Les recettes de l'Autre

De la transmission des savoirs (et savoir-faire) féminins en contexte
migratoire

Elsa Mescoli

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/3258>

DOI : 10.4000/hommesmigrations.3258

ISSN : 2262-3353

Éditeur

Musée national de l'histoire de l'immigration

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2015

Pagination : 53-61

ISBN : 978-2-919040-32-2

ISSN : 1142-852X

Référence électronique

Elsa Mescoli, « Les recettes de l'Autre », *Hommes & migrations* [En ligne], 1311 | 2015, mis en ligne le 01 juillet 2018, consulté le 21 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/3258> ; DOI : 10.4000/hommesmigrations.3258

LES RECETTES DE L'AUTRE

DE LA TRANSMISSION DES SAVOIRS (ET SAVOIR-FAIRE) FÉMININS EN CONTEXTE MIGRATOIRE

par ELSA MESCOLI, docteure en anthropologie, Centre d'études de l'ethnicité et des migrations (CEDEM), Institut des sciences humaines et sociales, université de Liège.

La transmission des patrimoines culinaires constitue un élément stratégique de la rencontre entre les migrants et leur société d'accueil. Récit de soi concocté en cuisine, la nourriture apparaît comme un puissant ressort de la visibilité des femmes migrantes dans l'espace public. Des initiatives multiculturelles en Italie et en Belgique montrent comment se négocie cette scène commune, dans le choix des pratiques et des plats. Derrière le partage des mets entre convives se joue un dialogue de représentations où se construit le goût de l'autre.

L'

L'approche anthropologique de l'alimentation considère celle-ci comme un fait complexe, dont les facteurs mis en jeu ne sont pas exclusivement physiologiques. Pour l'anthropologie, ainsi que pour les sciences sociales en général, manger ne veut pas seulement dire fournir au corps les éléments biologiques nécessaires à sa survie. Cet acte implique aussi des choix alimentaires individuels et collectifs qui sont, entre autres, d'ordre social et culturel. Tout n'est pas consommé de façon indifférenciée selon les cultures, les groupes sociaux, les familles, etc. Les choix sont déterminés par plusieurs facteurs, ils répondent non seulement à des normes qui définissent ou négocient les appartenances, mais également à des mémoires, à des désirs, à des imaginaires, et à des règles de convivialités. En plus de répondre aux exigences nutritionnelles établies

par les différents savoirs experts de la santé alimentaire (la biomédecine en premier lieu), l'alimentation se module sur des goûts et des dégoûts façonnés au niveau individuel, suivant des inclinations propres, mais aussi au niveau collectif, en s'alignant sur des affinités socioculturelles et en affirmant de façon pratique des différences inévitables¹. Les aliments consommés véhiculent des significations pour les individus et les groupes, en invalidant l'équation qui fait correspondre consommation et "destruction". La nourriture est réincorporée dans le système social qui la produit mais sous une forme différente, celle des relations et des identités². Elle est intimement connectée à la construction symbolique de la subjectivité mais elle a également une implication sociale dans la mesure où la commensalité établit un partage de l'alimentation

1. Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit 1979, p. 59. 2. Alfred Gell, "Newcomers to the world of goods: consumption among the Muria Gonds", in Arjun Appadurai (dir.), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, p. 112.

individuelle selon des règles propres³. David Le Breton décrit le repas ainsi : *“Le repas est une célébration commune, une culmination festive du lien social. Faire la cuisine est une jouissance tranquille, un don de saveur et de sociabilité à l’égard des autres à qui on*

*consacre du temps et de l’ingéniosité dans la préparation des mets. Elle appelle en contrepartie le bonheur gustatif des invités et leur rassasiement*⁴.”

L’anthropologie de l’alimentation permet aujourd’hui d’éclaircir les processus sociaux plus amples que la consommation de nourriture engage⁵. Un intérêt

particulier est porté sur le rapport entre l’alimentation et les représentations identitaires des groupes culturels. Ces derniers façonnent des codes alimentaires auxquels les individus peuvent adhérer en affirmant ainsi une identité partagée⁶ et définie par rapport à d’autres. Lorsque ces identités alimentaires et socioculturelles entrent en contact, grâce notamment à la migration, elles produisent des dynamiques qui font aujourd’hui l’objet de nombreuses recherches.

Alimentation et migration

Parmi les études récentes sur le lien entre alimentation et migration, plusieurs mettent en évidence le fait que, lors d’un déplacement, les individus ou les groupes sont confrontés à des styles

alimentaires différents de ceux de leur contexte d’origine. Ces recherches s’engagent alors à vérifier dans quelle mesure la rencontre entre des cultures alimentaires distinctes défie l’identité individuelle⁷ et à illustrer les pratiques mises en œuvre par les acteurs afin de la préserver⁸. Chantal Crenn écrit : *“[L]a question de l’alimentation en migration, comme celle du mariage (...) est cruciale, car elle comporte en elle-même l’ambiguïté de l’immigration familiale supposée assurer la reproduction du groupe mais qui risque en même temps, par la confrontation à la société française, de porter les marques de l’autre sur/dans le corps de ses enfants. (...) Nous avons observé que les manières de manger constituent “un moment de vérité”⁹, car elles attestent la pérennité du groupe mais aussi la rupture que l’immersion dans le pays d’immigration a produite*¹⁰.”

Le circulation de la nourriture et des styles alimentaires autour du globe, qui a lieu grâce à la mobilité des objets et des pratiques en plus des individus, contribue à la (re)production et à la négociation d’identités ethniques mais aussi religieuses, sociales, ou nationales¹¹. Par conséquent, les discours sur l’intégration des migrants impliquent souvent les habitudes alimentaires¹², dans la mesure où elles sont considérées comme des indices d’une disposition à adhérer aux normes de la “société d’accueil”. La culture “originaire” que les migrants chercheraient à reproduire en contexte migratoire serait un obstacle à l’atteinte des buts nutritionnels¹³ établis localement. Elle nécessiterait donc d’être remise en question pour qu’il y ait une véritable incorporation des migrants dans le tissu

3. Mary Douglas, “Deciphering a meal”, in *Daedalus*, n° 101, 1972. 4. David Le Breton, *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006, p. 80. 5. Sidney Mintz, Christine M. Bois, “The anthropology of food and eating”, in *Annual Review of Anthropology*, 2002. 6. Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, London, Sage, 1996. 7. Voir par exemple Melford E. Spiro, “The acculturation of American ethnic groups”, in *American Anthropologist*, n° 57, 1955 ; Chantal Crenn, “Les recettes de Shéhérazade au pays du vin. Corps de rêves ou rêves de femmes entre le Maroc et la France”, in *Les Cahiers de l’Ocha*, n° 10, 2004 ; Charon E. T. Cardona, “Re-encountering Cuban tastes in Australia”, in *The Australian Journal of Anthropology*, n° 15, 2004. 8. Ghassan Hage, “At home in the entrails of the West: multiculturalism, ethnic food and migrant home-building”, in Ghassan Hage, Lesley Johnson, Julie Langsworth, Michael Symonds (dir.), *Home/World: Space, Community and Marginality in Sydney’s West*, Annandale, Pluto Press, 1997 ; Leen Beyers, “Creating home food, ethnicity and gender among Italians in Belgium since 1946”, in *Food, Culture and Society. An International Journal of Multidisciplinary Research*, n° 11, “Food, culture and society”, 2008 ; Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Harvard, Harvard University Press, 2009. 9. Abdelmalek Sayad, *La Double Absence. Des illusions de l’émigré aux souffrances de l’immigré*, Paris, Seuil, 1999. 10. Chantal Crenn, “Normes alimentaires et minorisation ‘ethnique’. Discours et pratiques de femmes originaires du Maroc (vignoble bordelais)”, in *Journal des anthropologues*, n° 106-107, 2006, p. 123. 11. Sidney Mintz, “Food and diaspora”, in *Food, Culture and Society*, op. cit., p. 510. 12. Voir, par exemple, Sophie Bouly De Lesdain, “Alimentation et migration, une définition spatiale”, in Isabelle Garabuau-Moussaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux, *Alimentations contemporaines*, Paris, L’Harmattan, 2002. 13. Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, London, Sage, 1996.

socioculturel local par le biais d'une adhésion à un certain modèle corporel et sanitaire standardisé. Nombreux sont les discours biomédicaux autour de l'alimentation des migrants ; par exemple, dans le rapport d'une étude concernant les *"habitudes alimentaires et aspects anthropologico-culturels de l'alimentation dans un groupe d'immigrés à Rome"*, on lit : *"La distribution des repas dans la journée est correcte ; néanmoins, les résultats sur la fréquence de consommation des principaux groupes d'aliments indiquent un faible apport du groupe 'légumes et fruits' et 'viande, poissons, œufs' (...). Le seul des trois repas quotidiens complètement homologué à la tradition italienne est le petit déjeuner. Les préparations alimentaires du pays d'origine survivent dans les repas du soir et des jours fériés. D'après l'analyse des données, une culture des différences semble 'cohabiter', avec une orientation modérée à l'intégration qui se retrouve également dans les habitudes alimentaires. L'alimentation italienne est aimée par 94,5 % des interviewés (...). Tous décrivent la cuisine italienne comme 'rapide, légère', en contraste avec celle des pays d'origine, définie comme 'longue, laborieuse'¹⁴."*

La recherche de régularité est centrale dans ces discours qui visent à décrire les cultures alimentaires comme des répertoires cristallisés de pratiques qui entrent en relation les unes avec les autres dans une cohabitation non neutre. Le niveau d'intégration ou la disposition à s'intégrer sont jugés sur la base de l'acculturation alimentaire dans le contexte migratoire¹⁵, c'est-à-dire l'abandon ou la transformation de certaines pratiques alimentaires en faveur d'une adhésion aux habitudes locales. Ces discours agissent aussi non seulement sur les conduites alimentaires des acteurs concernés, en influençant leurs choix alimentaires¹⁶ en contexte

domestique, mais aussi sur les représentations des différentes cultures alimentaires qui ont lieu en contexte public.

Cours de cuisine arabe, Sesto San Giovanni, 15 février 2011
© ELISA MESCOLI.

Des maisons au-dehors

En contexte domestique, les gastronomies associées aux migrants sont censées être remplacées afin que les individus soient incorporés dans le système alimentaire local – et, par conséquent, social. En contexte public, elles font l'objet d'un usage différent. Par exemple, elles inspirent la création de restaurants dits "ethniques", dans lesquels les propriétaires, gérants ou chefs permettent de satisfaire les désirs d'exotisme culinaire¹⁷ de certains clients du contexte majoritaire voulant s'aventurer

¹⁴. Pietro Scardella et al., "Abitudini alimentari e aspetti antropologico-culturali dell'alimentazione in un gruppo di immigrati a Roma", in *La Rivista di scienza dell'alimentazione*, n° 32, 2003, p.127. ¹⁵. Voir aussi Albert Bastenier, Felice Dassetto, *Immigration et espace public. La controverse de l'intégration*, Paris, Ciemi, 1993. ¹⁶. Carole M. Counihan, "Food rules in the United States: Individualism, control, and hierarchy", in *Anthropological Quarterly*, n° 65, 1992. ¹⁷. Jean-Pierre Hassoun, Anne Raulin, "Homo exoticus", in Sophie Blessis, *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, 1995 ; Faustine Régnier, *L'Exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF, 2004. ¹⁸. Voir Elsa Mescoli, "Les voyages du goût, entre localité et exotisme", in Geoffrey Fumey, Peter Jackson, Pierre Raffard, *Culture Alimentaires et Territoires, Anthropology of Food* [à paraître] ; Marie Caquel, Hicham Jamid, "Du couscous au foie gras. L'investissement des Marocains du monde dans le secteur de la gastronomie et ses répercussions dans le pays d'origine", in *Hommes & Migrations*, n° 1303, 2013.

dans une culture alimentaire autre¹⁸. La préparation de nourriture est conçue comme une pratique du quotidien qui peut être exportée en contexte non domestique et offerte à des individus qui non seulement ne font pas partie de l'entourage socio-familial de ceux qui cuisinent, mais qui sont aussi associés à une appartenance culturelle différente. Les habitudes alimentaires prennent alors la forme d'une "mise en scène du culturel, favorisant des stratégies ponctuelles d'affirmation identitaire"¹⁹. Le résultat en est que des nouvelles esthétiques (du goût en ce cas) surgissent "par la mise à disposition d'objets issus 'd'ailleurs'" qui satisfont "aussi le consommateur 'de souche' en quête d'authenticité et de nouvelles expériences"²⁰ et qui ethnicisent ainsi l'offre commerciale²¹. Ce processus a non seulement lieu au sein des restaurants ethniques, mais également dans le cadre de certaines initiatives interculturelles organisées dans divers contextes urbains européens, adoptant une forme quelconque de modèle multiculturel de gestion des diversités qui composent le tissu social local. En observant certaines de ces initiatives, on perçoit que les femmes migrantes y jouent un rôle crucial : comme gardiennes d'une mémoire²² conservée au travers de l'alimentation et des pratiques culinaires, et en tant que responsables de la transmission actuelle et future de savoir-faire incorporés.

Femmes et transmission

Lorsqu'on parle de transmission de pratiques, dans le cas des pratiques culinaires en particulier, nous pouvons entendre le transfert de certaines habitudes d'une génération à l'autre mais aussi d'une culture à l'autre. J'ai pu analyser des exemples de ce processus

en étudiant deux contextes urbains : une commune dans la province de Milan en Italie, et la ville de Liège en Belgique. Les études se sont déroulées selon des temporalités et des formes différentes : dans le premier cas, je menais une recherche doctorale portant sur les pratiques culinaires d'un groupe de femmes issues de la migration marocaine ; dans le deuxième, je réalisais le portrait de deux femmes migrantes d'origine italienne dans le cadre du projet européen "Une odyssée moderne. Mémoire et devenir des femmes migrantes"²³. L'objet de ces deux expériences de recherche est la participation des femmes dans l'espace public, participation qui se fait au travers de la transmission de pratiques culinaires relevant de leur culture alimentaire d'origine. Par le biais de la préparation de nourriture pour les autres et du fait de leur consacrer du temps²⁴, les femmes s'assurent une visibilité en dehors des maisons et gagnent une place active dans l'espace social local. Elles participent ainsi de façon singulière à une réappropriation de l'espace public au travers de la mise en scène d'une altérité. Il s'agit là d'un processus de transformation de cet espace qui, dans d'autres cas, prend la forme d'activités commerciales²⁵ développées particulièrement autour de l'alimentation²⁶. Cette dynamique se produit dans des contextes socio-politiques et migratoires différents qui influencent les manières dont la diversité culinaire et culturelle est transmise. Contextes dans lesquels, néanmoins de façon similaire, un espace de participation est concédé aux femmes issues de la migration, au sein de certaines activités organisées par plusieurs acteurs du monde associatif ou institutionnel, afin de valoriser la différence culturelle. C'est dans ces cadres qu'une "visibilisation" des femmes²⁷ se réalise à travers la transmission de certaines de leurs pratiques.

19. Marie Pierre Julien, "Des situations commensales adolescentes : entre pluralité normative, conflits et construction de soi", in Anne Lhuissier, Thomas Depecker, *Mesures et réformes des pratiques alimentaires*, Rennes, PUR, 2010, p. 17.

20. Virginie Silhouette-Dercourt, "Les quartiers africains de Paris comme lieux d'inclusion et d'exclusion par la consommation", in *Hommes & Migrations*, n° 1308, 2014, pp. 97 et 103. 21. Carla Florio et al., *Stili migranti*, Biella, Etnica, 2007.

22. David E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford/New York, Berg, 2001.

23. Voir www.odysseemoderne.eu/. Toutes les femmes d'origine marocaine ou italienne prises en considération dans cet article sont des migrantes de première génération, c'est-à-dire qu'elles ont vécu la migration, chacune pour des raisons propres, en première personne et à un âge adulte. 24. Stéphanie Gaudet, "La participation sociale des Canadiens : une analyse selon l'approche des parcours de vie", in *Canadian Public Policy*, n° 37, 2011. 25. Marie Lazaridis, Serge Weber, "Les Paris des migrants", in *Hommes & Migrations*, n° 1308, 2014. 26. Marie Chabrol, "Évolutions récentes des quartiers d'immigration à Paris", in *Hommes & Migrations*, n° 1308, 2014.

Jennie : *"Le Yuanbao que l'on va chercher tous les ans au temple bouddhiste de Pantin. C'est un porte-bonheur et un objet spirituel."* © SOPHIE PASQUET - HANS LUCAS.

Essentialisations stratégiques

Dans la ville de Sesto San Giovanni, dans la province de Milan, un groupe de femmes marocaines prend part de façon très active aux événements destinés à faire connaître la diversité culturelle et religieuse qui leur est associée. Elles agissent par la médiation du département "société civile" – dont la présidente est une femme – du Centre culturel islamique local. Parmi ces événements, un cours de cuisine "arabe" permet aux femmes de transmettre

les recettes et pratiques de leur gastronomie aux participants italiens. Mais que transmettre ? Afin de pouvoir agir en contexte public, une stratégie doit être mise en place : certains aspects culinaires représentatifs sont isolés et partagés afin d'établir des relations sociales. Par une sorte d'essentialisation de la gastronomie marocaine, réalisée en portant à la scène ces plats qui constituent l'imaginaire le plus répandu autour de cette cuisine (couscous et tajines en premier lieu), la différence culturelle peut être affirmée et acquérir une place légitimement reconnue dans l'espace local. Sur l'affiche du cours de cuisine, c'est un plat de couscous qui représente la gastronomie de la "diversité", un plat qui

27. Mirjana Morokvasic, "Femmes et genre dans l'étude des migrations : un regard rétrospectif", in *Les Cahiers du Cedref*, n° 16, 2008. 28. Annie Hubert, "Destins transculturels", in Sophie Blessis, *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, 1995.

d'ailleurs a un destin "transculturel"²⁸, car il est décliné de façon distincte dans plusieurs gastronomies. Pendant ce cours, les recettes, les gestes et les savoir-faire sont transmis d'une culture à l'autre et font l'objet d'un apprentissage. Les relations entre les participants permettent des échanges concernant les appartenances et les normes qu'elles induisent.

À d'autres occasions, par exemple dans des manifestations locales consacrées au bénévolat ou à l'enfance, ce sont le thé à la menthe et les biscuits qui représentent la gastronomie marocaine. Ils sont préparés à la maison par ce même groupe de femmes et offerts afin d'attirer la curiosité gustative des participants à ces événements. La création de liens interpersonnels et interculturels en résulte, même si, pour ce faire, les femmes engagent une représentation de soi en tant que membres d'une communauté migrante, stratégiquement standardisée, simplifiée. Les diversités présentes à l'intérieur du groupe sont, par conséquent, nivelées. Certains éléments essentiels d'une gastronomie qui représente la diversité sont extrapolés d'une culture alimentaire composite et variée pour fonctionner comme

ingrédients représentatifs et surtout, dans ce contexte, facilement "comestibles" par une pluralité d'individus.

Par le fait d'être actives dans l'offre de produits "exotiques", les femmes s'approprient des lieux de consommation qui facilitent l'inclusion sociale²⁹. Dans la ville considérée, transformée à l'occasion en théâtre³⁰, la diversité se fait connaître à travers la nourriture. L'occasion est saisie pour aborder des sujets d'actualité tels que la construction d'une mosquée ou le port du voile, et de réclamer le droit à la pratique de la diversité. Au sein d'un événement interculturel, un "salon arabe" est installé

Afin de pouvoir agir en contexte public, une stratégie doit être mise en place : certains aspects culinaires représentatifs sont isolés et partagés afin d'établir des relations sociales.

Plats régionaux italiens aux apéritifs (Liège).
© MIMOSALIEGE.BE.

pour servir le thé à la menthe et les biscuits. Une page de journal y est exposée, on y lit : *"Nous avons droit à un lieu de culte"*, ou encore : *"Les migrants sont une ressource et le futur est lié à l'accueil"*. Ces revendications, faisant référence au fait que, dans la ville en question, les espaces consacrés à la prière des musulmans et musulmanes sont inadéquats et insuffisants, acquièrent une plus grande considération lorsqu'elles sont discutées par les femmes elles-mêmes au sein des activités culturelles liées à la nourriture qu'elles mettent en place. Dans ces espaces de consommation *"s'expriment de façon quotidienne les rapports de pouvoir avec l'État"*³¹ ou les institutions locales qui le représentent. Ces dynamiques ont lieu, en fait, dans un contexte national où le début de la migration marocaine remonte seulement aux années 1970, et prend une forme conséquente vingt ans plus tard. Ce qui fait

29. Virginie Silhouette-Dercourt, *op. cit.* 30. Ulf Hannerz, *Esplorare la città: Antropologia della vita urbana*, Bologna, Il Mulino, 1992.

31. Virginie Silhouette-Dercourt, *op. cit.*, p. 97.

qu'aujourd'hui encore certaines spécificités culturelles et religieuses ainsi que la légitimité de leur pratique doivent être constamment réaffirmées. Au niveau local, les femmes jouent un rôle crucial dans ce processus. Elles agissent en contexte public en s'appuyant sur certains savoirs indubitablement genrés, mais dont elles se servent stratégiquement pour faire connaître la différence culturelle et réclamer la légitimité de sa pratique.

La valeur de la diversité

En Belgique, et plus précisément dans la ville de Liège, des initiatives similaires de transmission interculturelle de savoirs culinaires sont développées sous différentes formes. Des projets autour des “cuisines du monde” organisés dans les écoles, aux ateliers culinaires ou aux foires alimentaires, bon nombre d'activités sont consacrées à la rencontre de l'autre au travers de la commensalité, c'est-à-dire du partage de nourriture. Protagonistes de ces activités, les femmes issues de la migration se prêtent à animer cette rencontre selon leur expertise et leur créativité. Si le but principal consiste en la transmission, au moins pour un jour ou pour un repas, du goût de “l'ailleurs authentique”, plusieurs buts secondaires sont atteints. C'est le cas, par exemple, des initiatives mises en place par trois femmes italiennes arrivées récemment à Liège, qui ont fondé une association culturelle destinée à promouvoir la connaissance des traditions du pays dont elles sont originaires à travers, en grande partie, le partage de nourriture. Elles proposent des activités mélangeant littérature, musique et art avec la pratique culinaire. Par exemple, les “apéritifs littéraires”, événements qui prévoient la présentation de livres écrits par des auteurs italiens ; ou encore les “apéritifs musicaux”, durant lesquels il est possible d'assister à des concerts de musique italienne. À ces occasions, des plats sont cuisinés par les responsables de l'association elles-mêmes

ou par des membres de leur entourage, et offerts afin de transmettre la connaissance, au travers de la dégustation, de la gastronomie italienne. Dans ce cas, on n'assiste pas à l'isolement de traits essentialisés de cette cuisine. En effet, les femmes en question affirment que certains formats globaux³² de la gastronomie italienne, tels que la pizza ou les pâtes à la sauce bolognaise, font déjà partie intégrante du panorama alimentaire local. Ces femmes ressentent la nécessité de recourir à une nouvelle forme de présentation de la cuisine italienne afin d'attirer l'intérêt des consommateurs et ainsi de rendre visible leur association, c'est-à-dire de préparer des plats régionaux non connus. À chaque rencontre, on peut consommer de la nourriture de Ligurie, du Friuli Venezia et Giulia ou du Piémont. Ce n'est plus l'appartenance nationale mais plutôt l'hyper-localité régionale qui est mise en avant. Cette démarche permet, selon les femmes concernées, d'agir sur les représentations stéréotypées qu'a la population locale envers les migrants ou descendants de migrants italiens. Le but principal de ces initiatives organisées autour de la culture et de la nourriture italiennes est d'en montrer la variété. Des effets collatéraux mais non moins importants se produisent. En fait, les femmes en question prennent une place active dans le tissu associatif de la ville, en se rapportant à une pluralité d'interlocuteurs – institutionnels ou privés – pour des questions logistiques, financières et administratives concernant leurs manifestations. En outre, elles s'efforcent d'améliorer leur statut au niveau de l'emploi, en s'engageant en dehors de leur activité professionnelle principale³³ dans des initiatives qu'elles trouvent plus satisfaisantes par rapport à leur occupation quotidienne, et qu'elles voient comme potentiellement utiles pour les amener, dans le futur, à exercer une profession plus proche de leurs intérêts.

La gastronomie fournit aux femmes des repères culturels qui permettent de créer des relations sociales transculturelles.

32. Leen Beyers, *op. cit.* 33. Elles sont employées dans des secteurs différents (éducation et commerce).

34. Ralph D. Grillo, Jeff C. Pratt, *The Politics of Recognizing Difference: Multiculturalism Italian-Style*, Aldershot, Ashgate, 2002.

35. Pierre Bourdieu, “La domination masculine”, in *Arss*, n° 84, 1990.

Diversité et convergence

Si on analyse ces deux études dans une perspective qui se focalise sur les aspects alimentaires et les relations socioculturelles déclenchées par l'alimentation, nous constatons que deux processus inverses sont en jeu : d'un côté, une essentialisation de certaines pratiques, comme nous l'avons vu chez les femmes marocaines en contexte italien ; de l'autre, une valorisation des spécificités régionales, et cela de la part des femmes italiennes à Liège. Ces deux processus convergent néanmoins dans le fait qu'ils permettent aux femmes migrantes non seulement de se rendre visibles dans le contexte local, mais aussi d'y prendre une place active par la manifestation d'une appartenance propre. Le contexte dans lequel ces femmes transmettent leurs savoir-faire culinaires a une influence dans la modalité de transmission choisie. L'Italie est un pays où l'immigration est relativement récente et où la diversité culturelle, abordée principalement par une politique de la différence³⁴, fait l'objet d'initiatives visant à faire connaître les "cultures" associées aux migrants au travers de certains de leurs traits, dépeints comme représentatifs, sans se préoccuper de mettre en évidence les différences et les dynamiques internes. En Belgique, où le début des flux migratoires – italiens en particulier – remonte à plus loin dans le passé, la diversité culturelle est bien plus enracinée dans la configuration de l'identité locale elle-même, ce qui fait que des initiatives visant la connaissance des "cultures" qui la composent n'auraient pas particulièrement de sens. Par conséquent, ces cultures font plutôt l'objet de démarches dont le but est de montrer les changements ainsi que la variété des traditions qui les composent. Les femmes dont nous avons illustré les initiatives façonnent leurs différentes stratégies d'action en fonction du contexte dans lequel

elles agissent. Elles partagent cependant un instrument, leur pratique culinaire. Pratique genrée, dont l'exercice a souvent été attribué, au cours de l'histoire et au travers les cultures, aux femmes, les reléguant aux activités "du côté de l'intérieur"³⁵. Mais aussi pratique qui peut sortir des maisons et devenir instrument de visibilisation et de participation féminines.

Double valorisation ?

Les exemples considérés nous ouvrent une voie pour reconsidérer la "double discrimination" vécue par les femmes migrantes et pour essayer de la convertir en "double valorisation". Les facteurs qui permettent la participation au nouveau contexte social sont le fait de venir d'ailleurs et le fait d'être des femmes, d'amener donc des spécificités culturelles ainsi que des modalités d'intervention propres. D'un côté, l'ethnicité est ainsi questionnée et devient l'objet d'une utilisation réflexive dans le pays de destination des migrants³⁶. D'un autre côté, la participation sociale se décline en montrant les résultats de pratiques domestiques, ce qui permet de faire "goûter" la diversité en contexte public. Les activités du cadre familial, pratiques intimes et incorporées, se chargent de forces qui concernent la collectivité³⁷. Les pratiques culinaires permettent un dynamisme culturel, social et politique dans le contexte migratoire. Les femmes migrantes émergent ainsi comme des actrices publiques et cela renforce leur rôle dans le processus d'incorporation dans la société locale³⁸. Un repositionnement se produit, le visage de ces femmes devient familier : se faire connaître grâce à leur cuisine leur permet d'entrer en relation et dans des termes différents avec plusieurs interlocuteurs de la "communauté majoritaire". Elles en acquièrent une plus grande considération. La gastronomie fournit aux femmes des repères culturels

36. Voir aussi Christine Rodier, "De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme. Le halal ou comment l'exceptionnel devient banal", in *Anthropozoologica*, n° 45, 2010. 37. Lidia Marte, "Afro-diasporic seasonings: Food routes and dominican place-making in New York City", in *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, n° 14, 2011, p. 193. 38. Saskia Sassen, "Global cities and survival circuits", in Janis Radway et al. (dir.), *American Studies: An Anthology*, New York, John Wiley & Sons, 2002, p. 260.

qui permettent de créer des relations sociales transculturelles³⁹. Des expériences incorporées dans le passé et réalisées dans des localités contingentes⁴⁰ font l'objet d'une transmission qui dépasse les frontières définies entre les appartenances, qui met en communication et permet l'échange entre différentes communautés de pratique⁴¹. Ce processus engendre des effets politiques et sociaux à partir de l'exercice public de pratiques "genrées" en contexte migratoire, car les femmes parviennent ainsi à modifier leur positionnement au sein du contexte socioculturel local. En outre, en revenant sur la considération de l'alimentation des migrants comme l'un des objets des discours autour de leur intégration, nous constatons qu'une sorte de réhabilitation des habitudes alimentaires associées à la diversité culturelle a lieu au travers des activités des femmes. En particulier du fait que, grâce à elles, ces habitudes sortent du contexte domestique et offrent des moyens pour établir des relations sociales. Cuisiner, suivant cette perspective d'analyse, n'est pas un instrument de la

"domestication"⁴² des femmes ; il s'agit plutôt d'un moyen pour agir devant et parmi les autres, pour se positionner socialement de façon active. L'incorporation de l'habitus bourdieusien chez les femmes migrantes prises en considération dans cet article, au lieu d'assurer la domination masculine, permet d'y résister⁴³, de se définir de façon active et de se manifester en contexte public. Au travers des activités décrites, ces femmes mettent en pratique les ingrédients de leur subjectivité – entendue comme l'ensemble non nécessairement cohérent⁴⁴ d'une multiplicité de moyens par lesquels les individus se comprennent en relation avec les autres et l'expérience de leur vie⁴⁵ –, et ceci en contexte public. Elles dessinent leur image, faite des traits culturels qu'elles offrent au regard des autres, qu'elles veulent transmettre au travers de la préparation de nourriture. Elles sont des sujets actifs, choisissant quels ingrédients faire consommer parmi ceux qui façonnent leur subjectivité individuelle et leur appartenance à une certaine tradition culturelle et religieuse. ■

39. Lidia Marte, *op. cit.*, p. 187. 40. *Ibid.*, p. 198. 41. Jean Lave, "Situating learning in communities of practice", in *Perspectives on Socially Shared Cognition*, n° 2, 1991, p. 63. 42. Barbara Rogers, *The Domestication of Women: Discrimination in Developing Societies*, Londres, Tavistock, 1980. 43. Nancy Scheper-Hughes, Margaret M. Lock, "The mindful body: a prolegomenon to future work in medical anthropology", in *Medical Anthropology Quarterly*, n° 1, 1987. 44. Contrairement aux idées de "personne" ou d'"identité", qui correspondent à des lieux de cohérence et d'intentionnalité et qui ont été mises en discussion par les auteurs poststructuralistes, les théories féministes et les études postcoloniales, la notion de subjectivité décrit un "soi" fragmenté, contingent et situationnel. 45. Deborah Lupton, *op. cit.*, p. 13.