



Transtext(e)s
Transcultures 跨文本跨文化
Journal of Global Cultural Studies

10 | 2015
Manger, Représenter. Approches transculturelles des pratiques alimentaires

Manger, représenter : approches transculturelles des pratiques alimentaires

Claire DODANE



Éditeur
Gregory B. Lee

Édition électronique

URL : <http://transtexts.revues.org/574>
ISSN : 2105-2549

Référence électronique

Claire DODANE, « Manger, représenter : approches transculturelles des pratiques alimentaires », *Transtext(e)s Transcultures 跨文本跨文化* [En ligne], 10 | 2015, mis en ligne le 05 août 2016, consulté le 10 novembre 2016. URL : <http://transtexts.revues.org/574>

Ce document a été généré automatiquement le 10 novembre 2016.

© Tous droits réservés

Manger, représenter : approches transculturelles des pratiques alimentaires

Claire DODANE

- 1 Dans la première partie de ce numéro de *Transtext(e)s Transcultures*, nous publions les actes d'un colloque international organisé par l'IETT du 12 au 14 décembre 2013 à l'Université Lyon 3 sous le titre « Manger, représenter : approches transculturelles des pratiques alimentaires ». L'IETT trouvant son ancrage géographique dans la ville de Lyon, réputée pour sa gastronomie, la volonté des organisateurs était de fédérer l'équipe autour d'une réflexion commune susceptible aussi de créer des liens avec la société civile. L'intervention de plusieurs professionnels de la cuisine durant la manifestation est d'ailleurs venue enrichir ce débat transdisciplinaire.
- 2 « Lire les vivres et le vivre » aurait également pu être choisi pour désigner une recherche embrassant l'acte de manger à travers ses représentations dans le texte au sens large (littératures, cinémas, articles de presse, publicités, publications touristiques) et dans la pluralité des cultures. Se sont ainsi réunis des spécialistes venus des études anglaises, chinoises, coréennes, japonaises, hispaniques, hébraïques, néo-helléniques, littérature française et philosophie, histoire, gestion, communication et médecine chinoise pour échanger sur les pratiques alimentaires dans une approche articulée autour de quatre grands axes préalablement définis : le corps, les marqueurs identitaires, les risques et l'environnement, les plaisirs et la gourmandise. A l'heure où les Food Studies connaissent dans les pays anglophones un essor considérable et où l'actualité évoque quotidiennement à la fois le refuge qu'est le plaisir de la nourriture et les risques alimentaires planétaires, nous avons voulu dialoguer sur l'idée maîtresse suivante : à savoir que manger, acte quotidien nécessaire mais non anodin, est, une fois la faim apaisée, toujours une affaire d'identité, parce que l'on ne mange pas seulement des nutriments mais également des représentations et de l'imaginaire.

Texte d'ouverture

- 3 « La faim comme origine de la parole », de Jérôme Thélot, rappelle fort à propos en préambule à ce numéro à quel point la faim, « loi de toutes les lois », précède chronologiquement, phénoménologiquement, et par conséquent conditionne, toute autre action ou décision. La faim ne se sait pas, mais s'éprouve, et cet affect originaire est la condition de tout savoir possible. De nature philosophique, la réflexion se nourrit de représentations en littérature et convoque notamment *Une saison en enfer* de Rimbaud, *L'Iliade* d'Homère et *La Divine Comédie* de Dante, réunis dans une même plainte : « il me faut manger pour vivre ». Et ce n'est qu'une fois cette nécessité soulagée que la pensée peut s'exercer.

Marqueurs identitaires et religion

- 4 La cuisine est le lieu de l'invention et de la réinvention des traditions, de la construction des identités nationales, ethniques, diasporiques, des communautarismes. De l'acceptation des interdits religieux aux logiques d'exclusion, le repas fonde et unit le groupe qui le partage. Les publicités comme la littérature touristique qui vantent les saveurs et l'exotisme culinaire de l'autre font de la gastronomie le véhicule privilégié des stéréotypes. Le souvenir d'un goût particulier, transmis de générations en générations, cultivé, cuisiné, témoigne du rapport évident entre nourriture et identité familiale. Ainsi que l'explique Pierre Bourdieu dans *La distinction*, « avoir bon goût, avoir du goût » est aussi souvent une affaire d'identification à une classe sociale. La notion de norme/identité est également engagée dans les relations qu'entretiennent les hommes et les femmes face à la nourriture. De l'épouse confinée à la pièce qu'est la cuisine aux chefs étoilés des plus grands restaurants, ce sont les espaces public/privé qui sont questionnés, tandis que les bâtonnets de glace renvoient dans la publicité à la gourmandise sexuelle d'une femme instrumentalisée que les voix féministes ne cessent de dénoncer. Les générations elles-mêmes ne privilégient pas les mêmes goûts alimentaires, tandis que l'aliment peut être le marqueur d'une nostalgie de l'enfance ou d'une identité nationale idéalisée.
- 5 • « Cacherout en déroute : étude de certains comportements remarquables vis-à-vis des lois sur l'alimentation dans le judaïsme en temps de crise », d'Hervé Gabrion, s'attache à relater les modalités singulières d'application individuelles ou communautaires du régime alimentaire imposé par le judaïsme normatif et la Bible. Sont étudiés ici le cas collectif des Sabbatéens de Pologne au 18^{ème} siècle, et celui, personnel, d'Isaac Deutscher, connu pour être l'auteur d'une biographie de Trotsky, exemples qui démontrent qu'il n'est pas aisé de s'affranchir de l'assujettissement au ciment identitaire que sont les lois alimentaires.
- 6 • « La cuisine coréenne comme représentation de la communauté nationale : analyse des rapports entre communauté et cuisine dans les films « Sikgaek » et « Sikgaek 2 », d'Aurélien Pasquier, a pour objet l'aliment sud-coréen national par excellence, le Kimchi (choux fermenté et épicé), source de honte jusqu'au début des années 1960 en Corée du sud en raison de sa forte odeur, réhabilité dans les années 1980 et fabriqué en grande quantité en Corée comme au Japon en raison de ses bienfaits pour la santé. La représentation de cet aliment hautement symbolique est examinée par le biais des deux

volets d'un même film, « Le grand chef » (Sikgaek), dans une démonstration qui fait apparaître l'enjeu se jouant autour de la nourriture dans la construction des identités nationales.

- 7 • Le sentiment d'appartenance à une communauté apparaît de manière frappante aussi dans l'article « Cuisine chypriote et cuisine grecque », où Yiannis E.Ioannou s'interroge sur la présence croissante à Chypre de restaurants de cuisine grecque. Plutôt qu'une simple curiosité ou service proposé aux nombreux touristes, cette implantation semble signer le rêve insatisfait d'une union de l'île avec la Grèce.
- 8 • « Jeûner pour une offrande corporelle dans le *Deungsinbul (Mi-Bouddha, mi-homme)* de Kim Dong-ri », de Min Sook Wang-Le, s'intéresse à la représentation de l'auto-immolation et de l'offrande du corps dans la nouvelle *Mi-Bouddha, mi-homme* (1961) de l'écrivain coréen Kim Dong-ri (1913-1995). Quête de bouddhisme et abstinence alimentaire se situent au centre d'une réflexion qui chemine des éléments biographiques vers la scène d'offrande du corps humain à Bouddha, étape ultime d'une ascèse synonyme de renoncement à soi.
- 9 • Jean-Pierre Giraud, dans « Dieux et défunts au Japon : La grande bouffe », ose un clin d'œil au film éponyme de Marco Ferreri pour évoquer les fastueuses offrandes faites aux dieux et aux défunts au Japon, dans les pratiques shintoïstes comme dans les pratiques bouddhistes. Du riz, du sel et du saké sont disposés sur des plateaux rituels, offrandes souvent agrémentées de mandarines ou des petits gâteaux de riz. L'article se concentre sur l'origine de ces pratiques, à rechercher dans les rites funéraires du Japon ancien ainsi que dans les mythes fondateurs tels qu'ils apparaissent dans le *Kojiki* (712).

Corps, régimes, risques et santé

- 10 Tandis que les scandales alimentaires et autres conséquences des pesticides sur l'environnement jalonnent l'histoire récente, quels rapports entretiennent dans les textes corps, nourriture et santé ? Si le « bio » occupe aujourd'hui le devant de la scène, on peut s'interroger sur la diversité des pratiques que cette notion planétaire implique, notamment le développement de l'information liée au risque (émissions, publications, blogs). Face à la circulation mondiale des aliments, à leur importation massive et à des origines toujours plus lointaines et complexes, naissent des envies et des discours sur le terroir et l'authenticité que chaque culture rend singuliers. Les régimes voyagent eux aussi, de celui du Sud-Ouest de la France à celui d'Okinawa. Slow-food, street-food, fast-food et Mac'baguette, local/global/glocal, quantité/qualité impliquent un rapport particulier à la mondialisation et au goût vrai.
- 11 Les discours encouragent/déconseillent/interdisent l'ingestion de tels ou tels aliments. Les médecines et les médias jouent là un rôle de premier ordre, aux injonctions variables d'une culture à l'autre, ou d'une époque à l'autre dans un même pays. Manger, se voir, s'estimer, mincir, grossir, obésité/anorexie, désir de vie et de mort: images de soi et régimes, modération et excès régulent la vie physique tout autant que la vie psychique. Le refus de manger peut parfois être une forme de résistance, tandis que la perte d'appétit est souvent le signe d'un « passage à vide ». Il en est de même concernant la consommation d'alcool.
- 12 • « Se nourrir des souffles et des saveurs : la diététique de la médecine chinoise », d'Eric Marié, nous apprend que la diététique chinoise se fonde sur une individualisation de la

prescription, sans recourir à une distinction a priori entre aliments bénéfiques et aliments nuisibles. Les recommandations se fondent sur la nature complexe des énergies et des saveurs et les bénéfices de certaines combinaisons, révélant la manière particulière dont la médecine chinoise perçoit la physiologie humaine. L'auteur remonte aux sources et histoires de la diététique chinoise avant de proposer une synthèse des grands principes qui régissent les pratiques contemporaines.

- 13 • Dans « Le mythe du régime crétois » Sophie Coavoux déconstruit le processus d'idéalisation de l'alimentation méditerranéenne, aux définitions floues mais aux vertus unanimement et très diversement reconnues. Le régime crétois est-il un idéal médical, un concept marketing, un outil pédagogique ou une pratique alimentaire avérée ? Les textes, qui relèvent de champs très divers, apportent des clefs de compréhension à cette construction du mythe.
- 14 • Emmanuelle Romanet, dans « Politique et alimentation : l'allaitement, une préoccupation ancestrale du pouvoir », porte son regard d'historienne sur l'alimentation maternelle en France à travers les siècles. Le système des nourrices occupe une place de tout premier ordre dans une réflexion qui embrasse aussi plus largement la question du statut de l'enfant.

Gastronomie, plaisirs de la table, communication

- 15 Le temps du repas, familial, amical ou professionnel, est le lieu privilégié du lien social, de la convivialité. Des banquets de la Grèce antique qui jalonnaient la vie intellectuelle, à ceux de la Chine ancienne, en passant par les festins contemporains, il n'est pas de culture où le rite alimentaire ne prenne la couleur de la fête et du plaisir. A chacun son luxe, certes. Le vin, le saké, la bière, l'ouzo ont de tout temps été célébrés dans les textes. Dans sa quête esthétique, le cuisinier associe la qualité de la présentation à la finesse gustative, tandis que le pique-nique s'inscrit dans le plaisir de la simplicité. De l'amer au croustillant, les littératures gourmandes savent jouer du langage des saveurs et des consistances ; le mouvement du souvenir peut être associé à ces leçons d'hédonisme, tandis que le rituel du repas et du partage est l'une phase clef de la séduction. Les publicités sont en Europe un parfait exemple de l'association gourmandise/sexualité/érotisme. Qu'en est-il dans d'autres cultures ? La littérature enfantine accorde souvent, elle aussi, une grande place aux pulsions orales, l'aliment convoité côtoyant la peur d'être mangé. Si l'origine des noms d'aliments atteste depuis longtemps déjà de la circulation mondiale des saveurs, on peut s'interroger sur l'actuelle homogénéisation des plaisirs de la table.
- 16 • Dans « Gastronomie et maniérisme : l'art de manger en France à partir du XVIIIème siècle », Lawrence Gasquet discute de la naissance de l'intérêt intellectuel et esthétique en France concernant le jugement du goût et la légitimité de la nourriture en tant que matériau artistique. L'article explore en particulier l'œuvre d'Antonin Carême (1783-1833), cuisinier-auteur d'architectures pâtisseries qui firent résolument entrer la cuisine moderne dans le raffinement de la gastronomie et transformèrent l'aliment en figure.
- 17 • Geneviève Lheureux, dans « Banquets et anti-banquets dans l'œuvre shakespearienne », propose une relecture des grands textes de Shakespeare en privilégiant les éléments liés à la nourriture et aux repas et en les confrontant à divers textes de diététique produits à

l'époque élisabéthaine. Cette analyse permet de dresser une sorte de panorama des pratiques alimentaires du XVI^{ème} siècle, surtout celles vues au cours des repas de fête, plus nombreux dans le théâtre que les repas quotidiens, et révèle comment l'acte naturel de manger devient chez Shakespeare un acte contre-nature relevant de la transgression.

- 18 • Dans « Cet objet objet du désir : nourriture en anamorphose dans *The Hours* de Michael Cunningham et l'adaptation filmique de Stephen Daldry », Catherine Delesalle met en parallèle le roman *The Hours* (1998), de l'Américain Michael Cunningham, et son adaptation filmique (2002) par Stephen Daldry pour décrypter la place occupée par la nourriture lors d'une même journée cruciale vécue différemment par trois femmes. Symbole de leur façon d'être (mal) au monde, de leurs liens affectifs et du rapport qu'elles entretiennent avec la création, l'aliment endosse des fonctions variables qui oscillent entre pulsion de vie et pulsion de mort.
- 19 • Paloma Otaola, dans « Cuisine et bonheur : la philosophie de Ferran Adrià », rend compte de la démarche du cuisinier emblématique de la cuisine espagnole contemporaine. Différents facteurs expliquant le succès mondial de ce grand chef sont examinés : éléments biographiques, médiatisation, caractère révolutionnaire de sa cuisine par la déconstruction, la sphérification, le principe d'égalité des aliments, le recours à d'autres formes artistiques, le bonheur né de la magie d'une constante nouveauté, mais aussi le soin que prend le cuisinier à transmettre à tous ses recettes dans un langage transparent.
- 20 • Dans « *Woman & Home* : la « ménagère », le publicitaire et l'agro-alimentaire », Muriel Cassel-Piccot étudie d'un point de vue sociologique ce que les publicités alimentaires publiées sur un an (2012/2013) dans le magazine féminin *Woman & Home* révèlent sur la société britannique. Le discours global n'y fait guère preuve d'originalité, nous dit l'auteur : ces publicités montrent en effet le plus souvent des produits manufacturés qui mettent l'eau à la bouche, présentent l'activité alimentaire comme une activité individuelle et individualiste qui permet davantage d'entrer en concurrence que de partager, reflètent une division des rôles masculins et féminins extrêmement traditionnelle et signent aussi le groupe social plus large qu'est la nation à travers l'exotisme de l'autre. Face à ces stéréotypes, le design culinaire y apparaît, en revanche, comme le lieu de l'inventivité.
- 21 • Maria Merino, dans « L'alimentation et le sourire : la communication corporative chez Danone », examine la campagne publicitaire lancée par Danone en 2013 en plein contexte de crise économique en Espagne sous le titre : « Danone alimente le sourire ». Afin de mieux révéler les changements récents opérés par la communication de ce grand groupe, l'auteure retrace son histoire et montre comment le facteur santé fut longtemps mis en avant alors que c'est aujourd'hui une image globale qui est recherchée, qui concilie qualité du produit et qualité de l'entreprise, Danone ayant misé sur l'émotion, le sourire, la proximité et la confiance en l'avenir.

AUTEUR

CLAIRE DODANE

Claire DODANE, professeure de langue et littérature japonaises à l'Université Jean Moulin Lyon 3, membre de l'Institut d'Etudes Transtextuelles et Transculturelles (IETT, EA 4186) dont elle a été la directrice (2010-2015) est spécialiste des femmes écrivains du Japon moderne. Elle a, entre autres, publié l'étude *Yosano Akiko, poète de la passion et figure de proue du féminisme japonais* (POF, 2000), la traduction de nouvelles de la romancière Higuchi Ichiyô (1872-1896) (*La Treizième nuit*, Les Belles Lettres, 2008) et *Cheveux emmêlés* (Les Belles Lettres, 2010), traduction intégrale du premier recueil de tanka de Yosano Akiko (1878-1942).