

La « langue qui goûte ». Manger marocain(s) en Italie.

La cuisine, quand on vit à l'étranger, c'est la dernière chose qui nous reste.
Avec la langue maternelle. Il y a la langue qui parle et la langue qui goûte.
L'accent peut changer, les recettes peuvent s'adapter, mais la parole et la nourriture
sont les ultimes possessions dont on ne pourra jamais se défaire.
Fatéma Hal, *Les saveurs et les gestes*, 1995 : 211

Chapeau

On est ce qu'on mange, où qu'on soit. Et c'est encore à travers le goût qu'on rencontre l'Autre : on le mange, pour le connaître ou pour le contrôler ; on se fait manger, pour raconter de soi ou pour satisfaire les discours de l'intégration. Cet article est un voyage à travers les pratiques et les saveurs propres d'un savoir culinaire partagé et mobile. Savoir acteur du domaine publique, en tant que lieu de dialogue avec la diversité.

Bâhirah et le pain marocain

Bâhirah est une jeune femme de trente-trois ans, originaire de Oujda au Maroc, elle vit à Sesto San Giovanni, en province de Milan, depuis 1998. Suivant le langage anthropologique, Bâhirah est l'informatrice privilégiée de ma recherche, la femme qui a accepté de m'accompagner dans mon aventure doctorale parmi les saveurs et les savoirs marocains en Italie. Pendant notre première rencontre, en septembre 2010, on commence à parler d'elle, de sa migration, de sa quotidienneté actuelle, de sa cuisine ; quand, quelques mois plus tard, j'écoute l'enregistrement audio de cette première interview, je remarque que c'est le pain (Fig. 1) le premier aliment duquel Bâhirah me parle. *Khubz*, le terme plus général pour nommer le pain en langue arabe, signifie « celui qui enlève la faim », comme nous explique Jolanda Guardi (2010 : 185), spécialiste de la langue, de la culture et de la religion du monde arabe, dans sa contribution au volume *Alimentazione. Sicurezza, accesso, qualità, culture*, édité par Stefano Bocchi et Cristiana Fiamingo et publié en 2010. Le pain est vraisemblablement le premier de ces aliments qui font des pratiques culinaires des migrantes marocaines un savoir partagé, bien que constamment renégocié. Bâhirah, tout comme toutes les autres femmes qui ont donné vie à ma recherche, le prépare chaque jour, en mélangeant et en travaillant les ingrédients à l'intérieur d'un *gsa'a*, une grande et épaisse assiette en terre cuite (Fig. 2) par rapport à laquelle elle me dit : « il n'y a pas de maison marocaine qui n'[en] a pas deux, trois... ».

[...] ici je mets la farine, la levure, le sel, le sucre, l'eau, puis je commence à bien mélanger avec les mains, comme ça, tu sais comment on fait au Maroc? [Elle me montre les deux poings fermés, la main droite serre le pouce de la main gauche, ensemble elles tournent vers l'avant en dessinant un demi-

cercle, puis elles reviennent à la position du départ]. Puis tu fais lever la pâte la première fois, moi je la fais vraiment molle, avec des bulles à l'intérieur. [...] Après je la prends, je la travaille sur une nappe avec de la farine, puis je l'aplatie, la forme doit être ronde. Après je la laisse lever une autre fois, je laisse le four réchauffer, je fais un trou au milieu, ou bien des trous avec la fourchette.

Le pain est un élément très important dans l'alimentation marocaine, à l'intérieur tout comme à l'extérieur des frontières nationales. Il est généralement présent à chaque repas et il accompagne inévitablement certains plats comme le *tajine* (Fig. 3). C'est en effet avec le pain que les convives puisent dans l'assiette où ces ragoûts de viande et légumes sont servis, une seule assiette déposée au milieu de la table. Le pain fait maison est, selon les femmes interviewées, un aliment de la tradition, authentique, nourrissant et bon ; il permet un partage total du repas à l'intérieur de la famille et il unit les migrantes marocaines grâce à une pratique commune qui participe de leur même mobilité.

La route des épices. Trajectoires du sens.

Une telle mobilité implique donc préparations et objets, mais aussi des ingrédients spécifiques : en premier lieu les épices. Même dans le garde-manger de Kalila, une jeune femme en Italie depuis l'enfance qui se définit pour différentes raisons une « marocaine atypique », ne peut en manquer : « [...] j'ai toutes les épices, que je ne connais pas, je suis sincère, mais bon, en tant que marocaine ma mère quand je vais chez elle, elle me donne les épices et moi je les mets là, toutes colorées ! J'ai le rouge, le jaune... tout ! ». Cannelle, cumin, curcuma, gingembre, poivre, paprika, graines de sésame, coriandre, persil, graines d'anis, gomme arabique, safran et *ras el hanut*, un mélange mystérieux, sont principalement achetés par les femmes dans les marchés pendant leur vacances au Maroc, ou bien ils sont faits envoyer par la famille ou les amis. Tous ceux qui n'ont pas la possibilité de se fournir des épices dans ces façons (je ne fais pas seulement référence aux femmes marocaines mais aussi à tous ceux qui, pour soi ou pour les autres, chez eux ou dans des lieux publics, décident de cuisiner « arabe »), font recours aux *bazars*. Ils s'agissent de magasins qui vendent des produits alimentaires ou non, provenant des pays arabes ou utilisés dans ces derniers même si produits ailleurs ; dans la plupart des cas ils sont associés aux boucheries islamiques. Ces *bazars* constituent certains des nœuds d'une contemporaine « route des épices » qui assure l'approvisionnement constant de ces ingrédients essentiels de la cuisine marocaine (Fig. 4,5,6,7). Comme l'anthropologue Daniel Miller nous enseigne, la consommation et les pratiques matérielles sont significatives car elles permettent aux individus de participer activement à la réappropriation de leur propre culture (Miller 1987). La conversation avec un distributeur local

confirme cela ; il m'a révélé le dynamisme complexe qui caractérise la circulation des épices et des significats liées à celles-ci :

Les épices sont mondiales... seulement parce qu'on fait la culture qu'on doit écrire en arabe, parce que le marocain croyait qu'elles venaient du Maroc, mais les épices sont italiennes, tu comprends ? [...] le poivre noir vient du Brésil, la paprika vient du Maroc et du Pakistan, le cumin vient de l'Égypte. Chaque article a sa provenance. C'est seulement la culture qui fait que quand on a quelque chose [...] on écrit ingrédient italien mais on écrit aussi en arabe, t'as compris ?

Les épices parcourent donc des trajectoires différentes pour arriver dans les mains savantes des femmes marocaines, qu'importe l'endroit où elles se trouvent, lesquelles les combinent dans leurs préparations en suivant les règles d'une grammaire culinaire apprise et partagée.

Manger l'Autre ou la nourriture comme lieu de rencontre.

Si « cuisiner marocain » unit transversalement les migrantes considérées, « manger marocain » concerne beaucoup plus que leurs familles. La nourriture ethnique est un protagoniste central d'événements publics et, en conséquence, la gastronomie marocaine elle-même assume ce rôle. Dans les ainsi-dites fêtes interculturelles (Fig. 8, 9, 10), mais aussi dans les cours de cuisine ethnique, par exemple, la connaissance de l'Autre passe à travers le palais, de façon que d'éventuels conflits puissent être résolus en faisant recours à diplomatiques questions de goût. Mais les dynamiques déclenchées sont bien plus complexes. D'un côté il est évident qu'un espace est concédé par les institutions aux pratiques de la diversité, pour qu'elles puissent se montrer ; toutefois cet espace, en étant établi rigide, peut être facilement contrôlé. L'anthropologue Ruba Salih, dans son texte *Gender in transnationalism. Home, login and belonging among Moroccan migrant women* publié par Routledge en 2003, alerte sur les risques de l'interculturalisme. En effet, ce dernier se base sur une essentialisation des cultures, supposées être des isolats, monolithiques et immuables ; il ne restitue pas du dynamisme qui les intéresse. Par conséquent, notamment en Italie, l'interculturalisme constitue un des instruments d'une politique de la différence : il a la tendance à reproduire l'exclusion des migrants d'autre niveaux de la vie publique qui ne soient pas celui de l'échange culturel entre tels isolats. D'un autre côté, les migrantes considérées offrent *leur* nourriture à la communauté majoritaire, en montrant la volonté de se faire « goûter », en racontant de soi ce qui résulte inoffensif dans le procès de la très acclamée intégration. Mounia, en Italie depuis vingt ans, reproduit ces dynamiques dans sa propre maison : elle me raconte qu'aux amis italiens qu'elle invite régulièrement chez elle pour le souper, elle sert des savoureux *tajines* de poisson, plats consommés ensemble dans un salon meublé et décoré selon la tradition marocaine (Fig. 11). Bâhirah elle-même, élue au rôle de cuisinière dans le cours de cuisine arabe organisé sous

le patronage de la municipalité dans la ville de Sesto San Giovanni, place sur la table son savoir culinaire, à disposition de curieux aventuriers du goût.

Les voyages du goût.

Manger l'Autre, donc ; l'incorporer afin de le connaître et de le contrôler à travers un acte de « cannibalisme exogène », mais aussi pour satisfaire un désir d'exotisme culinaire actuellement à la mode. Faustine Régnier, sociologue française, a étudié les recettes de cuisine apparues sur quatre magazines féminins français de 1930 à nos jours et dans ses ouvrages elle présente certaines réflexions que j'emprunte dans ma recherche. En particulier on lit dans son article *Le monde au bout des fourchettes: voyage dans l'exotisme culinaire* (lemangeur-ocha.com, juin 2006) que « l'une des raisons profondes de cette appétence pour l'étranger est notre goût pour le dépaysement : l'exotisme fait voyager celui qui le consomme » (Régnier 2006 : 1). En effet, en rentrant dans un restaurant très connu d'inspiration marocaine à Milan, je constate comme une intelligente mise en scène de l'exotique, qui implique tous les sens, détermine une évasion de la quotidienneté ; un voyage qui se réalise à travers l'expérimentation d'une gastronomie suffisamment lointaine et donc séduisante. « Savourer la nourriture et respirer la culture marocaine deviennent une expérience et une émotion unique, à découvrir et à vivre à travers la combinaison d'arômes, goûts, couleurs, formes et musiques » (« Assaporare il cibo e respirare la cultura marocchina diventano un'esperienza e un'emozione unica, da scoprire e vivere attraverso la combinazione di aromi, gusti, colori, forme e musiche »), on lit sur le site internet du restaurant.

Un menu défini *fusion* (Fig. 12) et un chef de cuisine italien sont pourtant garantie afin d'assurer un contrôle rassurant sur la rencontre avec l'Autre représenté par la diversité culinaire. La gastronomie marocaine est astucieusement adaptée aux goûts des clients italiens et aux règles de la cuisine locale. En observant le second cuisinier, un homme marocain, préparer un assiette de couscous, je remarque que, à différence de ce que j'ai appris des femmes à l'intérieur de leur maisons, la viande et les légumes sont cuisinés séparément. Les raisons en sont évidemment dans une adaptation des préparations, réalisée pour satisfaire les exigences de la clientèle : « parce que s'il arrive un client qui ne mange pas... s'il est végétarien ? Tu dois penser à tout ! ». La nécessité est celle de présenter une cuisine authentique qui soit acceptable pour le modèle alimentaire majoritaire – comparez a ce propos l'étude de la sociologue Julie Garnier en contexte français (Garnier 2010). La connaissance de l'Autre peut donc se produire selon des règles propres, pour que le « voyage gustatif » (ID. : 19) permette un éloignement de la quotidienneté mais sans perte des propres repères. Ce processus trouve une confirmation éclatante au niveau global : en 2011 le

régime alimentaire méditerranéen, composé des gastronomies du Maroc, de l'Italie, de l'Espagne et de la Grèce, a été reconnu patrimoine immatériel de l'Unesco. Les éléments qui unissent ces quatre différents savoirs culinaires, c'est-à-dire

l'huile d'olive, les céréales, les fruits et légumes frais ou séchés, une proportion limitée de poisson, produits laitiers et viande, et de nombreux condiments et épices, le tout accompagné de vin ou d'infusions, toujours dans le respect des croyances de chaque communauté,

sont mis en évidence, comme on lit sur le site internet de l'organisme internationale, et cela légitime et exhorte l'expérience de nouvelles pratiques et traditions.

Pour conclure

Manger est, banalement, beaucoup plus que satisfaire les exigences physiologiques et cela est encore plus évident quand le contexte que l'on considère est celui de la rencontre entre cultures différentes. Parmi de nombreux autres, l'anthropologue Marino Niola, dans son texte *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, affirme que les migrants « restent tenacement attachés aux traditions culinaires de la communauté de provenance – souvent ensemble avec celles linguistiques – qui deviennent ainsi un symbole d'identité et de continuité, de reconnaissance ethnique et culturelle » (« [...] restano tenacement legati alle tradizioni culinarie della comunità di provenienza – spesso insieme a quelle linguistiche – che diventano così un simbolo d'identità e di continuità, di riconoscimento etnico e culturale », Niola 2009 : 10). Sans vouloir simplifier ce qui constitue une complexité alimentaire, il est clair que le fait d'amener avec soi ses propres savoir et savoir faire culinaires assure un soutien solide en faisant face aux ruptures qu'un parcours migratoire comporte, surtout dans la quotidienneté. La nourriture est en effet déterminante dans la formation d'un sens d'appartenance et d'identité (Salih 2003) ; dans le contexte de ma recherche ces savoirs deviennent les lieux sémantiques d'un rassurant partage avec les autres migrantes marocaines présentes sur le territoire et ils consentent une participation active à la vie de la ville. A travers leurs préparations culinaires les femmes considérées rassemblent certaines de leurs spécificités dans des produits concrets chargés de sens et elles les font parler dans une langue que les membres de l'ainsi dite communauté majoritaire sont plus disponibles à écouter et à essayer de comprendre. Ces derniers font donc l'expérience d'une rencontre avec l'Autre dans une modalité qui évite les conflits, car fondée sur un contrôle attentif des interactions et sur un « oser » la diversité en s'appuyant fermement aux éléments communs.

Œuvres citées

Garnier J., « 'Faire avec' les goûts des autres », *Anthropology of food* [Online], 7 décembre 2010, Online du 25 décembre 2010, accès du 12 octobre 2012, URL : <http://aof.revues.org/6576>

Guardi J., *Il mondo arabo: tradizione e flessibilità*, in S. Bocchi e C. Fiamingo, a cura di, *Alimentazione. Sicurezza, accesso, qualità, culture. Raccolta delle esperienze condivise nel corso del Seminario SIII 2008*, Edizioni Codex, Milano 2010: 183-200.

Hal F., *Les saveurs & les gestes: cuisines et traditions du Maroc*, Stock, Paris 1995.

Miller, D. *material culture and mass consumption*, Basil Blackwell, Oxford 1987.

Niola M., *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Il Mulino, Bologna 2009.

Régnier, F., « Le monde au bout des fourchettes : voyage dans l'exotisme culinaire », *lemangeur-ocha.com*, Juin 2006.

Salih R., *Gender in transnationalism. Home, login and belonging among Moroccan migrant women*, Routledge, London and New York 2003.

Webliographie

http://www.yacout.it/03_ristorante_yacout_moscara.html, accès du 10 octobre 2012

http://www.yacout.it/allegati/menu_yacout.pdf, accès du 10 octobre 2012.

http://www.unesco.org/archives/multimedia/index.php?id_film=1680&id_page=33&s=films_details, accès du 2 décembre 2011.