

Colloque régional éducation au goût

15 octobre 2014

Compte-rendu de l'atelier 2 : Goût, mémoire et migration

Animation : Catherine Barrière, PACIM

26 participants (d'origines diverses : associations Solidarité dom-tom à Montpellier, Les femmes du soleil à Sète, Médiathèque Malraux à Sète, enseignants en lycées, diététicienne, associations d'éducation à l'environnement GRAINE, APIEU et foyers ruraux, artistes, agricultrice, collectivités mairie Montpellier et CG34, DRAAF...)

Le thème

« Les migrations ne se réduisent pas à des mouvements de populations. En migrant, les femmes et les hommes emportent souvent dans leurs bagages des denrées, des ustensiles de cuisine, mais aussi leurs savoir-faire culinaires et leurs pratiques alimentaires, cherchant à transplanter ou à adapter ceux-ci dans le pays qui les accueille¹, parce qu'elles constituent le lien ombilical avec leur pays d'origine.

Le fait de retrouver des compatriotes sur place, conjugué à l'opportunité de se procurer certains aliments jadis familiers, évocateurs de riches souvenirs, leur permet de maintenir certaines pratiques alimentaires et de mieux résister à leurs nouvelles conditions de vie.

À leur tour, ces migrants ne manqueront pas de faire découvrir, dans des circonstances diverses, leurs spécialités à leurs hôtes, que ce soit sous forme de présents à leurs voisins de palier ou lors de manifestations collectives, comme par exemple lors de la fête des cuisinières, organisée par l'association Solidarité Dom Tom à Montpellier. Ces rencontres culinaires qui charment les papilles des autochtones produisent inexorablement des métissages gastronomiques, tout en valorisant les savoir-faire culinaires originaux des migrants.

Ces derniers constituent comme nous le verrons avec l'exemple du spectacle « OOO Solomio » une partie importante de leur patrimoine, dotée de valeurs symboliques et identitaires très fortes, qui contribuent à les mettre en valeur et à souligner leur unicité.

Dans un contexte migratoire qui contraint les individus à de nombreuses ruptures, l'alimentation et la cuisine véhiculent l'identité culturelle d'origine et constituent un support positif de rencontre entre l'individu et la société d'accueil. Cette rencontre peut être favorisée par le partage de savoirs faire culinaires et leur mise en valeur multiple, comme le montrent les différents projets et démarches présentés dans cet atelier, qui allient globalement le goût, la cuisine et différentes formes de création.

¹ Documentaire radio France de Sophie Knapp, "Les migrations culinaires – La cuisine comme identité"

Les témoignages

- 1) L'association Solidarité DOM-TOM propose une table d'hôte dans le quartier la Mosson à Montpellier :

Au départ, il s'agissait d'un atelier cuisine, avec une majorité de plats antillais puis de plus en plus de plats internationaux. La cuisine permet l'échange, et met en valeur les cuisinières. « Certaines dames passent presque toute leur vie à l'association ! ». Ce sont des liens qui se créent au quotidien, y compris en intergénérationnel avec la maison de retraite voisine. Des « contrats de bénévolat » ont été mis en place pour certaines personnes qui travaillent en cuisine pour l'activité traiteur. Des ateliers cuisine sont toujours organisés, certains animés en partenariat avec la Banque alimentaire (le mercredi matin, jour d'ouverture de l'épicerie sociale). Les ateliers cuisine sont aussi pour certaines femmes l'occasion d'apprendre des mots de français.

Dans ce quartier multiculturel, l'association qui est bien reconnue et dont la table d'hôtes constitue un lieu de convivialité, fait l'objet de beaucoup de communication par le bouche à oreille et par les réseaux sociaux et associatifs; des événements, comme le grand pique-nique festif annuel ou le repas de Noël, viennent aussi renforcer l'association.

- 2) La Médiathèque Malraux à Sète porte depuis 2012 un projet « Le goût de la mémoire » :

Cuisine, repas, écritures de textes et chants en simultané pendant les ateliers cuisine sont les ingrédients du projet porté par la médiathèque depuis 2012. Il a donné lieu à l'édition d'un livre de recettes, à un spectacle, et en 2014 à un DVD (disponible sur demande).

La cuisine amène le chant, la prise de parole... A travers le goût, les participants apprennent à se connaître et prennent confiance en l'autre, et en eux-mêmes. « L'atelier a fait que certaines femmes ont fini seules sur scène, alors qu'elles ne sortaient pas de chez elles quelques mois auparavant. »

Le fait que le projet soit porté par la médiathèque, en lien avec diverses associations partenaires, permet l'ouverture à tout public.

- 3) L'Association APIEU a mené des ateliers goût avec des enfants issus de la communauté gitane :

Il s'agissait de séquences pédagogiques avec les enfants gitans de l'école Frédéric Bazille. Dans un premier temps, des discussions avec les enfants, en partant de l'approche « plaisir » (qu'est-ce que tu aimes manger ?), puis des ateliers d'éveil sensoriel, des séquences en classe de jeu (mallette pédagogique APIEU-BEDE sur la semence) puis une visite de ferme, où certaines mères gitanes sont venues. Parler de goût avec ces enfants a été là aussi perçu comme un moyen de se rapprocher des autres, et de soi. « Cuisiner, c'est facile ! »

- 4) Giusy Di Giugno est une artiste complète, danseuse, chorégraphe, comédienne, qui a choisi de mettre en scène une création « OOO Solomio ». Ce spectacle présente une femme sicilienne racontant ses expériences vécues à son arrivée en France. L'artiste s'est servi de son propre vécu pour en faire un spectacle, qui mêle humour, chant, danse, musique, cuisine, partage (un plat est préparé sur scène et partagé avec le public à l'issue de la représentation).

L'art aide ici à réfléchir sur le lien entre cuisine, identité et migration, à faire changer les regards, bouger les représentations sur le vécu migratoire ...

Les conclusions

L'une des choses importantes qui se jouent dans ces divers ateliers expérimentaux autour de la cuisine et du goût, grâce à leur dimension collective et interculturelle, c'est la construction du lien social.

Les liens des migrants avec leur pays d'origine (communauté, village) ont une certaine élasticité à laquelle la mémoire du goût contribue ; ces liens sont en voie de transformation.

Ces liens affectifs viennent attribuer aux aliments du pays d'origine **une dimension symbolique forte**, de telle sorte que **l'aliment joue un rôle identificateur, signe d'un attachement affectif à leur culture d'origine**. L'aliment est alors un peu comme un objet transitionnel (« doudou ») qui va continuer de nourrir et de rassurer loin de chez soi...

Mais ce rapport à **la nourriture originelle n'est pas purement nostalgique** et n'est pas figé : On voit que le rapport entre migration, mémoire et goût est très dynamique ;

- c'est un faire-valoir des richesses culturelles du migrant
- l'alimentation des migrants est quelque chose qui évolue sans cesse et qui se combine aux autres sources d'inspirations, aux manières de faire en **intégrant de nouveaux goûts dans leur alimentation**.

Avec le passage d'un pays à un autre, les migrants deviennent les créateurs de nouvelles propositions alimentaires et de nouveaux espaces de dégustations qui servent de passerelles entre les modèles alimentaires.

Avec la mobilité, les goûts se mélangent et le registre identitaire des migrants se renouvelle à travers une nouvelle manière de manger qui correspond aux habitudes d'alimentation du pays d'accueil.