



HAL
open science

Rhétorique culinaire et invention d'un patrimoine culinaire individualisé chez des étudiants étrangers en séjour temporaire à Lyon

Frédérique Giraud

► **To cite this version:**

Frédérique Giraud. Rhétorique culinaire et invention d'un patrimoine culinaire individualisé chez des étudiants étrangers en séjour temporaire à Lyon. *Anthropology of Food*, 2010, pp.14. halshs-00551494

HAL Id: halshs-00551494

<https://shs.hal.science/halshs-00551494v1>

Submitted on 3 Jan 2011

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les pratiques culinaires chez des étudiants étrangers en séjour temporaire à Lyon : de la rhétorique culinaire aux pratiques réelles

Frédérique Giraud

Frederique.giraud@ens-lyon.fr

Si « les habitudes alimentaires sont celles qui résistent le mieux au changement pour être culturellement et biologiquement intériorisées » (BOULY DE LESDAIN S., 2002 : 173), elles ne sont cependant jamais immuables, ni dans leurs formes ni dans leurs contenus. Le phénomène migratoire même temporaire, en tant qu'il constitue un changement du cadre des activités alimentaires et de leurs modalités, peut être à l'origine d'une nouvelle socialisation alimentaire (Calvo, 1997). L'étude des modifications des pratiques culinaires constitue un indicateur du degré d'intégration des migrants. Ainsi Manuel Calvo fut le premier (en langue française) à examiner la dynamique d'insertion des migrants dans la société d'accueil à travers la réorganisation dynamique des styles alimentaires : intégration dans les habitudes alimentaires du migrant des plats du pays d'accueil, abandon des anciennes pratiques culinaires ou remaniements de ces dernières. Notre article s'inscrit dans cette tradition de recherche sur le phénomène migratoire. Il a pour ambition d'analyser l'évolution des pratiques culinaires d'une population d'étudiants étrangers installés en France dans le cadre de leurs études. Guidés par l'analyse de M Calvo (1985), nous souhaitons appréhender les faits culinaires de manière à saisir les modifications apparues dans les pratiques culinaires des étudiants en France, par rapport aux pratiques culinaires du pays d'origine telles qu'elles sont décrites par les enquêté(e)s et d'évaluer ainsi le remaniement progressif des styles alimentaires en portant une attention particulière aux discours que ces remaniements produisent.

Les réflexions qui vont suivre s'appuient sur une enquête qualitative menée dans le cadre d'un mémoire de master 1, à l'Ecole Normale Supérieure Lettres et Sciences Humaines de Lyon, en 2006-2007. L'échelle d'observation choisie est celle d'une enquête ethnographique par observation participante et entretiens. L'objectif d'étudier les modifications des pratiques culinaires dans la cuisine quotidienne des étudiants étrangers, ne pouvait se satisfaire de la seule saisie de pratiques reconstruites verbalement. L'année de notre enquête, nous avons partagé « à découvert » une colocation¹ avec une étudiante chinoise en thèse, une étudiante brésilienne et deux étudiants italiens à la résidence de l'Ecole Normale Supérieure Lettres et Sciences Humaines. Une série d'entretiens avec des étudiants de diverses nationalités complète ce dispositif : une étudiante chinoise, une étudiante brésilienne amie de notre colocataire, une étudiante roumaine, deux étudiants tunisiens, une étudiante allemande et un étudiant américain. Il s'agit donc au total de onze personnes, hommes et femmes, venant de différents pays, âgées d'une vingtaine d'années environ. Au moment où nous les avons rencontrées, elles sont en France depuis trois mois à deux ans. Les élèves étrangers sont accueillis dans le cadre de partenariats entre l'Ecole Normale Lettres et Sciences Humaines et leur université d'appartenance. Ils bénéficient soit de bourses internationales de l'ENS, soit sont accueillis comme pensionnaires scientifiques internationaux, l'ENS LSH offrant des bourses à des étudiants ayant obtenu un diplôme niveau Bachelor ou équivalent, hors de France, permettent de préparer un master 2 ou une thèse. Nous avons par ailleurs passé plusieurs après-midi sportifs aux côtés d'une quinzaine d'étudiants chinois de l'Ecole Normale Supérieure de Sciences et de l'Ecole Normale Supérieure Lettres et Sciences

¹ Ayant vécu l'année précédent notre recherche avec une colocataire japonaise, nous nous étions intéressés aux pratiques culinaires de celle-ci, sans en faire pourtant notre objet de recherche. Dans la perspective du master 1, nous avons demandé aux responsables de la résidence de l'ENS-LSH à habiter l'année suivante avec des étudiants étrangers, afin de mettre en place un dispositif d'observation participante.

Humaines, et réalisé des observations à leurs domiciles². Chacun des étudiants que nous avons interrogé vit en colocation avec des Français, en ville ou à la résidence de l'École Normale Supérieure de Lyon.

Dans son enquête sur l'île de Martha's Vineyard, William Labov (1976) se propose d'étudier la distribution sociale de la centralisation du lieu d'articulation de certaines diphtongues. Il montre que la variation phonétique constitue une réponse que les locuteurs natifs de l'île, Portugais, Indiens ont trouvé pour s'affirmer comme habitant de l'île, lorsque ce statut a été remis en cause par le changement du statut socio-économique de l'île (passage d'une économie productive à une économie touristique). Il s'agissait pour les locuteurs de se montrer comme «îliens», natifs de Vineyard et citoyens à part entière de l'île sur le plan de la langue elle-même. Le changement d'articulation matérialise sous forme linguistique le conflit séculaire entre les insulaires et les continentaux, chez les jeunes, il symbolise leur ouverture à la nouveauté et leur volonté de quitter l'île. De façon analogique, et sans pour autant considérer les pratiques alimentaires comme une grammaire contraignante à déchiffrer mais plus comme des pratiques dont les sens varient en fonctions des subjectivités, des contextes et des interactions sociales, nous nous interrogeons sur la distribution des modifications des pratiques culinaires et leurs justifications. Deux tonalités dominantes dans les discours de nos enquêtés se font jour, on parlera de configurations *discursives* pour signifier qu'il s'agit de discours et non pas de pratiques réelles observées. La première configuration que nous avons isolée révèle un désir déclaré de s'ouvrir au maximum à de nouvelles pratiques culinaires. La seconde attitude correspond à la volonté elle aussi proclamée au cours des entretiens et des conversations de l'enquête de conserver des pratiques culinaires au plus proche de pratiques culinaires qui sont présentées comme celles du pays d'origine. Cependant, comme nous allons le voir, il y a loin du discours aux pratiques. Lorsque nos enquêtés défendent la continuité de leurs pratiques culinaires avec celle de leurs pays d'origine, leurs pratiques révèlent un grand nombre d'ajustements à la situation française. Dans tous les cas, il ne s'agit pas d'évaluer les modifications des pratiques culinaires des individus à l'aune d'une culture alimentaire pure originelle propre à un pays, une région³...mais d'être attentif aux reconstructions que proposent les enquêtés à travers les récits que l'enquête les incite à formuler.

L'article s'articule sur ces deux configurations culinaires. Dans la première partie, nous examinerons le désir de modifier ses pratiques culinaires en s'initiant à des pratiques « françaises ». Nous nous demanderons si les pratiques culinaires peuvent être considérées comme un instrument identificateur qui rend possible une (re)création de l'identité culinaire lors du séjour à l'étranger. Comment les pratiques culinaires sont-elles pensées comme des ressources identitaires dans le pays étranger ? A quelles conditions, l'épisode migratoire peut-il être l'occasion pour les étudiants étrangers de rejouer (ou de jouer avec) leur identité culinaire ? Nous nous attacherons dans une seconde partie, à la compréhension de la volonté de perpétuer à travers la migration des pratiques culinaires connues. Dans quelle mesure les pratiques traduisent-elles ce désir de perpétuer des pratiques ressenties comme celles du pays d'origine ? Nous mettrons en évidence le hiatus existant entre le discours uniforme sur les pratiques et les pratiques réelles qui apparaissent bien plus comme des pratiques

² Tous les samedi après-midi, les étudiants chinois des Ecole Normale se rencontraient sur le site de l'École Normale de lettres pour y jouer au badminton et au volley. Invitée par notre colocataire à ces rencontres, nous avons ainsi pu discuter à plusieurs reprises avec ces étudiants de leurs pratiques culinaires.

³ Une précaution lexicale s'impose. Si nous sommes amenés à parler de pratiques culinaires françaises, tunisiennes...nous sommes en effet toujours conscients de l'amplitude trop forte que donne le terme et nous n'affirmons pas que telle ou telle pratique est bel et bien « française » ou « tunisienne », par exemple. Il s'agit juste pour nous de la référence à son milieu de naissance plutôt que d'une affirmation péremptoire visant à catégoriser fermement des pratiques selon leur origine géographique.

d'hybridation, de sélection, de ruptures que des pratiques stables organisées par une grammaire stricte.

NIVEAU1 = La création d'un patrimoine culinaire individualisé

Dans cette première partie, nous nous focalisons sur les pratiques culinaires qui témoignent du souci des étudiants, de manger différemment en France, par rapport à leur pays d'origine. Dans les deux cas que nous présentons, le discours des enquêtés laisse apparaître la volonté de construire par les pratiques culinaires des ressources identitaires nouvelles.

NIVEAU 2 = La construction du goût pour l'innovation culinaire

Etudiants en master ou en thèse, tous nos enquêtés se caractérisent tous par une carrière scolaire d'un très bon niveau dans leur pays, celle-ci leur ayant permis de candidater à une bourse d'études pour se rendre en France. Leur situation d'étude y est motivée par la volonté de s'inscrire dans une carrière estudiantine puis professionnelle d'élite intellectuelle, au sein de laquelle le séjour à l'étranger est hautement valorisé comme capital symbolique⁴. L'accès à une culture culinaire européenne y joue un rôle majeur : leur ouverture et curiosité pour la cuisine de la France valorisée et valorisable fonctionne comme un symbole de leur largesse d'esprit. A l'instar de ce qui se joue dans l'éclectisme des pratiques culturelles, le détachement par rapport à ses habitudes culinaires signale des ressources cognitives et symboliques. Leur volonté de découvrir des nouvelles pratiques culinaires est concomitante d'un éclectisme fort en matière de pratiques culturelles. Angelo, étudiant italien en master 2 de droit, fils d'un mécanicien et d'une assistante maternelle, cherche à goûter un maximum de produits français. Il illustre parfaitement ce rapport enchanté aux pratiques culinaires « françaises ».

Au cours de ses études, Angelo a déjà passé deux ans à l'étranger, un an en Allemagne, quelques mois en Espagne et plus de six mois en France. Il maîtrise très bien les langues parlant couramment l'allemand et le français en plus de sa langue maternelle. Ses séjours à l'étranger et sa maîtrise des langues sont cohérents avec sa défense de l'Europe, de l'ouverture aux autres et à la découverte des sociétés. Pour lui l'Europe offre la chance de pouvoir circuler librement en Europe et de pouvoir séjourner dans les états limitrophes de l'Italie. Il pose beaucoup de questions sur les traditions, les manières de faire des autres pays (la Chine, la France, la Tunisie, le Brésil, la Russie...) et multiplie les rencontres amicales. Il fait partie à l'Ens de plusieurs réseaux entre lesquels il partage ses soirées : il est invité régulièrement par un groupe d'amis brésiliens, par un groupe de russes, il fréquente également beaucoup d'italiens et a deux très bons amis tunisiens. Cette pluralité d'influences se retrouve au niveau de ses pratiques culinaires : il aime innover, tester de nouvelles recettes et emprunter à divers registres. C'est presque normal pour lui que de goûter à la nourriture française. Il manifeste un goût pour les découvertes alimentaires. Selon ses dires, il aime tout, il aime goûter « *j'aime bien goûter la cuisine française, les produits français, c'est pas la peine d'aller chercher toute la ville pour acheter des choses italiens.* » Il aime emprunter aux différentes cultures des recettes, et montrer qu'il a plus d'une corde culinaire à son arc. « *Je dirais que ma cuisine elle est européenne, oui un peu en Allemagne, un peu français parce que je suis en France, italien parce que je suis italien et je suis aussi resté en Espagne comme j'ai pris un peu l'habitude de l'Espagne, comme ça et quand même quand j'étais en Erasmus*

⁴ WAGNER A.-C., 2007, *Les classes sociales dans la mondialisation*, Paris, La Découverte

il y avait beaucoup d'étrangers de tout le monde et comme ça j'ai appris beaucoup de recettes »

Cependant, ce nouveau registre culinaire s'accompagne, au moins pour les occasions festives, d'un retour à des pratiques qu'Angelo rattache à sa vie en Italie du Nord et qui lui permettent de recréer une ambiance proche de celle de chez lui. Ainsi les plats de fruits de mer sont-ils rattachés à sa vie en Italie. « *Les choses avec les fruits de mer...oui...quand j'achète des coquillages oui, et aussi dans ma région y'a beaucoup de truites, c'est très typique de ma région, et quand je fais du poisson avec Juliette, c'est que c'est bon tu vois mais aussi c'est que ça vient de chez moi.* ». La cuisine du poisson et des fruits de mer est réservée pour les week-ends où sa petite amie le rejoint à Lyon. Sa venue est l'occasion de préparer des plats « italiens » comme la polenta noire. Si les pratiques culinaires d'Angelo participent de la construction de son identité européenisante, et fondent un patrimoine culinaire singulier, riche de plusieurs influences qu'il puise dans différents pays, l'attention d'Angelo se fixe sur des aliments et accessoires indispensables. Pour venir en France, où il allait rester six mois, il a amené quelques cinq kilos de pâte. Dans cette démarche si c'est une logique économique implacable qui est exhibée : « *Je vais pas acheter les pâtes en France, c'es dix fois plus cher* », se joue également un problème de confiance et de qualité des produits « *c'est psychologique, je vais pas acheter quelque chose que je mange chez moi et qui coûte rien et que ici tu achètes c'est pas bon* ». Acheter ses pâtes en Italie, c'est pour Angelo le seul moyen de manger des “vraies” pâtes : pâtes au sarrasin, Bucatini, pâtes aux œufs frais...

De même, la « vraie » cafetière italienne est sans conteste un accessoire vital pour lui. Nous avons rencontré quatre étudiants italiens (seul l'un d'entre eux fut interrogé en entretien, mais nous avons eu le loisir de pouvoir également observer les autres), tous s'étaient équipés en Italie de peur de ne pas trouver la même en France. Pour Giovanni, c'est la seule cafetière qui fasse du café, comprenez un vrai café. A plusieurs reprises, il a essayé de convertir ses colocataires français à l'utilité de cette cafetière « *mais c'est pas du café que tu bois, là. Goûte du vrai café.* », « *J'aime que ce café avec cette cafetière, l'autre c'est pas bon, ça a pas de goût* ». Entre en jeu ici la remémoration d'un goût « authentique » dont on se rappelle. Christina, une autre étudiante italienne m'a expliqué que « *tous les étudiants amènent leur cafetière, parce qu'on est habitué à boire ce café.* ». Reçue en cadeau de la part de sa mère, au moment de son départ en Allemagne, la cafetière d'Angelo accompagne des souvenirs personnels, exprime la continuité matérielle de la « culture des origines ».

La volonté d'ouverture culinaire d'Angelo se caractérise par une ambivalence forte, où des pratiques de découvertes et de valorisations verbale à propos de la cuisine labellisée française se combinent avec des processus de conservation de pratiques représentatives à ses yeux de l'Italie du Nord. On retrouve ce double registre chez notre colocataire chinoise, qui manifeste par ses pratiques alimentaires à la fois un détachement par rapport à la Chine et l'attractivité de l'habitude.

NIVEAU2 = L'abandon volontariste des pratiques culinaires chinoises

Shin-Mu, notre colocataire, est une étudiante chinoise en seconde année de thèse, alors âgée de 27 ans. Elle est en France depuis son master 2 et a toujours vécu à la résidence de l'ENS-LSH en colocation avec des Français. Fille aînée de trois frères et sœurs, elle vient d'une région pauvre et agricole de la Chine. Son père est décédé lorsqu'elle était adolescente, et sa mère vit seule avec son dernier frère de la culture des terres qu'elle possède avec d'autres personnes du village. Shin-Mu a toujours été la bonne élève de la famille, et tous les efforts

parentaux se sont tournés vers elle. Très bonne à l'école, son père l'envoie à Shanghai faire ses études dès l'âge de neuf ans. Shin-Mu a vécu en Chine dans deux régions différentes, aux palettes de goûts très opposées et a appris à cuisiner très tôt.

Depuis trois ans en France, Shin-Mu a adapté ses pratiques culinaires à la France. Elle ne s'approvisionne jamais dans les magasins asiatiques de Lyon, sauf pendant les périodes de fête, et est ouverte aux découvertes culinaires. Sa mobilité géographique précoce en Chine, qui l'a familiarisée à d'autres grammaires et styles culinaires, explique sa disposition à enrichir son « patrimoine » culinaire. Son projet de poursuivre sa vie en France⁵ est congruent avec sa volonté apparente d'abandonner ses pratiques culinaires chinoises. Contrairement à d'autres étudiants chinois⁶, elle manifeste un goût sélectif pour le pain, le fromage, et consomme des produits typiques de certaines régions françaises avec la délectation et le plaisir de s'initier aux pratiques culinaires françaises. Dans son discours, si ces pratiques apparaissent comme des pratiques exotiques, c'est au regard des pratiques que peuvent avoir sa famille et amis en Chine. Pour eux, ce serait vraiment « bizarre » selon son expression, mais quant à elle Shin-Mu les pense comme naturelles. Elle est férue de margarine aux oméga trois, de cervelas, de même que du roquefort. On peut faire l'hypothèse que cette intégration progressive des produits français dans son style alimentaire quotidien est liée à sa volonté d'habiter la France. Elle est très fière de nous raconter que son fils aime lui aussi beaucoup le fromage, tandis que le reste de sa famille, à qui elle en a rapporté l'été dernier, n'aime pas du tout.

Parallèlement Shin-Mu dénigre ses pratiques culinaires. L'idée que Shin-Mu se fait de sa propre cuisine qu'elle ne trouve pas assez fine, des choses « *pas très fines, c'est grossier* » coïncide avec l'idée qu'elle se fait de sa région d'origine Shaïton province. Le fait qu'elle se considère moins bonne cuisinière que ses amis chinois⁷ est sans doute lié à son origine sociale inférieure, elle semble reporter ses origines dans sa manière de faire la cuisine. « *Ma mère, sa région est trop simple, je n'aime pas beaucoup, parce que ma mère c'est pas une femme qui aime beaucoup cuisiner, et comme ça je vais pas faire comme elle, rien du tout je crois* ». Shin-Mu vient d'une province de la Chine campagnarde et très pauvre. Ses parents étaient paysans dans leur province. Ils possèdent avec d'autres un champ qu'ils cultivent ensemble. Incontestablement Shin-Mu a accompli une ascension sociale : elle a toujours été excellente à l'école et son père a tout fait pour qu'elle puisse aller étudier à Shanghai, très jeune. Shin-Mu se rend d'ailleurs responsable de la mort de son père, mort précocement, des suites selon elle de la surcharge de travail qu'il s'est donné pour lui payer ses études.

Ce qui est notable c'est qu'elle se distancie des autres étudiants chinois qu'elle côtoie à l'Ens, dont les origines sociales sont plus élevées que la sienne, en se mettant en retrait dans ses pratiques culinaires « *moi je sais pas cuisiner comme eux, je fais pas des choses typiques chinoises* », et en se distanciant de sa mère et de ses origines paysannes « *Mon père est déjà mort, il y a longtemps et ma mère elle a seulement 51 ans, mais elle a l'air beaucoup plus vieille. Les cheveux sont tout gris, plein de rides, elle porte pas très jolie, elle s'habille pour le champ.* » Ascension sociale, mobilité spatiale en Chine et volonté de rester en France se

⁵ L'année de l'enquête, elle a en effet entrepris des démarches pour amener son fils avec elle en France l'année suivante. Démarches qui ont abouti. L'année suivant notre enquête Shin-Mu, qui n'a pas encore fini sa thèse, vit en France avec son fils. A midi, ils mangent tous les deux à la cantine de l'Ecole Normale Supérieure.

⁶ En plus des entretiens réalisés avec Shin-Mu, nous avons réalisé un entretien avec Tsi-Ku, étudiante chinoise également en thèse et rencontré les étudiants chinois de l'Ens Sciences et réalisé des observations à leur domicile.

⁷ Les autres étudiants chinois, que nous avons interrogés sont tous originaires de la ville.

conjuguent dans son désir de cuisiner « français ». Il faut souligner que l'invocation de la volonté de « cuisiner français » et de se déprendre des pratiques culinaires « chinoises » est particulièrement insistante à notre égard. Elle se traduit effectivement par des pratiques qui tranchent avec celles des autres étudiants chinois côtoyés. C'est une des premières choses sur laquelle notre colocataire a volontairement attiré notre attention. « *Les autres Chinois c'est pas pareil que moi, euh ils cuisinent vraiment typique chinois. Avec eux, je cuisine pas chinois, parce que je fais moins bien qu'eux, je vais faire une tarte, des choses qu'ils savent pas faire* ». Shin-Mu se différencie par deux points des autres étudiants chinois interrogés : elle est à la fois la seule à délaissier les ingrédients et recettes chinoises au profit des mets français et à développer une sociabilité tournée essentiellement vers des Français.

Cette volonté de manger le plus « français » possible relève d'une sorte d'abnégation : Shin-Mu s'oblige à goûter toutes sortes de produits français, apprend à les cuisiner. Elle est concomitante d'une volonté de voyager en France et d'un esprit d'ouverture envers tout ce qui porte le label « français ». Elle cherche à améliorer le plus possible sa maîtrise de la langue. L'ensemble de son attitude est tendue autour de cette définition de soi. A ce titre, on peut parler de construction réflexive d'une attirance pour les produits français, qui fait sens dans le cadre de son projet de vie. Une preuve de la dimension raisonnée de son attirance pour les produits français se trouve dans le fait qu'elle rappelle que lors de son arrivée en France, elle n'aimait ni le fromage, ni le pain et en consommait très peu. Par ailleurs, elle manifeste également des pratiques culinaires opposées à cette attraction pour les pratiques françaises. Ainsi à chaque retour de Chine, elle ramène un grand nombre de produits alimentaires (champignons noirs, algues, des sachets de petites crevettes roses et grises, des vermicelles de soja ...) arguant de la difficulté à trouver ces produits en France. Elle achète à la fois des produits qu'elle trouve en France mais plus chers, mais surtout des produits spécifiques de sa région, produits plus ruraux et rustiques, qui ne se trouvent pas dans les épiceries asiatiques, celles-ci important essentiellement des produits très consommés dans les grandes villes comme Pékin et Shanghai. Chaque année elle revient de plus en plus chargée en France, palliant aux déficiences des supermarchés asiatiques français. Elle a d'ailleurs conseillé ardemment à son amie Tsi Ku, étudiante en première année de thèse, d'amener des ustensiles et des algues.

L'invocation récurrente du goût pour la nouveauté culinaire, la disposition construite à l'amour des préparations culinaires autochtones sont autant de preuves de la capacité de Shin-Mu à vivre en France, qu'elle fournit autant à elle-même qu'à l'enquêteur. Ils sont la marque discursive de sa volonté de vivre à demeure en France. La confrontation des discours à certaines pratiques montre l'effort de construction sous-jacent. Cela est d'autant plus notable qu'en certains moments, notre enquêtée abandonne ses pratiques culinaires « françaises », sous l'effet de l'intégration d'un réseau de pairs.

NIVEAU2 = Les dynamiques des pratiques culinaires : l'effet du contexte dans la mobilisation des compétences à cuisiner « français »

Dans l'orientation des pratiques culinaires de Shin-Mu vers des pratiques françaises, il ne faut pas négliger la force de socialisation entre pairs que peut revêtir une colocation étudiante avec des Français. Shin-Mu a toujours vécu en France en colocation avec des étudiants français : partageant un même espace domestique, à la fois espace de rangement et de cuisine, elle est sans cesse confrontée à des pratiques différentes, et partage un grand nombre de repas avec ses colocataires. Cette socialisation par frottement ne doit pas cependant pas laisser penser

qu'elle induit nécessairement et comme par magie, la transformation des pratiques par imitation. Tsi-Ku, autre étudiante chinoise qui partage également une colocation avec des Français, ne manifeste pas ce sentiment d'ouverture pour la cuisine « française ». Bernard Lahire a bien montré dans *Tableaux de familles*⁸ que la transmission d'un capital par héritage nécessite un travail d'appropriation et de construction effectué par l'héritier. Ainsi les pratiques culinaires ne se transmettent pas sans une intention d'apprendre ou d'imiter. La compréhension des conditions dans lesquelles l'étudiant est amené à construire une disposition à goûter nécessite de reconstruire le réseau d'interdépendances, à l'issue duquel les pratiques culinaires changent. C'est ce dont nous allons essayer de rendre compte ici.

Shin-Mu a hébergé pendant deux semaines juste avant les fêtes du nouvel-an chinois une amie chinoise, sous notre regard avide d'informations. Pendant deux semaines, nous avons pu observer de façon régulière la préparation des repas du soir par les deux amies chinoises. Le registre culinaire des mets chinois préparés était particulièrement intéressant à étudier dans la variation qu'il faisait apparaître. Alors que Shin-Mu n'aime pas selon ses dires faire la cuisine, elle s'est alors attelée à la préparation de plats longs et nécessitant une grande dextérité (notamment la confection de boulettes de riz gluant aux crevettes, de soupes de calamars). Au cours des deux semaines où Shin-Mu hébergeait son amie chinoise, elles ont pris des petits déjeuners « chinois ». Shin-Mu délaisse baguette de pain et confiture pour un petit-déjeuner composé de riz et de plats de légumes. Il faut voir là l'influence profonde de son amie, qui n'aime pas la cuisine française. Cette cohabitation a eu des effets à long terme sur les pratiques de Shin-Mu.

Nous avons pu noter une modification progressive des pratiques culinaires de Shin-Mu. A la différence de l'année précédente, Shin-Mu n'est pas rentrée en Chine pour la célébration du Nouvel-an chinois, c'est à ce moment là de l'année qu'elle a ressenti le plus le manque de son pays et de sa famille, ce qui peut expliquer le repli sur ses camarades chinois. Si la célébration du Nouvel-an a été l'occasion pour elle de rencontrer beaucoup plus souvent des étudiants chinois, c'est aussi en raison du départ de deux de nos colocataires. Si pendant quatre mois elle avait partagé tous ses repas du soir avec eux, et faisait la cuisine à tour de rôle pour trois personnes, avec leur départ elle se trouve à nouveau devant la nécessité de faire à manger pour elle seule. Au cours de cette période, Shin-Mu a alors fréquenté de nombreux amis chinois. La célébration du Nouvel-an se manifeste par la préparation de plats de fête notamment des raviolis et des boulettes de riz gluant⁹. Deux jours avant le Nouvel-an chinois, nous avons observé Shin-Mu et ses amis dans la cuisine de notre appartement : ils ont consacré tout leur après-midi à préparer des raviolis aux crevettes. Par ailleurs, un système de dons-contre dons alimentaires a alors pris place à ce moment de l'année. Shin-Mu a reçu de nombreux cadeaux alimentaires, spécialement confectionnés par ses amis pour la communauté : œufs au thé noir dont la cuisson dure près de quatre heures, qui constituent l'aliment de base des banquets chinois, des Jiaozi (raviolis à base de farine de riz).

Après la période de fête, des plats chinois ont remplacé de façon régulière les pratiques que nous avons jusqu'alors observées. Pendant tout le second semestre, Shin-Mu prépare des plats rustiques qu'elle a l'habitude de manger en Chine quotidiennement, tels que la soupe de riz. Par ailleurs apparaissent dans son alimentation la cuisine du tofu, des vermicelles de soja, des nouilles cellophanes. Si Shin-Mu continue à cuisiner des épinards, elle les prépare différemment : tandis que pendant la première période de l'année, ils sont cuisinés avec un

⁸ LAHIRE B., 1995, *Tableaux de famille*, Hautes Etudes, Seuil

⁹ Les fêtes de fin d'année constituent pour les Chinois « un temps fort de la vie culturelle, de la consommation et de l'échange » (RAULIN A., 2000 :99).

œuf et des oignons ou de l'ail ou en accompagnement de poisson, par la suite, ils sont préférentiellement mangés en soupe avec du tofu ou des champignons noirs. Nous voyons là que des registres de pratiques pluriels coexistent au sein de la configuration culinaire d'un même individu, qui sont liés à des contextes géographiques et relationnels. Contrairement à ce que laisse transparaître le discours puriste des étudiants, il s'agit plus pour eux de juxtaposer des pratiques issues de leur pays d'origine (mais très vite elles-mêmes ajustées à de nouvelles conditions de préparation ou des adaptations sur tout ou partie des ingrédients) et des pratiques plus en prise sur des habitudes du lieu de résidence selon les contextes de préparation alimentaire (seul ou en groupe ; période normale ou période de fête) que de renouveler totalement leurs habitudes culinaires.

Comment expliquer ces modifications des pratiques culinaires ? Nous faisons l'hypothèse que c'est l'environnement social, le contexte entendu dans le sens large de contexte relationnel (être seul ou en compagnie d'amis), contexte temporel (période de fête, période normale) qui détermine les pratiques. Tous les contextes ne sont pas propices à favoriser les mêmes pratiques culinaires, il existe des contextes fédérateurs qui invitent à préparer des plats plutôt chinois et des contextes plus propices à l'ouverture vers l'alimentation française. L'entourage soutient les habitudes : la vie avec des Français invite à la découverte de produits culinaires français, tandis que la présence d'un entourage chinois mobilise le souvenir de la Chine et des habitudes liées à l'alimentation dans ce pays. Cependant, la simple attention au contexte ne suffit pas pour comprendre la dynamique des pratiques culinaires. C'est seulement par la saisie d'une configuration singulière, que l'on comprend la construction de dispositions à goûter à « l'autre ». Ainsi en est-il pour Christina, étudiante allemande, assistante de langue au lycée, dont le père est employé de banque, et la mère traductrice tri-lingue, qui se caractérise par le même rapport d'ouverture à la cuisine française qu'Angelo. Sa vie en colocation est un contexte très favorable aux innovations culinaires, puisque sa colocataire française adore cuisiner et se fait un plaisir de lui faire goûter des plats de toutes sortes. Christina fait souvent ses commissions avec elle de sorte que sa colocataire lui indique quels produits goûter. Cette attitude très ouverte devant la cuisine trouve sa source dans sa socialisation familiale. Christina nous raconte qu'« en Allemagne, sa famille et ses voisins se rencontrent le dimanche après-midi autour d'un gâteau, c'est très courant ». Christina a beaucoup cuisiné avec sa mère et ses frères et sœurs. Ses parents aiment beaucoup goûter de nouveaux plats et sa mère essaie beaucoup de nouvelles recettes. De même Christina se définit par la volonté de s'essayer à la préparation des plats qu'elle a goûtés au restaurant. Lors d'un repas pris en sa compagnie au restaurant, elle a demandé au serveur la recette du plat principal, a sorti son carnet pour y noter les ingrédients et a pris des photos de tous les plats. De même lorsqu'elle retourne chez ses parents en Allemagne, elle se charge de leur faire déguster ce qu'elle a découvert en France.

Ainsi si Shin-Mu se met à cuisiner chinois, au fur et à mesure de son intégration dans un réseau chinois, Abdelmalik cuisine « tunisien » du fait de son isolement relationnel (ce que nous verrons plus en détail dans la suite de l'article). La contradiction apparente n'en est pas une : sa résolution passe par l'attention portée au contexte global, dans lequel s'insèrent les pratiques culinaires. La construction du goût pour la cuisine française de Shin-Mu peut être rapporté à trois éléments : sa mobilité géographique précoce en Chine vers la ville, qui l'a confrontée très jeune, à des pratiques culinaires différentes de celles de sa province rurale, sa volonté d'ascension sociale liée à son parcours scolaire, qui l'amène à se détacher d'habitudes culinaires qu'elle relie principalement à sa province de naissance, qu'elle juge frustrée et en retard, au regard de la ville, enfin son désir de poursuivre sa vie en France, qu'elle construit pas à pas, par la découverte et l'apprentissage du goût pour les pratiques culinaires françaises.

De ce point de vue, de même que Becker montre dans *Outsiders* (1985) que les néo-fumeurs de marijuana doivent apprendre à aimer les sensations qu'ils découvrent en fumant pour continuer à fumer, on peut aussi affirmer que Shin-Mu a dû apprendre à apprécier les produits français avant de les intégrer à son registre alimentaire.

Nous avons essayé de montrer la part de construction identitaire que recèlent les pratiques culinaires d'ouverture. Nous avons vu qu'il existe un écart entre un discours puriste et des pratiques réelles hybrides. Il ne s'agit pas de négliger l'écart entre discours et pratiques, mais bel et bien de l'interroger, car nous pensons qu'il fait sens. Il révèle la part de construction des pratiques. Il en est de même lorsque les enquêtés manifestent le désir de maintenir au maximum des pratiques culinaires du pays d'origine.

NIVEAU 1 = La fidélité imaginaire à une tradition familiale reconstruite

Abdelmalik (tunisien) et Tsi-Ku (chinoise) font partie de ceux de nos enquêtés qui montrent un souci manifeste de garder en France des habitudes culinaires au plus proche de celles de leurs pays d'origine. Pourtant ce qu'ils dévoilent à leur corps défendant, sont bien plus des pratiques d'hybridation, de sélection, et de rupture.

NIVEAU 2 = Une fidélité à minima : sélection idoine des éléments conservés

Abdelmalik est issu d'une famille tunisienne assez pauvre, son père aujourd'hui à la retraite était mineur et sa mère s'occupait de la maison. Normalien de l'Ecole Normale de Tunis, il est titulaire du capes de Lettres Modernes, mais a raté l'agrégation. Ayant terminé sa scolarité à l'Ecole Normale à Tunis, il est venu en France dans le cadre d'un partenariat entre l'Ecole Normale Supérieure Lettres et Sciences Humaines et celle-ci, afin de réaliser un master 2 à l'Ens-Lsh, prolongement logique de sa carrière scolaire ascendante. Lorsque nous avons interrogé Abdelmalik, il est en France depuis six mois, il vit en colocation dans la résidence de l'Ecole Normale Supérieure avec deux étudiantes françaises. Il ne partage aucun repas avec elles.

Abdelmalik fait figure de puriste, il a peu confiance dans les produits qu'il peut acheter en France dans les épiceries maghrébines ou sur les marchés, et préfère utiliser les produits familiaux. Il a d'ailleurs veillé à amener beaucoup de produits avec lui de Tunisie : des épices préparées dans sa famille, des piments, du poivre, de l'huile d'olive faite par sa famille, des boîtes de tomate, de la harissa, du thon, de la poudre d'amandes...et s'en est fait envoyer au milieu d'année de la viande abattue rituellement le jour du Grand Aïd. Il apporte une grande importance à la qualité des produits, à leur origine, tient notamment pour cruciale la différence entre les produits algériens, marocains et tunisiens, marquant un point d'honneur à ne consommer que ce qui est tunisien (notamment les épices) et mieux encore ce qui a été préparé par sa famille. Par ailleurs il est peu enclin à la découverte de nouveaux produits. Ce souci de disposer de produits est complémentaire d'un souci de manger « tunisien ».

Invoquant une fidélité aux pratiques familiales « *je fais à manger comme ma mère je pense* », « *c'est important pour moi de manger tunisien* » il se conforme très exactement à ce que sa mère lui a appris. Cependant, sa défense d'une authenticité de ses pratiques, masque une profonde rupture. Le simple fait que cet homme célibataire fasse la cuisine constitue une rupture forte avec son expérience familiale antérieure. Son expérience de vie en France est sa première expérience de vie hors du foyer familial, il manque toutes les fêtes tunisiennes qui

sont aussi l'occasion de rassemblements familiaux. Petit dernier de la famille, unique garçon dans une fratrie de quatre enfants, Abdelmalik nous a plus d'une fois fait sentir qu'il a été couvé par sa mère et que celle-ci entend maintenir le lien filial par l'alimentation en France.

Le séjour en France est donc l'occasion des premières expériences culinaires. Avant de partir il lui a fallu apprendre des rudiments de cuisine auprès de sa mère. « *Ce qui m'inquiétait le plus, c'est comment je vais m'en sortir, comment moi je vais préparer, parce que moi j'ai jamais préparé de grands plats, quoi, ça c'est plutôt ma mère, ma sœur.* ». Pourtant il s'est organisé de façon méthodique : il consacre sa matinée du dimanche à la réalisation des plats pour toute la semaine. Cette organisation lui donne en effet le loisir de prendre le temps de cuisiner « tunisien ». Le désir d'un retour aux « sources culinaires » et le repli en direction de ses origines relèvent en partie d'une réaction au dépaysement et à l'appauvrissement du contexte relationnel. Au tout début de son séjour en France, Abdelmalik a préparé un couscous. Alors qu'il n'a jamais fait la cuisine, il se lance dans la préparation d'un plat traditionnellement familial et long à préparer. Il avait demandé conseil à sa mère et a suivi les instructions à la lettre et au gramme près. Il envisage d'ailleurs d'investir dans un petit couscoussier. Le couscous apparaît comme un plat fondateur, lui permettant de tisser un lien imaginaire avec « *tu vois, c'était important pour moi, de le faire et euh (rires) de le réussir, aussi. C'était un peu, comme si j'étais chez moi, là-bas.* » Il est très fier d'avoir préparé un couscous et de l'avoir réussi « *franchement je pensais pas, mais c'était bon (rires)* ». Il semble que l'expérience de mobilité ait « éveillé » chez Abdelmalik la conscience de son appartenance culturelle. Abdelmalik qui n'avait jamais cuisiné avant de venir habiter en France investit, la cuisine tunisienne d'un grand pouvoir symbolique une fois installé à Lyon. Cette attitude le rapproche de celle des enquêtés de Cécile Van den Avenne (1998)¹⁰, qui pratiquaient peu le bambara au Mali et en usent davantage en France, le bambara devenant dans la migration en France une catégorie d'appartenance nationale.

Il est en effet frappant de constater combien il cherche à exagérer les différences entre sa cuisine et celle faite par des Français, alors même que ses pratiques témoignent de la souplesse de sa fidélité aux recettes « tunisiennes ». Alors qu'Angelo notre colocataire italien, très bon ami d'Abdelmalik s'essaie à refaire la chorba¹¹, et la fait goûter à ce dernier, Abdelmalik n'en finit pas de critiquer cette soupe définitivement trop peu « tunisienne » à son goût : « *tu vois là, ça ressemble pas à la soupe que je fais moi, y'a pas assez d'épices* ». A ce moment précis de l'interaction la cuisine « tunisienne » constitue comme telle une ressource identitaire. Cependant, la soupe qu'Abdelmalik prépare comme la chorba n'est qu'un dérivé assez éloigné de la recette de sa mère : Abdelmalik ne met pas de viande, ni de céleri ou de pois chiche. Les trois ingrédients exclusifs de sa composition sont du concentré de tomates, de la harissa, et (beaucoup) de piment. Lorsqu'Abdelmalik est invité par notre colocataire Shin-Mu à manger une fondue chinoise, il est très suspicieux : il surveille la préparation, regarde les ingrédients ajoutés et dans la petite portion qu'il accepte, ajoute de la harissa. L'identité « tunisienne » que construit Abdelmalik en France s'exprime au travers de la consommation ritualisée de symboles, et de pratiques propres au contexte social originel mais extraits de ce contexte.

¹⁰ A partir d'entretiens réalisés avec treize familles bambarophones représentatives de la communauté malienne de Marseille, C. Van den Avenne s'intéresse à l'usage et au statut du bambara. Les entretiens sont orientés sur les langues pratiquées dans leurs milieux de vie successifs, par les enquêtés, leur époux/se, par leurs enfants, de façon à faire émerger les "histoires linguistiques de migration" de chacun.

¹¹ La chorba est une soupe composée de viande d'agneau, de graines d'orge, de persil, de céleri, de pois chiches, de concentré de tomate, d'harissa, de piment rouge et de poivre noir.

Chez Abdelmalik c'est le séjour en France qui donne du sens aux pratiques culinaires « tunisiennes ». Il défend une fidélité à un ensemble de pratiques familiales et tunisiennes, qu'il n'a jamais pratiquées lui-même en Tunisie et ne poursuit pas réellement en France. A ce titre ces pratiques auxquelles il s'affilie, relèvent de l'invention d'un héritage culinaire et non pas du conservatisme de pratiques proches de celle du pays d'origine. Les pratiques culinaires connues en Tunisie sont en effet abandonnées : en Tunisie, Abdelmalik a l'habitude de prendre pour son petit déjeuner une boisson chaude réalisée à partir d'une poudre d'amande. Mais en France, il ne parvient pas à trouver le temps de se préparer cette boisson avant de partir en cours. La seule fois où il l'a préparée, il a été déçu et n'a plus jamais réessayé de la préparer. Des pratiques culinaires inédites les remplacent et fondent pour Abdelmalik la fidélité à la cuisine tunisienne. Par ailleurs, l'attachement d'Abdelmalik à la conformité de ses pratiques avec celles de sa mère s'accommode parfaitement d'une simplification et d'une sélection de certains éléments culinaires qui « résument » et marquent identitairement sa cuisine. D'une part, sa formation culinaire a été rapide. Sa mère et sa sœur lui ont expliqué quelques principes de base, pour la mise en route des recettes : préparer pour chaque plat, un fond d'huile, d'oignons et de piment, puis ajouter à cette base les aliments que l'on veut cuisiner. Pour Abdelmalik, il n'est pas nécessaire d'en savoir plus. *« Au début je pensais pas, mais en fait tu vois c'est facile. Franchement après je me suis rendu compte que le principe il est simple, généralement tu mets l'huile, tu ajoutes de l'oignon, de la sauce, tout ce que tu veux quoi, le plat que tu vas faire quoi, ce qui compte c'est plutôt la sauce, quoi »* L'attitude d'Abdelmalik est heuristique en ce qu'elle témoigne d'un apparent souci de préservation des saveurs auxquelles il est habitué : la « sauce » (toujours la même base) et les « épices ». Tout plat de riz, de pâtes, de petit pois... devient pour lui « tunisien » à condition qu'il lui rajoute piments et épices. Les épices sont perçues comme l'élément magique transformant une préparation banale et inconnue en plat comestible. La relation entretenue avec la Tunisie passe ainsi par la sélection de certains plats typiques et des modes de préparation et de cuisson qui leur sont liés.

Au total, le souci d'Abdelmalik de perpétuer en France des pratiques « tunisiennes » révèle un paradoxe : ces pratiques culinaires n'existaient pas comme telles en Tunisie. L'épisode migratoire pensé par Abdelmalik dans les termes d'une continuité est bien plus négociation de soi à soi d'une identité culinaire. L'exemple d'une enquêtée chinoise, qui va nous occuper, désormais va dans le même sens : la fidélité pensée à un ensemble de pratiques recèle bien plus d'éléments de discontinuité que de continuité.

NIVEAU 2 = L'hybridation des pratiques

L'année de notre enquête, Tsi-Ku est en première année de thèse ; elle est alors âgée de 25 ans. Lorsque nous l'avons rencontrée, elle a passé trois mois en France, pays où elle doit rester pendant la durée de sa thèse (soit environ 3 ans, durée de la bourse qui lui a été accordée). Fille unique d'un père professeur d'université, et d'une mère aujourd'hui à la retraite, qui a été vendeuse dans un magasin, elle a toujours habité chez ses parents dans la banlieue de Shanghai. Elle s'est mariée avant son départ pour la France, et le mois où elle a vécu avec son mari, a été sa première expérience de vie hors du foyer de ses parents. Comme pour Abdelmalik, son séjour en France coïncide quasiment avec ses premières expériences culinaires : en Chine, elle n'a quasiment jamais fait la cuisine seule, ni chez ses parents, ni pour son mari. Sa courte vie maritale, avant son départ en France a été tournée vers les sorties

et tous deux mangeaient beaucoup à l'extérieur de leur domicile¹². A l'instar d'Abdelmalik, sans pour autant avoir une pratique de la cuisine en Chine, Tsi-Ku témoigne d'une volonté de cuisiner « chinois » au quotidien.

Tsi-Ku n'aime pas la cuisine française : elle la goûte peu et manifeste une réserve par rapport à celle-ci. « *J'ai essayé de manger à la cantine, pour trois ou quatre fois, mais...je ne peux pas accepter la façon de manger là-bas, la manière française, à la cantine, euh y'a toutes les choses ensemble, mélangées, je n'aime pas les plats à manger ensemble* ». Si elle essaie de cuisiner « chinois » le plus possible, elle se heurte au manque de certains produits importés de Chine, ou à des produits de qualité inférieure. Faisant décrire à Tsi-Ku des repas pris en Chine et des repas pris en France, nous avons constaté qu'elle ne peut reproduire que les plats les plus simples : les plats plus compliqués sont moins facilement réalisables en France, en raison du manque d'ingrédients.

Cependant, malgré les différences qu'engendre le manque de produits typiques, Tsi-Ku se satisfait de ses pratiques culinaires et dit manger « typique chinois ». La notion de « typicité » est construite par les enquêtés pour parler de leurs pratiques culinaires, précisément pour comparer leurs pratiques culinaires en France et chez eux. Ils développent face au questionnement sociologique, mais également par rapport à leur famille et amis une rhétorique pour parler de leurs techniques et pratiques, le plat est-il typique ou non par rapport aux préparations du pays que l'on a l'habitude de faire et de manger ? Cette rhétorique leur permet d'évaluer et de comparer systématiquement leurs pratiques entre elles, en opposant un avant au pays et un maintenant en France (c'est le cas de Shin-Mu qui classe toutes ses pratiques selon qu'elles sont typiques ou non). Mis à part lors du petit-déjeuner, Tsi-Ku conserve lors de toute prise alimentaire une portion de riz, servie à part et mangée avec des baguettes. Le petit déjeuner, qui chez tous nos enquêtés, a le plus vite changé de nature et s'est francisé, garde chez Tsi-Ku un marquage chinois. En France elle ne mange plus le même petit-déjeuner qu'en Chine où elle mangeait du riz, mais elle garde un petit-déjeuner chinois, qui est celui réservé traditionnellement aux enfants. « *Je vais prendre euh...un...un bol...de lait avec les petits morceaux...de euh, avec les petits morceaux de chocolat dedans. C'est le petit déjeuner pour les enfants en Chine* ». A cet égard, on peut noter que Tsi-Ku insiste sur la similitude de ses pratiques en France avec celles de la Chine et s'accommode des écarts : ce faisant elle invente une tradition culturelle à laquelle elle s'affilie faute de mieux. Comment interpréter ces conciliations avec la fidélité revendiquée ?

Mettre en avant une certaine continuité des pratiques culinaires ne suppose pas qu'il y ait une parfaite reprise des pratiques. Certaines sont conservées telles quelles, d'autres sont remodelées ou délaissées parce que trop contraignantes à mettre en œuvre en France. Faustine Régnier (2004) montre que l'exotisme d'une recette repose pour les individus sur la présence nécessaire et suffisante d'un seul produit exotique. Ainsi c'est l'ananas qui transforme une préparation banale en plat hawaïen, pour qu'un plat devienne italien, il faut le saupoudrer de parmesan. De même chez les étudiants interrogés, c'est l'ajout d'un aliment que l'on pourrait presque dire magique qui transforme la préparation. Tsi-Ku ajoute dans toutes ses préparations un peu de « Ve Tsin - gourmet powder », qui est composé à 90% de glutamate. Il remplace souvent le sel dans la cuisine orientale, se présente sous la forme d'une fine poudre blanche, qui n'a aucun goût en soi, mais possède la propriété de rehausser la saveur des aliments auxquels il est ajouté. Interrogée sur son utilisation du « gourmet powder », Tsi-Ku nous dit que « *c'est pour la cuisine plus goûter* ». Elle avait acheté cette poudre en Chine pour

¹² Il est en effet beaucoup plus courant en Chine de manger en dehors de chez soi, des vendeurs ambulants proposent dans tous les coins de rue des spécialités fraîches.

l'amener en France et être sûre d'en disposer. Cela permet à une préparation non typique de le devenir « *parfois avec parce que je ne peux pas acheter vraiment les matériaux, je pense que ça peut changer le goût.* » Plus largement, la recherche d'une conformité entre passé et présent s'accommode de procédures de substitution des ingrédients et de reconstitution des plats. Théodora, roumaine, en témoigne « *Quand je fais ici quelque chose de roumain, ce n'est pas le même plat, c'est une dérivation du plat roumain [rires], une déviation [rires]* » nous dit Theodora. « *mais même si le goût est moins fort ici, je pense...c'est pas aigre comme ça l'est d'habitude avec ...avec le truc roumain, ça ressemble*» Lorsqu'on essaie de remplacer l'ingrédient par un autre, la saveur obtenue est plus ou moins éloignée de ce qu'on connaît, mais aux yeux des enquêtés ces interprétations ne dénaturent pas les plats originels. Si un choix et une sélection s'imposent au sein du corpus originel des pratiques, en faveur de certains plats ou saveurs particulièrement aimés ou faciles à faire, l'impression d'ensemble reste pour eux la préservation des pratiques au plus proche du pays d'origine. La logique de préservation de l'identité à l'œuvre chez Abdelmalik et Tsi-Ku consiste à cristalliser les référents traditionnels, à chercher dans les habitudes culinaires du passé des conformismes permettant de gérer le nouveau contexte relationnel : ils élaborent un patrimoine culinaire individuel sur fond d'une tradition imaginaire.

CONCLUSION

Chez les étudiants étrangers en séjour temporaire en France que nous avons étudiés se fait jour une réorganisation dynamique des pratiques culinaires. Le double regard sur les pratiques culinaires (par l'observation et par l'entretien) montre que les pratiques culinaires font systématiquement l'objet d'un discours construit de la part des enquêtés. Que les discours témoignent d'un souci d'ouverture ou de préservation de pratiques du pays d'origine, les habitudes culinaires des étudiants étrangers en France se caractérisent toujours par une ambivalence forte, une hybridation. Nos enquêtés construisent dans leur discours un imaginaire culinaire : discours d'ouverture et de fascination pour la découverte de nouvelles pratiques culinaires pour Shin-Mu et Angelo, discours conservatiste pour Abdelmalik et Tsi-Ku. Ces configurations verbales révèlent toute leur fragilité au moment de l'observation des pratiques : la volonté d'ouverture est matiniée de pratiques conservatrices, les pratiques qui se disent fidèles à un patrimoine familial ou ethnique relèvent plus de l'invention individualisée d'un patrimoine culinaire assez éloigné des pratiques racontées comme celles du pays d'origine. Or dans tous les cas, ces paradoxes notables n'apparaissent pas aux yeux des enquêtés, qui s'accommodent fort bien des écarts entre discours et pratiques réelles. L'étude du changement culinaire chez des étudiants étrangers révèle ainsi la cristallisation identitaire que peuvent revêtir les faits alimentaires.

BIBLIOGRAPHIE

- BOULY DE LESDAIN S., 2002, « Alimentation et migration, une définition spatiale », in Garabuau-Moussaoui I., Palomares, E, Desjeux, D (dir), *Alimentations contemporaines*, Paris, L'Harmattan, Chapitre 4, 173-189
- CALVO M., 1985, « Migration et alimentation », *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, Vol 4, 51-97
- CALVO E., 1997, « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, n°67, 48-55.
- LABOV W., 1976, « Les motivations sociales d'un changement phonétique », *Sociolinguistique*, Editions de Minuit, 45-93
- LAHIRE B., 1995, *Tableaux de famille*, Hautes Etudes, Seuil
- RAULIN A., 2000, *L'ethnique est quotidien*, Paris, L'Harmattan

REGNIER F., 2004, *L'exotisme culinaire. Essai sur les Saveurs de l'autre*, Le lien social, Maison des Sciences de l'Homme, Puf, Paris
VAN DEN AVENNE C., 1998, « Le bambara dans la migration : identité et véhicularité », *Faits de langues*, n°11, 129-134.
WAGNER A-C., 2007, *Les classes sociales dans la mondialisation*, Paris, La Découverte