un métissage :

Manger devient alors un acte de métissage permettant la rencontre et la cohabitation symbolique de soi et de l'autre. Impossible alors d'affirmer que nous sommes ce que nous mangeons [...] Cela conduit tout d'abord à définir l'autre dans toute sa pluralité, mais aussi à imaginer des moyens de gérer cette frontière et cette rencontre, cet échange avec l'altérité.(CORBEAU, 2002, p.106)

Ce processus de différenciation s'opère au travers des marqueurs identitaires. En effet, notre identité de mangeur est le résultat d'un certain nombre de marqueurs culturels, propres à chaque communauté. Puisqu'ils nous définissent, ils permettent donc, par opposition, de définir l'autre. Il est ainsi fréquent de définir l'étranger par ses habitudes alimentaires, dont les marqueurs culturels, comme le mangeable et l'immangeable, différent des nôtres : « *l'Autre, c'est d'abord celui qui ne mange pas comme soi* » (HÉRITIER-AUGÉ, 1985, p.61). L'exemple le plus parlant de cette altérité étant l'expression couramment utilisée pour définir un groupe voisin comme « *des mangeurs de...* » (FISCHLER). Enfin BOURDIEU (1979) nous fait remarquer que le processus de distinction ouvre également à l'altérité : le mangeur cherchant par là à se définir comme socialement différent de l'autre.

Le rapport à l'altérité introduit un métissage auquel l'individu peut réagir de

différentes manières possibles (CORBEAU, 2002, p.109).

Le métissage peut être nié. C'est le cas pour les mangeurs « *militants d'un patrimoine-musée* », qui ont une vision cristallisée du patrimoine gastronomique. Sa transgression apporte de la nostalgie à ses défenseurs.

Le métissage peut être refusé lorsque certains plats ou techniques déplaisent ou surprennent le mangeur. Le métissage peut également être imposé. C'est ce que CORBEAU appelle le phénomène de « *standardisation des goûts qui s'accompagne de leur multiplicité* »(p.109), où « *la véritable stratégie de ce type de métissage se fait plutôt par la mutation des procédés culinaires et la diminution du temps domestique consacré à l'acte culinaire au quotidien (produits tout prêts, etc.)* »(p.109).

Le métissage quant à lui désiré met en avant l'ouverture vers l'autre du mangeur :

On veut signifier son ouverture à l'autre, théâtraliser le paradigme d'un « manger » de communication. [...] Là encore, le métissage peut être perçu comme imposé mais il sera souvent choisi, revendiqué par certains types de consommateurs qui cherchent à échapper aux contraintes de leur routine quotidienne, à anticiper un voyage possible, à se l'imaginer, ou tout simplement, à se le remémorer. (CORBEAU, 2002, p.110-111)

Un métissage désiré derrière lequel peut être lue une volonté de distinction du mangeur par rapport à son système culinaire d'origine. Une pratique individuelle et distinctive de plus en plus courante où le mangeur s'empare « *des codes gastronomiques de l'autre, en s'appropriant son répertoire alimentaire, en bricolant ses discours et ses manières de table, quitte à en distordre ou en modifier le sens.* »(p.111). Un métissage qui s'apparente alors à la rencontre de l'un et l'autre dans un système culinaire personnel bricolé, et non plus de l'un et de l'autre, signifiant plutôt une cohabitation.

Enfin le métissage non pensé est celui qui s'opère à force d'incorporer des OCNI dont il n'est pas possible de prévoir les conséquences de leur absorption, bénéfiques ou maléfiques. Par cette fusion, le mangeur finit par se poser des questions et entre en crise identitaire. Ce métissage active la néophobie.

1.5.2 Interactions et altérité

Selon FISCHLER (p.90), quatre types de facteurs interviennent dans la genèse des goûts d'un individu : biologiques, psychologiques et culturels, comme nous l'avons précédemment vu, mais également sociaux. Il faut entendre pour ce type de facteur, les interactions entre les individus, cette altérité, qui construisent et modèlent les goûts du mangeur :

Les goûts ou aversions innés peuvent être modelés, modulés ou même inversés par l'influence sociale et l'immersion dans une culture donnée. (FISHLER, 1990, p. 94)

Selon LEVI-STRAUSS (1947), c'est l'acte d'offrir et d'échanger l'alimentation qui est source d'altérité, car cet acte participe à l'élaboration de liens sociaux, échappant à une valorisation économique.

1.5.3. Migration et identité du mangeur migrant : rencontre avec l'altérité

La rencontre avec l'altérité est d'autant plus forte chez le migrant qui rentre en contact direct avec un autre système culinaire. Quels sont alors les conséquences identitaires ?

Selon CALVO (1982), qui s'est penché très largement sur la sociologie des mobilités et ses conséquences dans l'alimentation, les pratiques alimentaires seraient les dernières à disparaître dans le processus d'assimilation. Il ne semble donc pas que le système alimentaire et l'identité communautaire qui l'accompagne soient affectés dans les situations migratoires. Au contraire, certaines pratiques ne font pas que persister puisqu'elles acquièrent une place encore plus importante dans la société d'accueil. Ainsi, certains plats de migrants se voient dotés dans leur pays d'accueil d'une signification plus importante qu'elle ne l'était dans le pays d'origine. C'est ce que CALVO (1982) appelle les « plats totems » :

[...]on leur attribue désormais un rôle symbolique tout à fait particulier, qui en fait en somme une clé de l'identité et non plus seulement les « marqueurs » de la spécificité et de la différence. Ils servent aussi à la transmission d'un même patrimoine d'appartenance qui servira plus tard à son tour à la remémoration émue pour la génération suivante. (FISCHLER, 1990, p.149)

S'il n'y a pas disparition de la charge identitaire de la cuisine du migrant, c'est qu'il y a dans chaque cuisine un ensemble de fonds culturels stables.

Il s'opère tout de même une série de modifications des pratiques alimentaires des migrants dans plusieurs domaines selon CALVO (1982) : les formes d'approvisionnement, les modes de préparation et de cuisson, la répartition des tâches, le rythme et la durée des repas, les règles d'hospitalité, les règles de commensalité, l'adhésion ou le refus des prescriptions religieuses et les règles et relations entre les générations sont autant de dimensions du système culinaire qui viennent s'adapter à la réalité et aux contraintes du pays d'accueil. Ces contraintes peuvent être plus ou moins fortes : il s'agit de contraintes budgétaires – car les immigrés occupent généralement une place économique et sociale précaire – ou relevant de l'offre alimentaire disponible – car certains produits du système culinaire de l'immigré n'appartiennent pas au système culinaire du pays d'accueil – d'où l'apparition rapide, après une vague migratoire, de commerces étrangers.

Il est par ailleurs difficile pour l'immigré de maintenir à l'identique ses pratiques culinaires, car les pratiques étrangères sont souvent dépréciées dans la société d'accueil, le poussant à les abandonner ou à les modifier.

Il faut donc analyser les pratiques culinaires des migrants selon un axe de permanences / modifications comme nous le rappelle CALVO. Un axe qui pousse bien souvent à la substitution des aliments, puis à la reconstitution des plats ethniques à partir de cette substitution.

1.5.4 La rencontre avec l'autre dans le contexte de mondialisation : vers une identité uniforme ou métissée?

Nous savons que l'alimentation est elle aussi insérée dans la mondialisation des flux. Il y a donc, dans l'offre alimentaire, une rencontre avec l'autre qui nous est proposée. Cette rencontre engendre-t-elle une identité alimentaire homogénéisée, uniforme à travers le monde, ou bien au contraire, est-elle source d'une identité originale, métissée ? Diverses réponses des sociologues sont proposées à cette question. Je me propose ici d'en exposer et expliquer quelques unes.

Tout d'abord, tous sont d'accord sur un point : la mondialisation entraîne avec elle une disparition ou une influence moindre des systèmes culinaires locaux et traditionnels. Cependant, ils divergent sur les possibles coupables et les conséquences.

MENNELL (1985, p.454) propose ainsi trois lectures, trois « coupables », de cette atteinte à la pluralité des identités culinaires. D'un côté, il y a cette menace qui vient d'en bas : la masse écrasant l'élite créatrice et imposant du même coup un goût homogène. De l'autre, on peut y voir une certaine « *manipulation des goûts et des désirs* » du consommateur par une « *industrie capitaliste en quête de profit* ». Manipulation aidée par la publicité, cette dernière étant régulièrement identifiée comme le « bras armé » de l'industrie agro-alimentaire. Un autre phénomène peut être selon lui responsable de cette homogénéisation identitaire de l'alimentation, il s'agit du fétichisme, passant, dans le domaine de l'alimentation par une « *standardisation d'un nombre limité de plats* ».

Pour POULAIN également, l'idée que la variété alimentaire s'accroît n'est qu'un leurre: en réalité, les contrastes s'estompent dans les grandes enseignes qui proposent une apparente variété et abondance, se révélant être des dizaines de variétés d'un même produit.

C'est FISCHLER (1990) qui, à l'opposé de MENELL, voit dans la modernité alimentaire un mécanisme de métissage avec d'un côté, il est vrai, une désintégration des particularismes locaux face à la baisse d'influence des modèles alimentaires et de leurs spécificités, mais de l'autre une intégration dans un espace social alimentaire moderne d'un nombre de plus en plus grand d'individus entraînant systématiquement un métissage. Métissage qui peut être, comme nous l'avons précédemment vu, désiré, imposé ou impensé.

POULAIN ajoute à cette théorie du métissage au sein d'un espace social alimentaire moderne, la notion d'espaces intermédiaires, au sein desquels émergent de nouvelles formes identitaires ainsi que des produits alimentaires transculturels :

disparition de certains particularismes, émergence de nouvelles formes identitaires résultant de processus de métissage et diffusion à l'échelle transculturelle de

certaines produits ou pratiques alimentaires. (POULAIN, 2002, p.31)

CONCLUSION

En guise de conclusion, je souhaiterais introduire les problématiques bahianaises auxquelles ouvrent ces théories, et qui me seront utiles pour avancer dans la suite de mon travail.

- A propos de l'origine métisse du système culinaire bahianais

Dans quelle mesure les populations portugaises et africaines, à leur arrivée sur le nouveau continent, ont dû entreprendre de nouveaux choix alimentaires et réviser leurs normes culturelles afin de s'adapter aux nouvelles plantes du continent?

Quelles normes culturelles des différentes composantes entrées en contact se sont alors imposées dans le nouveau système culinaire?

L'introduction par les portugais de nouvelles plantes venues d'Afrique, d'Asie ou d'Europe, en Amérique est-elle un reflet de leur néophobie?

En somme, en quoi certains plats de la cuisine brésilienne, parce qu'ils sont le résultat de la convergence, du métissage de plusieurs traditions culinaires distinctes, ont-ils été, avant l'heure, des produits transculturels?

- A propos de l'influence afro-brésilienne

Comment se sont conservées ces traditions africaines, malgré l'éloignement géographique et la crise anomique perpétuelle? Quels sont donc les fonds stables du système culinaire africain qui ont résisté à l'assimilation?

Quels sont les tabous alimentaires des différents dieux des religions afro-brésiliennes? Comment ont été transmis, sauvegardés ces tabous? Quel part d'inconscient, d'intériorisation de normes anciennes y a-t-il?

Comment certains plats africains, qui n'avaient pas de symbolique identitaire forte dans leur territoire d'origine, ont acquis, au Brésil, une toute autre symbolique, devenant des « plats totems »? Quel fut le processus de récupération de certaines traditions culinaires africaines pour la définition de la nation brésilienne et de la

baianité?

- A propos du nationalisme alimentaire

Dans quelle mesure la communauté régionale nordestine, et bahianaise plus particulièrement, s'affirme-t-elle comme différente de la communauté nationale au travers de son alimentation?

En quoi cette affirmation de la différence a motivé et motive toujours les revendications d'un patrimoine culinaire bahianais? Les militants d'un patrimoine culinaire traditionnel nient-ils le métissage contemporain?

Comment la communauté nationale a-t-elle récupéré un certain nombre de plats, propres à la cuisine du terroir bahianais, comme référents identitaires nationaux?

L'image de *l'acarajé* ou de la *moqueca*, comme produits phares du système culinaire bahianais, ne répond-elle pas à un phénomène actuel de « fétichisation » laissant de côté d'autres spécialités?

- A propos du système alimentaire bahianais contemporain

Dans un territoire où le gras et le lourd sont au centre du système culinaire avec des ingrédients comme le sucre ou l'huile de dendê, quelles sont les impacts des campagnes nutritionnelles sur la fonction socialisatrice du système culinaire? L'image du corps étant fondamentale dans un pays comme le Brésil, y a-t-il un rejet de ces aliments par les bahianais soucieux de leur corps et de leur distinction sociale?

Y a-t-il un contraste des pratiques entre Salvador de Bahia, en milieu urbain, et sa région, en milieu rural?

Comment ont évolué les recettes des plats traditionnels par rapport à ce phénomène moderne de « lightisation »? Ce phénomène est-il une des formes d'expression du métissage actuel désiré, entre système culinaire traditionnel et système culinaire symbole de modernité?

Dans la rue, espace public qui ouvre à l'altérité, comment s'articule la vente

ambulante de produits traditionnels, avec d'autres types de restauration plus modernes comme les *fast-foods*? Quelle orientation choisit le mangeur bahianais?

Les repas familiaux quotidiens s'organisent-ils toujours autour de plats traditionnels? Ou y a-t-il des jours de la semaine, ou des occasions festives réservés au rappel de ces traditions identitaires?

La cuisine révélant les structures d'une société, y a-t-il eu, avec la modernisation de la société se caractérisant notamment par le travail de la femme, une évolution de la structure traditionnelle des différents repas? (horaires, temps accordé au repas, lieu de partage de ce repas)

- A propos des nouvelles stratégies agro-alimentaire

Comment les bahianais perçoivent-ils l'industrialisation de l'alimentation? Ressentent-ils également comme en Europe cette perte d'identité des aliments?

Y a-t-il des stratégies de l'agro-alimentaire, et quelles sont-elles, pour redonner une identité territoriale bahianaise à des aliments préalablement industrialisés?

Comment opère-t-elle dans la récupération de recettes traditionnelles bahianaises aux fortes dimensions identitaires, comme par exemple *l'acarajé*? S'agit-il de conquérir un nouveau marché sur cette vague identitaire?

CHAPITRE 2: SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS ET MÉTISSAGE : LES DIFFÉRENTES INFLUENCES

Avant de vouloir systématiser et catégoriser les différents héritages culturels présents et visibles au sein des systèmes culinaires brésiliens et bahianais, il me semble important de rappeler que cette classification peut varier d'une étude à l'autre. Il est en effet difficile, lorsqu'on est en présence d'un brassage ancien entre différentes cultures, de savoir quelle part d'héritage revient à chacune d'entre elles, les frontières s'étant, au fil des siècles, estompées, voire interpénétrées :

La notion d'unilatéralité (l'appartenance à un « côté ») est le contraire même du métissage, lequel ne va pas sans hésitation ni perplexité. (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.216)

Cette perplexité est tout particulièrement visible lorsqu'il s'agit d'étudier la *moqueca*, l'un des plats « phares » du système culinaire bahianais. Pour certains, comme FREYRE (1978, p.137), il s'agit d'un plat d'origine indigène, la « *pokeka* » qui signifie paquet. Le plat se serait ensuite africanisé à Bahia et Pernambouc. Dans son *Caderno de Comidas Baianas* (1986, p.46), COSTA PINTO préfère quant à lui parler **des moquecas**, tant les définitions varient d'une région et d'un dictionnaire à l'autre : elle vient tantôt du Guarani « *poquemboqué* », ou du *Kimbundu*, une langue angolaise, « *mu'keka* ».

Nous allons ici nous intéresser à un système culinaire particulier à l'intérieur du Brésil, le système culinaire bahianais. Cependant, certains plats dits brésiliens ou provenant de d'autres régions étant communs à Bahia, nous ne nous contenterons pas de parler ici que des plats dits « typiques » bahianais, sinon de ceux consommés à l'intérieur de l'État de Bahia.

A la lumière des théories de LAPLANTINE ET NOUSS (2001) à propos du métissage, et au regard de l'histoire de la constitution du système culinaire bahianais, nous verrons donc dans quelle mesure ce dernier est métis.

2.1 LES DIFFÉRENTS HÉRITAGES CULINAIRES

Malgré les difficultés de systématisation évoquées en introduction, on peut cependant reconnaître différents héritages culinaires à la base de la cuisine brésilienne, et bahianaise en particulier.

2.1.1 L'héritage indigène

D'après DUTRA (2005), au regard des écrits de FREYRE à propos de l'alimentation indigène (1978, p.102 ;133 ;136), beaucoup d'habitudes alimentaires indigènes, font aujourd'hui parties de l'alimentation quotidienne des brésiliens :

Vem do hábito alimentar indígena a base da nutrição popular: mandioca, milho, batata, decisivos na “predileção cotidiana” do brasileiro. Do indígena herdamos o mingau, o pirão, a paçoca, a pamonha, a canjica, a pipoca. (DUTRA, 2005, p.34)

Le manioc, le maïs et la patate douce sont en effet trois plantes, d'origine américaine, dont la récolte fut initiée par les indigènes, et continuée durant le processus de colonisation. Ce sont des aliments aujourd'hui indissociables de l'identité brésilienne, surtout le manioc, comme nous le fait remarquer Darcy RIBEIRO :

Tal como o índio Uirá, que saiu a procura de Deus, para identificar-se ante a divindade declara ‘eu sou de seu povo, o que come farinha’, todos nós, brasileiros, podemos dizer o mesmo: ‘Nós somos o povo que come farinha de pau. (RIBEIRO, 1995, p.272)

La consommation de fruits tropicaux, tels la papaye, l'ananas, le fruit de la passion etc, et de légumes comme les poivrons et les courges, est également un héritage indigène (DUTRA, 2005, p.33-34).

Ces influences qui sont, selon FREYRE, le fait de l'apport des femmes indigènes à la société brésilienne. Cette vision freyrienne révèle le poids de la pensée romantique indianiste brésilienne qui voit la femme indigène comme une allégorie de la formation de la nation³ :

Nous devons considérer l'Indienne non seulement comme la base de la famille brésilienne, celle sur laquelle s'est appuyée, en se fortifiant et en se multipliant,

³ Beaucoup de romans de l'époque romantique brésilienne présente la femme indigène comme le ventre, la base de la civilisation brésilienne. C'est le cas du roman *Iracema* de José de ALENCAR écrit en 1865.

l'énergie des premiers colons venus en si petit nombre, mais encore comme un précieux instrument de civilisation[...]. La vie brésilienne, grâce à elle, s'est enrichie, comme nous le verrons plus loin, de toute une série d'aliments, encore consommés aujourd'hui, de drogues et de remèdes de bonne femme, de traditions liées à la croissance de l'enfant, de tout un ensemble d'ustensiles de cuisine, et de coutumes d'hygiène tropicale [...].

[...]. Le meilleur de la culture indigène nous vient d'elle : la propreté, l'hygiène corporelle, le maïs, l'acajou, la bouillie. (FREYRE, 1978, p.99-100)

Un savoir-faire plus particulièrement pour la fabrication d'ustensiles, indissociables de l'image que l'on se fait de la cuisine brésilienne :

Aucune cuisine ne peut se dire vraiment brésilienne si elle n'a pas le tamis de roseaux ou le pilon, la terrine ou le pot à eau de bois, de peau de bête ou d'écorce de fruits – la râpe de coquilles d'huîtres [...]. (FREYRE, 1978, p.132)

L'apport indigène a manqué pourtant bien souvent de reconnaissance dans les études de FREYRE. Ce dernier reconnaît en effet l'apport de ces femmes, de leur savoir-faire et de leurs ingrédients, mais il les déprécie hiérarchiquement :

[...] les Indiennes n'ont pas été de si bonnes esclaves domestiques que les Africaines, qui les remplaceront plus tard avantageusement comme cuisinières et nourrices [...]. (FREYRE, 1978, p.101)

La cuisine nationale, disons-le au passage, serait sérieusement appauvrie et son individualité profondément affectée, si on abandonnait ces friandises d'origine indigène : elles donnent à l'alimentation brésilienne un goût que ni les plats portugais ni les mets africains ne pourront jamais remplacer. **Mais** il ne faut pas oublier que c'est dans les cuisines des demeures seigneuriales que ces friandises perdirent le rance de leur origine indienne pour devenir des mets vraiment brésiliens. (FREYRE, 1978, p.134-135)

2.1.2 L'héritage portugais

On peut identifier deux contributions essentielles des portugais à la cuisine brésilienne, mais aussi bahianaise : le goût pour le sel et la saveur sucrée.

Un goût pour le sel qui viendrait métaphoriquement de la tradition maritime du Portugal, comme nous l'explique LODY :

O homem lusitano usou e se reportou ao Sal como elemento identificador das chegadas. Chegadas pelo mar, pela água salgada, marcando territórios políticos, econômicos, religiosos que resultaram virtualmente na mudança de hábitos

alimentaires (LODY, 2005)

Le goût des portugais pour la saveur sucrée est déjà le fruit d'un métissage culinaire : les portugais ayant longtemps reçu l'influence arabe dans la péninsule ibérique. La cuisine portugaise arrivée en terre brésilienne était donc déjà riche en influences. Des influences que les portugais étaient prêts à recevoir grâce à leur prédisposition à « l'assimilation », au métissage selon FREYRE (1955, p.33-34). Cette assimilation de l'élément arabe est linguistiquement vérifiable si l'on s'arrête sur le vocabulaire lié au sucre : *açúcar, álcool, alfenim, alfelô* (BENJAMIN, 2005, p.37).

Et lorsqu'on évoque le sucre, apporté par les portugais, et hérité des arabes, il ne faut pas oublier une caractéristique profondément liée à ce goût : le sensualisme. Un sensualisme – visible dans le nom des sucreries brésiliennes – qui pour FREYRE trouve son explication dans la nécessité pro-créative des portugais, qui devaient alors coloniser un vaste territoire :

La cuisine portugaise, tout comme l'hagiologie, rappelle, avec ses vieux noms de friandises et de gâteries [...] la tension procréatrice que le Portugal devait maintenir à tout prix, à l'époque de son plus intense impérialisme colonial. On trouve, dans la cuisine coloniale brésilienne, les mêmes excitations à l'amour et à la fécondité. (FREYRE, 1978, p.245-246)

Outre les friandises et douceurs en tout genre, on peut identifier certains plats et techniques aujourd'hui brésiliens mais venant de la culture arabe, comme le couscous (FREYRE, 1978, p.215), traditionnellement consommé sur les tables bahianaise au petit-déjeuner, et la technique de séchage des fruits (p.230).

Enfin les portugais introduisirent l'usage de certains condiments comme le vinaigre ou l'huile pour les fritures, la viande de porc, et certains légumes verts (DUTRA, 2005, p.34), notamment le chou vert, très utilisé en accompagnement ou en *farofa* dans la cuisine bahianaise.

Quand au style culinaire portugais, certains lui attribuent un plus grand raffinement qui aurait été transmis à la cuisine brésilienne.

2.1.3 L'héritage africain

L'héritage africain à Bahia est très visible. Cet héritage touche tout autant les ingrédients, savoir-faire et ustensiles, que la tradition de nourriture de rue, un espace social alimentaire indissociable du système culinaire bahianais.

Ingrédients, savoir-faire et ustensiles

L'apport principal des africains à la cuisine bahianaise est sans aucun doute l'huile de palme, qui vient parfumer d'une manière unique de nombreux plats. Certains l'appellent « *azeite-de-dendê* » ou encore « *azeite-de-cheiro* », du fait de la forte odeur qu'elle diffuse lors de sa cuisson.

L'usage du piment de malaguettes est un autre héritage africain. Cependant, la préférence brésilienne pour la nourriture piquante n'est pas seulement d'origine africaine: nombreux sont les voyageurs de l'époque coloniale affirmant qu'il s'agissait également d'une préférence indigène (DUTRA, 2005, p.31).

Outre ces deux condiments fondamentaux de la cuisine bahianaise, FREYRE mentionne l'art de cuisiner le poisson et la poule – comme par exemple dans la feuille de bananier (FREYRE, 1978, p.135) – et l'usage du gombo et de la banane, typiquement africains. Un art culinaire africain qui donna naissance à de nombreux plats aujourd'hui bahianais ou brésiliens :

[...] quelques-uns des plats les plus caractéristiques du Brésil sont d'origine africaine : la *farofa*, le *quibebe*, la *vatapá*. (FREYRE, 1978, p.418)

Il est par ailleurs intéressant de noter que, outre les condiments, épices etc, les africains participèrent activement à l'introduction des légumes dans le système alimentaire colonial. Ils ont été fondamentaux du point de vue nutritionnel dans le système alimentaire bahianais en le diversifiant (FREYRE, 1978, p.81).

Outre les ingrédients et savoir-faire évoqués précédemment, les africains apportèrent des ustensiles indissociables de la cuisine bahianaise. Il s'agit par exemple de la pierre à râper, « *pedra de ralar* »⁴, servant à mouliner les haricots ou encore le maïs et le riz, et donc indispensable dans la confection traditionnelle de

4 Voir annexe 3

l'acarajé, mais aussi de d'autres mets comme *l'acaçá* (FREYRE, 1978, p.422). Une importance longuement décrite par COSTA LIMA (2010, p.160-162).

La tradition de la cuisine de rue

S'il y a bien une tradition associée d'entrée de jeu au système alimentaire bahianais, c'est celle de la cuisine de rue, espace social hérité de l'Afrique Occidentale et qui met en scène une figure centrale de la cuisine bahianaise : la femme afro-descendante.

Au Brésil, et à Bahia plus particulièrement, cette tradition s'est diffusée à partir de la fin du XVIII^{ème} début du XIX^{ème} siècle, avec le début du processus d'urbanisation du Brésil et l'augmentation d'esclaves libres suite à la « *Lei dos Sexagenários* »⁵, mais aussi du fait de la décadence de nombreuses familles aristocratiques, qui envoyèrent alors leur esclave vendre des mets dans la rue afin de compléter le revenu (BENJAMIN, 2005, p.38).

Dans les descriptions de cette vente ambulante, la figure de la femme noire, grande et imposante revient à chaque fois. C'est en effet elle le personnage central de cette mise en scène extérieure, dont le costume et la stature sont longuement décrits par FREYRE :

[...]mulheres, quase sempre imensas de gordas que, sentadas à esquina de uma rua ou à sombra de uma igreja, pareciam tornar-se, de tão corpulentas, o centro da rua ou do pátio da igreja. Sua majestade era às vêzes a de monumentos. Estátuas gigantescas de carne. E não simples mulheres iguais às outras. [...]seus cabeções picados de rendas, pelos seus panos da Costa, pelas suas chinelas, pelos seus balangandãs pelos seus turbantes, pelas suas tetéias, pelo seu ar de princesas ou de rainhas não de maracatus, mas de verdade [...]. (FREYRE, 1955, p.36-37)

FREYRE (1978, p.296-297) va par ailleurs jusqu'à noter une influence musulmane dans la tenue de ces bahianaises descendantes d'esclaves noirs dont certains continuèrent de pratiquer l'islam au Brésil.

Les plats servis par ces vendeuses, les « *baianas* », sont très variés, et l'on note dans leur étalage, des influences aussi bien indigènes que portugaises : sur le « *tabuleiro da baiana* », les préparations culinaires viennent se côtoyer pour mieux

5 Promulguée en 1885, elle garantissait la liberté des esclaves de plus de soixante ans

se métisser :

Pois há comidas que não são as mesmas compradas nos tabuleiros que feitas em casa. Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa. E o mesmo é certo de outros doces e de outros quitutes. Do peixe frito, por exemplo, que só tem graça feito por preta de tabuleiro. Da tapioca molhada, que “de rua” e servida em fôlha de bananeira é que é mais gostosa. Do sarapatel: outro prato que em mercado ou quitanda é mais saboroso de que em casa finamente burguesa [...]. (FREYRE, 1955, p.30)

[...] as cocadas – talvez adaptação do doce indiano, as castanhas de caju confeitadas, as rapaduras, os doces secos de caju, o bolo de goma, o munguzá, a pamonha servida em palha de milho, a tapioca sêca e molhada, vendida em fôlha de bananeira, a farinha de castanha em cartucho, o manê. (FREYRE, 1955, p.36)

Le met central de cette cuisine de rue bahianaise, et qui en fait le principal symbole identitaire, est sans aucun doute *l'acarajé*. Son étymologie varie d'un texte à l'autre. Pour CANTARINO (2005, p.3), « *Le terme acarajé est un mot composé de la langue iorubá: “acará” (boule de feu) et “jé” (manger), c'est-à-dire, “manger une boule de feu”.* », pour d'autres, (DUARTE, 2005, p.44), « *acará* » en langue ioruba signifie « pain », *l'acarajé* étant alors traduit comme le pain que l'on mange « *Pão de comer* ».

Une chose est sûre, la majorité concorde quant à son origine : *l'acarajé* aurait été amené à Bahia depuis l'Afrique Occidentale par les esclaves Nagôs des régions Yorubas du Nigeria et du Bénin (COSTA LIMA, 2010, p.124). Et bien qu'il soit depuis quelques siècles vendu dans les rues, *l'acarajé* revêt encore aujourd'hui son caractère sacré originel dans les *terreiros* où il est une offrande pour certains Orixás. Une caractéristique sur laquelle je reviendrai dans le quatrième chapitre.

Dans la « Baie de Tous les Saints », dans ce mélange entre espace urbain et maritime, la tradition de vente ambulante n'a pas tardé à s'étendre aux plages. Un espace social de consommation fondamental dans la vie de nombreux bahianais, où il est possible de se restaurer, à toute heure, avec des bouillons et fritures de poissons, mais aussi et bien-sûr avec les traditionnels *acarás* et *acarajés*, ou encore avec des brochettes de fromage *coalho* grillées et assaisonnées à la minute, selon le goût du client :

[...] a cultura da praia [...] oferece um extenso cardápio de peixes fritos, lambretas, caranguejos, caldos – de sururu, feijão, camarão –; bolinhos – de bacalhau, carne seca ou queijo –, dentre outros. Pode também ser as iguarias das baianas – acarajé ou abará, além dos bolinhos de estudante e as cocadas – ou ainda os ambulantes com os seus queijos coalhos recheados com melaço, orégano, e outras combinações criativas, os sanduíches ‘naturais’, água de coco, caldo de cana, salgadinhos dentre outros. (DA SILVA SANTOS, 2006, p.252)

2.2 ENTRE CONFRATERNISATION ET PRÉDOMINANCE AFRICAINNE : LE MÉTISSAGE DANS LA CUISINE BAHIANNAISE

Après avoir considéré quelle part culinaire revient à chaque composante culturelle du Brésil, je vais à présent m'intéresser au mélange de ces influences. Des mélanges qui sont le fait d'adaptations au milieu écologique du Brésil, de la porosité des frontières culturelles, et grâce aux échanges qui ont eu lieu sur ce nouveau territoire, si bien qu'aujourd'hui, si l'on regarde de plus près les plats bahianais, il est possible d'y retrouver plusieurs influences.

2.2.1 La confraternisation

Cette conjonction d'influences entre les trois cultures formatrices du Brésil et plus précisément ce qui nous intéresse ici, de Bahia, FREYRE l'appelle la « confraternisation ». Une théorie qui cherche à montrer le peuple brésilien comme le résultat d'un métissage culturel, observable au sein de la cuisine bahianaise.

Mais avant de montrer dans quelle mesure ce métissage est visible au sein de la cuisine bahianaise, il me semble essentiel de définir ce qu'est et ce que n'est pas le métissage, afin de pouvoir confirmer ou infirmer la théorie de la confraternisation culinaire.

Tout d'abord, le métissage rejette l'essentialité, qui amènerait à considérer du point de vue identitaire tel ou tel plat bahianais comme exclusivement africain, indigène ou portugais. Le métissage induit en effet des passages d'une culture à l'autre : l'identité d'une cuisine métisse, ou confraternelle selon les termes de FREYRE, est donc transfrontalière (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.57).

Comme précédemment dit, il est par ailleurs difficile dans une cuisine métissée de distinguer telle ou telle influence, tel ou tel trait culturel originel car l'imbrication métis de différentes cultures suppose la naissance de quelque chose de nouveau, en l'occurrence ici, la cuisine bahianaise :

La difficulté est que le métissage, déjouant les dualismes, récusant ce qui est exclusivement disjonctif, ne saurait pour autant être considéré comme purement conjonctif. N'étant pas l'un ou l'autre, il n'est pas nécessairement l'un et l'autre, mais plutôt l'un dans l'autre, l'un par l'autre, les deux certes se rencontrant mais

étant précisément tellement transformés par cette rencontre qu'ils vont devenir autre chose. (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.215)

Quelque chose de nouveau qui est une sorte d'entre-deux, résultat d'un va-et-vient, d'échanges réciproques entre les cultures, et adapté à la nouvelle réalité. Cette nouvelle cuisine, métisse, bahianaise, serait alors pour LAPLANTINE ET NOUSS la dernière étape du processus métis qu'ils appellent « transculturation » (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.566).

Ce processus de transculturation est ainsi selon moi visible dans le fameux plat national brésilien : la *feijoada*. Car, comme nous le fait remarquer DUTRA (2005, p.34-35), « *A própria feijoada, prato democraticamente presente na mesa dos brasileiros, apesar de associar-se ao escravo negro (era comida de senzala), "... é uma solução européia elaborada no Brasil" (Cascudo, 1983: 502⁶), pois utiliza-se a técnica portuguesa da carne guisada com feijões. Porém, nem na África, nem em Portugal (que já conheciam tipos de feijões) ela tem esta popularidade que tem no Brasil, sendo que aqui ainda associa-se à farofa, à base da mandioca ameríndia. ».*

La *feijoada* est donc bien le résultat d'un va-et-vient entre les trois cultures formatrices du Brésil, débouchant sur quelque chose de nouveau, un nouvel interstice culturel situé à la rencontre des trois cultures, mais qui n'est ni proprement africain, ni portugais, ni indigène, sinon typiquement brésilien : un entre-deux où se trouve l'art et le goût de cuisiner le haricot.

Dans la cuisine bahianaise, cette interpénétration culinaire est principalement visible, selon FREYRE, dans l'art des desserts et autres friandises à base de sucre.

Enfin, FAJANS dans son article nous fait remarquer que même les mets les plus culturellement identifiables, ici *l'acarajé* des *Baianas*, et dont on connaît l'origine (africaine), sont le résultat également d'une interpénétration culturelle :

Na combinação de bolinho de feijão, camarão, azeite de dendê e pimenta que compõem o acarajé, ela [*a baiana de acarajé*] combina as diversas culturas que convergiram na Bahia. O bolinho africano (Hamilton 2001) é combinado com os frutos do mar abundantes na Bahia devido aos seus quilômetros de costa, a herança europeia de pão e trigo, as culturas locais de caju e pimentões.(FAJANS,

6 CASCUDO L. *História da alimentação no Brasil [Texte imprimé]*. São Paulo/ Belo Horizonte : Editora USP/ Itatiaia, 1983. ISBN : 85-260-0712-2. - 978-85-260-0712-3 (br.).

2.2.2 La prédominance africaine

Cependant, plutôt que de se situer à équidistance ou dans « *un mouvement rythmique d'intermittence* » (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.217) entre ces trois pôles culturels d'influence, il semblerait que la cuisine bahianaise soit plus proche de la culture africaine, étant souvent dénommée comme « afro-bahianaise ».

Un certain « déséquilibre » des influences que FREYRE note à plusieurs reprises lorsqu'il fait référence dans ses écrits à la cuisine bahianaise :

A influência africana sobressai na Bahia. (FREYRE, 1955, p.32)

Alors que la cuisine de Pernambuco est quant à elle plus équilibrée entre les trois influences.

Une prédominance africaine visible puisque « *La contribution africaine principale au régime alimentaire brésilien fut l'introduction de l'huile de palme et du piment malagouette si caractéristiques de la cuisine de Bahia [...]* » (FREYRE, 1978, p.418). Ces deux condiments se retrouvent ainsi dans une grande partie des plats bahianais comme le *caruru*, le *vatapá* etc. Par ailleurs, même les plats « *que não "pegam" azeite de dendê, estão com ele comprometidos: compromisso da ausência prescrita, da omissão enfatizada na receita que guarda o padrão das interdições rituais.* » (COSTA LIMA, 2010, p.35)

Autre raison à cette prédominance africaine : la tradition très présente de la nourriture de rue, qui, comme nous l'avons vu, est une caractéristique culturelle africaine. Cette tradition est observable dans plusieurs centres régionaux, mais, selon FREYRE (1978, p.419), sans comparaison avec celle de Bahia.

Enfin, si l'héritage africain a si bien réussi à se perpétuer dans la cuisine bahianaise, c'est qu'il y a eu une facilité d'adaptation du régime alimentaire africain sur ces nouvelles terres, par l'introduction de nombreuses plantes d'origine africaine. Ces transplantations écologiques contribuèrent en partie à une certaine « africanisation » des indigènes et portugais (FREYRE, 1978, p269-270).

En définitive, la cuisine bahianaise est bien souvent réduite à son héritage africain, oubliant le processus de métissage qui a donné à chaque composante culturelle du Brésil une part d'influence dans la construction du système culinaire bahianais.

Par ailleurs, voir la cuisine bahianaise comme afro-descendante, c'est adopter une vision réductrice et homogénéisatrice de l'Afrique : l'Afrique se caractérisant, en réalité, par une multitude de systèmes alimentaires (DA SILVA SANTOS, 2006, p.249).

Enfin selon moi, si l'influence africaine est tant remarquée dans la cuisine bahianaise, c'est qu'elle y est plus visible en matière de saveurs : les condiments, telle l'huile de dendê et le piment, étant d'un goût très prononcé. Ce n'est pas pour rien que l'huile de dendê est aussi appelée « azeite de cheiro ».

2.3 L'HISTOIRE CULINAIRE DE LA COLONISATION DU BRÉSIL EST-ELLE COMPATIBLE AVEC LA NOTION DE MÉTISSAGE ?

La cuisine brésilienne – et bahianaise en particulier – trouve sa base, son origine dans les premiers moments de la colonisation, lorsque le portugais se trouva confronté à un nouvel écosystème, et dans la structure coloniale qu'il implanta sur ces nouvelles terres.

Il convient donc de s'attarder sur les conséquences de ces deux faits historiques de la colonisation du Brésil, afin d'expliquer les métissages et non-métissages au sein du système culinaire bahianais.

Ces faits ont en effet conditionné, d'une manière ou d'une autre, l'histoire particulière et unique du métissage brésilien et bahianais, car comme nous le rappelle LAPLANTINE ET NOUSS (2001, p.37), il n'y a pas « un » mais « des » métissages possibles, comme il n'y a pas « une », mais « des » adaptations possibles face à un nouveau territoire et une nouvelle culture.

Mais avant de mesurer en quoi l'histoire du Brésil est compatible avec la notion de métissage, il convient, selon moi, de revoir brièvement une fois de plus ce qu'est ou n'est pas le métissage à la lecture de LAPLANTINE ET NOUSS (2001), afin d'utiliser le vocabulaire approprié.

Il est ainsi incorrect de parler d'adoption du régime alimentaire de l'autre ou de substitution : il est préférable d'utiliser le terme d'adaptation. L'adoption et la substitution sont en effet « *deux manières de passer à côté du métissage, qui se constitue dans l'écart de l'adaptation et non dans l'accord et la coïncidence* » (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.36). Ainsi, lorsque les premiers colons ont remplacé leur pain traditionnel, par la consommation de farine de manioc, ils n'ont pas adopté ou imité le régime alimentaire des indigènes, mais adapté le leur aux nouvelles conditions écologiques, dans un jeu de négociation culturelle entre les deux systèmes alimentaires, permettant d'arriver « *aux formes nouvelles d'aujourd'hui* » (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.37) du système alimentaire brésilien, et plus

particulièrement ici, bahianais, où la consommation de farine de manioc est centrale dans le régime alimentaire quotidien.

Cependant, l'usage du mot « adoption », est généralement très présent lorsqu'il s'agit de parler de métissage alimentaire. FREYRE par exemple fait cette erreur en parlant de l'adoption de la farine de manioc par le colonisateur :

Les colons **adoptèrent** la farine de manioc à la place du pain de blé; les propriétaires ruraux préférant la farine fraîche au début, celle que l'on faisait tous les jours. (FREYRE, 1978, p.133)

2.3.1 La société esclavagiste, une relation culinaire particulière entre le maître et l'esclave : entre métissage et anti-métissage

Bien que l'on reconnaisse une certaine exception portugaise quant au mode de colonisation ouvert au métissage – ces derniers se montrant, dès le début prêts à se mélanger avec la population locale indigène, puis avec son esclave – sous certains aspects l'aristocratie portugaise s'est montrée conservatrice. Une néophobie alimentaire que beaucoup de visiteurs étrangers de l'époque déplorèrent : la qualité de la nourriture étant rendue bien souvent exécration par un trop long voyage depuis le Portugal jusqu'aux tables de l'aristocratie coloniale (FREYRE, 1978, p.70).

Les colons portugais ne se sont en effet pas véritablement adaptés aux patrons alimentaires locaux à leur arrivée, privilégiant toujours l'importation, et ce, contrairement aux colons espagnols :

Os colonos brasileiros continuaram importando o seu alimento por séculos, ao contrário da América Espanhola, como apontou Braudel, onde a conversão aos alimentos indígenas (milho, mandioca e outros) deu-se desde o séc. XVI. François Pyrard, um viajante que passou pelo Brasil em 1610, observou que o milho aqui era destinado aos animais [...]. (RIAL, 2003, p.19)

Comment expliquer alors, au sein de cette société néophobique, la survivance de la cuisine africaine et indigène, qui sont venues se métisser avec celle des portugais?

En effet, on pourrait supposer que dans une société esclavagiste, faite de rapports

verticaux inégalitaires, de domination et de soumission, le métissage entre la cuisine de l'esclave et du maître fut impossible :

Il n'y a de métissage que dans l'abandon d'une position de domination : celle qui impose l'image verticalisante de la préposition sur, lorsque cette dernière, loin de suggérer la surface, induit au contraire de la hiérarchie, subordonne le dans à un point de vue ou à une perspective supérieure. (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.186)

Il y a bien eu dans un premier temps une certaine acculturation de la cuisine de l'indigène et de l'esclave noir par les matrones portugaises qui ont enseigné à ces derniers les techniques culinaires. Cette acculturation, qui remonte à la *casa-grande* et à *la senzala*, est toujours visible dans la société brésilienne actuelle qui bien souvent utilise des techniques culinaires portugaises, même si les ingrédients sont d'autres origines.

Il serait cependant limité et incorrect de n'observer dans la société coloniale qu'un processus d'acculturation : dans cette dernière, la cuisinière noire a joui d'un rôle et d'une reconnaissance qui ont permis de donner à la cuisine bahianaise des saveurs africaines qui furent appréciées par le maître. FREYRE note ainsi que le système colonial de domestiques noirs a facilité l'africanisation de la cuisine coloniale (FREYRE, 1978, p.418-419). Il était de plus courant, selon QUERINO (1928 *apud* FREYRE, 1978), qu'un toast soit levé, à la fin des banquets du maître, en l'honneur de la cuisinière noire, qui était alors invitée à apparaître.

CONCLUSION

Le système alimentaire bahianais est le résultat d'une véritable négociation identitaire entre les différents patrons alimentaires indigène, portugais et africain. L'imposition de tel ou tel aliment est bien souvent le résultat d'une contrainte écologique, mais aussi historique. Ainsi l'histoire de l'esclavagisme explique ainsi en grande partie pourquoi et comment le régime alimentaire bahianais est ce qu'il est aujourd'hui : un système culinaire transculturel, bien avant l'heure de la globalisation.

En ce qui concerne les écrits de FREYRE, nous avons commencé à observer les axes principaux de ses idées et de ses études dans cette partie : la figure féminine, l'idée de confraternisation et l'évocation d'une certaine hiérarchie culturelle sont tous les trois des faits idéologiques qui lui sont attribués et qui auront des répercussions sur la perception et la construction de l'identité brésilienne en général, et nordestine en particulier. Ce sont ces enjeux et l'influence de ses travaux sociologiques que nous tenterons d'analyser dans le prochain chapitre.

Enfin, le passage à plusieurs reprises dans cette partie entre une identité culinaire métisse ou afro-bahianaise nous montre bien tout l'enjeu de la problématique de ce travail et les questions qu'elle soulève : doit-on parler plutôt d'une cuisine bahianaise métisse ou bien d'une cuisine afro-bahianaise ? Doit-on mettre en avant un héritage identitaire plus qu'un autre ? La réponse à ces questions a évolué, et évolue toujours en fonction des époques et des intérêts, c'est ce que nous allons mesurer dans les prochains chapitres.

CHAPITRE 3 : RÉGIONALISME ET NATIONALISME SOUS VARGAS : L'ALIMENTATION SELON FREYRE

Dans ce chapitre je vais analyser comment les théories régionalistes nordestines de FREYRE, et plus particulièrement en rapport avec l'alimentation – FREYRE a étudié l'alimentation à partir de deux angles principaux : le régime alimentaire, et la signification symbolique des différents types de nourriture comme reflet des valeurs (BURKE, 2007, p.3) – ont été extrapolées au niveau national. Il est en effet courant qu'une cuisine dite nationale, soit avant tout, régionale. Cette extrapolation va ainsi nous amener à analyser la construction de l'identité nationale brésilienne, et régionale nordestine.

Il y a en effet un lien entre la cuisine et l'identité nationale. La cuisine est un artefact culturel (ANDERSON, 2002, p.18), et fait partie de ce que l'on appelle les manifestations populaires. C'est cette mémoire populaire et toute une série d'artefacts culturels qui sont repris pour créer un imaginaire collectif national (ORTIZ, 1994, p.131). En effet, comme le note QUINTAS (2005) en référence au journaliste Eduardo PRADO (1860-1901), le palais est la dernière partie de l'homme qui se dénationalise, montrant par là l'importance de la cuisine dans la définition d'une nation.

Getúlio VARGAS qui dirigea le Brésil à partir de 1930, commença un vaste projet de définition de l'identité nationale. Ce projet et l'écriture des deux manifestes dont je parlerai ici, le *Manifeste Régionaliste* (1926) et le *Manifeste Anthropofagique* (1928), s'inscrivent alors dans une conjoncture américaine de définition de la nation.

L'actuation entre le national et le populaire se fait dans le cadre de l'État, par l'intermédiaire d'un certain nombre d'intellectuels. Ce sont ces derniers qui interprétèrent le populaire et ses manifestations, afin de construire une identité nationale brésilienne. Une interprétation amenée à évoluer en fonction du projet identitaire du gouvernement en place (ORTIZ, 1994, p.139-140). Nous verrons donc dans quelle mesure différents groupes d'intellectuels, et principalement les Régionalistes avec pour leader FREYRE, ont participé directement ou

indirectement, à la construction d'une identité nationale brésilienne en fonction du projet idéologique du gouvernement de VARGAS.

L'étude du *Manifeste Régionaliste* de FREYRE dans cette partie me semble essentielle, car il y analyse longuement la cuisine nordestine, à laquelle appartient la cuisine bahianaise. Cette analyse, emprunte d'un régionalisme propre à l'auteur, ne va pas sans l'expression d'un certain conservatisme dont j'analyserai les différents sens.

La posture régionaliste et conservatrice de FREYRE (dans le sens de traditionaliste), vient s'opposer à l'universalisme et la modernité du Mouvement Moderniste. Il me semble donc intéressant de mettre en parallèle le *Manifeste Anthropophage* de Oswald de ANDRADE qui, au-delà de symboliser la position des modernistes, exprime métaphoriquement le principe d'incorporation alimentaire afin de signifier ce qu'est l'identité brésilienne : une identité qui absorbe, incorpore, tel un aliment, les influences étrangères.

Il conviendra donc d'analyser les constructions identitaires, nouvelles, que ces deux manifestes nous proposent, et qui sont essentielles pour mieux comprendre l'évolution de l'identité culinaire bahianaise.

3.1 LE PROCESSUS DE DÉFINITION DE LA NATION BRÉSILIENNE : VARGAS ET LES INTELLECTUELS

3.1.1 La récupération des intellectuels par Vargas

La médiation entre cultures populaires et État-Nation passe souvent par des intellectuels intéressés par les questions folkloriques. Cette participation des intellectuels à la politique culturelle gouvernementale commença au Brésil dans les années 1930, lorsque VARGAS arriva au gouvernement :

Neste momento, as ações intelectuais não se restringem aos movimentos culturais, como na década de 1920; é preciso estar no interior da burocracia; misturar-se com a política e os políticos; decidir e administrar os rumos da cultura brasileira através do Estado. (MAIA DE AMARAL, 2008, p.97)

Il y a alors une redéfinition du rôle de l'intellectuel par son incorporation dans le monde politique : il devient un acteur social (MAIA DE AMARAL, 2008, p.99).

L'identité nationale brésilienne est donc une construction qui repose sur les discours des intellectuels, et donc en majeure partie, sur le discours des élites. Il s'agit de l'un des paradoxes de la définition de la nation : une définition basée sur la récupération d'éléments, de manifestations culturelles hétérogènes appartenant aux différents groupes ethniques et sociaux composant le Brésil, et bien souvent, issus du populaire, mais une récupération qui est l'œuvre des élites. Un décalage perceptible par exemple lorsque FREYRE parle élogieusement de manifestations populaires, comme les « *mucambos* », maisons de paille et de terre, alors qu'il est un descendant de l'aristocratie sucrière nordestine.

3.1.2 Modernistes et Régionalistes au service de l'État : convergences et divergences

Les intellectuels alors au service de VARGAS, appartiennent à différents groupes, mais convergent quant aux questions d'identité nationale et de valorisation des traditions populaires (OLIVEIRI-GODET, 1999, p.36).

Mais l'objectif pour lequel ces intellectuels cherchent à définir l'identité brésilienne diffère qu'il s'agisse des régionalistes ou des modernistes.

Pour les modernistes, définir la nation brésilienne, est une condition pour atteindre l'universalité, et passe par une modernisation du pays :

É preciso fundar na cultura nacional o registro de uma temporalidade própria, o que não significa romper com o passado em busca do “moderno”. Ao contrário, é preciso incluí-lo. A possibilidade de se ingressar na civilização, de se universalizar, é exatamente mergulhar nas próprias raízes. O atraso do tempo nacional passa a ser nossa própria temporalidade; o descompasso cultural, nossa própria riqueza. (DUTRA, 2004, p.97)

Avec la révolution de 1930, le projet esthétique des modernistes deviendra idéologique afin de définir un nouveau type de nationalisme.

Le Mouvement régionaliste cherche quant à lui à légitimer la nation par l'intermédiaire de la tradition, affirmant qu'il faut être régional avant même d'être national.

C'est ici une autre situation qui peut paraître paradoxale : des intellectuels, aux idées divergentes, et parfois même opposées, travaillant, en commun, pour la définition d'une identité nationale brésilienne. Cette possibilité est inhérente au nationalisme : le nationalisme, et les artefacts culturels auxquels il se rapporte, sont en effet adaptables « *à un éventail non moins large de constellations politiques et idéologiques* » (ANDERSON, 2002, p.18).

Enfin, même si Modernistes et Régionalistes cherchent à affirmer d'un même cœur la singularité du Brésil – dans une perspective de désaliénation culturelle du Brésil par rapport à l'Europe (OLIVEN, 1986) – ils divergent quant au choix des symboles nationaux pour l'affirmation de cette singularité :

Se existe uma unidade em afirmarmos que o Brasil é “distinto” dos outros países, o consenso está longe de se estabelecer quando nos aproximamos de uma possível definição do que viria a ser o nacional. (ORTIZ, 1994, p.8)

Par exemple, même si les deux groupes s'intéressèrent à l'originalité culturelle du Nordeste, la différence de point de vue, s'expliquant principalement par un facteur géographique – les modernistes observant cette région depuis l'extérieur, le sud moderne du Brésil, et les régionalistes depuis l'intérieur – amena les modernistes à voir le Nordeste comme une région aux manifestations culturelles primitives, alors

que les Régionalistes cherchaient à prouver, bien souvent par nostalgie de la gloire économique passée, qu'il constituait l'essence même du Brésil (CALIXTO, 2009).

3.1.3 La construction de l'identité brésilienne : un enjeu politique et idéologique

Ces intellectuels, récupérés par le gouvernement de VARGAS, furent appelés à définir une identité culturelle brésilienne. « Définir » signifie bien souvent dans ce cas « inventer » (HOBBSAWM, 2006, p.18). En effet, l'identité nationale construite par ces intellectuels est alors présentée comme authentique, mais ne sert en réalité, qu'à légitimer une politique, un État :

Na verdade, a luta pela definição do que seria uma identidade autêntica é uma forma de se delimitar as fronteiras de uma política que procura se impor como legítima. Colocar a problemática dessa forma é, portanto, dizer que existe uma história da identidade e da cultura brasileira que corresponde aos interesses dos diferentes grupos sociais na sua relação com o Estado. (ORTIZ, 1994, p.9)

Difficile donc, dans ce contexte de parler réellement d'authenticité : l'identité nationale ne correspondant en vérité qu'à une construction symbolique en fonction de la perception et des idéologies des groupes sociaux alors représentés, à un moment donné. Il n'existe donc pas une, mais des identités possibles :

[...] creio que é o momento de reconhecemos que toda identidade é uma construção simbólica (a meu ver necessária), o que elimina portanto as duvidas sobre a veracidade ou a falsidade do que é produzido. Dito de outra forma, não existe uma identidade autêntica, mas uma pluralidade de identidades, construídas por diferentes grupos sociais em diferentes momentos históricos. (ORTIZ, 1994, p.8)

L'identité brésilienne, durant le gouvernement de VARGAS, a donc été pensée et imaginée sous plusieurs aspects.

Tout d'abord, elle a été construite selon une idéologie optimiste. C'est en effet l'époque de la vision d'un Brésil aux potentialités illimitées. Cet optimisme s'est vu illustré entre autre par l'exubérance de la nature brésilienne, où tout peut être planté pour nourrir « généreusement » le brésilien. L'optimisme de cette nature tropicale remonte par ailleurs aux premiers temps de la colonisation (RIAL, 2003, p.6).

La construction de l'identité brésilienne correspond également à l'époque de

modernisation du pays, surtout dans le sud. La recherche d'un passé et d'une mémoire nationale se doit donc d'être intégrée à la dynamique de modernisation et de développement du pays. L'articulation entre le passé et ses traditions d'un côté, et le futur symbole de modernisation de l'autre, a ainsi été justifiée par l'idée que les grands moments historiques, mis en avant dans l'identité brésilienne, annonçaient déjà les potentialités du Brésil en marche vers le développement.

Une autre des caractéristiques de la construction intéressée de l'identité brésilienne est le processus d'homogénéisation des différentes manifestations culturelles. Ces dernières appartiennent à des groupes ethniques ou sociaux hétérogènes, mais en tant que symboles de la nation elles forment un tout homogène :

No processo de construção da identidade nacional, no caso brasileiro, destaca-se fortemente o fenômeno de apropriação de manifestações culturais específicas a certos grupos sociais por parte do resto da sociedade, e sua transformação em símbolos nacionais. Em diferentes momentos, observamos variadas contribuições que circulam entre a cultura popular e a erudita; e a cada momento, um tipo social faz-se seu portador legítimo, ou representativo. Como exemplos clássicos desta apropriação e sua reelaboração cultural, pode-se destacar o samba, o candomblé, a umbanda e a própria feijoada, quando as elites, num certo período da história brasileira, se apropriam e reelaboram estas manifestações, então restritas às camadas populares, como símbolo da nação. (DUTRA, 2004, p.93-94)

Nous allons voir à présent quelles sont les conséquences de cette homogénéisation pour la diversité des identités. Ce processus annonce en effet la Démocratie raciale de VARGAS au sein de laquelle il n'était pas possible d'affirmer sa différence. Au niveau culinaire, cette perception identitaire n'amène à penser qu'en terme de cuisine nationale, et non régionale ou ethnique, ou seulement en second lieu.

3.2 FREYRE ET LA CONSTRUCTION DE L'IDENTITÉ NATIONALE BRÉSILIENNE : ENTRE RÉGIONALISME ET NATIONALISME, DIVERSITÉ ET UNITÉ

Après avoir énoncé quelques faits généraux autour de la construction de l'identité brésilienne et de la relation entre Getulio VARGAS et les intellectuels de l'époque, nous allons à présent nous attarder plus précisément sur ses relations avec Gilberto FREYRE, et la récupération des travaux sociologiques de ce dernier pour l'élaboration d'une identité nationale basée sur la Démocratie raciale.

3.2.1 La relation entre Freyre et Vargas : récupération de l'intellectuel et de ses travaux sociologiques sur la société nordestine pour définir une identité nationale

Du mythe des trois races à la Démocratie Raciale

FREYRE n'a pas seulement été un sociologue : il assume dans ses écrits, une vision culturelle associée bien souvent à une vision politique. C'est ainsi que ses principales théories, celles du régionalisme et du mythe des trois races, seront reprises comme principales lignes directrices dans l'élaboration de la mémoire nationale brésilienne.

Au début du XX^{ème} siècle, le métissage est pensé par les intellectuels comme une tare, coupable du retard du Brésil. Ce sont les travaux de Gilberto FREYRE qui vont alors transformer cette « négativité » en « positivité », en présentant le métissage des trois races composant le Brésil comme une bénédiction. Cette transformation de valeur ne fut possible que dans le contexte de l'époque : un Brésil en pleine transition vers la modernité (ORTIZ, 1994, p.41).

Sa théorie sera reprise par l'idéologie nationaliste du gouvernement autoritaire de VARGAS, où le métis, et ses manifestations, deviendra le symbole national par excellence :

O mito das três raças torna-se então plausível e pode se atualizar como ritual. A ideologia da mestiçagem, que estava aprisionada nas ambiguidades das teorias racistas, ao ser reelaborada pode difundir-se socialmente e se tornar senso comum, ritualmente celebrado nas relações do cotidiano, ou nos grandes eventos como o carnaval e o futebol. O que era mestiço torna-se nacional. (ORTIZ, 1994, p.41)

Selon la vision de FREYRE, il n'y a alors plus d'opposition entre les races, mais seulement différenciation. Il cherche ainsi à penser la diversité sans affrontement. Mais parallèlement cette vision positiviste d'une société harmonieuse et équilibrée vient accentuer l'homogénéisation et le syncrétisme social et culturel voulu par VARGAS au sein de sa Démocratie raciale (ORTIZ, 1994, p.93-94).

Une relation malgré quelques discontinuités

Bien que ses théories furent récupérées, cela ne signifie pas pour autant que FREYRE ait adhéré à la ligne conductrice du régime de VARGAS : la modernisation du Brésil, à laquelle il opposa les traditions du Nordeste. Il y a en effet un décalage entre le projet politique de centralisation, d'unification et de modernisation du pays dans le Sud, et la volonté régionaliste de FREYRE, qui reflète la nostalgie d'une classe aristocratique nordestine en plein déclin.

Gilberto Freyre a donc joué un rôle dans la définition du nationalisme, mais une définition qui ne fut pas associée à la politique du gouvernement des années 30-40.

3.2.2 Penser une identité nationale au travers de l'étude des cultures populaires nordestines, et plus particulièrement culinaire

Gilberto FREYRE a adopté une vision identitaire originale, présentant l'alimentation comme un facteur constitutif de l'identité nationale. L'espace régional et la confraternisation sont en effet présentés par l'auteur comme des facteurs de la richesse culinaire brésilienne (DUTRA, 2004, p.102). Son *Manifeste Régionaliste* écrit en 1926 fut ainsi un texte important pour démontrer ce lien entre identité et alimentation.

Exposer la cuisine comme un mythe constitutif de l'identité présente un intérêt majeur, celui de faire référence à un art collectif, et donc à l'ensemble du peuple brésilien, et non pas seulement à la réalisation solitaire d'un individu, héros de la nation (DUTRA, 2004, p.103).

Selon FREYRE, les référents identitaires nordestins sont extrapolables au niveau national dans la mesure où il considère que cette région est le berceau de la

société métisse brésilienne ainsi que la terre d'adaptation des influences étrangères, à laquelle le Brésil doit son héritage culturel. C'est pour cela que FREYRE prône la défense des traditions nordestines contre le processus de modernisation :

A verdade é que não há região no Brasil que exceda o Nordeste em riqueza de tradições ilustres e em nitidez de caráter. Vários dos seus valores regionais tornaram-se nacionais depois de impostos aos outros brasileiros menos pela superioridade econômica que o açúcar deu ao Nordeste durante mais de um século do que pela sedução moral e pela fascinação estética dos mesmos valores.

[...] Como se explicaria, então, que nos, filhos de região tão criadora, é que fôssemos agora abandonar as fontes ou as raízes de valores e tradições de que o Brasil inteiro se orgulha ou de que se vem beneficiando como de valores basicamente nacionais? (FREYRE, 1955, p.19-20)

Nous allons donc à présent voir plus en détail ces mythes alimentaires qui symbolisent l'identité nordestine dans un premier temps, et qui serviront, dans un processus de récupération, à construire la mémoire collective brésilienne.

Le mythe de la confraternisation dans le système alimentaire nordestin et colonial

L'une des manières d'aborder le métissage culinaire nordestin, et donc bahianais, est de lire dans cette cuisine une confraternisation des trois races formatrices du Brésil.

FREYRE appuie cette théorie sur la structure de la société coloniale : la *casa-grande*, maison du maître, et la *senzala*, maison des esclaves, qui se sont côtoyées sur un même espace, celui de la propriété coloniale. Un espace qui fut le théâtre d'un métissage sanguin, mais également le théâtre de relations interpersonnelles entre maître et esclaves, qui ont débouché sur un métissage culturel dans la sphère domestique puis dans l'ensemble de la société brésilienne. Le décor choisi par FREYRE pour représenter cette confraternisation est le Nordeste, terres originelles des grands maîtres des propriétés sucrières, « *Onde parece que essas três influências melhor se equilibraram ou harmonizaram [...] na cozinha* » (FREYRE, 1955, p.32).

Cette confraternisation est possible selon FREYRE, grâce à la prédisposition des

portugais au métissage, prédisposition qu'il nomme « lusotropicalisme ».

Cette confraternisation culinaire, même si elle est décrite et visible principalement dans le Nordeste, est applicable selon lui à l'ensemble du Brésil, révélant ici un passage du régional au national :

Dans le tapioca de coco, dit mouillé, étendu sur une feuille de bananier, saupoudré de cannelle, relevé avec du sel, on sent l'amalgame, vraiment **brésilien**, de diverses traditions culinaires : le manioc indigène, le coco asiatique, le sel européen, confraternisant, dans la plus délicieuse des friandises, sur le même lit africain de feuilles de bananier. (FREYRE, 1978, p.135)

Le mythe du sucre

Le sucre est un aliment qui illustre le mythe des trois races de FREYRE et qui a été central dans la formation de la société nordestine et brésilienne, si bien que l'on parle souvent du « complexe du sucre » : « [...]là où elle triompha [la canne à sucre] elle donna naissance à une société et à un genre de vie aristocratique et esclavagiste. » (FREYRE, 1978, p.63). Gilberto FREYRE va jusqu'à lui consacrer un livre : *Açúcar*, publié pour la première fois en 1939.

Selon FREYRE, le sucre symbolise la rencontre des trois races formatrices du Brésil : le goût sucré venant des portugais, associé aux fruits tropicaux consommés par les indigènes, enfin la culture de la canne à sucre incita l'esclavagisme et est donc à l'origine de la déportation de millions d'africains dans les plantations, qui, une fois dans la cuisine du maître, adapteront des techniques africaines à la fabrication de *doces*, résolument métis et brésiliens, car nés sur le nouveau continent de la rencontre des trois races.

Le mythe du sucre fut explicité par FREYRE dans un premier temps au niveau régional : le sucre représentant durant une longue période la principale source de richesse de la région nordestine. Il y a donc eu un passage du mythe du sucre du régional au national, afin d'en faire l'un des symboles de l'identité nationale brésilienne et de son système culinaire.

Les limites du mythe du sucre

Cependant, le positivisme de la lecture du sucre comme mythe fondateur de

la société brésilienne et symbole de sa confraternisation comporte certaines limites.

En effet, la monoculture que le sucre entraîna dans le Brésil colonial fut à l'origine d'une grande précarité de l'alimentation de la société, les autres cultures ayant été délaissée par les seigneurs ne pensant qu'aux gains de l'exportation. Le Brésil colonial décrit par FREYRE est ainsi l'inverse de l'image du paradis de l'abondance et de la diversité des premiers temps de la découverte :

Non, pas un pays de cocagne : une terre d'alimentation incertaine, de vie difficile, voilà ce qu'a été le Brésil des trois siècles coloniaux. L'ombre de la monoculture stérilisant tout. Les grands seigneurs ruraux toujours endettés. Les fourmis, les inondations, les sécheresses rendant difficiles les fournitures de vivres. (FREYRE, 1978, p.73)

Enfin, le mythe du sucre dans les écrits de FREYRE rend compte d'une certaine hiérarchisation des cultures. Dans sa vision en effet, les indigènes ont fourni leurs ingrédients, et les africains et portugais leurs savoir-faire dans la naissance des mets sucrés brésiliens, rejetant par là une quelconque contribution indigène dans ce complexe culinaire central dans l'identité bahianaise et brésilienne (TEMPASS, 2008, p.99). Pourtant, les indigènes avaient bien un penchant pour la saveur sucrée, puisqu'ils consommaient beaucoup de miel – une consommation elle-même remarquée par FREYRE (1978, p.102) – et beaucoup de leurs savoir-faire par rapport à la transformation du manioc en mets sucrés font aujourd'hui partie de l'art culinaire brésilien, comme par exemple le *beiju*, le *tapioca* et autres gâteaux à base de farine de manioc. Mais FREYRE (1978, p.134-135) considère que ce sont les africaines et les portugaises qui ont amélioré ces mets en y ajoutant lait, œufs et autres condiments comme la cannelle et le lait de coco et en remplaçant le miel par le sucre ou la mélasse.

Le mythe du sucre, symbolisant pourtant la confraternisation et la rencontre métisse, est donc dans une certaine mesure contraire au métissage, car comme l'indiquent LAPLANTINE ET NOUSS (2001, p.37), « *Si le texte ou la culture de "départ" sont niés, reniés, détruits, perdus ou oubliés, [ici la culture indigène et sa contribution au complexe du sucre] [...], le métissage a peu de chances de se constituer* ».

Le rôle de la femme : sensualisme et ventre du métissage

Autre mythe fondateur de la société nordestine formulée par FREYRE et repris à l'échelle nationale, celui de l'importance de la femme, tant portugaise qu'africaine ou indigène, dans la constitution de la société brésilienne, de par son rôle sexuel, et dans la constitution du système culinaire, de par son rôle de cuisinière.

3.2.3 Du régional au national : débat entre diversité OU unité, diversité ET unité

FREYRE prône la diversité et le régionalisme. Pour lui, sans la région, la nation ne pourrait exister, car elle est à la base de sa conception de l'identité nationale. Cette diversité vient s'opposer à la volonté centralisatrice de VARGAS qui veut renforcer l'unité nationale, au détriment de la région. Il souhaite définir la « brasilianité » par l'intermédiaire d'un mélange d'éléments culturels hétéroclites populaires des différentes régions composant le Brésil (PINHO, 1998). Un mélange culturel et une centralisation affaiblissant le modèle régional.

L'idée positive du métissage et de la diversité régionale, fut donc reprise par le gouvernement de VARGAS, mais afin d'homogénéiser les différents groupes sociaux à l'échelle nationale. Le passage des manifestations régionales à l'échelle nationale répond à un mouvement d'unification culturelle (DUTRA, 2004, p.97) et donc d'abolition de la pluralité des discours au sein d'une communauté.

Ce mythe de l'unité nationale sera cependant illustré par FREYRE. En effet, même s'il prône la diversité régionale, il reconnaît l'existence d'une certaine unité culinaire à l'échelle nationale vérifiable dans l'influence portugaise qui s'est imposée dans l'ensemble du Brésil. Le système culinaire d'origine portugaise fait donc l'unité sur la diversité régionale :

É claro que a dívida da cozinha brasileira em geral, e do Nordeste agrário em particular, às tradições de forno e de fogão de Portugal, é uma dívida imensa. Sem esse lastro, de toucinho e de paio, de grão-de-bico e de couve, bem diversa seria a situação culinária do Brasil. Não haveria unidade nacional sob a variedade regional. (FREYRE, 1955, p.33)

De ce paradigme de la diversité dans l'homogène, naît l'idée que les cuisines

sont régionales avant d'être nationales, afin de rappeler que le Brésil est un État Fédéral :

[...] ocorre também a construção desta identidade pela composição do diverso, que não se dilui no todo. Este, ao que parece, é o percurso simbólico próprio da composição do nacional a partir das diversas regiões que compõem seu território, princípio este embutido na própria representação do federalismo, emblematizado na forma de constelação em nossa bandeira. A construção deste mosaico se dá por diversas formas, a partir de inúmeros atributos regionais. [...]

Dentre estes, podemos identificar as cozinhas regionais, que funcionam como operadores distintivos que qualificam a riqueza nacional. (DUTRA, 2004, p.94-97)

Le projet d'une identité brésilienne est donc basé sur l'unité et la diversité afin que fonctionne le système politique fédéral. Il n'y a pas, dans ce projet identitaire, de choix clair entre ces deux polarités afin de favoriser l'auto-définition de chaque brésilien.

La *feijoada* symbolise ainsi cette unité et cette diversité. Unité car la *feijoada* a été choisie comme plat national, symbole culinaire de l'affirmation et de la construction d'une identité nationale. Diversité car il n'y a pas qu'une seule *feijoada* : il existe ainsi la *feijoada baiana* qui diffère en de nombreux points de celle connue comme nationale :

A feijoada baiana difere da feijoada reconhecida como nacional. O primeiro destaque é o feijão utilizado que é preferencialmente o feijão 'mulatinho' ou o 'carioquinha' (também de coloração marrom e que não parece ser tão apreciado pelos cariocas). A feijoada com feijão preto é também bastante apreciada, mas é chamada de 'feijoada carioca', o que marca uma verdadeira diferença identitária. O segundo é que o seu consumo ritual é aos domingos. As feijoadas baianas também possuem múltiplas sub- denominações: 'feijoada gorda', ou 'feijoada completa', tem também 'feijoada com fato' ou a 'feijoada com mocotó', de acordo com a variação das carnes utilizadas. (DA SILVA SANTOS, 2006, p.274)

Diversité et homogénéité également car il s'agit d'un plat consommé par toutes les classes sociales, mais avec des manières de manger qui varient d'une classe à l'autre (DA SILVA SANTOS, 2006, p.218-219).

Il paraît clair que l'identité nationale brésilienne est une invention afin de

répondre à un certain nombre d'intérêts, mais qu'en est-il de l'identité régionale nordestine: est-elle aussi une construction imaginée, et à quelle fin?

3.3 LE MOUVEMENT RÉGIONALISTE ET L'INVENTION D'UNE IDENTITÉ NORDESTINE

3.3.1 Qu'est ce qu'une région?

La région et son identité correspondante n'existe que s'il y a reconnaissance de sa singularité, de son particularisme par l'autre, sinon son existence n'est qu'impensée. Cette reconnaissance ne peut avoir lieu que s'il y a manifestation publique d'un ou des particularismes jusqu'ici impensés :

[...]la dialectique de la manifestation tient dans tous les mouvements régionalistes ou nationalistes : le pouvoir quasi magique des mots vient de ce que l'objectivation et l'officialisation de fait qu'accomplit la nomination publique, à la face de tous, a pour effet d'arracher la particularité qui est au principe du particularisme à l'impensé, voire à l'impensable (c'est le cas lorsque le «patois» innommable s'affirme comme langue susceptible d'être parlée publiquement) ; et l'officialisation trouve son accomplissement dans la manifestation, acte typiquement magique (ce qui ne veut pas dire dépourvu d'efficace) par lequel le groupe pratique, virtuel, ignoré, nié, se rend visible, manifeste, pour les autres groupes et pour lui-même, attestant ainsi son existence en tant que groupe connu et reconnu, prétendant l'institutionnalisation. Le monde social est aussi représentation et volonté, et exister socialement, c'est aussi être perçu, et perçu comme distinct. (BOURDIEU, 1980, p.67)

C'est ici l'objectif du Mouvement Régionaliste conduit par FREYRE : nommer les particularismes nordestins, c'est-à-dire ses traditions, afin d'obtenir une reconnaissance de l'existence du Nordeste par les autres, en l'occurrence à cette époque, ceux du Sud, du Brésil industrialisé et moderne.

3.3.2 Le Nordeste, une construction imaginaire récente

Nommer la région et ses particularismes invite alors à lui construire une identité correspondante, résultat des intérêts recherchés par ceux qui se disputent le pouvoir sur cet espace (BARBALHO, 2004, p.156). Dans le cas de FREYRE, il s'agit de servir les intérêts d'une aristocratie rurale en plein déclin.

Le Nordeste est par ailleurs une invention récente remontant à 1910. Avant il n'existait au Brésil que l'idée de Sud et de Nord. C'est principalement entre 1910 et 1950 que furent inventés et construits les symboles et discours qui se rapportent à cette région, encore aujourd'hui utilisés dans les médias et par le tourisme

(BARBALHO, 2004, p;165).

Une construction pour établir une unité, un consensus au sein du Nordeste: un acte autoritaire

Même si FREYRE prône la diversité en défendant la région, construire une identité régionale induit, comme au niveau national, un processus d'unification. Ce consensus et cette unité, au sein de la division régionale, sont des dispositifs servant à légitimer une autorité. En effet, tant les frontières comme les symboles régionaux choisis sont des actes autoritaires (BOURDIEU, 1980, p65). Mais même s'il s'agit d'un acte autoritaire, il faut qu'il y ait une reconnaissance de ce discours de la part du groupe auquel il fait référence, et donc pertinence des symboles choisis (BOURDIEU, 1980, p.66).

La cuisine du Nordeste est ainsi définie et reconnue, encore aujourd'hui, sur la base de références identitaires déterminées par le discours régionaliste de FREYRE.

3.3.3 Analyse du discours régionaliste de Freyre

Des traditions inventées?

Il s'agit là d'un discours que l'on peut qualifier d'académico-scientifique, car il est basé principalement sur les études sociologiques de FREYRE et de d'autres régionalistes. Mais le Régionalisme de 1920 utilisera également le discours médiatique, puisqu'en participation avec *O Diário de Pernambuco*, les Régionalistes publieront *O Livro do Nordeste* (1925) « *destacando a cultura e a arte da região, vistas sob um olhar tradicionalista e saudoso.* »(BARBALHO, 2004, p.158). C'est en effet là les deux principales caractéristiques du discours de FREYRE, et plus généralement des Régionalistes : la tradition et la *saudade*. Face à des traditions qui se perdent, par *saudade* le Mouvement adopte une trajectoire de sauvegarde des traditions culinaires locales par exemple, en formulant des propositions concrètes (FREYRE, 1955, p.43-44). Pour FREYRE en effet, sauvegarder la cuisine locale revient à sauvegarder l'identité nordestine.

Cette vision traditionaliste, avec la mise en avant de la culture populaire, montre par ailleurs que le plus important dans sa conception de la région ce n'est pas son poids

politique, mais son poids culturel par rapport à la nation :

[...] uma região pode ser politicamente menos do que uma nação. Mas vitalmente, e culturalmente é mais do que uma nação; é mais fundamental que a nação, como condição de vida e como meio de expressão ou de criação humana.(FREYRE, 1947, p.140)

Cette mise en avant du culturel amène à se demander dans quelle mesure le mouvement Régionaliste vient en fait inventer des traditions et non les perpétuer.

Tout d'abord, le régionalisme ne crée pas une continuité historique, car s'il y a une nécessité apparente et immédiate de ce mouvement dit « traditionaliste » de définir des traditions, c'est qu'il y a déjà eu une rupture historique. Les traditions qu'il met en avant sont donc, au final, inventées (HOBSBAWM, 2006, p.18-19).

Par ailleurs, comme nous allons le voir dans la prochaine partie, FREYRE craint les conséquences de la modernité pour le peuple nordestin. Et comme nous le signale HOBSBAWM (2006, p.15), c'est justement au moment des crises sociétales que, face à l'affaiblissement des anciennes structures, il y a nécessité de formaliser les traditions. Cette corrélation entre traditions inventées, modernité et montée du capitalisme est également mise en avant par CANCLINI qui observe le phénomène depuis le romantisme (1982, p.11).

Cependant, FREYRE se défend de favoriser des traditions inventées pour la constitution de l'identité nordestine et nationale, en mettant en avant le caractère spontané de la culture brésilienne, et non les rituels artificiels organisés (PELAES MASCARO, 2004, p.11).

L'affirmation d'une singularité nordestine en opposition au Sud

Il est normal qu'une identité soit définie dans un processus distinctif. Toute identité suppose en effet une altérité qui lui est indispensable car la première détermine la seconde et vice-versa. Mais dans cette construction en opposition, les représentations élaborées par l'autre, le Sud tout puissant, subordonnent le discours des régionalistes. C'est donc l'image d'une région nordestine attardée qui domine. Une image largement relayée par la presse, qui, dans sa majorité, vient du Sud du Brésil (BARBALHO, 2004, p.157).

C'est donc cette discrimination – cet isolement en périphérie par rapport au centre (le Sud) – qui est mise en avant par le Mouvement Régionaliste, qui construit alors une identité nordestine en réaction contre l'État centralisateur.

Cette construction identitaire régionale répond donc à une menace. Cette menace peut être politique, comme par exemple la volonté centralisatrice de VARGAS, mais elle peut être également capitaliste, révélant un début de mondialisation et donc une peur de perdre des référents identitaires, comme les traditions culinaires nordestines que l'on croyait alors immuables, dans des produits internationalisés. C'est cette réaction de FREYRE, mais aussi des modernistes, face à une globalisation qui au début du XX^{ème} siècle commence à apparaître, que je vais à présent analyser.

3.4 ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ : OUVERTURE ET CONSERVATISME CHEZ LES RÉGIONALISTES ET MODERNISTES

A la lecture du Manifeste Régionaliste de FREYRE, on réalise combien ce dernier craint les conséquences d'une influence étrangère et du Sud du Brésil sur la région nordestine et ses traditions culinaires tout particulièrement, allant même jusqu'à nommer l'une des parties de son manifeste "*Ameaças que hoje cercam os valores culinários do Nordeste*" (FREYRE, 1955, p.39).

Une menace considérée comme sérieuse car pour FREYRE, la cuisine d'un peuple est son reflet le plus fidèle, et si sa cuisine est en danger, c'est donc le peuple, la civilisation toute entière qui est menacée :

Tôda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se.(FREYRE, 1955, p.42)

FREYRE n'est pas le seul intellectuel à se défendre contre l'étranger et l'imposition de modèles de pensée et d'organisation. C'est une attitude dans les années 1930 très répandue, car elle correspond à une époque d'auto-définition nationale. La défense des traditions par les Régionalistes face à la modernisation et l'euro périsation des modes de vie qui commence durant ces décennies, n'en est qu'un exemple. Les modernistes eux aussi, même s'ils défendent une modernisation du pays, mettent en avant l'auto-détermination brésilienne sans référence à l'Europe (OLIVEN, 1986).

3.4.1 Le Manifeste Régionaliste : écrit et pensé dans un contexte de mutation sociale en général, et de l'espace social alimentaire en particulier

Il convient donc de voir dans un premier temps, quelles furent les mutations, issues d'une influence occidentale, de l'espace social alimentaire nordestin et brésilien durant ces décennies.

L'influence croissante du modèle alimentaire étranger répond à une volonté d'ascension sociale des nouvelles classes bourgeoises brésiennes du XX^{ème} siècle

qui, en copiant le modèle alimentaire européen (FREYRE, 1955, p.40), croient aller vers ce qu'ils considèrent comme un exemple : le développement et la modernité occidentale. C'est le principe de la distinction sociale de BOURDIEU (1979).

Enfin, à cette époque, la nourriture dite « industrialisée » fait sa grande apparition : conserves, cubes de bouillon déshydratés etc. C'est cette adoption d'une alimentation industrialisée que FREYRE critique, car il aurait été possible, selon lui, d'adapter la cuisine régionale aux nouvelles conditions modernes de vie :

É claro que a época já não permite os bolos de outrora, com dúzias de ovos. Mas a arte da mulher de hoje estaria na adaptação das tradições da doçaria ou da cozinha patriarcal às atuais condições de vida e de economia doméstica. Nunca em repudiar tradições tão preciosas para substituí-las por comidas incaracterísticas de conserva e de lata, como as que já imperam nas casas das cidades e começam a dominar nas do interior. (FREYRE, 1955, p.41)

C'est donc en réaction à la perte croissante de l'influence du système alimentaire traditionnel nordestin, de sa dé-caractérisation, que le mouvement Régionaliste réalisa des travaux sociologiques. Cette peur des conséquences de la modernité explique par ailleurs l'emphase sur le système esclavagiste, qui traduit une nostalgie du passé traditionnel colonial et de ses coutumes alimentaires, mais aussi une nostalgie de l'organisation rurale, face à un pays de plus en plus urbanisé.

Et au-delà même de la peur de la perte de certaines recettes, c'est surtout la peur de la perte du caractère socialisant de la cuisine qui motive FREYRE à en conserver l'existence. Pour preuve, il associe une cuisine en crise à une société toute entière en crise.

3.4.2 Les raisons de la résistance de Freyre aux changements sociaux

On peut tout d'abord voir dans la résistance de FREYRE et du Mouvement Régionaliste le début d'un mouvement local contre le phénomène de globalisation dénonçant l'influence grandissante du modèle nord-américain et européen et l'apparition d'une cuisine dite « internationale » :

[...] alguns daqueles escritores, sociólogos e artistas de província do Nordeste

clamaram – e clamam ainda – contra a excessiva europeização ou ianquização do traje popular regional, da casa regional e tradicional, do jardim, do móvel e da culinária luso-brasileira, com sua riqueza de côr tropical e oriental, com suas reminiscências de arte indígèna, da africana, da moura, da indiana, da chinesa e japonèsa, ja assimiladas pelo gênio de assimilação do exótico do colonizador português. (FREYRE, 1941, p.33)

FREYRE marque donc le début d'une volonté de « désaliénisation » de la culture nationale brésilienne, qui sera l'une des lignes conductrices des mouvements intellectuels brésiliens dans les décennies suivantes.

Sa position peut également être révélatrice d'une certaine nostalgie quant au système colonial agraire, lorsque le Nordeste avait encore une influence supérieure à celle du Sud. Une situation qui s'est inversée au XX^{ème} siècle avec la modernisation.

FREYRE critique en effet ce nouveau Brésil qui tend à développer deux visages en opposition : nord contre sud, tradition contre modernité, ruralité contre urbanité. Son discours révèle alors une pensée dichotomique entre un Nord synonyme du bien, et un Sud associé au mal (OLIVEN, 1986). Ce discours dichotomique explique donc les tensions entre régionalistes et modernistes. Ce conflit, ORTIZ (1980, p.13) l'analyse comme la confrontation de deux élites représentant alors les deux forces directrices du Brésil : une force urbaine, progressiste, et une force de résistance de l'aristocratie rurale.

3.4.3 L'attitude de Freyre est-elle révélatrice d'une posture conservatrice et xénophobe ?

On peut également lire dans la résistance de FREYRE une posture conservatrice voire xénophobe. Sans être catégorique, je vais voir à présent si cette position est contraire au métissage, et dans quelle mesure les Modernistes, réputés pour leur universalisme et cosmopolitisme, adoptent eux aussi dans une certaine mesure une posture xénophobe dans le *Manifeste Anthropophage* de Oswald DE ANDRADE.

Une attitude conservatrice et xénophobe

Le conservatisme de FREYRE vient s'opposer à toute forme de modernisation

et de progrès social. Cette position qui rejette tout changement, et que l'on peut qualifier également d'« anti-anomique » ou de néophobe, est une position contraire à l'idée de métissage qui induit ouverture et changements. FREYRE a une attitude anti-métisse car son conservatisme suppose une exacerbation des limites spatiales et culturelles, en l'occurrence ici, celle du Nordeste :

L'antimétissage, c'est l'exacerbation des frontières, du sens des limites (ou de la limitation du sens) distribuant des places et des emplacements et ne permettant pas que l'on se déplace sans transgression. [...] c'est une attitude résolument identitaire, incapable d'envisager qu'il puisse y avoir de l'altérité en chacun de nous. Ne pouvant concevoir et d'abord ressentir l'étrangeté, elle ne voit que de l'étranger et des étrangers, modalités absurdes de l'être ou ennemis potentiels. (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.83)

FREYRE est à la base du concept de confraternisation, un concept métis qu'il lit également dans l'alimentation. Cependant, il souhaite conserver en l'état cette miscégénération face aux influences étrangères. Il s'agit donc là d'une position contradictoire : promouvoir le métis et sa cuisine, mais un métis « figé », « authentique » :

On mesure néanmoins [...] le danger même d'un projet métis [...]. Les idées de pureté métisse ou a fortiori de métissage national paraissent absolument contradictoires. Que peut bien signifier en effet un métissage adéquat et arrêté (à « la fusion » des trois cultures), un métissage exclusif d'autres métissages et qui ne serait plus en mutation constante ? L'indéfini devenant à son tour norme (de la définition) dans une nouvelle entité homogène, que devient la place de l'autre ? N'est-ce-pas une manière d'imposition de normes et de colonisation interne consistant à reproduire l'idéologie du même ? (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.430)

Mais ce refus, ou plutôt cette peur de l'influence étrangère est également une caractéristique des Modernistes, et plus particulièrement du Mouvement Anthropophage. Son Manifeste met en effet en avant, tout comme le Manifeste Régionaliste, le primitivisme et les caractéristiques originelles, populaires du Brésil (PELAES MASCARO, 2004, p.7).

Par ailleurs, le principe d'incorporation anthropophagique prôné dans le Manifeste, parce qu'il vient détruire, assimiler ce qui est incorporé, est contraire au métissage, et est donc révélateur d'une attitude xénophobe. En effet, dans quelle mesure le Mouvement Anthropophagique est-il ouvert à l'autre lorsqu'il va jusqu'à préconiser,

même de manière symbolique, le meurtre ? (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.82). Selon ces derniers « *le mouvement anthropophage n'est pas à l'abri d'une dérive identitaire* » (2001, p.82). Dans la citation suivante, issue du Manifeste, on sent en effet l'expression d'un nationalisme fort qui prône la subordination par la déglutition et la destruction anthropophage, à la manière des indigènes cannibales, des influences culturelles à l'origine du Brésil :

Mas não foram cruzados que vieram. Foram fugitivos de uma civilização que estamos comendo, porque somos fortes e vingativos como o Jabuti. (Oswald de ANDRADE, 1928)

L'expression de l'opposition dans ce manifeste est forte, et se ressent principalement dans l'usage du mot « contre » qui revient de nombreuses fois (PELAES MASCARO, 2004, p.5). Dans cet extrait il est accompagné d'une allusion métaphorique à l'industrialisation de l'alimentation – la nourriture en boîte de conserve – importée, comme beaucoup d'autres valeurs, de l'Occident :

Contra todos os importadores de consciência enlatada. (Oswald DE ANDRADE, 1928)

L'ouverture au métissage des régionalistes et anthropophages

À la lecture du Manifeste Anthropophage « *Contra a Memória fonte do costume. A experiência pessoal renovada.* » (Oswald DE ANDRADE, 1928), on observe une contestation d'un socle de traditions fixes par la mise en avant de l'inventivité et de la transformation, mais aussi par la mise en avant de l'espace individuel sur celui du groupe. Une extrapolation au niveau alimentaire est d'ailleurs possible : le Manifeste Anthropophage met en avant l'anomie créatrice, source de métissage et de renouvellement des patrons alimentaires, et l'espace social alimentaire individuel passe avant le collectif. C'est une position aux antipodes de celle des Régionalistes qui prônent l'authenticité et l'ancienneté de la culture alimentaire nordestine, et sa dimension collective, familiale.

Par ailleurs, comme nous l'avons vu dans le premier chapitre, le principe d'incorporation signifie la destruction de l'aliment incorporé, mais également l'absorption des qualités de ce dernier : faire soi ce que l'on incorpore, ouvrant donc sa propre identité à une possible contagion, à un métissage avec l'autre incorporé.

Une expérience de laquelle le mangeur ne ressort jamais identique, authentique. LAPLANTINE ET NOUSS parlent ainsi d'une « *dévoration xénophile* » chez les modernistes anthropophages, débouchant sur une transmutation métisse :

Il [*le mouvement anthropophagique*] revendique certes la dévoration, mais c'est paradoxalement une dévoration xénophile : la dévoration de son prochain au terme de laquelle on ne garde pas pour soi ce que l'on a ingéré, mais on l'exporte pour le faire partager aux autres.

On se situe donc à l'extrême opposé de ce qui pourrait ressembler à une attitude protectionniste. L'autre, qui est avalé puis digéré, est un autre qui est admiré. Ses qualités sont amenées à se mêler au soi, mais à un soi qui, au terme du processus (qui ne peut être qu'inachevé), ne sera plus du tout le même.

Dans la transmutation anthropophagique, transmutation métisse qui transforme profondément les uns et les autres, la culture dominée n'est plus par rapport à la culture dominante dans un rapport « acculturatif » de dépendance, ni dans un rapport antagonique du type « guerre de libération nationale ». (LAPLANTINE ET NOUSS, 2006, p.82)

Les Anthropophages expriment en effet dans leur Manifeste l'attrait naturel des brésiliens pour ce qui vient de l'extérieur : « *Só me interessa o que não é meu. Lei do homem. Lei do antropófago.* » (O. DE ANDRADE, 1928), c'est ce qu'on peut appeler un « xénophagisme ». C'est d'ailleurs ce xénophagisme qui est à l'origine de la cuisine brésilienne, mais aussi bahianaise : incorporer les différentes influences culinaires étrangères – africaines, portugaises, indigènes, mais aussi des vagues migratoires plus récentes comme les italiens – puis les déglutir, pour donner naissance à une nouvelle cuisine, vraiment brésilienne.

Le Manifeste Anthropophage a donc une dimension internationaliste, mais plutôt que de permettre les influences étrangères, ce dernier assimile ce qui l'intéresse afin de renouveler la culture brésilienne (PELAES MASCARO, 2004, p.8).

Le traditionalisme de FREYRE ne signifie pas pour autant que ce dernier soit conservateur et xénophobe :

Ser tradicional para Freyre não significava ser conservador. Tudo porque a tradição é algo dinâmico por sempre se encontrar em consonância com os novos elementos culturais que constantemente insurgem no decorrer das interações

sociais. Contudo, a tradição não é uma categoria de um tempo advindo de nossos antepassados que nos empurra ao retrocesso, mas é um princípio, um referencial em favor de nossa caminhada em direção à criação de nossa época; que num dado dia tornar-se-á num tempo, numa tradição. Diferentemente do conservadorismo que apenas nos limita ao campo estético dos conceitos e dos preconceitos absolutizantes. Todavia, a culinária é um fragmento cultural capaz de criar, renovar e conservar muitos de nossos mais arraigados valores. (ALVES RIBEIRO, 2005, p.68)

Et même si FREYRE réfute les influences européennes industrialisées, il reconnaît l'apport des ces dernières dans la constitution d'une culinaire régionale nordestine. Il y a donc une certaine dimension internationaliste dans les écrits de FREYRE (PELAES MASCARO, 2004, p.10-11). Il réfute d'ailleurs toute accusation de conservatisme, de fermeture, en montrant que sa vision est à la fois locale et globale :

A maior injustiça que se poderia fazer a um regionalismo como o nosso seria confundi-lo com separatismo ou com bairrismo. Com antiinternacionalismo, antiuniversalismo ou antinacionalismo. (FREYRE, 1955, p.15)

Ayant été élève de Franz BOAS, il a ainsi étudié les nombreux parallèles entre le Nordeste brésilien et les régions esclavagistes des États-Unis, preuve de sa vision universelle et locale.

CONCLUSION

Ces décennies au Brésil sont donc révélatrices d'une époque indéterminée entre modernité et tradition, régionalisme, nationalisme et internationalisme. Cet entre-deux reflète un Brésil en pleine transition pré-capitaliste, avec la fin d'une société agricole nordestine, au profit du Sud.

Les recherches sur les traditions populaires des intellectuels cooptés par le régime pour définir une identité nationale brésilienne, ouvrent vers une autre ère que celle du nationalisme : l'ère du capitalisme. En effet, les cultures populaires ont également été intégrées au projet de l'*Estado Novo* de part leur potentiel capitalisable. Ces enjeux identitaires, issus du nationalisme mais dictés par les intérêts du capitalisme feront l'objet de mon cinquième chapitre.

Gilberto FREYRE ayant défendu, parfois au travers d'un conservatisme fort, les traditions nordestines contre les débuts de la modernisation et de la globalisation verra donc son discours régionaliste dans les décennies suivantes, détourné pour la création d'un discours touristique et économique. Car si FREYRE inventa une identité nordestine dans les années 1920 par peur d'une perte des traditions, dans les décennies suivantes c'est une autre identité qui verra le jour : ce qu'on appelle la « baianité », construction identitaire révélant de nombreux intérêts touristiques et économiques, et qui récupère des référents alimentaires introduits par FREYRE.

FREYRE a prôné la diversité régionale contre le mouvement d'unification du gouvernement du VARGAS. Une diversité présente au sein du métis, figure centrale dans ses théories et reprise par VARGAS. Cependant, au lieu de prôner le multiculturalisme, symbole de différenciation et d'hétérogénéité, FREYRE défend l'unité et l'homogénéité du métis qui symbolise la fusion des trois races formatrices du Brésil. Dans ces conditions, l'existence d'un Mouvement Noir représentant la population afro-descendante, majoritaire dans l'État de Bahia, était impossible. En effet il n'y avait pas, officiellement, de spécificités culturelles et raciales au Brésil, mais seulement des brasilianismes, issus de la fusion de ces spécificités (ORTIZ, 1994, p.43-44).

Sans pour autant rejeter l'importance des travaux de Gilberto FREYRE dans la mise en avant d'une cuisine afro-brésilienne, dans ce prochain chapitre je traiterai exclusivement du caractère afro-descendant de la cuisine bahianaise, en étudiant les connexions entre Bahia et l'Afrique Occidentale, afin de m'ouvrir à une autre conception de l'identité culinaire bahianaise : celle d'une âme noire et pas seulement métisse, conception qui suit les intérêts idéologiques du Mouvement Noir brésilien.

CHAPITRE 4 : L'HÉRITAGE AFRICAIN REVISITÉ PAR LA MISE EN AVANT DE FLUX ET DE REFLUX DE P. VERGER

L'arrivée de VARGAS au pouvoir a marqué le début d'une répression des cultes afro-brésiliens comme le candomblé. De même, la cuisine afro-bahianaise, la vente ambulante et toutes les pratiques traditionnelles qui leur étaient liées étaient alors considérées par l'*Estado Novo* comme les coupables du retard du Brésil, et le frein à la modernisation du Nordeste brésilien. C'est pour ces raisons que ces pratiques, présentées dans la propagande de l'*Estado Novo* comme primitives et diaboliques pour toucher l'imaginaire de la population, furent persécutées, et l'alimentation internationale ou de d'autres régions du Brésil mises en avant durant cette période (VILELA CORREIA, 2009, p.108-119).

C'est avec « l'initiative française » – composée entre-autre par LEVI-STRAUSS et BASTIDE – et les travaux de Pierre VERGER, que l'on assiste au début d'une reconsidération des apports des différentes composantes, plus seulement sur la base du principe de miscégénéation.

En effet, Pierre VERGER, sociologue français et grand voyageur, s'intéressa dès son arrivée à Salvador de Bahia, au candomblé. Cet intérêt et ses nombreux voyages sur les différents continents, le pousseront à étudier l'ensemble des flux et reflux entre la côte d'Afrique Occidentale et la « Baie de tous les saints », amenant un nouveau regard sur le système culinaire de Bahia, avec la mise en avant d'une identité culinaire afrobrésilienne en échos avec l'Afrique.

En partant de ses considérations, je vais montrer dans ce chapitre dans quelle mesure ces échanges ont influé sur deux systèmes culinaires en permettant la re-création d'un certain nombre de normes culturelles identiques sur des territoires géographiquement éloignés.

Outre le transfert de certaines plantes, comme nous l'avons vu dans le premier chapitre, qui a permis la survivance dans une certaine mesure des

pratiques africaines dans la Bahia de tous les Saints, nous verrons que c'est surtout un certain nombre de facteurs culturels qui permettent d'expliquer comment des continuités ont pu s'établir des deux côtés de l'océan. Ces facteurs culturels sont selon moi résumés de manière efficace dans cette citation de R. BASTIDE (1967): « *Les navires négriers transportèrent à leurs bords non seulement des hommes, des femmes et des enfants, mais encore leurs dieux, leurs croyances et leur folklore. Contre l'oppression des Blancs qui voulaient les arracher à leurs cultures natives pour leur imposer leur propre culture, ils ont résisté* » Au commencement, il y eut ainsi l'esclavage, et des milliers d'individus, emprunts d'une culture donnée, déportés depuis l'Afrique pour rejoindre les côtes brésiliennes et alimenter la main d'œuvre nécessaire dans les plantations de canne à sucre. C'est au sein de ces plantations que naîtra la société brésilienne : une institution esclavagiste particulière qui, de par son organisation, donnera à la culture culinaire brésilienne de nombreux traits africains, en particulier dans le Nordeste autour de Salvador de Bahia. Mais sans la résistance des esclaves, les traditions africaines n'auraient pu survivre : une résistance religieuse se développa en effet, caractérisée par un syncrétisme afro-catholique et la mise en place d'un système de « masques » afin de continuer leur dévotion aux orixás des religions d'origine africaine. De part l'importance des offrandes de nourriture dans ces religions, nous verrons également ici en quoi une continuité s'est établie avec l'Afrique Occidentale et ses offrandes rituelles.

Viendra enfin le temps des grandes révoltes, au cours desquelles, pour éviter la propagation d'une fièvre négrière qui avait déjà touché Haïti, les autorités coloniales décidèrent de ramener les esclaves rebelles sur le continent africain, où ils s'implantèrent le long de la côte occidentale. Plus tard, de nombreux esclaves affranchis accompliront également ce retour vers la terre des origines. Ces populations pour certaines afro-bahianaises, les *Agoudas*, emporteront également dans ce reflux une série de référents culturels bahianais, notamment au niveau de l'alimentation, qui, en s'implantant en terres africaines créeront de nouveaux échos.

4.1 FLUX ET REFLUX: ÉVOLUTION ET ADAPTATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

4.1.1 la fusion des systèmes alimentaires africains de la côte occidentale au sein du système culinaire bahianais

Le syncrétisme est sans doute le qualificatif le plus précis pour décrire la façon dont a évolué et s'est créé le système alimentaire bahianais au travers des flux de plantes, créant de nouveaux écosystèmes, mais également d'hommes, de différentes provenances. Un syncrétisme reprenant par ailleurs divers systèmes alimentaires africains jusqu'alors distincts, et qui vont à Bahia, en se mélangeant, s'homogénéiser pour donner naissance à un système culinaire afro-bahianais.

Des aliments africains intégrés jusqu'à être considérés comme nationaux ou régionaux

L'intégration des plantes venues d'ailleurs a été telle, qu'elles sont parfois considérées aujourd'hui comme natives, car elles entrent dans la composition de plats eux-mêmes définis comme régionaux ou nationaux. PAIVA prend ainsi l'exemple du *frango caipira com quiabo* afin de démontrer comment l'imaginaire collectif a incorporé à sa propre identité nationale ou régionale, des éléments qui, au départ, n'étaient en rien autochtones:

Pratos típicos da culinária regional brasileira, alguns entre os mais célebres e apreciados, não poderiam existir hoje sem que esses itens tivessem, no passado, sido introduzidos no país. Um exemplo espetacular é a mias mineira das receitas: frango caipira com quiabo. Raríssimos são os incontáveis apreciadores da iguaria que, diante do prato, geralmente re-temperado com pimenta malagueta, não o identificassem como nativo, genuinamente mineiro/brasileiro. (PAIVA, 2004, p.13)

Le coco est un autre exemple de plante qui s'est vue généralisée dans le système culinaire bahianais par l'intervention des africains venus du Mozambique.

Na África oriental, em Sofala, o leite de coco era utilizado no arroz de coco, que se tornaria uma iguaria permanente no também Brasil. Foram os negros de Moçambique os responsáveis na difusão da técnica de extrair o leite de coco e misturá-lo aos alimentos. (MENDES-RIBEIRO, 2009, p.2)

L'adaptation du système alimentaire des esclaves aux réalités brésiliennes et bahianaises plus particulièrement

Mais la reproduction d'une réalité culinaire africaine n'a cependant pas été possible dans tous les cas: beaucoup de plantes africaines, encrées dans le régime alimentaire des populations esclaves, n'étaient en effet pas présentes ou n'ont pas été transférées d'un continent à l'autre, obligeant ainsi les esclaves africains à opter pour un syncrétisme, une modification de leur régime alimentaire, en l'adaptant aux réalités du Nouveau Monde. Le maïs et le manioc par exemple, remplaceront dans une grande mesure le mil ou l'igname dans de nombreux plats africains, donnant ainsi naissance à une nouvelle réalité culinaire: la cuisine afro-brésilienne, à laquelle appartient la cuisine afro-bahianaise.

L'adaptation si facile, dans une certaine mesure, du régime alimentaire africain, a été possible grâce aux fortes ressemblances du climat et de la flore des deux côtés de l'océan. On retrouve ainsi une continuité originelle avec des plantes issues de la même famille d'un côté comme de l'autre de l'océan, ce qui a facilité l'utilisation généralisée de produits américains dans la cuisine des esclaves. Certaines espèces de maïs et de haricots étaient ainsi déjà connues en Afrique, avant même la découverte du Nouveau Monde, comme nous le rappelle PAIVA :

O fato de se cultivar uma espécie de milho desde o século IX em algumas regiões da África sub-saariana pode explicar, talvez, o uso tão comum do fubá e de derivados dele entre os escravos no Brasil. É bem provável que o angu, por exemplo, já fosse consumido pelos africanos, antes da escravidão moderna surgir sistematicamente, no século XVI, no Brasil.(PAIVA, 2004, p.17)

Le syncrétisme culinaire de la nourriture africaine n'a pas seulement eu lieu par le biais d'une adaptation à la réalité écologique américaine : la tradition africaine s'est par ailleurs intégrée linguistiquement, donnant naissance à de nombreux hybridismes luso-africains. BONVINI nous donne ainsi l'exemple du riz-de-haoussa, plat typique bahianais:

On relève en effet quelques noms [...] qui sont hybrides, puisqu'ils sont formés d'un syntagme dont l'un des constituants est un nom portugais et l'autre un nom africain, généralement un ethnonyme ou un nom propre. On citera pour ces derniers : *arroz-de-hauça* "riz-de-haoussa", plat typique de la cuisine bahianaise et du Nord-Est [...]. (BONVINI, 1996, p141)

Mais la majorité des plats afro-bahianais ont gardé des noms à consonance africaine, avec une plus ou moins grande fidélité aux noms d'origine, issus, dans leur majorité du *kimbundu*⁷, de *l'ewe*⁸, du *fon*⁹ ou du *yoruba*¹⁰.

Voici un petit tableau, réalisé à partir des informations trouvées dans différents articles, montrant dans quelle mesure il y a une continuité entre les noms des plats africains et afro-bahianais, mais comment la nature des plats a quant à elle bien souvent évolué :

| Nom africain | Composition du plat | Nom afro-brésilien | Composition du plat | modifications |
|-------------------------|---|------------------------|--|--|
| àadun (yoruba) | mélange de maïs grillé et moulu, auquel on ajoute de l'huile et du sel | adu ou ado | mélange de maïs moulu et de miel | On remarque ici un passage du salé au sucré, qui peut peut-être s'expliquer par l'influence portugaise, friande de la saveur sucrée |
| àbbàla (yoruba) | pudding à base de riz épicé, des oignons et de l'huile | abará | sorte de pâte de haricots moulus sans la pelure, assaisonnée, enroulée dans des feuilles de bananier, puis cuite au bain-marie | On remarque ici qu'il y a peu de continuité entre les deux plats, et une adaptation aux nouvelles plantes américaines avec l'utilisation de haricots |
| àdzàbà (ewe-fon) | Plat de légumes (gombos, épinards) richement garni de viande ou de poisson fumé, qui accompagne la pâte de maïs | Ajabo « gombo » | Gombo haché menu et servi après un léger coup de bouillon | Il y a une certaine corrélation entre les deux plats puisqu'il s'agit de plats de légumes. |

7 Fait parti de la famille des langues bantus. C'est la langue la plus parlée en Angola

8 Langue du groupe Gbe, parlée autrefois par la nation africaine du même nom. Elle est parlée au Ghana et au Togo

9 Langue également du groupe Gbe, parlée au Nigeria et au Bénin, mais également un petit peu au Togo

10 C'est une langue du groupe Kwa, parlée au Nigeria, mais également au Bénin et au Togo

| Nom africain | Composition du plat | Nom afro-brésilien | Composition du plat | modifications |
|---|--|-------------------------|--|--|
| àkàrà ou aklà (yoruba-fon) | -pain, gâteau -beignet de haricot | acarà ou acarajé | beignet de haricot moulu, fortement assaisonné avec des oignons et du piment, le tout frit à l'huile de palme | Il y a bien ici une continuité |
| Akassa, acassa | pâte cuite composée de farine de maïs ou de mil fermentée | acaça | -pâte de farine de maïs enroulée dans des feuilles de bananier -farine de maïs blanc fermenté (ou de riz) et diluée dans de l'eau sucrée qui sert de boisson rafraîchissante | On note du côté brésilien une adaptation du plat à la flore locale: le maïs s'étant substitué au petit mil |
| bàtakpà (ewe-fon) | sauce épaisse cuisinée avec du poisson séché baignant dans une bouillie de farine de maïs, avec ou sans huile de palme. En pays fon, le mot qualifie une préparation culinaire ratée | vatapá | purée de farine de manioc, ou de pain rassis ou de fruits de l'arbre à pains, très pimentée, à laquelle on rajoute du lait de coco, de la pâte d'arachides, des noix de cajou grillées, des crevettes séchées, cuites dans de l'huile de palme avec divers condiments (sel, oignon, piment, feuilles de coriandre...). | Il est intéressant de noter ici que le vatapá, plat très apprécié au Brésil, désigne au contraire dans le pays fon, une préparation ratée. |
| bobo ou àbobo (ewe-fon) | purée de haricots (auxquels on ajoute des piments) servie avec de l'huile de palme et de la farine de manioc | bobó | purée de haricots, d'igname, de manioc ou encore de banane plantain et d'huile de palme | Pour E. Bonvini, il n'y a aucune continuité entre les deux plats, même si, selon moi, la corrélation du contenu des deux est troublante. |

| Nom africain | Composition du plat | Nom afro-brésilien | Composition du plat | modifications |
|-----------------------------|---|-----------------------------------|---|---|
| fufu (ewe et yoruba) | -Bénin: igname pilé avec azidesi -Plat à base de manioc râpé | fufu | farine de maïs tamisée et mélangée avec du sucre et du coco râpé | On a ici une adaptation aux nouvelles plantes américaines, et un renforcement de la saveur sucrée qui, comme supposé un peu plus haut, peut être issu d'une influence portugaise. |
| kanjica (kimbundu) | ragoût de haricots et de maïs assaisonné d'huile de palme | canjica | maïs blanc ou vert cuit dans du lait de coco avec du sucre et des arachides grillées et cannelle en poudre | Là encore nous avons un passage de la saveur salée à la saveur sucrée, que j'attribuerai selon moi, aux influences portugaises |
| mukoto (kimbundu) | Patte, pied d'animal | mocotô (Brésil) | pied de boeuf cuit avec des condiments | Il y a bien ici une continuité, mais peut-être seulement un emprunt linguistique africain au <i>kimbundu</i> pour désigner un plat né sur le continent américain. |
| mukeka (kimbundu) | ragoût de viande ou de poisson avec du manioc | moqueca (Brésil) | huile de palme, piment, coriandre vert et lait de coco auxquels on ajoute du poisson, ou viande ou fruits de mer ou œufs et légumes | Il y a bien ici une continuité, les deux consistant en un ragoût de viande ou de poisson. |
| osinsin (yoruba) | sorte de soupe ou de sauce | ximxim de galinha (Brésil) | ragoût de poule ou de viande coupée en petits morceaux et cuite à l'eau, avec des crevettes séchées et pilées, de l'huile de palme, des arachides et des noix de cajou pilées | Il s'agit encore très certainement d'un emprunt linguistique yoruba, pour désigner un plat afro-brésilien ressemblant à une soupe ou une sauce. |

On peut donc ainsi dégager trois types de syncrétisme de la nourriture africaine en terres américaines à l'origine d'une cuisine afro-brésilienne et afro-bahianaise:

- Un métissage culinaire prenant en compte le goût pour la saveur sucrée des portugais.
- Une adaptation à la flore brésilienne par l'utilisation de haricots, maïs, manioc ou autre.
- Des emprunts linguistiques africains établissant également d'une certaine manière, une continuité culinaire.

La casa grande, la senzala et les religions africaines : des institutions qui ont permis la survivance de traditions culinaires africaines

On attribue souvent la conservation des traditions culinaires africaines au système esclavagiste mis en place au Brésil: la *casa grande* et la *senzala*, la première étant l'habitation du maître, et la deuxième, à proximité, l'habitation des esclaves, terme bantou signifiant demeure. Comme nous le fait remarquer le titre de l'œuvre de Gilberto FREYRE, *Maîtres et esclaves : La formation de la société brésilienne*, c'est dans cette institution esclavagiste, par ses habitudes et ses codes, que la cuisine brésilienne, dans sa composante afro-brésilienne, trouve sa source. En effet, durant l'époque de l'esclavage, la maîtresse blanche choisissait ses cuisinières parmi les femmes esclaves, permettant ainsi dans une certaine mesure la subsistance de l'alimentation africaine au Brésil :

Les esclaves africaines ont pu ainsi introduire leurs recettes, leurs condiments, ainsi que leurs procédés de cuisson et il est un fait qu'aujourd'hui encore, ce sont souvent les femmes de couleur qui, dans les milieux aisés, s'occupent de la cuisine. (BONVINI, 1996, p.147)

Toujours selon BONVINI, il y a un autre facteur à prendre en compte pour comprendre la survivance de la nourriture africaine au Brésil: le maintien, de l'autre côté de l'océan, des religions africaines.

[...] le maintien de cette tradition va de pair avec la permanence d'un symbolisme africain, attesté surtout, mais pas exclusivement, dans les cultes dits afro-brésiliens, dont le candomblé est sans doute la forme la plus connue et celle qui se réfère explicitement à l'Afrique. Ce symbolisme remonte à l'époque de l'esclavage

et se revitalise constamment - ce qui est particulièrement vrai pour l'alimentation - dans l'intimité des lieux de cultes, les "terreiros", où il est vécu au quotidien par les "initiés", aussi bien sous forme d'offrandes que de règles rituelles et d'interdits alimentaires. Au travers de ce symbolisme, c'est un plus qui se transmet et qu'il est important de découvrir. (BONVINI, 1996, p.147-148)

C'est en fait un ensemble d'institutions nouvelles qui ont permis la persistance d'un certain nombre de traditions africaines :

Pour que ces souvenirs demeurent, il fallait qu'ils puissent se lier à des institutions, s'agripper à des réalités, s'y nicher ou s'y cacher. [...] Le Noir ne trouvant plus, sur le nouveau continent, les cadres anciens et africains de ses souvenirs collectifs, il fallait qu'il leur trouve – ou bien invente – de nouveaux cadres institutionnels. (BASTIDE, 1967)

Des cadres créés, de manière paradoxale, par les blancs.

4.1.2 Le reflux des traditions culinaires afro-bahianaises sur la côte d'Afrique Occidentale avec l'arrivée des Agoudas

Il y a bel et bien eu un reflux du système alimentaire afro-bahianais et afro-brésilien en général lorsque les esclaves affranchis d'origine brésilienne, les Agoudas, revinrent sur les côtes d'Afrique Occidentale.

Pierre VERGER dans ses travaux parle en ces termes de cette influence afro-brésilienne :

Ils retournaient en Afrique « brésiliennisés », « portuguisés » dans leurs diverses habitudes, goûts, coutumes et même jusqu'à leurs vices. Ils apportèrent en Afrique le goût pour la farine de manioc, pour les douceurs de goyave, pour les nourritures brésiennes, pour les habitudes brésiennes. (VERGER, 1969, p.49)

Il est intéressant de noter que, lors du premier flux, le déracinement des esclaves africains au Brésil les avaient amenés à cultiver et perpétuer les traditions africaines sur le nouveau continent, et que le même phénomène se produisit dans le sens inverse : les Agoudas cultivant leur différence et leurs traits brésiliens afin de se différencier des africains autochtones:

Le phénomène d'inadaptation de certains Africains au Brésil eut une contrepartie, celle du déracinement des Africains brésiliennisés à leur retour en Afrique. S'ils cultivaient leur particularisme africain au Brésil, ce fut une affirmation de mœurs et coutumes acquises au Brésil qu'ils eurent à cœur de montrer à leur retour à la Côte d'Afrique. (VERGER, 1969, p.49)

Cette affirmation de la singularité, comme nous l'avons déjà vu à plusieurs reprises, est fondamentale pour la construction identitaire d'un groupe ou d'un individu.

Parmi un ensemble de traditions rapportées, l'alimentation bahianaise joue un rôle de marqueur identitaire fondamental pour la communauté Agouda. Des particularismes reconnus en Afrique Occidentale par les populations autochtones qui qualifient alors un certain nombre de plats aujourd'hui diffusés dans leur système alimentaire comme « agouda » :

| Nom brésilien | Nom agouda | Composition du plat agouda | Remarques, continuités... |
|-------------------------|---|--|---|
| acarà ou acarajé | àkàrà ou aklà (yoruba-fon) acarage | -pain, gâteau -beignet de haricot qui contient dans la masse des crevettes pilées ou moulues | Initialement défini comme un pain ou un gâteau, de retour du Brésil, le mot yoruba reprendra la définition brésilienne. Le beignet a cependant subi une modification en Afrique avec les Agoudas, puisqu'il peut contenir dans sa masse des crevettes. |
| Caruru (tupi) | Calalou, calulu | mets dont la sauce filante ou gluante est composée principalement de gombo | Au Brésil on y rajoute des crevettes séchées. A l'origine au Brésil, le caruru n'était pas fait à base de gombos, mais à partir de « língua de vaca » ou de taioba. Le terme d'origine étant tupi, il s'agit bien ici du reflux d'un plat américain en Afrique. Plat américain qui s'était préalablement africanisé à Bahia avec l'introduction du gombo. |
| Cocido | cozido, coucidou | chou, banane, pomme de terre ou igname, carotte, tomate, ail, poivre, oignon, vinaigre huile d'arachide, citron, piment, sel, gombo, farine de manioc, crevette fraîche, viande de mouton, viande de porc, viande de bœuf, poule | Ce qu'il faut noter d'original ici, c'est qu'à son début il s'agissait d'un plat ibérique, d'origine juive, exporté vers le Nouveau Monde, puis rapporté par les Agoudas en Afrique, avec une adaptation des légumes européens, aux légumes tropicaux. |
| Doce de leite | docé de leite | Confiture de lait | A l'origine, on suppose qu'il s'agissait d'un processus de conservation du lait dans les régions de grande production de sucre en Amérique Latine, mais également sur les îles Atlantiques comme le Cap Vert. Les Agoudas ont donc ramené avec eux leur goût pour les saveurs sucrées prononcées. |

| Nom brésilien | Nom agouda | Composition du plat agouda | Remarques, continuités... |
|----------------------------|---------------------------|--|---|
| Cocada | ené cocada | nougatine de coco | |
| Doce de mamão verde | Doosi | sorte de caramel aromatisé, fait avec une certaine quantité de sucre et de la papaye verte non épluchée et coupée en fines lamelles dans le sens longitudinal. | |
| farofa | fafola (kimbundu) | farine de manioc délayée dans de l'eau | La farofa brésilienne est quant à elle plus riche, car la farine est revenue dans de l'huile et elle est régulièrement accompagnée de viandes, d'œufs etc. |
| | farijan ou fariyan | nom du gari à Ouidah | |
| | Gari | farine de manioc délayée dans de l'eau | |
| feijoada | Fechuada | feijoada brésilienne, on y rajoute éventuellement du lait à Ouidah. Elle est faite avec des haricots blancs ou des petits pois blancs et contient des crevettes. Mangée avec du Gari | Des habitudes alimentaires qui se conservent : le brésilien accompagne toujours les plats de haricots de farine de manioc ou de farofa, et les agoudas ont maintenu cette tradition avec le Gari. |
| mocotô | miokoto, molocoto | plat typique de Ouidah, composé de pattes et de tête de boeuf ou de mouton, ail, poivre, huile d'arachide, tomate, oignon, sel. Accompagné de Gari ou de l'Akassa | |
| Pé-de-moleque | Pé-de-moleque | friandise faite de sucre caramélisé et d'arachides grillées et épluchées | |
| Pirão | pilô ou piron | simple ou assaisonné, sorte de pâte faite avec de la farine de manioc au sol ou sur le feu mélangée avec tomates, oignons, piments et un peu d'huile | |

Failles et limites de la mémoire

Voici cependant d'autres plats que DA SILVA (1983) a recueilli auprès des populations locales, qui furent cités comme provenant des communautés

brésiliennes, mais dont je n'ai trouvé aucune correspondance afro-brésilienne ou afro-bahianaise. On peut donc imaginer deux cas de figure : ou bien ces plats se sont déjà largement transformés linguistiquement en Afrique, ou bien il s'agit d'anciens plats afro-brésiliens aujourd'hui oubliés au Brésil.

- *Srabouya* : viscère de bœuf, de mouton, sang de bœuf ou de mouton, huile d'arachide, tomate, oignon, ail, poivre, vinaigre, sel.
- *Fléchelu* : farine de manioc délayée dans de l'eau de manière à obtenir une sorte de pâte froide
- *Groudi* : friandise
- *Paskè* : friandise

Un certain nombre d'erreurs se sont de plus glissées dans l'énumération de DA SILVA, puisqu'il cite comme plats d'origine brésilienne la *cachupa*, qui est en fait le plat national du Cap Vert, tout comme le *calon peixe*, qui selon moi doit faire référence au *caldo de peixe*, très largement consommé sur l'île.

La cuisine afro-brésilienne: une cuisine de fête

La contribution des Agoudas sur la côte d'Afrique Occidentale est considérée, dans l'ensemble des articles portant sur ce sujet, comme une amélioration du régime alimentaire des populations locales par la diffusion des plantes et des techniques et savoir-faire qui leurs sont liés. Les plats des Agoudas cités ci-dessus, sont considérés comme des repas de fête : on les mange à l'occasion de naissances ou de mariages pour lesquels les autochtones sollicitent fréquemment les talents culinaires des descendants d'esclaves brésiliens.

D. DOHOU CODJO note également que le fort de Saint Jean Baptiste d'Ajuda, tenu dans un premier temps par un négrier brésilien, a été le lieu de diffusion de l'art culinaire bahianais sur la côte africaine :

Le Fort Portugais Saint Jean Baptiste d'Ajuda a été l'école de l'art culinaire brésilien. Petit à petit la cuisine de Bahia s'est répandue non seulement au sein de la communauté brésilienne mais dans tout Ajuda.(DOHOU CODJO, 1976, p.202)

Autre tradition que l'on retrouve à Ouidah, est celle de la vente ambulante bahianaise : les friandises sont ainsi vendues, tout comme à Salvador, par des jeunes filles dans les rues ou bien de quartier en quartier. (DA SILVA, 1983, p.7)

Avec les Agoudas, il y a donc eu une réinvention de la tradition culinaire bahianaise sur un nouvel espace, avant même l'heure de l'actuelle internationalisation des cuisines.

4.2 FLUX ET REFLUX: SANTO TAMBÉM COME

La nourriture tient une place de premier ordre au sein des religions afro-brésiliennes, et comme précédemment dit, c'est en partie grâce à ces religions qu'ont pu survivre de nombreuses traditions africaines dans le Nouveau Monde, dont les traditions culinaires liées aux cultes.

Le candomblé se caractérise par un syncrétisme des cultes africains et catholiques. Un syncrétisme qui lui a permis de survivre à ce que furent l'esclavage et la domination culturelle européenne. En effet, ce syncrétisme permettait de dissimuler la persistance de la dévotion des afro-brésiliens aux divinités africaines, les Orixás, par la mise en place d'un certain nombre de parallèles entre les saints catholiques et les Orixás.

Il n'y a pas en Afrique qu'une seule religion africaine, si bien qu'au Brésil, c'est également un ensemble de religions de différentes nations qui sont arrivées avec les esclaves de différentes provenances: le culte jeje, bantu, nagôs, angolais etc. Cependant, c'est sans doute la tradition nagô des Yorubas qui a été la plus reprise et qui s'est la plus propagée à Bahia. Pourquoi? Je me suis confrontée longtemps à cette question, ne voyant, dans les différents articles ou ouvrages comme celui de Roger BASTIDE (1967), que l'affirmation de cette prédominance. CAPONE (2000) nous éclaire cependant sur cette prédominance, une explication essentielle avant de rentrer dans une comparaison entre le culte Yoruba et le candomblé. La prédominance du culte Yoruba trouve ses origines à la fin du XIX^{ème} siècle dans les théories évolutionnistes qui situent les Yorubas dans le haut de l'échelle des races africaines, et les Bantus dans le bas. Les écrits d'ethnologues comme Nina RODRIGUES, l'un des premiers à travailler sur les afro-brésiliens, vont renforcer cette lecture, montrant les Yorubas comme un peuple attaché à ses traditions, et les Bantus comme un peuple ayant plutôt adopté une démarche syncrétique. R. BASTIDE fera donc de ces travaux une lecture affirmative quant à la prédominance religieuse yoruba au sein du candomblé:

Mais, de toutes les religions africaines qui se sont maintenues en Amérique, c'est certainement la religion Yoruba qui est restée la plus fidèle aux modèles ancestraux. (BASTIDE, 1967)

De même, lorsqu'à partir des années 1970 la mode est à la ré-affirmation des racines africaines, une fois de plus ce sera la culture Yoruba qui sera mise en avant. On considère ainsi dans ce mouvement de ré-affirmation et de résistance noire que « *le Yoruba est le seul Noir résistant, qui feint d'accepter la culture blanche pour mieux sauvegarder ses traditions africaines* »(CAPONE, 2000).

Dans une démarche comparative, suivant les hypothèses en vigueur d'une domination du culte nagôs au Brésil et de sa fidélité plus grande aux traditions africaines, je me propose de montrer ici quelle est l'importance donnée à la nourriture chez les Yorubas du Nigeria et parallèlement dans le candomblé, puis de voir en quoi les structures hiérarchiques et rituelles de ces religions accordent une dimension importante à l'art culinaire, et enfin, quelles sont les continuités ou discontinuités, au niveau du domaine de l'alimentaire, entre le culte Yoruba africain et le candomblé, si l'on porte notre regard sur les offrandes, les préférences et les tabous des Orixás.

4.2.1 Nourrir les dieux yoruba et les orixás: l'importance des offrandes

Les Yorubas sont l'une des nations de l'Afrique Occidentale, implantée dans le sud-ouest du Nigeria.

Le sacrifice chez les Yorubas, qui intervient sous la forme d'offrandes d'animaux, de nourritures et de boissons, est un moyen d'établir la communication entre deux mondes: le monde divin et humain. Il s'agit donc de l'élément central de leur religion.

Chez les Yorubas tout comme dans le candomblé, il est nécessaire de nourrir les dieux. C'est une constante dans tous les cultes d'origine africaine et ce, des deux côtés de l'océan. En effet, dans l'imaginaire, avant même d'être dieux, les Orixás ont été des humains, et ont donc besoin de nourriture afin de compenser la perte d'axé (d'énergie) lorsqu'ils sont mis à contribution dans l'exercice de leurs fonctions. Voilà pourquoi on répète très souvent : « *santo também come* ». Les sacrifices, les recettes et les condiments (choix et dosage) dépendent ainsi de

l'identité de chaque Orixá : en fonction de sa spécificité sont déterminés ses plats préférés et leur composition. Ainsi, certains plats sont destinés à un seul Orixá, d'autres peuvent être communs à plusieurs Orixás, et enfin, certains plats sont communs à tous les Orixás.

Il y a par ailleurs deux catégories d'aliments pour les Orixás: les aliments sacrificiels, c'est-à-dire l'ensemble des sacrifices d'animaux qui, de leur sang et de leurs organes vitaux nourrissent l'axé, et les nourritures sèches, c'est-à-dire les aliments sans sang, qui comprennent principalement des aliments également consommés dans les nourritures profanes: les haricots, le maïs, ou des légumes comme les gombos. Enfin, il y a toute une série de condiments qui rentrent dans la préparation des plats pour les Orixás, les plus fréquents sont le sel, l'huile de palme, l'oignon, l'aridan, le miel, la crevette séchée, et l'huile de dendê.

En plus des Orixás, d'autres entités dans les *terreiros* doivent être alimentées. Il s'agit d'objets qui, au départ, sont inanimés, comme par exemple les *atabaques*. Selon les croyances, ces objets possèdent également un axé qu'il faut nourrir pour qu'ils puissent entrer en contact avec les divinités lors des rites où la musique rythme la transe. Cependant, ils n'ont pas besoin d'être nourris avec une telle régularité comme les Orixás.

4.2.2 Comment prépare-t-on à manger dans les terreiros?

Il y a, au sein de la structure hiérarchique du terreiros, une *iabassé* ou *yabassé*, qui est mère de cuisine. Cette place est en général occupée par une femme d'un certain âge qui n'a plus de menstruations, car le sang menstruel dans ces religions est un tabou associé à la mort. Il faut par ailleurs que la *yabassé* ait suffisamment d'expérience pour pouvoir préparer les différents plats pour les Orixás, sans faire d'erreurs. C'est généralement une initiée expérimentée, secondant le père ou la mère de saint, qui occupe ce poste. La *yabassé* se fait généralement aider par des initiées dont la divinité est un Orixá féminin.

A certaines occasions, on observe une communion de tous les initiés autour de la préparation des repas. C'est le cas par exemple lors du rituel *bori*, destiné à

« donner à manger à la tête ». Chaque initié participe ainsi en cuisine à la construction de la force de l'offrande du *bori*.

4.2.3 Des discontinuités rituelles

S'il y a discontinuités et divergences quant aux préférences alimentaires des Orixás entre le Brésil et l'Afrique, ceci s'explique tout d'abord par le fait que le candomblé se divise en plusieurs nations africaines, dont les tabous et préférences pour chaque Orixá variaient déjà entre elles. Il est donc difficile dans ce contexte de retrouver les mêmes préférences et tabous d'une rive à l'autre de l'Atlantique. R. AMARAL (2007) note ainsi que « *O alimento devotado por cada orixá varia de acordo com a herança cultural de cada nação de candomblé, com cada contexto histórico-geográfico, com cada terreiro [...]* »

MENDES RIBEIRO (2009) note cependant quelques aliments et préparations systématiques dans toutes les nations du candomblé: le haricot blanc, encore appelé *fradinho*, dans la préparation de *l'acarajé* de Iansã et de *l'èbô*, le maïs blanc, pour Oxalá.

Ceci prouve que les plantes américaines ont réussi à s'imposer, non seulement dans l'alimentation profane, mais également au sein des cultes afro-brésiliens, influence que CASCUDO (1983) souligna dans ses travaux:

[...] como a inclusão do milho nas comidas de Oxossi, Iemanjá, Omulú ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, e farinha de mandioca no amalá de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás.

A partir de là, on peut noter un certain nombre d'infidélités, fruit d'une adaptation à la réalité américaine, aboutissant à une forme de syncrétisme des religions d'origine africaine, au niveau des offrandes.

Tout d'abord la mémoire africaine ne fut longtemps qu'un souvenir cultivé avec une certaine distance et dans la clandestinité, qui viendra accentuer un certain nombre d'infidélités :

Il n'en reste pas moins qu'à la longue, et surtout après l'interdiction du trafic

négrier, les souvenirs purs, en contradiction avec le nouveau milieu de vie, ne pouvaient que s'estomper peu à peu pour finir par sombrer dans l'oubli. C'est ce qui est arrivé dans la plupart des cas. (BASTIDE, 1967)

BONVINI pense ainsi que les rituels au Brésil ont été privilégiés au détriment des mythes et de ses récits. Constatation que fait également BASTIDE (1967) :

La mythologie au Brésil se conserve surtout dans son étroite liaison avec les rites, comme si les idées ne se maintenaient que dans la mesure où elles étaient prises dans les réseaux des gestes, tandis qu'à Cuba on s'aperçoit [...] que la mythologie se maintient comme système organisé autonome : explication des origines de l'univers, histoires des disputes ou des amours des dieux, etc...

Or, nous le voyons bien ici, et SACHNINE (1996) nous le montre également : ce sont les différents mythes qui permettent d'expliquer et de retrouver quels sont les aliments préférés et tabous de tel ou tel Orixá et pourquoi. En laissant les récits mythiques de côté au Brésil, on peut comprendre comment au fil des années certains interdits se déplacèrent.

Ainsi, en comparant les deux articles de M. SACHNINE et de E. BONVINI, publiés dans la même revue, on note des différences dans le traitement alimentaire des dieux en Afrique et au Brésil. Par exemple, M.SACHNINE (1996, p.123) nous rappelle le mythe à l'origine du tabou du haricot sésé pour Sango chez les Yorubas du Nigeria, mais si l'on regarde les travaux de E. BONVINI (1996, p.143), on constate qu'au Brésil Xangô reçoit en offrande des *acarajés* faits de haricots blancs et d'une forme spécifique (allongés et aplatis).

De même, certains plats au Brésil sont réservés à un usage rituel, alors qu'en Afrique il s'agit de nourritures profanes : c'est le cas de *l'àadun*, plat profane en pays Yoruba, et de son équivalent brésilien, *l'ado* ou *l'adu*, plat exclusivement rituel, mais également de *l'àdzàbà*, plat non rituel chez les ewe-fon, et *l'ajabo* « gombo », plat rituel au Brésil (BONVINI, 1996).

4.2.4 Vers un retour aux sources?

Aujourd'hui le candomblé est devenu l'un des symboles de résistance culturelle du Mouvement Noir au Brésil, et à Bahia plus particulièrement. Une lutte s'est par ailleurs mise en place contre le syncrétisme afro-catholique, visant à

éliminer les influences catholiques pour mieux mettre en avant les racines africaines. Une attitude contestable selon S. CAPONE (2000) qui juge que « *ces comportements critiqués [le syncrétisme afro-catholique] par un nombre restreint de leaders de candomblé étaient en réalité au fondement même de la tradition afro-brésilienne telle qu'elle était pratiquée à Salvador de Bahia* ». Il y a en effet aujourd'hui, une mise en opposition, une dichotomie et un choix à faire entre la sauvegarde d'une tradition métisse « afro-brésilienne », ou le retour vers une tradition « africaine ». Les deux n'étant pas les mêmes réalités aujourd'hui, et soulevant des enjeux identitaires différents, avec d'un côté la mise en avant du métissage et des différentes influences en terre brésilienne, et de l'autre une africanité. Il s'agit en fait, au travers de ce mouvement de réafricanisation qui met au premier plan la tradition Yoruba du candomblé, de remettre en question l'idée longtemps prônée et soutenue de Démocratie raciale et de métissage vers un blanchiment de la population.

Cette africanité ou négritude, comporte aussi selon LAPLANTINE ET NOUSS un risque d'exacerbation identitaire et une attitude anti-métisse par le refus de la dimension américaine :

Ce qui importe, c'est la dynamique du trait d'union, par exemple du trait d'union afro-américain. Il y a bien un métissage afro-américain, mais ce n'est pas celui de l'un ou l'autre ni de l'un et l'autre dans la juxtaposition, mais de l'entre-deux. C'est un processus fragile et sans cesse menacé (tant par la « négritude » que par le « blanchissement ») : celui de la dynamique née de la rencontre de l'entre-deux, de l'interstice, de l'intervalle, de l'intermittence qui appellent des intermédiaires et suscitent des interprétations. (LAPLANTINE ET NOUSS, 2001, p.84)

Un certain nombre de ponts sont en train d'être rétablis entre le Brésil et l'Afrique : pour certains, ils sont restés en place depuis des siècles, et ce, malgré l'esclavage, pour d'autres, ils sont le résultat d'un retour aux racines, d'un renouvellement du regard vers l'Afrique par la redécouverte du continent et de ses traditions religieuses afin de « purifier » le candomblé. Sont ainsi publiés aujourd'hui, contrairement à avant, des petits livres reprenant les mythes de chaque Orixás, expliquant les offrandes, les tabous et préférences. Divers sites internet des *terreiros* vont également dans ce sens. Peut-être y a-t-il une relecture et une volonté de revenir au plus proche des cultes alimentaires?

CONCLUSION

Il me semble intéressant de mettre à la lumière de certaines théories de l'anthropologie de l'alimentation, les différentes conclusions tirées de ce travail.

La résistance des esclaves noirs, et la persistance d'une cuisine aux origines fortement marquées par l'Afrique malgré le processus d'assimilation que fut l'esclavage, est un fait régulièrement remarqué dans des situations similaires. CALVO note ainsi que « *les pratiques alimentaires seraient les dernières à disparaître lors de l'assimilation totale* » (CALVO, 1982). Cette cuisine d'origine africaine, aujourd'hui largement exploitée et relayée par l'industrie touristique comme nous le verrons dans le prochain chapitre, a acquis dans sa société d'accueil, à Bahia, une place bien plus importante qu'elle n'aurait pu l'être en Afrique par exemple, par l'intermédiaire de ce que CALVO nomme des « plats-totems ». C'est le cas par exemple du *vatapá*, un plat très apprécié au Brésil, alors qu'en Afrique, comme nous l'avons vu, il désigne une préparation ratée. Il en est de même pour le rôle symbolique que la cuisine afro-brésilienne des Agoudas a acquis en Afrique Occidentale : elle est un « marqueur » identitaire de la spécificité des descendants des brésiliens. À Bahia par contre, la situation d'immigration étant beaucoup plus ancienne, les racines africaines de la cuisine bahianaise ne sont plus seulement considérées comme des « marqueurs » de la différence, elles sont aujourd'hui des clés de l'identité même de tout bahianais, quelque soit ses origines.

Enfin, il est intéressant de voir comment – dans la perspective du Mouvement Noir au Brésil d'insérer dans les programmes scolaires l'enseignement de l'Histoire de l'Afrique, de l'esclavage et des traditions afro-brésiliennes – apparaissent aujourd'hui une série de cours et d'apprentissages en relation avec la cuisine afro-bahianaise, ses ingrédients d'origine africaine, et l'histoire de ses plats.

Les enjeux identitaires autour de cette relation et de ces échanges entre Afrique Occidentale et Brésil sont donc nombreux et complexes. Ils nécessitent d'être étudiés et mis en avant, car comme le dit Jacques-Stephen Alexis, poète haïtien « *A África não deixa em paz o negro, de qualquer país que seja, qualquer que seja o*

lugar de onde venha e para onde vá ». Il est donc nécessaire, pour la construction d'une identité afro-bahianaise et une reconnaissance de cette dernière, de valoriser ces traditions d'origines africaines. Valorisation qui passe par une réelle prise en main de ces traditions par les acteurs concernés : la population afro-bahianaise. Ceci est aujourd'hui une réalité, comme nous allons à présent le voir au travers de l'étude des symboles constitutifs de la baianité, mais cette valorisation est en train de se faire, sous certains aspects, au détriment du respect de l'authenticité des traditions et de leur spontanéité, du fait des enjeux touristiques et capitalistes que la mise en avant de l'afro-baianité soulève.

CHAPITRE 5 : DE LA BAIANITÉ AU SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS : DISCOURS, TOURISME ET PATRIMONIALISATION

J'analyserai dans cette partie ce qu'est la « baianité », et l'ensemble des discours qui la construisent à partir d'un certain nombre de référents identitaires, notamment culinaires.

En plus d'offrir aux bahianais une source d'identification en complément de leur appartenance brésilienne, la baianité permet également à ses membres de s'en différencier. Je mettrai donc en évidence ce processus de différenciation, qui passe notamment par la mise en avant de la singularité de certains traits culinaires bahianais.

Parce qu'il participe de plus en plus activement à la définition de la baianité, je m'arrêterai dans ce chapitre sur l'analyse du discours touristique, et ses conséquences sur le système culinaire bahianais.

L'analyse de ce discours touristique nous amènera par ailleurs à étudier, selon les théories de CANCLINI (1982), l'entrée des manifestations culturelles bahianaises dans le capitalisme.

Enfin, la tendance actuelle est à la patrimonialisation à l'échelle mondiale des manifestations culturelles locales afin d'en conserver l'authenticité face à une globalisation qui tend à uniformiser les identités culturelles. Au travers de l'étude de ce paradoxe – entre d'un côté la construction par l'intermédiaire de l'UNESCO d'une identité regroupant toutes les manifestations humaines, une sorte de patrimoine mondial, et de l'autre la promotion d'une identité locale – nous verrons quelles en sont les conséquences pour les manifestations culinaires bahianaises : la patrimonialisation permet-elle une sauvegarde, dans quelle mesure et sous quelles conditions ? Est-il possible par ailleurs de patrimonialiser des manifestations populaires qui sont naturellement en perpétuelle transformation ?

Par ailleurs, la construction de la baianité et la patrimonialisation répondant à des choix intéressés, ceux dictés par le tourisme et le capitalisme, je verrai ainsi comment la baianité est une construction incomplète, oubliant sa « sertanité ».

5.1 QU'EST CE QUE LA “BAIANIDADE”?

5.1.1 La baianité : une communauté imaginée comme limitée à partir de traditions populaires

Suivant le même processus de construction que l'identité nationale brésilienne et régionale nordestine, la *baianidade* est une identité imaginée car elle fait référence à une communauté non réelle dont les membres sont bien loin de tous se connaître, limitée car elle exacerbe les frontières – l'identité bahianaise s'affirme dans un processus de différenciation de ses voisins – et enfin une communauté qui se veut fraternelle afin de mieux y dissimuler les inégalités sociales (ANDERSON, 2002, p.19-20-21).

L'idéologie de la démocratie raciale et du national-populaire est, comme pour l'identité brésilienne et nordestine, l'une des bases fondamentales de la construction de la baianité. Cette identité repose en effet sur l'élection de référents identitaires directement issus du peuple et de ses traditions populaires. Un peuple né de la confluence des trois civilisations formatrices. Enfin, l'esprit de fraternité, inhérent à la figure du métis, est fondamental dans la définition de la baianité et permet de détourner la misère sociale en joie de vivre.

5.1.2 Le processus d'homogénéisation et d'affirmation de la singularité dans la baianité

La construction d'une communauté imaginée passe par la mise en avant d'éléments symboliques servant à diviser, différencier les groupes, mais ces éléments servent également à unifier et homogénéiser la communauté à laquelle ils font référence.

Puisque la baianité repose sur les mythes nationaux définis sous VARGAS et toujours d'actualité, le métis, et l'homogénéité qu'il représente, sont des contenus vus comme positifs dans le discours de la baianité. En effet, les membres de cette communauté ne se définissent pas par leur hétérogénéité ou singularité raciale, mais plus précisément par leur singularité bahianaise: « *não sou preto nem branco*

[idée de démocratie raciale]: *sou baiano* »¹¹(Carlos BASTOS *apud* PINHO, 1998, p.1).

L'affirmation d'une singularité bahianaise fait naître au sein de la communauté un sentiment de spécificité identitaire par rapport au reste du Brésil (PINHO, 1998, p.4), principalement le Sud. On peut donc qualifier la baianité d'« identité excluante ».

5.1.3 Les symboles utilisés pour construire l'identité bahianaise

Les symboles constitutifs d'une identité appartiennent selon BOURDIEU (1980, p.65) à deux catégories : les représentations mentales, et les représentations objectales. En explorant ces deux catégories, nous allons à présent voir quels sont les mythes alimentaires et ses manifestations qui sont repris pour construire la baianité.

La femme : symbole identitaire de la baianité

La figure centrale de la baianité, celle qui est au centre de ses discours, est la femme.

Cette représentation mentale romantique, récupérée par FREYRE qui ne tarit généralement pas d'éloge sur la femme et sur son rôle dans la formation d'une culinaire nordestine et nationale, sert de la même manière l'identité bahianaise : la bahianaise afro-descendante derrière son *tabuleiro* étant présentée comme la créatrice même de l'identité culinaire bahianaise.

Et de tous les mets de son *tabuleiro*, *l'acarajé* est sûrement la représentation objectale qui relaye le mieux cette image féminine. Il se fait en effet symbole de réussite et d'émancipation financière de la bahianaise (CANTARINO, 2005, p.5). Par ailleurs, *l'acarajé* symbolise la résistance féminine à l'esclavage, car « *les esclaves porteuses de plateaux étaient perçues comme des éléments dangereux, visés par des comportements et des lois répressives.* » (CANTARINO, 2005, p.5).

11 Déclaration de l'artiste plasticien Carlos Bastos dans un interview pour l'émission A Bahia que eu gosto diffusée sur la chaîne SBT (TV Itapoan)

La cuisine afro-bahianaise dans l'idée de la baianité

Au-delà de l'*acarajé*, c'est la cuisine afro-bahianaise dans son ensemble qui est reprise dans la construction de la baianité (LEAL, 2005, p.59), avec la mise en avant de plats tels la *moqueca*, le *bobo*, le *vatapá*, le *caruru* etc.

Cette cuisine est en effet un marqueur de distinction car on peut y lire les enjeux de la diversité face à l'unité identitaire nationale. La cuisine afro-bahianaise, notamment son piment et son huile de dendê, est donc récupérée dans l'intention que nous avons déjà vu, de se différencier du reste du Brésil et de sa cuisine dite « nationale » :

Assim como outras expressões da vida social, os hábitos alimentares também podem ser tomados como operadores de distinções, demarcam fronteiras impondo uma divisão legítima do mundo social. Apresentam-se como textos que narram a história de constituição de um grupo, sua contextualização presente, traduzindo, simultaneamente o código de valores que orientam a prática social. Por sua contribuição ao processo de singularização cultural, eles participam da própria representação que o grupo faz de si, da constituição de sua identidade. (DUTRA, 2004, p.107)

Dans le poème qui suit, Eurico ALVES exprime également cette différenciation par l'intermédiaire de l'alimentation afro-bahianaise en décrivant le goût pimenté de cette cuisine, inhabituel dans le reste de la cuisine brésilienne, qui vient surprendre l'étranger de passage :

E me ri muito, naquela noite, na “Petisqueira”
vendo um carioca almofadinha
comendo
e chorando
com o ardor
da pimenta de cheiro
e da malagueta.

(Eurico ALVES, *A Bahia de Todos os Santos*, 1929, apud OLIVIERI-GODET, 1999, p.142)

L'identité bahianaise est tellement indissociable de sa cuisine, que cette dernière,

dans un processus excluant, ne peut plus être qualifiée de bahianaise lorsqu'elle est préparée par un non bahianais ou en dehors de l'État (FAJANS, 2009).

Par ailleurs, la cuisine afro-bahianaise ne transmet pas seulement des plats et des goûts, mais toute une histoire : celle de l'esclavage notamment, mais aussi celle de la mémoire d'une Afrique si lointaine, de nombreux plats se rapportant à des légendes sur des divinités d'origine africaine, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent.

5.1.4 Les discours qui relayent les symboles culinaires de la baianité

La baianité étant une construction à partir de plusieurs discours – émanent aussi bien de personnes intérieures comme extérieures à la communauté (PEREIRA VASCONCELOS, 2008, p.1) – il convient à présent de présenter et d'analyser ces discours, relais des symboles identitaires évoqués ci-dessus, et leur importance dans la constitution de la baianité.

Le discours littéraire

De tous les discours, c'est sans doute le discours littéraire, au travers des romans de Jorge AMADO, qui a relayé et élaboré le plus l'idée de la baianité et ses symboles identitaires, notamment culinaires. Jorge AMADO est en effet l'écrivain bahianais le plus publié et lu à l'étranger et créateur d'une image et d'un esprit du peuple bahianais.

Ses romans décrivent la diversité des pratiques culturelles bahianaises, mais leur large diffusion, participe au processus d'homogénéisation identitaire de ses membres et de leurs pratiques.

Il participe également à cette homogénéisation par l'exaltation de la figure du métis. En ceci l'auteur rejoint son homologue Gilberto FREYRE qui a considérablement influencé son œuvre. C'est d'ailleurs Jorge AMADO qui fut l'un des principaux diffuseurs de la théorie de confraternisation des races de FREYRE (CALIXTO, 2009).

Quant à la singularité du peuple bahianais, Jorge AMADO participe

également à sa diffusion en décrivant le mélange social et racial de fêtes et de pauvreté qui contribue à la création de l'idée répandue que la communauté bahianaise cohabite singulièrement en harmonie et dans la joie de vivre (PEREIRA VASCONCELOS, 2008, p.3 et 7).

Son discours littéraire fictif sur une communauté imaginée fini par influencer le réel, c'est-à-dire l'imaginaire de la communauté bahianaise qui se réfère, pour se définir, à la réalité énoncée dans ses livres. Ce mélange entre fiction et réalité nous amène finalement à nous demander, comme pour l'œuf et la poule, qui fut le premier : le bahianais ou Jorge AMADO ?

É interessante observar que ao mesmo tempo em que o universo amadiano foi criado com base em uma realidade específica, também ajudou a criá-la, a ponto de dar origem ao ditado que questiona se Jorge Amado criou a Bahia ou a Bahia criou Jorge Amado. (CALIXTO, 2009)

Jorge AMADO, mais aussi d'autres écrivains, participent dans leurs romans ou poésies à la définition et construction de la féminité, symbole essentiel de la baianité.

La sensualité qui la caractérise est utilisée par les romanciers et poètes comme moyen de séduction du lecteur, révélant les attraits de cette région.

L'évocation de ce sensualisme va jusqu'à une érotisation de la figure féminine dans l'œuvre de Jorge AMADO, érotisation principalement visible dans *Dona Flor et ses deux maris* (1966). Eurico ALVES quant à lui, par le biais d'un anthropomorphisme, évoque le sensualisme et l'érotisme qui imprègne la ville de Salvador.

Cette érotisation, passant par l'évocation du plaisir des sens, passe également par l'évocation du plaisir culinaire, et surtout afro-bahianais. Cuisine et érotisme sont ainsi associés dans de nombreuses scènes du roman *Dona Flor et ses deux maris*¹². Dans la poésie de Eurico ALVES, la ville de Salvador devient une cuisinière, et son *acarajé*, la bouche de cette dernière :

Um acarajé tem o gosto gostoso
de um lábio pintado de menina novinha.

12 Voir annexe 6

E aquele ardor que nos fica na língua
foi a dentadinha que a menina nos deu.
(Eurico ALVES, *A Bahia de Todos os Santos*, 1929, *apud* OLIVIERI-GODET,
1999, p.143)

Le discours musical

La musique participe aussi à la construction d'une idée de la baianité. Innombrables en effet, sont les chansons se rapportant à Bahia, principalement chez les artistes nés sur ses terres.

Les allusions aux référents identitaires culinaires y sont ainsi nombreuses dans les textes de Dorival CAYMMI, Caetano VELOSO etc, qui eux aussi évoquent principalement la sensualité féminine de la bahianaise et de son tabuleiro où règne en maître *l'acarajé*. Certaines de leurs chansons sont par ailleurs écrites comme des recettes de cuisine, c'est le cas de « *Vatapá* »¹³.

La baianidade dans les publications culinaires

La presse culinaire est sûrement l'un des moyens aujourd'hui le plus utilisé pour diffuser les symboles identitaires culinaires qui font la baianité. Il suffit d'entrer dans une librairie, ou jeter un coup d'œil sur les étals touristiques, pour constater le nombre considérable de publications sur ce thème. Ce type de discours est généralement complété par celui des images.

Le pouvoir des images

Depuis le siècle dernier, l'image s'est faite relais de la baianité, et au niveau culinaire, de la bahianaise et de son étal, des marchés et de ses produits. Cette stratégie prend des formes variées : que ce soient les dessins ou peintures de CARYBÉ¹⁴ et de PERCY LAU¹⁵ ou les photos de Pierre VERGER qui photographia différentes scènes du quotidien alimentaire bahianais et de ses aliments¹⁶.

13 Voir annexe 7

14 Voir Annexe 1

15 Voir Annexe 1

16 Voir Annexe 1;2;3;4

Le discours touristique

Enfin, le discours touristique met en avant la baianité principalement par le biais de la promotion des fêtes populaires comme par exemple celle de *Iemanjá* ou encore du *Senhor de Bomfim*, lieux d'expression des traditions culturelles singulières et métisses bahianaises.

Selon PINHO (1998, p.6), c'est un discours relativement figé, les guides touristiques répétant d'année en année les mêmes chapitres, notamment celui à propos de la gastronomie. Dans ce discours, l'accent est mis sur l'affirmation de la singularité de Bahia par rapport au reste du Brésil et au reste de la région nordestine, une singularité et authenticité bahianaise qui passe dans le domaine culinaire par une surexposition des épices et des couleurs et sa dimension « exotique » renvoyant à l'Afrique. Le discours touristique récupère par ailleurs largement le discours artistique de la baianité : par exemple, la description touristique de la population bahianaise est la même que celle écrite par Jorge AMADO.

Cette relation entre tourisme et cuisine va tout particulièrement m'intéresser dans la partie suivante, à savoir quelles sont les conséquences identitaires du tourisme sur le système culinaire bahianais.

5.2 TOURISME, CAPITALISME ET IDENTITÉ(S)

Étant lié aux flux humains, mais également aux flux de capitaux, le tourisme – parce qu'il s'intéresse aux manifestations populaires de part leur dimension exotique et authentique face à un monde de plus en plus uniformisé – participe en même temps à leur insertion dans ces flux. Il conviendra donc d'analyser les conséquences identitaires d'une introduction des cultures populaires dans l'économie touristique et principalement au niveau du système culinaire bahianais : quels sont les changements que ce dernier subit au contact des touristes et de leurs capitaux? Quel type de relation s'établit entre-eux ?

Des enjeux identitaires que CANCLINI résume ainsi :

Lo que ve el turista : adornos para comprar y decorar su departamento, ceremonias « salvajes », evidencias de que su propia sociedad es superior, signos de viajes variados y remotos, por lo tanto de su poder adquisitivo. La cultura es igual que la naturaleza : un espectáculo. Se miran de igual modo las playas con sol y las danzas indígenas. El pasado se mezcla con el presente, las personas dan lo mismo que las piedras [...] (CANCLINI, 1982, p11-12)

5.2.1 Le tourisme comme vecteur de diffusion des cultures populaires dans le capitalisme : le cas de la baianité

Comme nous l'avons vu dans la partie précédente, la construction de l'idée de la baianité répond à une idéologie politique – dans le sens où cette identité permet une domination de la société en créant des symboles servant à justifier les inégalités sociales, ou appuyer l'idée de miscégénération etc. – mais cette construction répond également à des intérêts capitalistes. En effet, créer une idée de la baianité, sélectionner ses symboles et biens culturels, débouche sur la commercialisation et la reproduction de ces derniers dans le système capitaliste à l'échelle internationale. Et l'intermédiaire de l'introduction des cultures populaires dans le capitalisme est le tourisme.

Ce phénomène est lié à la mode que l'on peut qualifier de « tourisme identité » ou encore de « tourisme folklorique » qui, surfant sur la vague du multiculturalisme et de la diversité ethnique, reprend à la fois une conception romantique, et une conception économique (LACARRIEU, 2006, p.132-133).

En plus d'insérer les cultures populaires dans le capitalisme, ce type de tourisme intègre l'identité locale dans une réalité globale. Ce déplacement de la sphère locale à la sphère globale n'est pas le simple fait du touriste : il a lieu avant même que le touriste rentre en contact direct avec les manifestations populaires, par le biais de leur promotion touristique sur le web, dans des documentaires télévisés ou dans des publications internationales, comme *GÉO Magazine* par exemple. C'est ce que LACARRIEU (2006, p.136) qualifie de flux « *d'imaginaires globaux* », dans lesquels les identités locales voyagent d'elles-mêmes. C'est le cas par exemple avec les reportages culinaires, très à la mode, comme par exemple l'émission *Globe Cooker* spécial Brésil¹⁷, où l'on retrouve l'image d'une cuisine bahianaise afro-descendante et fortement marquée par les rites du candomblé.

L'intégration des symboles de la baianité au capitalisme passe par l'utilisation de slogans ou de marques commerciales qui renvoient à cette identité (PINHO, 1998, p.7). Ce peut être par exemple la marque *Produto Bahia* qui, se voulant un gage de qualité, de confiance, et d'authenticité est également une stratégie commerciale : certains touristes, lors d'un achat « identitaire » se fiant alors plus à un produit portant cette marque.

Les enjeux économiques liés au tourisme sont tels qu'aujourd'hui l'identité bahianaise se construit et s'adapte aux nouveaux éléments dictés par les intérêts du secteur touristique (BARBALHO, 2004, p.161). C'est pour cela que la production artisanale « authentique », et la vente de *l'acarajé* subsistent et se développent dans un quartier touristique comme le *Pelourinho* où le nombre d'échoppes de produits populaires et de point de vente ambulante est impressionnant. La production artisanale du *berimbau* par exemple, ne sert plus à un usage strictement interne à la communauté bahianaise, mais représente, tout comme celle de *l'acarajé*, un véritable marché de vente (CANCLINI, 1982, p.68-69).

Non seulement les représentations objectales, mais également les représentations mentales de la baianité, comme la bahianaise, sont détournés par le capitalisme. En témoigne la création d'une *Barbie* – symbole du modèle capitaliste et de la

17 Emission diffusée sur Canalplus, et animé par CHESNEAU François, disponible au lien suivant : http://www.dailymotion.com/video/xa3d52_globe-cooker-bresil-part-1_travel

globalisation – à l'effigie de la bahianaise de *acarajé*¹⁸.

Au delà de la récupération du potentiel capitalisable des symboles de la baianité, ce sont ses propres discours fondateurs, comme par exemple les écrits de Jorge AMADO, qui sont repris par le capitalisme afin de servir et développer l'activité touristique :

[...] pode-se entender a popularização de sua imagem e de sua aldeia imaginária para além do campo literário, por exemplo, ao servir de enredo de escola de samba, temática da coleção de verão de grife de roupa, e também como inspiração para a criação de um megaprojeto turístico que prevê a construção de um parque ecológico que recriaria ambientes e personagens de Jorge Amado, similarmente ao famoso parque Disneylândia de Walt Disney. (CALIXTO, 2009)

On sent par ailleurs, lorsqu'on marche dans les rues du *Pelourinho*, théâtre des romans de Jorge AMADO mais aussi quartier historique de la baianité, une certaine « fausseté », un certain « arrangement » pour le touriste afin de coller à ses attentes et désirs de consommation. Malheureusement, selon moi, on y retrouve peu les aspects quotidiens décrits par Jorge AMADO. Le *Pelourinho* devient de plus en plus un quartier-musée, tout comme Montmartre à Paris, et annonce le destin de nombreux autres quartiers dont le charme et le caractère suscitent l'intérêt des touristes dans un premiers temps, suivis de près par les capitaux.

L'acteur principal de l'introduction des cultures populaires dans le capitalisme est l'État, qui cherche à rentabiliser son capital culturel par le biais de l'activité touristique. Cette stratégie à commencé sous la dictature militaire, avec la création en 1966 du Conseil National du Tourisme. Une politique touristique en effet très liée, et tout particulièrement dans le Nordeste, à l'entrée des cultures populaires sur le marché comme nous le fait remarquer ORTIZ :

[...] a política de turismo tem um impacto importante no processo de mercantilização da cultura popular. Não é por acaso que as Casas de Cultura Popular, sobretudo no Nordeste, se encontram sempre associadas às grandes empresas de turismo, que procuram explorar as atividades folclóricas e os produtos artesanais. (ORTIZ, 1994, p.87)

Dirigé par des intérêts mercantiles, l'État sélectionne alors – dans sa politique touristique – uniquement les manifestations identitaires susceptibles d'avoir un

18 Voir annexe 5

intérêt touristique. Non seulement cette stratégie est contraire à la diversité, l'hétéroclisme et la spontanéité des manifestations populaires, mais en plus elle est identitairement arbitraire.

5.2.2 L'adaptation des cultures populaires aux attentes du touriste : le cas du système culinaire bahianais

De la relation touriste-alimentation

L'alimentation, de part sa dimension identitaire, est une préoccupation centrale pour les touristes dans la mesure où il s'agit pour eux de la manière la plus simple de comprendre cet autre exotique dont ils sont en quête. En effet, les langues représentent souvent une barrière pour la compréhension et la découverte de l'autre et nécessitent une implication plus grande que l'acte de manger ne comporte pas, car essayer la cuisine de l'« autre » équivaut seulement à jeter un œil autour de soi. C'est ce que BESSIS appelle le « degré zéro du goût » :

la cuisine est le seuil le plus accessible d'une culture, le palier le plus bas d'une frontière. [...] la cuisine ne requiert pas une adhésion à la culture qui l'a produite, tandis que le fait de lire un livre, voire de regarder un film, sont des actes de compromission majeur. [...] Nous sommes en visite dans une autre culture – visite qui ne nous oblige pas à des relations personnelles. En ce sens, la cuisine représente l'étape initiale du contact interculturel. (BESSIS, 1995, p.85)

Cet intérêt pour la cuisine locale de la région que le touriste visite est également une mode capitaliste, à l'origine européenne, appelée « le goût du terroir », et qui aujourd'hui, dans un contexte d'expansion du tourisme, s'est généralisée, globalisée :

[...] les traditions gastronomiques des zones réceptrices sont désormais considérées, par les acteurs de l'industrie touristique, comme un patrimoine à valoriser et comme un levier du développement local.” (POULAIN, 2001, p.28)

L'adaptation aux goûts des touristes

Cette conjoncture touristique n'est pas sans conséquence pour le système alimentaire bahianais. On assiste en effet à une adaptation des systèmes culinaires dits traditionnels aux goûts des touristes, adaptation qui débouche sur une homogénéisation des cuisines et des goûts à l'échelle globale.

Ce paradoxe de l'homogène et du divers (CANCLINI, 1972, p.72) – le premier étant le fruit de la société de consommation et de sa standardisation et répétition à l'infini du même objet, et le second étant une nécessité créée par le premier afin de rompre avec la monotonie – débouche sur la mise en avant dans l'économie touristique d'objets et de saveurs différentes, authentiques et exotiques qui permettent la reconstruction d'une identité perdue dans les méandres de la globalisation.

Les touristes attendent en effet durant leurs vacances, une identité gastronomique locale et singulière, mais dans une structure d'accueil au confort équivalent au sien (GIMENES, 2006, p.5 et 12).

Cependant, cette singularité culinaire est altérée par le touriste. En effet, face à l'importance considérable de ces flux, qui se concentrent sur des lieux bien précis, on assiste à une offre de restauration dite « typique » massive et décaractérisée.

Décaractérisée car, pour mieux correspondre aux attentes gustatives des touristes, son goût est mondialisé :

Em muitos casos, os grupos produtores de culinária local sobrevivem graças ao turismo. Nas cidades “históricas”, nos “balneários”, nas cidades “de veraneio”, os turistas, em busca do exótico, consomem produtos símbolos das culturas locais dentre eles os produtos das culinárias locais. Visando agradar o consumidor estrangeiro a população local também promove pequenas alterações nos produtos, que representam sua cultura, destinados ao comércio. Alguns pratos incorporam inclusive valores da alimentação urbana tais como a diminuição: das calorias (o açúcar substituído por adoçante); das gorduras (animais por vegetais); etc. (MENEZES DE ALMEIDA, 2006, p.79)

C'est ainsi que sont apparues de nouvelles garnitures pour l'*acarajé*, adaptées aux goûts et attentes des touristes comme le souligne Joaquim COSTA PINTO :

Ultimamente a depuração vem invadindo os tabuleiros das « baianas ». Ao « abrir o acarajé », por exemplo, para pôr o molho de pimenta, põem também uma massamorda de milho de um vatapá falsificado. Pior ainda ; oferecem o que chamam de « salada », que é cebola e tomate crus, picados, embebidos em vinagre, para pôr no acarajé. É horrível. Por isso, cobram mais caro. (1986, p.26)

Une garniture donc plus « light » que le traditionnel *vatapá*, afin de répondre aux nouveaux schémas alimentaires.

Enfin, dans un contexte de mondialisation et parallèlement d'exacerbation identitaire provoquant une peur de l'inconnu, de nombreux touristes ne se rassurent que dans une consommation alimentaire type fast-food au goût infantilisé, nouvelle saveur globalisée, expliquant la multiplication de ce type d'enseignes dans les lieux touristiques et historiques :

Os usuários preferenciais do hambúrguer são as crianças e os turistas e estes, nos estudos sobre turismo, parecem muitas vezes infantilizados, idiotizados pelo desconforto do encontro com o desconhecido. (RIAL, 2005, p.17)

5.2.3 Le spectacle d'identités subordonnées

Cette adaptation aux goûts des touristes révèle par ailleurs une situation de subordination des cultures populaires et suppose pour le natif une négation identitaire. N'étant plus tout à fait lui-même ni tout à fait quelqu'un d'autre, le natif devient « hybride » et ses manifestations culturelles également, se situant dans ce que LACARRIEU (2006, p.139) appelle des « entre-lieux ».

Ces « entre-lieux » identitaires sont également selon moi, dans le cadre de l'activité touristique, les lieux de la « spectacularisation » des manifestations populaires magnifiées, « cosmétisées » pour l'œil et le goût du touriste dans une logique de consommation capitaliste.

La « cosmétisation » des images de la baianité passe ainsi par la création d'une joie de vivre, et l'utilisation de couleurs vives :

Na imagem, as cores são fundamentais na representação da alegria, do calor dos trópicos e dos sabores provenientes da variedade de frutas da região Nordeste, utilizando-se também de um toque de sofisticação tão comum nas imagens turísticas. É o popular se adequando às exigências turísticas modernas, em que se produz uma imagem que atrai a curiosidade turística. (LEAL, 2005, p.9)

Et qui dit maquillage, dit également création d'images qui, une fois magnifiées, se retrouvent figées dans un lieu intemporel, qui n'est ni celui d'hier, ni celui d'aujourd'hui. C'est une nécessité née de la modernité et de la globalisation, qui, en homogénéifiant à l'échelle mondiale la diversité identitaire, souhaite recréer des identités locales « muséographiées » pour les touristes. Preuve en est le musée de la gastronomie bahianaise dans le *Pelourinho*.

C'est ce paradoxe du patrimoine, entre identité locale et globale, changements et intemporalités, qui va nous intéresser à présent.

5.3 L'INFLUENCE DU PROCESSUS DE PATRIMONIALISATION SUR LA BAIANITÉ

5.3.1 La notion de patrimoine culturel et ses enjeux

Le patrimoine est une conception, directement liée à l'identité, qui a évolué au fil du temps. Autrefois, il concernait les biens d'un individu, et participait donc à la construction de l'identité individuelle. Avec l'émergence des Nations, il est venu s'associer à un imaginaire collectif, celui de l'identité nationale. Aujourd'hui, avec l'UNESCO, le patrimoine vient penser et construire une identité à l'échelle de l'humanité.

C'est aussi au travers de la patrimonialisation que l'État brésilien, et plus précisément l'IPHAN, mais aussi l'UNESCO participent à la construction d'une idée de la baianité afin d'affirmer la diversité culturelle au sein de l'identité nationale:

As marcas africanas na cultura produzida na Bahia, traduzidas em afro-baianidade, bem como o patrimônio histórico e artístico que remete aos tempos áureos da colônia, quando Salvador era a capital do Brasil, tais substratos foram agenciados e privilegiados pelo poder público para afirmar uma identidade baiana na contemporaneidade e uma política cultural correspondente. (BARBALHO, 2004, p.160)

Le processus de patrimonialisation est un processus récent propre aux sociétés modernes, qui participe à la construction et légitimation d'une nation en lui choisissant un certain nombre de référents historiques. Ce choix implique qu'il y ait parallèlement une politique de préservation de ces biens afin de ne pas rompre avec l'impression de continuité historique de la nation.

FONSECA nous propose ainsi la définition suivante du patrimoine culturel :

[...] tudo que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia. (FONSECA, 2004, p.21)

Il y a deux catégories de patrimoine : le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel.

Le patrimoine matériel correspond par exemple aux monuments, œuvres d'arts etc.

Le patrimoine immatériel ou intangible est quant à lui une notion plus récente : au Brésil, il est reconnu dans l'article 216 de la Constitution de 1988, mais ce n'est qu'en l'an 2000 qu'est créé le *Programme National du Patrimoine Immatériel* au travers du Décret-loi n°3551. A l'échelle internationale, sa reconnaissance est encore plus récente puisque ce n'est qu'en 2003 que l'UNESCO fit apparaître sur sa convention les biens intangibles (TEMPASS, 2006, p.2-3). Cette notion est donc encore dans sa phase émergente.

Il n'y a cependant pas de frontière entre ces deux catégories, car toutes les manifestations culturelles, au sein d'un même système, s'interpénètrent et sont interdépendantes :

Considerando o corpo como material e a mente (o pensamento) como imaterial e transportando isso para o campo do patrimônio cultural, temos também que os bens culturais materiais e imateriais estão intimamente relacionados, não existindo de forma isolada. [...]. Assim, os patrimônios material e imaterial são categorias interdependentes, não existindo uma delas isoladamente. O patrimônio cultural é um “coletivo” de materialidade e imaterialidade. É um híbrido. Todo bem material é também imaterial e vice-versa. (TEMPASS, 2006, p.4-5)

La cuisine est ainsi un bien hybride entre matérialité – les aliments, ustensiles etc – et immatérialité : les relations sociales et symboliques qu'elle engendre, les savoir-faire d'une cuisinière etc. C'est pour cela que l'on parle de système culinaire, les aliments étant inséparables de l'espace social alimentaire.

Tous ces paramètres nous indiquent donc qu'il y a dans une certaine mesure un risque de « décontextualisation » au travers de la patrimonialisation. En effet, le choix ou non, intéressé, d'intégrer au patrimoine national, voire mondial, telle ou telle manifestation et pas une autre, entraîne le risque de dénaturer le bien en question, car il fait parti d'un système, d'un tout.

Par ailleurs, patrimonialiser un bien implique qu'il y ait un passage identitaire depuis la sphère locale, jusqu'à la sphère nationale et ou mondiale : n'y a-t-il pas un paradoxe, à vouloir sauvegarder une tradition locale, de l'élever à la sphère globale ? Ne court-elle pas un risque pour son « authenticité » et une décontextualisation une fois intégrée à des flux mondiaux et touristiques?

5.3.2 Le patrimoine bahianais aujourd'hui : entre matérialité et immatérialité

L'intérêt actuel et croissant pour le patrimoine immatériel de l'humanité suscite dans l'étude des systèmes alimentaires, un nouveau regard sur les savoir-faire culinaires, et non plus seulement sur le produit final en lui-même.

Le système culinaire bahianais n'échappe pas à cet intérêt couplé entre matérialité et immatérialité. C'est ainsi que depuis 2005, « *o ofício das baianas de acarajé* » est reconnu patrimoine culturel immatériel sous la définition suivante :

Este bem cultural de natureza imaterial, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, consiste em uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia.¹⁹

Et sur le *tabuleiro* de la bahianaise, la nourriture la plus sujette à la préservation est bien-sûr *l'acarajé*, car il est au centre même d'un complexe culturel et symbolise un passé lointain que les bahianais veulent récupérer, préserver, il y a donc une sorte de reconstruction identitaire derrière *l'acarajé* :

Transformando o acarajé em um patrimônio, os soteropolitanos e turistas são capazes de consumir uma Bahia longínqua, consumir um passado que não mais existe. Significa reconstruir e recuperar a história da cidade subindo as ladeiras da nostalgia presente nas memórias coletivas. Comer um acarajé representa muito mais do que consumir uma iguaria exótica e saborosa, mais do que um alimento calórico na sua matéria é um produto afro-barroco no seu espírito, no qual o dendê se transforma no ouro que enriquece as igrejas da velha cidade da Bahia, compartilhada por ricos e pobres nesta amálgama cidadina. (DA SILVA SANTOS, 2006, p.257)

Préserver ce met signifie donc en parallèle, préserver une série d'activités traditionnelles symboliques qui lui sont liées. En effet, la préparation du « *bolinho de fogo* » et l'installation du *tabuleiro* induisent tout un cérémonial : revêtir la tenue traditionnelle des *baianas*, éloigner le mauvais œil avec une branche *d'Arruda* derrière l'oreille droite et avec un plant d' « *Espada de Ogun* », offrir quelques miettes d'un *acarajé* pour les orixás etc. (MENDONÇA ET IPHAN, 2007, p.23-24).

Ce processus de patrimonialisation vient donc renforcer la baianité sans provoquer

19 Définition disponible sur le site de l'IPHAN au lien suivant : <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12566&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>

une décontextualisation puisqu'il insiste bien sur la dimension de système culturel historique et culinaire (la nourriture de rue et les rites du candomblé) dans lequel est intégré *l'acarajé*:

Neste sentido, são considerados elementos essenciais do Ofício das Baianas do Acarajé os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana; o uso do tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso da indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos das costas, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias.

Outro aspecto interessante é que os próprios locais da produção e venda das comidas de tabuleiro (além do acarajé com seus recheios habituais, outras iguarias como abará, acaçá, fato, bolinho de estudante, cocadas, bolos e mingaus), são mencionados, tendo em vista tratar-se de lugares que lembram os antigos cantos, pontos dos escravos que comercializavam produtos no período colonial. (GIMENES, 2006, p.10)

5.3.3 Patrimonialisation : dualité locale - globale

Le contexte actuel de globalisation doit nous amener à penser les différentes manières dont le patrimoine local peut être envisagé identitairement par ses acteurs : va-t-il faciliter la compréhension interculturelle ? Ou au contraire provoquer une exacerbation identitaire des traditions ? Procéder à un inventaire du patrimoine, et le préserver permet-il que ce dernier puisse évoluer naturellement ou est-il condamné dans une vision muséographiée ? Enfin, le lien entre patrimonialisation et activité touristique peut-il véritablement permettre que ce dernier soit sauvegardé ?

comprendre l'autre

On peut tout d'abord voir dans le processus de patrimonialisation à l'échelle de l'humanité une opportunité pour mieux comprendre l'autre et lutter contre l'exacerbation des différences. En effet, cette catégorisation vient créer un imaginaire collectif global. GONCALVES (2003, p.28-29) voit ainsi le patrimoine comme une catégorie de médiation entre différentes cultures en exprimant ce qui les rapproche.

exacerbation identitaire

Cependant, collecter, catégoriser et définir des manifestations culturelles comme patrimoine peut également être analysé comme une stratégie d'exacerbation identitaire. En effet, définir un patrimoine, c'est vouloir préserver la singularité d'une identité par rapport aux autres :

Todo e qualquer grupo humano exerce algum tipo de atividade de colecionamento de objetos materiais, cujo efeito é demarcar um domínio subjetivo em oposição a um determinado "outro". O resultado dessa atividade é precisamente a constituição de um patrimônio.(GONCALVES, 2003, p.22)

Ainsi, selon TEMPASS (2006, p.8), ce qui intéresse dans le processus de patrimonialisation ce ne sont pas les points communs à plusieurs groupes, mais la singularité de chacun. L'auteur donne un exemple avec les *cozidos*, présents dans tout le Brésil, mais surtout, et c'est là ce qui l'intéresse, qui diffèrent d'un groupe et d'une communauté à l'autre, chaque État ayant le sien, comme par exemple le *cozido baiano*. Pour lui donc, préserver un patrimoine c'est préserver tout d'abord l'identité singulière d'un groupe.

Par ailleurs, pour préserver un patrimoine, un certain nombre de mesures « protectionnistes » sont prises. Il en résulte une identité idéalisée comme authentique et figée dans un temps intemporel, sans possibilité de changement. Une attitude conservatrice à laquelle participe l'UNESCO et de nombreux États qui nient le patrimoine lorsque celui-ci est aux prises avec différents flux et réseaux transnationaux, et refusent la digression de la notion de territorialité. C'est une attitude essentialiste fermée au métissage et multiculturalisme actuel :

[...] le concept englobant les expressions culturelles immatérielles, bien qu'il s'appuie sur la diversité culturelle en tant qu'« activité totalisante », nie – en même temps et pratiquement dans son essence même – tout type de manifestation culturelle s'étant déterritorialisée, ayant voyagé au-delà de son propre lieu d'origine, ayant franchi les frontières, s'étant même urbanisée – ceci malgré le cosmopolitisme exprimé par les villes. D'un côté, les organismes internationaux – et de concert avec eux les gouvernements, relèguent la place du patrimoine immatériel dans des lieux lointains et confinés, considérant ses expressions comme menacées d'extinction face à l'homogénéisation culturelle. Il suffit d'observer les déclarations relatives au patrimoine immatériel de l'humanité, qui nient les déplacements, les changements, l'urbain et le cosmopolite, en somme, le phénomène même de flux et de réseaux transnationaux caractéristiques du monde global. (LACARRIEU, 2006, p.136)

Dans le cas de *l'acarajé*, on assiste également à ce phénomène puisque, depuis son inscription en tant que patrimoine immatériel, il est soumis à une série de normes dictées par le programme « Acarajé 10 », label censé garantir sa qualité sanitaire et l'harmonisation des pratiques (DUARTE, 2005), mais aussi par le décret-loi municipal n°12.175 du 25 novembre 1998 (MENDONÇA ; IPHAN, 2007, p.67).

Le refus de tout changement, principalement au niveau du caractère sacré de *l'acarajé*, est propre aux bahianaises dont la majorité sont fille-de-saint, voyant donc cette nourriture comme indissociable du candomblé.

Il y a donc dans cette conception de « patrimoine-musée », une négation du métissage (CORBEAU, 2002, p.109).

Un patrimoine singulier, mais vivant

Voir le patrimoine immatériel seulement comme un musée de manifestations culturelles figées n'est cependant pas concevable, car il s'agit d'une « matière vivante » soumise au principe perpétuel de l'anomie créatrice de nouvelles normes. Accepter le caractère évolutif du patrimoine immatériel est en effet nécessaire au maintien de l'identité d'un groupe (TEMPASS, 2006, p.3). Ce caractère évolutif est d'ailleurs inscrit dans l'« *Ofício das baianas de Acarajé* » :

E entendemos que o registro do bem enquanto patrimônio cultural nacional poderá mobilizar a sociedade a reconhecer, recolher, sistematizar, proteger e salvaguardar esses saberes tradicionais sem frear o fluxo natural das re-apropriações simbólicas que se processam inevitavelmente na dinâmica das culturas. (MENDONÇA ET IPHAN, 2007, p.59)

Et pour qu'un groupe puisse maintenir son identité locale, il est mieux que sa gestion ne soit pas confiée à des acteurs globaux, mais à la propre communauté en question. TEMPASS observe en effet souvent un sentiment de perte du patrimoine lorsque le processus de conservation est géré par des agents extérieurs agissant de manière indifférenciée et homogène quelque soit la communauté, car cette gestion homogénéifiée participe seulement au final, à la disparition de la singularité de l'identité de ce groupe (TEMPASS, 2006, p.10). Une nécessité reconnue au Brésil dans l'article 2 de la « *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural*

Imaterial » adoptée en 2006, mais rédigée à Paris en 2003 :

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e de continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, MINISTERIO DA CULTURA, 2006)

C'est pour cela que les « Baianas de Acarajé » sont tant investies et reconnues au sein du programme de patrimonialisation de leur profession.

Mondialisation des particularités

Le mélange entre patrimoine et tourisme mondial débouche aujourd'hui sur une globalisation des particularités locales. Une situation quelque peu paradoxale où les imaginaires spécifiques rencontrent l'imaginaire collectif, mais un paradoxe aujourd'hui nécessaire au maintien, non pas seulement économique, des identités locales traditionnelles :

Le rapport chaque fois plus étroit entre le tourisme culturel et le patrimoine immatériel préfigure un monde global nécessaire, ouvert à une infinité de différences locales : c'est-à-dire, un genre de tourisme qui se déplace entre l'« hyper-localité » globalisée et l'« hyper-localité » particularisée [Arantes, 2004, p. 8]. C'est à partir de ce scénario que l'on déduit que les expressions culturelles doivent se faire « in situ », c'est-à-dire dans la localité où elles ont pris naissance, se développent et se célèbrent. Pourtant, quoique ceci semble une contradiction en soi, ces expressions n'acquièrent de l'importance que lorsqu'elles sont insérées, traversées et promues dans le circuit international – c'est cet aspect qui renforce une vision optimiste du lien explicité : sa mise en scène dans le monde global favorise l'estime de soi des cultures locales diffusées, en même temps que s'accroît l'arrivée de touristes, et à partir de ceci l'importance des devises et la quantité d'emplois locaux. (LACARRIEU, 2006, p.138)

Une nécessité de lutte collective et donc globale pour le maintien identitaire local que nous reverrons dans le prochain chapitre.

Sous l'influence du tourisme culturel, le patrimoine immatériel culinaire se situe donc aujourd'hui dans un entre-lieu entre le particularisme local et l'homogénéisation globale : il devient transculturel.

La patrimonialisation facilite l'entrée des cultures populaires dans le capitalisme

Enfin, la politique de l'UNESCO facilite l'entrée des cultures populaires dans le capitalisme car les biens qui sont enregistrés en tant que patrimoine obtiennent une visibilité transnationale lorsqu'elles sont mentionnées dans les guides et circuits des tours opérateurs, attirant donc le tourisme capitalisé en quête d'authenticité. Cette projection dans un monde globalisé influe généralement de manière négative sur l'authenticité originelle de ces manifestations culturelles, vues alors comme une source de profits économiques (LACARRIEU, 2006, p.140).

5.4 LA BAIANIDADE : UNE IDENTITÉ INCOMPLÈTE : REVENDICATION DE LA SERTANIDADE

L'étude des symboles de la baianité révèle qu'il s'agit d'une construction identitaire incomplète, visible au niveau culinaire notamment. En effet, aucun de ses symboles ne nous renvoie à l'intérieur de l'État caractérisé principalement par le Sertão.

Cette incomplétude trouve son illustration principale dans le mythe de l'opposition entre mer et Sertão, bipolarité présente dans l'imaginaire national depuis la Première République et la formation du territoire national, où le Sertão était déjà présenté comme le lieu de l'authenticité, en opposition au littoral qui subissait alors les prémices de la modernisation et ses effets (DUTRA, 2004, p.98-99).

Les symboles identitaires de la « *baianidade* » et de la « *sertanidade* » se définissent ainsi dans une série d'opposition. Ces oppositions, cette rupture culturelle est visible dans le système culinaire bahianais, qui sur le littoral se construit autour de la consommation de poisson, de la figure féminine et de la cuisine afro-descendante, alors que dans les terres, c'est la civilisation du cuir et l'élément masculin, et donc la consommation de bétail bovin et ovin qui prédomine.

Tout comme pour la baianité, la « sertanité » est elle aussi construite au travers de discours, notamment le discours littéraire de Eurico ALVES qui dans sa poésie construit cette identité positive et idéalisée par la mise en avant de ses racines régionales dans un processus d'opposition, de différenciation de la baianité qui devient alors cet autre. Les symboles qu'il utilise font partie de l'histoire sociale : en ceci il rejoint Gilberto FREYRE, mais aussi Jorge AMADO (PERREIRA VASCONCELOS, 2008, p.11-12).

Pour se faire une idée de cette construction identitaire par opposition de genre à la baianité, voici un extrait de l'un de ses poèmes :

Minha terra é menino,
é um vaqueirinho
vestido de couro

(Eurico Alves, *Minha Terra*, ANNÉE, 1928, OLIVIERI-GODET, 1999, p.150)

Des habitudes alimentaires du Sertão bahianais qui dans ses rimes renvoient principalement à l'homme, à l'idée de virilité :

Minha terra é menino,
que planta feijao
e fuma cachimbo
e toma torrado
e bebe cachaça (Eurico Alves, *Minha Terra*, 1929, *apud* OLIVIERI-GODET, 1999, p.150)

S'il y a un refus d'identifier l'identité rurale du Sertão à celle de la baianité, c'est parce qu'elle renvoie sous beaucoup d'aspects à la pauvreté, caractéristique inhérente au Nordeste semi-aride, surtout depuis la modernisation (PERREIRA VASCONCELOS, 2008, p.2).

Il y a ainsi un choix intéressé des pouvoirs publics et du tourisme qui construisent l'idée de la baianité autour d'un espace touristique réduit, c'est-à-dire principalement Salvador et le Recôncavo, qui empêche l'expression culturelle d'une bonne partie de l'État :

A opção por uma imagem oficial e hegemônica de uma Bahia em que todo o seu potencial cultural, as suas belezas e a capacidade de desenvolvimento se concentram em um só espaço, Salvador e seu Recôncavo, tem gerado o apagamento dos baianos do interior, especialmente, do Sertão, que não combinam com esse modelo Produto Bahia. Além de ocasionar o desconhecimento do território não litorâneo, fomentando o preconceito contra o interiorano – na acepção de sertanejo – esta prática centralizadora não ocasionou ao baiano do interior, em termos gerais, o acesso às políticas estaduais de cultura e, menos ainda, a visibilidade de suas ricas e diversificadas manifestações culturais. (PEREIRA VASCONCELOS, 2008, p.10)

Quant à la Chapada Diamantina, située au cœur du Sertão et l'un des principaux lieux touristiques bahianais, elle n'est pas dans les guides touristiques associée à cette identité (PERREIRA VASCONCELOS, 2008, p.2), mais plutôt à celle du *garimpo*²⁰, qui pourtant reprend de nombreux aspects de la *sertanidade*, au niveau culinaire entre autres, avec des plats traditionnels à base de cactus par exemple, qui constitue la base de la nourriture de nombreuses familles du Sertão, et qui était cuisiné également par les *garimpeiros* lorsque ceux-ci vivaient de longues semaines dans la montagne à la recherche de diamants (CHICO, 2007).

20 Culture née autour de l'activité d'exploitation des minéraux

CONCLUSION

Il apparaît clairement, à la fin de cette partie, que les symboles de la baianité retenus au niveau culinaire appartiennent tous à la cuisine afro-bahianaise.

Les études sociologiques de Pierre VERGER, Roger BASTIDE etc, ont sans aucun doute participé à la diffusion de cette singularité non pas seulement au Brésil, mais également à l'extérieur, expliquant comment des flux touristiques globaux ont été amenés à s'intéresser à cette culture. La renommée internationale des figures de la baianité comme Jorge Amado, Dorival Caymmi, Chico Buarque, ou de l'artiste Carybé ont très certainement participé à ce phénomène également.

La baianité amène donc, du moins au travers de ses symboles culinaires, tout un pan de la société bahianaise à se reconsidérer identitairement de manière positive, par l'orgueil que peut susciter de se sentir internationalement reconnu comme porteur d'une identité culturelle singulière.

Cependant, étant donné qu'il s'agit d'une identité excluante et auto-suffisante, elle entraîne parallèlement une certaine dépréciation des manifestations culturelles de d'autres membres de sa communauté, comme c'est le cas de la « sertanité ».

Cette identité se trouve en effet quelques peu dévalorisée, hors des flux d'imaginaires globaux qui semblent être aujourd'hui les juges tout-puissants et décideurs de l'avenir ou non des identités traditionnelles locales comme nous le rappelle LACARRIEU (2006, p.138). Mais doit-on seulement souhaiter à la « sertanité » d'être aspirée de la même manière dans ce flux patrimonial et touristique ? N'est-il pas mieux pour une identité culinaire de n'attirer que très peu d'intérêts afin de ne pas subir une homogénéisation de son goût et de ses pratiques par exemple ? Est-il seulement possible aujourd'hui qu'une identité locale, même éloignée des centres urbains, échappe à l'homogénéisation et la modernisation des patrons alimentaires ?

C'est cette question que nous allons nous poser dans le prochain chapitre.

CHAPITRE 6 : VERS UNE HOMOGENÉISATION DES IDENTITÉS CULINAIRES ?

La globalisation, la modernité, l'industrie agro-alimentaire, les chaînes alimentaires transnationales, la consommation de masse etc, autant de phénomènes qui amènent aujourd'hui le consommateur à réviser ses habitudes alimentaires, à se questionner parfois sur la provenance de ses aliments, et la part d'authenticité ou d'homogénéisation de ses pratiques alimentaires.

En questionnant la réalité actuelle bahianaise, je montrerai ici quelles ont été les nouveautés « globalisées » introduites dans les pratiques alimentaires bahianaises suite à la modernisation du pays entamée depuis l'ère VARGAS, et comment celles-ci débouchent sur une certaine négation du régime traditionnel afro-bahianais au sein de la communauté, avec cependant des différences visibles entre classes sociales.

Nous verrons également dans quelle mesure l'agro-industrie brésilienne participe à la crise identitaire du mangeur bahianais, en supprimant un certain nombre de repères identitaires, par le biais d'une homogénéisation des pratiques et des produits proposés à la consommation.

J'analyserai également les caractéristiques du mouvement de résistance en faveur des traditions culinaires qui s'organise en réaction à la peur des consommateurs et face à la menace directe de l'industrialisation et de l'homogénéisation à la biodiversité. Une défense des identités locales qui a pour paradoxe de s'organiser à l'échelle mondiale : nous verrons donc quels en sont les conséquences, positives et négatives.

Enfin, n'étant plus possible d'échapper véritablement aux phénomènes de mondialisation des identités culinaires, il s'agira de voir dans quelle mesure les traditions bahianaises, réinventées, entrent dans ces flux mondiaux en participant à de nouveaux métissages désirés ou non, auxquels les mangeurs bahianais adhèrent individuellement en toute liberté.

6.1 L'INFLUENCE DE LA SOCIÉTÉ MODERNE

La modernité a insufflé aux sociétés et à l'organisation de notre monde de nombreux changements. Ces changements, qu'il soient sociétaux, économiques ou autres influent directement sur les pratiques alimentaires traditionnelles. Il s'agira donc ici de voir quels sont ces changements qui ont participé à la modification du système alimentaire traditionnel bahianais.

6.1.1 Modification des habitudes de consommation

La révolution féminine

L'une des principales révolutions sociétales, celle de la redéfinition du rôle de la femme, n'a pas été sans conséquences dans les cuisines bahianaises. En effet, comme nous l'avons déjà répété à différentes reprises, la femme est l'un des symboles centraux du système alimentaire traditionnel car c'est elle qui concrétise les plats, connaît les tours de mains, et les transmet aux générations suivantes.

Au siècle dernier, la femme est sortie de l'espace privé qu'elle représentait, pour gagner l'espace public, traditionnellement des hommes, grâce au travail.

Cette révolution l'amena à se désintéresser, souvent faute de temps, des sciences familiales telles que la cuisine. En conséquence, l'espace social alimentaire s'est peu à peu déplacé du collectif (familial) à l'individuel où chaque membre de la famille dirige plus ou moins ses choix alimentaires. Le mangeur bahianais, pour le repas du midi principalement, a alors peu à peu délaissé le foyer familial au profit des cantines. Il y a donc un passage de la sphère privée à la sphère publique (DA SILVA SANTOS, 2006, p.277). Aller au restaurant, une pratique de la modernité très présente dans les classes moyennes et hautes bahianaises, est aussi une conséquence de la redéfinition du rôle de la femme.

Le travail de la femme a également provoqué la fin de la transmission orale des traditions culinaires de générations en générations, dont elle en était l'un des acteurs principaux. Aujourd'hui c'est en effet le discours publicitaire et médical, ou encore télévisé²¹ qui dans leur majorité dictent et contrôlent les habitudes

21 TV Brasil diffuse en effet actuellement une émission *Cozinha Brasil*, dans laquelle une nutritionniste Aline Rissato vient seconder et remplacer la mère de famille au sein du foyer afin de rééduquer les habitudes

alimentaires. On est donc passé d'un mode de transmission inter-générationnel, à un mode de transmission à dominante trans-générationnelle :

O espaço familiar não parece ser mais o espaço de legitimidade para a aprendizagem alimentar correta, não sendo mais a mãe a personagem central deste processo. Ela passa a ser coadjuvante tendo que por em prática as instruções veiculadas pelos profissionais de saúde dentro das instituições de saúde. (DA SILVA SANTOS, 2006, p.202)

Ces discours transmettent généralement un modèle alimentaire dit « light et moderne », bien loin du système alimentaire afro-brésilien. Un modèle alimentaire qui implique donc de nouveaux savoir-faire, faisant oublier les savoir-faire locaux et ancestraux.

Le discours féministe de la femme active et émancipée a par ailleurs contribué à la disparition du modèle alimentaire traditionnel, en véhiculant l'idée que cuisiner c'est un peu se soumettre à l'homme. Un discours que j'ai régulièrement pu entendre à Bahia, surtout à Salvador, lors de discussions avec des jeunes actives célibataires à qui les mères avaient encore enseigné les rudiments de la cuisine traditionnelle bahianaise, mais qu'elles ont oublié faute de temps entre les études et le travail, de par une conviction féministe, mais également par soucis esthétique de leur corps, aspect que nous allons développer à suivre.

La relation au corps : passage à une vision nutritionnelle de l'alimentation

Avec la modernité c'est également la relation au corps qui a évolué. Avant, les canons de beauté bahianais allaient de préférence vers l'exaltation de l'obésité, mais à partir des années 1960, de nombreux discours occidentaux à propos des régimes apparurent, et aujourd'hui, on trouve à Salvador une multitude de salles de gym, dans tous les quartiers, et fréquentées par toutes les classes sociales.

Cette nouvelle approche du corps amène à une volonté de rééduquer les habitudes alimentaires au travers d'une négation des traditions alimentaires bahianaises, qui renvoient les bahianais à l'idée de pauvreté et d'obésité : c'est donc bien un soucis de distinction sociale que reflète cette mode « light » (DA SILVA SANTOS, 2006, p.213). De nombreux bahianais soucieux de leur corps ont ainsi

alimentaires de toute la famille.

développé une nouvelle conception du bon, et une aversion pour des aliments traditionnels gras. Il y a donc une confrontation entre ces deux cultures alimentaires, à Salvador tout particulièrement.

La révolution de l'électroménager

L'électroménager est une autre révolution de la modernité, qui a changé de nombreuses manières de cuisiner. Le fameux *liquidificador* règne ainsi en maître aujourd'hui dans toutes les cuisines bahianaises, indispensable allié pour les jus de fruits frais très prisés par les bahianais.

L'électroménager est surtout un vecteur de simplification de tâches ménagères qui, autrefois nécessitaient beaucoup de temps. Ainsi, pour broyer les haricots, le mixeur à révolutionner la vie des bahianaises de acarajé qui autrefois devaient utiliser la « pierre à râper », une opération longue et fastidieuse²² :

Jadis le travail était très dur. On devait peler les haricots et les broyer sur la pierre. Cette peine nous est désormais épargnée puisque de nos jours les filles se servent d'un broyeur électrique ou d'un mixeur". C'est l'opinion de Arlinda Pinto Nery, qui a travaillé avec son plateau pendant plus de 50 ans et qui a appris son office avec sa mère. (CANTARINO, 2005, p.4)

Mais parallèlement à cette révolution, ce sont des savoir-faire et des outils qui sont en perte. En effet avec la production à grande échelle de batteries de cuisine, par exemple en aluminium et bon marché, de nombreux savoir-faire artisanaux – la porcelaine, la broderie des nappes pour les repas de fête, la confection de moules à gâteaux en bois etc – sont en perte (BENJAMIN, 2005, p.39). Les instruments et l'habileté pour accomplir certains gestes sont également en train de disparaître. Il y a ainsi selon Carlos PETRINI (2006), une nécessité de recenser ces gestes culinaires qu'il considère comme une discipline scientifique et qui tendent à disparaître. Par exemple, l'art des *cortados* rapides et précis est en train de disparaître à Bahia, où les gens achètent sur le marché leur chou vert, papaye verte, gombos, courge, ou encore bananes vertes – pour faire le fameux *godó de banana* de la Chapada Diamantina – déjà coupés, prêts à l'emploi.

22 Voir annexe 3

6.1.2 L'industrialisation de l'alimentation

Autre impact considérable de la modernité sur l'alimentation, est l'industrialisation de cette dernière. On peut noter une influence sur différents plans.

la praticité

La nourriture moderne se caractérise en premier lieu par sa praticité. L'évolution du rôle de la femme et la baisse du temps consacré à l'élaboration et consommation du repas font que les industries développent cette caractéristique recherchée par le mangeur moderne, et opposée au modèle traditionnel qui suppose parfois de longues heures de préparation. La révolution dans ce domaine a été l'invention et la diffusion du procédé de conservation en boîte, auquel FREYRE (1955 p.41) faisait déjà référence.

la crise du mangeur délocalisé

Autre caractéristique de la nourriture industrialisée, c'est sa délocalisation, son absence de lien avec un territoire. Ce caractère, comme nous l'avons vu dans le premier chapitre, provoque une crise identitaire chez le mangeur, face à des aliments qu'il ne peut pas identifier. Le développement actuel de l'agro-industrie au Brésil renforce cette crise.

Sur le marché de Lençóis (BA) par exemple, il est également difficile de connaître l'origine du produit que vous achetez. Nombreux sont en effet les revendeurs, qui se confondent avec les producteurs. Mais une fois trouvé le producteur local, le consommateur se confronte alors à une autre délocalisation : celle des semences utilisées. En effet, il est de plus en plus rare que des maraîchers locaux produisent leur propre semence, attirés par le prix bas de semences produites à grande échelle et donc délocalisées et hybrides²³.

La consommation dans les fast-foods exacerbe également cette crise identitaire du mangeur bahianais urbain, car comme le souligne RIAL, ces endroits sont dénués de mémoire collective et de traditions ancestrales. Ils sont ce que

23 Première génération d'un croisement de semences dont le rendement est supérieur à une semence normale, mais la réutilisation des semences de la seconde génération provoque une baisse considérable du rendement, obligeant le maraîcher à racheter des semences hybrides tous les ans, provoquant alors une nouvelle dépendance économique, et l'abandon des semences des variétés locales traditionnellement cultivées

AUGÉ²⁴ (1992, *apud* RIAL, 2008, p.16) appelle des « non-lieux » :

Les fast-foods sont sans doute des exemples de ces non-lieux (Augé 1992) contemporains, de ces espaces où l'on ne s'arrête que passagèrement, dénués de toute mémoire collective, venus s'insérer au sein d'une autre culture, d'une région du monde tels des entités spatiales – des OVNI - qui se seraient posées déjà préfabriquées. (RIAL, 2008, p.16)

table rase de la diversité

Le modèle agro-industriel provoque également une homogénéisation identitaire des produits alimentaires, en supprimant la biodiversité naturelle des produits.

Dans la continuité de la révolution verte, les variétés de légumes sont aujourd'hui sélectionnées en fonction de leur rendement et de leur conservation provoquant la disparition de milliers de variétés de fruits et légumes. De cette manière, l'industrie agricole a fait table rase du passé, s'étant elle-même introduite comme un facteur culturel dans la vie quotidienne des hommes (PETRINI, 2006, p.30).

Cette sélection a pour conséquence de provoquer l'oubli par les propres membres d'une communauté, des recettes traditionnelles à base de leurs produits. C'est le cas par exemple des feuilles comestibles traditionnelles de Bahia comme la « *língua-de-vaca* », le *mastruço*, le « *brede de Santo Antônio* », la *taioba* etc. Celles-ci sont en effet remplacées dans la cuisine des bahianais par les épinards et laitues (COSTA PINTO, 1986, p.39). Un maraîcher et « *mestre da cura* » connu sous le nom de Nildo à Lençóis (BA) dans la Chapada Diamantina, et qui vit la plus grande partie de son temps dans un village situé à cinq kilomètres de piste de terre (Barro Branco) m'expliqua ainsi continuer de cultiver ces feuilles pour lui-même, mais que très peu de personnes lui en achetaient, la communauté ne sachant plus les cuisiner et les apprécier sous la suprématie de la laitue. Il y a donc actuellement une perte de la valeur identitaire traditionnelle de nombreuses plantes comestibles.

L'un des acteurs principaux de cette homogénéisation est Mac Donald's, plus grande chaîne de fast-food au monde, qui accélère le processus d'homogénéisation

24 AUGÉ, M. *Non-lieux*. Paris : Seuil, 1992

à l'échelle mondiale par la réduction volontaire de la biodiversité :

[...] ingredientes usados no hambúrguer, que buscam a homogeneização total, para isto indo até o ridículo e inseminar o gado russo com sêmen de touros norte americanos para obter uma carne com gosto semelhante, indo à afronta de desprezar os ricos e variados peixes da costa brasileira importandoos da Argentina, reduzindo a variedade de batatas e tomates produzidas no mundo ao excluïrem quase todas as espécies de sua lista de compras – tudo isto com conseqüências desastrosas para o meioambiente em escala global pois o McDonald's é o maior comprador de muitos destes produtos. (RIAL, 2005, p.19)

homogénéisation du goût : le fast-food

Outre la menace qu'il représente à la biodiversité, Mac Donald's, comme tous les fast-foods, participe à une homogénéisation du goût. De part sa présence aux quatre coins du globe, un phénomène d'universalisation d'un goût « infantilisé » est en train de se produire, représentant une véritable menace pour la diversité des saveurs et textures, et donc des identités culinaires, tout particulièrement pour la cuisine bahianaise, marquée par des saveurs fortes comme le piment et l' « azeite-de-cheiro » :

Além disso, o hamburger é associado à comida infantil por uma série de características: sua carne é moída, como pré-mastigada, o que facilita a absorção; há muito açúcar em todos os itens oferecidos nos fastfoods, um sabor tido como preferido das crianças e até mesmo como um sabor inato por muitos pesquisadores (Fischler ; 1990) [...].

[...]os fastfoods tentam remover todo o sabor do alimento ou pelo menos isolalo, talvez como uma estratégia para conseguirem universalizalo, talvez repetindo uma regra implícita da cozinha norteamericana que, como Baudrillard (1988:33) bem observou, age no sentido de uma dissuasão do gosto, expurgando o sabor dos alimentos em proveito dos molhos artificiais. (RIAL, 2005, p.17-18).

6.1.3 La perte du poids du schéma alimentaire traditionnel bahianais face au schéma industriel de prétention universelle

Tous ces changements contemporains influent donc sur les pratiques alimentaires bahianaises, de part leur prétention universelle. Des changements visibles au regard des pourcentages de consommation des plats dit traditionnels au sein de la communauté bahianaise :

[...] alimentos consagrados do que se chama 'culinária baiana' não apresentam a mesma performance. O peixe, por exemplo, a que muitos atribuem a base da

alimentação do baiano, 73,3% referiram consumir e apenas 5,6% situaram numa frequência de 4 a 7 vezes semanais. A grande concentração foi para de 1 a 3 vezes semanais perfazendo 63,3% e 17,9% quinzenalmente, sendo bem menos significativo que o consumo de aves e de carne bovina. A moqueca, prato típico baiano teve o seu consumo referido por 58,9% dos entrevistados e dentre 43,5% referiram consumir numa frequência de 1 a 3 vezes por semana. Performances que indicam uma menor participação nos hábitos alimentares do baiano também foram observadas na utilização do azeite de dendê (inferior até do bacon e toucinho), nas raízes como inhames e aipim, e de preparações típicas como a rabada, sapatel, mocotó, contrapondo a significância do consumo de preparações como o cachorro quente, hambúrguer e outras frituras. (DA SILVA SANTOS, 2006, p.235-236)

6.2 L'ORGANISATION D'UNE RÉSISTANCE

Face aux influences de la modernité sur les systèmes alimentaires traditionnels, la résistance s'organise pour la mise en avant des identités locales.

Au Brésil, cette résistance est bien sûr une réaction face à la mondialisation, mais elle est aussi due au traditionnel discours entre national et régional qui, initié avec FREYRE sous l'ère VARGAS, est aujourd'hui toujours d'actualité.

6.2.1 La persistance de pratiques traditionnelles

Cette résistance est tout d'abord visible dans la persistance d'un certain nombre de pratiques alimentaires bahianaises.

Comme le souligne BENJAMIN, on assiste aujourd'hui à un retour de la vente ambulante, trait caractéristique de l'espace social alimentaire bahianais, qui est une preuve que les traditions n'ont pas disparu, et que les consommateurs sont attachés aux plats traditionnels :

O retorno dos tabuleiros e carrocinhas de vendedores ambulantes de quitutes, provocado pela necessidade de complementar a renda ou como alternativa à economia formal, revela não apenas a retomada de uma prática cultural do passado, tornando evidente um saber que parecia esquecido. Revela, também, a permanência do sabor da tradição no desejo do consumidor, que continuou fiel aos gostos ancestrais – mungunzá, cavaquinho, cachorro-quente (e não hot-dog), nego-bom, pirulitos, cocadas, doce-japonês, raspa-raspa, suspiro, bolinho-de-goma estão nas ruas. A oferta prossegue porque há mercado.(BENJAMIN, 2005, p.40)

Cette survivance est également facilitée par le mode de vie urbain, où les repas sur le temps de travail, sont généralement faites à l'extérieur en un temps minimum. Sur ce point, la société moderne participe directement au maintien d'une pratique traditionnelle.

La persistance du régime alimentaire traditionnel bahianais est, selon DA SILVA SANTOS (2006), principalement visible au sein des classes populaires, du fait de facteurs économiques, mais aussi parce que les pratiques alimentaires contemporaines ne correspondent pas à leur schéma culturel, surtout quand il s'agit de pratiques dites « light », dont les aliments, dans l'imaginaire populaire, sont

réputés ne pas avoir de goût. Je ne serais cependant pas aussi catégorique sur cette distinction de classe, car comme nous allons le voir, la volonté d'ascension sociale, stimulée par le boom économique au Brésil, amène de plus en plus les classes dites populaires, à adopter des pratiques alimentaires globalisées et industrielles.

Il est vrai cependant que dans les classes populaires le processus d'individualisation des pratiques et identités alimentaires y est moins diffusé. La femme continue en effet de jouer son rôle domestique dans l'élaboration d'une cuisine collective pour le foyer, où cohabitent encore régulièrement plusieurs générations, impossibilitant cette individualisation des pratiques alimentaires (DA SILVA SANTOS, 2006, p.226).

Les traditions alimentaires subsistent principalement à l'occasion des fêtes populaires comme par exemple durant la Semaine Sainte, la São João, la São Cosme le 27 septembre, etc.

6.2.2 Des citoyens du monde à la mentalité « néo-arquaique »

Edgar MORIN (1983, p.234) observe à partir des années 1960 ce qu'il appelle la mentalité « néo-arquaique ». Cette mentalité correspond à la mise en avant de la « nature » et de « l'arkhé »²⁵, deux principes contre-modernistes, prônant un retour vers des plats rustiques et naturels, en opposition à la nourriture industrialisée et mondialisée.

Il y a donc aujourd'hui une recherche chez le consommateur, de produits identifiés à une région, un territoire, pour compenser souvent son déracinement dans un monde globalisé.

Pour se faire, les consommateurs s'organisent en groupe afin de défendre les identités culinaires locales et la biodiversité. Des groupes qui ne sont pas seulement écologistes : de nombreux groupes s'organisent en effet autour de la valorisation des cultures, afin de défendre la dimension ethnique ou religieuse d'une cuisine, comme c'est le cas par exemple pour l'association AMAB (*Associação das Baianas*

25 Concept philosophique grec signifiant « origine »

de *Acarajé e Mingau*).

L'un des combats principaux de ces mouvements sociaux brésiliens, est celui lancé depuis les années 1980, à l'échelle mondiale, contre les fast-foods (RIAL, 2008, p.13-14). Cependant, au Brésil ce mouvement est souvent plus motivé par le mouvement végétarien – dont le lien avec les traditions alimentaires n'est pas toujours évident²⁶ car ces derniers prônent au contraire une identité alimentaire alternative – que par des associations de défense culturelle et de la biodiversité.

D'autres combats sont centrés sur l'apprentissage de cette mémoire culinaire bahianaise aux nouvelles générations, afin de retrouver ce lien et ce mode de transmission orale intergénérationnelle. C'est l'un des savoirs des maîtres de la tradition orale promue au sein de l'action *Nação Griô*²⁷, dans le *Ponto de Cultura Expressoes Sertanejas*²⁸:

A oficina dela é no domingo em sua casa e quinzenalmente na escola. Ela tem um caderno com mais de 80 receitas anotadas. Cada um assume uma parte do trabalho da receita: colher, cortar, mexer, amassar, registrar a receita, criar musica para, juntos, cantar e comer. As oficinas de culinária na casa de Maria Baia acontecem com senhoras, jovens e crianças da comunidade. Sendo assim, o conhecimento é transmitido oralmente e vivenciado entre todos os participantes.

São saberes que passam a fazer parte do cotidiano das pessoas.

A cada dia, os espaços vão sendo construídos e geram reflexão na comunidade. Durante as oficinas de culinária realizadas na escola, Maria Baia fala da importância dos alimentos, do aproveitamento das cascas e sementes, da utilização da palma, do mandacaru, da babosa e da cabeça de frade, entre outros que podem ser adicionados na alimentação. (PACHECO, L.; CAIRES, M., 2003, p.109-110)

La mentalité « néo-arquaique » de Slow Food

Je vais à présent m'arrêter plus précisément sur l'un des mouvements de défense de la biodiversité alimentaire et des identités culinaires traditionnelles : *Slow-Food*. Le nom de cette organisation a été choisi pour marquer son opposition

26 C'est le cas des journées « Mc Dia Infeliz », organisées par des collectifs de végétariens en contestation du « Mc Dia Feliz » qui se veut une journée de promotion de la chaîne internationale et de l'enfance.

27 Réseau d'acteurs et d'institutions oeuvrant pour instituer une politique nationale par rapport à la transmission traditionnelle orale des savoirs et savoir-faire.

28 ONG qui travaille pour l'institutionnalisation d'une politique culturelle sur la tradition de transmission orale des savoirs et savoir-faire des griôs, maîtres de la tradition orale brésilienne.

aux Fast-foods, modèle alimentaire que l'organisation dénonce en prônant la réaffirmation de la diversité des identités culinaires, de leurs produits, et du lien entre l'homme et la nature, par le biais d'une redéfinition du lien entre consommateur et producteur : « *manger est un acte agricole [...] produire doit être un acte gastronomique* » (PETRINI, 2006, p.17).

Pour comprendre la philosophie du mouvement Slow Food, son fondateur italien, Carlo PETRINI a écrit un livre *Bon, propre et juste*, du nom du slogan du mouvement qui prône « l'éco-gastronomie ».

Le mouvement fonctionne sur un réseau complexe comprenant consommateurs, producteurs, cuisiniers, universitaires, c'est-à-dire l'ensemble des acteurs de l'alimentation.

Les actions du mouvement passent par l'enregistrement et la défense d'aliments oubliés, en soutenant les petits producteurs natifs, et en répertoriant les aspects culturels qui leur sont liés, aux quatre coins du globe.

Au Brésil et à Bahia, de nombreux aliments sont ainsi répertoriés, entres autres on peut citer la *taioba* dont nous avons déjà parlé et qui était communément consommée par les bahianais en entrant dans la composition de *l'Efó*, plat traditionnel. Il y a également la *Maracujá da Caatinga*, présente, comme son nom l'indique, dans le Nordeste semi-aride, et qui, contrairement à son homologue plus connu, est verte avec une peau plus épaisse, le *licuri*, fruit d'une variété de palmier présente dans le semi-aride bahiais et dans la Chapada Diamantina, le *arroz vermelho*, traditionnellement cultivé et consommé dans le Sertão, *l'umbu*, également un fruit de la Caatinga.

La patrimonialisation : un processus de résistance

La patrimonialisation est elle aussi un moyen de résistance identitaire, face à la peur contemporaine des consommateurs confrontés aux mutations rapides et constantes de notre monde, en transformant des produits alimentaires en « *objets culturels porteur d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe social* » (POULAIN, 2002, p.26). Dans le cas de *l'acarajé*, le combat des bahianaises au travers de

l'association AMAB a permis la défense d'une pratique authentique et traditionnelle de fabrication et de distribution, face à la menace d'une « industrialisation » de ce dernier :

Em um processo semelhante, a venda do Acarajé (que é uma receita de domínio público) em bares, padarias e outros estabelecimentos de Alimentos e Bebidas estava terminando por descaracterizar a oferta do Acarajé em pontos significativos da história de Salvador e/ou de grande concentração de turistas, como a Barra, Ondina, Rio Vermelho e Piatã. [...] mesmo se tratando de uma comida rápida, a habilidade, o atendimento e o ritual de preparo do Acarajé pelas baianas não permite que haja nenhuma confusão com os demais estabelecimentos de fast food que existem na própria capital baiana. A baiana, ao preparar o acarajé e os outros quitutes de tabuleiro não apenas reforça uma receita ancestral, mas mantém a conexão com a origem da iguaria, vinculada com sua religião. Uma relação que perde seu nexo quando a iguaria é exposta em um mostrador de um bar, por exemplo. (GIMENES, 2006, p.11)

Avant sa patrimonialisation, l'acarajé était en effet au centre d'un conflit et de multiples dérives de son contexte de production initial, aujourd'hui préservé car défini précisément.

6.2.3 Une organisation globale pour des revendications alimentaires locales

Le principal caractère actuel des mouvements de résistance culinaire est leur portée mondiale. Cette conscience globale, vient s'articuler à la défense locale des identités. Cette caractéristique est liée au phénomène de globalisation qui accélère les échanges et flux de communication depuis ces dernières décennies. Il y a donc dans une certaine mesure un paradoxe, mais les réseaux qu'il permet d'établir sont indispensables à l'efficacité de ces mouvements, ainsi qu'à la diffusion des informations auprès des consommateurs (MENEZES DE ALMEIDA, 2006, p.81). Et comme le souligne Steven SHAPIN (2011, p.13), « *les alliés naturels du terroir et du mouvement Slow Food sont les instruments de la mondialisation : Internet et l'avion* ».

Slow Food est ainsi organisé de l'échelle mondiale jusqu'à l'échelle locale par l'intermédiaire d'un réseau complexe qui permet la connexion d'une multitude d'identités culinaires traditionnelles et locales. Slow Food agit comme une sorte de médiateur global entre les cultures subalternes locales.

Il y a donc une situation de communication interculturelle objective, sans pour autant que celle-ci signifie la perte d'une diversité culturelle. Cette conception est opposée au relativisme culturel, qui conçoit, de manière ethnocentrique, les cultures comme isolées, sans prendre en compte le discours interculturel que l'on ne peut nier dans notre monde actuel :

Los componentes irracionales que suelen incluir estos procesos, la tentación chauvinista, puede ser controlada con dos recursos : la autocrítica dentro de la propia cultura y la interacción solidaria con los demás grupos y naciones subordinados. Una universalización mayor del conocimiento, libre de todo ethnocentrismo, solo advendrá al superarse las contradicciones y desigualdades. Como sostenía Gramsci, acabar con lo que el etnocentrismo tiene de distorsionante, « liberarse de las ideologías parciales y falaces [...] no es un punto de partida sino de llegada » ; la lucha necesaria por la objetividad « es la misma lucha por la unificación del género humano »²⁹. Pero aun en esa situación utópica, en la que se extinguirían las desigualdades, subsistirá una diversidad no contradictoria de lenguas, costumbres, culturas. (CANCLINI, 1982, p.31)

Cette lutte globalisée de Slow Food, et de d'autres mouvements, permet également une plus grande efficacité, car lorsqu'il y a lutte isolée, bien souvent l'identité dominée n'a d'autre choix que l'acceptation, c'est à dire la soumission, alors que la lutte collective permet une réappropriation du pouvoir et donc une plus forte chance de reconnaissance identitaire (BOURDIEU, 1980, p.69).

6.2.4 Critiques et limites du mouvement des néo-arquaiques

Cependant, les mentalités « néo-arquaiques » ne sont souvent restreintes et accessibles qu'aux classes sociales les plus aisées. En effet, comme le note CANCLINI, il y a eu un inversement des patrons culturels avec l'introduction des cultures populaires dans le capitalisme : la valeur ajoutée au produit local, en faisant bien souvent un produit inaccessible pour ses propres producteurs, qui réinvestissent alors leur capital gagné par la vente de produits artisanaux, dans l'achat de produits de consommation de masse pour se nourrir (CANCLINI, 1982, p.72). Il en est de même avec les restaurants dits « Slow-food » qui intègrent à leur menu des aliments protégés par l'organisation, et utilisent des matières premières locales : les prix de ces établissements sont souvent trois fois plus chers que dans

²⁹ GRAMSCI A. *El materialismo histórico y la filosofía de Benedetto Croce*, Buenos Aires, Nueva Visión, 1973, pp150-151

un autre restaurant. C'est le cas du restaurant *Cozinha Aberta* à Lençóis (BA), qui n'est fréquenté que par des touristes européens ou nord-américains, ou des « paulistas », car les prix pratiqués le rendent hors de portée pour les natifs. Il y a ici un paradoxe : leur propre identité culinaire de bahianais et de *garimpeiro* leur est inaccessible.

La consommation de produits agro-industriels par les classes populaires est aussi, comme nous l'avons déjà montré, le fait d'une volonté d'ascension sociale en suivant le modèle capitaliste. Ainsi, à titre d'exemple, au lieu de proposer à leurs enfants un jus de fruit naturel avec les fruits de leur jardin, de nombreuses mères de famille populaire (mais dont le pouvoir d'achat est en train d'augmenter), soucieuses d'éduquer leurs enfants selon les patrons de la modernité pensant qu'il s'agit là d'une des meilleures solutions pour leur fournir un avenir certain dans la société, vont nier leur propre identité et leur lien à la terre et dépenser un capital pour leur offrir un soda, boisson qui reflète le mieux la modernité et l'occidentalisation de l'alimentation.

Ces mouvements néo-arquaiques reflètent également dans de nombreux cas une posture d'assistantat et d'ethnocentrisme des sociétés occidentales envers des pays considérés comme « moins » développés, par la diffusion d'une conscience écologique – conscience généralement au centre des cultures traditionnelles, mais qui a été corrompue par la révolution verte – et d'un capital économique en contrepartie des produits artisanaux, qui une fois de plus participe bien souvent à l'introduction des cultures populaires dans le capitalisme :

Nos países mais ricos, especialmente na Europa, os membros da rede que acessavam informações e entravam em contato com movimentos em países pobres, o objetivo era conhecer (e, em alguns casos, intervir) os contextos locais de forma a garantir a preservação ambiental. Mais do que trocas de informações e organização das ações a rede criada pelo movimento ecológico passou a intermediar trocas de produtos “ecologicamente corretos” e a promover linhas de financiamento para os grupos considerados importantes na preservação e conservação ambientais: ONGs, associações de produtores, grupos tradicionais entre outros receberam recursos para financiar projetos considerados sustentáveis (do ponto de vista dos financiadores). (MENEZES DE ALMEIDA, p.81)

L'expansion à l'échelle globale de la revendication des particularismes culturels

locaux, si elle n'intéresse que les consommateurs occidentaux, est donc une réalité identitaire dangereuse pour les communautés locales.

6.3 VERS UN NOUVEAU SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS?

6.3.1 La cohabitation du local et du global, de la tradition et de la modernité

Aujourd'hui plus qu'hier, le mangeur bahianais construit son identité de mangeur (local, global ou encore exotique), en fonction de ses propres goûts. Ceci est rendu possible par la cohabitation d'une multitude de systèmes culinaires dans l'espace urbain, mais aussi touristique, cet espace attirant tout particulièrement les offres de restauration. À Lençóis (BA), principale ville touristique de la Chapada Diamantina, il est ainsi possible à la tombée de la nuit de choisir aussi bien entre une pizza, des plats traditionnels bahianais au poids, des tacos mexicains, un acarajé, un menu végétarien, des légumes au wok, ou encore un beiju ou pastel, mais aussi un kebab, afin de satisfaire toutes les manières de manger des touristes. A Salvador, espace urbain où le consommateur cherche à manger rapidement, on assiste également à une cohabitation de la tradition et de la modernité, avec l'offre indifférenciée de *l'acarajé* ou du fast-food, les deux ayant pour point commun qu'il s'agit de nourritures de rue.

Tradition et modernité cohabitent régulièrement au sein du même foyer, avec des repas plus légers durant la semaine, l'aspect nutritionnel et rapide l'emportant, et des pratiques alimentaires traditionnelles durant les week-ends et les jours de fête :

À medida que o comer cotidiano paulatinamente se 'higieniza' do ponto de vista calórico-nutricional, as refeições tradicionais vão se deslocando para os finais de semana e para os momentos de festividade no calendário anual da cidade. A expressão alimentar festiva representa um símbolo aglutinador no qual revivemos as tradições. (DA SILVA SANTOS, 2006, p.252)

Ainsi selon CASSOTI (2002, *apud* FERBER PINEYRUA 2006, p.52), la particularité des mangeurs actuels brésiliens réside dans la distinction qu'ils font généralement entre aliment, symbole de nutrition et de santé, et nourriture, symbole de coutumes et de plaisir.

Les *tabuleiros* reflètent également cette cohabitation, où *l'acarajé* est souvent vendu en présence du *Coca-Cola*.

Cette cohabitation est cependant principalement visible en milieu urbain, car en milieu rural, et dépourvu de toute activité touristique, l'espace culinaire reste celui de la tradition.

6.3.2 La fusion entre tradition et modernité, local et global : la naissance d'identités hybrides

Cette cohabitation débouche finalement aujourd'hui dans de nombreux cas sur une situation d'anthropophagisme culturel où la cuisine dite contemporaine et globale, vient digérer les influences locales bahianaises. Il en résulte des identités hybrides, volontairement métisses.

Les traditions culinaires viennent ainsi fusionner par exemple, avec la cuisine française dite gastronomique comme nous l'expliquent Eduardo BURCKHARDT et Tiago CORDEIRO dans leur article au titre révélateur « *Foie gras com Dendê* ». Voici quelques unes de ces fusions préparées dans les cuisines de Laurent SUAUDEAU par le breton – bahianais d'adoption – Marc LE DANTEC, qui a depuis ouvert son propre restaurant à Salvador :

[...]lagosta grelhada ao creme manjar com purê de batata-da-terra e batatas chips de acarajé. Outros destaques são a lula recheada à provençal em emulsão de queijo de cabra e o *confit* de pato laqueado ao tucupi e semente de coentro com purê de mandioquinha.(BURCHARDT, CORDEIRO, 2003)

Cette identité hybride reste cependant seulement l'apanage des classes sociales bahianaises plutôt aisées, ou des touristes européens soucieux de connaître la cuisine régionale bahianaise avec le raffinement des chefs français. Notons cependant qu'en ce qui concerne les quantités, la fusion s'est faite en faveur des quantités françaises, et non brésiliennes, un argument qui ne convainc généralement pas l'estomac de l'autochtone (BURCHARDT, CORDEIRO, 2003).

La réalité de *l'acarajé* est également une réalité hybride, entre nourriture des dieux, attraction touristique, repas ordinaire, réceptions officielles d'entreprises etc (DA SILVA SANTOS, 2006, p.255).

La fusion du penchant traditionnel très prononcé des bahianais pour la saveur sucrée, du modèle alimentaire *light*, et de l'agroalimentaire, a débouché sur

un grand succès, présent dans la majorité des foyers : *l'adoçante* artificiel, qui vient remplacer le sucre dénigré pour ses méfaits sur la santé (DA SILVA SANTOS, 2006, p.280). Rien ne nous dit par ailleurs si celui-ci est meilleur pour la santé.

Les sociétés transnationales de l'alimentation démontrent en effet une grande aptitude pour la prise en compte des particularismes nationaux et régionaux avec lesquels ils fusionnent des produits mondiaux (POULAIN, 2002, p.20). La boisson au *Guarana*, plante traditionnelle au Brésil, diffusée au Brésil par *Coca-Cola* sous le nom de *Kuat* (à prononcer « Kuatchi » à Bahia) en est un exemple. *Mac Donalds* adapte également son menu au palais des brésiliens, des petits détails qui vont à l'encontre de l'idée de goût homogénéisé pas encore prêt à s'imposer totalement :

Avec des matières premières standardisées et des processus de production réglés jusque dans leurs moindres détails, il apparaît logique que soit obtenu un goût homogénéisé. Pourtant, la volonté d'une homogénéité absolue dans le goût des mets ne résiste pas à la confrontation avec les pratiques et les sensibilités locales. Les brésiliens font preuve d'un penchant pour le sel beaucoup plus accentué que chez les français, de même qu'ils préfèrent les gâteaux plus sucrés. Au Brésil, les mets peu salés ou peu sucrés sont accusés d'avoir 'un goût de papier', une expression que l'on pourrait traduire par l'adjectif fade. Si, dans les fast-foods, de tels écarts d'assaisonnement sont rendus possibles, c'est parce que certaines phases de la préparation des mets sont restées peu automatisées – le cas des sauces qui sont ajoutées par les clients – ou pas du tout, comme pour l'opération destinée à attendrir la viande ou à la saler. (RIAL, 2008, p.13)

L'agro-industrie s'intéresse également au traditionnel *acarajé*, en proposant des solutions pour le mangeur moderne, soucieux de son corps et de son temps : il y a ainsi aujourd'hui des *acarajés* « light » vendus sous forme de poudre, ou congelés, prêts à être consommés après un petit tour au micro-onde (DA SILVA SANTOS, 2006, p.256).

CONCLUSION

Dans le contexte de mondialisation des identités culinaires que nous venons d'analyser, on observe donc des identités culinaires prenant deux directions opposées mais simultanées, et qui se basent sur la tradition (ORTIZ, 1994, p.125³⁰, *apud* FERBER PINEYRUA 2006, p.41).

Une tendance, celle de la résistance alimentaire, comprend la tradition comme la permanence d'un passé distant, conception en réaction à la modernité et au modèle de globalisation capitaliste.

De l'autre côté, il y a le concept de tradition de la modernité, ou encore de tradition réinventée, qui construit au présent de nouvelles identités alimentaires à partir de différents éléments populaires du passé qui ont été préalablement introduits dans le capitalisme mondial.

De cette manière, la cuisine traditionnelle bahianaise elle aussi se délocalise de son territoire d'origine pour rejoindre les flux culturels mondialisés. C'est ainsi qu'apparaissent, souvent en parallèle des flux migratoires, des restaurants dits bahianais au quatre coin du monde. Mais l'absence des produits locaux, et la nouvelle réalité culturelle sur laquelle s'implante cette cuisine délocalisée, amènent souvent à une ré-élaboration, une réinvention de cette dernière en terme de saveurs et d'ingrédients, et donc une absence du lien qui unit généralement une cuisine régionale à ses produits.

Il me semble dans ce cas difficile de parler encore de cuisine régionale bahianaise, sachant d'autant plus, comme nous l'avons vu dans la partie précédente, que les bahianais sont attachés à la réalité territoriale et ethnique dans leur définition de la cuisine bahianaise.

30 ORTIZ, R. *Mundialização e Cultura*. 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

CONSIDÉRATIONS FINALES

Les enjeux identitaires autour de l'alimentation, qu'ils se jouent à l'échelle de l'individu ou d'une collectivité, comme nous l'avons compris, évoluent et se redéfinissent sans cesse : tant pour l'espace social comme pour les habitudes alimentaires, et ceci en fonction de phénomènes locaux, nationaux, ou mondiaux.

Le patrimoine culinaire bahianais ne peut donc être conçu comme figé et isolé : il est aux prises avec le temps – présent, passé et futur – et l'espace, source de métissages.

Métissage(s) au pluriel, car il est en effet important d'insister sur les possibilités de lectures, d'interprétations, ou tout simplement de formation – l'histoire de la colonisation du Brésil aurait pu être autre – d'une identité culinaire constituée d'une multitude d'influences.

Ces interprétations, nous l'avons vu, dépendent dans leur majorité d'intellectuels qui élaborent une ou des constructions identitaires en fonction de stratégies politiques et idéologiques.

Il serait donc intéressant, toujours selon une perspective comparative, d'évaluer plus en détail l'incidence passée, présente et future des politiques culturelles brésiliennes et bahianaises sur la formation et la reconnaissance des identités culinaires au sein d'une unité géographique comme par exemple l'État de Bahia, à partir des travaux d'ORTIZ, de VILENHA sur le mouvement folklorique de 1947 à 1964, mais aussi de chercheurs amenés à construire les politiques culturelles brésiliennes de demain.

Au regard des discours rencontrés tout au long de ce travail et qui participent à la construction des identités culinaires bahianaises, il est possible de dégager deux catégories :

D'un côté on assiste à la répétition depuis plusieurs décennies des mêmes discours que l'on pourrait qualifier de fondateurs. C'est le cas des discours de Gilberto

FREYRE ou de Jorge AMADO qui énoncent – ou plutôt énonçaient, mais à qui on continue de faire énoncer dans un souci d'établir une continuité historique – une réalité idéalisée et figée du mangeur bahianais, de plus en plus éloignée des véritables schémas identitaires bahianais et en contradiction avec le phénomène actuel de mutations identitaires éphémères. Des discours qui ne semblent donc servir que des intérêts touristiques ou une nécessité politique de faire adhérer la communauté bahianaise à une identité historiquement légitime et légitimisée.

À l'opposé, les discours alimentaires contemporains sont à l'origine ou prennent en compte les mutations constantes des normes culturelles et leur assouplissement (l'anomie créatrice et récréatrice), et influent donc sur une montée de l'individualisme alimentaire.

Un individualisme particulièrement prononcé en effet dans les nouvelles identités culinaires des mangeurs contemporains. Par exemple, il est de plus en plus courant que ces derniers se construisent leur identité au travers des grands chefs qui se produisent sur tous les médias : « *le phénomène star a totalement transformé la restauration et, ce faisant, la façon dont nous mangeons* » (ABEND, 2011, p.58). Hors nous sommes ce que nous mangeons. Tels des stars en effet, aujourd'hui les cuisiniers ont leur émission de télévision, leur ligne de produit, leur blog ou site web. Citons par exemple la brésilienne Roberta SUDBRACK qui écrit ses confidences culinaires à ses admirateurs sur son blog³¹, et propose des cours de cuisine pour des personnes aspirant à cuisiner « comme » le grand chef qu'ils admirent.

Les enjeux identitaires et l'espace social alimentaire sont donc en train de se déplacer, chaque fois un peu plus, « *l'apogée du cuisinier de télévision [coïncidant] avec le déclin spectaculaire de la cuisine familiale* » (ABEND, 2011, p.58).

Ce processus de commercialisation de l'identité des grands chefs, participe à ce nouveau phénomène identitaire, propre à nos sociétés capitalistes, que Paul ARIÈS nomme « *le commerce des morceaux identitaires* »³². Le mangeur contemporain se construit alors, en fonction du capital dont il dispose, sa propre

31 <http://robertasudbrack.com.br/blog/>

32 Conférence de Paul ARIÈS à l'université de Rennes 2 le 25/11/2010

identité qu'il rêve à l'image d'un grand chef, tout en l'espérant singulière. Mais bien au contraire, ce commerce identitaire débouche sur la répétition à l'infini des mêmes identités alimentaires : il s'agit juste de « faire croire » au mangeur en sa singularité. De la singularité à l'homogénéité, il n'y a encore une fois, qu'un pas.

Ce sont par ailleurs les grands chefs qui aujourd'hui jouent le rôle de médiateur et d'éducateur du goût, là où l'on trouvait autrefois les mères de famille et plus récemment l'État et ses nutritionnistes. Ce sont eux également qui sensibilisent les consommateurs aux produits oubliés, à l'importance retrouvée du lien entre l'assiette et le producteur : « [...] *si des clients scrutent le menu pour connaître le nom du producteur fournissant les carottes qu'ils s'apprêtent à manger, nous le devons aux chefs.* » (ABEND, 2011, p.60).

Voici l'extrait d'un billet intitulé « *Ingredientes e territórios* », tiré d'un blog culinaire brésilien, montrant jusqu'où aujourd'hui certains consommateurs cherchent l'identification avec les chefs, qui parallèlement les influencent considérablement dans leurs choix alimentaires et leur conscientisation :

... a Roberta Sudbrack que, pela postura e pela cozinha, sempre esteve no topo das minhas chefs favoritas (que outra chef tão fofa seria capaz de escrever um livro com receitas para dogs?) foi outra agradável confirmação do que meu feelling já dizia. Fora que ela, assim como eu, adooooora chuchu - ou seja, só pode mesmo ser esperta e muito gente boa, né? ;) (nota mental: fiquei doida pelo tal Tartar de Abóbora)

... é preciso mesmo abrir esse debate, principalmente para conscientizar as pessoas sobre o risco de extinção que muitos ingredientes brasileiros estão correndo e também sobre a necessidade de proteção, legalização e produção de muitos ingredientes nacionais.³³

Bien plus que le spectacle des cultures culinaires populaires, on assiste donc aujourd'hui à la spectacularisation des grands chefs, suivis, filmés et scrutés dans les moindres détails de leur vie privée et publique que l'on peut retrouver sur la toile ou dans les magazines.

Car c'est là l'une des évolutions majeures et mondiales de ce siècle dernier : l'entrée de la sphère publique dans la sphère privée, à laquelle était normalement cantonnée la cuisine.

33 Blog *Rainhas do Lar* : « ingredientes e territorios » <http://www.rainhasdolar.com/?itemid=3541>

Ce constat d'une évolution progressive vers une nouvelle configuration culturelle, au détriment de la sphère privée, n'a pas été l'angle principal choisi dans mon travail pour traiter de la problématique. Dans la continuité de ce travail, on pourrait donc s'attarder plus longuement sur l'influence de ce paramètre dans les schémas identitaires alimentaires actuels, et les futures évolutions envisageables, tout en se demandant quels seront les discours retenus dans ces prochaines décennies, ou quelles articulations, quel équilibre entre les discours historiques et les stratégies actuelles imagético-discursives de la télévision, vont être adoptés. Est-il possible, dans la continuité de la mode de la télé-réalité, qui est la preuve même de l'entrée de la sphère publique dans le domaine privé, de voir apparaître d'ici quelques années sur les canaux bahianais des concours, à l'image de *Masterchef*, de recettes traditionnelles appartenant à l'univers romanesque de Jorge AMADO ?

Quant au phénomène de mondialisation des identités culinaires – avec d'un côté un risque d'homogénéisation, et de l'autre de surexposition d'identités singulières et locales – il semble aujourd'hui s'estomper. En effet, le regard du mangeur se déplace et ne se focalise plus uniquement sur les cultures populaires « exotiques » et éloignées. En prenant conscience de son empreinte écologique, le mangeur retrouve un intérêt pour les produits et la cuisine de son terroir et redécouvre son caractère singulier, par l'intermédiaire des nouveaux chefs. Il s'agit d'une véritable relocalisation du mangeur, qui, conscientisé, ne cherche plus à se définir par l'exotisme mondialisé.

Cette « relocalisation » met en péril le modèle néo-libéral qui repose sur la globalisation des flux de communication et de capitaux. Une relocalisation et un repli identitaire des communautés sur elles-mêmes qui semblent s'accroître avec la crise actuelle, qui même si elle est tout d'abord économique, est également sociétale, et entraîne l'émergence de nouveaux discours exacerbant les identités et les frontières, en prônant l'auto-suffisance. Il serait donc intéressant d'étudier les effets possibles de la crise économique mondiale, à court et à long terme, sur les identités culinaires : va-t-on arriver, au Brésil et à Bahia comme ailleurs, à une situation de repli identitaire entraînant parallèlement une résurgence des identités

culinaires régionales et nationales, et un rejet de tout ce qui porte la marque de la globalisation et du métissage ?

Ce sont donc de multiples paramètres qui conditionnent et modèlent une identité : une ou des histoires familiales mais surtout des crises, des phénomènes migratoires, des politiques culturelles, des mouvements sociaux ou raciaux, des cycles économiques etc. Une succession, de plus en plus rapide, d'évènements difficiles à prévoir, que l'on peut seulement imaginer, mais qui ont façonné, au fil des siècles et de manière plus ou moins durable, les marqueurs identitaires spécifiques à Bahia et notamment ceux de sa cuisine. Car comme le dit Raul LODY, anthropologue spécialisé dans les études bahianaises : *“A comida é, antes de tudo, um dos mais importantes marcos de uma cultura, de uma civilização, de um momento histórico, de um momento social, de um momento econômico”*.

BIBLIOGRAPHIE

ABEND, L. La folie de la cuisine. *Courrier International*. Janvier 2011. n°1051-1052, p. 56-60.

ALVES RIBEIRO, R. Gilberto Freyre: a representação social da culinária. In : *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife : Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponible sur : < http://bvgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf > (consulté le 30/09/2010)

AMARAL, R. A alimentação votiva. *História Viva*. 2007, vol. 6, n. 1, p. 68-69

ANDERSON, B. *L'imaginaire national. Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*. Paris : La Découverte, 2002. ISBN : 2-7071-5007-3.

ANDRADE, O. Manifesto Antropófago. *Revista de Antropofagia*. 1928.

AYMARD, M., GRIGNON, C. et SABBAN, F. *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris : Editions MSH-INRA, 1993

BAKHTINE, M. *L'oeuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen-Age et sous la renaissance*. Paris : Gallimard, 1970

BARBALHO, A. Estado, mídia e identidade: políticas de cultura no Nordeste contemporâneo. *ALCEU*. Juin 2004,. Vol. 4, n°8, p.156-167. Disponible sur : <http://publique.rdc.puc-rio.br/revistaalceu/media/alceu_n8_Barbalho.pdf> (consulté le 12/03/2010)

BAROU, J. (dir). pratiques alimentaires et identités culturelles. *Ethnologie française*. 1997, vol. XXVI

BASTIDE, R., *Brésil, terre des contrastes*, Paris : éditions L'Harmattan, 1957

BASTIDE, R. *Les Amériques Noires*. 2è éd. Paris : Payot, 1967. 236 p.

BENJAMIN, R. Doçaria e Civilização: a preservação do fazer. In : *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife : Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponible sur : < http://bvgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf > (consulté le 30/11/2010)

BESSIS, S. *Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles*. Paris : Ed. Autrement, 1995. ISBN : 9782862605289.

BONVINI, E. Mets afro-brésiliens : cuisine des hommes, nourriture des dieux. *Journal des africanistes*. 1996, vol. 66, n. 1, p. 137-166. ISSN 0399-0346

BORDO, S. *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*.

Berkeley : U of California P, 1993

BOURDIEU, P. *La Distinction: Critique Sociale du Jugement*. Paris : Minuit, 1979. 670 p. ISBN 2-7073-0275-9.

BOURDIEU, P. L'identité et la représentation. *ARSS*. 1980, Vol. 35, n°1, p. 63-72. Disponible sur : < <http://dx.doi.org/10.3406/arss.1980.2100> > (consulté le 3/11/2010)

BRILLAT-SAVARIN, A. *la physiologie du goût*. Paris : Charpentier, 1845

BURCKHARDT, E. et CORDEIRO, T. Foie gras com dendê. In : *revista Época*. 2003. Disponible sur : < <http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI34800-15223,00-FOIE+GRAS+COM+DENDE.html> > (consulté le 22/08/2011)

BURKE, P. Gilberto Freyre e a nova história. *Tempo Social Rev. Sociol. USP*. Octobre 2007, Vol. 2, n°9, p. 1-12. Disponible sur : <http://www.fflch.usp.br/sociologia/temposocial/site/images/stories/edicoes/v092/nova_historia.pdf> (consulté le 21/09/2010)

CALIXTO, C. O Brasil regional de Freyre e Amado : elos entre identidade nacional, historia e literatura. *AEDOS*. 2009,. Vol. 2, n°3,. Disponible sur : < <http://seer.ufrgs.br/index.php/aedos/article/view/10582/6220> > (consulté le 24/10/2010)

CALVO, M. Migration et Alimentation. *Information sur les Sciences sociales*. 1982, n. 21, p. 383-446

CANCLINI, N. *Las culturas populares en el capitalismo*. La Habana : Casa de las Américas, 1982.

CANTARINO, C. As baianas do acarajé. *Patrimônio - revista electronica do IPHAN*. set./out. de 2005,. n°1,. Disponible sur : < <http://www.dc.mre.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat16.pdf> > (consulté le 21/12/2009)

CAPONE, S. Le candomblé au Brésil, ou l'Afrique réinventée. *HALSH*. Novembre 2000,. n°110, p. 52-55.

CASCUDO, L. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo/ Belo Horizonte : Editora USP/ Itatiaia, 1983. ISBN : 85-260-0712-2. - 978-85-260-0712-3 (br.).

CHICO, J. Cozinha de garimpo na Chapada Diamantina. In : *Slow Food Brasil*. 2007. Disponible sur : < <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/40/74/> > (consulté le 29/08/2011)

CORBEAU J. P. Itinéraires de mangeurs. In CORBEAU, J.P. ; POULAIN, J.P., *Penser l'alimentation : entre imaginaire et réalité*. Toulouse : Privat, 2002. ISBN 2-7089-4201-8

- COSTA LIMA, V. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador : Corrupio, 2010.
- COSTA PINTO NETTO, J. *Caderno de comidas baianas*. Salvador : FUNCEB, 1986. 220 p.
- CSERGO J. l'émergence des cuisines régionales. In FLANDRIN, J-L.;MONTANARI, M. dir., *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, 1996
- DA SILVA G. Étude sur les survivances et la présence des apports culturels latino-américains et caraïbiens au benin. In : *Les apports culturels des Noirs de la diaspora d'Afrique* / Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Cotonou, 1983. Disponible à l'adresse <unesdoc.unesco.org/images/0005/000546/054674FB.pdf> (Consulté le 8/04/2010)
- DOHOU-CODJO, D. Influences brésiliennes à Ouidah. *Afro-A'sia*, 1976, n. 12 p. 193-209. Disponible à l'adresse <www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n12_p193.pdf> (Consulté le 8/04/2010)
- DUARTE, C. Acarajé 10: sucesso em Salvador – Bahia. In : *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife : Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponible sur : <http://bvgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf> (consulté le 30/09/2010)
- DURAND, G. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*. Paris : Bordas, 1960
- DUTRA, A. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. In : *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife : Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponible sur : <http://bvgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf> (consulté le 30/09/2010)
- DUTRA, A. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. *Revista de Antropologia Social*. 2004,. Vol. 5, n°1,. Disponible sur : <ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/download/1637/1379> (consulté le 11/11/2009)
- FAJANS, J. Seria a moqueca apenas uma peixada?. *Anthropology of food*. 20/12/2009. n°6. Disponible sur : <<http://aof.revues.org/index6475.html>> (consulté le 21/11/2010)
- FERBER PINEYRUA, D. G. *Regionalismo Alimentar: identificação de grupos de consumidores que valorizam o prazer e as tradições alimentares*. Campo Grande : Universidade Federal de Mato Grosso do Sul ; Universidade de Brasília ; Universidade Federal de Goiás, 2006. 119p. Disponible à l'adresse

<http://bdtd2.ibict.br/index.php?option=com_wrapper&Itemid=40> (consulté le 09/12/2009) dissertação de mestrado : agronegócios : Campo Grande, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul : 2006

FISCHLER, C. *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris : O. Jacob, 1990. 414 p. ISBN 2-7381-0101-1.

FLANDRIN J-L. L'innovation alimentaire du XIV^{ème} au XVIII^{ème} siècle d'après les livres de cuisine. In EIZNER N. (dir), *Voyage en alimentation*. Paris : ARF Editions, 1995

FONSECA, M. C. Patrimônio e performance: uma relação interessante. In Teixeira, J. G. ; Garcia, M. C. ; Gusmão, R., *Patrimônio imaterial, performance cultural e (re)tradicionalização*. Brasília : ICS/UnB, 2004.

FRAZER, J-G. [1911] *le Rameau d'Or*. Paris : Robert Laffont, 1981

FREUD, S. [1905] *Trois essais sur la théorie sexuelle*. Paris : Gallimard, 1987

FREUD, S. [1912-1913] *Totem et tabou*. Paris : Payot, 1965

FREYRE, G. *Açúcar - uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo : Global, 2007. ISBN : 9788526010697.

FREYRE, G. *Maîtres et esclaves : la formation de la société brésilienne*. Paris : Gallimard, 1978.

FREYRE, G. *Manifesto Regionalista de 1926*. Rio de Janeiro : Ministério da Educação e Cultura, 1955.

FREYRE G. *Região e tradição*. Rio de Janeiro : José Olympio, 1941. 264 p.

FREYRE, G. Unidade e diversidade, Nação e Região. In : *Interpretação do Brasil*. Rio de Janeiro : José Olympio, 1947.

GESISKY, J. A taioba anda sumida da mesa do brasileiro. In : *Slow Food Brasil*. 2008. Disponible sur : < <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/188/93/> > (consulté le 29/08/2011)

GIMENES, M. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In : *Turismo: Responsabilidade Social e Ambiental. IV SeminTUR*. Universidade Caxias do Sul-Brasil : 2006. Disponible sur : < http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf > (consulté le 1/10/2010)

GONÇALVES, G. O patrimonio como categoria de pensamento. In ABREU, R. (org.), *Memória e patrimônio*. Rio de Janeiro : DP&A, 2003. p.21-29. Disponible sur : < http://www.propipi.uff.br/turismo/sites/default/files/mp_21_29.pdf > (Consulté

le 28/10/2010)

GOODY, J. *Cuisines, cuisine et classe*. Paris : Centre Georges Pompidou, 1984

GURVITCH, G. *La vocation actuelle de la sociologie*. Paris : PUF, 1963

GUTHE C. E. history of the Committee on Food Habits. n°108. In *The problem of changing food habits : Report of the committee on food habits*. National Academy of Sciences : Bulletin of National Research Council, 1945

HALBWACHS, M.[1938] *Esquisse d'une psychologie des classes sociales*. Paris : Marcel Rivière et cie, 1964

HÉRITIER-AUGÉ F. La leçon des « primitifs ». In COLLECTIF, *l'Identité française*. Paris : Deuxième tierce, 1985

HOBSBAWM, E. *L'invention de la tradition*. Paris : Éditions Amsterdam, 2006. ISBN : 9782915547207.

IPHAN. *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*. Brasília : IPHAN-Ministério da Cultura, 2006. Disponible sur : < http://www.cnfcp.gov.br/pdf/Patrimonio_Imaterial/Salvaguarda/SalvaguardaPatrimoniolmaterial.pdf > (consulté le 20/10/2010)

JUHÉ-BEULATON D. alimentation des hommes, des vodoun et des ancêtres. In M. CHASTANET, F.X. FAUVELLE & D. JUHÉ-BEULATON (eds), *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris : Karthala, 2002. Disponible à l'adresse <hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/08/93/21/PDF/Juhe-Alim.pdf> (Consulté le 08/04/2010)

KAUFMANN, J-C. *Casseroles, amour et crises : Ce que cuisinier veut dire* . Paris : Armand Colin, 2005

LACARRIEU, M. Touristes et « non-touristes » dans le monde de l'interculturalité. *Autrepart*. 2006. Vol. 40, n°4, p. 131. Disponible sur : < <http://dx.doi.org/10.3917/autr.040.0131> > (consulté le 21/10/2010)

LAPLANCHE, F. et PONTALIS, J-B. *Vocabulaire de la psychanalyse*. Paris : PUF, 1988

LAPLANTINE, F., NOUSS, A. *Métissages, de Arcimboldo à Zombi*. Montréal : Pauvert, 2001. ISBN : 51-1420-2 IX.

LEAL, R. Um estudo sobre a inserção de elementos da cultura popular na divulgação turística governamental na web: o caso do site oficial do estado da Bahia. *Diálogos possíveis*. 2005. n°2, p.55-67. Disponible sur : <http://www.intermidias.com/txt/ed56/Comunicacao_Analise_Cultura%20popular%20na%20divulgacao%20turistic%85.pdf> (Consulté le 02/10/2010)

- LEUTHOLD, R. Bravo Brasil. *GéoMagazine*. Décembre 2010. n°382, p.130-144.
- LEVI-STRAUSS, C. [1947] *Les structures élémentaires de la parenté*. Paris : Mouton, 1981
- LEVI-STRAUSS, C. *l'origine des manières de table*. Paris : Plon, 1968
- LEVI-STRAUSS, C. le triangle culinaire. *l'Arc*. 1965, n. 26, p. 19-29
- LEVI-STRAUSS, C. *le Totémisme aujourd'hui*. Paris : PUF, 1962
- LEVI-STRAUSS, C. *Anthropologie structurale*. Paris : Plon, 1958
- LODY, R. ; MIRANDA, R. (dir). O farnel lusitano. In : *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife : Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponible sur : < http://bvgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf > (consulté le 30/09/2010)
- LODY, R. *Santo também come*. Rio de Janeiro : Editora Pallas. 1998.
- MACIEL E. Identidade Cultural e Alimentação. In CANESQUI, A. M.; GARCIA; R. W. D. (orgs), *Antropologia e Nutrição : um diálogo possível*. Rio de Janeiro : Editora FIOCRUZ, 2005
- MAIA DE AMARAL, T. O patrimônio como expressão da nacionalidade: a função do Estado no setor cultural. *Políticas Culturais em Revista*. 2008. Vol. 1, n°1, p. 88-103. Disponible sur : <<http://www.portalseer.ufba.br/index.php/pculturais/article/download/3192/2302>> (Consulté le 24/10/2010)
- MEAD, M. [1928] *Moeurs et sexualité en Océanie*. Paris : Plon, 1963. Terre humaine
- MENDES-RIBEIRO, P. H. Comida e religiosidade: Dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. 2009 . Disponible à l'adresse <<http://www.cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf>> (Consulté le 08/04/2010)
- MENDONÇA, E., IPHAN. *Ofício das baianas de acarajé*. Brasília : Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2007. Disponible sur : <<portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=919>> (Consulté le 22/08/2011) ISBN : 9788573340563.
- MENNELL, S. *Français et anglais à table du Moyen Age à nos jours*. Paris : Flammarion, 1985
- MENEZES DE ALMEIDA, V. *Ensaio sobre a valorização da culinária tradicional local como estratégia identitária - territorial*. Mestrado geografia. Niterói : Universidade Federal Fluminense, 2006. Disponible sur : < <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailheObraDownload.do?>

select_action=&co_obra=122012&co_midia=2 > (consulté le 20/01/ 2011)

MORIN, E. *L'esprit du temps*. Paris: Grasset, 1983. ISBN : 9782253032991.

MOULIN, L. *L'Europe à table, introduction à une psychologie des pratiques alimentaires*. Bruxelles : Elsevier Séquoia, 1975

OLIVEN, R. G. O Nacional e o regional na construção da identidade brasileira. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. 1986. Vol. 1, n°2,. Disponible sur : < http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_02/rbcs02_07.htm > (consulté le 25/11/2010)

OLIVIERI-GODET, R. O sertão e a urbe. In OLIVIERI-GODET, R. (org.), *A poesia de Eurico Alves: Imagens do campo e da cidade*. Salvador : Secretaria da Cultura e Turismo. Fundação Cultural, EGBA, 1999.

ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. 5th ed. São Paulo : Editora Brasiliense, 1994. ISBN : 9788511070149.

ORTIZ, R. Cultura popular e memória nacional. *Cadernos CERU*. 1980. n° 13, p. 9-22.

PACHECO, L.; CAIRES, M. *Nação Griô – O parto mítico da identidade do povo brasileiro*. Lençóis : GRASB Gráfica Santa Bárbara LTDA, 2003. 470 p.

PAIVA, E. F. *Mandioca, pimenta, aljôfares: trânsito cultural no império português – naturalia & mirabilia*. Belo Horizonte, 2004. Disponible à l'adresse <<http://www.fafich.ufmg.br/pae/apoio/mandiocapimentaaljofarestransitoculturalnoimperioportugues.pdf>> (Consulté le 08/04/2010)

PELAES MASCARO, L. Similaridades entre Regionalismo e Antropofagia: nacionalismo - internacionalismo – regionalismo. *Mneme – Revista Virtual de Humanidades*. Juin 2004. Vol. 5, n°10,. Disponible sur : < <http://www.seol.com.br/mneme> > (consulté le 3/11/2010)

PEREIRA VASCONCELOS, C. Ser-tão baiano: a baianidade e a sertanidade no jogo identitário da cultura baiana. In : *Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura*. Salvador de Bahia : Faculdade de Comunicação/UFBa, 2008. Disponible sur : < <http://www.cult.ufba.br/enecult2008/14139.pdf> > (consulté le 27/09/2010)

PETRINI, C. *Bon, propre et juste. Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire*. Gap : Yves Michel, 2006. ISBN : 2-913492-43-6.

PINHO, O. A Bahia no Fundamental: Notas para uma Interpretação Do Discurso Ideológico Da Baianidade. In : *Rev. bras. Ci. Soc.* . 1998. Disponible sur : < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69091998000100007&lng=en&nrm=iso > (Consulté le 02/12/2009)

POULAIN, J-P. Le goût du terroir à l'heure de l'Europe. *Ethnologie Française*. 2001. Vol. 27, p.18-26.

POULAIN, J-P. *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : PUF, 2002. 286p. Coll. Sciences sociales et sociétés

QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Salvador : Baía de Outrora, 1928.

QUINTAS, F. A Culinária e a Negra. In : *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Recife : Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponible sur : < http://bvfgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf > (consulté le 30/09/2010)

RÉGNIER, F., LHUISSIER, A. et GOJARD, S. *Sociologie de l'alimentation*. Paris : La Découverte, 2006. 121p. collection « Repères »

RIAL, C. Les chaînes de fast-food et leur menace à la biodiversité. *Antropologia em Primeira Mão*. 2008. Vol. 104. Disponible sur : < <http://www.antropologia.ufsc.br/104.pdf> > (Consulté le 23/06/2011)

RIAL, C. "De Acarajés e Hamburgers e Alguns Comentários" ao Texto "Por uma Antropologia da Alimentação" de Vivaldo da Costa Lima. *Antropologia em primeira mão*. 2005. Vol. 79. Disponible sur : < <http://www.cfh.ufsc.br/~antropos/79.%20carmen-acaraje.pdf> > (Consulté le 22 / 11/2010)

RIAL, C. Brasil : Primeiros escritos sobre comida e identidade. *Antropologia em primeira mão*. 2003,. Vol. 57, p. 4-22. Disponible sur : <<http://www.cfh.ufsc.br/~antropos/57.%20carmen-alimentacao.pdf>> (Consulté le 20/11/2010)

RIBEIRO, D. *O povo brasileiro : a formação e o sentido do Brasil*. 2nd ed. São Paulo : Companhia Das letras, 1995. ISBN : 9788571644519.

RICHARDS, A.I., [1932], *Hunger and Work in a Savage Tribe*, Glencoe, Illinois : The Free Press, 1948

SACHNINE, Michka. Nourrir les dieux yoruba. *Journal des africanistes*. 1996, vol. 66, n. 1, p. 105-136. ISSN 0399-0346

SHAPIN, S. L'innovation n'est pas tout. *Courrier International*. Janvier 2011. n° 1051-1052, p. p.72-75.

SANTOS DA SILVA, J. *Cultura negra em Alagoas: uma construção de negritude*. Sao Paulo : Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2008 . 130p. Disponible à l'adresse <http://www.sapientia.pucsp.br/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=8196> (Consulté le 5/12/2009). Dissertação de mestre : Ciências Sociais (Antropologia) : São Paulo, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo : 2008

SLOW FOOD. Fortalezas no Brasil. In : *Slow Food Brasil*. 2011. Disponible sur :

< <http://www.slowfoodbrasil.com/content/category/6/19/70/> > (consulté le 29/08/2011)

TEMPASS, M. C. os grupos indígenas e os doces brasileiros. *Espaço ameríndio*. 2008,. Vol. 2, n°2, p. 98-114. Disponible sur : <<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/viewFile/7201/4553>> (Consulté le 23/11/2009)

TEMPASS, M. C. Sobre a questão do Patrimônio Cultural: repensando princípios e fins. *Cadernos de Pesquisa do CDHIS*. 2006,. Vol. 19, n° 35, p. 133-144. Disponible sur : <<http://www.seer.ufu.br/index.php/cdhis/article/view/504/474>> (Consulté le 12/10/2010)

THIESSE, A-M. *La création des identités nationales*. Paris : Seuil, 1999

TODOROV, T. *Nous et les autres*. Paris : éditions du Seuil, 1989. 452p.

UNESCO, MINISTERIO DA CULTURA BRASILEIRA. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada em Paris, em 17 de outubro de 2003*. Brasília, 2006. Disponible sur : < <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf> > (consulté le 13/11/2010)

VERGER, P. Relations commerciales et culturelles entre le Brésil et le Golfe du Bénin. *Journal de la Société des Américanistes*. 1969, vol. 58, n. 1, p. 31-56. ISSN 0037-9174

VILELA CORREIA B. C. *Mais que uma oferenda : representações e resistências afro na cozinha brasileira (Recife 1926- 1945)*. Mestrado história social da cultura regional. Recife : Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2009. 143p. Disponible sur : < http://200.17.137.108/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=561 > (consulté le 18/11/2010)

ANNEXE 1 : LA STRATÉGIE IMAGÉTIQUE-DISCURSIVE DANS LA CONSTRUCTION D'UNE REPRÉSENTATION DES BAIANAS DE ACARAJÉ



Illustration 1: Bahianaises avec leur plateau - Pierre Fatumbi Verger



Illustration 2: bahianaise cuisant ses acarajés au coin d'une rue - Pierre Fatumbi Verger

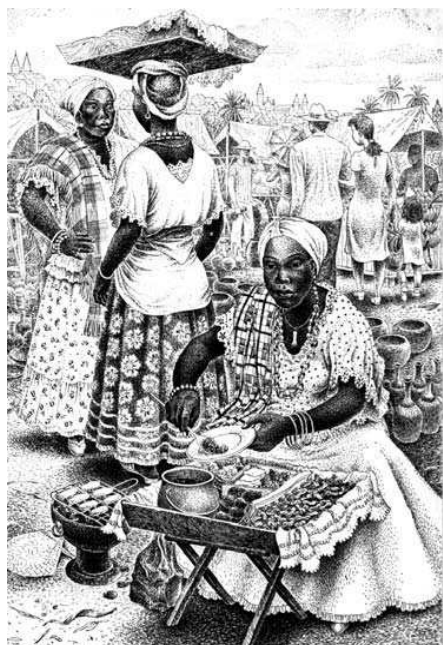


Illustration 3: Baiana de acarajé - Percy Lau

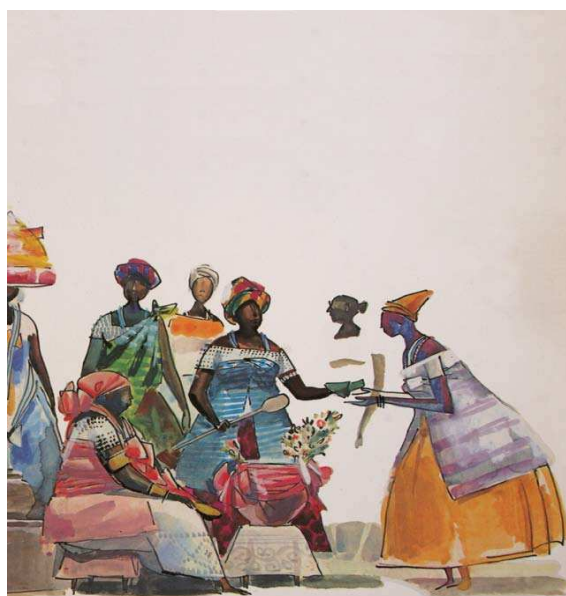


Illustration 4: Acarajé de Iansã, no Ilê Oxumaré - Carybé

ANNEXE 2 : LE MÉTISSAGE SUR LES ÉTALS BAHIANAIS SELON PIERRE VERGER



Illustration 5: Gombos (Abelmoschus esculentus), originaire d'Afrique



Illustration 6: Maxixe (Cucumis anguria L.), originaire d'Afrique



Illustration 7: Piments de malaguette, originaire d'Amérique, et Noix de coco, originaire de l'Asie, mais l'usage de ces plantes a été diffusé par les esclaves africains



Illustration 8: Maïs (Zea mays) d'origine américaine



Illustration 10: Chuchu (Sechium edule), originaire d'Amérique



Illustration 9: Cajou ou acajou (Anacardium occidentale L.), originaire d'Amérique, communément consommé par les indigènes

ANNEXE 3 : LES USTENSILES TRADITIONNELS BAHIANAIS PHOTOGRAPHIÉS PAR PIERRE VERGER



Illustration 11: Ustensiles bahianais traditionnels en terre



Illustration 12: Pierre à râper, instrument originaire d'Afrique, et qui fut longtemps central dans le système alimentaire bahianais, avant l'introduction des broyeurs et mixeurs électriques

ANNEXE 4 : LA BAHIANaise AFRO-DESCENDANTE AU CENTRE DU SYSTÈME CULINAIRE BAHIANAIS - PHOTOGRAPHIES DE PIERRE VERGER



ANNEXE 5 : L'INSERTION DES SYMBOLES DE LA BAIANITÉ DANS LE SYSTÈME CAPITALISTE



*Illustration 13: Barbie bahianaise
- photo: Ricardo Schetty*

ANNEXE 6 : SENSUALITÉ ET CUISINE BAHIANNAISE DANS L'OEUVRE DE JORGE AMADO : EXTRAIT DE DONA FLOR ET SES DEUX MARIS (1966)

Moqueca de crabe tendre

(Ce mets se prépare uniquement avec des crabes de Bahia à l'époque de la mue, quand leur nouvelle carapace est encore molle, presque gélatineuse.)

Cours théorique : Ingrédients (pour 8 personnes): une tasse de beurre de coco, pur, sans eau; une tasse d'huile de palme, un kilo de crabes tendres. Pour la sauce: trois gousses d'ail, sel suivant le goût, le jus d'un citron, coriandre, persil, ciboule, deux oignons, une demi-tasse d'huile d'olive, un poivron, une livre de tomates. Réserver: quatre tomates, un oignon, un poivron.

Cours pratique: Râpez deux oignons, pilez l'ail; oignon et ail n'empestent pas, non, mesdames, ce sont fruits parfumés de la terre. Hachez menu la coriandre, le persil, quelques tomates, la ciboule et la moitié d'un poivron. Mélangez le tout dans l'huile d'olive et mettez à part cette sauce aux succulents arômes. (Ces sottises qui trouvent l'oignon malodorant, que savent-elles des odeurs pures? Vadinho aimait manger l'oignon cru et son baiser brûlait.)

Lavez les crabes entiers dans une eau citronnée, lavez-les bien, encore un peu. Pour les nettoyer sans leur ôter toutefois l'odeur de marée. Et maintenant l'assaisonnement: plongez-les un à un dans la sauce, puis dans la poêle à frire, chacun bien aromatisé. Versez le reste de la sauce sur les crabes, bien lentement, car ce mets est très délicat. (Ah! c'était le plat préféré de Vadinho!)

Prenez quatre tomates choisies, un poivron, un oignon, le tout par-dessus et coupé en rondelles pour donner un aspect agréable à l'œil. A l'étouffée pendant deux heures, laissez prendre goût. Mettez ensuite la poêle sur feu vif. (Il allait lui-même acheter les crabes à carapace molle, chez un vieux fournisseur, au marché...)

Quand ils sont presque cuits, et alors seulement, ajoutez le beurre de coco, et pour finir, l'huile de palme, peu avant de retirer du feu. (Il venait goûter la sauce à tout instant, personne n'avait un goût plus raffiné.)

Et voilà ce mets délicieux, recherché, de fine cuisine; celle qui le réussit peut se vanter avec raison d'être un vrai cordon-bleu. Mais si le talent lui manque, mieux vaut ne pas insister, tout le monde ne naît pas artiste culinaire. (C'était le plat préféré de Vadinho; plus jamais je ne le servirai à ma table. Ses dents mordaient le crabe tendre, ses lèvres jaunes d'huile de palme. Ah! plus jamais ses lèvres, sa langue, plus jamais sa bouche brûlante d'oignon cru!)³⁴

34 AMADO, J. *Dona Flor et ses deux maris*, Paris : Stock, 2005, p.59

ANNEXE 7 : LA MUSIQUE DANS LA CONSTRUCTION D'UNE IDENTITÉ CULINAIRE AFRO-BAHIANAISE

A PRETA DO ACARAJÉ

Dorival Caymmi

Dez horas da noite
 Na rua deserta
 A preta mercado
 Parece um lamento
 É o abará
 Na sua gamela
 Tem molho e cheiroso
 Pimenta da costa
 Tem acarajé
 Ô acarajé é cor
 Ô la lá io
 Vem benzer
 Tá quentinho

Todo mundo gosta de acarajé
 O trabalho que dá pra fazer que
 é
 Todo mundo gosta de acarajé
 Todo mundo gosta de abará
 Ninguém quer saber o trabalho
 que dá
 Todo mundo gosta de acarajé
 O trabalho que dá pra fazer que
 é
 Todo mundo gosta de acarajé
 Todo mundo gosta de abará
 Ninguém quer saber o trabalho
 que dá
 Todo mundo gosta de abará
 Todo mundo gosta de acarajé

Dez horas da noite
 Na rua deserta
 Quanto mais distante
 Mais triste o lamento
 É o abará

NO TABULEIRO DA BAIABA TEM...

Dorival Caymmi

No tabuleiro da baiana tem
 Vatapá, oi
 Caruru
 Mungunzá
 Tem umbu
 Pra ioiô
 Se eu pedir você me dá
 O seu coração
 Seu amor de iaíá

No coração da baiana tem
 Sedução
 Canjerê
 Ilusão
 Candomblé
 Pra você

Juro por Deus
 Pelo senhor do Bonfim
 Quero você, baianinha,
 inteirinha pra mim
 E depois o que será de nós
 dois
 Seu amor é tão fulgáz,
 enganador

Tudo já fiz
 Fui até num canjerê
 Pra ser feliz
 Meus trapinhos juntar com você
 E depois vai ser mais uma
 ilusão
 No amor quem governa é o
 coração

VATAPÁ

Dorival Caymmi

Quem quiser vatapá, ô
 Que procure fazer
 Primeiro o fubá
 Depois o dendê
 Procure uma nêga baiana, ô
 Que saiba mexer
 Que saiba mexer
 Que saiba mexer

Bota castanha de caju
 Um bocadinho mais
 Pimenta malagueta
 Um bocadinho mais
 Amendoim, camarão, rala um
 coco
 Na hora de machucar
 Sal com gengibre e cebola, iaíá
 Na hora de temperar

Não para de mexer, ô
 Que é pra não embolar
 Panela no fogo
 Não deixa queimar
 Com qualquer dez mil réis e
 uma nêga ô
 Se faz um vatapá
 Se faz um vatapá
 Que bom vatapá

RÉSUMÉ

En utilisant les théories de l'anthropologie de l'alimentation (FISCHLER, POULAIN), ce travail questionne les enjeux identitaires liés à l'alimentation et ses métissages (LAPLANTINE ET NOUSS) dans l'État de Bahia (Brésil). Étant donné le caractère évolutif des manières de manger et de l'espace social alimentaire, nous analyserons les changements et leurs facteurs, de 1926 à nos jours. Bahia étant aux prises avec le monde qui l'entoure, l'étude des facteurs influant sur la conception de l'identité alimentaire nous amènera à étudier des phénomènes plus larges. Tout d'abord le processus de construction d'une identité nationale brésilienne homogène et métisse sous l'ère Vargas, imaginée à partir de la récupération d'un certain nombre de traditions (HOBSBAWM, ANDERSON), dont des traditions alimentaires nordestines mises en évidence par les travaux de Gilberto Freyre. Cette conception identitaire basée sur une volonté de modernisation du Brésil va cependant rejeter l'affirmation d'une singularité ethnique afro-bahianaise, et ses expressions alimentaires. Les études, entre autres, de Pierre Verger permettront dans les décennies suivantes une reconsidération de cette composante identitaire en écho avec l'Afrique Occidentale. L'arrivée du tourisme et de ses capitaux va participer à l'introduction des saveurs de la culture populaire afro-bahianaise (relayées par un certain nombre de discours) dans des flux qui entraîneront une globalisation de l'identité bahianaise (CANCLINI). Entre homogénéisation et authenticité, nous étudierons l'évolution récente des patrons alimentaires bahianais, les nouvelles identités, et les réactions que suscitent la peur d'une perte des traditions alimentaires : la patrimonialisation et les mouvements sociaux.

Mots-clés : identité, alimentation, métissage, transculturalité, régionalisme, nationalisme, mondialisation, Bahia