

COMPTE RENDU NON THÉMATIQUE



WILLIOT Jean-Pierre (dir.), 2015, *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*. Bruxelles, Bern, Berlin, Frankfurt am Main, New York, Oxford, Wien, P.I.E. Peter Lang, coll. L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria/L'Europa alimentare, vol. 7, 374 p., illustr. (Alain Girard)

Cet ouvrage regroupe les actes d'un colloque qui s'est tenu à la fin de 2010 et a été augmenté par la suite d'autres contributions de chercheurs intéressés notamment par les questions de l'énergie et de la transformation des aliments. À l'origine, ce colloque a convoqué des chercheurs principalement issus des sciences humaines et sociales : histoire, archéologie, anthropologie et sociologie. Un des objectifs du colloque (et du présent ouvrage) était de montrer l'importance de la construction sociale des techniques de cuisson et de réfléchir sur les causes susceptibles de déclencher ou de retarder les innovations de ces techniques.

Le spectre historique des objets analysés est très large, du néolithique à l'époque moderne et même aux perspectives d'avenir de certaines techniques. L'horizon géographique n'est pas moins large, passant de l'Europe de l'Ouest au Sud-est asiatique en passant par la Russie, la Méditerranée, le Moyen-Orient, l'Anatolie, la Mongolie, l'Inde et l'Australie.

Trois axes de réflexion (thématiques) se dégagent de cette production : d'abord, les dimensions techniques proprement dites et les savoir-faire souvent ingénieux et dotés d'une grande mobilité géographique ; ensuite, les types d'appropriations par divers acteurs dont les modes de cuisson sont l'objet et leurs incidences sur la valorisation sociale des aliments (ou le contraire) ; enfin, les manières selon lesquelles ces techniques peuvent être mobilisées par les acteurs sociaux afin de produire des significations et des différenciations entre les groupes sociaux, les genres et les rôles selon des dynamiques parfois très locales ou des échelles plus larges (région, nation). Notons au passage que la plupart des communications sont basées sur des observations de terrain ou sur des documents historiques de première main.

Du point de vue de l'anthropologue et du sociologue, c'est la dernière partie sur les significations sociales des cuissons qui est la plus captivante et qui offre le matériel le plus riche. Non pas que les deux premières sections manquent d'intérêt, au contraire, mais elles demeurent plus factuelles et n'abordent que peu ou pas la question des imaginaires qui est particulièrement pertinente pour comprendre les rapports des acteurs aux techniques de cuisson.

Une idée forte qui se dégage de la dernière partie, mais qui traverse aussi une bonne partie de l'ouvrage, est que les techniques de cuisson renvoient à une idée de « la bonne manière de faire les choses » construite par les acteurs sociaux. Loin d'être une approche moraliste de la part des auteurs, ces derniers montrent, chacun à leur manière et selon leur objet, que les techniques de cuisson s'inscrivent dans un ordre du monde ou, plus précisément, que les gestes culinaires, médiatisés par des techniques, participent de la mise en ordre du monde, de sa symbolisation et de son humanisation.

Enfin, les techniques de cuisson et les pratiques sociales structurant la cuisson des aliments ne font pas que reproduire l'ordre social dans lequel elles se déploient, mais contribuent activement à sa production quotidienne. Cette dernière incorpore non seulement des gestes, des outils, des processus, des connaissances techniques, mais également de l'histoire, du partage, de la coopération, des genres, des transmissions intergénérationnelles, de la magie et des imaginaires.

En terminant, quelques textes sont particulièrement dignes de mention. C'est le cas de celui de Marie-Claude Mahias sur les galettes et les pains en Inde du Nord, de la contribution de Houria Oularbi-Abdennebi sur la galette de blé dur en Algérie, de celle de Barbara Santich sur l'institutionnalisation du barbecue en Australie, et également de celle de Fong Ming Yang sur le cuiseur de riz dans des familles d'immigrés sino-asiatiques en France.

Cet ouvrage est d'un grand intérêt, car il en existe très peu sur ces sujets et il ouvre des voies de recherche qui s'annoncent passionnantes. Enfin, même si on apprécierait qu'il soit plus cohérent sur le plan conceptuel, la qualité du traitement des différents sujets compense largement cette lacune assez habituelle dans le cas des publications à plusieurs auteurs.

*Alain Girard
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Montréal (Québec), Canada*