

LA CUISINE DES ETHNOLOGUES

Eric Garine (eric.garine@mae.u-paris10.fr), Fabiela Bigossi (fabiela.bigossi@gmail.com), Adrien Bouzard (adrienbouzard@gmail.com), Mariangela Gasparotto (mariangela_gasparotto@yahoo.it), Pierre Peraldi (peraldimittettepierre@yahoo.fr)

2016-2017. L1 (3HSH2X02). 18h CM + 24h TD. CM, le Jeudi, 15h30-17h. Amphi D

Nécessité biologique, acte de la routine quotidienne ou rituel complexe : manger constitue une des opérations fondamentales par laquelle les hommes assurent leur survie, interprètent leur environnement et choisissent de se distinguer les uns des autres. L'anthropologie de l'alimentation permet d'envisager la diversité des sociétés humaines, les images qu'elles construisent les unes des autres et les similitudes que révèle leur étude comparative. Ce cours est complété par des travaux dirigés dans le cadre desquels seront mis en œuvre des techniques d'observation ethnographique ainsi que l'interprétation des résultats.

Les éléments du cours sont disponibles sur l'ENT : [La cuisine des ethnologues \(2856\)](#)

Contrôle continu/terminal des connaissances : partiel écrit « sur table », pendant deux heures, en fin de semestre.

Bibliographie principale

- Anderson (E.N.), 2005, *Every one eats. Understanding Food and Culture*. New York, New York University Press.
- Barrau (J.), 1983, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*. Temps actuels, Paris.
- Counihan (C.) & Van Esterik (P.), 1997, *Food and culture. A reader*. New York/London, Routledge. (3^eed 2013).
- Fischler (C.), 1990, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.
- Jones (M.), 2007, *Feast. Why Humans Share Food*. Oxford, Oxford University Press.

SÉANCE 1, LE 19 / 01. « DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS QUI TU ES ». PRÉSENTATION DU COURS (E. GARINE)

Mais pourquoi les ethnologues devraient-ils s'intéresser aux nourritures et aux manières que les hommes ont de manger ? Présentation du thème, du déroulement du cours et des intervenants.

- Rozin (P.), 1999, Food Is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching. *Social Research*, 66 (1) : 9–30.
- Verdier (Y.), 1969, Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme*, 9-1 : 49-57.
- Dirks (R.) and Hunter (G.), 2013, The Anthropology of Food. In K. Albala (ed.) *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge. (https://www.academia.edu/1901765/The_Anthropology_of_Food)

SÉANCE 2, LE 26 / 01. SUCCULENT, COMESTIBLE, DÉGOÛTANT, TOXIQUE : COMMENT LES HUMAINS CHOISISSENT LEURS ALIMENTS ? (E. GARINE)

Quelle est la part biologique des comportements alimentaires et que sait-on de leur évolution ? Darwinian Gastronomy : Evolution des perceptions gustatives ; avantages et inconvénients de l'omnivorie. Ecologie des comportements alimentaires : pourquoi, selon les sociétés auxquelles ils appartiennent, les humains ne consomment pas les mêmes nourritures ?

- Sherman (P.W.) et Billing (J.), 1999, Darwinian gastronomy: Why we use spices ? *BioScience*, 49(6) : 453-463.
- Ramos-Elorduy (J.), 1996, Rôle des insectes dans l'alimentation en forêt tropicale. In C.-M. Hladik et al. (eds.) *L'alimentation en forêt tropicale : interactions bioculturelles et perspectives de développement*. Vol. I *Les ressources alimentaires: production et consommation*. Paris, UNESCO : 371-382.
- Rozin (P.), 1995, Des goûts et des dégoûts. In S. Bessis (ed.) *Mille et une bouches. Autrement*, 154 : 96-105.

SÉANCE 3, LE 02 / 02. DE LA MAGIE DANS LA MENGEAILLE OU DE LA SCIENCE DANS LES ASSIETTES ? (E. GARINE)

Les hommes se nourrissent de symboles autant que de nutriments. Dégoûts ou tabous ? Carnivores et végétariens. Toutes les nourritures ne sont pas considérées comme équivalentes, ni du point de vue de leurs qualités nutritionnelles, ni de celui de leur valeur symbolique. Comment dans les différentes cultures est organisé le domaine de la classification des nourritures ?

- Douglas (M.), 1966, Les abominations du Lévitique (chap. 3). In *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*. Trad française, Paris, La découverte **VS** Harris (M.), 1977, Chair interdite. In *Cannibales et monarques. Essai sur l'origine des cultures* (Chap 11), trad française, Paris, Flammarion : 162-175
- Meigs (A.), 1987, Food as a Cultural Construction. In C. Counihan & P. Van Esterik (eds) *Food and Culture: A Reader*. New York, Routledge, 1997 : 95-106.
- Henrich (J.) et Henrich (N.), 2010, The Evolution of Cultural Adaptations: Fijian food taboos protect against dangerous marine toxins. *Proceedings of the Royal Society: Biological Sciences*, 277 : 3715-3724

SÉANCE 4, LE 09 / 02. LA CUISINE EST-ELLE LE PLUS ANCIEN DES ARTS BIOCHIMIQUES ? (E. GARINE)

On ne connaît guère de sociétés 'crudivores' (sauf quelques individus dans les sociétés post-industrielles). Qui cuisine quoi pour qui ? La cuisine est-elle un « art » dans toutes les sociétés ?

- Perlès (C.), 1979, Les origines de la cuisine. L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. *Communications*, 31, *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation* : 4-14.
- Dufour (D.L.) & Wilson (W.M.), 1996, La douceur de l'amertume : une ré-évaluation des choix du manioc amer par les indiens Tukano d'Amazonie. Et Hugh-Jones (C.) **VS** Hugh-Jones (S.) La conservation du manioc chez les indiens Tukano : technique et symbolique. In C.-M. Hladik et al., (eds.) *L'alimentation en forêt tropicale : interactions bioculturelles et perspectives de développement*. Vol. I Paris, UNESCO : 875-896 et 897-902.
- Kaiser (K.) & Katz (S. H.), 1992, Nourriture et symbole. Le maïs bleu chez les Hopi. *Anthropologie et Sociétés*, 16(2) : 55-65.

VACANCES D'HIVER DU 13 / 02 AU 19 / 02

SÉANCE 5, LE 23 / 02. REPAS : METTRE EN ORDRE LES ALIMENTS ET LES MANGEURS (E. GARINE)

Les humains ne mangent pas leurs nourritures dans n'importe quel ordre. Composition et rythmes de la consommation alimentaire. Quand les enfants de Pétaïn passent à table... ils finissent à l'UNESCO.

- Mintz (S.), 2001, Food patterns in agrarian societies: the core-fringe-legume hypothesis, *Gastronomica* 1 (3) : 41-52.
- Bahuchet (S.), 1999, Le repas chez les Pygmées et autres habitants de la forêt d'Afrique centrale. In J.L. Flandrin et J. Cobbi (eds) *Tables d'hier, tables d'ailleurs*. Paris, Odile Jacob : 437-453.
- Mahias (M.C.), 1999, Manger en Inde. Partage et transaction. In J.L. Flandrin et J. Cobbi (eds.) *Tables d'hier, Tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob : 347-370.

SÉANCE 6, LE 02 / 03. MANGER POUR SE RESSEMBLER, MANGER POUR SE DISTINGUER (E. GARINE)

Le fait de consommer et de valoriser les mêmes nourritures, le fait de les partager avec certains au détriment des autres, contribuent souvent à faire de l'alimentation une pratique emblématique pour définir l'identité des groupes ethniques ou sociaux... et se distinguer des autres. En effet, depuis l'Antiquité, les régimes alimentaires servent de critère de différenciation.

- Ziker (J.) et Schnegg (M.), 2005, Food sharing at meals. *Human nature*, vol.16, n°2 : 178-211.
- Naulin (S.), 2012, Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel. *Sciences de la société*, 87. URL : <http://sds.revues.org/1488>
- Ohnuki-Tierney (E.), 1994, Rice as Metaphor of the Japanese Self. In, R. Harms, J. Miller, D. Newbury, & M. Wagner (eds) *Paths Toward the Past*. Atlanta, GA, African Studies Assoc. Press : 455-72.

SÉANCE 7, LE 09 / 03. PARENTS, ALLIÉS, COMMENSAUX ET ... ENNEMIS : AVEC QUI EST-IL POSSIBLE DE MANGER ? (E. GARINE)

Partager la nourriture... mais comment et avec qui ?

Certaines sociétés constituent des cas emblématiques pour la construction du savoir des ethnologues, c'est le cas des Yanomamö. Les deux films projetés présentent des phases de partage et d'échange de nourriture, dont l'analyse révèle des points importants de l'organisation sociale et en montre les implications politiques.

Projection des films de T. Asch :

- T. Asch and N. Chagnon, 1975, *Tapir distribution*. Sommerville, DER Production, 15mn.
- T. Asch and N. Chagnon, 1970, *The Feast*. Sommerville, DER Production, 29mn

A étudier pour préparer la séance

- <http://www.der.org/resources/study-guides/tapir-distribution-study-guide.pdf>
- <http://www.der.org/resources/study-guides/the-feast-study-guide.pdf>

SÉANCE 8, LE 16 / 03 : DIÉTÉTIQUE ET IDENTITÉ : UNE RENCONTRE INÉVITABLE ? (F. BIGOSSI)

La construction des identités et du patrimoine alimentaire.

- Benvilacqua (S.), 2010, Un « régime méditerranéen » bon à penser. *Anthropology of food*, 7. URL : <http://aof.revues.org/6600>
- Bessière (J.) et Tibère (L.), 2011, Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. *Anthropology of food*, 8. <http://aof.revues.org/6759>
- Heldke (L.), 2013, "Let's cook Thai": recipes for colonialism. In C. Counihan and P. Van Esterik (eds.) *Food and culture: A reader*. New York, Routledge : 394-408.

SÉANCE 9, LE 23 / 03. VERS UNE ÉTHIQUE ALIMENTAIRE (F. BIGOSSI)

La santé, la maladie et le fait alimentaire.

- Albritton (R.), 2013, Between obesity and hunger: the capitalist food industry. In C. Counihan and P. Van Esterik (eds.) *Food and culture: A reader*. New York, Routledge : 342-354.
- Delavigne (A.), 2001, Aliments purs, aliments sain(t)s, la dimension identitaire des peurs alimentaires au Danemark. *Anthropology of food*, 0. <http://aof.revues.org/1052>
- Jones (R.), 2016, Suicide Candy: Tracing the Discourse Itineraries of Food Risk. In J. Crichton et al. (eds.) *Communicating risk*, London: Palgrave Macmillan : 340-358.

SÉANCE 10, LE 30 / 03. LE POUVOIR EST DANS L'ASSIETTE : POLITIQUES ALIMENTAIRES (F. BIGOSSI)

Les politiques publiques dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition.

- Adams (A.), 1993, Food insecurity in Mali: exploring the role of the moral economy. *IDS bulletin*, 24-4 : 41-51.
- Cardoso (R.) et al., 2014, Street food consumers in Salvador, Bahia: habits, knowledge and risk perception. In R. Cardoso et al. (eds.) *Street Food: Culture, Economy, Health and Governance*. New York: Routledge : 241-254.
- William-Forsen (P.), 2007, More than just the "Big piece of chicken": The power of race, class, and food in American consciousness. In C. Counihan and P. Van Esterik (eds.) *Food and culture: A reader*. New York, Routledge : 107-118.

SÉANCE 11, LE 06 / 04. CHANGER LE MONDE EN COMMENÇANT PAR LES ESTOMACS (F. BIGOSSI)

Changer d'alimentation comme un projet de vie, pas seulement manger différemment, mais aussi trouver un sens dans nos pratiques alimentaires.

- Black (R.), 2013, Taking Space to Grow Food and Community: Urban Agriculture and Guerrilla Gardening in Vancouver. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures/Cuizine/Revue des cultures culinaires au Canada*, 4-1. <http://id.erudit.org/iderudit/1015492ar>
- Meneley (A.), 2014, Resistance Is Fertile! *Gastronomica. The journal of critical food studies*, 14-4. <http://www.gastronomica.org/resistance-fertile/>
- Ouédraougo (A.), 1998, Manger « naturel ». *Journal des anthropologues*, 74 : 13-27. <http://jda.revues.org/2666>

SÉANCE 12, LE 13 / 04. L'ALIMENTATION: UNE AFFAIRE DE GENRE (F. BIGOSSI)

Les rapports de genre au prisme de l'alimentation.

- Counihan (C.) et Kaplan (S.L.), 2008, *Food and Gender. Identity and Power*. Amsterdam : Harwood Academic Publishers.
- Dupuy (A.) La division sexuelle du travail alimentaire: qu'est-ce qui change ? (texte à paraître)
- Fournier (T.) et al., 2015, L'alimentation, arme du genre. *Journal des anthropologues*, 140-141. URL : <http://jda.revues.org/6022>