AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
http://ageconsearch.umn.edu
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

CAROL HELSTOSKY, **Food culture in the Mediterranean**

ABC-CLIO/Greenwood Press, series Food Culture around the World, 2009, 189 p.

En hommage à Annie Hubert

Carol Helstosky s'attaque avec cet ouvrage à un objet de recherche fort complexe du fait de l'étendue géographique qu'il représente, mais aussi à cause du surinvestissement médiatique et médical dont il a fait l'objet depuis les années 1975 [1] et qui a tendance à réifier « la cuisine méditerranéenne » en l'ancrant dans une « tradition » culinaire « authentique » et « saine » et plutôt associée au sud de l'Europe. L'ouvrage *Food Culture in the Mediterranean* de Carol Helstosky[2] a aussi pour objectif de vulgariser auprès d'un large public américain les connaissances qu'elle a acquises sur les pratiques alimentaires dans l'espace géographique méditerranéen. Malgré la difficulté de l'exercice, le livre offre des tableaux alimentaires dits « méditerranéens » très variés suivant des approches synchroniques et diachroniques mettant en évidence les changements alimentaires vécus par les populations de cette région sans en exclure les influences extérieures ni les fabrications autochtones forcément hybrides. Ainsi, l'ouvrage a-t-il pour principal objectif de donner à un lectorat américain la plus large compréhension possible de « la culture alimentaire de la région ». L'auteure précise toutefois que l'envergure géographique de la région considérée rend difficile le recensement exhaustif de toutes les pratiques alimentaires ; elle s'est donc limitée à celles qui bordent la mer Méditerranée.

Ses sources se composent d'ouvrages et travaux de recherche académiques, livres de cuisine et récits de voyages. Ces ouvrages ont été rédigés, pour la plupart, par des compatriotes Américains et des Britanniques. Les autres auteurs auxquels elle fait référence sont pour la plupart cités par ces compatriotes ou bien publiés en langue anglaise (comme celui de l'anthropologue espagnol Xavier Médina ou encore celui du restaurateur Marocain à Sydney Hassan M'Souli). Carol Helstosky présente donc dans cet ouvrage les résultats de ce qu'elle considère comme une synthèse difficile à réaliser tant le nombre d'ouvrages consacrés au sujet est important. S'interrogeant ainsi sur l'originalité de son propre apport, elle le situe dans sa capacité à montrer la diversité de « la cuisine méditerranéenne » passée et présente « au delà de ce chacun croit savoir » : ce qu'elle s'applique à réaliser d'ailleurs scrupuleusement. Son ambition est aussi (même si elle est avouée moins clairement) de défendre les vertus nutritionnelles du « régime méditerranéen ». Ambition qui va sous-tendre l'écriture de cet ouvrage et que je vais interroger.

---

[1] La plus ancienne mention de « alimentation méditerranéenne » date selon Annie Hubert (1998 : 155) de 1827 lorsqu'un jeune chirurgien britannique doit accompagner un voyage de forçats pour l'Australie. Au regard du climat australien, il recommande une « alimentation méditerranéenne ». Puis, l'intérêt pour ce régime se manifeste de nouveau lors de la mission financée par la Rockefeller Foundation en 1947 en Crète. Enfin, l'expression alimentation méditerranéenne réapparaît dans un ouvrage écrit en 1975 par un couple de physiologistes américains *How to eat well and stay well: the Mediterranean way* (Keys et Keys 1975). Ces physiologistes ont tenté de montrer le lien entre les pratiques alimentaires de différentes populations d'Europe du Nord et du Sud et leur état de santé, plus particulièrement pour ce qui est des maladies cardio-vasculaires. Depuis, l'intérêt pour ce régime n'a pas faibli.

[2] Carol Helstosky est Professeur associée d'Histoire à l'Université de Denver. Elle est l'auteur de *Pizza* (2008) et *Ail et huile : Politique et alimentation en Italie* (2004).

L'ouvrage débute par un « point historique » de la région (où elle concentre ses recherches archéologiques autour des anciennes civilisations grecque, égyptienne ou romaine), après une sorte de tableau chronologique. L'auteure présente ce chapitre comme central dans son ouvrage puisqu'elle le relie à tous les autres. Il démontre dès le début de l'ouvrage aux lecteurs/trices que les pratiques alimentaires de la région sont faites d'emprunts, d'hybridation résultats de conquêtes, d'échanges commerciaux, mais aussi de la circulation des idées sur la nourriture. Dans ce chapitre, pour mettre en évidence comment « la culture alimentaire » de la région s'est construite, elle n'hésite pas à faire référence à l'impact des colonisations française et italienne en Algérie, Maroc et Tunisie et en Lybie sur les pratiques alimentaires autochtones avec l'arrivée des colons et de leurs marchandises. Elle signale aussi les effets des pratiques alimentaires des colonisés sur les colons eux-mêmes. Elle donne l'exemple du café au lait en Libye appelé *Mikyaata*, résultat de l'appropriation phonétique de l'italien *Macchiato* ou « stained coffee ». Elle évoque également les effets dévastateurs de la deuxième guerre mondiale sur les importations alimentaires et donc de la famine qui a sévi en particulier au Maghreb, en Grèce et Italie. Elle montre les changements des pratiques alimentaires des élites juives égyptiennes devant quitter le Caire pour les Etats-Unis. Bien sûr, elle n'oublie pas dans ce chapitre historique d'évoquer la ville de Marseille, emblème selon elle du mélange culinaire entre diverses vagues migratoires : des années 1914 où viennent s'installer des travailleurs italiens, aux années 1930 où se réfugient des Espagnols fuyant le régime franquiste, ou encore des Italiens fuyant Mussolini..., mais aussi tremplin pour les juifs quittant l'Europe antisémite pour les Etats-Unis. Elle évoque enfin la période de décolonisation où de nombreux Pieds-Noirs (Européens installés dans les colonies) se sont retrouvés à Marseille. Les accords entre pays décolonisés et ancienne puissance coloniale ont également participé à la venue de nombreux « migrants » tunisiens, algériens, marocains. Elle souligne l'arrivée, ces dernières années, de migrants venant d'Afrique subsaharienne, d'Inde, qui ont tous participé, à des degrés divers, à construire, selon elle, des pratiques alimentaires locales sous influence provençale. Toutefois, dans tous ces chapitres qu'elle souhaite « dynamiques », l'auteure insiste sur « l'unité de la cuisine méditerranéenne » qui transparaît à travers l'usage d'aliments communs comme l'huile d'olive, les poissons, les pâtes, le pain, les fruits frais et les légumes quelles que soient les périodes de l'histoire ou les lieux considérés. Dans ces chapitres, elle n'hésite pas à ancrer dans le passé « l'unité alimentaire méditerranéenne » contemporaine à l'instar de la philosophie, de l'art, de l'architecture qui n'auraient cessé d'influencer la région pour en faire une entité culturelle spécifique.

Carol Helstosky souligne également la difficulté à suivre le plan imposé par l'éditeur. Par exemple, pour le chapitre « ingrédients principaux », il lui semble impossible de réduire « l'alimentation méditerranéenne » à quelques-uns d'entre eux. Pourtant, elle se résout à suivre les caractéristiques de base que l'on attribue au régime méditerranéen : céréales, plantes, poisson et légumes. Dans ce même chapitre, l'exemple des pois chiches, qu'elle considère comme un aliment de base séculaire dans cette région, vient étayer sa réflexion. Dans le Sud de la France, ils sont moulus en farine et utilisés pour faire de grandes crêpes appelées *Socca* ; au Maroc, ils sont cuits en ragoût avec des épices, de la viande d'agneau et des légumes pour faire un tagine ; au Liban, ils sont moulus avec du *tahini* (pâte de sésame), du citron, de l'ail pour faire de l'humus. Et en Syrie, ils sont cuits au four avec une sauce de tomates épicée et des aubergines pour faire un plat appelé *musaqaa*. Selon Carol Helstosky, chacune de ces recettes utilise les mêmes

aliments[3] pour créer quelque chose de très différent au final mais propre à la Méditerranée. De la même manière, la référence à la tomate dont l'adoption fut tardive (elle en rappelle l'origine géographique) est située dans une logique alimentaire méditerranéenne. Pour l'auteure, ce paradoxe n'en est pas un car, malgré la diversité des aliments et de leurs origines, on peut dire qu'elle développe le thème de « la totalité culturelle » méditerranéenne chère aux anthropologues culturels américains.

De la même manière que dans le chapitre « ingrédients et aliments principaux », elle souligne dans le chapitre « plats typiques » l'impossibilité de désigner un plat typique voire plusieurs (tout en le faisant pour les besoins de l'ouvrage). Pour l'auteure, c'est la diversité qui constitue la spécificité méditerranéenne. Ainsi décrit-elle des « menus typiques » d'Italie, de Grèce, de Turquie, de Syrie, du Liban et d'Egypte. En présentant la variété des plats en fonction des pays, elle tente de démontrer l'incroyable diversité de « la cuisine méditerranéenne » et les écarts énormes que l'on peut trouver entre les cuisines « turque » et « sicilienne » ou encore « grecque ». Toujours en quête de la mise en évidence du processus culturel dynamique dans lequel est prise l'alimentation méditerranéenne, elle se concentre sur des hypothèses de recherche qui mettent l'accent sur la manière dont « la culture alimentaire » de la région peut nous renseigner sur les interactions parfois volatiles mais toujours dynamiques entre les populations de la région méditerranéenne : commerce, échange d'informations, désaccords culinaires, manières de vivre (coexistences culinaires), colonisation, immigration, impact de la globalisation, en faisant référence au chapitre historique qui ouvre son livre. Pour Carol Helstosky, la compréhension des pratiques alimentaires d'une région est une façon pour les lecteurs de voir comment les peuples partageant cet espace se retrouvent ou non sur les idées qu'ils se font de leur alimentation, comment ils utilisent les informations pour créer des plats nouveaux.

Suivant la même logique, le chapitre « moments exceptionnels », en faisant référence à l'influence des différentes religions monothéistes sur le choix des aliments, les manières de les cuisiner et de les consommer, aura également pour souci de mettre en évidence la diversité des pratiques tout en en soulignant l'unité. Dans ce chapitre, qui se situe presque à la fin de l'ouvrage, les pratiques alimentaires spécifiques associées aux différents calendriers religieux suivis dans la région sont fort détaillées. Religion musulmane, juive et chrétienne sont fréquemment comparées selon une sorte d'anthropologie religieuse où elle montre combien l'alimentation est centrale dans la relation au divin même s'il se présente de manière variée. Elle repère les aliments qui symbolisent telle ou telle religion. Le pain pour les chrétiens par exemple, mais aussi le chocolat pour marquer les fêtes ou la bûche de Noël. Elle insiste particulièrement sur le jeûne comme un événement marquant pour les communautés musulmane et juive mais aussi chrétienne appartenant à l'Eglise grecque orthodoxe. Le suivi du jeûne réaffirmerait l'engagement des individus vis-à-vis de leur communauté religieuse, qu'ils soient juifs, musulmans ou chrétiens. Elle détaille particulièrement le rapport des musulmans au jeûne. Selon elle, en permettant à l'individu d'éprouver la faim, le jeûne l'aide à développer de la compassion pour les moins nantis en comprenant la douleur corporelle de ceux qui ne peuvent pas se permettre de manger.

[3] La présence commune de certains légumes, plantes et céréales doit-elle autoriser à penser qu'une certaine forme de déterminisme « naturel » oriente les manières de manger des populations de cet espace historico-géographique ?

Le jeûne enseigne également aux musulmans à être reconnaissants pour ce qu'ils reçoivent d'Allah. En fonction des pays, les plats qui marquent la rupture du jeûne varient : la *harira* au Maroc (sorte de soupe faite avec de la viande) ou la Bisteeya (pastilla au pigeon) ou le couscous et un plat de viande en Egypte. Dans le souci de montrer la diversité des pratiques au sein même de ce monde musulman méditerranéen, elle écrit : « A travers l'Afrique du nord et le Levant, les musulmans effectuent la rupture du jeûne avec les spécialités régionales ou les nourritures qu'ils aiment manger ; il n'y a pas de plat de Ramadan universel ». Enfin, Carol Helstosky insiste sur la particularité de la région qui rassemble en son sein les trois grandes religions monothéistes qui, selon elle, ne manquent pas de rythmer le calendrier des pratiques alimentaires.

Même si les chapitres « cuisiner » et « alimentation de rue » ne se suivent pas dans cet ouvrage, je les ai rassemblés ici. Ils sont peut-être les plus stimulants car les plus proches du quotidien des habitants de cette région. Elle montre avec complexité et à l'appui de plusieurs exemples (dans les montagnes au Maroc, chez les Touaregs libyens, à Tunis ou au Caire, etc.) comment cuisiner est un acte qui peut être réalisé autant par les hommes que les femmes, mais qui dépend de la place qu'occupent les plats dans la hiérarchie culinaire, de l'importance du repas dans le calendrier de l'année ou encore du lieu où il se déroule : la préparation des plats honorifiques étant dévolue aux hommes. La cuisine en tant qu'espace est également abordée, et elle montre avec finesse aux lecteurs américains combien la taille de la cuisine ou même la possession d'ustensiles rudimentaires ne joue en rien sur la complexité de l'acte culinaire. Elle bat en brèche l'idée préconçue d'une cuisine méditerranéenne « prétendue d'un assemblage rapide de légumes frais ». Pour ce faire, elle prend l'exemple de la complexité du tajine marocain et de la bouillabaisse française ou encore de la confection familiale du pain au Maroc. Elle interroge aussi la persistance de la cuisine familiale dans cette région, du fait de la présence de plus en plus importante de restaurants et des aliments tout préparés dans les grandes villes, et montre que, malgré les études et le travail des femmes, une transmission culinaire orale continue d'exister. Enfin, elle montre que l'alimentation des rues n'a pas attendu Starbuck pour exister dans ces pays : « l'alimentation de rue méditerranéenne n'est en aucune façon standardisée comme le fast-food américain. Au contraire, les mangeurs peuvent faire leur choix entre plusieurs plats, sandwiches, soupes, escargots, sarriette (herbes aromatiques utilisées comme assaisonnement), tartes sucrées, crèmes, bonbons, et toutes sortes de casse-croûtes, amuse-gueules, chacun préparé par un cuisinier ou un boulanger particulier ». Elle évoque également dans ce chapitre un aspect inattendu en évoquant l'impossibilité pour certaines classes sociales aisées de se laisser aller à ce plaisir des rues à certains moments de l'histoire, malgré leur désir affiché : par exemple la reine Margharita en Italie (d'où le nom de la pizza) ou encore Anissa Helou – écrivain de livre de cuisine – à Beyrouth pendant les années 1950 et 1960. La « culture du café » avec le lieu qui s'y rattache est également décrite comme un acte central de sociabilité et d'échange dans cette région du monde. Bref, dans ces deux chapitres, l'auteure montre avec force l'importance, dans cette région du monde, de pouvoir se rassasier tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du domicile, sans que cela soit contradictoire ni obligatoire. Les pratiques socialement différenciées de restaurants chics, de kebab ou autres sont également bien mises en évidence. Bien que les différentes manières d'agrémenter les sandwiches en France, en Turquie, en Tunisie ou en Egypte soient énumérées en fin de chapitre, Carol Heltsosky ne peut s'empêcher de s'inquiéter de la standardisation de la culture culinaire méditerranéenne.

Qu'elle s'inquiète de l'uniformisation ou qu'elle se félicite de la diversité culturelle, elle raisonne souvent à partir des mêmes présupposés : elle imagine que quand les cultures se rencontrent elles devraient nécessairement entrer en conflit ou au contraire « s'enrichir » mutuellement de leurs différences [4]. En effet, tout en admettant que la culture alimentaire méditerranéenne est faite d'emprunts (guerre, immigration, commerce), elle la construit pourtant par rapport à une grammaire originelle qui influencerait encore nos contemporains et à partir de laquelle il y aurait certes des variations mais aussi des permanences. Les caractéristiques du système alimentaire méditerranéen seraient la place centrale de « la graine » mais aussi une philosophie du plaisir, de l'hospitalité et enfin l'acceptation des apports étrangers. Ces éléments sont rappelés à divers moments dans l'ouvrage. Ainsi, si elle tente de mettre en évidence que « la culture culinaire » de cette région – comme toutes les autres – est dynamique[5] elle n'est reste pas moins, à mon sens, gouvernée par l'idée de la continuité culturelle. L'auteure, même si elle relève divers emprunts, espère dans le dernier chapitre « régime et santé » que ces modifications ne transformeront pas radicalement le système alimentaire initial et qu'elles feront l'objet de « réinterprétation » en accord avec la logique de ce système « alimentaire méditerranéen ». A la lecture de cet ouvrage, on pressent que l'auteure craint la dissolution des pratiques alimentaires méditerranéennes dans un ensemble homogénéisant occidental (dangereux pour la santé) tout en espérant leur persistance. Comme le signale Denys Cuche (2004) lorsqu'il interroge les positions des anthropologues américains Frazier et Herkovitz au sujet de la persistance ou non de la culture noire aux USA, le débat n'est pas là. A l'instar de Roger Bastide, il estime que, sur ce genre de problématique, le chercheur n'a pas à choisir entre la thèse de la continuité et celle de la discontinuité culturelles. « Toutes les deux sont réductrices, à la fois partiellement vraies mais aussi partiellement fausses. Car la réalité est plus complexe. Il y a de la discontinuité dans la continuité et de la continuité dans la discontinuité » (Bastide, (1970) 1996), Suivant la pensée de Bastide, on peut regretter en effet que l'auteure n'ait pas suffisamment considéré les pratiques alimentaires de la région dite « méditerranéenne » comme le produit d'interactions sociales[6], montrant comment les systèmes alimentaires ne cessent de se faire, de se défaire et de se refaire en fonction des nouvelles situations de rapports sociaux, de situations globalisées et de relations interethniques hiérarchisées sans pour autant se référer à une prétendue culture d'origine immuable.

De plus, si Carol Helstosky a conscience des « dangers » de réductionnisme culturel que comporte un tel sujet, on peut regretter qu'elle ne prenne pas, dès le départ, de précautions langagières pour nommer son objet de recherche, qu'elle qualifie tantôt comme « la culture

[4] Pour une présentation plus approfondie de la question des contacts entre les cultures, on pourra se reporter à Cuche ((1996) 2004).

[5] Elle s'interroge sur l'impact de ces différences religieuses sur les préparations culinaires. On l'a vu, les prises alimentaires effectuées à l'extérieur du domicile sont également abordées dans toutes leurs complexités (signifiant qu'il ne s'agit pas seulement d'un emprunt aux sociétés occidentales) en tenant compte de l'intérêt que les dits « méditerranéens » portent aux apports alimentaires extérieurs. Du même coup, elle s'interroge également sur l'usage ou non « de produits locaux » ou, au contraire, sur l'adoption d'un mode de vie dit « américanisé » où cuisines rapide et surgelée remplaceraient désormais les pratiques « traditionnelles » « méditerranéennes ».

[6] Elle le fait mais pour craindre la dissolution d'un héritage culinaire : selon moi, tel n'est pas le propos du chercheur qui doit se contenter de décrire puis d'analyser, et ainsi de montrer à l'aide d'un outillage conceptuel la complexité des processus d'hybridation.

alimentaire de la région » ou comme « la cuisine méditerranéenne » à l'instar du sens commun. A cet égard, le lecteur ou la lectrice aurait apprécié un positionnement clair quant à l'usage des mots pour éviter le piège d'un essentialisme identitaire que suggère « la cuisine méditerranéenne ». Il faudra attendre le dernier chapitre « régime et santé » pour qu'elle prenne des précautions en parlant du « so-called Mediterran diet » lorsqu'elle montre comment le monde médical a participé à la valorisation de cette cuisine, en mettant en évidence le lien entre bonne santé et « diète méditerranéenne » (sans remettre en question, d'ailleurs, l'existence de cette diète ni la construction médicale de ce concept comme a pu l'analyser Annie Hubert (1998)). Xavier Médina (2009) évoque lui aussi les fondements idéologiques de ce que les experts médicaux appellent « la diète méditerranéenne ». Ces deux anthropologues vont jusqu'à interroger l'usage de l'adjectif « méditerranéen », mettant en évidence comment le concept de diète méditerranéenne purement bio-médical fait appel à l'imaginaire de « la tradition », de « l'authenticité », mais aussi à une partie restreinte de la Méditerranée. Une telle exigence peut paraître exagérée mais, sur ces sujets, on sait que le choix des mots est toujours délicat car susceptible de catégoriser et de réifier plus que de raison. De la même manière, les termes, « exotique » et « tradition » ne sont jamais interrogés par l'auteure ni même encadrés par des guillemets. Même si l'auteure s'en défend, ce sentiment de culture culinaire réifiée est renforcé, au fil de la lecture, par le format imposé par la maison d'édition qui demande aux auteurs, on l'a vu, de suivre un plan identique quels que soient les pays (Espagne, Japon, Belgique, Mexique, etc) où doivent apparaître un panorama historique, les aliments et ingrédients principaux, les préparations culinaires, les plats typiques, la cuisine de rue, les repas de fêtes, le régime et la santé.

A l'instar des anthropologues culturels américains, Carol Helstosky nous amène à considérer comment les combinaisons alimentaires peuvent être étudiées en elles-mêmes, indépendamment des individus pour qui elles resteraient inconscientes (notamment par l'héritage « naturel » de certains légumes, graines ou de certaines pratiques comme « l'hospitalité »[7]). En effet, si elle montre au lecteur, la manière dont les étrangers perçoivent, dans leur individualité, la cuisine méditerranéenne (comme l'écrivain britannique DH Lawrence, qui a visité la Sardaigne, ou l'écrivaine culinaire Elisabeth David, qui a vécu un temps en Provence en France, dans les îles grecques et en Egypte et qui a écrit de nombreux ouvrages sur « la cuisine française, italienne »), on sait peu de choses sur les représentations sociales que les habitants, en tant que personnes, de cette région se font de leur propre alimentation et cuisine. D'ailleurs, elle les englobe sous des appellations génériques : « méditerranéens », « italiens », « grecques », négligeant la construction des frontières à l'intérieur même des nations et des régions, entre individus et « groupes ethniques »[8]. On peut se demander si l'utilisation de ces mots dans ces écrits ne risque pas de légitimer leur emploi par le sens commun, contribuant à les ignorer dans leurs évolutions particulières en situation minoritaire et, surtout, à former ou consolider

[7] Il aurait été intéressant de se demander si « l'hospitalité » est considérée comme un marqueur ethnique ou pas, comment il est mobilisé à l'intérieur du groupe ethnique d'appartenance et dans la rencontre avec des individus extérieurs à ce même groupe.

[8] J'utilise l'expression « groupe ethnique » de manière non substantielle, c'est-à-dire de manière dynamique comme un processus. Utiliser l'adjectif « ethnique » ne veut pas dire observer les relations entre « ethnies » mais interroger les classements ethniques résultant de rapports sociaux hiérarchisés et de leurs conséquences sur l'alimentation en l'occurrence.

des représentations homogénéisantes qui, à partir de cas particuliers, affectent l'ensemble alors que son désir est inverse.

Toutefois, la notion d'inter-relation n'est pas totalement absente de son ouvrage, mais se situe essentiellement à un niveau macro-sociologique et historique. Intéressée par la manière dont la dite « diète méditerranéenne » s'est construite de part et d'autre de la frontière régionale méditerranéenne, mais aussi de part et d'autre des frontières nationales, et ce en fonction de rapports économiques hiérarchiques internationaux (qu'elle retrace de manière très détaillée et éclairante dans la dernière partie du livre[9]), elle évoque la question de la construction des normes alimentaires en mettant en évidence que c'est en période de pauvreté extrême qu'est né ce régime alimentaire particulier, si valorisé dans nos sociétés pléthoriques actuelles, alors qu'il a donné lieu par le passé à des campagnes nutritionnelles pour lutter contre la malnutrition (on peut lire à ce sujet l'article stimulant de Salvatoré Bevilacqua, 2010). Elle aurait peut-être pu montrer de manière encore plus approfondie les manières dont le concept médical de « diète méditerranéenne » a été réapproprié (ou non en suivant les pays) en fonction des intérêts des uns et des autres, des ressources symboliques et économiques, ou de la place hiérarchique des pays dans les échanges internationaux. L'Italie avec la fondation *Slow Food*, l'Espagne qui a œuvré pour que soit inscrit le régime méditerranéen sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco et le Maroc, par exemple, n'occupent pas à cet égard la même place dans l'échiquier géo-politique de la culture et de la santé. Annie Hubert (1998 : 158) avait justement pointé l'absence des plats du sud de la Méditerranée comme le couscous, les keftas, les pâtisseries dites « orientales », dans « le régime méditerranéen ». Cette absence s'explique par l'appartenance à une zone géographique anciennement colonisée et d'obédience musulmane, occupant encore aujourd'hui une place très ambiguë dans l'imaginaire occidental entre conte des « Mille et une nuits » et « populations arriérées » (Crenn, 2004 et 2007). On peut saluer au passage la présence de ces plats dans l'ouvrage de Carol Helstosky. Elle montre, par exemple, comment le regard posé par les médecins américains sur les pratiques alimentaires du Sud de l'Europe a fait émerger la construction de « traditions alimentaires » par les élites des pays concernés. Dans cet ensemble régional qu'est l'espace méditerranéen, figurent des nations à l'intérieur desquelles il existe des groupes sociaux et ethniques entretenant des rapports sociaux asymétriques qui n'ont pas la même capacité « d'action

[9] Dans ces quelques pages (167/168 et suivantes) où Carol Helstosky montre comment la politique agricole commune et le soutien par des subventions de certains Etats comme l'Egypte à des produits « denses en énergie et pauvres en nutriment » tels que l'huile, le sucre ou la farine de blé modifient l'équilibre alimentaire des populations méditerranéennes, elle souhaite également persuader le lecteur de la responsabilité des politiques publiques qui offrent assurément en agissant de cette manière « une mauvaise santé » à ces populations. Si l'on ne peut contester l'impact des accords économiques et politiques internationaux et nationaux sur le contenu de l'assiette des mangeurs en général, il n'en reste pas moins que réduire l'alimentation à sa dimension nutritionnelle, comme le fait ici Carol Helstosky, paraît difficilement acceptable, de même que déposséder ces mêmes mangeurs de toute idée sur leur propre alimentation. Comme le font judicieusement remarquer Xavier Médina (2009) ou Annie Hubert (2007), manger ne se résume pas à ingérer des calories mais bien à incorporer du sens. De plus, associer le « sain » à « la tradition » et le « malsain » au monde contemporain relève également d'une vision idéologique que l'auteure s'autorise parfois à adopter. Elle remarque incidemment que le travail des femmes a participé au fait que les familles adoptent « des choix alimentaires moins sains » en consommant hors leur domicile.

alimentaire » ni de désignation de leur cuisine. On peut regretter à ce sujet que la question du lien entre culture et sentiment d'appartenance à un groupe ethnique, une nation, ne soit pas clairement posée, sinon de manière rapide à propos du Coca-Corse ou du refus de Mac Donald (mais est-ce spécifiquement méditerranéen ? Le Coca-Breizh existe aussi). Peut-être est-ce dû à la méthode qui fait peu appel aux mangeurs eux-mêmes ? Les dimensions politiques, nationales de l'alimentation liées à l'ethnicité étant superficiellement abordées.

En conclusion, si Carol Heltsosky souhaite se distancier des représentations communes associées à « la cuisine méditerranéenne »[10] qu'Annie Hubert a d'ailleurs déconstruites il y a longtemps (voir supra) en s'appuyant sur l'histoire et l'archéologie (elle démontre ses transformations au fil des siècles mais aussi ses permanences), on peut toutefois s'étonner que des articles scientifiques et critiques sur l'émergence contemporaine du « régime méditerranéen » comme diète idéale pour la santé n'apparaissent pas dans sa bibliographie. On peut aussi regretter qu'elle n'interroge pas d'un point de vue scientifique les sources sur lesquelles elle s'appuie. Bref, il aurait été judicieux qu'elle déconstruise le regard anglo-saxon sur la diète méditerranéenne, à commencer par le sien propre ! Si elle se défend de prendre en compte des textes mettant l'accent sur le caractère inchangé et permanent et les qualités intemporelles de « la diète méditerranéenne », mais au contraire de s'appuyer sur des sources et textes qui décrivent l'alimentation et sa préparation comme un aspect dynamique et transformatif de la culture, il n'en reste pas moins que son analyse reste proche du style « état des lieux alimentaires » pour finir par un plaidoyer pour « la diète méditerranéenne ». Une déconstruction du concept bio-médical de diète méditerranéenne aurait été utile. Cette déconstruction aurait permis, en creux, de saisir ce qu'est la norme alimentaire pour les dominants (monde médical occidental et leaders d'opinion), qui veulent impulser ainsi un ordre moral, politique et économique mondial, mais certainement n'est-ce-pas le propos ici dans cet ouvrage de vulgarisation ! En conclusion, on peut estimer que malgré le manque de distanciation quant aux sources qui lui sont les plus proches (les auteurs américains et britanniques et leur conception de « la diète méditerranéenne »), et c'est là toute l'ambiguïté de cet ouvrage, Carol Heltosky invite toutefois le lecteur ou la lectrice à mesurer l'étendue des pratiques alimentaires en les énumérant tant d'un point de vue historique que géographique, mais en restant tout de même animée par le désir de trouver en « la cuisine méditerranéenne », comme le dirait Annie Hubert, « une potion magique » pour une meilleure santé.

Chantal CRENN
Universités de Bordeaux, IUT Carrières sociales
UMI CNRS 3189 ESS Dakar

[10] On peut remercier Annie Hubert (à qui je rends hommage grâce à ce compte-rendu) d'avoir tenté de mettre en évidence les représentations sociales associées « au régime méditerranéen » plutôt construites à partir de la pensée magique de l'incorporation liée à la science médicale que d'ingrédients et de plats définis.

Bibliographie

Bastide R. (1996) Continuité et discontinuité des sociétés et des cultures afro-américaines, *Bastidiana* 13-14, 77-88 (texte inédit datant de 1970).

Bévilacqua S. (2010) Un « régime méditerranéen » bon à penser : la lisibilité sociale et médicale des pratiques alimentaires des immigrés italiens aux Etats-Unis et en Suisse (20e siècle), Anthropology of food S7.

Crenn C. ((1996) 2004) Les recettes de Shéhérazade au pays du vin : corps de rêves ou rêves de femmes entre le Maroc et la France », *les Cahiers de l'Ocha* 4, 96-112.

Crenn C. (2007) Manger sain, manger mieux » discours et pratiques des familles d'ouvriers agricoles originaires du Maghreb installés dans le vignoble aquitain, *Migrations santé* 130, 9-27.

Cuche D. (2004) *La notion de culture dans les sciences sociales*, Paris, La Découverte, 123 p.

Hubert A. (1998) Dynamiques des pratiques alimentaires, *Techniques et culture* 31-32, 153-160.

Heltosky C. (2008) *Pizza. A Global History*, London, Reaktion Books Ltd, 144 p.

Heltosky C. (2004) *Garlic & Oil: Food and Politics in Italy*, Oxford, Berg, 248 p.

Hubert A. (2007) *La santé est dans votre assiette : même pas vrai*, Paris, Ed Eres, 125 p.

Keys A., Keys M. (1975) How to eat well and stay well: the Mediterranean way, Doubleday, 488 p.

Médina X. (2009) Sobre alimentacion autoctonas y modelos importados. Reflexiones sobre el exemplo de la dieta mediterranéa » *in*: *Comida et cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*, Antonio Garrido Aranda (eds), Cordoba, Presses universitaires de Cordoba, 61-79.