

## COMPTE RENDU DE LECTURE

*FAUSTINE RÉGNIER, L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*  
Paris, Presses universitaires de France, 2004, 264 p.

Dans cet ouvrage érudit, Faustine Régnier, sociologue à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), démontre comment les cuisines françaises et allemandes intègrent des ingrédients, des tours de main ou des plats dits « exotiques ». L'ouvrage, rigoureux, vise à « dépasser la méthode de l'échantillonnage ». La base de travail est un corpus de 9 758 recettes, tirées de la presse féminine et publiées entre les années 1930 et 2000 pour une analyse « que l'on a voulue la plus précise possible » (p. 15). Le recours à des logiciels de traitement des données (ex. Hyperbase) rend compte de cet esprit de systématique qui anime l'auteure, mais participe aussi au caractère assez abstrait de l'ouvrage. Il est richement documenté et cela lui confère un côté didactique très appréciable. La bibliographie offre ainsi un beau panorama de la littérature en sciences sociales sur l'alimentation. Les annexes précisant la méthodologie seront très appréciées, ainsi qu'au sein du texte lui-même, les points sur des sujets précis (le rapport à l'Afrique noire, par exemple).

L'exotique, c'est ce qui vient de « l'ailleurs », de l'étranger – si l'on s'en tient au sens étymologique du terme –, mais pas de n'importe quel « ailleurs »... Selon le sens commun, c'est l'étranger à l'Occident (des pays lointains, chauds le plus fréquemment), nous explique l'auteure. L'exotique est le plus souvent surprenant, volontiers mystérieux et parfois inquiétant. La plupart du temps adjectif, parfois substantif, le mot « exotique » est ancien. « Exotisme », lui, n'est apparu qu'au XIX<sup>e</sup> siècle (Bourde, 1991) pour désigner un phénomène qui l'a largement précédé : le goût de l'ailleurs, l'attrait de l'étrange. Dans son ouvrage, Faustine Régnier a pris le parti d'interroger cette relation « positive à l'Autre », peu étudiée par les spécialistes des relations interethniques et des migrations internationales en France. Force est de constater la crispation des recherches sociologiques et anthropologiques autour des « problèmes sociaux »<sup>1</sup> que poserait la présence de « l'Autre » en France, aussi faut-il saluer cette démarche.

Contre une prétendue uniformisation de la planète, Faustine Régnier, prenant le contre-pied de Marc Augé dans son *Anthropologie des mondes contemporains*, paru en 1994 chez Flammarion, tente de montrer non seulement que l'exotisme en général (et culinaire en particulier) persiste aujourd'hui, mais qu'il renvoie sociologiquement au traitement différentiel de l'altérité. Pour ce faire, l'exotisme culinaire est abordé ici comme un « fait

---

<sup>1</sup> Répondant en cela à une « demande sociale ».

social total », selon l'expression consacrée de Marcel Mauss. Comme pour n'importe quel autre fait social, elle démontre méthodiquement que les éléments constituant l'exotisme, pour être pertinents, doivent être historicisés, et aussi comparés (ici, entre la France et l'Allemagne, une perspective comparative du proche, suffisamment rare pour être remarquée), ceci afin de mettre en évidence leur plasticité.

Quelle est l'histoire de l'exotisme culinaire ? Nous aurions souhaité ici que soient mises plus en évidence, à l'aide des travaux référencés d'historiens de l'alimentation, les combinaisons entre l'histoire de l'alimentation, l'évolution de l'agroalimentaire, l'essor actuel du bio ou encore l'arrivée d'un label halal (est-il exotique ?). Ce qui aurait inscrit l'exotisme dans l'histoire sociale longue des changements dans un domaine souvent perçu comme extrêmement conservateur. Toutefois, Faustine Régnier entame une réflexion historique en interrogeant le lien entre l'exotisme culinaire, les croisades, les « Grandes Découvertes » et la colonisation, « facteur de proximité commerciale et symbolique » (p. 57). Ce lien varie entre « une » Allemagne à l'histoire coloniale courte et « une » France aux possessions coloniales nombreuses... L'idée de « nation », selon qu'il s'agit du contexte allemand, très régionaliste d'après Nobert Elias et animé par la notion de *Volkskund* et de *Kultur*, ou de la conception française, très centralisée, aura pour la question qui nous intéresse toute son importance. Aux petites cours régionales associées à une bourgeoisie allemande peu encline à imiter l'aristocratie s'oppose la formation d'une grande cour à la française où bourgeois et nobles rivalisent à travers une gastronomie permettant la distinction. Contrairement à la cuisine allemande, plus tournée vers la rusticité et la simplicité, le sentiment d'excellence qui anime la cuisine française suppose de se nourrir des cuisines étrangères. À travers la cuisine, Faustine Régnier conduit le lecteur ou la lectrice à découvrir la notion complexe de « civilisation », perçue de manière différente d'une rive à l'autre du Rhin.

Afin de dépasser le constat de l'intégration, de longue date, d'éléments étrangers dans la cuisine française, on aurait souhaité que la notion de « civilisation » désignant en France l'accomplissement idéal de l'humanité ait été davantage approfondie. Cette notion, associée à celle de « grande cuisine » française, présuppose un jugement de valeur qui fixe *et* le sens unique de l'évolution des sociétés (le progrès en général et culinaire en particulier) *et* le but vers lequel elles doivent toutes se diriger. Finalement, l'intégration d'ingrédients étrangers n'est là que pour améliorer l'unique grande cuisine, la française, modèle à atteindre. Ces adaptations ne sont pas conçues comme des trahisons (p. 105) : une comparaison avec le rapport à la langue et à l'accent pourrait ouvrir des pistes interprétatives intéressantes. De même, s'interroger sur la logique sous-jacente dans la notion de *Kultur* en Allemagne aurait permis de révéler le jeu social qui bâtit la supposée supériorité de certaines cuisines. En effet, le principe de *Kultur*, largement associé au régionalisme, en Allemagne, n'a rien pu contre les hiérarchies sociales qui construisent la supériorité sociale de certaines cuisines (à l'échelle du monde). Ainsi, à l'instar de toute société, la culture lettrée ouverte à l'universel jouit de plus de considération que les cultures dites « populaires ».

Pour que la cuisine étrangère pénètre fondamentalement la cuisine allemande, nous indique Faustine Régnier, il faudra attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale. Après une longue période de famine, l'Allemagne est traversée d'une « pulsion boulimique » (p. 76) et animée du désir de ne pas rester en marge de la communauté internationale, ce qui se ressent sur les pratiques alimentaires. Autre élément déterminant dans le processus

de construction sociale de l'exotisme, l'immigration. Là encore, les deux pays divergent. L'immigration, récente pour l'Allemagne et ancienne pour la France, joue un rôle décisif sur l'ouverture à l'Autre : ce phénomène participe du métissage alimentaire, ainsi que l'auteure l'analyse à propos de la restauration rapide tenue par les Turcs en Allemagne. Mais ce n'est pas, comme elle le démontre en parlant d'excès de proximité (p. 67) ou de la situation sociale de l'immigré (p. 69), un facteur de diffusion affirmé de l'exotisme alimentaire. On peut relever l'analyse stimulante de l'auteure lorsqu'elle se réfère à Max Weber qui, dans *Économie et société* (1922), montre comment la proximité migrants/autochtones n'est pas source d'attrait lorsqu'elle rime avec précarité. À la nécessaire image prestigieuse, indispensable à l'adoption des cuisines, s'adjoignent d'autres facteurs entravant la diffusion de l'exotisme alimentaire. L'auteure nous laisse ainsi supposer que l'adoption et le rejet de la cuisine de l'Autre mettent en oeuvre un jeu de hiérarchies sociales. Des références aux recherches de l'anthropologue Gérard Althabe, par exemple, ou des sociologues Jocelyne Streiff-Fenart et Philippe Poutignant auraient pu mieux mettre en évidence comment ne pas manger comme l'Autre permet, dans l'imaginaire, de se distancier de lui et de se placer au-dessus de lui sur l'échelle sociale. La « xénophobie alimentaire » n'est qu'un des éléments mis en place par ceux qui se sentent, en période de précarisation, concurrencés par l'arrivée massive des migrants.

Annie Hubert (2000) a montré que le couscous est en France le plat le plus cuisiné dans les cantines, mais également lors d'invitations formelles... C'est ce que confirment les travaux de Chantal Crenn : une même cuisine familiale marocaine peut selon le lieu ou le moment être considérée comme « grande » ou rustique, misérable. Dans un château de Saint-Emilion, un couscous préparé par une ouvrière agricole marocaine dont le mari tient un chich kebab fait référence, pour les convives, aux Mille et une nuits, à l'Orient : si l'on suit Faustine Régnier, on dira qu'il s'agit de « la valence positive de l'exotisme ». Dans ce cas, la question de la précarité de cette cuisinière-ouvrière agricole sera passée sous silence. Pourtant, il s'agit de la même « immigrée » dont le chich-kebab, selon l'auteure, n'est pas producteur d'exotisme. Qu'est-ce à dire ? Que la production de la différence est très complexe et qu'elle peut varier selon le contexte et la situation, ce que les sources mobilisées permettent mal de révéler. Les convives du château ne sont pas nécessairement tous racistes *versus* admiratifs. Par ailleurs, ainsi que le montre Annie Hubert (2000), le couscous est loin d'être pour les Marocains du vignoble, comme pour ladite « communauté maghrébine » plus généralement, un plat emblématique tandis que le tagine l'est. Alors, le couscous devenu français serait finalement moins exotique que le *Kig ha Farzh* (littéralement viande et farzh), plat consommé dans le Léon, en Bretagne ? Il aurait pu être intéressant d'approfondir la place des plats régionaux par rapport aux plats exotiques. Insister sur ces points aurait permis non seulement de relativiser le schéma admiration/racisme (définition du concept, pp. 8 et 9) et de travailler les stéréotypes, que leur valence soit positive ou négative, mais plus encore de questionner l'idée de l'exotisme comme une ouverture vers l'Autre (« *dans l'exotisme culinaire, il s'agit de consommer des cuisines mal connues* », p. 17).

La référence à Dominique Schnapper est intéressante du fait de ses recherches sur les formes historiques et contemporaines de la pensée différentialiste, dans l'ouvrage *La relation à l'autre. Au cœur de la pensée sociologique*, paru en 1998 chez Gallimard. Mais on aurait souhaité que Faustine Régnier se distancie de cette auteure et de sa vision, pour le moins

réductrice, de la culture maghrébine quand elle parle de « noyau dur » de la culture, soit d'une « irréductible différence de la culture maghrébine », comme s'il n'y avait dans ce cas aucun processus d'acculturation culinaire possible. Si l'on comprend la vertu heuristique du concept de « juste distance », mise à profit par F. Régnier, on peut aussi, du point de vue concret et singulier de « l'Autre », la relativiser avec Michel de Certeau (1994, p. 218) : il revient, selon lui, à chacun des immigrés « de choisir, pour son compte, le trajet qu'il entend emprunter, entre sa culture d'origine et la culture d'accueil, en déterminant pour lui-même le lieu symbolique où il veut s'installer : à plus ou moins grande distance de l'une et de l'autre, en conservant plus ou moins de traits d'origine, en imitant plus ou moins nos manières et nos choix ». De même, on peut déplorer que l'auteure reste trop souvent dans une vision monolithique dans l'utilisation des concepts. Ainsi en est-il de son usage univoque de « la règle d'Hérodote » pour justifier la nécessaire familiarisation des plats, aux dépens de la règle d'Homère qui a alimenté le « mythe du bon sauvage », dans lequel l'ailleurs devient une sorte de renversement de son propre monde sans vraie connaissance de l'Autre.

L'absence de « l'humain », « de ce que pensent et font les gens », dans l'enquête ici très abstraite (malgré le recours bienvenu aux études de terrain quand elles existent, par exemple, pour la consommation des kebabs en Allemagne), ne permet pas d'appréhender la complexité de la réalité sociale. L'auteure prend elle-même la mesure des limites de ses sources avec l'exemple du couscous, plat qu'elle nous dit très répandu dans la population française, mais pas du tout dans les recettes qu'elle analyse (note 4 p. 69). Elle a choisi de mettre l'accent sur une perspective « macro », mais elle aurait pu montrer comment un même ingrédient peut être considéré comme étrange ou familier selon le contexte, le moment, les personnes en présence, etc., apportant une réflexion approfondie sur ce qu'est la différence culinaire qui n'existe pas en soi. On aurait ainsi aimé en apprendre plus sur les normes culinaires françaises et allemandes et sur la construction sociale de la « bonne distance ». Cela aurait permis aussi d'éclairer « l'appropriation sociale de l'altérité {qui} se révèle tout à la fois une réduction et une reconnaissance de la différence ».

Relativement aux sources, on songe à l'invitation de Michel De Certeau (1990, édition présentée par Luce Giard) à tenir compte des conditions de réception de la lecture par des usagers supposés voués à la passivité et à la discipline : « *La présence et la circulation d'une représentation n'indique nullement ce qu'elle est pour ses utilisateurs. Il faut encore utiliser sa manipulation par les pratiquants qui n'en sont pas les fabricateurs* ». Peut-on être sûr que « ces revues qui s'adressent aux femmes, à celles qui en priorité cuisinent » (p. 10) – sachant qu'actuellement encore la responsabilité culinaire incombe de toute façon massivement aux femmes – sont réellement utilisées ainsi ? Peut-on être sûr que les fiches détachables proposées par certains magazines (p. 14) le sont réellement ? Car, pour Jacques Barrau (1983, p. 347), « *la simple lecture de toute cette littérature [culinaire] tiendrait donc lieu de la dégustation des délices culinaires qu'elle évoque, comme ces flacons d'épices ornant ces cuisines modernes où l'on ne fait que réchauffer des mets de traiteur ou des plats cuisinés en conserve. Cette littérature ne serait qu'une dérisoire compensation de l'ennui culinaire et alimentaire du temps* ». L'auteure elle-même en est consciente qui distingue « les types idéaux », que représentent ses sources, de la « réalité » (p. 90), mais on aurait trouvé intéressant que ce point soit mieux explicité, en suivant Jack Goody (1984, p. 349) pour qui « l'étude du culturel ne doit pas exclure le social ».

Le travail de Faustine Régnier interroge ainsi le choix des emblèmes culinaires présents dans les revues. Quels sont-ils, comment ont-ils été choisis ? Comment les recettes ont-

elles été recueillies, sélectionnées, fabriquées ? C'est ce à quoi répondrait, par exemple, une rencontre avec les rédacteurs de ces revues. Nous manquent encore d'autres éléments concrets tels que la part des recettes exotiques par rapport aux recettes endogènes dans ces revues, leur contexte d'utilisation, l'usage et la manipulation/appropriation qui en sont faits : ainsi au Danemark où Anne-Elène Delavigne a travaillé, les plats exotiques sont réservés aux invitations formelles extra-familiales, car les plats quotidiens les plus ordinaires sont considérés comme relevant de l'intime et se mangent entre soi. L'auteure laisse entendre, avec l'étude sur la saisonnalité des recettes, qu'en Allemagne l'exotisme serait plus « quotidien » qu'en France – ce qui conforte les données recueillies sur le contexte du recours à l'exotisme au Danemark. De même pour ce qui est du tourisme, dont le lien avec l'exotisme culinaire est plus affirmé en Allemagne qu'en France, nous dit-elle, constatant que « *les pays les plus touristiques ont fourni les exotismes les plus importants* » (p. 75). Il faudrait explorer, au titre des raisons de cette présence banalisée de l'exotisme dans les pays du nord de l'Europe, un conservatisme alimentaire moindre qu'en France dû au statut différencié de la gastronomie dans ces deux pays.

Cet ouvrage, par toutes les questions stimulantes qu'il pose au lecteur, montre l'importance d'analyser une cuisine dans sa contextualisation, au sens de Goody (l'ensemble des modalités de production, de préparation et de consommation des aliments). Cela permet de « *comprendre la signification des modes de préparation des aliments pour les personnes concernées* » (Goody, 1984, pp. 14-15), ce point de vue émique qui intéresse les anthropologues.

*Cbantal CRENN*

Institut universitaire de technologie, Bordeaux 3

*Anne-Élène DELAVIGNE*

Eco-anthropologie, Muséum national d'Histoire naturelle,

UMR 5145 CNRS, Paris

## Bibliographie

- Barrau J. (1983). *Les hommes et leurs aliments, esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, Messidor, Collection Temps actuels.
- Bourde A. (1991). Histoire de l'exotisme, in: *Histoire des mœurs*, Poirier J. (éd.), Paris, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, tome II, pp. 598-697.
- Certeau M. de (1994). *La prise de parole et autres écrits politiques*, Paris, Gallimard, Folio Essais.
- Certeau M. de (1990). *L'invention du quotidien*, 1. Arts de faire, Paris, Gallimard, Folio Essais.
- Goody J. (1984). *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de création industrielle, Collection Alors, 405 p. (traduction).
- Hubert A. (2000). Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ?, *Revue des Sciences Sociales*, 27, pp. 8-11.