

## 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*<sup>3</sup> 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

---

<sup>3</sup> 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 protège<sup>4</sup>.

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

---

<sup>4</sup> La représentation des femmes en anthropologie méditerranéenne est ambivalente et contrastée. Longtemps, le contrôle de la sexualité féminine a été dépeint 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 médias<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup>Y 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 »<sup>6</sup>, mais total.

---

<sup>6</sup> 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 historique<sup>7</sup>, 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 épicerie, 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

---

<sup>7</sup> 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 éthiques<sup>8</sup>. 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 »

---

<sup>8</sup> 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 temps<sup>9</sup>. 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 enfants<sup>10</sup>. 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)

---

<sup>9</sup> 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).

<sup>10</sup> 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 nourrit<sup>11</sup>. 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

---

<sup>11</sup> 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 »<sup>12</sup> (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,

---

<sup>12</sup> 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 postulat<sup>13</sup>. 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 social<sup>14</sup> 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 poiësis<sup>15</sup> 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

---

<sup>13</sup> 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).

<sup>14</sup> Nous expliciterons davantage cette dimension lors de la transmission.

<sup>15</sup> 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 Méditerranée<sup>16</sup>. 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 sociaux<sup>17</sup>.

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,

---

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

<sup>17</sup> 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 sociale<sup>18</sup>. 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 Méditerranée<sup>19</sup>. 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

---

<sup>18</sup> 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.

<sup>19</sup> 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 pair<sup>20</sup>. 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.

---

<sup>20</sup> 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 retenue<sup>21</sup>. En effet, la propriété génésique de la femme lui procure un pouvoir sur l'univers dont elle dépend. La physiologie<sup>22</sup> 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 pain<sup>23</sup>, 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*.

---

<sup>21</sup> « 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).

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

<sup>23</sup> 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 féminin<sup>24</sup> (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 feats 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

---

<sup>24</sup> « 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*.

MCours.com