McCann, James. – *Stirring the Pot*

Odile Goerg

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesafriaines/14867>

DOI : 10.4000/etudesafriaines.14867

ISSN : 1777-5353

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 22 novembre 2013

Pagination : 971-973

ISBN : 978-2-7132-2389-1

ISSN : 0008-0055

Référence électronique

Odile Goerg, « McCann, James. – *Stirring the Pot* », *Cahiers d'études africaines* [En ligne], 212 | 2013, mis en ligne le 06 décembre 2013, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesafriaines/14867> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesafriaines.14867>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© Cahiers d'Études africaines

McCann, James. – *Stirring the Pot*

Odile Goerg

RÉFÉRENCE

MCCANN, James. – *Stirring the Pot. A History of African Cuisine*. Londres, Hurst, 2010, 215 p., bibl.

- 1 En 1887, la reine Taytu organise sur quatre jours un magnifique banquet pour les notables du royaume, à Entoto, avant que Addis Ababa, quelque 20 km encontrebas, ne soit définitivement choisie comme capitale de l'Empire d'Éthiopie. Ce repas grandiose, relaté par plusieurs chroniques, est considéré par l'auteur comme un acte politique visant à convaincre les provinces périphériques du pouvoir de Menilek (Ménélik) et comme la date de naissance d'une cuisine nationale éthiopienne. Son analyse, et celle des pratiques culinaires de l'Empire éthiopien jusqu'à nos jours, constitue le cœur de l'ouvrage de James McCann, historien de ce pays mais aussi auteur de livres sur la diffusion des plantes et l'environnement en Afrique.
- 2 Cette étude de cas détaillée (II. *Stirring the National Stew. Food and National Identity in Ethiopia*, pp. 63-106) forme la partie centrale et irrigue le reste de l'ouvrage. Elle en est incontestablement le point-d'orgue. On y voit comment se nouent diversification des réseaux commerciaux (de l'Océan Indien aux apports régionaux, de l'Arabie aux produits atlantiques), histoire politique (en l'occurrence l'expansion de l'empire éthiopien et son affirmation autour de Menilek), hiérarchie sociale, ainsi que mutations des espaces urbains et des sociabilités (émergence de lieux dédiés aux repas pris hors de chez soi) pour donner naissance progressivement à un ensemble de pratiques culinaires et commensales. Cette magistrale analyse, développée sur plus d'un siècle et nourrie par la grande connaissance qu'a James McCann de l'Éthiopie, offre un exemple de ce que peut être une analyse globale centrée sur les cultures alimentaires et culinaires.
- 3 Les parties qui encadrent ce morceau de choix abordent respectivement les données écologiques, agricoles et culturelles qui forment la base de l'invention des cuisines (I.

Basic Ingredients, pp. 15-61) et, en contrepoint de l'exemple éthiopien, les développements culinaires dans les autres régions de l'Afrique (III) et dans la diaspora (IV). *Africa's Global Menu* (pp. 161-179) fait en effet naviguer le lecteur des Caraïbes au Brésil, de la Louisiane aux développements les plus récents aux États-Unis.

- 4 On voit d'emblée la réelle difficulté à construire une synthèse qui considère l'Afrique comme un tout (même limitée à la zone subsaharienne) et englobe ses prolongements lointains, mais aussi l'insatisfaction qui peut surgir d'un tel déséquilibre géographique.
- 5 La première partie présente de manière générale les systèmes écologiques et leurs changements au fil des siècles ainsi que les processus de diffusion des plantes qui ont enrichi progressivement la gamme des ingrédients des repas, de 1500 à nos jours. La mise en circulation de plantes (riz, maïs, ignames, épices, etc.), par le biais des échanges internationaux, le rythme et la géographie variables de leur implantation et de leur intégration dans l'alimentation, leurs modes de transformation (techniques de cuisson et leurs agents), mais aussi le contexte social de leur consommation (convivialité, marqueur d'identité) et finalement le rayonnement hors des frontières régionales, nationales ou continentales sont ici décrits. J. McCann se situe dans la lignée de l'histoire culturelle, tout en puisant dans d'autres registres, indispensables à une approche globale du fait alimentaire. Des tableaux synthétiques résument la typologie et la chronologie de l'introduction des plantes, du monde atlantique ou asiatique, en Afrique mais aussi les apports de l'Afrique à l'extérieur.
- 6 La troisième partie, *Africa's Cooking* (pp. 107-160) analyse en un chapitre l'Afrique de l'Ouest (le développement est centré sur ce que l'auteur nomme les systèmes mandé et akan) et en un autre, le reste du vaste continent, de l'Afrique centrale aux contrées les plus australes. On peut deviner les raccourcis opérés, accentués par un postulat pour le moins étrange : « In West Africa, in contrast to Ethiopia, there is no single political force over its history but rather a wide range of political influences [...] » (p. 109) : l'absence apparente de conscience de la diversité d'échelle pousse même J. McCann à parler de *confusing local diversity*. Le tropisme éthiopien, présent tout au long du livre¹, au-delà de ses apports factuels et méthodologiques fascinants (partie II), contamine donc le regard de l'historien : peut-on vraiment affirmer qu'il s'agit du seul exemple de « cuisine nationale » ? Cette échelle d'analyse est-elle d'ailleurs la plus pertinente quand on mesure l'ampleur des migrations internes et la porosité des frontières, autant pour les hommes que pour les plantes ? ainsi que le reconnaît l'auteur lui-même. Il le démontre par exemple en analysant les variantes régionales des sauces à base d'arachide qui caractérise l'Afrique de l'Ouest.
- 7 *Stirring the Pot* s'inscrit dans une nouvelle collection (dirigée par Joseph Miller et David Robinson) se donnant pour objectifs de s'adresser à un large lectorat² dans une perspective d'histoire mondiale et de contrer les préjugés qui circulent encore sur l'Afrique pour valoriser ses réalisations et affirmer sa pleine participation à l'histoire universelle. Il suffit à McCann de citer en introduction quelques ouvrages généraux ou anciens pour souligner la méconnaissance réelle de la cuisine africaine et convaincre de la nécessité d'une étude fouillée. D'où sa tentative, alors que les livres de recettes africaines se multiplient dans la vague des restaurants dits ethniques, de proposer un tour d'horizon des pratiques caractérisant l'Afrique. James McCann s'efforce de diversifier les exemples dans l'espace et dans le temps sans toujours nous convaincre tant l'enjeu est difficile à tenir. Remonter dans le temps n'est de plus pas toujours aisé et il lui faut faire feu de tout bois pour faire resurgir du passé des pratiques qui

semblent avoir laissé peu de traces dans les traditions orales. Les textes des voyageurs étrangers de passage sont alors mobilisés, avec leurs limites.

- 8 Ainsi J. McCann est bien conscient de la contextualisation des récits qui peuvent coïncider avec une période de pénurie (p. 89) ; il fait en revanche un mauvais procès au médecin géorgien de la cour de Taytu et Menilek lorsqu'il lui reproche de ne s'intéresser qu'à la cuisine de l'élite urbaine (p. 93), milieu dans lequel il se meut.
- 9 J. McCann prend comme entrée l'alimentation mais il entretient une ambiguïté fondamentale en prétendant se situer hors du quotidien pour n'envisager que la « cuisine », selon un terme français qui a acquis ses lettres de noblesse. Comment passe-t-on de la routine au prestige ? Comment passe-t-on d'un plat du quotidien à une « cuisine » ? Le partage n'est certainement pas aisé. Les recettes, dont est parsemé l'ouvrage, le montrent bien à l'instar de la simplicité du *maize porridge*, à la base du régime de nombreuses contrées, notamment en Afrique centrale et australe. Sont abordés les rapports de genre ou de classe, avec une tendance toutefois à une vision romantique du passé. La volonté de valoriser les pratiques africaines pousse parfois l'auteur à magnifier le rôle des femmes, en tant que cuisinières *stricto sensu* (et non « chefs » !) et passeuses, sorte d'ode, un peu incantatoire, adressé aux femmes et aux cultures orales ayant permis la transmission de façons de faire et de recettes. *Quid* du rôle des esclaves dans la constitution des repas par exemple ? *Quid* de la répartition sociale inégale des produits issus du commerce ?
- 10 Il ressort par conséquent de cet ouvrage une impression mitigée : autant l'exemple de l'Éthiopie permet de poser les questions adéquates, d'affiner une méthodologie pouvant servir de base à des études similaires sur d'autres régions, autant certaines généralisations hâtives, voire des développements répétitifs, sont décevants. James McCann a d'ailleurs conscience des limites de son étude et se définit lui-même comme un voyageur éclairé (p. 181) dans les contrées qu'il connaît moins. Son ouvrage ouvre toutefois de nombreuses pistes et formule des interrogations tout à fait pertinentes. Parmi les axes de réflexion féconds, on pourrait rajouter un questionnement qui porterait sur les circulations sud-sud comme en témoigne par exemple la popularité des nems dans les repas des villes dakarois, autre marque de la globalisation, impact fort indirect de la participation des soldats coloniaux au conflit indochinois.

NOTES

1. Ainsi l'auteur présente les restaurants éthiopiens comme dominants hors d'Afrique, ce qui ne rend manifestement pas compte de la diversité des courants migratoires dans toutes les zones de diaspora (voir le cas de l'Europe en particulier).
2. D'où un nombre limité de pages mais aussi des illustrations (parfois non datées) venant concrétiser les propos et des cartes de situation fort utiles. Un index permet aussi de retrouver les thèmes transversaux de l'ouvrage. Une large bibliographie anglophone permet aux lecteurs curieux d'en savoir plus. Certains titres français auraient pu compléter ce travail dont, entre autres, H. D'ALMEIDA-TOPOR, *Le Goût de l'étranger*, Paris, Armand Colin, 2006 ou M. CHASTANET, F.-X.

FAUVELLE AYMAR & D. JUHÉ-BEAULATON (dir.), *Cuisine et société en Afrique : histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002.