



HAL
open science

Cuisines et transmissions féminines : pouvoirs et pratiques culinaires en Méditerranée

Ève-Marie Lavaud

► **To cite this version:**

Ève-Marie Lavaud. Cuisines et transmissions féminines : pouvoirs et pratiques culinaires en Méditerranée. Anthropologie sociale et ethnologie. 2018. dumas-01952000

HAL Id: dumas-01952000

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01952000v1>

Submitted on 11 Dec 2018

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.

Aix-Marseille Université
UFR ALLSH
Département d'Anthropologie

Master 1 Recherche
Anthropologie sociale et culturelle
Spécialité Europe

Cuisines et transmissions féminines
Pouvoirs et pratiques culinaires en Méditerranée

Eve-Marie Lavaud
Sous la direction d'Éléonore Armanet

Année universitaire 2017-2018

Aix-Marseille Université
UFR ALLSH
Département d'anthropologie

Master 1 Recherche
Anthropologie sociale et culturelle
Spécialité Europe

Cuisines méditerranéennes et transmissions féminines
Sources de vie en Méditerranée

Eve-Marie Lavaud
Sous la direction d'Éléonore Armanet

Année universitaire 2017-2018

Remerciements

La section des remerciements est un exercice délicat. Rédigée en fin de travail, elle figure pourtant en premières lignes de son rendu. Son auteur oscille entre l'effervescence finale d'un ouvrage achevé et le souci de ne pas donner une mauvaise impression avant même que le mémoire soit lu. Il ne faut pas omettre de mentionner des personnes tout en étant contraint par le format A4 d'une page dactylographiée. On aimerait pourtant rendre hommage à tous ceux qui ont participé ou participent à nos vies parce qu'ils ont façonné l'être que nous sommes et, par conséquent, ont aussi nourri la manière dont le sujet a été appréhendé et réfléchi.

Je souhaiterais avant tout remercier ma directrice de mémoire, Madame Eléonore Armanet. Merci pour votre accompagnement et votre confiance. Votre manière d'enseigner et de pratiquer l'anthropologie est profondément rassurante.

Mes remerciements vont aussi à ma première relectrice, ma Maman. Merci d'avoir toujours pris le temps de corriger mes déklarlagaires et de ne jamais respecter les proportions dans les recettes de cuisine.

J'aimerais enfin remercier mes camarades de classe pour leur accueil et leurs échanges, ce soutien mutuel et leur bienveillance. Merci notamment à Salomé et Jean-Marc pour leurs doux plats salés et à Serena pour ses nombreux cafés.

Et puisqu'il me reste encore un peu de place... je souhaiterais aussi dire merci à Caroline et son amour partagé du poisson en été, à Elsa et ses fruits découpés, à Florence et ses crêpes aventureuses, à Julie et ses *pasteis* non congelés, à Pauline et ses banana-splits. Merci à ma Marraine canadienne et son fameux cassoulet, à Tatie et son gâteau à la crème de lait, à Marilou et nos discussions matinales en cuisine, à Mamily et sa pizza, surtout lorsqu'elle est dégustée au petit-déjeuner.

Un inconditionnel merci à Gan'Moun, un arrière-grand-père qui fait la meilleure mayonnaise maison et avec qui on mange les meilleurs opéras au café. Merci à mon Papa pour sa « purée du mercredi », à Charles-Edouard pour son riz cantonnais, à Charles-Henri pour sa « quitche » islandaise et ses mets d'« Iranie ».

Toutes vos préparations m'enchantent, mais vous l'avez compris, ce sont avant tout les moments passés autour avec vous, à les faire, à les manger ou à en parler, qui me ravissent.

Table des matières

Introduction	1
Chapitre 1	7
Introduction : repenser la pratique, réinvestir le corps	7
1. L'art de la cuisine et de la cuisinière.....	8
1.1. Autour de la notion d'art : comprendre l'acte transformateur.....	8
1.2. La totalité d'une œuvre et la totalité de son artiste.....	11
2. Un art de la connaissance ?	12
2.1. La cuisine comme savoir-pratique	12
2.2. L'art du savoir-faire dépasse les murs de la cuisine.....	14
2.3. Un art social	16
3. L'art de la cuisine, de la femme et de la mère	18
3.1. La mère qui cuisine, cuisine-t-elle toujours ?	18
3.2. La cuisine et la fertilité : le pouvoir d'engendrer	20
Conclusion.....	23
Chapitre 2	25
Introduction	25
1. Une passion maternelle dans un univers domestique.....	26
1.1. Autour de la notion d'apprentissage.....	26
1.2. La transmission du geste : distinguer l'apprentissage de l'enseignement.....	27
2. L'observation, une pédagogie mobilisée par tous les acteurs de la transmission.....	28
2.1. Le regard et l'intimité, condition à la visibilité.....	28
2.2. L'intimité d'un univers maternel : monde enfantin et maternel.....	29
3. Une « initiation » qui déborde l'espace-temps de la transformation culinaire	31
3.1. La présence au-delà du lieu et des techniques de préparations	31
3.2. Transmettre le goût, se familiariser avec le gustatif.....	32
4. Le corps et la transmission dans la pratique	34
4.1. Manipuler pour savoir.	34
4.2. Mainmise culinaire et non-divulgateur : combler le vide par la pratique	36
4.3. Le mariage comme étape clé dans la maîtrise culinaire	38
Conclusion.....	39
Chapitre 3	41

Introduction : Passations verticales et passations horizontales : questionner le genre.....	41
1. Les livres dans l'apprentissage et la transmission	43
1.1. L'expérience de la migration.....	43
1.2. Ecrire pour transmettre	45
2. De nouvelles transmissions ?	48
2.1. Réseaux sociaux, émissions culinaires, blogs.	48
2.2. Alimenter une communauté	49
3. Transmissions horizontales ?	51
3.1. L'horizontalité, renfort de la verticalité	51
3.2. Des supports en ligne et des supports écrits	52
3.3. La pédagogie des espaces en ligne	55
Conclusion :.....	57
Chapitre 4	59
Introduction :.....	59
1. Le pouvoir de la cuisine	60
1.1. Cuisiner aujourd'hui.....	60
1.2. Les cuisiniers.....	62
1.3. Cuisine et construction personnelle.....	65
2. Non-transmission : absence et refus	67
2.1. La transmission et sa rupture : une affaire commune.....	67
2.2. Refuser la transmission	68
3. Interroger le refus.....	70
3.1. Refuser d'apprendre la cuisine ...ou refuser d'apprendre la cuisine de la mère ?.....	70
3.2. Pace des enfants et image du corps	72
3.3. Paradigme migratoire	74
Conclusion.....	76
Conclusion.....	79
Bibliographie.....	82

C'est d'abord un souvenir d'enfance, celui de l'exposé de deux camarades sur un pays.
Un souvenir matinal de pâtisseries colorées reposant sur du papier fin dentelé,
taché de colorant rose et de gras.
Un souvenir de petits pains encore tiédés, emmitouflés dans du linge blanc et disposés
sur un plateau aux tulipes délavées.
Un souvenir de préparations minutieusement semi-cachées, espionnées par une vingtaine
de regards et reposant patiemment face à nous devant le grand tableau.
Avec eux, une reconnaissance générale de la classe pour une mère couchée tardivement et levée aux
aurores afin de rassasier la curiosité infatigable de vingt-trois enfants.

C'est dix ans plus tard en plein Québec, une nuit de novembre pluvieuse. La fin d'une journée
d'excursion et une discussion avec une passagère de bus alors inconnue.
Le souvenir d'une confidence intime sur une famille et ses repas partagés.
Le souvenir d'une mère cuisinière aux réalisations parfaites.
Le souvenir nostalgique et admiratif de ces femmes rassemblées pour façonner de larges plats colorés,
épicés et sucrés.

C'est un début après-midi estival devant un documentaire au hasard, pour digérer un repas hâtivement
avalé avec un père retourné travailler.
Un récit d'une entreprise acheminant des plats cuisinés par des mères aux enfants partis étudier.
Un récit de boîtes en plastique, contenant en polystyrène, de papier aluminium et films alimentaires
légendés au marqueur noir dans des cuisines boisées et carrelées.
Un récit de familles transportant les réalisations jusque dans le coffre d'une camionnette sponsorisée et
regardant partir au loin un véhicule chargé.

C'est enfin la fascination face à ce qui fait vie, la femme et la nourriture
– plus encore la cuisine.

Introduction

« Why food ? » demande l'anthropologue Jon Holtzman en conclusion de sa revue sur la mémoire et l'alimentation (Holtzman 2006 : 372). Oui, pourquoi la nourriture ? En quoi est-elle à la fois si sémillante et sérieuse, si simple et complexe, humaine mais exceptionnelle ? Plusieurs explications ont été apportées pour éclairer ce qui rend la nourriture remarquablement unique, parmi lesquelles des approches plutôt philosophiques, physiologiques, symboliques ou structurales. Christine Durif-Bruckert propose par exemple que seul un sujet qui mange peut-être pour l'autre ou signifier, en référence aux travaux d'Emmanuel Levinas (Durif Bruckert 2007 : 1). D'autres voient en la nourriture un système logique qui produit un code, un schéma qui formule un « idéal social » (Bahloul 1983b : 174, Douglas 1972). Plus rares sont ceux qui trouvent dans une transgression de la limite entre le « plus intime » et le « plus public » l'exceptionnalité de la nourriture : « unlike our other most private activities food is integrally constituted through its open sharing, whether in rituals, feasts, reciprocal exchange, or contexts in which it is bought and sold » (Holtzman 2006 : 372). La nourriture est en effet un objet « intrinsèquement multicouche et multidimensionnel », mobilisateur, qui fait émerger des perspectives variées, non seulement pour les auteurs mais aussi pour les sujets (Holtzman 2006 :362).

On s'interroge alors sur ce qui fait la force du lien entre la nourriture et la mémoire (e.g. Counihan 2004, Holtzman 2006, Sutton 2001) ou la nourriture et la religion. Caroline Bynum voit par exemple dans la nourriture non seulement un symbole religieux puissant pour les femmes du Moyen-Age européen, mais avant tout un symbole accessible et évident. Car le corps des femmes présente des « analogies » avec les nourritures christiques et ordinaires, dans la lactation et le fait de donner naissance. Mais aussi parce que les femmes étaient plus impliquées dans la préparation et la distribution de la nourriture (Bynum 1987 : 29-30). Pour Gillian Feeley-Harnick cela s'applique au-delà du Moyen-Age, « all over the world », écrite, « women are most closely associated with the preparation and consumption of food » (Feeley-Harnik 1995: 575).

Toutes ces approches s'accordent à voir dans la nourriture un mode de communication, l'incorporation comme un processus de construction et le repas comme une interaction faite de représentations sociales partagées. Si les aliments, nous dit Claude Lévi-Strauss, sont bons à penser, c'est qu'ils permettent à l'humain de comprendre sa place dans le monde (Lévi-Strauss 2009). Manger, c'est exister physiologiquement et socialement (Durif Bruckert 2007).

Progressivement, cette idée est réduite à sa forme la plus simple « je mange donc je suis » (Apfeldorfer 1996) qui devient « je suis ce que mange » (Belasco 1999 :27), voire « je mange ce que je sais » pour reprendre l'expression d'un sociologue français de l'alimentation (Fischler 1988 : 284). Pour ainsi dire, la nourriture est un sujet culturel, socialisé et socialisant. Elle n'est pas un objet très récent anthropologiquement parlant. Tout un champ d'étude n'est pourtant pas de trop pour essayer d'en saisir les tenants et les aboutissants (Holtzman 2006, Poulain 2017).

Il est vrai que la consommation de la nourriture interpelle. La commensalité « méditerranéenne » aussi. La cuisine, étonnement, beaucoup moins. Elle en est pourtant la source. C'est elle qui produit le contenu partagé, c'est elle qui motive ces assemblées et la « machine sociale » de la table (Giard 1994 : 278). « Je suis ce que je mange » n'est-il pas autant « je suis ce que je cuisine » voire « je cuisine ce que je suis » ? Pourquoi pas la cuisine ? Ou, s'inspirant de la question de Jon Holtzman, « why cooking ? »

Marie-Claude Mahias invite à voir dans le processus matériel définissant la cuisine, une mise en œuvre de représentations et un ensemble socialisé (Mahias 2002). Ajoutons une propriété essentielle : comme sa consommation, la cuisine n'est pas que socialisée, elle est éminemment socialisante. Etudier la cuisine, c'est-à-dire son approvisionnement, sa préparation et sa distribution, invite ainsi à repenser les notions d'actes individuels et non-individuels (Bynum 1987 : 63). Cela revient à se détacher de l'image d'une pratique strictement personnelle, solitaire et restreinte au corps, de l'image d'un acte isolé. Et aide à saisir la cuisine comme au cœur et le cœur de liens sociaux touchant ainsi une multitude d'autres dimensions du groupe telles que la religion, l'économie et le politique.

Les études sur les producteurs de ces commensalités, sur les cuisiniers de ces groupes, se font encore plus discrètes. Le thème de la cuisine et du genre a su être traité, notamment à travers des travaux féministes, c'est-à-dire ceux prenant comme objet d'étude la construction du genre féminin et la femme. Néanmoins il était souvent question de subordination et de sacrifice. Le pouvoir domestique (Armanet 2011 : 182) y est régulièrement négligé ou omis. Dans ces approches du culinaire et de la femme, la cuisine n'y est plus un acte social et participatif, mais une pratique individualisée et isolante. Ces conceptions parmi d'autres ont été appliquées ailleurs que dans leur contexte de production, notamment dans l'aire Méditerranéenne où les travaux sur les cuisiniers rituels et cérémoniels ont davantage interpellé les chercheurs que ceux des cuisiniers du quotidien, plus encore des cuisinières. Comment concilier la source de vie quotidienne, sans mentionner ses producteurs ? Comment

comprendre la nourriture, sans saisir sa préparation ? Comment saisir le groupe, sans sa source d'alimentation ?

Ce mémoire est né justement de cette volonté d'étudier la cuisine en Méditerranée à travers le genre féminin. Pour ce faire, la question de la transmission m'a semblé une porte d'entrée adaptée et nouvelle. Ce qui est intéressant n'est pas tant le fait que la cuisine en soi crée du lien social, mais c'est la manière dont elle le crée. Et c'est justement à travers sa transmission que la création de ces liens sociaux se donne le plus à voir et à analyser. Ce mémoire aura donc pour tâche de répondre à la problématique suivante : à travers la cuisine « méditerranéenne » et sa transmission, comment la femme parvient-elle à produire une cosmologie ? Dit autrement, à travers des processus de transmission d'ordre culinaire, comment la femme parvient-elle à façonner tout une cosmologie organisant le groupe ?

Ce travail cherchera à comprendre les processus de production et de reproduction impliqués dans la cuisine, tant au niveau technique qu'au niveau familial et communautaire, interrogeant alors les notions de création, d'imitation, de continuité et d'innovation. Il explorera aussi les façons dont cette transmission culinaire est vécue par les femmes et par le groupe : il sera question de transmission *de* la cuisine par les femmes, mais aussi de transmission *dans* la cuisine féminine. La cuisine est en soi une transmission et son enseignement est révélateur de cosmologies. La transmission culinaire dit beaucoup sur le groupe et son univers. Ce faisant, ce mémoire rend finalement compte de la manière dont le genre et la cuisine ont été et sont aujourd'hui dans les sciences sociales.

Le travail présenté ici s'inscrit indéniablement dans une approche qui se veut à la fois anthropologique et féministe (Counihan 1999 :1). Féministe parce que je m'intéresse au genre féminin et parce que je porte attention dans mes lectures et dans d'autres formes de témoignages, au vécu et au ressenti des femmes. Je n'oppose pas ici les femmes aux hommes, ni le privé au public, comme cela arrive parfois (Lamphere 1993). Entre les uns et les autres, j'entrevois plutôt une complémentarité et une occupation différenciée des tâches et des espaces (Dubisch 1993). L'homme et la sphère masculine ne sont pas exclus de cette relation à la cuisine, nous le verrons notamment dans ce mémoire auprès des auteurs de livres de cuisine. Nefissa Naguid propose en introduction de son ethnographie égyptienne que la nourriture

« provides an extraordinary means of investigation because it resonates with attitudes and emotions related to men's and women's understanding of the self and others and their underlying interactions. A meal is a gift that states desire, gives pleasure, evokes memories, and creates attachments” (Naguib 2015: 8).

Seulement, les rares études actuelles qui s'intéressent à la nourriture et à la masculinité, plus encore en Méditerranée, le font par la consommation et non pas par la pratique culinaire, excepté dans le cadre de la ritualité. Ce mémoire ne nie pas la présence et les cuisines masculines, il propose de les comprendre en rapport avec celles féminines. Plus qu'une confrontation, les rôles féminins et masculins sont avant tout des collaborations. Les femmes de Merzouga ne conservent-elles pas les portions de viande des absents dans des morceaux de pain (Gélard 2010 : 71) ?

Je n'envisage pas non plus le rôle de la cuisinière comme un rôle de soumission ou de subordination. Je pense plutôt comprendre ce dernier dans ses contextes d'application, en tenant compte des *pouvoirs* culinaire et domestique. Il sera donc question de la femme, mais aussi des autres acteurs de son monde : « As Janice Boddy [2007, 14] writes, "studies about women are never only about women" » (Naguib 2015 :52).

Méthode

Ce travail est de nature bibliographique. Il repose sur des lectures de travaux essentiellement ethnologiques et des ethnographies réalisés dans l'espace méditerranéen. Il a également sollicité des lectures plus générales en anthropologie et en sociologie, pour comprendre au mieux les nombreux aspects que sollicite en permanence un tel sujet de recherche. La recherche bibliographique tient compte d'études principalement menées en France auprès d'une population immigrée, en Grèce, en Israël, en Italie et au Maroc. Il est aussi fait mention de l'Algérie, de l'Égypte, du Liban, de la Syrie, de la Tunisie et de la Turquie. Avec comme optique de départ de réduire à une région ou un pays, la richesse de la comparaison et le peu d'études traitant directement de la cuisine m'ont encouragée à ne pas rejeter les précieux travaux qui se présentaient à moi et ainsi garder un mémoire « méditerranéen ».

Ce choix se justifie aussi parce que la Méditerranée est considérée ici comme un contexte, et non comme un objet. Gardant à l'esprit toute la construction et l'histoire de cette aire, je pense me préserver d'un « méditerranéisme » et de la réification de phénomènes culturels et sociaux liés à « une territorialisation de la culture » (Albera et Tozy 2006 : 14). Je suivrais Dionigi Albera et Mohammed Tozy expliquant que :

« le développement de l'anthropologie « moderne » s'est organisé autour d'une dichotomie entre lieux et entre sujets : ici et là-bas, nous et les autres. Or, la crise de la

discipline est liée à l'érosion de ces distinctions fondatrices, dont on reconnaît le caractère abstrait mais qu'on a du mal à remplacer. Par sa position liminale, entre endotique et exotique, pour ainsi dire, la Méditerranée peut présenter un contexte expérimental stimulant : pour vérifier s'il est possible de construire un nouveau *nous* anthropologique » (Albera et Tozy 2006 : 24).

Ce choix s'est avéré riche de conséquences puisqu'il a permis de voir la manière dont ont été pensées et appliquées les notions de cuisine, de corps et de nourriture (Holtzman 2006 : 372) dans les études sur un ailleurs encore très orientalisé.

J'ai choisi d'appuyer cette recherche littéraire en consultant quelques livres de cuisine disponibles en France et aux Etats-Unis, ainsi que de nombreux blogs culinaires et vidéos de type « tutoriel » sur la plateforme YouTube^{®1}. J'ai conscience qu'en ayant privilégié les sources bilingues ou francophones, la plupart des youtubeurs proposent une cuisine dite « orientale » ou « maghrébine »², marocaine et algérienne. Au fil des abonnements et au gré du temps, ces espaces en ligne se sont avérés particulièrement riches et complémentaires à la littérature écrite. Ensemble, visionner ces supports internet et parcourir la littérature anthropologique m'ont permis de combler une relative absence d'études sur les différents dispositifs transmissions et sur les ressources potentielles d'apprentissage contemporains à l'œuvre. Ils ont nourri en grande partie la réflexion de mon troisième chapitre.

Annonce de plan

Le travail suivra un déroulement en quatre temps. Il débute avec une approche théorique et contextuelle, avant de finir sur une touche plus réflexive : je discute de la manière dont le genre et la transmission culinaire sont étudiés en anthropologie aujourd'hui.

Le premier chapitre est consacré à la cuisine en tant qu'art et à une réflexion sur l'intersectionnalité des rôles dans la cuisine, le genre féminin et le statut maternel. J'aborde la cuisine comme un art transformateur, social et corporel, un art « expérientiel » (Sennett 2010 : 387) au cours duquel le geste et la technique ne se résument pas à l'unique préhension manuelle. Je discute de la cuisine avec la notion de « savoir-faire » et je propose de penser le lien entre le genre et la cuisine en termes d'engendrement. Ce chapitre nous aide aussi

¹ Les ressources consultées sont mentionnées à la fin de la bibliographie.

² Terminologie employée par les auteurs

à reconsidérer l'importance de la quotidienneté dans la cuisine, l'étendu de l'« enchantement » (Gell 1992) qui s'en dégage et qui motive sa transmission.

Le deuxième chapitre aborde la transmission grâce aux notions d'apprentissage et d'enseignement. Il démontre la coexistence de deux univers, enfantin et maternel, ainsi que la relation intime qui s'y crée. L'initiation à la cuisine débute dès le plus jeune âge grâce au processus de familiarisation. Cette-dernière provient justement de la quotidienneté, de la présence physique aux cuisines maternelles, de l'observation et du goût. Le corps et ses sens sont indispensables à l'acquisition comme ils le sont à la pratique. J'envisage l'absence d'enseignement pratique et ses conséquences sur les apprentis désignés, principalement à l'aide des travaux de Carole Counihan en Italie (Counihan 2004).

Après avoir étudié la question d'une transmission verticale, le troisième chapitre s'attarde plus longuement sur les transmissions dites horizontales. Il montre en quoi l'horizontalité apparente renforce et réitère une présence culinaire maternelle. Il propose de discuter la dimension pédagogique des livres de cuisines, des blogs en ligne et des vidéos tutoriels. Suite à une discussion autour de l'intime et du privé, il conclut que les tutoriels en ligne répondent et produisent des dynamiques similaires aux transmissions entre pair(e)s, voire similaires aux enseignements intergénérationnels évoqués dans le chapitre deux. Les tutoriels créent des espaces de socialisation et de partage autour de la cuisine – ils génèrent une forme de commensalité dans la pratique - ou du moins dans sa démonstration. Mais ils interrogent aussi quant à la réelle motivation de leur emploi et à la volonté même d'apprendre.

Le quatrième chapitre se veut davantage critique et prend le relais du précédent par la question d'une transmission brisée et d'un refus d'apprendre à cuisiner. Il propose d'abord de voir la rupture comme une condition à la transmission. La réflexion autour du refus d'apprendre invite à discuter de la puissance toujours actuelle de la cuisine, en référence aux modifications dites « modernes ». Il y est question de la place des enfants, du poids de l'image corporelle et finalement de la manière dont l'étude culinaire, ajoutée à la migration et au genre, réitère parfois des conceptions ou des stéréotypes d'ordre culturel, national ou religieux.

Ce mémoire tente de promouvoir la cuisine comme un sujet d'étude à part entière, trop peu exploité en dépit de toute sa richesse. Le travail à suivre encourage « une anthropologie du vivre » (Feschet, communication personnelle), et non pas du survivre. En Méditerranée, si la cuisine des femmes est « un art de faire » (De Certeau 1990), elle est avant tout un art de la vie.

Chapitre 1

Introduction : repenser la pratique, réinvestir le corps

S'intéresser aujourd'hui aux cuisines méditerranéennes c'est faire face à un constat déstabilisant : comparativement à la nourriture, étudiée à travers sa consommation et/ou ses représentations, la cuisine en tant que pratique s'avère négligée du champ scientifique. Des descriptions denses et minutieuses ont incontestablement été réalisées dans le passé, en particulier au Maroc et en Tunisie. Elles analysent la cuisine sous forme de chaîne opératoire en rendant compte des modes d'approvisionnement des denrées, de transformation, de conservation et de cuisson. Malgré toute la richesse documentaire et l'apport de ces travaux une fois contextualisés, l'acte strictement culinaire est isolé du processus global. L'intérêt est avant tout technologique, ethnobotanique et potentiellement comparatif (e.g Aumeeruddy-Thomas et Caubet 2017a, b ; Balfet 1991 ; Ferchiou 1968). Certains aspects du groupe social peuvent être mentionnés par l'entremise logistique comme la gestion des denrées produites ou leur diffusion. Aïda Kanafani-Zahar, par exemple, lie explicitement le *mūne*³ libanais à la reproduction du groupe et son organisation au-delà de l'acte alimentaire (Kanafani-Zahar 1994). Mais force est de constater que l'aliment avant tout est l'objet de l'attention.

Nous sommes d'autant plus déroutés si nous nous attendons à trouver des travaux sur le corps et son rôle dans la cuisine ; un peu comme si l'œuvre fondatrice de Marcel Mauss sur la technique du corps avait déjà tout dit en anthropologie. Il est d'ailleurs intéressant de voir que cette œuvre pionnière et son essai de typologie ne font pas mention *des techniques* de la cuisine, seulement celles de la consommation. Si la gestuelle est indispensable à la consommation de la nourriture (Mauss 1936) et à sa préparation, le corps des cuisiniers a fait l'objet de peu d'attention jusqu'à présent. Ceci est d'autant plus surprenant que de nombreuses sociétés méditerranéennes ont été décrites ou revendiquées comme ayant une forte dimension corpo-centrée, en particulier celles du pourtour sud et moyen-oriental. Le corps, spécifiquement le corps féminin y ferait l'objet d'une attention respective et d'une préoccupation commune. Ce

³ La *mūne* désigne les provisions pour l'hiver obtenues par conservation traditionnelle : cela regroupe autant des éléments végétaux (fruits, légumes, légumineuses, céréales) qu'animaux (viande et fromage).

corps qui enfante, on le préserve. Ce corps qui façonne l'homme et son aliment, on le défend, on le protège⁴.

Je pense qu'il est primordial d'aborder la corporalité, y compris la corporalité féminine, si l'on souhaite saisir la cuisine dans l'aire méditerranéenne. La nourriture se donne par le corps et se présente au corps. Au fondement, c'est le corps qui est à l'origine de la transformation culinaire. Porter l'acte culinaire en art culinaire est peut-être un des moyens de reconsidérer ce rapport rompu entre le corps et la préparation de la nourriture. La corporalité enlace non seulement la consommation des aliments mais aussi sa fabrication (Ferchiou 1969), tant au niveau technique, individuel et collectif. Schématiquement, le corps produit la cuisine, la cuisine produit le groupe. On pourrait alors affirmer qu'attester du corps, c'est attester fondamentalement de la source.

Pour cela, je propose de prendre comme point de départ les expressions « art de la cuisinière » ou « art de la cuisine » utilisées couramment mais de manière assez sommaire, excepté par Luce Giard et Yvonne Verdier. Leurs ethnographies respectives des habitantes lyonnaises de la Croix-Rousse (Giard 1994) et de Minot (Verdier 1987) prodiguent une approche inspirante pour des sociétés plus méridionales. Considérer la pratique culinaire en pratique artistique n'y relève pas du simple zèle stylistique, mais d'un véritable outil à la fois méthodologique et analytique. Autrement dit, aborder la cuisine comme un art et la cuisinière comme une artiste complexifie à la fois la pratique et la transmission.

1. L'art de la cuisine et de la cuisinière

1.1. Autour de la notion d'art : comprendre l'acte transformateur

Avant de discuter de la dimension artistique de la cuisine et du cuisinier comme artiste, peut-être éclaircir l'absence de la notion d'« artisanat ». J'ai choisi de me concentrer sur l'« art » étant donné que ce terme est celui utilisé dans mes lectures. Artisanat n'apparaissait pas, ou du moins pas à ma connaissance. Si la distinction est encore prédominante aujourd'hui

⁴ La représentation des femmes en anthropologie méditerranéenne est ambivalente et contrastée. Longtemps, le contrôle de la sexualité féminine a été dépeinte comme spécifique à ces mondes-là. L'honneur, associé aux hommes dépendait en grande partie de la pudeur des femmes, d'où l'importance d'un *corps* protégé et contrôlé. Depuis les années 2000, des travaux déconstruisent des discours universalistes en mettant l'accent sur le vécu et le ressenti. Le corps se voit abordé différemment.

en Occident, en atteste la récente catégorisation d'« artisanat d'art », la distinction entre « art » et « artisanat » n'a pas toujours été. L'artisan et l'artiste se distingueraient par leur statut, la reconnaissance de leur geste et technique et le « mode de formation » (Jourdain 2012). Autrement dit, la différence relève essentiellement de la reconnaissance et la valeur conférée à la personne plus qu'à sa production. Dans son ouvrage indien sur l'anthropologie des techniques et du geste, l'anthropologue Marie-Claude Mahias regroupe pourtant sous un même ensemble les études de la cuisine et celles des artisans expliquant qu'il n'y a pas de généralité en matière de représentations culturelles et que

« une même opération, un même outil ne sont pas symbolisés de la même manière par tous les groupes qui les connaissent, en tous temps et en tous lieux. Il convient donc de faire émerger les représentations inscrites au cœur des faits techniques, et non de plaquer sur ces faits des significations élaborées en dehors d'eux » (Mahias 2002 : 24)

Il apparait malgré tout que notre conception de l'artisanat demeure associée à l'outil mécanique tandis que l'art relèverait plus de la création en termes d'innovation : d'un côté un art par le geste créatif théorique et de l'autre l'artisanat par le geste technique pratique. Richard Sennett, dans une légitimation de la notion d'artisanat a plus récemment proposé une définition qui dépasse celle du « travail manuel spécialisé » pour montrer que l'artisan fait œuvre de l'artisan. Le sociologue américain déconstruit justement la manière dont l'expertise a été construite à travers le temps historique et comment le savoir-faire artisanal, surtout celui des « craftsmen » mérite à être reconsidéré comme central aux sociétés aujourd'hui. Artisanat, pour ce pragmatique convaincu, c'est avant tout l'illustration de l'« engagement » (Sennett 2010 : 32), de la répétition et du progrès, qui puise sa source dans l'« expérience enfantine » (Sennett 2010 : 359). Et en ça, les cuisinières pratiquent l'artisanat. Il serait pertinent de suivre cet appel commun de Richard Sennett et Marie-Claude Mahias à repenser l'artisanat et l'art mais pour mon propos dans le cadre d'un mémoire bibliographique, je garderai la terminologie et les notions d'« art » et d'« artiste », consciente qu'il s'agit d'une construction.

Les dimensions artistique et culinaire sont bien souvent réduites à la sphère gastronomique que ce soit dans le milieu universitaire et ses diffusions que dans l'espace plus largement public, dit « occidental ». La gastronomie y est elle-même affiliée à une activité masculine, élitiste et institutionnalisée à travers la restauration et les médias⁵.

⁵Y compris dans les écrits plus généraux et les publications scientifiques. Les livres de cuisine, dont je traiterai en troisième chapitre, ont un positionnement ambigu face à la « haute cuisine » puisqu'ils la démocratisent tout en l'affirmant.

En parallèle à cette cuisine artistique gastronomique, sous-entendu raffinée, réfléchie et délicate, se dresserait un art populaire féminin, exclusivement familial (Bourdieu 1979 ; De Certeau 1980 ; Sauvegrain 2012). Cette façon d'opposer de manière dichotomique une cuisine ordinaire et une cuisine gastronomique pose problème car elle réduit l'art culinaire à un esthétisme du « beau » et à une commercialisation relevant du monnayable. Elle tend aussi à ne s'intéresser qu'au résultat d'une démarche artistique et non pas à la démarche en tant que telle. Or l'art dit culinaire, ou l'art du culinaire, est bien plus riche et complexe à la fois dans l'univers de la restauration que dans celui domestique et familial de la maison.

Pour la discussion à venir, je propose de comprendre l'art en tant qu'activité (*acte*) dont le discours ordonne un « savoir-faire » (De Certeau 1980 : 102-105) et une expertise aux yeux, et par conséquent ici à la bouche, de ses spectateurs et de ses producteurs. Par savoir-faire, je comprends la compétence et la capacité à réaliser, acquise par l'expérience et s'exprimant à la bonne « occasion » c'est-à-dire au moment opportun, pour reprendre l'expression de Michel de Certeau (De Certeau 1980 : 124). Le savoir-faire, écrit Richard Sennett, requiert pratique et entraînement (Sennett 2010 : 74).

La cuisine est donc un *art* dans la mesure où elle comprend toutes ces caractéristiques. Au-delà de la simple combinaison d'ingrédients, le cuisiner crée et transforme à la fois sa matière et son mangeur. Le plat qu'il façonne est jugé par un public, potentiellement consommateur, qui lui confèrera un « enchantement de la technologie » tandis que lui-même, artiste, soumet une « technologie de l'enchantement » (Gell, 1994). Un enchantement qui est indispensable à la transmission (imitation) de la technique si l'on soumet à la thèse de Marcel Mauss (Mauss 1936).

Par ailleurs, le cuisinier est aussi un transformateur « absolu » puisque que, comme l'artiste véritable, il part d'une simple matière, un quasi rien, pour produire une œuvre, un tout. Il passe de la denrée à l'aliment, de l'aliment au plat, du plat à l'individu, de l'individu à un groupe. Son art n'est donc pas totalement « créatif »⁶, mais total.

⁶ Je me réfère ici à la remarque d'Éléonore Armanet sur la notion de créativité à laquelle elle préfère celle de *poiësis*, la première étant trop associée à l'« idée d'un faire autonome, détaché d'un tissu social dans lequel et au travers duquel il émerge pourtant » (Armanet 2011 : 25 note de bas de page). Gardant à l'esprit que cet art n'est pas originaire d'un ex-nihilo, nous conserverons malgré tout le terme de création, lui-même employé dans plusieurs travaux, mais nous le figurerons avec des guillemets.

1.2. La totalité d'une œuvre et la totalité de son artiste

Dans les études méditerranéennes, majoritairement rurales, des anthropologues tels que Hélène Balfet (1975), Ariane Bruneton (1975), Sophie Ferchiou (1968) et Aïda Kanafani-Zahar (1994) insistent justement sur la transformation que les cuisinières font subir à leur matière. Ces auteures mettent en avant que leur cuisine féminine consiste en un *acte total*. Total surtout car, dans ces environnements ruraux, la cuisinière engendre elle-même sa matière initiale : les ingrédients qui serviront à ses élaborations sont directement le fruit de leur labeur de femmes (préparation de la farine, grenage du blé, mise en conserve, fermentation, etc.). Même lorsque ces femmes ne peuvent être initiatrices originelles de la matière, pour des raisons économique, géographique ou historique⁷, certaines réinvestissent les ingrédients avant de les transformer. Elles se réapproprient la matière initiale. Ariane Bruneton illustre la re-« création » d'ingrédients à travers l'exemple de l'élaboration du pain dans le haut-Atlas marocain. La chaîne opératoire de la panification est habituellement divisée en deux étapes : une phase de préparation céréalière et une phase de fermentation, façonnage et cuisson. Si les villageoises n'ont d'autres choix que se procurer la farine directement dans des épiceries, des marchés ou auprès du voisinage, elles la tamisent à nouveau avant de commencer la deuxième phase de la panification. L'anthropologue explique cette opération technique par un souci de vérification (Bruneton 1975 : 280) : en retamisant, les femmes s'assurent que la farine sera de qualité et que le pain s'en ressentira. Elles contrôlent leur *acte* du début à la fin, de son élaboration à sa future consommation. En (re)fabriquant leur ingrédient d'une certaine manière, les femmes s'érigent en artistes « totales ». Mes lectures ne font jamais mention de cet aspect « global » lorsque la cuisine des hommes est aussi étudiée, par exemple dans les travaux d'Yvonne Verdier, même lorsqu'il est question de la préparation carnée (e.g. Kanafani-Zahar 2000 ; Montejano Marquina 1999 ; Jungen 2015. A l'inverse, pour une réappropriation de la viande « totale » par les femmes voire Brisebarre et Sidi-Maahmar 2008).

L'exemple précédent de Bruneton montre également que ce n'est pas tant l'ingrédient mais l'action qui conditionne la production de l'œuvre, du plat. Notre attention est alors déplacée du matériau à l'acte lui-même. Ici, c'est *l'acte* de retamiser qui confère la qualité de l'aliment et à sa finitude, la réussite du pain. Katharina Graf rend compte du même souci de contrôle et de

⁷ Voir par exemple Ferchiou pour la répercussion des transformations nationales tunisiennes sur le Djérid et ses modes de vie ou encore Kanafani-Zahar pour les migrations urbaines au Liban.

vérification des ingrédients auprès de cuisinières marrakchis (Graf 2005). L'ethnographe constate que ce qui rend « *tayyib* » (« bon ») un produit ne repose pas seulement sur les connaissances théoriques et individuelles des femmes, comme par exemple leur maîtrise des logiques mercantiles telles que la provenance, le mode de production, la confiance avec le procureur ou le respect des règles éthiques⁸. C'est avant tout le savoir expérientiel et *corporel* de ces femmes qui peut rendre un ingrédient « *tayyib* » donc cuisinable et assimilable par les commensaux.

« Practices of food processing, such as cleaning, sorting, trimming, portioning and stocking, refer both another way of assessing food's qualities when undergoing transformation in the home *and to the bodily knowledge a cook possesses in order to make food proper*. A cook not only assumes that food is necessarily good when she sources it, *she also improves it by preparing food in an adequate way*. All cooks I worked with admitted that processing was time intensive and required physical effort. Yet all three women preferred to buy food in and unprocessed stage to be able to control food's transformation, thereby enhancing its qualities » (Graf, 2005: 82, *mon emphase*)

La cuisinière est jugée non pas aux produits qu'elle possède, mais bien à l'opération rendant ces produits bons. De la même façon que l'on reconnaît la touche du maître sur un tableau, les commensaux reconnaissent les gestes qui ont fait naître le repas (Giard 1994 : 357). Ce ne sont pas tant les ustensiles et les ingrédients qui comptent, mais la manière dont ces derniers sont sélectionnés, utilisés, intentionnés et investis. Ainsi, la cuisine méditerranéenne en tant qu'art est avant tout un art tactile. La cuisinière y est artiste parce qu'elle transforme ou recrée, parce qu'elle s'investit *corps et âme* dans ses œuvres.

2. Un art de la connaissance ?

2.1. La cuisine comme savoir-pratique

D'un point de vue méthodologique, cette analyse de l'art culinaire en termes d'œuvre « totale », de « "création"-transformation », reste marginale. Une autre approche complémentaire ressort de travaux ethnographiques de Chantal Crenn (2008), Luce Giard (1994) ou David Sutton (2011, 2014) par exemple, et oriente les récents travaux en contextes migratoires. Celle-ci donne à penser l'art de la cuisinière en tant que « production-érudition »

⁸ Il n'est pas seulement question de la propriété halal des produits, les dimensions religieuses de l'alimentaire sont engagées dans des préoccupations éthiques plus larges. La spiritualité de la nourriture a une place essentielle pour ses femmes et leurs commerçants. La nourriture est considérée comme un don et elle peut contenir la bénédiction de Dieu – la *baraka* est accordée à une personne, un animal, un objet ou une action si elle est méritée. Elle doit donc être traitée avec respect, que l'élément soit animal ou végétal (Graf 2005 : 83).

avant tout. La cuisine y est l'art de l'habilité, de l'ingéniosité et du savoir. Cuisiner est un « savoir-faire » pratique, une « manière de faire » gravitant autour d'une consommation utilitaire et quotidienne : « un art de combiner indissociable d'un art d'utiliser » (de Certeau 1980 : XL-I). Les travaux qui recourent à cette vision insistent particulièrement sur les notions d'astuce ou de débrouillardise. L'art « pratique » que constitue la cuisine pourrait aussi référer à la manipulation, à l'*acte* de pratiquer, à l'expérimentation par le corps (*praxis*). Dans les lectures cependant, il est avant tout compris comme un acte créatif quotidien et utilitaire.

Pris dans un sens très large, cet art culinaire du savoir consisterait premièrement à équilibrer les aliments et les mets en fonction de leur qualité, des commensaux et du temps⁹. On ne cuisine et on ne sert pas la même chose, ou du moins pas de la même façon lorsqu'il s'agit de nourrir des hommes adultes ou des enfants¹⁰. Les cuisiniers adaptent également leur préparation en fonction de la proximité et de l'intimité avec le commensal : un membre de la famille et un convive ne mangeront pas le même repas, ni les mêmes ingrédients. Dans des communautés grecques par exemple, le pain non-levé est foncièrement le pain de l'hospitalité puisque rapide à réaliser lors d'imprévu – comparativement au pain levé familial (Balfet 1975). En Grèce toujours, le café et les sucreries offertes aux invités ne sont pas considérés comme de la « nourriture » (Iossifides 1991). Ces friandises étant majoritairement achetées déjà prêtes, elles ne sont pas façonnées par les mains des femmes et ne sont donc pas une nourriture du groupe, celle que l'on prépare dans le foyer, par son corps.

Puisque la commensalité dans la maisonnée sert à définir ses membres en tant que groupe (e.g. Bahloul 1983 ; Fischler 1988 ; Iossifides 1991), le repas du soir, typiquement, ne se partage pas avec des personnes externes. Tous les membres d'une communauté ne mangent pas nécessairement les mêmes plats au quotidien du fait de leurs activités respectives, groupes de sociabilités et disponibilités entre autres ; mais lorsqu'il est question d'événements réaffirmant et attestant du groupe dans son ensemble, les membres consommeront généralement la même chose. Une forme d'*uniformité* alimentaire s'établit. Les mariages druzes, par exemple, ne font pas l'objet de plats « extraordinaires » mais des plats du « chez nous » (Bahloul 1983)

⁹ Beaucoup de travaux insistent sur l'importance calendaire de la cuisine et de la consommation ; que ce soit au niveau des moments annuels (festivités) ou quotidiens (temps de repas dans la journée).

¹⁰ Dans les études méditerranéennes, les enfants sont régulièrement affiliés à l'univers maternel jusqu'à ce que les garçons plus âgés s'en « détachent » pour socialiser dans un univers masculin. Ils assistent donc à toutes les préparations de leur mère dans son espace, la cuisine, et partagent les mêmes temps de repas. Nous détaillerons ce point dans le chapitre suivant

renforçant l'en-dedans du groupe (Armanet 2011 : 274). Les cuisinières se doivent de maîtriser tous ces codes culinaires si elle souhaite préserver leurs univers. La femme, au-delà d'être maitresse de maisonnée, est gardienne d'une cosmologie. Elle s'occupe et prend soin de ses acteurs. Elle protège ce monde qui l'entoure et qu'elle nourrit¹¹. Parfois sont étudiées les connaissances sanitaires de ces « artistes-savantes ». Les cuisinières savent soigner par l'alimentation ou savent l'adapter en fonction de la physionomie et tempérament du commensal (Fischler 1994).

Enfin, comme nous l'avons mentionné plus haut, les cuisinières sont celles qui savent commercer et s'approvisionner en maîtrisant le budget. En contexte français, Luce Giard (1994), Joëlle Bahloul (1984) et Chantal Crenn (2008) rendent compte de la quête hebdomadaire de produits. Les courses témoigneraient de leur connaissance à la fois mercantiles et urbaines. On peut aussi citer les travaux de David Sutton qui confrontent les achats masculins et les tactiques féminines. Sa comparaison est intéressante car elle permet de dépasser la simple préoccupation d'un rapport « qualité-prix ». Les excursions groupées, organisées par les femmes d'un même village hellénique, sont de véritables démonstrations de leur habilité à marchander et à distribuer les ressources et denrées qu'elles se sont habilement procurées. Lors de ces approvisionnements, les femmes font acte de leur expérience à leurs yeux et auprès des autres familiers et villageois (Sutton, 2011 : 21-24 ; 2014, voire aussi Graf, 2005 à Marrakech).

2.2. L'art du savoir-faire dépasse les murs de la cuisine

En tant que « savoir-faire », l'art de la cuisinière témoigne de toute une expertise qui finit par dépasser la seule technologie culinaire pour élargir son champ de maîtrise à des compétences contiguës. L'art de présenter et distribuer les mets, par exemple, rehaussent le savoir strictement culinaire. Joëlle Bahloul (1983), Margaret Kenna (1991) et David Sutton (2001) entre autres signalent l'attention et la méticulosité consacrées à l'exposition des œuvres cuisinées : alliance des couleurs, recours aux fruits secs pour ornements, disposition des aliments et ordonnance des plats, etc. Margaret Kenna développe spécifiquement cette minutie autour des *koliva* – un mélange de blé, amandes, graines de grenades, sucre et persil réalisé pour le défunt – dans une communauté orthodoxe des Cyclades. Les *koliva* sont précieusement préparés ; décorés (perles, sucres, initiales, bougies) ; disposés sur un socle blanc, idéalement

¹¹ Cet aspect vient à être davantage développé dans le deuxième chapitre, 4.1 autour de l'apprentissage de la manipulation culinaire.

un linge ; présentés dans un autel chez soi ou mis en scène sur une table centrale de l'église (Kenna 1991 : 103-106).

Les contenants de ces œuvres, telles que les vanneries ou les supports, finissent aussi par faire partie des aptitudes culinaires féminines (e.g. Armanet 2001 : 141 ; Kenna 1991 ; Sutton 2009a). Au sujet des biscuits réalisés par des femmes de Bosa (Sardaigne), Carole Counihan écrit que « the patterned beauty of cookies in the hand-woven reed baskets is an essential facet of their production and demonstrates *the bakers' competence as much as their taste* » (Counihan, 1999: 15, *mon emphase*).

Pour Nancy et Richard Tapper, il est évident que ce « savoir-faire » culinaire féminin s'étend au-delà de la seule technologie, artisanale ou culinaire. Leur analyse discursive éclaire le champ d'application de ce savoir. Ils soulignent l'existence de plusieurs domaines d'utilisation et évaluation de la nourriture. Chez les Durani Pashuns, quatre ensembles sont repérables : le domaine coranique, tribal, humoral et « magique ». Les femmes respectent, s'accordent et adaptent leur action en fonction du domaine en jeu. Parfois même, elles influencent ces domaines – particulièrement humoral et « magique »¹² (Trapper et Trapper, 1989). L'étude de Nancy et Richard Tapper se déroule en Afghanistan mais apporte une méthode d'analyse applicable plus largement dans l'ensemble méditerranéen. Nous avons vu avec l'étude marocaine de Katharina Graf à quel point la femme, son corps et ses connaissances sont investis dans des considérations plus larges que celles strictement culinaire en termes de préparation ou de consommation par exemple (Graf 2005).

Il est alors difficile d'établir avec précision les frontières et les limites du savoir-faire culinaire de ces femmes en Méditerranée tant celui-ci recourt à des compétences connexes, compétences qui participent aussi à la « technologie de l'enchantement » (Gell 1994). Il est difficile de séparer la préparation technique, l'acte culinaire *stricto sensu* de l'approvisionnement, de la distribution et de la consommation. De fait, définir l'art culinaire comme une « séquence de gestes » est trompeur. Le terme « geste » est souvent employé à défaut d'un autre capable d'englober à la fois le mouvement du corps et le mouvement de l'esprit (Giard 1994 :280). Il est également difficile de le distinguer d'autres savoir-faire quotidiens et domestiques,

¹² Terme employé par les auteurs. Il est encore trop courant, dans les études méditerranéennes du moins, particulièrement en Islam, de reléguer la religiosité des femmes au phénoménologique, surnaturel voire sensationnel. « Magie » est une construction occidentale, datée, qui porte un jugement et sous-entend dans sa nature même un rapport de hiérarchie et de connaissance. En 1980, Paul Jorion et Geneviève Delbos parmi d'autres s'insurgeaient déjà contre ce concept en anthropologie et son utilisation, voire par exemple « La Notion spontanée de magie dans le discours anthropologique » (Jorion et Delbos 1980).

d'autres savoirs sur le groupe et la communauté dans lequel le cuisinier s'inscrit et qu'il a pour rôle fondateur de nourrir

Art de la « "création"-transformation » et art de la « "création"-érudition », l'intérêt des chercheurs n'est certainement pas de séparer *stricto sensu* la préparation culinaire de l'ensemble culinaire. Pour autant, il ne faut pas non plus s'arrêter trop superficiellement à définir la cuisine comme un « fait social total » et s'en tenir à ce postulat¹³. Se focaliser sur l'*acte* culinaire et ses *acteurs* permet, me semble-t-il, de complexifier la cuisine, de voir en quoi elle est vitale au groupe, en quoi la place de l'*artiste culinaire* est fondatrice.

2.3. Un art social

S'il n'est pas souhaitable et possible de réduire l'art de la cuisine aux actes qui se déroulent dans l'espace de préparation, ni d'en faire un art uniquement corporel, il est encore plus réducteur d'en faire une pratique isolée et individuelle. La cuisine est éminemment sociale. La cuisine prend source dans le social¹⁴ mais elle en crée également.

L'art de cuisiner est un art de la socialisation et de la sociabilisation. D'une part, la cuisine peut naître d'une *poiêsis*¹⁵ commune au sein de laquelle plusieurs acteurs apportent leur touche. D'autre part, par les repas qu'elle produit, elle engendre des espaces d'échanges et attribue des places et des statuts aux commensaux. Elle offre des occasions de partage au cours desquelles le groupe se réaffirme vis-vis de ses membres et des autres groupes.

Contrairement à l'exemple français de Minot où la femme cuisinière se livre à une activité « solitaire » (Verdier 1987 : 344), l'idée de socialisation autour de la préparation est infuse dans les études méditerranéennes. Au Liban, les observations de collaborations féminines lors des fabrications ne manquent pas. Aïda Kanafani-Zahar présente rapidement le *mūne* comme un processus social intégrant les femmes dans leur environnement rural. L'entraide dans la *mūne*, l'«'oda », implique une coopération féminine qui dépasse l'acte en soi culinaire (Kanafani-Zahar 1994). En effet, dans un contexte de vie difficile dépendant grandement des ressources agricoles, fabriquer la *mūne* est indispensable à la *survie* du groupe à la fois au sens strictement nutritif mais également au sens de vie communautaire. En milieu druze, où le pain « est le

¹³ Au fond, « fait social total » peut servir à qualifier tout acte humain dans une société. Il n'y a pas d'intérêt à dire qu'un fait est un fait social mais plutôt *en quoi et comment* il est social (pour une critique autour de l'utilisation du concept, voir Thierry Wendling 2010).

¹⁴ Nous expliciterons davantage cette dimension lors de la transmission.

¹⁵ Terme emprunté à Éléonore Armanet (Armanet 2011 : 25 note de bas de page)

groupe », Eléonore Armanet qualifie la réunion autour de la panification en termes de « communion », de « convivialité » et « célébration » (Armanet 2011 : 134-142). Cette idée de réunions féminines par la cuisine se rencontre ailleurs en Méditerranée¹⁶. Les associations qui s'érigent autour de l'acte créateur sont aussi l'occasion de mises au point communales au cours desquelles les participantes se tiennent informées de la vie du groupe et de la société, une sorte d' « X-Ray of the town » pour reprendre l'expression de Carole Counihan (Counihan 1999 : 33). Pour les femmes, ces instants de poiësis communes sont aussi un moyen déconstruire son statut de femme, de fille, d'épouse, de mère, de belle-mère, etc. et d'établir sa place dans le groupe.

Carole Counihan écrit au sujet d'un village toscan : « By working together, Toscan women developed and acted out standards for "good bread", "good work », and a « good woman ». through the act of criticizing others (*fare la critica*) they collectively reaffirmed local norms and morality » (Counihan 1999: 33).

Ces socialisations dans la cuisine ne sont pas à inscrire seulement dans le rural et le passé, même si la modification des modes de vies ne favoriserait pas autant ces moments de partage. Dans ce dernier cas, on érige ces cuisines de partage au rang de « tradition », d'habitudes passées (e.g. Mescoli 2017 à Milan). Le besoin de cuisiner commun en Méditerranée demeure palpable, comme essentiel en dépit des changements résidentiels, économiques et sociaux¹⁷.

Cuisiner est aussi un art social dans sa dimension religieuse – étymologiquement *re-ligere*, « to bind together » rappelle le sociologue Claude Fischler, appuyant que la pratique religieuse est une pratique sociale (Fischler 1988 : 6). Le lien entre la cuisine et la nourriture réclamerait tout un mémoire. Notons seulement qu'en tant qu'art créatif et art du savoir, la cuisine s'illustre totalement dans le religieux. D'abord parce qu'il réclame des connaissances et participe à sa diffusion et ses enseignements. Un savoir public et livresque des hommes est souvent opposé ou distingué d'un savoir privé et pratique des femmes, notamment pour des sociétés du Proche-Orient et du Maghreb. Les lectures de ce corpus font ressortir qu'en cuisine,

¹⁶ Voir par exemple Booth, 1999 en Sicile, Counihan, 2004 en Toscane, Ferchiou, 1968 au Djêrid, Dubisch, 1993 et Sutton, 2014 pour la Grèce.

¹⁷ Une partie de l'ethnographie de Sally Booth est un exemple de cette volonté du partage, même s'il est daté et très ancré dans la tradition « honor and shame ». Suite au séisme de Belice en 1968, elle décrit comment les habitants ont progressivement déplacer la cuisine de leur domicile dans le jardin ou le garage. Les organismes gouvernementaux chargés de la reconstruction avaient bâti des résidences individuelles dont les cuisines étaient petites, fermées, invisibilisées (Booth 1999). Les habitants n'ayant eu d'autre choix que d'y élire domicile ont progressivement reproduit ce que j'appelle une « sociabilité du porche ». Un porche où l'on cuisine et prépare les légumes entre compères.

cette équation s'applique pour l'ensemble du pourtour méditerranéen et ses trois grands monothéismes.

La cuisine est un don, un don de soi et de ses propriétés (Mauss 1926 : 80). Il m'apparaît ici crucial de distinguer corporéité et corporalité (de Hennezel 2008 : 92) lorsque l'on s'intéresse à ces cuisines et à leurs protagonistes du religieux. Au-delà du « corps que l'on a » (corporéité), c'est le « corps que l'on est » (corporalité) qui est investi. Le mot « œuvré » révèle au groupe toute sa dimension charnelle. Les corps des artistes y sont plus que mobilisés : ils s'inscrivent dans la production elle-même. C'est le corps qui élabore, qui s'y adonne et s'y donne. Joëlle Bahloul parle d'implication corporelle et gestuelle « totale » (Bahloul 1983 : 164).

De fait, en tant que don, la nourriture créée est un médium privilégié pour faire passer des bénédictions divines. La cuisine permet de faire lien entre le sacré et les vivants, les vivants et les morts (Brisebare et Sidi Maamar 2008 ; Kenna 1991), les membres d'une même communauté religieuse (e.g. Crenn 2008, Gelard 2010 et Gonzalez et al. 2007 pour l'Islam ; Bahloul 1983, Nizard 2008 et Sered 1988 pour le judaïsme ; Bynum 1987, Counihan 1999, Iossifides 1991 pour le christianisme) et entre membres de communautés religieuses différentes notamment lors de festivités (Mathieu 2008, Mescoli 2015, et Sauvegrain, 2012) même si la cuisine n'est pas toujours un médium suffisant comme le montre l'étude de Kanafani-Zahar sur le pacte du sel et du pain rompu (Kanafani-Zahar, 2007).

3. L'art de la cuisine, de la femme et de la mère

3.1. La mère qui cuisine, cuisine-t-elle toujours ?

Savoir-pratique, savoir-faire, savoir-esthétique, savoir-expert : toutes ces « manières de faire » que certains travaux choisissent de mettre plus ou moins en avant interrogent sur la pertinence même de l'expression « art de la cuisinière ». La cuisine en vient à être restreinte à un art de la cuisinière, excluant le cuisinier-homme. Plus encore, l'art de la cuisinière devient synonyme d'art d'être femme et d'être mère.

L'utilisation interchangeable des notions de féminité et maternité est courante dans la littérature anthropologique. Il en va de même pour les figures féminine, maternelle et culinaire dans les études abordant la nourriture et la cuisine. Une cuisinière est alors une femme et surtout une mère. Dans les écrits de Manuel Calvo par exemple, la cuisine est éminemment et inhéremment féminine, tout comme son apprentissage. Dans une riche revue socio-anthropologique de ce qui

avait été jusqu'alors écrit sur le sujet de l'alimentation et de la migration en France, il notait que :

« l'homme ne dispose pas du 'savoir-faire' culinaire [...] même quand il arrive à participer à la préparation des aliments, celle de certains plats est réservée à la femme [...] A l'exception peut-être des peuples de tradition marine et/ou des migrations masculines groupées, presque aucune culture ne prévoit un apprentissage masculin [du « savoir-faire de la préparation des aliments »] » (Calvo, 1982 : 405).

Nombre d'études féministes se sont dressées contre cette homologation de la femme et de la cuisine, y compris dans le large champ des *gender studies*. Mais beaucoup des concepts et idées nord-américains découlant de ces travaux ont été « plaqués » sur d'autres aires territoriales, sans tenir compte de leur importance ou réalité sociale¹⁸. Le genre et la cuisine sont soit analysés à partir des notions de soumission ou de subordination (Devault 1994 ; McIntosh et Zey 1989). Soit essentialisés faisant de la cuisine une propriété inhérente à la femme. Ce faisant, on néglige tout le pouvoir que confère le statut de mère et de statut de cuisinier. Il semble cependant que dans des cultures méditerranéennes décrites comme étant « matricentres » ou « matrifocales », ces deux figures fusionnées, celle de mère et de cuisinière, font poids et font sens pour ces sociétés.

La terminologie de « maîtresse de maison » qu'emploie Christine Jungen pour parler d'un statut de gestionnaire, protectrice et médiatrice de la famille m'apparaît particulièrement judicieuse dans le cadre de la cuisine en Méditerranée¹⁹. En effet, « maîtresse de maison » ne signale pas que la cuisinière est une mère uniquement d'une descendance, ses enfants, mais une mère de toute une filiation, de tout un groupe, de toute une maisonnée. De fait, la maîtresse de maison peut tout aussi bien s'incarner dans la figure de la belle-mère ou de la grand-mère au sein de sociétés patrilocales, nombreuses en méditerranée. Mais des études comme celles de Susan Sered en Israël (Sered 1988), Carole Counihan en Italie (Counihan 1999, 2002), Chantal Crenn et Séverine Mathieu en France (Crenn 2005 ; Mathieu 2007) démontrent que cette figure maternelle, en charge de la cuisine, continue d'instaurer un ordre dans des sociétés où les enfants résident séparément du reste de la famille proche. Le concept de « maîtresse de

¹⁸ Cet aspect sera approfondi dans le quatrième chapitre pour mieux comprendre l'impact de cet ethnocentrisme sur la conception de la cuisine et la manière d'aborder la transmission en contexte migratoire.

¹⁹ Son étude est aussi un exemple concret et empirique d'aborder la question du genre en Jordanie sans recourir à une dualité de subordination ou de soumission mais de *complémentarité*.

maison » démontre l'importance de ce rôle dans le maintien et dans l'équilibre de la maisonnée. La maitresse de maison, cuisinant, ne se « soumet » pas.

Cette parenthèse achevée, revenons-en à l'homologie de la cuisinière, féminine et maternelle. Dans le groupe étudié par Christine Jungen comme dans la majorité des lectures de ce mémoire à ce jour, cuisiner et être mère vont de pair²⁰. Mais il ne s'agit certainement pas d'en faire une caractéristique essentialiste, innée et universelle. Toute personne est le fruit d'un environnement et d'un processus de construction et ici, particulièrement à travers la cuisine ! Il est souvent difficile de voir si cette homologie de la cuisinière, de la femme et de la mère est observée empiriquement par le chercheur ou si elle est imaginée par un biais occidentalocentré. Les prises de conscience de l'anthropologie, sa manière de se pratiquer et de se diffuser (Armbruster 2008) ont le mérite aujourd'hui, de fournir l'espace et les outils nécessaires pour réinterroger la véracité de cette homologie, ou minimalement ne pas s'arrêter à son existence mais à sa construction et son importance sociale. Étonnamment, ce ne sont pas forcément les travaux les plus récents qui ont choisi de questionner le genre culinaire.

L'ethnographie d'Yvonne Verdier continue, aujourd'hui encore, de se détacher de tous les autres travaux. L'ethnologue y distingue les deux figures de la femme et de la cuisinière. A Minot, toutes les femmes peuvent (et doivent) cuisiner mais toutes ne sont pas « cuisinières ». La « cuisinière » est celle qui bénéficie d'un don spécifique, lui conférant un statut et une légitimité particulière aux yeux des autres. Elle exerce une autorité à travers sa pratique et son œuvre de gestion (organisation, conseil, comptabilité, préparation). Cette cuisinière transmet ses pouvoirs génésiques aux femmes, lors des repas de noces (Verdier 1987).

3.2. La cuisine et la fertilité : le pouvoir d'engendrer

« Cuisiner est un art que l'on doit découvrir toute seule, en même temps que l'acte sexuel ; les deux choses s'improvisent en même temps. Une femme n'est réellement forte, culinairement et sexuellement, qu'après la naissance de son premier enfant » (Verdier 1968 : 58).

Nous voici, me semble-t-il au cœur de l'homologie courante entre la cuisine et la maternité. L'idée de fécondité, de fécondation et de fertilité. Toutes les mères ne cuisinent pas, mais toutes les cuisinières seraient nécessairement des mères potentielles.

²⁰ Nous aurions l'occasion à plusieurs reprises de discuter de ce lien.

Des auteurs structuralistes ou inspirés par ce courant ont régulièrement fait un lien entre l'état de *femme* et l'état de l'*univers* (e.g. Lévi-Strauss 1968 ou Verdier 1969, 1987). Toute société développant une théorie « cosmétique » (Verdier 1969) c'est-à-dire ordonnatrice, l'idée majeure de « pollution » et spécifiquement de « pollution féminine » est la plus retenue²¹. En effet, la propriété génésique de la femme lui procure un pouvoir sur l'univers dont elle dépend. La physiologie²² induirait une « propriété double » les rendant, selon Yvonne Verdier, « vulnérables aux éléments de l'univers extérieurs [...] à la fois menaçantes et menacées » (Verdier 1987 : 57).

Toutes les lectures ne s'inscrivent pas dans un débat nature/culture et ne se revendiquent pas de ce courant-là ; malgré tout, cette idée de « balancier interne » féminin (Verdier 1987 : 49) est sous-jacente. La capacité à transformer et à féconder agirait directement sur le processus de transformation qui définit la cuisine, de sorte que des « tabous » culinaires en découlent – toute condition ou tout moment féminin n'étant pas propice à façonner l'aliment.

La fabrication du pain²³, nourriture centrale dans l'aire méditerranéenne, est une illustration de ce lien reproductif entre la cuisinière, l'individu et le groupe. Les veuves et les endeuillées à Bosa ne peuvent façonner un certain type de pain sur une période de trois ans (Arnott 1975 : 302), de même que les femmes menstruées (e.g. Armanet 2011 ; Bruneton 1975 ; Iossifides 1991 ; Kanafani-Zahar 1994) ou non-mariées ne peuvent être des « faiseuses de pain [bread makers] » pour reprendre l'expression de Margaret Arnott. C'est bien qu'il existe une analogie entre macération et fermentation, ici le levain, et l'enfantement (Iossifides 1994 ; Ferchiou 1968). « Pendant leurs règles, elles-mêmes n'étant pas fertiles, les femmes entraveraient tout processus de transformation rappelant une fécondation » (Verdier 1987 : 37). Ajoutons que le pain est par excellence la nourriture de la reproduction du groupe. Il est la base de l'alimentation méditerranéenne et accompagne toutes les commensalités. Il se passe de main en main et sa transformation minutieuse génère souvent une participation commune. Le pain est quotidien. Il instaure l'indistinction et le bien-être (Armanet 2011 : 146). Il fait l'objet d'un soin singulier : on ne le gaspille pas, on ne le jette pas, tout pain tombé par terre étant ramassé. Le pain *est* la vie et il la *donne*.

²¹ « Chaque société développe une théorie "cosmétique" (au sens étymologique : ordonnatrice) qui permet de garder en ordre ce qui risque d'être livré au désordre » (Verdier 1969 :54).

²² Il faut ici comprendre que le corps est un « médiateur du rapport au monde » (Durif-Bruckert 2007 : 12)

²³ Nous devrions même, pour Hélène Balfet, utiliser plutôt le pluriel du terme tant les procédés et les consommations diffèrent d'une société à une autre au sein de la même aire territoriale.

Aïda Kanafani-Zahar se veut plus modérée. Elle ne remet pas en cause l'impact des menstruations sur la préparation mais rappelle que toutes les femmes n'y sont pas vigilantes ou ne se sentent pas concernées de la même façon. Les attitudes face à ces périodes sont donc diverses et la capacité à corrompre l'aliment ou polluer peut dépendre par exemple du corps dans sa globalité, de sa main uniquement et/ou de l'odeur de ce corps féminin²⁴ (Kanafani-Zahar 1994 : 207). Cette conception du corps et de ces flux a aussi été relevée par Yvonne Verdier pour la salaison de la viande ou encore Sophie Ferchiou pour l'alcool de dattes. Les flux y corrompent les processus culinaires impliqués dans des transformations sur les temps longs tels que la macération ou la fermentation.

C'est la fertilité qui serait donc la clé de voute entre la cuisine et la femme, entre le façonnage de ses aliments et le façonnage de son groupe. Dans son ouvrage *Holy feasts and holy fast. The religion significance of food to medieval women*, l'auteure explique la puissance du symbole de la nourriture. Comparable au corps, écrit-elle, la nourriture doit-être brisée et répandue pour donner la vie, croquée par les dents pour être assimilée et pouvoir soutenir la vie. La nourriture serait à la fois la souffrance et la fertilité, le sacrifice et le service (Bynum 1987 : 30). Comme Christine Durif-Bruckert (Durif-Bruckert : 2007 :39), elle rappelle le lien originel nourricier entre la mère et l'enfant. Il ressort également de mes lectures une analogie récurrente entre le ventre et l'espace de préparation, voire son contenant – la marmite (Bahloul 1983 : 329). La cuisine, un espace décrit comme éminemment féminin serait le cœur du foyer, le ventre producteur de la maisonnée. C'est d'ailleurs là que se trouve généralement la source de chaleur. C'est en son sein que les femmes peuvent contrôler la pollution extérieure en plus de leur propre pollution, dans ce lieu où elles transforment des produits naturels en produits culturels (Dusbish 1984).

Il me semble que l'analyse de Verdier à Minot invite à complexifier le genre dans la cuisine. La discussion autour d'un don, d'une cuisine ou d'un apprentissage, par essence féminins, ne doivent être réduits, selon moi, à des débats dichotomiques sur le genre (femme/homme) ou sur la nature (inné/acquis). J'espère dépasser des travers essentialistes et culturalistes en analysant

²⁴ « Les opinions sur l'effet de la menstruation sur les aliments conservés sont diverses. Certaines femmes y croient fortement, d'autres pas du tout. D'autres encore pensent que la menstruation est une phase critique : la femme devrait être plus prudente et plus soignée [utilisation de fourchettes par exemple] [...] La première attitude des femmes insiste sur le caractère polluant de l'impureté corporelle appelée nağëse : la femme est impure, son corps est impur ; son odeur est impure ; elle transmet cette odeur à l'aliment et le corrompt [...] La deuxième attitude est plus modérée [...] C'est la main qui pollue » (Kanafani-Zahar 1994 : 207).

la transmission de la cuisine. Plus précisément, je pense que la transmission offre une approche heuristique et novatrice qui complexifie le lien entre le genre et la cuisine en Méditerranée. Les travaux de Carole Counihan et de Chantal Crenn s'inscrivent dans cette perspective. L'ethnographie à Minot permet de contextualiser le rôle de la cuisine dans le groupe. Elle montre aussi à quel point la cuisine des femmes est une cuisine transmise dans un contexte maternel. Autrement dit, la transmission de cet « art-savoir-faire-pratique » se fait dans et par les lignées féminines ; mais c'est l'ensemble du groupe qui en bénéficie, s'y positionne, s'instruit et y participe comme nous serons amenés à le voir.

Conclusion

Dans ce premier chapitre, j'ai voulu montrer l'essence même de la cuisine qui se dégage des études jusqu'à présent réalisées dans l'aire méditerranéenne. Nous avons abordé la question du corps, de l'art et du caractère éminemment social du processus culinaire.

La cuisine repose sur ce principe clé : celui de la production et de la reproduction. En tant qu'artiste, la cuisinière réalise des œuvres qui se veulent à la fois totales et savantes. Mais en tant que femme, la cuisinière engendre de la matière. Elle met au monde non seulement une nourriture mais un référentiel pour ses commensaux. Car elle régit alors les aliments assimilés, les prises de repas, les manières de se procurer la nourriture, de la partager, de la distribuer, de la façonner, influençant les membres de son groupe et les ancrant dans l'univers qui les contient. La production de la cuisine ultimement produit le groupe.

Le dictionnaire Littré nous interpelle sur la multitude de sens du mot *reproduction*, l'occasion pour nous de les discuter en lien avec notre sujet.

Nous n'avons vu ici la reproduction en tant que *production* de substance à partir d'une matière existante, de l'aliment au plat. La cuisinière *reproduit* de la matière. On peut cependant parler d'intuition ou de créativité comme invite à le faire Richard Sennett (Sennett 2010). Mais la cuisine est aussi reproduction en termes d'engendrement et de fécondation. La cuisinière, au-delà de la simple matière, engendre tout un univers.

Avec la transmission, un troisième pan terminologique entre en jeu. La reproduction devient aussi *re-production* au sens d'imitation ou de production d'une copie. Reproduire c'est alors

répéter un phénomène déjà fait, recommencer. Reproduire, enfin, c'est renouveler. Pour comprendre cette troisième dimension, il nous fallait saisir les deux premières. Il était également important de comprendre le *produire* à sa base, un produire qui se vit et se fait à travers le corps, et plus particulièrement le corps de la femme.

Dans les chapitre à venir, je propose d'aborder la transmission à travers l'apprentissage et l'enseignement de la cuisine. Nous y verrons que la *reproduction* culinaire est, en fait, éminemment *innovatrice*.

Chapitre 2

Introduction

Regardés séparément et d'un point de vue anthropologique, la cuisine et la transmission ont cela de commun : ils renvoient tous les deux à l'acte de (se)situer. Ils procurent des repères pour que la personne – qu'elle soit consommatrice, productrice ou spectatrice – puisse se construire dans un monde – voire construire son monde. Plus encore, quand l'objet de la recherche est à la fois la cuisine et le genre en Méditerranée, il apparaît difficile, voire impossible de distancier l'acte de cuisiner de l'acte de transmettre. Par suite, « l'art de cuisiner se confond à l'art de transmettre » (Mathieu, 2006 : 180).

Dans ce deuxième chapitre, nous examinerons cette affirmation et clarifierons ce que les anthropologues et leurs informateurs sous-entendent par repères.

Afin d'étudier ce que la cuisine et les femmes-cuisinières transmettent, et la manière dont elles le font, il est primordial de se centrer sur la notion d'apprentissage. Pour commencer, je m'inspirerai donc des travaux sur la gestuelle et l'apprentissage religieux d'Annie Comolli, anthropologue cinéaste qui utilise l'image animée et sonore comme un outil d'investigation et d'analyse ethnologique. Cette partie aux accents théoriques fournira une première approche de la transmission culinaire et aidera à comprendre en quoi le fait même de cuisiner constitue un moyen de diffuser des connaissances et du savoir.

Il sera également question de voir en quoi, dans l'aire méditerranéenne, la femme est au cœur de cette transmission. Dans ce chapitre, je mettrai en lumière et discuterai de la place du maternel dans le culinaire et son acquisition – maternel renvoyant pour notre travail à ce qui a rapport au fait d'être mère¹. Lorsqu'il s'agit de transmettre la cuisine, *produire* et *reproduire* s'entrelacent. Dans cet entrecroisement réside toute la complexité du rôle de la cuisinière.

¹Comme le rappelle Sarah Blaffer Hrdy, le maternel et la maternité sont marqués d'une longue tradition évolutionniste et eurocentrée. Il n'existe pas une seule façon d'être mère, ni une seule façon de concevoir le maternel. L'auteure de « La maternité : un champ de mines », nous met aussi en garde. « Biologiquement », écrit-elle, « le mot "maternité" se réfère au fait de concevoir et de donner naissance, tout comme la paternité se réfère à l'individu qui engendre une progéniture. Mais en Occident, le concept de maternité porte en lui une longue tradition de sacrifice ». (Blaffer Hrdy 2002 : 20). Notre définition du maternel s'arrêtera ici dans son sens strictement étymologique, à savoir *l'état de mère*.

1. Une passation maternelle dans un univers domestique

1.1. Autour de la notion d'apprentissage

En tant qu'anthropologue-cinéaste, Annie Comolli utilise le support filmique pour analyser les formes d'apprentissages². Lors d'une conférence à visée méthodologique, elle synthétise l'apprentissage de rituels selon trois classes comportementales que l'« initiateur » adopte, et adapte, en vue de transmettre son savoir-faire (Comolli 2012). L'exécution habituelle et maîtrisée du rituel constitue une première catégorie au sein de laquelle le performateur, initiateur, ne modifie aucunement sa gestuelle. Le néophyte, lui, s'initie en observant. L'exécution rituelle complétée de gestes didactiques, « artifices » (Comolli 2012 : 297) comme des doigts pointés ou un rythme ralenti réfère à une deuxième catégorie de comportements. La troisième classe repose sur la modification totale de la gestuelle initiale, au point d'affecter la propriété rituelle de l'opération. Cette dernière catégorie instaure un cadre de transmission plus formalisée que les deux autres, puisque la dimension pédagogique est explicite pour l'initiateur et le novice. La tâche et l'apprentissage ne s'y recouvrent plus, le dernier prenant le dessus.

La catégorisation d'Annie Comolli peut s'appliquer aux « apprentissages » des cuisines méditerranéennes. Elle offre une approche à la fois méthodologique et heuristique de la passation culinaire. On pourrait effectivement y délimiter les deux premières classes avec des comportements d'observation et de familiarisation pour la première et, pour la deuxième catégorie, des gestes adaptés pour lier un « initiateur » (la cuisinière) et un non-initié, devenu « initié » (en l'occurrence ici, l'enfant grandi). La deuxième catégorie invite l'observateur à manipuler et pratiquer. Nous verrons que, jusqu'à présent, la troisième catégorie est plus difficile à analyser puisque rares sont les travaux anthropologiques menés dans cette optique en Méditerranée – je pense par exemple à des ethnographies de restaurations professionnelles, à des cours de cuisines dans des cadres plus institutionnels. Nous aborderons cette troisième classe comportementale à travers les transmissions dites « horizontales » (Sutton 2014).

² Annie Comolli reconnaît que le terme « apprentissage » n'est pas pleinement satisfaisant car il met « l'accent sur l'apprenti et son acquisition, au détriment de l'initiateur et de la transmission ». En outre, il néglige la réciprocité qui unit l'acquisition et la transmission. La cinéaste l'utilise pourtant faute de mieux (Comolli 1995 : introduction)

1.2. La transmission du geste : distinguer l'apprentissage de l'enseignement

Il est important de garder à l'esprit que cette tripartie comportementale de l'apprentissage est proposée à des fins méthodologiques. Empiriquement, il est difficile de tracer des frontières immuables – les comportements adaptés et observables viennent souvent se superposer avec le temps. La caractéristique majeure de la transmission demeure son adaptation aux acteurs et aux contextes (Comolli 2012).

Plutôt que d'étudier la limite entre les deux premières catégories en fonction du degré de modification et d'« artifice » de la gestuelle du cuisinier, ne gagnerions-nous pas à l'envisager en termes de connivence, à savoir dans la convergence des intentions et actions de chacun des participants ? Pour qu'il y ait « apprentissage », il faut nécessairement qu'initiateur(s) et novice(s) participent et adhèrent à la situation. Tous doivent « coopérer » pour reprendre le terme de l'anthropologue. Le cuisinier n'est pas le seul à participer à travers la réalisation d'actes culinaires. L'enfant qui regarde s'inscrit intégralement dans le processus de transmission. Seulement, à la différence de la première catégorie, la deuxième rend compte de comportements qui transforment la transmission par *apprentissage* en transmission par *enseignement* c'est-à-dire qu'un espace-temps y est nettement consacré, délimité et instauré : la transmission devient plus formelle et « ponctuelle » (Comolli 2015). La première s'inscrit dans la quotidienneté et n'exige pas que le cuisinier ait conscience qu'il est en train de transmettre³, elle est plus *implicite*. Alors que dans la deuxième, en adaptant sa pratique pour la rendre didactique, le cuisinier rend explicite l'objectif de transmission pour tous les participants. Il n'y a plus seulement une dimension d'apprentissage de la part du novice mais une dimension consciente et voulue d'enseignement de la part de l'expert.

Avant d'achever cette partie théorique, notons que le modèle tripartite d'Annie Comolli offre un angle analytique pertinent parce qu'il invite à (re)considérer l'importance du geste dans la transmission culinaire⁴. La typologie de Comolli permet de lier les deux mouvements, nous l'avons vu à travers la « connivence ». Par ailleurs, elle fait ressortir le caractère processuel de la transmission, l'idée que la transmission découle d'une co-construction dans un espace-temps pouvant être plus ou moins long, « ponctuel » ou « large » pour reprendre les mots de l'anthropologue (*ibid.*). Enfin, Annie Comolli invite à réévaluer la place de l'observation et de la quotidienneté dans l'apprentissage – bien souvent négligée. Ultimement, cette catégorisation

³ Nous verrons que ce n'est pas le cas : le fait même de cuisiner étant un acte de transmission.

⁴ En gardant à l'esprit que la cuisine, nous l'avons vu, ne se réduit pas à la gestuelle uniquement.

invite à étudier la transmission du culinaire par l'observation *et* par la pratique : c'est l'axe que je proposerai de suivre dans ce chapitre.

2. L'observation, une pédagogie mobilisée par tous les acteurs de la transmission

2.1. Regard et intimité, condition à la visibilité

En milieux extra-européens, y compris méditerranéens, la dimension orale de la transmission tend à être exacerbée. Marcel Mauss écrit d'ailleurs qu'il n'y a ni technique ni transmission s'il n'y a pas de tradition, et « c'est en quoi l'homme se distingue avant tout des animaux : par la transmission de ses techniques et très probablement par leur transmission orale » (Mauss 1936 : 9). En ce qui nous concerne, la transmission du culinaire à travers le *regard* mérite toute notre attention, tant il est essentiel. Ce regard peut être appréhendé de deux manières. D'abord du côté des initiés, qui, surveillant la pratique de leurs apprentis, corrigent leur posture et veillent au bon déroulement du processus. Le regard comme « apprentissage » peut aussi être envisagé du point de vue des « initiés » ou des apprentis.

Certains auteurs, anthropologues ou rédacteurs de livres de cuisine, reconnaissent l'importance clé de l'observation dans le processus de transmission. David Sutton va jusqu'à proposer que cette manière d'acquérir la cuisine par l'observation résonne spécifiquement dans l'espace hellénique (Sutton 2014). Les différentes lectures amènent cependant à nuancer sa position, reconnaissant elles-aussi, la place majeure du regard⁵.

En tant que préparateurs (cuisiniers) ou observateurs (témoins), tous les participants de *l'acte* culinaire sont acteurs de sa transmission, tous s'exposent donc à un registre de *visibilité*. Lorsqu'elle manipule en présence d'autres personnes, la cuisinière se dévoile en partie : elle laisse pénétrer un regard dans un espace à première vue personnel. Davantage encore, elle crée avec son monde un espace « privé » car elle autorise un membre à assister au processus créateur dont elle maîtrise les tenants et les aboutissants.

Le psychanalyste Serge Tisseron rappelle que l'intimité est avant tout une intention. En tant que processus, l'intimité se construit avec l'entourage du sujet et ne cesse de se transformer et d'évoluer (Tisseron 2003 : 55). L'endroit où s'élabore l'œuvre n'est donc pas, en soi, la

⁵ Par exemple, Counihan, 1999, 2002, Mescoli, 2015 pour l'Italie ; Brisebarre et Sidi Maamar 2008, Fogel, 2009 pour le Maroc ; Kanafani-Zahar, 1994, Mouzawak, 2015 pour le Liban ; Armanet, 2011, Sereed, 1988 pour Israël, Bahloul, 1983 ; Crenn 2005 pour la France.

condition sine qua non de cette relation privilégiée du visible entre l'artiste et son public. Mais nous avons vu à quel point ce lieu relève d'une protection face au regard de l'extérieur et vis-à-vis de la pollution. À Kalymnos, Peta et Tinos en Grèce (Sutton 2001 : 130-131, Iossifides 1991 et Dubisch 1993), le porche, le jardin ou la véranda sont occupés en tant qu'espaces transitionnels avec la cuisine et font déjà partis, pour Jill Dubisch, du « royaume des femmes » (Dubisch 1993 :275, ma traduction). Ailleurs aussi, les expériences d'ethnologues démontraient que rentrer dans une cuisine nécessitait une proximité et une relation de confiance suffisante. Si la pièce de manipulation culinaire – parfois celle de la cuisson – n'est pas indispensable pour faire l'intimité, elle y participe grandement malgré tout. Joëlle Bahloul en parle notamment comme d'un « autel » et décrit une sacralisation de l'espace (Bahloul 1983b :20).

André Carel ne rattache pas non plus l'intime à une localité spécifique. De plus, ses définitions nous poussent à ne plus voir la cuisine comme un espace de l'intime mais celui du privé à partir du moment où elle s'inscrit et se construit dans ce régime de la visibilité. Le privé, écrit-il, est « un moment et une manière par lequel le sujet [...] ouvre une partie de son expérience intime à l'autre » (Carel 2004 : 90). La femme qui cuisine à vue accepte que l'autre assiste au processus de création. Pour autant, elle ne le fait pas dans n'importe quelle condition et avec n'importe quel membre de son entourage. La pratique de la cuisine est donc bien un espace médiateur entre le public et l'intime, un espace co-construit du « tact, de la discrétion, du discernement et de la pudeur » (Carel 2004 : 89).

2.2. L'intimité d'un univers maternel : monde enfantin et maternel

« J'ai toujours regardé ma mère faire la cuisine »
(Alaoui 2015 : *Héritage familial*)

Le public privilégié du culinaire est avant tout enfantin. Garçons et filles assistent en avant-première au processus créateur. Parfois même, ils prennent part à ces instants de cuisines communes caractérisant des rencontres entre femmes. Mourad Lahlou, un chef cuisinier né à Marrakech et auteur culinaire écrit en introduction de son dernier ouvrage :

« The real action cooking took place in the middle of the room, at a low round table flanked by a few mismatched chairs. [...] It was the prep table, where the women of the house would sit for hours, working and talking. From the time I can remember, every day began exactly the same way. My mom, grandma, some of the aunts, my nanny, and a couple of women who helped out around the house would get up early and head for the kitchen » (Lahlou 2016: 11)

C'est que le monde des enfants baigne dans celui de ces femmes : c'est à deux qu'ils créent un univers maternel. Les « petits » assistent à ce « monde séparé des femmes » (Marcus 1987) à travers sa cuisine, dès l'accouchement (Aubaile-Sallenave 1997). En grandissant, les enfants finissent par embrasser cette « vision-monde féminine » (Marcus 1987 : 121) dans sa totalité pour les jeunes filles, ou quasi-totalité comme en témoigne le refus de passation culinaire dont nous discuterons en troisième chapitre. Sinon, les garçons s'en éloignent pour un « univers masculin ». Cela dépendra de l'âge, du genre et des formes de sociabilités à l'œuvre dans les différentes sociétés méditerranéennes.

Il semble que ce monde et cette relation dans la cuisine soit l'objet d'un vif souvenir une fois les enfants devenus grands. Dans les livres de cuisine, beaucoup d'hommes témoignent avec nostalgie et affection d'un fort sentiment vis-à-vis de ces premiers enseignements visuels. La relation mère-fille peut, à l'inverse, donner naissance avec le temps à un autre type de rapport relevant du non-dit, du caché et du contrôle. L'initiation visuelle incarnée dans l'enfance, celle de la familiarisation, est loin d'être anodine : elle aidera plus tard à appréhender la pratique. Annie Comolli se dit frappée par les multiples reprises au cours desquelles André Leroi-Gourhan revient sur « la marque indélébile que constituent les acquisitions de l'enfance » (Comolli 1994 : chapitre 2).

Il transparait aussi que cette intimité de l'enfance avec culinaire *et* la cuisinière soit le privilège de la jeunesse : il n'est pas possible de (re)pénétrer cette relation de transmission visuelle spécifique, une fois adulte. Les autres membres du groupe en âge de cuisiner pourront certes participer à l'acte de création et s'exposer mutuellement. De même, des femmes continueront d'apprendre sous le regard expert de plus expérimentées. Mais le rôle et le statut d'« assistant » en tant que *spectateur* est réservé à l'enfant. Autrement dit, ce procédé visuel est toléré parce que l'apprenti est un enfant. Fondamentalement cette transmission « privée » du regard est éphémère car vouée à se transformer⁶. Les hommes peuvent aussi investir le lieu de la cuisine mais ceci est peu rapporté dans les travaux ethnographiques qui privilégient le caractère « extérieur » de la cuisine dite masculine : grillades, restauration de rue, établissements privés, traiteurs, etc.

La démonstration culinaire n'est donc ici, aucunement synonyme d'exhibition. Cette démonstration à laquelle les mères cuisinières se livrent, en plus de se dérouler dans le groupe,

⁶ Comme pour servir de base ou de complément à un apprentissage pratique de la cuisine par exemple.

exige un « intra-groupe » : tous ne peuvent être des spectateurs, encore moins en vue d'une transmission.

3. Une « initiation » qui déborde l'espace-temps de la transformation culinaire

3.1. La présence au-delà du lieu et des techniques de préparations

Le regard, en effet, prend place au cœur de la cuisine mais il ne peut s'y restreindre. En créant une intimité avec son public, la cuisinière s'attèle devant eux à une « démonstration ordinaire » (Bahloul, 1983a, 1983b), c'est-à-dire une manifestation quotidiennement inscrite dans la vie du groupe, de ses activités et son organisation. L'observation de la préparation culinaire *stricto sensu* s'inscrit dans tout un mécanisme de familiarisation culinaire plus largement, voire de familiarisation du groupe en général. La cuisine se donne à voir dans une multitude d'autres démonstrations ordinaires. Dans leurs études, Joëlle Bahloul et Luce Giard s'accordent sur la place prégnante de ces enfants-témoins dans les tâches quotidiennes autour de la cuisine – que ce soit l'approvisionnement, la distribution (la présentation des plats, la décoration) ou la consommation (Bahloul, 1983a, b, Giard, 1994)

Utile dans la construction de l'intimité du groupe et de son espace privé, le visuel met en lumière des caractéristiques « repères ». Il singularise la relation à la cuisine comme il singularise le groupe et sa cuisinière. Au-delà du processus de création, le regard peut se familiariser avec le visuel et l'aspect donné aux mets œuvrés (forme, quantité, couleur, etc.) par exemple. Joëlle Bahloul parle d'un « plan iconographique » (Bahloul 1983b : 229). L'aspect donné aux pains de Bosa en est une illustration. Avec une analyse symbolique, Margaret Arnott décrit la manière dont la mère de maison façonne son pain⁷ à l'image de la famille en y faisant figurer explicitement chaque membre de la maisonnée (Arnott 1987 : 298, Counihan, 1999). Les autres foyers auront nécessairement des pains différents : l'aliment finit par être un outil à la fois de discernement vis-à-vis des autres, et de rassemblement pour la famille à travers l'image qu'il renvoie. Susan Star Sered définit les aliments façonnés aux messages clairement véhiculés de « symbolic food ». Elle donne l'exemple de biscuits en forme de Thorah et de montagne préparés à l'occasion de Chavouot. En réalisant des formes adaptées à l'événement commémoré, ici le don de la Thorah sur le mont Sinaï, ces grands-mères familiarisent les petits-enfants à la religiosité de leurs ancêtres, en plus de faire passer des

⁷ Particulièrement celui de Noël, fête du regroupement par excellence

bénédictions divines à travers un récipient sacré – la nourriture – et le rituel de sa réalisation (Sered 1988).

Ainsi, s'intéresser à la *transmission par le regard*, c'est donner au processus de familiarisation une importance majeure, sinon sa condition sine qua non. Est familier ce qui relève de la famille *et* de l'habituel, du reconnaissable. Ces deux aspects sont considérables. D'abord parce que la transmission est un mécanisme processuel qui s'inscrit dans le temps. Ensuite parce que le culinaire tel quel, c'est-à-dire la transformation de l'aliment et sa fonction nourricière, est l'activité quotidienne par excellence. Pour *voir* il faut être plongé dans cette atmosphère, baigner dans cet univers domestique, s'inscrire dans une cosmologie plus large pour permettre à ces repères de fonctionner et de faire sens. L'initiation visuelle à la cuisine naît dans un groupe qui en donne les référentiels, qu'ils soient sociaux, culturels ou religieux. Annie Comolli, inspirée par les travaux, d'André Leroi-Gourhan écrit qu'il « n'est besoin d'aller quérir le social, la marque d'appartenance à un groupe, à une société, à une culture, dans le spectaculaire ou l'extraordinaire ; ils sont présents dans le simple et le banal, dans ce qui nous est proche et familier » (Comolli 1994).

Les anthropologues ont eu tendance à se concentrer sur les cuisines et les ritualités « extraordinaires » comme les potlachs, notamment dans le religieux (e.g. Goody 2008, Mauss 1936). Ils analysaient alors les repas sacrificiels et la cyclicité calendaire. Si, en Méditerranée, cet intérêt pour le cérémoniel demeure très palpable avec des descriptions autour de célébrations telles que l'Aïd (e.g. Crenn 2008, Gélard 2010, Kanafani-Zahar 2000, Montejano Marquina 2000) plus nombreuses (ou visibles) que les cuisines ordinaires, dans d'autres régions du monde, le regard anthropologique s'est déplacé du côté de l'ordinaire⁸. Pour beaucoup, l'initiatrice de ce renversement serait Mary Douglas et son célèbre « Deciphering a meal » (Douglas 1972). Ce changement d'optique a revalorisé l'importance de la routine dans l'apprentissage et le renforcement du groupe, ultimement dans la transmission.

3.2. Transmettre le goût, se familiariser avec le gustatif

Cette familiarisation par le regard se complète par une familiarisation via la consommation. Étonnement, le goût comme mécanisme d'apprentissage a été peu abordé. Pierre Bourdieu écrivait pourtant que c'est dans le « goût alimentaire » qu'on retrouverait « la marque la plus

⁸ Ce déplacement de d'objet n'est peut-être pas sans lien avec le courant post-moderniste qui invitait aussi à regarder du côté de « chez soi ».

forte et la plus inaltérable des apprentissages primitifs » (Bourdieu 1979 : 85). Dans une approche plutôt théorique et sociologique, Pierre Bourdieu définit le goût comme « une illusion intéressée, mais bien fondée », de sorte que « ceux qui invoquent l'expérience contre le savoir ont pour eux toute la vérité de l'opposition entre l'apprentissage familial et l'apprentissage scolaire de la culture » (Bourdieu 1979 : 81)⁹. En tant qu'ensemble socialisé d'« unités à la fois sapides, visuelles, olfactives et texturales » (Bahloul 1983 : 143), le goût mobilise tout le corps dans la connaissance et la reconnaissance des mets maternels.

Dans une mise en abîme culinaire où se côtoient cuisines « majoritaires » (González Turmo et al. 2007), nationales, régionales, familiales, etc. l'enfant apprend à reconnaître sa cuisine, à savoir les plats du groupe, ceux composés par la maîtresse de maison. En mangeant, il finit par identifier les marques de fabrique, ces touches qui rendent les mets nourriciers, assimilables et assimilées par un groupe. Ces particularités et la possibilité de les reconnaître parmi toutes les « touches spéciales » (González Turmo et al. 2007 : 24) fondent la cuisine du groupe autant que la figure de la cuisinière : « Maternal interventions take the form of a unique personal touch, which serves precisely to identify a highlight the cook as much as the dish » (Fischler 1988 : 287). Au Maroc par exemple, les épices jouent un rôle fondamental dans cette familiarisation et « singularisation » :

« Gran parte del país comparte, por lo tanto, el modo de condimentar sus platos o, al menos, la base de esto, pero a partir de ahí las posibilidades de elección son luchas. Esas variantes generan diferencias entre las cocineas de los distintos territorios, entre las pobres y las ricas, entre las cotidianas y las festivas... El condimento es, en definitiva, la forma máxima de singularización.» (González Turmo et al. 2007: 131).

Ces touches dont les mères ont le secret ne sont que partiellement révélées. Observer et goûter ne peuvent à eux seuls suffire à maîtriser la cuisine. Celle-ci relève du *savoir*. Les cuisinières *savent* doser les épices : cela ne s'explique pas, cela se *sent* par expérience. C'est la pratique qui permet de transformer la connaissance en savoir (e. g. Kanafani-Zahar 1998 au Liban ; Nicholas 2012, Gonzalez-Turmo et al. 2007 au Maroc ; Sutton 2014 en Grèce ; Mescoli 2014 en Italie). Le goût transmis justement, accompagné des repères visuels de l'enfance et de l'exercice, permettra aux descendants de tenter de *reproduire* à leur tour la cuisine maternelle.

⁹ Sans adhérer à toute sa thèse et en ayant conscience que le « goût alimentaire » lui sert avant tout à appuyer sa distinction de « forme » et « substance » entre les classes, je trouve sa définition attrayante car elle insiste sur le caractère construit, familial, temporel du goût. En revanche, sa qualification d'« illusion » est problématique car elle le réduit à une idéologie et une perception erronée par nature... Si l'on retient une définition sensorielle et sensuelle du goût, on peut dépasser l'idée de leurre.

« Fawaz me dit ‘J’ai goûté un jour chez ma grand-mère un plat qui m’a plu. C’est ma grand-mère qui m’a initié au goût. C’est la mémoire du goût qui m’aidera en partie à refaire la recette, sachant que ma grand-mère n’a pas de balance. Cela nécessite de la mémoire et de la création personnelle. Notre mémoire est très compliquée. Elle est une accumulation de savoirs et de connaissances. Tout cela prend du temps’ ». (Sauvegrain 2009 : 187)

Parlant du goût, il nous faut aussi évoquer le sucré. La prééminence du sucre est un facteur important des études de ce corpus, particulièrement en Grèce selon Jane Cowan où il est un moyen de définir sa féminité, comparativement aux hommes et au salé (Cowan 1991)¹⁰. Plus qu’un condiment ou qu’un ingrédient, le sucré est véritablement un aliment qui se veut réconfortant. Sur les tables des juifs d’origine algérienne que Joëlle Bahloul a observées, le sucrier vient même prendre place près du pain sacré (Bahloul 1983a : 389). Dans les études de ce corpus, un lien entre le goût sucré et les instants de cuisine maternelles est récurrent. Pourim est une illustration de la manière dont ce sucre alimente la familiarisation des enfants et leurs futurs souvenirs. Alors que Pourim est vécu comme une fête des douceurs et des sucreries pour les femmes et les enfants, qui assistent à leur préparation et participent parfois à leur distribution, elle est celle des pétards et des farces pour les hommes. Le monde maternel, écrit Pierre Bourdieu, est un monde nostalgique et c’est dans ces goûts de l’univers natal que l’on retrouve les marques les plus fortes d’apprentissage « primitif », les nourritures « originelles » (Bourdieu 2016 : 85). L’entrelacement de ces deux univers de l’enfance et de la maternité font du goût sucré une mémoire familiale et religieuse.

4. Le corps et la transmission dans la pratique

4.1. Manipuler pour savoir

Jusqu’à présent, j’ai parlé de la place occupée par l’observation dans la transmission en soulignant le lien développé entre un univers des mères et un univers des enfants. J’ai voulu montrer l’importance du regard porté par les non-initiés et les apprentis sur la cuisine, la nourriture et la pratique de leur mère. Il nous faut à présent renverser la perspective et s’intéresser aux regards portés par les cuisinières. Ce faisant, un autre pan de la transmission

¹⁰ Son ethnographie est par ailleurs intéressante parce qu’elle interroge la dichotomie spatiale entre un privé féminin et un public masculin. Elle rend compte de l’importance pour les habitantes des rencontres hebdomadaires dans les ζαχαροπλαστείο, des salons de thé où l’on se retrouve pour déguster ces mets sucrés. Tandis que les hommes fréquentent plus des cafés. Pour les deux établissements, finalement, il s’agit de lieux publics mais également privés.

est envisagé. Un pan où le corps observable et mouvant n'est plus uniquement celui de la cuisinière ; un pan où le corps de tous les acteurs de cette transmission est sollicité.

La mise à contribution se déroule plus tardivement, mais s'inscrit dans la continuité des connaissances acquises en regardant et goûtant les « œuvres » féminines. Les élèves ne sont plus totalement des non-initiés puisqu'ils sont déjà familiers des mets maternels comme nous venons de le voir. Par le corps et la manipulation, ils sont amenés à métamorphoser cette connaissance en *savoir*. Tous ne seront que des potentiels apprentis. L'enseignement pratique requiert à priori un genre pour passer de la connaissance familière au savoir : le féminin. Les cuisinières, quant à elles, basculent dans la deuxième catégorie proposée par Annie Comolli – à savoir la formalisation de l'enseignement. A la fois mère d'un enfant, mère d'une famille, mère d'un foyer, la cuisinière fait preuve d'équilibrisme dans la diffusion de son savoir.

Il est primordial de saisir l'enjeu considérable qu'introduit la manipulation. Si l'on se réfère à la définition d'une anthropologie structuraliste, dès lors que l'élève met la main à la pâte, il engage un processus de transformation. Un « matériau » reconnu comme mangeable, un aliment, se transmue dans la catégorie de l'intégrable, une nourriture (Lévi-Strauss 1968 et Verdier 1969). La manipulation entraînerait la transformation, elle-même la dimension nourricière et donc, à sa finitude, le groupe. Or si la mère-cuisinière veille sur sa cuisine comme elle veille sur son monde, c'est justement parce qu'elle cuisine et nourrit ce monde. L'enseignante doit apprendre à déléguer des tâches pour lesquelles l'apprenti ne risque pas de compromettre la réussite du met : ce serait à la fois son statut et le groupe qui en pâtirait. Il s'agit de superviser l'acte et l'attitude de l'apprenti... en ayant conscience que cette motricité directe du corps fonde l'étape inévitable à la maîtrise de l'art de cuisiner. Nous parlions de l'enlacement de la *production* et de la *reproduction* : l'enseignement pratique en est l'illustration parfaite.

Il existe effectivement des méthodes et des recettes qui s'observent et se goûtent, mais qui ne s'enseignent pas sans mettre la main à la pâte. Celles-ci nécessitent un auto-apprentissage basé sur des essais-erreurs. L'expérience de la manipulation permettra de les maîtriser, les dosages en sont un bon exemple. Les enseignantes peuvent réaliser des démonstrations ou donner des recommandations quant à la texture de la préparation, mais c'est l'apprenti qui devra jauger par elle-même à travers ses sens (toucher, odorat, goût et ouïe). L'apprenti pourra alors adapter les conseils en fonction de son expérience sensitive et sensorielle. Cette mise en pratique peut s'avérer déconcertante pour les apprentis. Livrés à leurs propres perceptions, c'est à eux,

premièrement, de juger si la préparation mérite plus d'eau, plus de temps de cuisson, plus de repos, etc. La dynamique d'imitation, au sens de *reproduction*, réclame alors un jugement personnel de sa propre réalisation, et un jugement externe de la réussite de l'imitation du plat.

Arianne Bruneton livre un exemple clair de cette ambiguïté et délicat équilibre à trouver pour les femmes-cuisinières dans l'enseignement de la panification au Maroc. La phase la plus aisément révélée aux jeunes filles berbères consiste à préparer la céréale. D'abord parce que la manipulation est relativement simple (tamiser la farine, égrainer, nettoyer des impuretés, etc.) et ainsi le risque de mal faire se voit réduit. Ensuite parce qu'il est facile de « rectifier le tir » si l'initiatrice se rend compte d'une malfaçon (Bruneton 1975 : 278-279). L'exemple repose sur un cas extrême puisqu'il s'agit de la création du pain, cette nourriture parfaite (Kanafani-Zahar 1998 : 34-35). D'autres réalisations requièrent sans doute une surveillance et un contrôle moins stricte de la part des expertes. Malgré tout, pour le pain ou pour toute autre réalisation, lorsqu'il s'agit d'enseigner le geste, la cuisinière est maîtresse de décision.

4.2. Mainmise culinaire et non-divulgateion : combler le vide par la pratique

« Kitchen space is always one woman's territory, regardless of the number of women working there... In a society where women's power is rooted in their role as mothers and nurturers, it should be no surprise that older women are reticent to give up their territory in the kitchen, or their sons for that matter, to another woman »
(Cristie cité dans Sutton 2014)

Enseigner la pratique est donc un véritable exercice de balancement entre les intérêts de l'expérimentée, de la novice et du groupe ; tout en souhaitant transmettre son art, la cuisinière doit en garder le contrôle. Il arrive que celui-ci soit vécu par les apprentis comme une emprise totale par l'expérimentée face à l'image d'une maîtresse omnipotente. La maîtresse de maison peut susciter auprès des « initiables » de la déférence, indispensable à la transmission selon Marcel Mauss : « c'est précisément dans cette notion de prestige de la personne qui fait l'acte ordonné, autorisé, prouvé, par rapport à l'individu imitateur, que se trouve tout l'élément social » (Mauss 1936 : 8). Mais elle peut aussi induire une sensation d'oppression, distanciation ou d'abandon pour les futures cuisinières comme en témoigne Carole Counihan auprès de femmes en Toscane (Counihan 2004). La maîtresse de maison ne parvient pas toujours à déléguer ses actes ou ne souhaite pas partager ce puissant savoir. Volontairement ou inconsciemment, elle peut s'opposer à transmettre et divulguer *ses* pratiques.

Carole Counihan rend justement compte des changements de perception face à une absence d'enseignement formel, à savoir d'un *espace-temps* au sein duquel la mère indiquerait et guiderait une manipulation en vue d'enseigner. L'anthropologue produit une riche contextualisation socio-éco-historique de la Toscane et couvre ainsi une large temporalité générationnelle allant des premières guerres mondiales aux prémices des années 2000. Elle en dégage quelques tendances dans les positionnements des jeunes femmes face à l'absence du partage « expérientiel » de la cuisine maternelle. Le ressenti varie au niveau individuel, en fonction de la relation personnelle que l'apprentie entretient avec sa mère – mais aussi du temps avec des différences entre les générations. Les femmes ayant connu la *mezzadria*¹¹ ont tendance à justifier l'absence d'enseignement formalisé par le souci d'équilibre et de bon fonctionnement d'un ensemble, le groupe. La mainmise culinaire est acceptable si elle est faite dans l'intérêt communautaire. Notons cependant que toutes les « *vivandier(e)* » de la *mezzadria* ne s'opposaient pas à enseigner (Counihan 2004 : 36-42). A l'inverse, les générations post-*mezzadria* ont tendance à percevoir ce manque de *supervision* pratique comme un refus de passation, par intérêt de pouvoir, crainte ou jalousie (Counihan 2004 : 82). Dans un milieu aisé d'Alep, Sophie-Anne Sauvegrain comprend cette absence volontaire comme un souci de soin et de protection. Elle écrit que « la mère, à la fois source de savoir et agent de retransmission, peut aussi avoir tendance dans certains cas à vouloir épargner sa fille de quelque effort que ce soit, expression évidente d'une forme de surprotection » (Sauvegrain 2009 : 189). Il y a aussi l'idée de disponibilité. Pour Fatéma Hal, si la transmission des mères marocaines en France est « bloquée », c'est avant tout par manque de temps dans un contexte « émancipateur »¹²encourageant l'emploi et les études (Poinsot et Hal 2010 : 29).

En tout temps et toutes générations, néanmoins, le sentiment d'incompétence induit par le manque d'enseignement est palpable : Carole Counihan recueille des expressions de désarroi et de vulnérabilité lorsque les jeunes femmes racontent leur mise en foyer, leur mariage. Le mariage comme accession à la famille – donc à la cuisine – demeure fondamental dans des sociétés dites « matrifocales » telles qu'on peut les trouver dans l'aire méditerranéenne. En plus de façonner l'alliance entre deux êtres, deux familles, deux groupes, le mariage façonnerait sexuellement et culinairement la femme (Verdier 1984). Il constituerait une « dernière » étape ou une possibilité d'apprendre la pratique de la cuisine. Il est justifié, je pense, d'interroger cette

¹¹ La *mezzadria* était un fonctionnement agraire typique de la Toscane. Reposant sur une répartition communale des tâches, la gestion de l'exploitation agricole dépendait de l'intégralité de la famille paysanne ; chacun contribuant à l'économie du groupe.

¹² Voir chapitre 4 pour discussion et critique de la modernité et de l'émancipation occidentale.

accession par le mariage aujourd'hui. Et pour cela, il nous faut rappeler la dimension génératrice et nourricière de la cuisine.

4.3. Le mariage comme étape clé dans la maîtrise culinaire

Nous l'avons vu, la cuisine réclame l'expérience ; l'expérience du corps (pratique) et l'expérience du temps. Mais il semblerait qu'elle exige aussi l'expérience de *femme*, c'est-à-dire sa possibilité d'engendrer. On trouve un parallèle entre l'acte culinaire et l'acte sexuel, traditionnellement légitimé par le mariage. Le culinaire et la sexualité sont des domaines liés, « cuisiner est un art que l'on doit découvrir toute seule en même temps que l'acte sexuel ; les deux choses s'improvisent en même temps » (Verdier 1969 : 52-53). Le mariage sert à fonder un foyer fécond, à perpétuer et continuer une filiation. On peut donc supposer que le mariage a toujours une place majeure dans l'instruction des femmes cuisinières, puisqu'il continue à priori d'avoir en commun avec la cuisine la capacité d'engendrer et de perpétuer.

Tout cela pourrait nous amener à évoquer la place actuelle du mariage dans les sociétés méditerranéennes, en soi un vaste sujet. Le fait est que, pour certains chercheurs, le mariage demeure une condition à l'indépendance et à l'existence sociale dans le Sud-Méditerranéen (Rivoal et Peatrick 2015 : 9). Et s'il n'est plus l'unique moyen de créer une descendance, le lien entre un nouveau foyer et la cuisine demeure essentiel dans la vie sociale. Par exemple, dans ses terrains toscans, Carole Counihan réalise des entretiens avec des femmes parties du foyer parental sans avoir un projet conjugal immédiat. En donnant la voix à des femmes vivant seules, elle explore la frustration engendrée par l'absence dans leur enfance d'un enseignement pratique supervisé par la mère. Elle montre à quel point l'environnement social continue d'exercer des pressions sur les femmes induisant des sentiments de culpabilité voire de discrédit chez certaines novices. Commencer un foyer sans avoir la sécurité d'une instruction préalable, formalisée par sa mère, les vulnérabilise. C'est que *bien cuisiner*, en Méditerranée, revient souvent à *cuisiner comme sa mère* (e.g. Counihan 2004, Mathieu 2007 ou encore Gonzalez et al. 2007, Sauvegrain 2012 :5). Le souci exprimé par ces femmes vivant seules est donc similaire à celui des femmes fiancées ou nouvellement mariées.

Ne serait-ce pas l'acte même de créer un foyer qui marque un temps décisif dans l'initiation culinaire ? Soit en tant que consécration d'une connaissance maîtrisée vouée à devenir un savoir par l'expérience ; soit comme un ultime recours pour apprendre à cuisiner s'il y a eu manque

jusqu'alors. Il semble pourtant que les femmes n'ayant pas reçu cet « enseignement formel » maternel parviennent à combler le vide en dehors du foyer originel. Des procédés sont donc disponibles pour pallier cette rupture, ou au moins en diminuer les conséquences. Les néophytes peuvent poursuivre leur initiation par le regard auprès de leur mère :

« Sergia learned to cook in spite of her mother's resistance. She described her strategy: 'The day of my marriage approached and I didn't what to do because my mother was not a good teacher. So every day she cooked I asked her: 'Mom, what it that'? » (extrait d'entretien avec Sergia, Counihan 2004: 82).

Dans les études de Sophie Mathieu et Susan Starr Sered, des belles-filles et filles mariées continuent d'apprendre de leur mère ; particulièrement lorsque ces-dernières assistent leurs aînées dans les préparatifs des « *holidays meals* » (Sered, 1988 et Mathieu 2006). Notons que certaines grands-mères rencontrées par Sered ne laissent pas toujours à vue la confection des plats qui « really make the holyday » (Sered, 1988 : 133). Contrairement aux entrées et aux desserts, ces mets centraux sont acheminés directement au domicile de la fille-cuisinière¹³. Il est aussi fréquent d'apprendre auprès des pairs telles que d'autres femmes de la famille, des amies, des voisines : c'est ce que David Sutton qualifie de « transmission horizontale » (Sutton 2014).

De même, nous avons vu que les souvenirs de l'enfance (goût et familiarisation) fournissent un moyen de pallier au manque d'une supervision de la pratique culinaire par la mère. Inscrite dans un univers social, en tant que membre du groupe, la femme a été familiarisée à la cuisine dès son jeune âge. En tant que membre du groupe, elle continue de s'y familiariser au cours de sa vie.

Conclusion

« L'art de cuisiner, écrit Séverine Mathieu, se confond à l'art de transmettre » (2006 : 180) et j'ai voulu montrer dans ce chapitre que l'acte même de cuisiner est déjà un apprentissage et un enseignement, sans que cuisiniers ou apprentis en aient nécessairement conscience. En explicitant la notion d'apprentissage et d'enseignement, j'ai souhaité montrer l'importance de tous les sens dans l'acquisition de la cuisine, qu'il s'agisse de la vue, du goût et du toucher.

¹³ On retrouve ici la dimension de contrôle et de pouvoir évoquée pour expliquer l'absence d'enseignement formel maternel. La puissance de ces plats demeure aux mains maternelles, en dépit même du mariage.

Toute une sensualité, ou « synesthésie » pour reprendre l'expression de David Sutton (Sutton 2010) fonde la cuisine. L'odorat a certainement beaucoup à jouer mais les études culinaires n'en faisaient pas mention outre mesure. Cuisiner est fondamentalement un « art de l'expérience » (Sennett 2010 : 387) J'ai voulu insister sur le caractère expérientiel de cette transmission, à travers l'expérience de la vie et à travers l'expérience du corps. La cuisine réclame la manipulation et réclame le temps.

Transmettre la cuisine à l'aide d'un enseignement pratique plus formalisé et supervisé est une opération délicate car elle interfère dans la production et la reproduction. Il faut nourrir et donner au groupe ses référentiels sociaux, religieux et familiaux, tout en incitant l'apprenti à produire par lui-même.

L'absence de cet enseignement formel maternel ne m'apparaît nullement exclure la transmission de la cuisine. Dès que la femme cuisine, elle alimente son groupe et le nourrit de connaissances qu'il pourra éventuellement transformer en savoir. Dès son jeune âge, l'enfant accompagne sa mère dans cet univers culinaire. Cette familiarisation pourra servir à reproduire la « vraie » cuisine. Cependant, le défaut de supervision « pratique » a pour conséquence de freiner ou fragiliser la transmission comme nous venons de le voir avec Carole Counihan entre autres (sentiments d'incapacité, dévalorisation, etc.).

Par ailleurs, la cuisine et la transmission sont liées du point de vue de la sexualité et de la fertilité (Verdier 1969 et 1989). L'apprentissage à travers l'expérience peut avoir lieu ou se poursuivre au moment où la femme entre en capacité d'être mère à son tour. D'où l'importance du mariage dont nous avons discuté ; condition de maîtrise de l'acte reproducteur et nourricier.

Nous avons suivi un axe essentiellement vertical et n'avons pas encore eu l'occasion de mentionner le recours à des « transmissions horizontales » (Sutton 2014). Dans le chapitre à venir, je propose de poursuivre la discussion de la transmission culinaire autour de cette « horizontalité ». Ce sera l'occasion entre autres de nous pencher davantage sur la troisième classe comportementale établie par Annie Comolli.

Chapitre 3

Introduction : Passations verticales et passations horizontales : questionner le genre

Mon choix de centrer la discussion autour de la passation de la mère à l'enfant, de la femme à la fille n'est pas arbitraire. Il est d'abord le reflet d'un constat bibliographique, c'est-à-dire celui d'un angle et d'un objet majoritairement adoptés, sinon exclusivement, dans la littérature anthropologique. Il m'est aussi apparu comme un prérequis pour explorer les autres pans de la transmission et de la cuisine, particulièrement dans cet espace territorial que constitue le pourtour méditerranéen. Cette dernière partie sera donc consacrée aux formes de prime abord extra-domestiques et « horizontales » (Sutton 2014). Comme invite à le faire Chantal Crenn, je souhaiterais ici « complexifier la question des transmissions culinaires » (Crenn 2012 : 154) en nuancant le fait qu'elles seraient l'exclusivité d'un genre.

Véritable « art manuel » depuis l'Antiquité, la cuisine se transmettrait dans des « milieux déterminés », pour reprendre l'expression de l'historien Bruno Laurioux. Ces espace-temps propices à la transmission seraient la famille et les métiers de la restauration (Laurioux 2015 : 94). Le milieu professionnel a été peu étudié, encore moins dans une optique de transmission et/ou en Méditerranée. Quelques chercheurs ont livré des ethnographies de restaurants, mais celles-ci sont majoritairement nord-américaines – qui plus est, l'apprentissage n'en constitue pas le sujet¹. Autour de la Méditerranée, la professionnalisation ou restauration viennent d'être mentionnées dans des études sur le tourisme, voire plus largement sur l'économie. Ståle Knudsen, notamment, compare les espaces de restaurations anatoliens et stambouliotes, leur place et utilisation dans une société turque en mutation (Ståle Knudsen 2009). Il en retrace l'historique et analyse leurs représentations, tant dans la presse que dans les discours. Mais là encore, le sujet n'est pas la transmission.

Les recherches de Sophie-Anne Sauvegrain pourraient faire figure d'exception. Elle note que la cuisine de l'espace public alépin est profondément celle des « cuisiniers et des

¹ Un ouvrage collectif novateur et éclairant « The Restaurants Book : Ethnographies of Where we Eat » de David Berris est, à titre d'exemple, un ouvrage collectif novateur et éclairant le fonctionnement et les représentations des espaces de restaurations dans un monde « globalisé » et « globalisant » (Beriss et Sutton 2007). Les ethnographies traitent surtout du point de vue des consommateurs ou dans une approche économique, voire spatiale.

restaurateurs », tant au niveau de l'histoire que des représentations sociales dont découle son prestige² (Sauvegrain 2009 : 25). Pourtant, au moment de discuter de la transmission de la cuisine syrienne, l'anthropologue ne fait pas état des apprentissages masculins. A la lecture de sa thèse, j'ai cependant relevé une distinction qui m'apparaît fondamentale pour alimenter la réflexion : celle entre « restaurateur » et « cuisinier »³. On peut par exemple voir cette partition à l'œuvre lorsqu'hommes et femmes évoquent leur pratique. Alors que la cuisinière accentue la dimension sensitive, émotionnelle et familiale de la cuisine, les restaurateurs insistent sur la créativité et l'intellectualité (Sauvegrain 2009 : 40-43).

Fondamentalement, c'est la fonction « nourricière » qui est en jeu. Aux besoins de qui subviennent ces cuisines ? La cuisine domestique nourrit la famille et l'intimité familiale tandis que la restauration relève davantage de la communauté et de l'extérieur. Cette dernière ne signifie pas pour autant la superficialité des échanges et des socialités qui s'y déroulent (e.g. Cowan 1991 en Grèce ou Knudsen 2006 en Turquie). En gardant à l'esprit cette bipartition, il est possible de remarquer ce qui aurait pu nous échapper, à savoir que la transmission de la « cuisine » s'effectue via la mère, tandis que celle de la « restauration » se fait par le père. Un apprentissage en classes hôtelières (Sauvegrain 2012 : 5) peut parfois venir compléter ces deux transmissions distinguées. Dit autrement, ce que le père transmet à Alep est avant tout un métier. En cela, la mère demeure au cœur de la transmission culinaire (Mathieu 2012).

Dans ses travaux, Sophie-Anne Sauvegrain ne parle pas de transmission, mais de « retransmission ». Je trouve cette terminologie appropriée, car elle a le mérite de mettre en avant la dimension temporelle, générationnelle, de la transmission. Elle permet de visualiser mon hypothèse sur la cuisine – celle d'une transmission obligée par filiation féminine et maternelle. Maternel réfère ici au sens premier du terme, c'est-à-dire celui d'une femme « mère ». Maternel englobe donc diverses figures telles que la mère « filiale », la grand-mère, la belle-mère, l'amie, la connaissance, la voisine, etc. Pour mon propos, maternel ne doit pas être synonyme de matrilatéral ou matrilineaire, tel que conçu dans les systèmes de filiation en parenté. Synthétiquement, plus qu'une transmission, la cuisine est une re-transmission d'un savoir maternel, pour les femmes et pour les hommes.

² Nefissa Nagbid insiste sur la place de cette cuisine de rue dans les pratiques quotidiennes des habitants et habitantes du Caire (Nagbid 2015) ; leur rôle aussi dans la performance de la masculinité et de la parentalité.

³ Compte-tenu de l'ensemble de mes lectures, il apparaît que cette discrimination entre le « cuisinier » et le « restaurateur » est palpable et valable plus largement autour du pourtour méditerranéen.

Il me semble que, même pour des moyens d'apprentissage reposant sur des « formes de diffusion [plus récentes] comme la presse et la télévision » (Laurioux 2015), les réseaux sociaux et blogs culinaires, ou encore par les recettes et leur « magie évocatrice » (Giard 1994), le passage obligé par la une lignée maternelle est également palpable.

1. Les livres dans l'apprentissage et la transmission

1.1. L'expérience de la migration

« Do you really need another cookbook? How many do you already have?
What would you use it for? Do you ever open a cookbook to cook?
Or it is more like a perfect object to look at? Do I sound like your mom?
If so, I'd rather evoke her, not by reprimanding you, but by cooking with you! »
- *Lebanese - Home Cooking* (Mouzawak 2016: 8)

Voilà une façon bien singulière de commencer un livre de recettes libanaises ! En tombant sur cette citation ponctuée d'humour, de légèreté et de franchise, je fus interpellée par tous les aspects anthropologiques qu'elle soulevait : le marché des « livres de cuisine », leur fonction et la place des mères. Je propose de poursuivre la réflexion en ce sens.

Carole Bardenstein étudie la transmission et la migration en prenant appui sur des livres de cuisine orientale, publiés aux Etats-Unis par des auteurs nés aux Maghreb ou au Moyen-Orient. A travers l'expérience migratoire des écrivain(e)s, elle relativise la transmission par la mère et le rôle des hommes dans la cuisine. Toutes les auteures n'ont pas nécessairement appris de leur mère ; elle donne l'exemple de Claudia Roden, une auteure née au sein d'une classe aisée égyptienne, peu familière finalement à une cuisine familiale réalisée par des employés de maison. Quant aux auteurs, elle propose qu'ils jouent aussi un rôle dans la passation des pratiques culinaires : « Shihab⁴'s role in the chain transmission is crucial as well – without it none of his mother's embodied knowledge would have reaching the printing press » (Bardenstein 2002 : 374).

Il nous faut nuancer ce dernier constat pour ne pas tomber dans la facilité culturaliste, comme invite à le faire Bardenstein. Pour commencer, notons que ce rôle de transmission masculine est corollaire à l'idée normative d'une passation par la mère : certes, Aziz Shihab participe à la

⁴ Auteur du livre de cuisine « A Taste of Palestine »

transmission, mais il le fait en tant que *relayeur* d'un enseignement maternel. Par sa position d'exilé et d'écrivain, il *témoigne* d'un savoir maternel, transmis de mères en filles dans son pays natal. C'est l'expérience de l'exil, une rupture radicale, qui lui permet d'endosser un rôle dans la transmission et pas seulement un rôle de consommateur :

« In Shihab's Palestine before displacement, the primary role a young boy or man would play with regard to food would be that of consumer [...] of course, had he not been dislocated from there, he would not have been engaged in conjuring up fragments of Palestine for his own or for public consumption. According to one Palestinian proverb, "In the land where no one knows you, do as you please!" [...] Shihab seems to have been less constrained by traditional configurations of involvement with and transmission of food knowledge along the lines of gender – but not without a certain degree of accompanying anxiety » (Bardenstein 2002: 370).

En tant qu'exception ou échappant à la règle ante-exil, l'auteur culinaire renforce paradoxalement le cadre obligé de la transmission par la lignée féminine avec une confrontation entre le « là-bas » (« back home », « traditional configurations », « primary role ») et le « ici », terre d'exil où la cuisine peut se transmettre « au-delà des lignes du genre »⁵. Qui plus est, comme dans *A Taste of Palestine*, les auteurs de ces ouvrages de cuisine relatent la genèse de leur passion pour la nourriture (pas nécessairement celle de faire la cuisine) dans l'expérience migratoire. Certains se considèrent surtout comme des consommateurs aguerris, voire des « foodies »⁶, avant de se présenter comme des cuisiniers tels quels. Par exemple,

« Now, however, reflecting back as an adult living in another country, I am very appreciative of the myriad Aegean influences that shaped my early years and especially thankful for ones that fostered my passion for good food » - extrait de *Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook* (Ozan 2012:1)

« I can trace all of my food memories back to one moment. I was in first grade, still the new kid in Philadelphia, still trying to learn English and forget Hebrew. After school one day, I opened the front door of my house and was hit by the scent of roasting eggplants and sweet peppers. I knew immediately what that smell meant: my grandparents were visiting from Israel, and my safta, my grandmother, Matilda, was

⁵ Les lecteurs peuvent aussi participer à la classifier, culturaliser, racialiser et genrer les « culinary persona » (voire par exemple Johnston et al 2014 pour ce qui concerne les Etats-Unis et le Canada)

⁶ Un « foodie » est personne pensant la nourriture delà d'une ressource biologique vitale. Celle-ci est considérée comme une partie intégrante de leur soi et les foodies adaptent leur style de vie en fonction d'une quête visibilisée d'un « foodscape ». Il existe plusieurs façons d'être foodie, le terme étant toujours relatif (un foodie se définit par rapport à un autre). Lorsqu'il n'est pas auto-revendiqué mais attribué à une personne, le terme est parfois péjoratif (Johnson et Bauman 2014).

cooking. » - extrait de Shaya: *An Odyssey of Food, My Journey Back to Israel* (Shaya 2018: 3)

Sous des constructions mythiques, culturelles et orientalisantes de la migration, se cachent en fait des questions essentielles telles que : « why do we find men who would not have been caught in the kitchen at home, before displacement, engaged in the writing of cookbook-memoirs in exile ? » (Bardenstein 2002 : 359-360).

Il faut aussi envisager la fonction même de ces ouvrages. Avant d'être des recueils de recettes, les livres précédemment cités relèvent davantage de ce que certains chercheurs appellent des « cookbook[s] memoirs » (Bardenstein 2002 : 357, Naguib 2009) : ils sont destinés à des lecteurs étrangers et répondant à des logiques commerciales. La richesse des images et des anecdotes qui accompagnent les recettes relève plus d'une invitation orientalisante à la découverte d'un ailleurs que d'un enseignement des techniques et des plats. En effet, on constate que ces livres suivent souvent la même trame : une autobiographie, une description de ville ou région, son histoire, des recettes imagées et scénographiées généralement adaptées aux ustensiles et ingrédients disponibles pour le lecteur (ou à l'inverse, une liste de produits « exotiques » qui confèrent à la recette un degré d'authenticité supplémentaire). Le lecteur ne se servirait pas nécessairement de ces ouvrages comme d'un support d'apprentissage pour la pratique culinaire.

1.2. Ecrire pour transmettre

« My mother had her cahier de recettes, a notebook of handwritten recipes of dishes or cakes she had tasted, and so recorded recipes [...] Main dishes were never in the cahier de recettes. How could they be? Baking was one thing, but cooking was just understood. it was never written, never taught. You just cook! »
(Mouzawak 2015 : 10)

Qu'en est-il des recueils de recettes non-commercialisés ? Qu'en est-il de l'utilisation de livres de cuisine non pas *sur* la Méditerranée mais *en* Méditerranée ? Dans son entretien avec Marie Poinot, la cheffe du restaurant parisien *Le Mansouria* met le doigt sur un premier biais qui pousse souvent à ne pas tenir compte de la littérature lorsqu'il s'agit de transmettre la cuisine :

« Le fait de dire que les personnes originaires du Maghreb ont une tradition orale et que tout se transmet oralement m'énervait, dans la mesure où des livres importants existaient sur le sujet, mais étaient méconnus en France [...]. Il est vrai, cependant, que la cuisine se transmet oralement de mère en fille avec, malheureusement, un certain appauvrissement de la gastronomie ces dernières décennies ». (Poinsot et Hal 2010 : 26)

Sonia M'layah Hamzaoui, elle, ne distingue pas autant l'oralité et l'écrit. A Tunis, les livres de cuisines sont apparus tardivement, postérieurement aux mécanismes oraux des mémoires collectives féminines alors les seuls médias disponibles pour apprendre et transmettre. Aujourd'hui, l'enseignement de la cuisine pour les citadins se fait généralement dans l'urgence et la précipitation, au moment du mariage et des études. De fait, les recettes en ligne ou sur papiers permettent de se former rapidement. Malgré tout, si la mère est moins impliquée dans l'enseignement, elle conserve sa « fonction consultative » (M'layah Hamzaoui 2006 : 102). La sociologue voit également deux autres conséquences de l'utilisation des manuels. Ils auraient permis la coexistence d'une alimentation « publique du luxe » et « privée, coûteuse mais simplifiée » (M'layah Hamzaoui 2006 : 77) au sein des foyers tunisiens. Anciennement apanage des classes aisées – consultés pour produire de la haute-cuisine – leur utilisation démocratisée actuelle aurait servi la mobilité sociale. Ils auraient rendu la gastronomie et les manières de tables accessibles à tout le monde par le biais de l'auto-apprentissage. De plus, ils auraient contribué à ne plus faire de la cuisine une affiliation purement féminine. L'écrit ne vient pas totalement suppléer l'oralité mais la continuer et la démocratiser.

Encore nous-faudrait-il aussi distinguer les différents types d'écrits et de supports, entre les ouvrages publics – j'entends par là ceux accessibles dans le commerce ou en ligne, en quelque sorte « institutionnalisés » – et les recueils privés, écrits, transmis et échangés dans le cadre intime et communautaire. Dans cette seconde catégorie, les recettes écrites peuvent s'apparenter à des « objets parfaits », pour reprendre l'expression de Kamal Mouzawak (Mouzawak 2015 : 8). Leurs détenteurs sont sensibles à l'effort dans l'élaboration de ces recueils car ils connaissent généralement les auteurs, des familiers, et reconnaissent le travail d'essai-erreurs investi pour parvenir à écrire une recette vouée à être reproduite et transmise. En effet, le livre a une dimension domestique. Il est conservé dans la maison, contient des recettes élaborées, testées et améliorées auprès des membres de la famille. Ces recettes ont aussi une dimension mémorielle : on les écrit pour ne pas oublier, on les écrit pour les donner. Elles sont des recettes « privées », surtout utilisées pour la réalisation de cuisines « extraordinaires », celles que l'on ne prépare pas quotidiennement. En cela, elles fournissent un support d'apprentissage.

Mais on peut se demander si ces livres de recettes familiales ne sont pas davantage ce que Véronique Dassié appelle un objet d'affection⁷ (Dassié 2010). Au fond, les femmes et hommes qui se réfèrent à ces recueils sont déjà cuisiniers. En ce qui concerne les restaurateurs d'Alep interrogés par Sophie-Anne Sauvegrain, lorsqu'il est utilisé, le livre de cuisine est une sorte de légitimateur, à la manière d'un ouvrage de référence. « Référence » car il est possible de se tourner vers lui en cas de doute sur des procédés, sur des ingrédients, etc. mais « référence » aussi car il permet d'attester et d'affirmer son statut de professionnel. En outre, le livre de cuisine peut rassurer son lecteur en servant de sécurité, en le mettant en confiance : en cas de doute, il peut s'y référer. Des lectrices du blog culinaire *Crimetcondiment* s'accordent par exemple à dire que *La cuisine Tunisienne d'Ommok Sannafa* par Mohamed Kouki est une véritable « bible » culinaire sans laquelle beaucoup seraient « perdues »⁸. Globalement, que la recette soit sur papier ou en ligne, elle sert surtout à faire évoluer les connaissances du cuisinier (découvrir de nouvelles recettes) et à renforcer le sentiment d'orthodoxie (Sauvegrain 2009 :41).

Peut-on considérer les recettes écrites comme un moyen de transmettre, un moyen de pallier une absence d'enseignement par un parent, notamment par la mère ? La cuisine naît de son caractère expérientiel, c'est-à-dire qu'elle s'acquiert par l'expérience à la fois du corps et des sens, et donc de la pratique et du temps. En cela, la transmission de la cuisine relève plus du cadre oral et présentiel que scriptural et matériel. L'écrit seul ne suffit pas. L'écrit seul n'existerait pas. Les recettes qui circulent sont celles énoncées de vive voix ou minimalement accompagnées d'un récit ; ce sont celles qui socialisent (e.g. Counihan 1999, Fogel 2009, Giard 1994, Kanafani-Zahar 1998). Elles portent en elles une idée de transmission, mais pas uniquement au niveau de la technicité culinaire...

⁷ « S'ils [les objets d'affection] existent de manière autonome, leur présence n'est justifiée qu'à travers des sujets qui les pensent. Ils n'en sont pas moins dépendants de réalités concrètes. Leur choseité ne devient compréhensible que mise en relation avec la part subjective déclinée dans la narration et dans la pratique ordinaire. En tant qu'objets, ils sont manipulés, manipulables, et présupposent le sujet qui les agit. » (Dassié 2010 :173).

⁸ <http://crimetcondiment.blogspot.fr/2008/02/mes-livres-culinaires-tunisiens-prfrs.html>

2. De nouvelles transmissions ?

2.1. Réseaux sociaux, émissions culinaires, blogs

De la même façon, on peut questionner les réels emplois et fonctions des blogs ou des émissions, comme le fait Sutton avec deux célèbres présentateurs culinaires grecs (Sutton 2009). Dans ces espaces a priori pédagogiques, l'apprentissage de la cuisine est finalement limité et/ou limitant, parce qu'il réclame au préalable une certaine maîtrise – comme pour les livres de recettes – et parce qu'il faut avoir à sa disposition toutes les ressources que manipulent les bloggeurs, présentateurs et youtubeurs. D'après son analyse de deux célèbres émissions télévisuelles grecques en 2009, Sutton note qu'il s'agit véritablement de « shows » mobilisés dans une construction identitaire nationale : on les regarde comme on regarderait une série ou un journal télévisé en famille. Au mieux, ces émissions inspirent et alimentent les discussions avec l'entourage, mais elles ne remplacent pas les apprentissages « verticaux » avec les ascendants ou « horizontaux » avec les pairs (Sutton 2014). L'anthropologue fait par ailleurs remarquer que ces types de « shows » sont aujourd'hui remplacés par des formats plus divertissants encore (*ibid.* : 147), à la manière de télérealités culinaires. Si l'on se base sur leur succès, je pense que ce constat grec vaut pour d'autres régions du pourtour méditerranéen, avec des intensités plus ou moins fortes. Il est clair que dans ces télérealités culinaires, l'objectif n'est strictement plus l'apprentissage des auditeurs. On y dévoile plus des récits de vie de participants et des séquences filmiques de compétition⁹, que l'élaboration des plats et l'explication de techniques. Il arrive que des recettes soient données mais elles sont difficilement réalisables sans matériel professionnel, et elles sont consultables via le site internet de rediffusion de l'émission.

En comparaison avec le télévisuel, les blogs culinaires et les vidéos de type tutoriel sur Youtube répondent globalement à des logiques différentes. L'auditeur a préalablement une idée du plat qu'il souhaite réaliser et cherche un modèle qui le guidera à travers la réalisation. Les acteurs de ces vidéos ou de ces articles, majoritairement des mères de familles parfois de jeunes actifs ou des chefs « décontractés », apparaissent plus accessibles. Ils se mettent en scène dans un espace familier qui parle au spectateur, une cuisine domestique commune et familière aux internautes. Contrairement aux émissions de cuisine, les techniques et astuces de réalisation sont davantage développées dans les tutoriels-vidéos, donnant la sensation d'un apprentissage

⁹ Le film de ces émissions fait apparaître des grands plans sur des chronomètres de temps, des casseroles qui débordent, des aliments qui brûlent, des jurys qui dégustent, des stratégies de groupe, etc.

plus individualisé. Le spectateur a aussi la possibilité de revenir sur l'explication ou de la répéter autant de fois qu'il le désire, ce qui n'est pas le cas pour les émissions diffusées à la télévision.

Il faut également tenir compte de la motivation qui pousse à la fois ces cuisiniers du net et leurs apprentis à se rencontrer. Lorsqu'un internaute détaille une recette en ligne ou alors publie une vidéo, il atteste d'une volonté de transmettre ses connaissances aux autres. Lorsqu'un internaute consulte un tutoriel en ligne, il a préalablement une idée de ce qu'il veut apprendre à réaliser ; il initie lui aussi la démarche de transmission contrairement à une personne devant une émission culinaire dont la recette dépend du programme de diffusion. Cette quête anticipatrice permet à l'internaute de suivre les explications tout en cuisinant, ayant eu le temps de préparer tous les ustensiles, les ingrédients, etc. Il se met en disposition de recevoir alors que souvent, l'acte culinaire induit par une émission de télévision survient après coup, s'il survient.

2.2. Alimenter une communauté

Dans les blogs didactiques et dans les vidéos déposées en ligne, le spectateur peut intervenir, commenter, solliciter personnellement l'aide des cuisiniers dans des sections « commentaires » pour les vidéos ou alors des onglets de discussion et de partage de recettes pour les blogs. Fondamentalement, la relation de transmission entre le blogueur-vidéaste et l'internaute en quête de savoir est plus intime, domestiquée. Le relatif anonymat (Pastinelli 2011 : 40) offert par le net permet en plus aux auditeurs de s'exprimer librement et poser toutes les questions qu'ils désirent, sans se confronter directement au jugement ou sans avoir peur d'être jugé. On retrouve les trois « avantages » d'Internet élaborés par De Kerckhove : l'interactivité, l'hypertextualité et la connectivité (Lévy et Lasserre 2011 : 17-18).

Ajoutons une dernière caractéristique, qui fait de ces espaces des milieux de transmission : la communauté. Le net devient un espace-temps où viennent à échanger des personnes aux horizons distincts mais aux motivations et intérêts communs. Le groupe qu'ils forment devient un milieu d'entraide entre les utilisateurs, de partage et de soutien : on y explicite des techniques, donne des conseils de réalisation, on encourage et on rassure. Grâce aux espaces d'expression pour les apprentis, les vidéos de type « tutoriel » et les blogs replacent la cuisine (préparation) au cœur d'une pratique collective. Il s'agit véritablement d'un espace interactif au sein duquel tout le monde peut être acteur. Tant le cuisinier expérimenté en démontrant son savoir (vidéos, articles) et en répondant aux interrogations, requêtes et remarques des autres

internautes ; que les internautes eux-mêmes¹⁰ en commentant les techniques, sollicitant l'aide du cuisinier ou des autres apprentis et en lisant les discussions qui accompagnent les enseignements culinaires du net.

Extraits de commentaires-réponses d'une vidéo sur la préparation d'une tamina algérienne (ou taknetta) par Amour de cuisine Soulef : « recette de tamina du mouloud avec toutes les astuces pour la réussir ». © <https://www.youtube.com/watch?v=5KLFb8qUo2Y>. Consulté le 3 avril 2018.

- [Internaute] « OULALA ! OUF ! Ce n'est pas une tamine, c'est une œuvre d'art. C'est magnifique. Ma grand-mère rajoutée une épice mais je ne me souviens pas du nom. C'est la même recette à Sid-bel-abbes pour les naissances. Bonne fête à toi et merci pour ton partage maître PICASSO hihihiii ! »
 - ▶ [Amour de cuisine Soulef] « merci ma belle, l'épice doit être sûrement l'hour ou khenjane... idéale pour les femmes qui accouchent. »

- [Internaute] « Nous à Guelma on la fait avec une semoule special qui s'appelle 'Rwina' »
 - ▶ [Amour de cuisine Soulef] « c'est comme la bsissa de constantine non ? c'est une farine de différentes graines ? »

Cet extrait d'une vidéo publiée par la bloggeuse Soulef illustre à quel point les internautes s'investissent eux-mêmes dans l'apprentissage ; à quel point leurs interventions complètent et renforcent l'explication filmée d'une *tamina*¹¹ maîtrisée.

Ils se dégagent une impression d'activité et de participation, comme si l'espace offert par les plateformes en ligne ou les blogs ne réduisait pas l'auditeur au rang de spectateur, mais de compère et d'adjoint. Il n'est pas l'alter-ego de la cuisinière, il n'en possède pas le savoir et vient justement apprendre. Mais il en est son auxiliaire, pouvant lui aussi transmettre en échange des savoirs – culinaires ou non. Il donne par exemple des astuces complémentaires, discute de la manière dont sa mère préparait le met. Il peut aussi détailler davantage le contexte du plat, son origine, sa signification, son affiliation culturelle, sa consommation dans son foyer, etc.

Extraits de commentaires d'une vidéo sur la réalisation d'une harira marocaine par Bouchra : « Recette de harira : soupe traditionnelle marocaine / Traditional Moroccan soup ». © <https://www.youtube.com/watch?v=M8ubolXaG88>. Consulté le 11 avril 2018.

- [Internaute] « je les reproduis avec du vermicelles elle était excellente on a tous aimé je l'ai refait ce soir merci bouchra pour tous ces partages étant jeune mariée ça me facilite »

- [Internaute] « Nous à la maison on rajoutait un bâton de cannelle. J'adore :) »

¹⁰ Ou plutôt elles-mêmes, généralement des femmes, mères ou futures mères de famille.

¹¹ La *tamina* est un entremet algérien consommé en dessert, à base de semoule, de beurre, de miel, de cannelle et d'amandes effilées ou mondées.

Au travers de témoignages, de suggestions, de questions-réponses, s'élabore une proximité. Les internautes, apprentis ou enseignants, coconstruisent ensemble des espaces « privés » dans un net qui est généralement perçu comme hyper-public. Plus encore, au cœur de ces espaces, les apprentis se livrent à leur « désir d'extimité » pour reprendre le concept de Serge Tisseron, c'est-à-dire une mise en avant de sa vie intime. Il n'est pas question de voyeurisme, au contraire, pour le psychiatre, cette extimité est « au service d'une intimité plus riche » (Tisseron 2003 : 59). Les enseignantes encouragent cette proximité en répondant à chacun des commentaires postés, voire en dédiant des recettes ou des vidéos à leurs auditeurs. Certaines vont même jusqu'à créer des vidéos ou des articles à partir des suggestions postées. Par exemple : « *live, papotez avec mes abonnés* » avec Soulef sont des vidéos durant lesquelles la cuisinière répond en direct aux internautes qui posent leur question à l'écrit. Dans cette même dynamique, de plus en plus de cuisinières font des réseaux sociaux leur « pages officielles » et les blogs se voient compléter d'onglets « blablas », « espace de partage » ou « communauté ».

Les cours de cuisine, un autre mode de transmission horizontale, pourrait également se prêter à créer des espaces d'échanges et de discussion similaires : Elsa Mescoli observe que de riches échanges naissent entre les femmes migrantes d'origine marocaine et des hommes et femmes de Sesto San Giovanni lors de cours de cuisine « arabe » (Mescoli 2015)¹².

3. Transmissions horizontales ?

3.1. L'horizontalité, renfort de la verticalité

David Sutton utilise l'expression « transmission horizontale » en référence à ces apprentissages culinaires entre pairs observés à Kalymnos – un village grec – et Thessalokini. « Cooking knowledge is shared throughout a wider community. This community consists of the circle of neighbors and friends who make up the local community, as well as migrants who return to Kalymnos during summer » (2014 :127). Il oppose cette horizontalité à une transmission verticale de la mère à l'enfant, de la grand-mère à la petite-fille, de la tante à la nièce – une transmission sous fond filial, intergénérationnel.

A Kalymnos, ces espaces d'apprentissage entre amis et voisins seraient favorisés par la « générosité alimentaire (food generosity) » (Sutton 2014 : 129). Le don d'aliments non traités

¹² Dans le cas des travaux de Mescoli, il s'avère qu'au-delà de la cuisine, la transmission dans ces classes de cuisine touche de questions d'ordres religieuses et culturelles.

ou préalablement transformés tels que les fruits, les légumes et le poisson encouragerait des périodes d'échanges et de discussions autour de techniques et astuces de cuisiniers expérimentés. Le don engendre des espaces de connaissances et des occasions pour procurer des conseils d'accompagnements, de cuissons, de présentation, etc. Il me semble cependant qu'en distinguant horizontalité et verticalité, l'intention de David Sutton n'est pas d'exclure foncièrement la dimension intergénérationnelle. De nombreuses ethnographies méditerranéennes témoignent de groupes de cuisines entre femmes aux âges étendus. Qu'il s'agisse du milieu druze israélien (Armanet 2011), d'une communauté urbaine milanaise (Mescoli 2015) ou d'un village grec et tunisien (Cowan 1991, Ferchiou 1968) par exemple, les générations s'entremêlent pour laisser les plus jeunes bénéficier de l'expérience des aînées. Sans doute Sutton recourt-il à ce schéma d'un axe horizontal par rapport à un axe vertical pour insister sur la coexistence d'autres milieux d'apprentissage culinaire, plus que sur des acteurs exclusivement distincts. On peut alors considérer d'autres « canaux de retransmission » et assister « à des mutations tant pour la source du savoir que pour le récepteur » (Sauvegrain 2009 : 196). Dans une réflexion plus générale sur la transmission, Catherine Choron-Baix propose elle de comprendre l'horizontalité comme une réaction à un affaiblissement de la verticalité (Choron-Baix 2000).

Malgré tout, sur les deux axes, l'aptitude à cuisiner repose invariablement sur un même critère : l'expérience. Autrement dit, transmission verticale ou horizontale, l'expérience fait acte et l'âge fait l'expérience. Celles et ceux qui transmettent sont celles et ceux qui, par le temps, ont acquis une maîtrise et ont pu à leur tour transformer des connaissances en savoir¹³.

Fondamentalement, toutes ces formes « horizontales » de diffusion ne consolident-elles pas la transmission par la lignée maternelle, sinon féminine ?

3.2. Des supports en ligne et des supports écrits

Pour éclaircir ce dernier point, je propose de revenir aux livres et supports filmiques discutés précédemment. J'émettais l'idée que les vidéos « tutoriel » et certains blogs de cuisine¹⁴ relevaient plus de la transmission *stricto sensu*, parce qu'ils répondaient à des logiques pédagogiques absentes d'autres supports tels que les *cookbook memoirs* ou les émissions télévisées. Les tutoriels et blogs recréaient un environnement domestique et familial grâce auquel les spectateurs peuvent se repérer. Il existe une motivation mutuelle pour partager un

¹³ Voir chapitre 2

¹⁴ Avec « communauté de partage », « espace de discussion », etc.

savoir et apprendre. Enfin, la communauté de partage dans laquelle se déroule la transmission permet de personnaliser l'apprentissage. A première vue, la transmission opérée dans les vidéos et les blogs en ligne est horizontale – au-delà d'une relation filiale et domestique.

Pourtant, comme les rédacteurs et rédactrices de livres de recettes marquent de leur plume la présence de leur mère (via des remerciements, histoires de vies, souvenirs, dédicaces, etc.), il en va de même pour de nombreux blogs ou vidéos que j'ai pu visualiser.

Extraits de commentaires-réponses d'une vidéo sur la réalisation d'un mouskoutchou algérien (ou taknetta) par Amour de cuisine Soulef : « mouskoutchou algérien traditionnel sans yaourt, goûter de tout les jours ». © <https://www.youtube.com/watch?v=I4qBY3T-bIA>. Consulté le 7 avril 2018.

- [Internaute] « Trop beau ton gâteau ma chère Soulef. Il donne vraiment envie. Vive les recettes de nos mamans ♥♥♥ »
▶ [Amour de cuisine Soulef] « oui y'a pas plus bon... on attendait juste de trouver ça au petit déj. »
- [Internaute] « À oui les classiques c'est ce qu'il y a de mieux ! On apprend chaque fois malgré tout ! Même si on a l'habitude de le faire, ce qui est bien c'est qu'une recette ne ressemble pas à l'autre car souvent c'est des recettes de famille... Merci beaucoup, avec un bon thé ou un café au lait je retourne en enfance !
▶ [Amour de cuisine Soulef] « oui exactement.. et comme c'est un héritage on doit le partager»

Extraits de commentaires d'une vidéo sur la réalisation d'une harira marocaine par Bouchra : « Recette de harira : soupe traditionnelle marocaine / Traditional Moroccan soup ». © <https://www.youtube.com/watch?v=M8ubolXaG88>. Consulté le 11 avril 2018.

- [Internaute] « J ai tester ta recette l'année dernière et elle etait trop bonne! mon mari la presque comparé a celle de sa mère! c'est dire le compliment :-) [...] »

Leurs auteurs sont majoritairement des femmes, qui plus est des mères de famille dont elles revendiquent le statut à travers des anecdotes sur les préférences gustatives de leurs enfants ou des conseils pour concilier la cuisine et un emploi du temps de mère par exemple. Des astuces sont données pour faire manger les enfants ou pour préparer des goûters équilibrés. L'expérience maternelle est omniprésente.

Dans ces transmissions « horizontales », les recettes enseignées et qu'on apprend à maîtriser sont celles des mères ou des grands-mères – même si elles peuvent être remises au goût du jour

ou adapté à des horaires chargés¹⁵. La mère demeure légitimatrice de la recette : elle lui confère son pouvoir, son authenticité. L'enseignante est souvent davantage une passeuse des savoirs maternels qu'une « créatrice » singulière. Cette dernière figure de l'autodidacte existe et atteste de son expérience pour motiver celles qui, comme elles, apprennent de leur gré. Néanmoins, elle est moins présente que celle prônant un héritage familial.

« Notre tamina d'aujourd'hui, celle qui a bercé mon enfance c'est une préparation à base de semoule grillée , à laquelle on va ajouter du miel et du beurre » (Sherazade, 10 décembre 2016 sur le blog *Les Joyaux de Sherazade*)

Parce qu'elles sont le vecteur des savoirs maternels, les cuisinières en ligne peuvent se permettre d'adapter la réalisation des plats aux nouveaux modes de vie, en fonction par exemple de la disponibilité des ingrédients ou des ustensiles (des surgelés à la place de produits frais, du petit électroménager électrique, des mélanges d'épices déjà prêtes pour celles qui ne sont pas entièrement équipées, etc). Mais ces arrangements doivent demeurer des adaptations : on ne réinvente pas ce qui fait la qualité du repas. Au sujet d'une *harira*¹⁶ « diététique » par exemple, certains lecteurs de la bloggeuse Lynoucha n'ont pas adhéré, un d'entre eux comment même qu'il s'agit d'un « sacrilège »¹⁷. De même lorsque du beurre est remplacé par de l'huile, une technique à la friteuse substituée à une four, même si les remarques sont faites sur le ton de l'humour, elles démontrent que le plat, ayant été transmis par une mère, réclame toujours une certaine orthodoxie.

Les apprentis ne se risquent pas non plus à trop d'excentricités et soumettent leur projet à l'aval des expertes. Souvent, lorsque les mesures sont données à main levée ou au « verre », les lecteurs demandent les grammages exacts. Ou encore, quand on souhaite substituer un ingrédient à un autre, on s'assure que le remplacement ne dénaturera pas le goût.

Même dans les milieux de transmission horizontale tels que les vidéos en ligne ou les livres de cuisine, l'adage des habitants de Kalymnos s'applique : « it passes from mother to daughter » (Sutton 2014 : 107). Si ce n'est pas directement la mère qui enseigne, la cuisine reste transmise par *une mère*, une femme ayant enfanté, une femme ayant une expérience maternelle. Dans la

¹⁵ En effet, on peut facilement tomber sur des recettes « rapide », « minute », « simple » qui ne demandent pas beaucoup d'investissement temporel.

¹⁶ La *harira* est une soupe que l'on retrouve en Algérie et au Maroc. Elle est généralement consommée lors de ruptures du jeûne ou en hiver, connue pour sa qualité nutritive riche. Elle se constitue de viande (bœuf ou agneau), d'œuf, de légumineuses (pois chiche, lentille), d'épices, d'herbes aromatiques fraîches (persil et coriandre), de tomates et d'oignons. On y ajoute parfois des vermicels. Elle se consomme chaude.

¹⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=sNFUSjBxZ88&t=161s>

transmission culinaire, verticale ou horizontale, l'expérience demeure maîtresse et l'âge joue. Le caractère « horizontal » de ces canaux de retransmission ne doit pas s'opposer à une passation intergénérationnelle. Une transmission est horizontale avant tout par sa démarche, celle d'une volonté commune et mutuelle d'apprendre et d'enseigner, et par la proximité créée entre les apprentis et les cuisiniers expérimentés.

3.3. La pédagogie des milieux en ligne

Extraits de commentaires-réponses d'une vidéo sur la préparation du poulet aux olives par Bouchra. « Recette marocaine: poulet aux olives Moroccan recipe : Chicken with olives ». © <https://www.youtube.com/watch?v=Rm3KRlp0dhY>. Consulté le 4 mai 2018.

- [Internaute] « Merci pour toutes vos recettes. Grâce à vous je fais de gros progrès en cuisine. ☺ vos vidéos sont très utiles pour les débutantes. Continuez !!! »
 - ▶ [Ma fleur d'oranger] « merci ☺ »
 - ▶ [Autre Internaute] « je suis du même avis que TOI c vrmt grace a elle je cuisine trs bien mnt !!! »

- [Autre internaute] Vous expliquez très bien et grâce à vous, je redécouvre les recettes de mon enfance. Encore félicitations.

On peut se demander jusqu'à quel point les livres, émissions ou blogs culinaires constituent des espaces de transmission, et non pas d'« exposition », d'esthétisation ou de divertissement.

Sophie-Anne Sauvegrain n'exclurait pas la dimension pédagogique, écrivant que « la télévision est la nouvelle source la plus récente pour les femmes syriennes qui apprennent les recettes de gratin, de lasagnes, de poulets à la mexicaine etc. » (Sauvegrain 2009 :196). Il nous faut cependant recontextualiser le terrain du chercheur : Anne-Sophie Sauvegrain a évolué au cœur de la bourgeoisie alépine et de la jeunesse dorée. Manger à l'extérieur est fortement valorisé et signe de distinction ; quant aux plats pris au domicile, ils sont réalisés par des employés de maison. De fait, ces femmes cuisinent plutôt de manière occasionnelle et exceptionnelle, plutôt que pour perfectionner une pratique quotidienne. Les plats qu'elles y apprennent sont des mets dits non-traditionnels.

Cela pose la question de ce qui fait ou non la cuisine. Pour les informateurs de Carole Counihan, la vraie cuisine est la cuisine toscane « traditionnelle », celle familiale qui par définition prend du temps et traverse le temps : « *our cuisine has been passed down from generation to generation, but I think that right now it's going to end. Why? Because the young people no longer have the inclination to cook in the old ways* » – Raffaele, 54 ans (Counihan 2002 : 184). Cuisinier, c'est cuisinier la tradition, c'est élaborer des plats qui renvoient à une mémoire, à des

personnes, à des instants et des lieux. Les femmes alépine dont Sauvegrain partage le quotidien apprennent à « cuisiner » des recettes qui s'éloignent de cette propriété mémorielle : les plats inculqués sont ceux de la « modernité » (Sauvegrain 2012 : 5) ou de l'ailleurs (lasagnes, poulets à la mexicaine) que leur mère n'aurait pu transmettre dans le passé. Si l'on s'en tient aux définitions endogènes de ce qu'est la cuisine, elles ne cuisineraient pas vraiment.

Un numéro de la revue *Anthropologie et Sociétés*¹⁸ tente de pallier le manque d'études empiriques sur la transmission des savoirs et des savoir-faire dans le « cyberspace » ; sur la manière dont les technologies contemporaines répercutent le contenu et le mode de transmission des savoirs et des savoir-faire (Lévy et Lasserre 2011, Pastellini 2011). En dépit de ces nombreux apports, les travaux référés discutent plus des savoirs que des savoir-faire. En ce qui concerne les vidéos tutoriels, il semble que des savoirs soient transmis, qu'il s'agisse de savoir-faire culinaires (astuces, techniques) ou de savoirs entourant la cuisine : en effet, toutes les recettes sont accompagnées d'une contextualisation. Contrairement aux vidéos télévisuelles, le savoir-faire est « re » corporalisé. Tous ces tutoriels filment en gros plan la gestuelle du cuisinier ; on ne voit que ses mains et ses avant-bras. Si le visage ou le reste du corps est dévoilé, c'est uniquement lors des remerciements ou de l'introduction de la vidéo, jamais lors de l'enseignement technique. Dans sa thèse de doctorat, Olivier Wathelet s'est intéressé à la transmission olfactive, appuyant le postulat d'Anibal Frias selon lequel Internet serait « un dispositif technologique d'extension des techniques du corps ordinaire » (Wathelet 2009 : 181). Selon lui, Internet fournirait un

« un nouvel espace social qui alimente, sous une forme renouvelée, des compétences sensori-motrices des usagers. Les *forumeurs*, nom donné aux acteurs sociaux lorsqu'ils agissent sur l'espace des forums, acquièrent grâce à Internet de nouvelles formes de compétences cognitives et affectives » (Wathelet 2009 : 181).

Les « nouveaux » médias (Laurioux 2017) ne sont pas égaux dans leur manière de transmettre la cuisine et dans leur objectif. La télévision et les livres de cuisine sont avant tout de l'ordre du divertissement et s'attachent à exposer la nourriture plus que la cuisine. Ils n'invitent pas à la manipulation, à la pratique. Il semblerait que les vidéos en ligne se prêtent plus à une relation d'enseignement imitant un cadre familial (communauté virtuelle, échanges individualisés, espace domestique de la cuisine, etc.) que les émissions culinaires ou les « cookbook memoirs ». Lévy et Lasserre distingueraient aussi, comme nous l'avons fait jusqu'alors, le poids

¹⁸ Cyberspace et anthropologie : transmission des savoirs et des savoir-faire, volume 35, numéro 1 et 2, 2011.

pédagogique des livres de cuisine, comparativement à celui des vidéos ou des blogs visuels. Les modalités interactives de l'Internet sont, selon eux, plus « proches des stratégies traditionnelles d'apprentissage [...] comme observer, écouter, parler, pratiquer, etc. et qui sont moins passives que la lecture de textes » (Lévy et Lasserre 2011 : 27).

Jacky Durand discute également de la réelle pédagogie qu'offrent les livres de cuisine contemporains. Le journaliste français souligne une négation du temps au profit de la rentabilité, qui expliquerait le foisonnement et le regain de la nouvelle littérature culinaire¹⁹. Apprendre à cuisiner, oui, mais apprendre à cuisiner vite. Or le temps est primordial à la cuisine et à son acquisition. Il en est un « véritable ingrédient » (Durand 2017) – celui des éléments marinés, fermentés, reposés, séchés, etc. – mais il est aussi, je me permets d'insister, indispensable à l'expérience donc à la maîtrise. La mémoire des techniques et des goûts passe aussi par le corps. Cette mémorisation corporelle réclame du temps : un temps pour oublier, un temps pour manipuler, un temps pour se sensibiliser, un temps pour s'améliorer, un temps pour retenir durablement et à son tour transmettre la cuisine. Pour Richard Sennet, on tendrait à faire mauvais usage des technologies modernes si l'on omettait la « formation directe, répétitive et concrète » dissociant trop la tête du corps (Sennett 2010 : 74).

Conclusion :

Dans la continuité des chapitres précédents, j'ai souhaité dans ce chapitre aborder l'entrelacement du genre et de la cuisine à travers la transmission cette fois dite « horizontale » de la cuisine.

En basant ma réflexion en partie sur une recherche dans des livres de cuisine, des blogs en ligne et des vidéos tutoriels, j'ai voulu montrer que l'horizontalité de la transmission renforçait inlassablement la verticalité d'une transmission maternelle. Dans ces apprentissages, la figure maternelle est omniprésente, voire omnipotente.

Ces moyens de transmissions horizontales ne sont pas tous égaux dans leur support, leur qualité et dans les objectifs à la fois des cuisiniers et des apprentis. Ils témoignent toujours d'une

¹⁹ Intervention radiophonique de Jacky Durand disponible en ligne <https://www.franceculture.fr/emissions/les-mitonnages/cuisine-et-transmission>. On retrouve ici le même constat que celui de Sonia M'layah Hamzaoui au sujet des livres de cuisine à Tunis, référée dans la partie 1.2 de ce chapitre.

volonté de faire part d'une expérience à travers la cuisine, qu'il s'agisse d'une expérience de migration ou d'exil, d'une expérience du genre ou plus généralement d'une expérience de vie.

Les blogs et vidéos tutoriels ont l'avantage de recentrer le regard sur le geste en allant à l'essentiel. Ils offrent aussi des espaces de partage et l'on retrouve le souci de cuisiner ensemble. Force est de constater que même en ligne, la cuisine et son apprentissage réclament l'expérience du partage. Cependant, que celui-ci soit écrit, visuel ou présentiel entre compères, la transmission horizontale ne se fait qu'à condition de pratiquer. Il est d'ailleurs parfois difficile de tracer une séparation nette entre un enseignement et un auto-apprentissage.

En nous inspirant d'Yves Durant, il est légitime de questionner la volonté même d'apprendre : le lecteur d'un livre ou l'internaute qui consulte un blog culinaire cherche-t-il à enrichir ses connaissances ou simplement pallier provisoirement une inexpérience le temps d'un plat ou d'un repas ?

De même, l'apprenti cuisinier désigné est-il toujours disposé à produire de la cuisine ? A reproduire la cuisine parentale ? Nous avons vu que la mère-cuisinière pouvait être réticente à enseigner la cuisine. Nous n'avons pas encore exploré un défaut de « réceptibilité » de cette transmission. Un refus d'apprendre.

Ce qui est pertinent ici est d'interroger la façon dont se produit ce refus d'apprendre et comment ce dernier est vécu ou négocié par les réfractaires et leur entourage. L'objectif à venir sera de regarder du côté de la réceptibilité en tenant compte de l'agentivité des (potentiels) « récepteurs » du savoir culinaire.

Chapitre 4

Introduction :

Que se passe-t-il lorsque la résistance à l'acquisition de la cuisine vient non pas de l'enseignant mais de l'apprenti ? Autrement dit, lorsque l'apprenti désigné refuse d'apprendre ou d'apprendre de sa mère ? Quelles sont les sources et les conséquences d'un tel refus ?

La rupture dans l'apprentissage, comme le refus de son contenu, la nourriture maternelle, sera le grand thème de ce quatrième chapitre. Nous avons gardé sa discussion pour la fin car elle est relativement peu étudiée et elle nous permettra de faire un point sur les connaissances publiées. Cette dernière partie aura donc un accent assez réflexif et critique sur l'état de la recherche. Le refus d'apprendre à cuisiner fournit un nouvel angle d'approche au sein de l'étude anthropologique de la cuisine. Son intérêt est récent et nous offre ici juste un avant-goût de tout un champ à explorer.

Comprendre le refus est possible à condition de regarder ce qu'apporte la cuisine, et l'image qu'elle alimente auprès des membres du groupe. Le premier objectif de ce chapitre sera donc d'explorer les motivations qui poussent ou non à cuisiner, dans la continuité de la réflexion sur le caractère social de la cuisine. Pourquoi cuisine-t-on ou pourquoi cuisinait-on ? Vaste projet pour une partie finale, seulement indispensable. Je ne ferai que survoler l'état actuel des connaissances en gardant ce qui apparaissait crucial, tout un courant d'étude essayant déjà de s'y atteler¹ (Poulain 2017).

A partir de mes lectures, je dresserai les grands traits du rôle conféré par l'acte de cuisiner. Ceci fait, nous pourrions détailler le pouvoir accordé aujourd'hui à la cuisine et à son préparateur. Nous tenterons alors de regarder les conséquences d'un refus. Je me consacrerai principalement au refus des plus jeunes membres, les potentiels apprentis de cette transmission, en interrogeant l'image corporelle et l'image migratoire. Nous verrons finalement que la rupture est fondamentalement inscrite dans la transmission.

Ce chapitre vise, dans un certain sens, à redorer les lettres de noblesse à la place de la cuisine aujourd'hui et à comprendre sa transmission dans sa globalité.

¹ *Food anthropology* et *Food studies* s'attachent davantage à la nourriture et sa consommation qu'à la nourriture et sa préparation. La question est large mais encore peu ou plus explorée.

1. Le pouvoir de la cuisine

1.1. Cuisiner aujourd'hui

Dans son appel à une anthropologie du culinaire, Yvonne Verdier présente le cuisinier comme un modérateur d'échanges avec le monde et l'art de la cuisinière comme un art de l'ordonnement. Celle qui transforme l'aliment est en charge de faire respecter l'ordre du groupe car « chaque société développe une théorie "cosmétique" (au sens étymologique : ordonnatrice qui permet de garder en ordre ce qui risque d'être livré au désordre » (Verdier 1969 :54). Comme pour les *vivandier(e)* de l'étude de Carole Counihan (Counihan 2004), la cuisine est pour Yvonne Verdier, un moyen d'équilibrer et de garder l'équilibre du groupe, voire ici de son univers. Le cuisinier régit cet ordre notamment par le repas qu'il produit – le repas étant l'acmé de la « sociabilité alimentaire » (Calvo 1985 : 408), le cadre précieux de la commensalité.

Le repas est une ouverture au monde. Il fait médiation entre le groupe et la société dans lequel il s'inscrit. La mère-cuisinière en a la responsabilité puisqu'elle en dicte et distribue le contenu. Elle décide de ce qu'est la « vraie » nourriture c'est-à-dire la nourriture du groupe, et elle produit la « vraie » nourriture, en la faisant passer à travers ses mains expertes de maîtresse de maison. Katharina Graf montre justement en quoi les connaissances théoriques ne suffisent pas à attester de la qualité des aliments mangeables par la famille. C'est en passant par les mains des cuisinières qu'ils peuvent définitivement être « bons » (Graf 2005). Les illustrations de ce « tri » alimentaire ne manquent pas. Rapportant les propos de ces interlocutrices de Piraeus, Renée Hirschon parle de « proper » versus « prostitute food » (Sutton 2001 : 132), Joëlle Bahloul d'aliments « baliseurs » ou « clandestins » (Bahloul 1983a, 1983b), Anne-Marie Brisebarre, Rabia Bekkar et Chantal Crenn de nourritures « préparées » ou non-cuisinées (Brisebarre et Sidi Maamar 2008 : 201, Bekkar 1999 : 132, Crenn 2005 : 156). La « fausse » nourriture peut malgré tout être rendue « vraie » à condition qu'elle ait été cuite, mijotée, ou suffisamment manipulée par la cuisinière. Les plats déjà transformés à l'extérieur peuvent être consommés dans l'enceinte du domicile mais, dans le cas des mères juives d'origine algérienne en France que Joëlle Bahloul observe, ils ne sont pas autorisés à pénétrer le cœur même du foyer : la marmite (Bahloul 1983 a, b). Pour « avérer » la nourriture, la cuisson apparaît essentielle ; d'autant plus lorsqu'elle permet d'éloigner le mauvais œil (Brisebarre et Sidi Maamar 2008 : 201).

En effet, la cuisinière vérifie les aliments qui entrent et les aliments qui sortent. Elle supervise ceux qui peuvent orner les tables. Elle s'occupe aussi de gérer les stocks, soucieuse de ne pas soumettre son groupe au manque. Le rôle de gestionnaire est primordial :

« control of alimentation is a source of power because food is a very special substance. It satisfies the most basic, compelling, continuous, and agonizing human need. It satisfies hunger. The terror of hunger has been well documented by anthropologists » (Counihan 1988: 53)².

Là encore, les exemples ethnographiques méditerranéens ne manquent pas (e.g. Bahloul 1983a, b, Bynum 1987 : 193-208, Cowan 1991 ; Dubisch 1986 ; Kanafani-Zahar 1994, Montejano Marquina 1999 : 168, Sutton 2001 : 21-25).

Les mères-cuisinières ponctuent aussi le temps du groupe par leur cuisine. Elles marquent les périodes d'approvisionnement, de consommation et de préparation. A une première échelle, elles provoquent les temps journaliers, c'est-à-dire que les repas qu'elles élaborent donnent un rythme familial. En préparant deux ou trois repas par jour, elles instaurent une régularité autour de la prise de ces repas. Souvent, les repas du soir sont les plus « cuisinés » en termes de temps et de technicité puisque ce sont ceux d'un espace-temps familial. Les études en contexte migratoire insistent sur ces moments dans la construction et le renforcement du groupe (Crenn 2005, Rodier 2014). Les cuisinières induisent aussi les cycles hebdomadaires, en préparant des repas dits « extraordinaires ». Le chabbat est régulièrement cité en exemple mais les commensalités de fin de semaine, en dehors de références strictement religieuses, sont également marqueurs du temps du « nous » (Bahloul 1983). Finalement, les cuisinières peuvent aussi rythmer les cycles annuels en fonction des calendriers religieux. Ce sont la préparation des *holidays* et toute l'effervescence qu'elles provoquent autour de la cuisine qui marquent spécifiquement les esprits, dès le plus jeune âge. Les transformatrices de nourriture participent à faire des périodes de « vide » et des périodes de « plein » (Kanafani Zahar 1994). Cette temporalité des

² Cette citation montre aussi en quoi le pouvoir de la nourriture incite à utiliser la notion de contrôle. Malgré tout, cette conception du contrôle n'est pas celle appliquée dans toutes les autres études. Elle peut être opposée à celle régulièrement citée des sociologues Alex McIntosh et Mary Zey pour qui « responsibility is not equivalent to control » (McIntosh et Zey 1989 : 126). Rarement recontextualisée, l'utilisation parfois abusive de cette référence interroge. Elle tend à appliquer le paradigme dont nous souhaitons depuis le début du mémoire nous défaire, celui de la soumission et de la subordination. Pour Counihan la nourriture est source de pouvoir, à la fois pour les femmes et le groupe. Pour les partisans de McIntosh et Zey, la nourriture est examinée comme une source de pouvoir individuel, uniquement celui de la femme – pouvoir interrogé à travers des notions d'autonomie financière, d'émancipation ou de « liberté ». Counihan prend en compte ces éléments du moment qu'ils font sens pour ses informatrices, mais ne réduit pas le pouvoir culinaire à cette vision du contrôle.

célébrations façonnée par la cuisinière contribue au processus de familiarisation abordé dans le deuxième chapitre. Les cuisines de fêtes sont des instants propices pour instruire les jeunes membres aux « mets festifs, culturellement valorisés » (Brisebarre et Sidi Maamar 2008 : 202).

Pour résumer, la cuisine et la cuisinière façonnent la vie du groupe, dans ses dynamiques journalières comme dans celles plus exceptionnelles. A l'origine de ce façonnement se trouve la manipulation corporelle ou le *kneading*, pour reprendre le verbe anglais utilisé dans la fabrication du pain. *Knead* m'apparaît ici particulièrement adapté : il se traduit par « pétrir » et « malaxer » la pâte. Or nous avons vu qu'en passant entre les mains expertes, la nourriture peut devenir celle du groupe. Le *kneading* est un moyen de protéger le groupe de la cuisinière en sélectionnant et transformant ce qui pourra le nourrir. Par le *knead*, la cuisinière rythme la vie du groupe et donne naissance à des commensalités, des moments estimés où les membres échangent et se retrouvent.

Nous pouvons alors voir que les fonctions de la cuisine sont multiples et que les implications dépassent le strictement individuel pour la sphère collective : l'acte de faire et le savoir-faire a non seulement des conséquences sur le cuisinier mais également sur l'ensemble du groupe.

1.2. Les cuisiniers

Carole Counihan affirme que la femme-cuisinière est un modèle universel. En contrôlant les préparations culinaires et leur distribution – source de vitalité humaine – elle engendre nourriture et amour. Les habitantes florentines qu'elle a consultées ne dérogeaient pas à la règle, nourrissant époux et enfants en « échange » d'amour, de services, d'une bonne conduite en retour, et pour « the power that comes from being needed » (Counihan 1999 : 48). Cette approche de la cuisine en termes de pouvoir mérite notre attention parce qu'elle dépasse la simple idée d'un contrôle donc celle d'une analyse tournée autour de la subordination ou soumission. Cependant, la cuisinière y est nécessairement mère et le pouvoir que lui confère son *action* renvoie inlassablement à ce statut. L'anthropologue le justifie par le caractère « mother centered » (matricentré ou matrifocal) italien. A Florence, la mère-cuisinière est maîtresse d'un microcosme de la table, reflet de valeurs sociales plus larges (Counihan 1999 : 48-49) dont celles du bien-être et de la solidarité allant de pair avec celles de la famille et de l'enfant choyé. Qu'en est-il ailleurs : quelles sont les perceptions et le rôle de la « mère », sa représentation et sa construction aujourd'hui ? Quelles en sont les conséquences sur la cuisine ?

On peut aussi se questionner sur la portée et le pouvoir encore actuels de la cuisine. Soumises à de nombreuses modifications dans les modes de procuration (grandes surfaces, vente en ligne et aliments industriels) et de transformation (nouvelles technologies et techniques notamment au niveau de l'électroménager), ajoutées aux évolutions des modes de vies, les cuisines viennent aussi à se transformer. Sophie-Anne Sauvegrain relève par exemple qu'un changement « progressif » et « notable » a lieu sous influence de « l'ère de la modernité » et que beaucoup de jeunes alépiennes de la moyenne et haute bourgeoisie refusent le rôle domestique, en première ligne duquel la cuisine (Sauvegrain 2012 :5). Tous ces changements permettent-ils encore cette puissance du culinaire rapportée dans les études, parfois anciennes, de notre corpus³ ? Carole Counihan observe que dans les périodes contemporaines, la nourriture est moins sous le « contrôle » de la femme, donc moins prégnant dans la constitution de son identité. Elle relève surtout que la charge du contenu et sa signification symbolique ont changé : la nourriture n'a plus une valeur familiale, mais une valeur consumériste (Counihan 1988 : 56, 1999 : 57). Ce ne serait donc pas l'importance de la cuisine et son pouvoir dans la vie actuelle des femmes qui seraient modifiés, mais le rôle de la nourriture dans la société actuelle.

De plus, la « division sexuelle des rôles alimentaires » (Counihan 2004 : 21) subirait des modifications, de sorte qu'il est difficilement tenable de soutenir une opposition stricte, si tel fut le cas, entre la femme qui produit, sert et nettoie versus l'homme qui approvisionne et consomme. J'ai essayé de ne pas tomber dans ce discours dichotomique et binaire, premièrement parce qu'il demeure ethnocentré. Ensuite parce qu'il n'est pas forcément heuristique. Il essentialise et homogénéise des relations et des représentations qui ne sont pas universelles ou universellement vécues de la même manière – l'individualité par exemple. Il ressasse le discours de la soumission et nie le pouvoir domestique. Dans les foyers, la répartition des tâches est présente : elle sert à son fonctionnement. Une telle bipartition des occupations domestiques – production « féminine » versus consommation « masculine » – pourrait être à l'œuvre. Mais les études montrent qu'il s'agit plus souvent d'une *complémentarité* que d'une *opposition*. Ce ne sont pas des rôles contraires, mais des rôles complémentaires. Nous avons aussi vu par ailleurs que des hommes cuisinent comme des femmes approvisionnent. Les changements dans les proportions et la distribution de ces rôles sont encouragés par des événements contemporains tels que les changements économiques, la démocratisation de l'emploi et l'entrée des femmes dans le marché du travail. Ils ne sont pas

³ Pouvoir qui est majoritairement affiliée au domestique

obligatoirement nouveaux, récents, libérateurs et valables uniformément dans l'ensemble méditerranéen.

Ceci étant dit, nous pouvons voir la manière dont les travaux de ce corpus ont étudié les changements culinaires. Ils proposent d'abord de les regarder à travers l'approvisionnement. La commercialisation et les transformations industrielles modifieraient le poids parental de décision dans l'alimentation des enfants et des jeunes adultes. Certains voient dans la labellisation *halāl* et *cacheur*, un substitut au contrôle maternel dans la « bonne » consommation (Crenn 2005 : 159, Rodier 2014). Katharina Graff montre, à l'inverse que la labellisation n'en est pas un gage suffisant et que le savoir expert est toujours de mise, l'expertise maternelle de la cuisinière indispensable (Graff 2015).

Le plat, les ingrédients et les aliments auraient aussi subi une modification de la « modernité ». Le contrôle du contenu des repas par la mère-cuisinière serait également moins prégnant que dans le passé. Pour les informatrices toscanes, nous sommes dans l'ère de l'enfant roi. Les plus jeunes imposent des choix alimentaires dans les foyers familiaux. Christine Rodier parle d'une « sociologie inversée » (Rodier 2014 : 66) c'est-à-dire que les plus jeunes du groupe initieraient les parents aux nourritures du dehors⁴.

Ces deux grands changements, entre autres, participeraient à diminuer le pouvoir du cuisinier, tant pour une cuisine « féminine » que « masculine ». Il semble que le pouvoir créatif des cuisiniers en soit, au contraire, toujours plus encouragé et valorisé. Il faut d'autant plus innover pour continuer à nourrir le groupe de sa « vraie » cuisine et ainsi le (re)constituer. Il faut d'autant plus s'adapter pour transmettre une cuisine qui reflète le groupe et le réitère. Djouza propose par exemple dans ses vidéos tutoriels des « recettes ancestrales et traditionnelles toujours remises au goût du jour »⁵. De même, face à un nouveau mode de vie milanais, Elsa Mescoli souligne le caractère novateur de la cuisine marocaine. Les cuisinières ne font plus seulement une reproduction mais une production :

« Moroccan culinary culture [...] constitutes for them the starting background to which they draw essential items of their own *savoir-faire*, combined with new practices acquired through different channels in the new lived context and creatively implemented. The constraints that these two women face do not prevent them from *shaping and expressing their self* » (Mescoli 2017: 12 *mon emphase*)

⁴ On peut se demander s'il s'agit d'un changement strictement culinaire ou d'une modification du rôle parental en général, d'une nucléarisation de la famille.

⁵ <https://www.youtube.com/user/Macabaneauxdelices/about>

1.3. Cuisine et construction personnelle

Tous les rôles et les fonctions du culinaire énoncés précédemment jouent dans la construction personnelle et individuelle du cuisinier : c'est à travers la question de l'« identité » que la cuisine a davantage été explorée. Cependant, en comparaison, le lien entre « identité » et « nourriture » a fait couler beaucoup plus d'encre en anthropologie⁶.

Willy Jansen fait figure d'exception avec son travail de recherche sur l'Algérie coloniale et post-coloniale. Certes, l'anthropologue s'inscrit dans la longue tradition des *food studies* et de la *food anthropology*, cherchant une concordance entre la consommation et la construction identitaire nationale et religieuse, celles de l'« algérien », du « français », du « juif », du « musulman » (Jansen 2001). Il l'analyse grâce à trois aliments majeurs : le pain, la viande et le vin. Willy Jansen souhaite comprendre en quoi le rapport à la domination coloniale et à la métropole française valorise ou non ces aliments – tant dans les pratiques que dans les discours des habitants. Mais pour ce qui a trait à notre problématique, c'est ailleurs que la recherche de Willy Jansen nous interpelle :

« Notions of self are embodied in the practice of cleaning, *milling*, *cooking*, eating. The individual and collective self is constructed in the straining of the working body, the time allotment during the day, the training of children to eat properly, the seating arrangement at the table, or the movements of putting food to the mouth. *A life world is constructed through the preparation of food*. Following Foucault, one could call these 'technologies of self'. But it is a self clearly gendered » (Jansen 2001: 208 *mon emphase*)

L'anthropologue accorde une importance au corps de la cuisinière qu'il définit comme un médium en vue de se positionner dans le groupe. Si l'existence est avant tout corporelle (Le Breton 1985 : 21), on tend à oublier que le corps de la cuisinière est aussi un de ses outils-clés : il lui sert à cuisiner. C'est par lui qu'elle transforme la nourriture et à travers lui qu'elle se fait une place dans le groupe. Le corps participerait à sa construction « identitaire » et à celle des autres. Explorer la construction identitaire des cuisinières à travers son utilisation du corps est un angle de compréhension possible, sans doute le moins exploité. Mais fondamentalement, il est peut-être pertinent de remettre en question l'idée même d'identité et de construction identitaire.

⁶ « Identité » est une notion passe-partout qui est rarement définie dans ces recherches. Seul Peter Scholliers essaye d'en donner une définition à partir de son utilisation dans les études (Scholliers 2001 : 4-5).

La lecture de Peter Scholliers rompt avec une longue tradition d'objet des *Food Studies*. Sans nier les apports des travaux de ces prédécesseurs et collègues, l'historien interroge la pertinence du lien nourriture-identité et la passion d'étude qu'il suscite : « does it really matter ? » (Scholliers 2001 : 5). Il invite à déplacer la perspective du côté non pas de l'identité mais de l'identification. Il suggère qu'il est davantage question de classification et de catégorisation que d'« identité » (si tant est que l'on puisse définir le concept même ou s'accorder sur une seule définition). On retrouve alors la thèse d'Yvonne Verdier et celle que nous suivons depuis le début : la cuisine comme moyen d'agencer le monde (Verdier 1969).

Penser ce rapport entre la cuisine et le « statut » tel que l'entend Peter Scholliers, permet en plus de voir la transmission au-delà de l'apprentissage purement technique. Cuisiner n'y est plus réduit à la passation d'une technologie mais aussi à des attaches et des rôles dans l'univers familial et extra-familial. Cuisiner devient une forme de socialisation, dans le sens de rendre *social*, et de sociabilisation, dans le sens de rendre *sociable*. La cuisinière marque les statuts des personnes qui l'entourent en réinscrivant le genre, l'âge, la classe et le rôle des commensaux. Les repas qu'elles produisent et la nourriture qu'elles façonnent s'adaptent aux commensaux et aux groupes de commensaux – souvent par la séparation du genre et de l'âge. D'autre part son acte invite à former des cercles de sociabilisation comme les groupes d'âges, les groupes de travaux, les groupes familiaux. Dans le Djérîd tunisien par exemple, Sophie Ferchiou montre que l'apprentissage entre paires des plats à base de dattes est un moyen d'apprendre aussi son rôle de femme, tout comme il est l'occasion de sociabiliser (Ferchiou 1969). Les cuisinières créent des occasions d'échanger avec l'environnement. Elles sont en quelques sortes des « placeuses », leurs œuvres engendrent « one's place in the world » pour reprendre l'expression de Peter Schollier (Scholliers 2001 : 5).

A la manière de Peter Scholliers, il me semble que pour interroger aujourd'hui le pouvoir de la cuisine, il nous faut nous extraire des questions d'identités et repenser celles de place dans le groupe. Il me semble aussi que le corps, étudié par Willy Jansen, est important dans ce placement. Enfin, il apparaît nécessaire de se détacher du paradigme de la soumission et du contrôle – ou minimalement penser le contrôle différemment, comme le fait Carole Counihan.

2. Non-transmission : absence et refus

2.1. La transmission et sa rupture : une affaire commune

« C'est bien une dynamique subtile, traversée de contradictions, entravée par les obstacles, les interférences, les brouillages et autres ratages, mais capable, aussi, d'engendrer de la création ou de la re-création, qui relie entre elles les générations et fabrique leur devenir. » (Choron-Baix 2000 :5)

La transmission revêt une place majeure, sinon centrale, dans la discipline anthropologique : elle incarne l'« instrument par excellence de la continuité sociale » (Choron-Baix 2000). Profondément associée au concept de « tradition », la manière d'appréhender et de définir la transmission a donc variée. Aujourd'hui, il n'est plus possible de souscrire à la thèse d'une passation culturelle absolue et parfaite, à une « vision finie qui se lèguerait d'âge en âge, au sein d'une collectivité » (*ibid*: 2). Néanmoins, nous verrons que la mystification d'une transmission impeccable est encore sollicitée lorsqu'il s'agit de l'aire méditerranéenne, avec pour conséquence d'essentialiser une pureté originelle et faire de la rupture ou de l'absence de transmission une anomalie voire une dégénérescence. Or la transmission ne saurait exister si le risque d'échec était nul. La rupture est en soi une des caractéristiques de la transmission. Elle n'est pas une incohérence, mais bien une possibilité qui en affirme et réitère l'efficacité. La rupture fait partie du processus de transmission.

« Any presumed notion of smooth, uninterrupted paths of transmission of food knowledge as somehow natural or the norm (against which exile might be juxtaposed) is an idealized one; there are a large number of normative disruptions in food knowledge transmission experienced as a normal part of life ». (Bardenstein 2002 : 362).

La transmission se caractérise aussi par sa nature relationnelle et interactionnelle. Les travaux de Carole Bardenstein et Chantal Crenn démontrent qu'il est donc primordial de reconsidérer tous les acteurs de la transmission, et non pas seulement les actions des mère-cuisinières. Les auteurs de livres de cuisine étudiés par Bardenstein réutilisent le savoir culinaire transmis et l'investissent à nouveau pour définir leur expérience de l'exil et leur expérience d'exilé. Ils n'ont pas fait que recevoir de leur mère, ils ont littéralement utilisé cette connaissance, notamment dans la publication d'ouvrages et dans la manière de témoigner de leur expérience de vie (Bardenstein 2002). De même, Chantal Crenn montre que les enfants de familles originaires du Maroc ou d'Algérie en France n'acceptent pas tout des techniques culinaires maternelles (Crenn 2005). Nous verrons que l'image corporelle joue beaucoup dans ce refus, ainsi qu'un souci d'« intégration » selon certains auteurs.

Il est tentant de réduire la transmission à de la passation – terme qui porte à confusion parce qu’il traduit l’idée d’une passivité dans la « réceptibilité »⁷. A travers les chapitres précédents, j’ai souhaité montrer qu’il n’est plus question de réduire la transmission culinaire à un axe vertical dont les extrémités seraient occupées d’une part par des acteurs *actifs* et d’autre part des receveurs *passifs*. Il s’agit d’une co-construction, une *action commune* dont cuisiniers et apprentis sont des acteurs parmi d’autres⁸, même s’ils n’en n’ont pas nécessairement conscience. Pour reprendre l’analogie de David Sutton au sujet des cuisines grecques, le « passage de flambeau » (Sutton 2014 : 106) n’est possible que si l’enseignant, en quelque sorte « relayeur », et l’apprenti y consentent. La flamme ne peut circuler s’y l’un deux s’y oppose. J’exposais que la mère, « relayeuse » par excellence, peut ne pas instaurer une supervision de la pratique culinaire. Cela participe à la rupture ou complique la transmission culinaire. Ceci étant dit, nous n’avons pas encore eu l’occasion d’explorer une rupture qui proviendrait non pas du « haut », mais du « bas », qui s’exprimerait par le refus d’apprendre à cuisiner, voire le refus d’apprendre à cuisiner *comme sa mère*.

2.2. Refuser la transmission

Il est frappant de constater l’absence d’études méditerranéennes qui abordent ce refus par le « bas », contrairement à d’autres aires géographiques pour lesquelles ne pas vouloir cuisiner ou apprendre est de plus en plus sondé voire envisagé, compte-tenu des évolutions de la société en général (rapport au travail, au genre, au corps, etc.). Le défaut de « réceptibilité » a pu être l’objet d’études en contexte migratoire, un peu comme si l’expérience du déplacement et la rencontre – ou la confrontation – avec l’« Occident » encourageait le *refus*, alors compris comme un mécanisme émancipatoire (e.g. Bahloul 1979 : 394).

Certes, la cuisine est infiniment liée à la famille, et les sociétés du pourtour méditerranéen peuvent revêtir une dimension matrifocale, patrilinéaire et/ou hyperfamiliale. Mais des éléments tels que la ségrégation sexuelle, les sociabilités de cafés ou, ici, le poids des structures familiales, ne sont pas des « copyrights méditerranéens » (Albera et Tozy 2005 : 15). Ils ne doivent pas servir de vérités ou de justificatifs culturels. Dans son mémoire en sociologie, Manuel Actis s’insurge aussi contre l’utilisation abusive de ce qu’on pourrait surnommer

⁷ Le terme de « réceptibilité » est employée par Sophie-Anne Sauvegrain (2009 : 189) et Catherine Chron-Baix (2000 : 3). Il renvoie à la disposition du novice à recevoir une transmission de la part d’un expert.

⁸ L’entourage joue également un rôle clé dans une relation à priori duelle.

« l’excuse patriarcale »⁹. Le caractère pseudo familial ou machiste d’un « méditerranéisme »¹⁰ ne peut légitimer que la pratique de la cuisine, surtout féminine, soit uniquement questionnée en Amérique et Europe du Nord – sous l’impulsion des courants féministes (e.g Devault 1994, Murcott 1997, McIntosh et Zey 1989) – tandis qu’ailleurs la transmission culinaire demeurerait inlassablement et naturellement féminine.

L’héritage de l’Ecole « Honor and Shame » (Albera et Tozy 2005), le peu d’études urbaines jusqu’à récemment et le report de concepts féministes anglosaxons ont pu également jouer dans l’application universelle de catégories « occidentales » (Holtzman 2006). En effet, certains travaux renforcent involontairement une vision dichotomique avec, pour l’« Occident », une passation de la cuisine relevant de la transmission active et consciente, et pour l’« Orient », une passation de la cuisine sous forme de soumission. Le problème majeur induit par une telle partition est la négation totale de l’agentivité à la fois des enseignantes, mères qui n’ont eu d’autres choix que de transmettre, et des apprenties, filles qui n’ont eu d’autres choix que d’apprendre. On perçoit par exemple la thèse d’une absence de potentiel d’action et de réflexion dans certaines études de pratiques culinaires en France auprès de femmes d’origine nord-africaine (e.g. Calvo 1982).

Toutes ces tendances et biais ethnocentriques mis de concert essentialisent les cuisines méditerranéennes, niant tout simplement la possibilité pour une femme de ne *pas* cuisiner et de ne *pas vouloir* apprendre à le faire. Refuser de cuisiner relèverait de l’absurde, du marginal, donc du non-pertinent, avant de rapidement glisser dans la catégorie du « non-existant ». Les études de Carole Counihan en Toscane ou ceux d’Anne-Sophie Sauvegrain en Syrie attestent pourtant de l’existence même d’un non-apprentissage, ou minimalement le refus volontaire de l’enseignement et de la pratique culinaire (Counihan 2004 , Sauvegrain 2009). La rupture de transmission y a donc tout autant une réalité sociale ; sans doute son intensité, sa reconnaissance ou sa tonalité sont-elles différentes en Méditerranée et ont revêtu d’autant plus un intérêt scientifique.

⁹ « The concept of Patriarchy can be problematic as it is in relation to the Western women’s experience of oppression, while marginalized (non-European) women might not have the same experience based on possibilities, and marginalized men might not enjoy the privileges of patriarchy in the same way as white men. Furthermore ‘black’ women can’t only have confidence in the dismantling of patriarchy for female emancipation, but are also marginalized by racism, within boundaries of ‘otherness’ » (Actis 2003: 23).

¹⁰ Albera et Tozy 2005 : 9 en référence à Michael Herzfeld,

3. Interroger le refus

3.1. Refuser d'apprendre la cuisine ... ou refuser d'apprendre la cuisine de la mère ?

« "If I were home alone, I would cook, but if I had to put myself to cooking out of pure desire, I'd never do it." And Cinzia said that she "learned little about cooking in my mother's house, because when she was cooking, I didn't like to watch her; she was willing to teach me but I just wasn't interested. Anyways, I said I'd always have time to learn. But that time slipped away and today she admits that she does not even know how to make a pomarola sauce [...] "If my mother doesn't give me some, I buy it [...] It's too much work to make sauce for two people" » (Counihan 1988: 58)

Quelques travaux ethnographiques évoquent le refus. Parmi eux il faut distinguer trois sortes de refus : le refus de cuisiner, le refus d'apprendre à cuisiner et le refus d'apprendre à cuisiner comme sa mère. L'extrait d'entretien ci-dessus met en évidence ces trois positions face à la cuisine, sa pratique et sa transmission. Trois positions qui apparaissent très proches, mais impliquent chacune des éléments propres. Il est tentant, par exemple, de voir le refus de cuisiner et le refus de recevoir l'enseignement culinaire comme se répondant mutuellement, partant du principe que celui qui n'apprend pas ne cuisine pas et celui qui ne veut pas cuisiner n'apprend pas. L'équation est bien trop hâtive, la relation est plus complexe.

De même, la « vraie cuisine » et la cuisine « traditionnelle » étant celles de la mère, certains ne se considèrent pas cuisinier puisque qu'ils choisissent de ne pas reproduire ce modèle et de produire une nouvelle cuisine qui se veut personnelle. Les transmissions horizontales auxquelles nous consacrons le troisième chapitre en sont un bon exemple. D'ailleurs, pour Catherine Choron-Baix, lorsqu'il s'agit de transmission, « si la réceptivité des destinataires est défaillante, le modèle transgénérationnel peut alors basculer vers l'intragénérationnel, voire même vers une auto-formation qui tend à s'émanciper des héritages » (Choron-Baix 2000 : 3). Les transmissions horizontales seraient alors aussi un moyen de s'émanciper d'une cuisine maternelle, en même temps qu'elles permettent de s'y référer¹¹. Plus encore pour l'anthropologue, « la verticalité et le respect des figures ancestrales et aînées qu'elle implique s'affaiblissent ici au profit d'une horizontalité qui est rarement exempte d'une logique du défi, entre pairs comme à soi-même » (*ibid*). Il est difficile de voir dans notre cas un affaiblissement d'une transmission mère-enfant, la référence à la cuisine maternelle étant omniprésente et servant à jauger sa pratique.

¹¹ Voir chapitre 3, 3.

Refuser d'apprendre ou d'apprendre de sa mère est un positionnement puissant. Les deux sont décrits comme des formes de contestations mais le refus d'apprendre de sa mère franchit un seuil supplémentaire. La cuisine n'est pas nécessairement remise en question alors que la cuisine maternelle, celle de la « vraie nourriture », celle qui porte toute une lignée, l'est lorsque l'on refuse de reproduire les plats familiaux.

Il est possible d'étudier un refus de cuisiner comme un refus de nourrir les autres. Rejeter l'apprentissage du rôle nourricier se veut un marqueur de souveraineté vis-à-vis de sa propre personne et des autres. D'abord face à des attentes d'une société vis-à-vis du statut et de la place de la femme autour de la famille (e.g. Counihan 2004), ensuite face à un héritage dont on souhaite se détacher, le temps du moins de se construire.

« Simplement parce que le regard des autres exerce une grande pression, chacun croyant détenir THE méthode, THE recette authentique [...] l'apprentissage de la cuisine se transmet encore de mère en fille ici. Ce que j'ai toujours refusé...Entre les 4 murs de ma petite cuisine et au fil des essais, personne ne peut me juger, juger mes gestes ou mes méthodes fort peu orthodoxes parfois » (TITI, bloggeuse de *Crimeetcondiment* - <http://crimetcondiment.blogspot.com/>).

Mais dans les études de ce corpus, je ne pense pas que la dimension nourricière prime. Christine Durif-Bruckert propose que se nourrir équivaut à se positionner face au désir de recevoir et de refuser, dans une idée de protection (Durif-Bruckert 2007). Dans cette idée, cuisiner revient aussi à contrôler son corps : fonctions corporelles, sensations, fertilité (Bynum 1987), et surtout la masse et les formes corporelles.

Il est également primordial de prendre en compte le contexte dans lequel s'exerce ce refus. La réceptibilité des potentiels apprentis dépend de l'espace, du temps et de l'intérêt porté à la cuisine. Dans son étude alépine, Sophie-Anne Sauvegrain s'efforce de dresser le portrait de la jeunesse dorée, « les jeunes issus d'un milieu aisé » (Sauvegrain 2009 : 129), et insiste sur l'importance du milieu social. Les jeunes femmes qu'elle est amenée à côtoyer quotidiennement témoignent d'un fort désintérêt pour la manipulation et la fabrication de la cuisine. Elles se caractérisent avant tout en tant que « foodies » au sens de Josée Johnston et Shyon Baumann : c'est la consommation et sa visibilité qui importent, pas la pratique culinaire. Autrement dit, les femmes aiment manger la cuisine et non pas la réaliser ou la produire¹² (Sauvegrain 2009).

¹² La question de la reproduction (cuisine maternelle) se pose moins parce que généralement, dans ces milieux, des employés préparent la cuisine quotidienne, non pas les mères de maison.

Le défaut dans la réceptibilité prend souvent racine dans l'enfance, à la base de la formation culinaire – notamment dans le processus de familiarisation à la cuisine maternelle. Les jeunes peuvent introduire de nouveaux aliments et de nouveaux plats dans les foyers, des plats non-préparables ou non-traditionnels. La mère de la maison est alors moins portée à cuisiner des plats « traditionnels » pour ses enfants et elle s'adapte à leurs attentes. Elle fait une « cuisine double » pour reprendre l'expression de Chantale Crenn (Crenn 2005 : 156). Le moment des fêtes est donc essentiel pour ces familles, puisqu'ils sont l'occasion de renouer et refamiliariser les plus jeunes aux mets du « chez nous », de les socialiser avec la « vraie cuisine », l'unique cuisine. Pourquoi rejeter une cuisine « traditionnelle » que la mère reproduit ? Les raisons sont multiples, celles plus souvent avancées étant la « modernité » (Sauvegrain 2012 :5), l'émancipation-intégration (dans le contexte de la migration) et l'image corporelle-sanitaire. J'associe en plus la dimension « sanitaire » parce qu'il semble que les préoccupations de santé, liées à un poids équilibré et stable, sont également importantes pour certaines femmes (Bekkar 1999, M'layah Hamzaoui 2006 : 124-125).

Avec le temps, cette négation de l'apprentissage parental vient parfois à être révisée (e.g. le témoignage de Cinzia en début de partie). Dans ce cas, la possibilité de remédier à ce qui est vécu comme de l'incompétence se veut plus incertaine, voire impossible. C'est sur un fond de résignation que Carole Counihan recueille les voix de ses interlocutrices, incapables de faire une sauce « *pomarola*¹³ ». Toutefois, l'intragénérationnel et l'autoformation (Choron-Braix) offrent un moyen à ces repenties de réussir et de s'exprimer. Nous l'avons vu dans les tutoriels et les blogs.

3.2. Place des enfants et image du corps

« Les représentations des jeunes face à la cuisine sont de plusieurs ordres. Tout d'abord, ils ont un rapport complexe au savoir et au savoir-faire : entre rejet et volonté d'apprendre ». (Garabuau-Moussaoui, 2001 : 2)

À la suite d'une notification d'abonnement YouTube à laquelle j'avais adhéré pour ce mémoire, m'invitant à visualiser la vidéo de « *recette galette des rois légère allégée avec la pate feuilletée maison express* »¹⁴, je me rendis compte n'avoir quasiment rien lu au sujet de la

¹³ La *pomarola* est une sauce tomate avec du basilic et du thym, des oignons et quelques carottes, passée au moulin à légumes. Elle sert de sauce pour les pâtes majoritairement, voire pour accompagner du poisson.

¹⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=hGdxmGiXJNc>

diététique et de l'image corporelle dans les ethnographies de l'aire méditerranéenne. Il m'a pourtant suffi de retourner sur ces différentes ressources en lignes pour être confrontée à plusieurs recettes prônant des propriétés « ultra légères », « healthy », « light », « sans friture » ou « sans beurre »¹⁵. Cette absence de discussion autour de la minceur est-elle due au fait que le corps mince n'a pas, empiriquement, d'importance dans le culinaire et sa transmission, ou bien est-elle le résultat d'un manque d'études actuelles ?

L'importance et la représentation du corps revêtent pourtant une importance majeure, que ce soit en France, au Maroc ou au Liban. La société contemporaine traverse une « ère iconique » (Sauvegrain 2012 : 2016). Et on est plus enclin à s'attendre à ce que l'entretien du corps soit important, d'autant qu'il passe par la nourriture et son incorporation. Les études qui font référence à cette préoccupation du corps se déroulent essentiellement en France et en Toscane avec Carole Counihan (Counihan 2004). A l'exception de quelques détours ethnographiques avec Sophie-Anne Sauvegrain (Sauvegrain 2009) ou Sonia M'layah Hamzaoui (M'layah Hamzaoui 2006), je n'ai pas eu connaissance d'autres travaux sur ce rapport à la nourriture et au corps.

Dans le Tajine à la Bouillie Bordelaise, Chantal Crenn fait part des tentatives des jeunes femmes de cuisiner « minceur » ou de modifier les cuisines de leur mère, en allégeant par exemple les matières grasses tel que de l'huile d'olive en substitut du beurre. Si elles n'y parviennent pas, elles finissent par réduire les quantités qu'elles ingéreront. Les jeunes femmes sont en effet prises dans une ambiguïté culinaire : elles font face à une cuisine marocaine encensée dans les discours des autres – ceux des mères ou du milieu environnant ; mais qui se révèle impossible à réaliser dans la vie quotidienne – temps de préparation et d'approvisionnement, disponibilité et hygiène de vie (2005 : 157-159)¹⁶.

Dans les études citées précédemment ou dans les ressources en ligne, les cuisines maternelles sont généralement apparentées à des cuisines riches et « lourdes », sources d'« écoëurement » (Rodier 2014 : 73). Dans ces conditions, refuser de cuisiner comme sa mère s'expliquerait avant tout par des considérations diététiques et physiques. Plus encore, il serait question de rapport à l'image corporelle et à la séduction. Les femmes pourraient alors faire davantage attention à ce qu'elles préparent et incorporent : cuisiner sainement pour garder un corps sain et pouvoir

¹⁵ Par exemple : <https://www.youtube.com/watch?v=cOHJBtz49lo> "3 idées de recettes allégées pour ftour non gras et sans sucre !" de Bouchra ; <https://www.youtube.com/watch?v=sNFUSjBxZ88> "Harira diététique pour le ramadan" de Lynoucha

¹⁶ Christine Rodier note aussi que les jeunes femmes sont plus enclines à vouloir modifier les pratiques de leur mère que les garçons (Rodier 2014 : 74).

alors être séduisante (e.g. Counihan 2004 : 110-116 en Toscane ou M'layah Hamzaoui 2006 : 124-125 à Tunis). Les jeunes citadines de Tunis oscilleraient aussi face à un bon *gustatif* et un bon *diététique*, le « bon » et le « sain » (M'layah Hamzaoui 2006 : 124). Notons que le « traditionnel » et le « maternel » ont toujours meilleurs goûts selon les personnes interrogées.

Le « bon » n'est pas non plus toujours suffisant pour motiver l'imitation des mets maternels. Isabelle Garabuau-Moussaoui cite une jeune femme et un jeune homme de 26 ans et 25 ans : « *Ma mère et ma grand-mère cuisinent très bien. Mais ça n'est pas très important pour moi de faire pareil.* » ; « *Ma mère cuisine très bien. On ne peut pas comparer, ce n'est pas les mêmes plats, je pense* » (Garabuau-Moussaoui 2001). D'après Chantal Crenn et Christine Rodier, il faut étudier ce refus de la cuisine « maternelle » comme un acte par lequel le jeune s'émancipe de la nourriture familiale pour se défaire d'assignations ethniques en France. Refuser d'apprendre est alors un moyen de marquer son identité générationnelle et s'« intégrer » dans la société. Isabelle Garabuau-Moussaoui lie les deux aspects sanitaire et générationnel : le « risque culinaire » exprimé par les jeunes n'est pas tant en rapport à la santé mais à l'attribution d'une « identité » et d'une conformisation aux règles sociales environnantes en France, incluant des normes diététiques (Garabuau-Moussaoui 2001 : 2). Ces quelques études, majoritairement en France, démontrent que le rapport à l'apprentissage de la cuisine et de la cuisine maternelle est complexe. Il doit se comprendre au-delà d'une explication autour de la qualité de relation entre la mère et l'apprenti, même si celle-ci joue évidemment dans la réceptivité.

Pour conclure sur ce lien à l'image du corps et l'acceptation du savoir-faire maternel, notons seulement à quel point modernité et diététique sont opposés à tradition et familial. De même, le rapide s'oppose au lent, le léger au mijoté pour les apprentis-cuisiniers. Il est intéressant de voir que l'enseignante ne porte pas le même discours ou ne s'accorde pas obligatoirement avec cette vision, voire l'inverse. Dans l'étude de Rabia Bekka, Aïcha et Yasmine (Bekka 1999), deux interlocutrices, trouvent justement la cuisine dite « moderne », non traditionnelle, celle « française » comme étant moins saine parce que, notamment, plus encline à la *junk food* (Bekka 1999 : 130, voir aussi Counihan 2004 chapitre 1).

3.3. Paradigme migratoire

« Cette représentation lisse et linéaire du transfert des modèles et des valeurs apparaît d'autant plus inopérante s'agissant de communautés confrontées à des ruptures ou à des mutations brutales et, d'une manière plus générale, pour le monde urbanisé où la dispersion, l'atomisation, et les brassages font de la pérennisation de soi

un impératif de plus en plus pressant en même temps qu'une entreprise toujours plus aléatoire » (Choron-Baix 2000 : 2)

Pour Caroline Bardenstein, Chantal Crenn et Catherine Choron-Baix, les situations migratoires telles que les déplacements ou l'exil¹⁷ peuvent accentuer ou favoriser les ruptures de transmission. Ces auteures ne réduisent pas pour autant leur existence à la situation migratoire. Cela reviendrait à supposer l'existence d'une transmission douce et sans encombre dans le pays d'origine (Bardenstein 2002 : 362), voire une culture d'origine homogène et stable (Rodier 2014 : 4-9), ce qui n'est nullement le cas.

Comment expliquer alors, qu'à l'exception de rares ethnographies, le rejet ou la résistance à la transmission soient évoqués principalement dans ces contextes de déplacement ?

Les lectures réalisées pour ce mémoire porteraient à interpréter cette inclinaison à travers la manière de concevoir la migration. Celle-ci est d'abord quasi-systématiquement associée à l'urbanité et il est difficile de distinguer le mode de vie urbain du mode de vie (post)migratoire. La migration est ensuite automatiquement liée à la précarité et ne prend pas en compte l'existence de différentes formes migratoires, contextes et classes sociales¹⁸. La migration est dépeinte comme un « progrès » social inéluctable, une libération ou une amélioration du mode de vie. Deux discours se rencontrent ensuite : soit celui de la possibilité émancipatrice, soit celui d'un « appauvrissement culturel » (Calvo 1982 : 405).

Enfin, la migration renvoie à un contexte devenu multiculturel, comme si la coexistence de plusieurs cultures n'était pas possible dans le pays de naissance. Elle favoriserait un double mécanisme. « Lorsqu'on parle de transmission de pratiques », écrit Elsa Mescoli, « dans le cas des pratiques culinaires en particulier, nous pouvons entendre le transfert de certaines habitudes d'une *génération à l'autre* mais aussi d'une *culture à l'autre* » (Mescoli 2015 : 57, *mon emphase*).

Loin de moi l'idée de réfuter la difficulté, la fragilité, toutes les implications nouvelles et laborieuses, les réalisations familiales et personnelles induites par la migration. Je propose plutôt une réflexion en vue de complexifier et de mieux saisir ses incidences, en prônant d'abord une distinction entre l'exil et un départ souhaité. La migration n'est pas toujours synonyme de « déracinement » et elle se vit parfois à travers des pratiques transnationales. Il faut

¹⁷ Caroline Bardenstein insiste bien sur la différence entre ces deux phénomènes.

¹⁸ Cela n'est pas sans rappeler la dichotomie bourdesienne de contrainte- nécessité. Pour une critique de la théorie des classes de Pierre Bourdieu, voir *L'Invention du quotidien* tome 2 pages 256 à 257.

déshomogénéiser la catégorie « migrante » et nationale compte-tenu des différents milieux sociaux-économiques au départ et à l'arrivée, des diverses localisations et durées, etc. Il est par ailleurs primordial de dépasser une vision purement conflictuelle.

Il est encore moins question de rejeter ces éléments lorsqu'ils font sens empiriquement. Les informatrices lyonnaises entendues par Rabia Bekkar définissent leur cuisine « algérienne », « tunisienne », « française » et trouvent que les différences entre celle « arabe » et « française » s'atténuent progressivement. A l'inverse pour Leïla, la cuisine rapide dite française est symbole de négligence et de mauvaise mère, tandis que la cuisine mijotée dite arabe est celle de la bonne ménagère et de la mère attentionnée (Bekkar 1999 : 128). Dans « Le tajine à la "bouillie bordelaise" », Chantal Crenn montre à quel point le « Maghreb » est mythifié ; comment cette catégorie uniformisée est utilisée par les familles d'ouvriers provenant d'Algérie, du Maroc et de Tunisie¹⁹. C'est aussi dans cet article que l'anthropologue énumère les stéréotypes au sujet de la migration et de la transmission : le discours de la perte et de la désorganisation familiale, l'hérité d'*une culture*, la transmission « brisée » et dans son cas d'étude, l'incompatibilité « entre système alimentaire maghrébin et français » en référence à un « prétendu "noyau dur" (Schnapper, 1991) du système culturel maghrébin » (Crenn 2015 : 154-155). Un souci de contextualisation et de mise en garde peut aider à dépasser ces orientalismes et ces essentialismes.

La notion de pouvoir dont nous discutons vient aussi jouer dans ces essentialismes autour de la cuisine, de la transmission, du genre et de la migration. Si dans un premier temps, on reconsidère la puissance, le pouvoir et le plaisir éprouvé dans et grâce à la cuisine et que l'on ne s'arrête plus à considérer la pratique culinaire comme une besogne, il demeure possible de produire une compréhension nouvelle et constructive de la question culinaire en Méditerranée.

Conclusion

« On peut penser que la cuisine, elle-même moyen de transformation, doit faciliter au moins métaphoriquement toute transformation » écrivait Yvonne Verdier, il y a près de

¹⁹ La décoration intérieure de la cuisine, du salon et de la salle à manger par exemple participent à mythifier le pays natal ou le pays natal de ses parents. De même, les interlocuteurs se qualifient eux-mêmes « arabes » ou « maghrébins ».

cinquante ans (Verdier 1969 : 54). A travers ce dernier chapitre, j'ai souhaité un plongeon en pleine abyme culinaire où, en plus d'être un moyen de transformation et permettre la transformation, la cuisine est aussi transformable.

La cuisine et le pouvoir qu'elle incombe sont toujours vivaces, seulement ils s'adaptent aux temps, aux représentations de la nourriture et rapports au corps. La cuisine est transformable. Le positionnement dans sa transmission aussi.

Une grande différence doit être faite entre le refus d'apprendre et le refus d'apprendre de sa mère. Je proposais que cette différence provienne en partie de l'image qu'on attache à la nourriture maternelle, dite « traditionnelle » ou « vraie » nourriture. Une nourriture aux accents lourds et désuets que l'on réserve pour le passé, une nourriture nostalgique que l'on conserve pour se retrouver et se remémorer. La cuisine maternelle, c'est aussi une cuisine qui réclame du temps, une cuisine qui fait autorité.

L'autorité ne signifie pas seulement l'occupation d'une place d'honneur dans un réseau social (Sennett 2010 : 87). Pour la cuisine, l'autorité de la mère réside aussi dans la qualité de ses compétences. Refuser d'apprendre c'est alors aussi renouveler la puissance de ce savoir précieux, capable de faire des groupes. Le refus, enfin, est lui-même une position autoritaire, celle d'une revendication générationnelle et sociale.

Nous parlions du pouvoir que confère la cuisine, nous pouvons maintenant lui attacher le pouvoir de transmettre, de s'adapter et de se transformer.

« If we treat food, taste, and cooking tools [...] not as some rhetorical flourish to liven up ethnographic writing, but as equally central to understanding the ways that people are living, reproducing, and transforming their everyday lives, we will, I think, see a whole new analytical terrain open before us. »
(Sutton 2014: 185)

Conclusion

L'intention de ce mémoire était de questionner la transmission culinaire à travers le genre féminin dans l'aire méditerranéenne. J'ai souhaité documenter les façons dont le genre et la cuisine étaient jusqu'alors abordés dans la discipline anthropologique ; et attester en quoi la transmission me semble être une porte d'entrée heuristique précieuse pour discuter de la cuisine, de ses applications et de ses implications actuelles.

Ce travail a été saupoudré de parties théoriques, telles que celles sur l'apprentissage (Comolli 1994, 2012, 2015), la transmission (Choron-Baix 2002), mais également de parties plus critiques, grâce à l'analyse de Carole Bardenstein (Bardenstein 2002), à la revue réflexive de Jon Holtzman (Holtzman 2006) ou grâce à des ouvrages généraux, d'orientation plus sociologiques (Bourdieu 2016, Sennett 2010). Par ailleurs, j'ai accordé une place centrale aux ethnographies méditerranéennes. Malgré le caractère bibliographique de ce mémoire de première année, il me paraissait intéressant de redonner la parole aux informateurs mentionnés dans l'ensemble de ces ouvrages, ainsi qu'aux auteurs et utilisateurs de livres de cuisine, blogs et vidéos tutoriels en ligne sur les cuisines « méditerranéennes ».

Au final, ce mémoire veut attester de la richesse de l'étude de la cuisine et de sa dimension éminemment active, sociale et contemporaine. En me concentrant sur la transmission *de* la cuisine, j'ai voulu témoigner de ce qui est transmis *par* la cuisine. La transmission culinaire ne se réduit pas à celle d'une pratique *stricto sensu*. Elle ne se résume pas à l'enseignement d'une technique, elle donne aussi à voir à travers elle un ensemble de logiques sociales.

Même si la qualification d'« art » et d'« artiste » figure dans nombre d'écrits, la cuisinière est fondamentalement une « artisane » au sens que lui donne Richard Sennett. « Au fondement de l'artisanat », écrit-il, « on trouve trois aptitudes élémentaires : la faculté de localiser, de questionner et d'ouvrir » (Sennett 2010 : 372). Le sociologue ne pensait certainement pas à la femme cuisinière, lorsqu'il citait pour exemple d'artisans l'ébéniste ou le médecin entre autres. Sa définition fait pourtant sens tout au long de ce mémoire.

Autour de la production et de la reproduction, de l'apprentissage et de l'enseignement, de la transmission dite verticale et horizontale, de la réception et du refus, il ressort que la pratique de la cuisine des femmes – et par les femmes – demeure centrale pour les groupes et

pour les personnes dans le cadre méditerranéen. D'abord parce qu'elle a pour propriété de donner des références à ses pratiquants et à ses commensaux. Ensuite parce qu'elle produit du lien. Cuisiner produit des espaces d'échanges autour de la manipulation et son enseignement, comme lors des moments de partage et d'apprentissage, qu'ils soient en présentiel ou en « virtuel ». Mais l'acte génère aussi des échanges autour de ces plats qu'il façonne, dans sa distribution et sa circulation (e.g. Cowan 1991, Kenna 1991, Sutton 2000) ou dans des commensalités attablées par exemple.

Cuisiner ne se réduit pas à nourrir une personne ou un monde, au sens physiologique du terme.

La transmission culinaire m'a, dans un premier temps, poussée à comprendre l'art culinaire et son pouvoir, la puissance qui s'en dégage. Elle m'a inéluctablement invitée à clarifier le rapport entre genre, femme, mère et cuisine : la cuisine et la femme ont en commun la capacité d'engendrer et de nourrir, d'où ce lien fort et charnel à la cuisine et à la cuisine maternelle. Nous avons également discuté de la manière dont la proximité des univers féminins et enfantins participe à la transmission. L'art de cuisiner se mêlant à celui de transmettre (Mathieu 2006), les études citées dans ce mémoire rendent compte de l'importance essentielle de la familiarisation dans l'apprentissage de la cuisine par le corps, à travers le goût, la présence et le regard.

Il était aussi question de la manipulation comme étape-clé dans la maîtrise. D'où la difficulté d'équilibrer une juste transmission pour la maîtresse de maison, chargée à la fois de nourrir et d'enseigner, de protéger et de délaisser. Autrement dit, au cœur de la transmission se trouve la femme et le corps car le *kneading* est indispensable à la transformation de la connaissance en savoir.

La rupture faisant partie de la transmission, j'ai également voulu montrer que tous les acteurs de cette transmission culinaire sont littéralement des agents et qu'il existe autant un « défaut » de passation qu'un « défaut » de réception. Ces difficultés méritent d'être comprises dans des contextes actuels, sans réitérer des stéréotypes de genre, de nationalité ou de religion. Elles peuvent être analysées autrement que par des notions d'« appauvrissement culturel » (e.g. Calvo 1982), de pertes ou de décadence vis-à-vis d'un passé ou d'un ailleurs.

La dernière partie de ce mémoire avait aussi pour ambition de montrer l'importance encore actuelle de la cuisine, son pouvoir à l'œuvre en dépit des modifications alimentaires. Si aujourd'hui, manger n'est plus ce qu'on est, mais ce qu'on sait (Fischler 1988 : 284), il en va

de même pour la cuisine. La nourriture change, la cuisine aussi. Ce faisant, elle continue de générer un « enchantement » (Gell 1992).

De la force de la cuisine, nous pouvons conclure à la puissance de la transmission : en transmettant leur cuisine, les femmes peuvent faire ou défaire des ruptures d'apprentissage. En cuisinant, elles peuvent aussi transmettre et pallier les différentes ruptures du cours de la vie telles que les séparations spatiales et temporelles, parmi lesquelles la migration et les générations. Les femmes peuvent refaire du lien, delà la distance géographique – comme le montrent par exemple les envois de nourriture à destination des absents ou la conservation de leurs parts (e.g. Arnott 1975, Counihan 1999, Kenna 1991, Sutton 2000). Elle peut retisser du lien outre la distance temporelle – comme le montrent la création des souvenirs, la transmission des « traditions » et de la religiosité des aïeux par exemple (e.g. Bahloul 1983, Crenn 2005, Mathieu 2006, Serred 1988). Cuisiner c'est motiver la recomposition (Mathieu 2006 : 168). Cuisinier c'est défier les ruptures.

Finalement, ce mémoire est aussi une invitation réitérée à comprendre la cuisine féminine non pas comme une corvée, une soumission ou une subordination. Il souhaite prendre distance à l'égard des notions de contrôle, de supériorité et d'infériorité, récurrentes dans la littérature. La cuisine et sa transmission font intervenir des rapports de pouvoir. Seulement ces derniers méritent d'être recontextualisés par la mention du vécu des intéressés. Pourquoi ne pas se détacher de ces considérations de contrôle « occidentalisées », comme le font certains chercheurs de ce corpus, pour voir dans le « faire plaisir » une « partie intégrante du plaisir » (Bourdieu 2016 : 85), par exemple ?

On pourrait alors apporter une nouvelle vision du rapport effectué entre mémoire et nourriture. Les témoignages, les vidéos en ligne ou les extraits d'entretiens ethnographiques réalisés en Méditerranée relèvent souvent du registre de la passion lorsqu'ils évoquent des apprentissages et enseignements culinaires maternels. Aussi sommes-nous invités à déplacer notre regard de la mémoire vers les émotions (Dassié 2010 :19), l'affection pouvant être une raison supplémentaire à la préservation de la « vraie » nourriture, sa continuation, sa réinterprétation, sa production et sa reproduction : ultimement sa transmission.

Bibliographie

Actis, Manuel. 2003. Deconstructing culinary culture: a critical outline of a theory on the culinaryization of the self. Master de première année. (Université de Lund). <http://lup.lub.lu.se/student-papers/record/1355694>

Alaoui, Abdel. 2015. *Ma cuisine de rue*. Hors Collection Cuisine. Paris : Hachette

Albera, Dionigi, et Tozy, Mohammed. 2005. *La Méditerranée des anthropologues : fractures, filiations, contiguïtés*. Paris: Maisonneuve et Larose.

Armbruster, Heidi. 2008. « Introduction The ethics of taking sides ». Dans *Taking sides: ethics, politics and fieldwork in anthropology*. Sous la direction d'Heidi Armbruster et Anna Lærke, Anna, 1-22. New-York, Berghahn Books.

Armanet, Éléonore. 2011. *Le ferment et la grâce. Une ethnographie du sacré chez les Druzes d'Israël*. Toulouse: Presses universitaires du Mirail.

Arnott, Margaret. 1975. « The breads of Mani ». Dans *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. Sous la direction de Margaret Louise Arnott, 297-304. Berlin : De Gruyter Mouton

Apfeldorfer, Gérard. 1996. *Je mange, donc je suis : surpoids et troubles du comportement alimentaire*. Paris : Payot & Rivages.

Aubaile-Sallenave, Françoise. 1997. « Le monde traditionnel des odeurs et des saveurs chez le petit enfant maghrébin ». *Enfance* 50(1) :186-208. DOI :10.3406/enfan.1997.3057

Aubaile-Sallenave, Françoise. 1999. « Les rituels de naissance dans le monde musulman ». Dans *Sacrifices en Islam. Espaces et temps d'un rituel*. Sous la direction d'Altan Gokalp, 125-160. Paris, CNRS via Open Edition.

Aumeeruddy-Thomas, Yildiz, & Caubet, Dominique. 2017(a). « Céréales, pains, levains et fours dans la région d'El Hoceima. Techniques alimentaires et notes sur des parlers arabes à la frontière de la berbérophonie ». *Revue d'ethnoécologie*, (Supplément 1). DOI :10.4000/ethnoecologie.3070

Aumeeruddy-Thomas, Yildiz, & Caubet, Dominique. 2017(b). « Savoirs paysans autour des huiles d'olive, (zaytun, *Olea europaea* var. *europaea*) et d'oléastre, (ǝl-bərri, *Olea europaea* var. *sylvestris*) Rif, nord du Maroc. De la reproduction des arbres aux pratiques alimentaires ». *Revue d'ethnoécologie*, (Supplément 1). DOI :10.4000/ethnoecologie.3198

Balfet, Hélène. 1991. « Des chaînes opératoires, pour quoi faire ? ». Dans *Observer l'action technique : des chaînes opératoires, pour quoi faire ?*. Sous la direction d'Hélène Balfet, 11-19. Paris : Editions du CNRS.

Balfet, Hélène. 1975. « Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution ». Dans *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. Sous la direction de Margaret Arnott, 305-315. Berlin : Editions Mouton.

Bahloul, Joëlle. 1979. « Nourritures juives ». Dans *Les Temps modernes : Le Second Israël : la question sépharade* (394). Sous la direction de Jean-Paul Sartre, 386-395. Paris : Les Presses d'aujourd'hui, Gallimard.

_____. 1983(a). « Nourritures de l'altérité : le double langage des Juifs algériens en France ». Dans *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 38(2) : 325-340.

_____. 1983(b). *Le culte de la table dressée : rites et traditions de la table juive algérienne*. Paris: Editions Métailié.

Bardenstein, Carol. 2002. « Transmissions interrupted: reconfiguring food, memory, and gender in the cookbook-memoirs of Middle Eastern exiles ». *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 28(1): 353-387. DOI: 10.1086/341011

Bekkar, Rabia. 1999. « Chapitre VI Espaces et pratiques culinaires ». Dans *Familles maghrébines en France : l'épreuve de la ville*. Sous la direction de Rabia Bekkar, Nadir Boumaza et Daniel Pinson, 127-146. Paris: Presses Universitaires de France.

Belasco, Warren. 1999. "Why Food Matters". *Culture & Agriculture* 21(1): 27-34. DOI : 10.1525/cag.1999.21.1.27

Beriss, David, et Sutton, David. 2007. *The restaurants book: Ethnographies of where we eat*. Londres: A&C Black.

Blaffer Hrdy, Sarah. 2002. « La maternité: un champ de mines ». Dans *Les instincts maternels*, 11-40. Paris : Payot.

Booth, Sally. 1999. « Reconstructing Sexual Geography: Gender and Space in Changing Sicilian Settlements ». Dans *House Life: Space, Place and Family in Europe*. Sous la direction de Donna Birdwell-Pheasant et Denise Lawrence-Züniga, 133-156. Oxford : Berg Publishers.

Bourdieu, Pierre. 2016 [1979]. *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris : Editions Minuit.

Brisebarre, Anne-Marie, & Sidi Maamar, Hassan. 2008. « La “part” de Dieu, des jnoun et des hommes dans le sacrifice et la cuisine de l’aïd al-kabîr au Maghreb ». *Food and History* 6(2): 191-207. DOI: 10.1484/J.FOOD.1.100498

Bruneton, Ariane. 1975. « Bread in the Region of the Moroccan High Atlas: A Chain of Daily Technical Operations in Order to Provide Daily Nourishment ». Dans *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*. Sous la direction de Margaret Arnott, 275-285. Berlin: Editions Mouton.

Bynum, Caroline. 1987. *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*. Berkeley: University of California Press.

Calvo, Manuel. 1982. « Migration et alimentation ». *Information (International Social Science Council)* 21(3) : 383-446.

Caré, André. 2004. « L’intime, le privé et le public. Le secret, la discrétion et la transparence. Essai de topique interpsychique ». Dans *L’enfant, la parole et le soin*. Sous la direction de Jean-Luc Graber, 87-94. Toulouse, ERES (Hors collection).

De Certeau, Michel. 1990. *L’invention du quotidien. Tome 1, Art de faire*. Paris : Éditions Gallimard.

Choron-Baix, Catherine. 2000. « Transmettre et perpétuer aujourd’hui ». *Ethnologie française* 30(3) : 357-360. <http://www.jstor.org/stable/40990255>

Comolli, Annie. 1994. *Cinématographie des apprentissages : fondements et stratégies*. Paris : FeniXX. Chapitre 1, Chapitre 2.

_____. 2012. « Cinématographie de l'apprentissage des rites religieux ». Conférences de l'année 2012-2013. *Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences religieuses. Résumé des conférences et travaux* (119), 297-302. <http://journals.openedition.org/asr/1098>

_____. 2015. « Cinématographie de l'apprentissage des rites religieux ». Conférences de l'année 2013-2014. *Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences religieuses. Résumé des conférences et travaux* (122), 381-386. <http://journals.openedition.org/asr/1331>

Cowan, Jane. 1991. « Going out for coffee? Contesting the grounds of gendered pleasures in everyday sociability ». Dans *Contested identities: Gender and kinship in modern Greece*. Sous la direction de Peter Loizos, Euthymios Papataxiarchēs, 180-202. Princeton: Princeton University Press.

Counihan, Carole. 1988. « Female Identity, Food, and Power in Contemporary ». *Anthropological Quarterly* 61(2): 51-62. <http://www.jstor.org/stable/3317156>

_____. 1999. *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Londres: Psychology Press.

_____. 2004. *Around the Tuscan table: Food, family, and gender in twentieth century Florence*. Oxford : Routledge.

Crenn, Chantal. 2005. « Le tajine à la bouillie bordelaise. Transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers agricoles immigrées dans le vignoble bordelais ». Dans *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Sous la direction de Geneviève Cazes-Valette, 152-161. Paris : Cahiers de l'Ocha, 11.

_____. 2008. « Croyances, pratiques alimentaires et compromis des dits "Maghrébins" installés dans le vignoble bordelais : des produits "ruraux", "ethniques" et "religieux" pour une identité distinctive ». *Food and History* 6(2) :171-189. DOI : 10.1484/J.FOOD.1.100497

Dassié, Véronique. 2010. *Objets d'affection. Une ethnologie de l'intime*. Paris : Éditions du CTHS, Le regard de l'ethnologue.

DeVault, Marjorie. 1994. *Feeding the family: The social organization of caring as gendered work*. Chicago: University of Chicago Press.

Dubisch, Jill. 1986. « Culture Enters Through The Kitchen: Women, Food, And Social Boundaries In Rural Greece ». Dans *Gender and Power in Rural Greece*. Sous la direction de Jill Dubish, 195-214. Princeton: Princeton University Press.

_____.1983. «"Foreign Chickens" and Other Outsiders: Gender and Community in Greece ». *American Ethnologist* 20(2): 272-287. DOI: 10.1525/ae.1993.20.2.02a00040

Durif-Bruckert, Christine. 2007. *La nourriture et nous : corps imaginaire et normes sociales*. Paris : Armand Colin.

Douglas, Mary. « Deciphering a meal ». *Daedalus: Myth, Symbol, and Culture* 101(1): 61-81.

Durand, Jacky. « Cuisine et transmission ». *Les mitonnages* sur France Culture. Dimanche 22 avril. En ligne sur <https://www.franceculture.fr/emissions/les-mitonnages/cuisine-et-transmission>

Feeley-Harnik, Gillian. 1995. « Religion and food: an anthropological perspective ». *Journal of the American Academy of Religion* 63(3): 565-582.

Ferchiou, Sophie. 1968. « Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerîd (sud tunisien) ». *L'homme* 8(2) : 64-86.

Fischler, Claude. 1988. « Food, self and identity ». *Information (International Social Science Council)* 27(2): 275-292. DOI :10.1177/053901888027002005

_____. 1994. « Éditorial : Magie, charmes et aliments ». Dans *Manger magique : aliments sorciers, croyances comestibles*. Sous la direction de Claude Fischler, 10-19. Paris : Editions Autrement.

Fogel, Frédérique. 2009. « L'ethnologue et l'assignation, sur le terrain de la parenté ». *Ateliers d'anthropologie. Revue éditée par le Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative* 33. DOI : 10.4000/ateliers.8213

Garabua-Moussaoui, Isabelle. 2001. « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social ». *Anthropology of food* [En ligne] <http://journals.openedition.org/aof/975>

Gell, Alfred. 1992. « The technology of enchantment and the enchantment of technology ». Dans Coote, Jeremy *Anthropology, art and aesthetics*. Sous la direction de Jeremy Coote, 40-63. Gloucestershire : Clarendon Press.

Giard, Luce. 1994. *L'invention du quotidien. Tome 2, Habiter, cuisiner*. Sous la direction de Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, 123-361. Paris : Editions Gallimard.

Gonzalez Turmo, Isabel, El Ouardani, Fatima, & El Alallali, Abdeslam. 2007. *Rojo y verde : Alimentación y cocinas en Marruecos*. Gijón: Ediciones Trea.

Goody, Jack. 2008. « Food and religion ». Dans *A croire et à manger. Religions et alimentation*. Sous la direction de Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu et Sophie Nizard, 17-23. Paris, L'Harmattan.

Graf, Katharina. 2015. « Beldi matters: negotiating proper food in urban Moroccan food consumption and preparation ». Dans *Halal Matters: Islam, Politics and Markets in Global Perspective*. Sous la direction de Florence Bergeaud-Blackler, Johan Fischer et John Lever, 82-100. Oxford : Routledge.

De Hennezel, Marie. 2008. « Corporéité et corporalité ». Dans *Les représentations du corps vieux*. Sous la direction de Danièle Bloch, Benoît Heilbrunn et Gérard Le Gouès, 91-96. Paris, Presses Universitaires de France.

Holtzman, Jon D. 2006. « Food and memory ». *Annual Review of Anthropology* (35), 361-378. DOI: 10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220

Iossifides, Anna Marina. 1991. « Bread, Meat and Wine: Commensality and Reproduction in a Convent and Village in Western Greece ». *Etnofoor* 1: 5-18.

Jansen, Willy. 2001. « French bread and Algerian Wine: Conflicting identities in French Algeria ». Dans *Food, drink and identity: cooking and eating in Europe since the Middle Ages*. Sous la direction de Peter Schollier, 195-218. Oxford : Berg Publishers.

Johnston, Josée, et Baumann, Shyon. 2014. *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Oxford : Routledge.

Jorion, Paul et Delbos Geneviève. 1980. « La Notion spontanée de magie dans le discours anthropologique ». *L'Homme* 20(1) : 91-103. DOI : 10.3406/hom.1980.368029

Jourdain, Anne. 2012. « Réconcilier l'art et l'artisanat. Une étude de l'artisanat d'art ». *Sociologie de l'Art*, 3 : 19-42. DOI : 10.3917/soart.021.0019.

Jungen, Christine. 2015. « Devenir un « maître de maison » dans le Sud jordanien ». *Ateliers d'anthropologie. Revue éditée par le Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative* 42. DOI : 10.4000/ateliers.9993

Kanafani-Zahar, Aïda. 1994. *Mūne : la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*. Paris : Maison des Sciences de l'Homme.

_____. 1998. « Quien te come se sacia, quien te ve se vuelve humilde : pan e identidad en Líbano ». *Estudios del hombre* 7(1) : 31-53.

_____ 2000. « Le sang, le porc et l'alcool dans un village multi-religieux au Liban ». Dans *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée : colloque du GERIM, Sfax, 8 et 9 mars 1999*. Sous la direction de Mohammed Yassine Essid, 149-162. Paris : Maisonneuve et Larose.

_____ 2008. « Chrétiens et druzes du Mont Liban : la rupture du "partage du pain et du sel". Mémoire de l'inimaginable ». Dans *A croire et à manger. Religions et alimentation*. Sous la direction de Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu et Sophie Nizard, 143-165. Paris, L'Harmattan.

Kenna, Margaret. 1991. « The power of the dead: Changes in the construction and care of graves and family vaults on a small Greek island ». *Journal of Mediterranean Studies* 1(1) :101-119.

Knudsen, Ståle. 2006. « Between life giver and leisure: Identity negotiation through seafood in Turkey ». *International Journal of Middle East Studies* 18(3): 395-415. DOI: 10.1017/S002074380641240X

Lahlou, Mourad. 2016. *Mourad: New Moroccan*. New-York: Artisan Books.

Lauriou, Bruno. 2017. « Les pratiques et techniques culinaires ». Dans *L'alimentation à découvert*. Sous la direction de Catherine Esnouf, Jean Fioramonti et Bruno Lauriou, 93-97. Paris : CNRS Éditions via OpenEdition.

Le Breton, David. 1985. *Corps et sociétés, essai de sociologie et d'anthropologie du corps. Sociologies au quotidien*. Paris : Méridiens Klincksieck.

Lévy, Joseph. & Lasserre, Évelyne. 2011. « Internet, savoirs et savoir-faire : De quelques perspectives anthropologiques ». *Anthropologie et Sociétés* 35(1-2) : 17-34. DOI :10.7202/1006366ar.

Mahias, Marie-Claude. 2002. *Le barattage du monde : essais d'anthropologie des techniques en Inde*. Volume 6. Paris : Les Editions de la Maison des Sciences de l'homme. OpenEdition Books. DOI : 10.4000/books.editionsmsh.6639

Mauss, Marcel. 1936. « Les techniques du corps ». *Journal de psychologie* 32, no.3-4 : 271-293.

Marcus, Julie. 1987. « Equal Rites and Women in Turkey ». *The Australian Journal of Anthropology* 17(2): 120-128.

Mathieu, Séverine. 2006. « La mémoire restaurée : la cuisine dans les couples mixtes juif et non-juif ». Dans *A croire et à manger. Religions et alimentation. Colloque AFSR*. Sous la direction d'Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu et Sophie Nizard, 167-185. Paris: L'Harmattan.

McIntosh, Alex, & Zey, Mary. 1989. « Women as gatekeepers of food consumption: a sociological critique ». *Food and Foodways* 3(4): 317-332.

Mescoli, Elsa. 2014. « La "langue qui goûte". Manger marocain(s) en Italie ». *Magazine Culturel de l'Université de Liège*, juillet. http://culture.uliege.be/jcms/c_1594357/fr/la-langue-qui-goute-manger-marocains-en-italie?part=1

_____. 2015. « Islamic Food Practices in a Migration Context: An Ethnography Among Moroccan Women in Milan (Italy) ». Dans *Everyday Life Practices of Muslims in Europe: Aulularia and other Inversions of Plautus*. Sous la direction de Erkan Toğuşlu. Leuven : Leuven University Press.

_____ 2015. « Les recettes de l'Autre ». *Hommes et migration* 1311 : 53-61.
<http://hommesmigrations.revues.org/3258>

_____, Elsa. 2017. « Being Moroccan abroad. Objects and culinary practices in women subjectivation ». *International Review of Social Research* 7(1) :5-12. DOI: 10.1515/irsr-2017-0002

M'layah Hamzaoui, Sonia. 2006. *Modernité et tradition : les pratiques culinaires des citoyens de Tunis : essai d'anthropologie culinaire*. Tunis : Centre de publication universitaire.

Montejano Marquina, Martin. 2000. « Les rituels du sacrifice dans la Méditerranée ». Dans *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée : colloque du GERIM, Sfax, 8 et 9 mars 1999*. Sous la direction de Mohammed Yassine Essid, 163-170. Paris : Maisonneuve et Larose.

Mouzawak, Kamal. 2015. *Lebanese Home Cooking: Simple, Delicious, Mostly Vegetarian Recipes from the Founder of Beirut's Souk Et tayeb Market*. Bloomington: Quarry Books.

Nicholas, Claire. 2013. « Keeping out of the Kitchen: Cooking and Power in a Moroccan Household ». Dans *Food : Ethnographic Encounters*. Sous la direction de Leo Coleman, 83–96. Londres: Berg Publishers.

Naguib, Nefissa. 2015. *Nurturing Masculinities: Men, Food, and Family in Contemporary Egypt*. Austin: University of Texas Press.

Ozan, Ozcan. 2012. *Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook*. Clarendon: Tuttle Publishing.

Pastinelli, M. 2011. « Pour en finir avec l'ethnographie du virtuel ! : Des enjeux méthodologiques de l'enquête de terrain en ligne ». *Anthropologie et Sociétés* 35 (1-2) : 35–52. DOI : 10.7202/1006367ar

Poinsot, Marie et Hal, Fatéma. 2010. « Partage et transmission de la cuisine marocaine en France ». *Hommes & Migrations* 1 : 24-31.

Poulain, Jean-Pierre. 2017. « Socio-anthropologie du "fait alimentaire" ou *food studies*. Les deux chemins d'une thématisation scientifique ». *L'année sociologique* 67(1) : 23-46. DOI : 10.397/anso.171.0023.

Rodier, Christine. 2014. *La question halal. Sociologie d'une consommation controversée*. Paris : Presses universitaires de France.

Sauvegrain, Sophie-Anne. 2009. *Les jeunes d'Alep face à un nouvel horizon alimentaire. Pratiques sociales et représentations corporelles*. Thèse de doctorat. (Université de la Méditerranée-Aix-Marseille II). tel-00417428

_____. 2012. « Cuisines et temps de partages à Alep... ». Cahier OCHA. <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/cuisines-et-temps-de-partage-a-alep/>

Scholliers, Peter. 2001. « Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present ». Dans *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Age*. Sous la direction de Peter Scholliers, 3-22. Oxford : Berg.

Sennett, Richard. 2010. *Ce que sait la main : la culture de l'artisanat*. Paris: Alban Michel.

Sered, Susan Star. 1988. « Food and holiness: cooking as a sacred act among Middle-Eastern Jewish women ». *Anthropological Quarterly* 61(3) :129-139. DOI: 10.2307/3317789

Shaya, Alon. 2018. *Shaya: An Odyssey of Food, My Journey Back to Israel*. New-York: Knopf Doubleday.

Sutton, David. 2000. « Whole foods: revitalization through everyday synesthetic experience ». *Anthropology and Humanism* 25(2): 120-130.

_____. 2001. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*. Oxford: Berg Publishers.

_____. 2009. « The Mindful Kitchen, The Embodied Cook: Tools, Technology and Knowledge Transmission on a Greek Island ». *Material Culture Review* 70 :63-68.

_____. 2014. *Secrets from the Greek kitchen: cooking, skill, and everyday life on an Aegean Island*. Berkeley: University of California Press.

Sutton, David, & Vournelis, Leonidas. 2009. « Vefa or Mamalakis: cooking up nostalgia in contemporary Greece ». *South European Society and Politics* 14(2) :147-166. DOI: [10.1080/13608740903037851](https://doi.org/10.1080/13608740903037851)

Tapper, Nancy, & Tapper, Richard. 1986. « "Eat this, it'll do you a power of good": food and commensality among Durrani Pashtuns ». *American Ethnologist* 13(1) :62-79. DOI : 10.1525/ae.1986.13.1.02a00040

Tisseron, S. 2004. « Le désir "d'extimité" mis à nu ». *Le Divan familial* 11(2) :53-62. DOI : 10.3917/difa.011.0053.

Verdier, Yvonne. 1969. « Pour une ethnologie culinaire ». *L'Homme* 9(1) :49-57. DOI : 10.3406/hom.1969.367018

_____. 1981. *Façons de dire, façons de faire : la laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris : Editions Gallimard.

Wathelet, Olivier. 2009. *Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels : étude de cas : la transmission d'un patrimoine olfactif à l'intérieur de la famille*. Thèse de doctorat. (Université Nice Sophia Antipolis). tel-00431113

Wendling, Thierry. 2010. « Us et abus de la notion de fait social total. Turbulences Critiques », *Revue du MAUSS* 2(36) : 87-99. DOI : 10.3917/rdm.036.0087

Livres de cuisine

Alaoui, Abdel. 2015. *Ma cuisine de rue*. Hors Collection Cuisine. Paris : Hachette

Asseily, Nouhad. 2015. *La Cuisine libanaise familiale : 250 recettes faciles*. Paris : Hachette-Antoine.

Imbroissi, Denny. 2017. *La pasta è la vita*. Levallois-Perret : Alain Ducasse Édition/Les éditions culinaires.

Labiah, Nordine et Labiah, Virginie. 2016. *Paris-Tunis Recettes à mi-chemin entre la France et la Tunisie*. Paris: edi8.

Lahlou, Mourad. 2016. *Mourad: New Moroccan*. New-York: Artisan Books.

Lugger, V., Seydoux, T., Cristiano, C., Villette, S., Cerdan, J., Bim Studio. 2016. *Big Mamma Cuisine italienne con molto amore*. Ouvrage collectif. Paris: Marabout.

Mouzawak, Kamal. 2015. *Lebanese Home Cooking: Simple, Delicious, Mostly Vegetarian Recipes from the Founder of Beirut's Souk Et tayeb Market*. Quarry Books.

Ozan, Ozcan. 2012. *Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook*. Clarendon: Tuttle Publishing.

Shaya, Alon. 2018. *Shaya: An Odyssey of Food, My Journey Back to Israel*. New-York: Knopf Doubleday.

Ressources en ligne :

Blog d'Assia: <http://www.gourmandiseassia.com/>

Blog de Bouchra <http://mafleurdoranger.com/3153-2/>

Blog de Fadia Zeidan <http://cuisine-du-liban.com/>

Blog de Francesco <https://cookingciccio.com/>

Blog de Mary : <http://www.en-direct-dathenes.com/article-20202027.html>

Blog de Sabah <http://www.sousou-kitchen.com/>

Blog de Silvia <http://www.savoirsetsaveurs.com/>

Blog de Titi : <http://crimetcondiment.blogspot.fr/>

Chaîne de Bouchra <https://www.youtube.com/user/lafleurdoranger>

Chaîne de Djouza <https://www.youtube.com/user/Macabaneauxdelices>

Chaîne de Soulef <https://www.youtube.com/user/amourdecuisine>

Lavaud, Eve-Marie. 2018. *Cuisines et transmissions féminines. Pouvoirs et pratiques culinaires en Méditerranée*. Mémoire. Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence.

Résumé :

La cuisine est une source puissante de vie pour les personnes qui la façonnent comme pour leurs groupes. En analysant les modalités de sa transmission, le présent document propose de regarder les pouvoirs culinaires féminins en Méditerranée. La notion de « transmission » est comprise dans une dimension active, dynamique, commune et corporelle : les cuisinières génèrent des repères familiaux et sociaux. Elles nourrissent un univers, en tissant des liens entre ses membres. Elles façonnent une mémoire et de socialités. Toute une cosmologie se produit et se reproduit donc dans la pratique quotidienne de la cuisine et dans son apprentissage. Les différents modes de transmission disponibles aujourd'hui donnent à repenser le rapport qui unit femmes et cuisines « méditerranéennes ».

Mots clés :

Cuisine féminine ; Façonnement ; Méditerranée ; Pouvoir culinaire ; Transmission