

# TSANTSA 10 / 2005

ECOLE – SOCIÉTÉ – GLOBALISATION

SCHULE – NATION – MIGRATION

---

**Faustine. 2004. L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre.  
Paris: PUF**

Laurence Ossipow

TSANTSA, Volume 10, May 2005, pp. 199 - 201

Published by:

Société Suisse d'Ethnologie/Schweizerische Ethnologische Gesellschaft, Bern

The online version of this article can be found at:

<http://www.tsantsa.ch>

Contact us at:

[tsantsa@seg-sse.ch](mailto:tsantsa@seg-sse.ch)



This work is licensed under a  
Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 2.5 Switzerland License

lecture de cette somme impressionnante: d'un chapitre à l'autre, un certain nombre de répétitions et de redondances donnent un sentiment de «déjà lu», qu'un travail d'édition plus soigné aurait pu éviter. C'est un détail en regard de ce qu'apporte cet ouvrage. Alessandro Monsutti clôt son livre sur ces mots: «Le plus grand cadeau est celui de la confiance. J'espère en avoir été digne, car le peuple d'Afghanistan mérite tout notre respect.» (p. 305) On peut l'assurer qu'il a réussi: la dernière page tournée, le-la lecteur-trice partage son amitié et son respect pour les Hazaras.

**FAUSTINE 2004. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre Pays*. PUF (Le lien social). ISBN2-13-054478-9. 264 p**

Laurence Ossipow  
Haute école de travail social, Genève

Maîtrisant avec une belle rigueur deux grands corpus de références anthropologiques – les analyses menées dans le champ de la relation à l'altérité et les recherches effectuées dans le domaine de l'alimentation, Faustine Régnier questionne l'exotisme dans ses usages populaires et dans ses liens avec quatre grands phénomènes sociaux: la cuisine, la colonisation, l'immigration et le tourisme. Son questionnement part des deux formes de relations à l'autre décrites par Schnapper (1998) et Todorov (1989): l'attitude différentialiste/relativiste (reconnaissance d'une différence avec l'autre, respect ou valorisation des spécificités «culturelles» aussi bien que le refus de celles-ci) et l'attitude universaliste (unité du genre humain, évolutionnisme, négation des différences et assimilationisme). Dans une perspective comparative déjà empruntée pour le registre alimentaire par Pfirsch (1997), Régnier situe son interrogation en France et en Allemagne, deux cadres nationaux que l'on sait très différents, notamment du point de vue de leur histoire coloniale et de leurs attitudes différentialistes ou assimilationnistes.

Pour analyser l'exotisme culinaire, elle se livre à des analyses textuelles et factorielles de 9758 recettes tirées des magazines *Modes et Travaux* et *Marie-Claire* pour la France ainsi que *Brigitte* et *Burda* pour l'Allemagne. L'analyse court depuis la création des revues jusqu'à la fin des années 1990. Les

exotismes d'Europe occidentale, d'Europe de l'Est, de Scandinavie et d'Indonésie sont spécifiques de l'Allemagne tandis ceux des îles lointaines, du Maghreb, et dans une moindre mesure, d'Afrique noire et des tropiques sont typiques de la France (p. 34).

Si le lien au colonialisme est avéré (du moins en France, puisque l'histoire coloniale de l'Allemagne a été très courte, comme le relève justement l'auteure, p. 51), les flux migratoires en revanche semblent n'avoir qu'une faible importance dans la proportion des recettes offertes dans les quatre magazines: l'Allemagne connaît par exemple un corpus fort modeste de recettes turques (1,4%, p. 61); de même, en France, celles du Maghreb ne représentent que 3,4 % des recettes exotiques alors que les Maghrébins forment la collectivité étrangère la plus importante sur le sol français. En somme, l'exotisme des revues étudiées se construit moins sur l'apport de l'immigration que sur le développement des pratiques touristiques des Français et des Allemands: les immigrées sont parfois convoquées comme médiatrices dans certains numéros de *Burda* ou de *Brigitte*, mais l'ambiguïté à leur égard demeure puisqu'elles représentent pour la plupart des travailleuses pauvres qui ne font guère rêver et dont la cuisine peut s'assimiler, en Allemagne, à la restauration rapide et bas de gamme. «Voyage dans l'espace, voyage dans le temps [...], voyage dans les mots» (p. 167), l'exotisme s'insère en France dans une cuisine pensée comme un objet de prestige et de distinction tandis qu'en Allemagne, c'est une cuisine simple et régionale qui est valorisée.

Pensant – à la suite d'Ubersfeld (1988, citée par Régnier p. 180) – l'exotisme comme une figure oxymorique, Régnier souligne l'impor-

tance des contrastes de goût, de couleurs, de formes et de sensations thermiques trouvés dans chaque recette. Après avoir systématisé les ressemblances et les différences de chaque corpus, elle aboutit à une représentation globale de l'exotisme culinaire.

Le premier pôle de ce système peut être qualifié d'insulaire (c'est la cuisine des îles lointaines, celle des Tropiques) même s'il concerne aussi l'Afrique noire. Ce pôle renvoie à une nature conçue comme exubérante et généreuse, surtout caractéristique du corpus français. En référence au célèbre triangle culinaire de Lévi-Strauss, l'auteure suggère que la cuisine insulaire peut s'apparenter au non élaboré, au rôti (au flambé en fait), aux saveurs sucrées, à la démesure et au festif. Ce pôle s'oppose à l'exotisme méditerranéen, élaboré, «proche de la culture» plutôt que de la nature, plus axés sur les saveurs salées que sucrées. En France, il est représenté par l'Italie, considérée comme une grande cuisine à l'instar de la gastronomie française. En Allemagne, c'est l'exotisme espagnol qui occupe le devant de la scène. Le troisième pôle de l'exotisme culinaire se compose des deux Orient (l'Afrique du Nord, en particulier le Maroc) et l'Asie extrême-orientale; cette dernière s'assimile à un exotisme raffiné, mais aussi tenu pour plus sain et raisonné que la gastronomie française. Ce troisième pôle fait contraste avec un exotisme du proche, septentrional, composé des cuisines d'Europe occidentale, scandinave et nord-américaine; un pôle caractérisé par une alimentation rapide, pratique, sucrée et alcoolisée, qui rejoint certains traits de la cuisine insulaire.

Au bout du compte, l'exotisme culinaire renvoie à la tension (décrite par Todorov) entre la règle d'Hérodote, la préférence pour

l'autre proche, et la règle d'Homère, la préférence pour l'autre lointain. Si Todorov (et Schnapper) tendent à penser que l'exotisme est d'abord concerné par la règle d'Homère, Régnier souligne au contraire cette tension (p. 206), même si dans un premier temps du moins, l'autre «trop» étranger effraie. Les revues recourent donc à différentes stratégies pour replacer les pratiques de l'autre dans un univers familier: analogies avec des mets issus de la cuisine nationale (les gnocchis sont par exemple un marqueur fort de l'exotisme italien en Allemagne par analogie aux *Knödel*); substitution de produits; légitimation de la nouveauté par des personnalités vedettes. On note aussi des références au discours médical cautionnant l'ingestion de certains aliments. Ce discours sur la santé – dont l'ancrage historique aurait pu être plus approfondi – révèle la place accordée, surtout en France, aux épices qui stimulent les énergies et équilibrent tant la température que les tempéraments. L'analyse montre aussi l'importance des fruits aux vertus vitaminiques et purifiantes. Enfin, le survol historique des corpus met en évidence des références à la «minceur» dans les années 1960, au «régime méditerranéen» dans les années 1970 et à la réhabilitation des céréales dans les années 1980.

Essentiellement réducteur, l'exotisme fonctionne selon le principe de la synecdoque: un produit ou une combinaison de quelques ingrédients (repérés sous formes de marqueurs) suffisent à transformer l'ensemble d'une recette en un met exotique. Par ailleurs, comme le signale la formule «à la» (par exemple «à la française», «à la polonaise»...), l'exotisme est construction, recomposition, part de jeu et place réservée au génie créateur du cuisinier (p. 102).

Même si elles prennent distance par rapport aux recettes originales, les pratiques culinaires proposées laissent toutefois croire qu'elles se fondent sur des traditions homogènes et puisées dans un monde comme arrêté alors que l'anthropologie nous a montré combien les traditions s'inventent et se renouvellent. L'exotisme ne se limite pas pour autant à quelques plats emblématiques: il va au-delà des stéréotypes, il fait l'objet d'un fort didactisme et d'une volonté d'expliquer le cadre du repas, les règles de dégustation, l'ambiance adéquate à créer, etc. Le «coefficient d'exotisme» (Todorov 1989: 347; cité par Régnier, p. 140) s'épuisant très vite au fil des numéros vendus, les responsables des rubriques culinaires doivent aussi affiner leurs connaissances des cuisines qu'ils présentent. Ce faisant ils accroissent celles de leurs lecteurs: en France, par exemple, le savoir sur les spécialités régionales se développe. L'exotisme permet donc aussi une forme de reconnaissance de la différence, il n'est pas qu'un faux contact. En fait, comme le montre Régnier, en référence à certains travaux sur les règles d'alliance ou sur les choix matrimoniaux (oubliant quelques chercheurs américains ou britanniques comme Leach 1980), «L'exotisme conçu ici comme tout ce qui n'est pas "soi", comme tout ce qui est autre et n'appartient pas au monde de celui qui parle ou écrit est une forme singulière de la relation à l'Autre. Singulière parce que l'exotisme constitue le versant positif de l'altérité: alors qu'elle est redoutée dans d'autres domaines, la distance à l'égard d'une culture semble devenir, dans l'exotisme, la raison même de l'intérêt que l'on porte à l'autre. Singulière également parce que – dans le même temps et presque paradoxalement – cette forme de l'altérité fait

intervenir un double mouvement: dans l'exotisme, l'Autre est mis à la juste distance entre le "trop proche" et le "trop lointain", entre la différence radicale et l'identité absolue» (p. 2).

En somme, un livre d'une grande clarté et d'une élégance certaine, dont nous ne regretterons que l'absence de références aux pratiques concrètes. Quel impact sur la consommation peuvent en effet avoir les incursions dans les pratiques de l'autre (l'auteure note brièvement une augmentation de la consommation de lapin et d'agneau en Allemagne sous l'influence des pays du Sud de l'Europe)? De quel poids pèse l'exotisme culinaire sur les relations avec l'autre, lorsque l'on sait que certaines collectivités étrangères s'agacent de n'être valorisées que dans leurs pratiques alimentaires ou musicales? L'accent porté sur des pratiques alimentaires, généralement source mineure de conflits, ne condamne-t-il pas – toute proportion gardée – les autres, immigrés statutaires ou sans papiers, à n'être reconnus que sous une forme «exotisante»?

## Références citées

LEACH Edmund

1980 (1964). «Aspects anthropologiques de la langue: injures et catégories d'animaux», in Edmund Leach, *L'unité de l'homme et autres essais*, p. 263-297. Paris: Gallimard.

PFIRSCH Jean-Vincent

1997. *La saveur des sociétés: sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*. Rennes: Presse universitaire de Rennes.

SCHNAPPER Dominique

1998. *La relation à l'autre. Au cœur de la pensée sociologique*. Paris: Gallimard.

TODOROV Tzvetan

1989. *Nous et les autres. La réflexion française sur la diversité humaine*. Paris: Le Seuil.

ÜBERSFELD Anne

1988. «L'anti-voyage de Gautier», in: Alain BUISINE, Norbert DODILLE et Claude DUCHET (dir.), *L'exotisme. Actes du colloque de Saint-Denis de la Réunion*, p. 365-375. Paris: Didier-Erudition (Cahiers CRLH-CIRAOI 5).