

Préface

Dans une des sections de *Masse et puissance*, Elias Canetti (1966) pose comme paradigme que « tout de ce que l'on mange est objet de puissance ». Puis il exemplifie son propos à travers les deux figures fortes que sont le Chef et la Mère.

Le Chef qu'il soit Roi, Président ou *pater familias* dont le « ventre plein » peut se lire comme une forme de charisme et rappelle l'imaginaire de l'ogre réputé vorace. Le Chef qui doit être servi en premier et dont l'appétit peut rassurer les moins repus mais aussi attirer une jalousie qui ne fait que mettre en relief ses privilèges. Le Chef dont l'appétit carnassier est toujours prêt à se prêter au rituel du *potlach* et autres surenchères gastronomiques. Quand à la mère nourricière, Canetti l'évoque sous l'angle des dépendances que suscite le monopole nourricier qu'elle exerce dès les origines de la vie. Du lait maternel à la nourriture quotidienne jusqu'aux repas de fête, la figure de la mère est omniprésente dans la satisfaction de l'oralité de la famille. Le pouvoir maternel passe par la cuisine et son contrôle. La mère nourricière, au-delà des déclarations enchantées, c'est aussi la dépendance des membres de la famille aux saveurs culinaires dont elle a la maîtrise. Cette position la met d'ailleurs en concurrence avec toutes les nourritures « étrangères » — celles faites et consommées en dehors de la maison — qu'elle se plaît à dénigrer dès qu'elle en a l'occasion.

Au-delà de ces deux figures iconiques, fortement individualisées, du pouvoir alimentaire, Elias Canetti pose aussi comme paradigme que « l'acte alimentaire est l'acte le plus égoïste qui soit »... Ce qui nous fait réfléchir à l'individualité comme dimension irréductible de la pratique alimentaire. Cette approche quelque peu iconoclaste a l'avantage de placer le curseur sur l'individu, le mangeur. C'est ce que font aussi Audrey Soula, Chelsie-Yount André, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas en réunissant des textes venus d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie ; textes pour la plupart écrits par des chercheurs issus de ces trois continents. Textes qui ont en commun de reposer sur des enquêtes urbaines.

En lisant ces douze contributions on se rend compte à quel point, jusqu'à récemment, tant dans les pays du Nord que dans les pays du Sud, les études sur les pratiques alimentaires ont négligé le mangeur, pourtant le principal intéressé quand on parle de nourriture. Les raisons de cette négligence ou de cet « oubli » sont nombreuses mais ce sont sans doute les divers paradigmes théoriques qui ont imposé cette vision

des choses. Que l'on songe aujourd'hui, avec le recul, au paradigme structuraliste qui a pourtant fait du «cru et du cuit» son miel empirique... On chercherait en vain dans la très volumineuse littérature que cette théorie a suscitée des extraits d'entretien où un mangeur décrit les sensations intimes que l'ingestion de tel ou tel fruit ou légume lui procure. On aurait autant de difficulté à trouver la description de situations où un mangeur prend l'initiative symbolique de sortir des sentiers battus en matière de goûts. Que l'on songe dans le même esprit aux très nombreuses études marquées par le marxisme, là aussi, le fait alimentaire est regardé en termes de flux, d'offres et de demandes, de rapports de domination perdus d'avance, de transition alimentaire indépassable. Bref, tout en nous apportant une masse de données ces approches faisaient du modèle qu'il soit symbolique, politique ou économique le graal recherché. Si cette remarque s'applique tout aussi bien aux pays du Nord qu'aux pays du Sud, il faut admettre que l'absence de «l'individu mangeur» est encore plus marquée pour les pays du Sud décrits le plus souvent par des chercheurs venus d'Occident. À ce niveau outre les questions des paradigmes évoqués s'est rajoutée l'urgence de situations alimentaires qui empêchaient (moralement) que l'on s'attarde trop sur les subjectivités alimentaires. Dans des contextes de culpabilité postcoloniale, les questions de malnutrition, voire de famine ou de disette, préoccupaient plus les chercheurs que d'écrire l'histoire d'un plat ou de regarder l'évolution de la restauration urbaine dans une capitale africaine. On peut aisément le comprendre et la remarque ne vaut pas critique.

Mais les temps changent, les sociétés s'urbanisent plus encore, et ce livre en est un exemple. Même si les problèmes de malnutrition sont encore d'actualité en Afrique, en Asie ou en Amérique latine (de façon très différente selon les endroits), une génération de jeunes chercheurs issus de ces trois continents se sont formés aux sciences sociales en envisageant ces sujets avec plus de liberté. Il est vrai que partout (au Nord comme au Sud) les paradigmes théoriques trop pesants se sont affaiblis, ce qui a sans doute permis que la curiosité pour les subjectivités alimentaires devienne légitime. Il est vrai également que le fait d'être issus de ces sociétés, et plus encore nés dans les villes où ils ont enquêté (ce qui est le cas de la majorité des contributeurs de ce livre), permet un regard plus près des choses, un regard plus libre pour saisir les complexités des situations plus que des modèles rassurants. Et cette redécouverte de la complexité par le biais des subjectivités est peut-être aussi la dernière étape d'un processus d'émancipation ou, pour le dire autrement, une étape intellectuelle nécessaire à la décolonisation des savoirs.

Que fait la ville aux pratiques alimentaires, que font les pratiques alimentaires aux villes ? Pour répondre à ces deux questions qui au fil du texte n'en font qu'une, cette nouvelle génération de chercheurs et chercheuses nous fait voyager de ville en ville, mais chacun ou chacune est porté par une curiosité qui lui est propre.

À Oran ou Casablanca des femmes algériennes ou marocaines prennent des initiatives pour atténuer leurs dépendances que la ville n'a pas allégées. À Baroda, ville du Gujarat en Inde, les couches moyennes indiennes fabriquent d'intimes stratégies pour transformer en confiance la défiance que peuvent leur inspirer les plats industriels. À Mexico et Guadalajara, des Mexicains sont soumis à l'injonction paradoxale qui vise à donner de la valeur patrimoniale à des plats que les normes sanitaires rejettent. Dans les restaurants de Lomé (Togo) ou dans les rues de Brazzaville (république du

Congo) s'invente sans complexe une cuisine multiculturelle qui touche tout aussi bien des couches sociales urbaines en mal de distinction que des migrants devenus des citoyens en mode de survie, tandis qu'à Ouagadougou (Burkina Faso) on mesure les difficultés qu'il peut y avoir à patrimonialiser un plat traditionnel (le *tô*) devenu pour beaucoup symbole de pauvreté... Au contraire à Abidjan (Côte d'Ivoire), en opposition avec toutes les normes nutritionnelles diffusées, on revendique de façon transgressive de manger du *garba*, ce morceau de thon qui baigne dans une huile noirâtre ! À Jakarta en Indonésie, des enclaves alimentaires informelles permettent à ceux qui ne disposent pas de ressources familiales à proximité de profiter d'un lieu de socialisation, tandis que dans les villes de Malaisie des migrants célibataires venus du monde rural sont bien contraints de bricoler les offres culinaires multi-ethniques propres au monde urbain malais pour se sustenter tout en se réconfortant symboliquement. Dans les villes chinoises les boissons sucrées industrielles semblent s'imposer malgré des résistances qui s'appuient sur une grille symbolique locale, et à Yaoundé et Douala au Cameroun la socialisation alimentaire de l'enfant mélange subtilement (et librement) normes occidentales et connaissances locales. Tandis qu'à Mexico des familles en situation de manque alimentaire développent des stratégies de survie symbolique en détournant des produits industriels bon marché pour réinventer des recettes dites « traditionnelles ».

Comme on le voit, ces chercheurs et chercheuses nous emmènent loin de la monographie de village bien circonscrite et rassurante. Le désordre normatif des villes dans lequel ils nous plongent ne se réduit pas à une quelconque anomie. Au contraire, les pratiques alimentaires qu'ils et elles observent avec minutie dévoilent une ville porteuse d'injonctions sociales entremêlées. Ces injonctions alimentaires sont souvent contradictoires ou paradoxales. Ces normes semblent moins stables, moins codifiées, plus volatiles qu'au village, mais elles ne trament pas moins les pratiques alimentaires... Sans pour autant empêcher les mangeurs-citadins, par nécessité et plaisir, de sans cesse transgresser des normes étatiques ou paraétatiques et de manière plus générale d'inventer d'autres façons de se nourrir. Sydney Mintz disait qu'une des contradictions (irrésolues) qui parcourent le champ des études sur l'alimentation, était le fait que les populations sont à la fois très attachées à leurs pratiques alimentaires, conservatrices en quelque sorte, mais en même temps ouvertes au changement, voire à des changements spectaculaires et rapides. Ce livre contribue à rendre moins « irrésolue » cette contradiction.

Jean-Pierre Hassoun

Directeur de recherche émérite CNRS,

Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (IRIS-EHESS)