

**LES CONDITIONS D'INTRODUCTION
DE NOUVEAUX PRODUITS ASIATIQUES OU CHINOIS EN FRANCE
ETUDE DES PRATIQUES ET DES REPRESENTATIONS
DES PRODUITS EXOTIQUES, ASIATIQUES, CHINOIS, EN FRANCE**

NESTLE

RAPPORT

MAI 1999

Direction scientifique :

Dominique DESJEUX, Professeur d'Anthropologie sociale et culturelle à l'Université Paris V-Sorbonne, Directeur scientifique d'Argonautes

Etude réalisé par :

Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI, Responsable d'études à Argonautes, Chercheur associé au CERLIS (CNRS/Paris V-Sorbonne)

« Pour moi, manger du cassoulet, des cuisses de grenouilles, c'est aussi exotique que du tofu frit ou des ailerons de requin. » (homme, 26 ans)

« Le mode de préparation [de la cuisine asiatique] est différent, la cuisson est plus courte et la préparation est plus longue : couper les morceaux, tout ça. [...] C'est un mode de préparation, un mode cuisson et des épices. Les modes de préparation, c'est qu'il n'y a pas de grands morceaux. C'est coupé fin. Ca peut être mariné. Il y a des épices avant la cuisson, à ce moment-là. La cuisson est plus rapide. Le mijoté, ce n'est pas exotique. » (homme, 24 ans)

SOMMAIRE

INTRODUCTION	6
I. DEFINITIONS DE L'ALIMENTATION EXOTIQUE ET PLACE DANS LES REPRESENTATIONS DE L'ALIMENTATION	7
A. LES DEFINITIONS DES MOTS « EXOTIQUE », « ASIATIQUE », « CHINOIS » : DES CULTURES DIFFERENTES ET PEU CONNUES	7
1. Frontières et délimitations de l'exotique : une extériorité relative	7
2. L'intérêt pour des cultures ou pays « exotiques » : entre différence et lien	10
3. La place de l'Asie et de la Chine dans l'exotique : reconnaissance d'une culture, entre tradition et actualités.....	12
4. Les pratiques d'appréhension de l'univers « exotique »	14
B. LA CUISINE EXOTIQUE : UNE NOTION PARADOXALE	17
1. Définitions de la cuisine exotique : une variété et une découverte dans les préparations et dans les goûts.....	17
2. Les cuisines asiatiques : quelles distinctions et quels points communs ?	27
3. La cuisine chinoise est-elle encore exotique ?	30
C. LES REPRESENTATIONS DE LA BONNE CUISINE: LES ATOUTS DE LA CUISINE EXOTIQUE.....	32
1. Santé et équilibre.....	33
2. Bien cuisiner : faire ressortir les saveurs au-delà des frontières des cuisines	34
II. LES MOYENS DE CONNAISSANCE DE L'ALIMENTATION EXOTIQUE : APPRENTISSAGES, ESSAIS ET PERSONNES RESSOURCE	36
A. ENFANCE ET ADOLESCENCE : PREMIERES DECOUVERTES DES GOUTS EXOTIQUES	36
1. La famille : des pratiques circonscrites	36
2. Les voyages : occasions de s'imprégner des modes de vie et d'alimentation	39
3. Les premières pratiques des adolescents : les tests culinaires, dans lesquels s'intègre la cuisine exotique	39
4. Le groupe de pairs : des ressources de découverte extérieure à la maison.....	40
5. Les loisirs et intérêts adolescents : rechercher une autre manière de vivre, d'autres valeurs....	41
B. LA PHASE DE LA JEUNESSE : L'EXOTIQUE COMME MOYEN DE MAITRISER LES RISQUES CULINAIRES	41
1. Les personnes ressource : l'importance de voir faire et d'interagir	42
2. Les voyages : s'imprégner puis ramener	45
3. Le restaurant : tests alimentaires et sources d'idées culinaires	47
4. Les essais et les pratiques culinaires : mettre en application les différentes ressources.....	48
C. L'AGE ADULTE : LA SPECIALISATION DES RESSOURCES DE L'EXOTIQUE.....	51
III. MANGER EXOTIQUE : LES PRATIQUES DOMESTIQUES ET DE RESTAURATION.....	55
A. LES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT : DE L'EPICERIE DE LUXE A L'ENTREPOT	55
1. Le supermarché « chinois » : entre diversité d'approvisionnement et authenticité.....	56
2. L'épicerie de luxe : rareté et spectacle de la mise en scène	59
3. La nécessité de varier les lieux d'approvisionnement pour acquérir l'ensemble des produits exotiques recherchés.....	61
4. Le choix des produits et leurs limites d'usage : entre pléthore et manque	64
B. LES PREPARATIONS EXOTIQUES AU DOMICILE, UNE CUISINE DU QUOTIDIEN MAIS PAS BANALE : CUISINE EXOTIQUE OU CUISINE METISSE ?	68
1. Les types de produits présents dans l'univers domestique : la « base » exotique et asiatique ..	69
2. Les préparations exotiques et asiatiques : modes de préparation et de cuisson.....	77
C. LES REPAS AU DOMICILE ET LA PLACE DE L'EXOTIQUE.....	90
1. Fréquences et types de repas selon les occasions : pratiques d'alimentation et place de l'exotique.....	91
2. L'environnement de table des repas exotiques : entre séparation et systématisation.....	102
D. LE RESTAURANT : UNE RECHERCHE DE DIFFERENTIEL PAR RAPPORT A LA MAISON	105
1. Les restaurants du midi : l'occasion de manger à l'extérieur à prix modéré.....	105
2. Les sorties au restaurant le soir : l'exotique comme gastronomie.....	106

BIBLIOGRAPHIE	110
TABLEAU DESCRIPTIF DES PERSONNES RENCONTREES.....	110

INTRODUCTION

Dans le cadre d'une étude sur les conditions d'introduction de nouveaux produits asiatiques ou chinois en France, une première étape est de comprendre les pratiques et les représentations des produits exotiques, asiatiques et chinois en France. A l'issue de ce travail, il pourra être envisagé une seconde étape en Chine, qui viserait à repérer les produits ou les éléments de la culture alimentaire chinoise susceptibles d'être adoptés en France.

La **méthode**, pour cette première phase en France est qualitative et a utilisé deux techniques de recueil de l'information :

- L'entretien semi-directif, chez les sept personnes rencontrées, qui a permis de reconstruire des pratiques, d'obtenir leurs opinions, et leurs représentations ;
- L'observation participante aménagée, qui a permis de suivre deux personnes dans leurs achats de produits exotiques, et une personne dans son itinéraire de préparation d'un plat thaïlandais.

Un tableau descriptif des personnes rencontrées se trouve en annexe du rapport.

Le **rapport** analyse les entretiens et les observations de manière détaillée ;

Un **cahier photos** illustre l'analyse, en montrant des exemples d'objets, de produits, exotiques, trouvés pendant les observations, et en détaillant la préparation culinaire d'un plat thaïlandais ;

Une **synthèse** reprend les principaux résultats et montre les structures et mécanismes sociaux dans lesquels s'insèrent l'alimentation exotique.

I. DEFINITIONS DE L'ALIMENTATION EXOTIQUE ET PLACE DANS LES REPRESENTATIONS DE L'ALIMENTATION

Avant d'analyser les pratiques de consommation de produits alimentaires et exotiques, nous allons nous pencher sur les représentations, les discours et les conceptions de ce qu'est l'exotique de manière générale, puis l'asiatique et plus particulièrement le chinois, pour les personnes rencontrées, et mettre en relation leurs représentations avec leurs conceptions de l'alimentation exotique et plus particulièrement chinoise. De plus, nous montrerons les représentations autour de la cuisine asiatique et chinoise, en ce qui concerne la santé et l'équilibre. Ces données, avec les modalités d'apprentissage (Partie II.), doivent nous permettre de mieux comprendre comment se situent les pratiques alimentaires et culinaires (partie III.).

A. LES DEFINITIONS DES MOTS « EXOTIQUE », « ASIATIQUE », « CHINOIS » : DES CULTURES DIFFERENTES ET PEU CONNUES

La notion d'exotique est en fait une notion que les interlocuteurs ressentent comme hétérogène, voire comme un mot qui ne peut être utilisé en tant que tel, qui demande à être scindé en plusieurs mots décrivant des cultures plus homogènes. De plus, l'exotique renvoie à la fois à quelque chose d'extérieur, mais également à une capacité à appréhender un minimum l'univers qui le constitue.

1. Frontières et délimitations de l'exotique : une extériorité relative

La notion d'exotique peut se définir comme une **extériorité** par rapport aux interlocuteurs. De prime abord, le « dehors » est relatif aux frontières des Etats et des constructions en pays, continents, et également à une culture, une civilisation, qui est celle de l'Occident.

a. L'exotique comme le « hors » Europe

Ainsi, l'exotique renvoie à l'**extérieur de l'Europe** :

« L'exotique, c'est ce qui est d'origine extra européenne. » (homme, 24 ans)

« Par contre, Suresnes [lieu du domicile], ça n'est pas exotique. L'Europe, les Etats-Unis, les pays du Nord, ne sont pas exotiques. Ce qui est exotique, au niveau des continents, c'est l'Asie, l'Afrique, l'Inde, la Chine. » (femme, 48 ans)

Cette Europe n'a néanmoins pas de frontière fixe, car selon l'origine des personnes rencontrées, la Russie, par exemple, sera intégrée ou hors de la région :

« Il n'y a pas de frontières fixes à l'Europe. Je suis d'origine slave, pour moi, la Russie est dans l'Europe. Et je mets les Etats-Unis dans l'Europe aussi. C'est le monde occidental, en fait. » (homme, 24 ans)

Pour d'autres, par contre, la Russie fera partie de l'Asie :

« L'Asie, ça m'évoque la zone géographique. La Russie, la Chine, les anciens empires du Siam, le Japon, l'Inde. Et je connais moins, mais il y a aussi l'Iran, tout ce qui est Asie Mineure. La Russie, c'est sur le continent asiatique. Ce sont de grands blocs culturels. » (homme, 25 ans)

Les régions données d'abord comme exotiques sont particulièrement l'Asie et l'Afrique :

« L'Afrique, l'Asie, sont exotiques, c'est très large. » (femme, 48 ans)

Dans un deuxième temps, viennent les îles océaniques et l'Amérique du Sud :

« C'est tout ce qui à part le continent européen et américain. L'Amérique du Sud aussi, c'est exotique, ce n'est pas commun. » (femme, 48 ans)

« Toute l'Asie est exotique. Toutes les îles polynésiennes. L'Indonésie. Ce sont les palmiers, les odeurs, la façon de se vêtir : ils portent trois fois rien ! Les odeurs, ce sont les épices, toutes sortes de parfum. » (homme, 35 ans)

b. L'exotique comme idéal de dépaysement

De plus, une autre manière de définir l'exotique est de renvoyer à une **image idéale de dépaysement**, qui passe par l'ensoleillement et la mer. Les « îles » sont donc le stéréotype de cet exotisme :

« L'exotique, ce sont les îles, le soleil, le farniente, les fruits, il y a le soleil. C'est l'environnement, la population n'est pas la même que chez nous. Les gens vivent plus calmement. Ils ne sont pas stressés. C'est la Martinique, la Guadeloupe. Et puis toutes les îles qui ne sont pas françaises. » (femme, 48 ans)

« L'exotique, ça me fait d'abord penser aux îles, au soleil. » (homme, 35 ans)

c. L'exotique comme différence, voire comme exclusion

L'exotique renvoie donc à la **différence**, différence de pays, de continent, différence de paysage, de météorologie, différence de **culture** également :

« L'exotisme, c'est une différence de culture importante. » (homme, 35 ans)

« Le mot 'exotique', c'est très général, les cultures sont différentes les unes des autres. Même entre l'Afrique du Nord et l'Afrique Noire, il y a tellement de différences... » (homme, 24 ans)

La notion de l'exotique peut également renvoyer à des valeurs sur l'altérité et les **dangers de l'exclusion**, le mot pouvant **stigmatiser** une différence en l'appuyant et en la mettant en avant :

« Le mot exotique n'a pas beaucoup de sens pour moi. C'est un vieil héritage colonialiste. Ça sent un peu mauvais. Ça a un aspect bizarre, étrange. Il y a beaucoup de connotations négatives dans ce mot. Il désigne de l'étrangeté, du différent, du bizarre, même. Il y a l'aspect de l'étranger qui surprend, qui dérange. » (homme, 26 ans)

L'exotique peut être un **différentiel imaginaire**, comme la science fiction (même si cela renvoie aux limites de la définition, pour la personne qui le mentionne). La science fiction renvoie en effet aux mêmes mécanismes d'appréhension, entre différence et connaissance :

« Mes principales lectures, c'est la science fiction. Il y a recoupement [avec l'exotique] dans le sens où, dans la science fiction, il y a reconstruction de sociétés fictives, avec des valeurs différentes, des modes de pensée différents. C'est la définition même d'une culture étrangère : on ne peut pas l'appréhender sans se pencher dessus. » (homme, 24 ans)

d. L'hétérogénéité du contenu des pays exotiques

De plus, le mot « exotique » pose une étiquette sur des réalités très différentes les unes des autres, ce qui peut conduire au rejet, par un **ethnocentrisme** trop développé, qui juge l'autre exclusivement à l'aune de ses propres référents :

« Si on reprend le sens commun, ça désigne tout sauf l'Europe, sauf l'Occident. Ça va de l'Asie à l'Afrique. Ça fait beaucoup et trop de choses trop différentes. Ce sont des cultures qui ne renvoient pas du tout les unes aux autres, ce ne sont pas les mêmes environnements, c'est difficile de leur trouver des points communs, sauf que c'est différent de nous. » (homme, 26 ans)

Cependant, un point commun peut être trouvé, entre les pays exotiques qui seraient ceux qui, selon les interviewés, ont une histoire indépendante ou moins liée à l'histoire de l'Occident, ou une histoire qui induit des relations inégalitaires avec l'Occident :

« Par contre, dans le monde extra européen, il y a des cultures franchement différentes les unes des autres. Leur point commun, c'est que ces pays ont moins participé à notre histoire française. [Q. Les colonies ont participé...] Oui, les colonies ont participé, mais dans le mauvais sens du terme. Il n'y avait pas d'échanges. Les français ne leur reconnaissent pas philosophiquement le même statut, elles étaient exploitées, en fait. L'esclavage, ce n'est pas de l'échange. »
(homme, 24 ans)

2. L'intérêt pour des cultures ou pays « exotiques » : entre différence et lien

Si l'exotique renvoie à une différence relative, et peut être considéré comme stigmatisant, l'intérêt des personnes pour certains pays ou certaines cultures exotiques renvoie à une **combinaison de conceptions sur le différent et sur le semblable, sur le lien et la différence**. En fait, pour qu'un pays ou une culture exotique intéressent, pour qu'ils soient appréhendés par les acteurs sociaux, il faut qu'ils soient à la fois suffisamment **différents** pour susciter la curiosité, mais suffisamment **accessibles** pour être appréhendables.

Un mode d'appréhension de pays ou de cultures exotiques est la recherche de la différence et de la variété des comportements (voire avec des comportements renvoyant au passé), qui renvoient néanmoins à une **humanité commune** :

« Les civilisations anciennes m'intéressent plus. La civilisation Khmère, l'Afrique, l'Egypte. C'est l'art et l'architecture qui m'intéressent. Ce qui m'intéresse, c'est de voir la diversité de ce qu'a donné une espèce unique. Les civilisations anciennes dont je parle sont essentiellement des civilisations disparues. [...] C'est dans le but d'essayer de comprendre les autres. De comprendre et de connaître le monde qui m'entourne, et ce qui l'a constitué à certaines époques. Je m'intéresse plus particulièrement à tout ce qui est art et architecture. » (homme, 24 ans)

Cependant, pour appréhender l'altérité, le différent, le **langage commun** peut être la base de l'échange :

« C'est quelque chose que je ferai, plus tard [de voyager]. J'aimerais aller dans les pays de l'ancienne Indochine. Et en Afrique équatoriale. Si je choisis ces parties du monde, c'est parce qu'on y parle français. Je trouve que c'est mieux de faire du tourisme en français. Même si je me débrouille en anglais. Ils ont gardé une culture francophone. On serait moins tributaire du guide pour voyager. On se sent moins « catapulté » dans le pays quand tout le monde parle français. C'est plus pratique. C'est pareil, si je vais dans les îles, je choisirai des îles françaises, il y en a

suffisamment. On profite plus de la culture, du voyage. On peut plus avoir d'échanges avec la population. On peut plus profiter du voyage. On peut plus ressentir les choses. La langue est une barrière, sinon. Si l'autochtone et moi, on parle anglais, ça perd du sens. » (homme, 24 ans)

En effet, une trop grande différence, une trop grande « étrangeté » ne peut permettre l'échange, et certaines des personnes interrogées ressentent une difficulté à appréhender la culture et à comprendre des personnes venant de pays étrangers, d'immigrés vivant en France, considérés comme trop différents, comme trop hermétiques à la culture française. Les deux personnes tenant ce genre de discours ont des perceptions opposées de ce qui est semblable et de ce qui est différent, et de la communication, possible ou impossible, avec des personnes étrangères. Ainsi, l'une conçoit les « Chinois » comme plus proches des Européens que les « Africains », en construisant des signes du semblable et du différent basés sur les vêtements et la visibilité des différences culturelles :

« Le 13ème arrondissement est plus sympathique que la Goutte d'Or. On ne nous regarde pas comme des extra-terrestres. Ça passe bien. Les gens sont comme nous. Les Chinois dans la rue essaient de s'habiller à l'européenne. Dans certains quartiers, on ne se sent plus chez soi. Une fois, je suis allé dans un quartier, il n'y avait que des Africains. Il y avait des magasins africains ouverts, avec que des produits africains, les légumes, les fruits, tout. Ils étaient habillés comme dans leur pays. Je me suis senti isolé. [...] Dans le quartier chinois, les gens marquent moins leur différence, c'est moins agressif. Agressif, c'est un peu fort, comme mot. Moi, j'ai un problème d'identité, quand c'est trop. Je me sens isolé. Derrière Montmartre, les gens vivaient comme au Maghreb, les hommes étaient assis par terre à palabrer. On sent qu'ils vivent entre eux et qu'on est exclu. On n'a jamais été agressé, on y retourne régulièrement, mais je ressens de l'exclusion. Quand ils marquent leurs différences. Ça favorise les exclusions, ça ne permet pas de mélanger les races. Les Chinois ont la faculté de se fondre dans le décor. » (homme, 44 ans)

La transparence, l'assimilation sont ici des valeurs, et les Chinois seraient plus « intégrés » dans la culture française et dans le paysage urbain de Paris que les Africains, qui formeraient un groupe plus fermé, plus isolé, et qui induiraient également un sentiment d'isolement pour qui n'est pas de la même origine.

Cependant, une autre personne, utilisant les mêmes distinctions entre communication possible ou impossible, considère que les Chinois sont plus fermés que les personnes venant des pays méditerranéens, qui seraient plus ouverts, plus accessibles :

« Les Chinois, ce sont des gens imperméables, ils sont fermés, ils sont programmés pour la discipline. Je vais au supermarché chinois d'à côté [Paristore], mais avec eux, il n'y a pas d'échange. Pas bonjour, pas comment ça va, pas de discussion sur les nouvelles, rien. [...] Moi, je suis une femme exotique. Je n'ai connu que des hommes exotiques. J'aime les gens du Sud. C'est la nonchalance, c'est le soleil, la gaieté. C'est faire la fête. J'ai vécu avec des Chiliens, des Libanais, des Tunisiens, je suis mariée avec un Espagnol. Les français sont neutres, à part leur confort, rien ne les intéresse, ils sont tristes. [...] Par contre les 'bridés', ils sont exotiques, mais ils ne sont pas gais. On ne peut pas communiquer avec eux, ils sont trop disciplinés. »
(femme, 45 ans)

Ainsi, le contact envers l'autre, envers celui qui est différent, n'est possible et ne suscite de l'intérêt que lorsque celui-ci possède **un minimum de points communs**, qui sont définis différemment selon les interlocuteurs.

3. La place de l'Asie et de la Chine dans l'exotique : reconnaissance d'une culture, entre tradition et actualités

Nous avons vu que l'Asie fait partie, avec l'Afrique, des zones géographiques citées de prime abord lorsque l'on parle de l'exotique. Celle-ci renvoie particulièrement à l'Asie du Sud-Est (« *Chine* », « *Indonésie* », « *Tibet* »), ainsi qu'au Japon, puis à L'inde, mais moins, semble-t-il, à la Russie (ou aux anciens pays soviétiques), à l'Iran, au Pakistan. Néanmoins, en Extrême Orient, tous les pays ne sont pas non plus évoqués, la Thaïlande et le Vietnam sont plus évoqués en termes alimentaires, nous le verrons plus bas, que par référence purement géographique.

Pour la **Chine**, les discours portent sur la **tradition**, la **culture**, ainsi que sur les **évolutions politiques** depuis le communisme. Ainsi, l'ancienneté, la pérennité, et la dynamique actuelle sont les bases des représentations sur la Chine :

« [La Chine] Ca évoque de l'ancien. Une civilisation rayonnante, tout simplement ! C'est une civilisation qui a su absorber les envahisseurs militaires. On se rend compte que les envahisseurs deviennent chinois, donc il y a une faculté d'assimilation assez particulière. Une autre spécificité de la Chine, c'est la langue. On peut lire des textes qui datent de 1 500 ans avant Jésus Christ, sans avoir besoin de traducteur. C'est un endroit fait de traditions, quoi qu'il arrive, sauf depuis la deuxième guerre mondiale, avec la révolution culturelle. Ils ont absorbé les

envahisseurs. Pendant la période coloniale, j'ai l'impression qu'en Chine et dans les autres civilisations d'Indochine, il y a pu y avoir une rencontre de cultures, de gens, beaucoup plus qu'en Afrique, par exemple, où, là, c'est vraiment : 'j'arrive, je prends un terrain, j'exploite'. En Chine, la valeur, c'est le poids des traditions. C'est très intéressant. Mon intérêt, c'est de comprendre comment cette civilisation a pu devenir et évoluer, et en même temps rester. C'est une question de politique aussi. Comment la Chine n'a jamais été libertaire ? Il n'y a jamais eu de république ni de démocratie. Il ont toujours réussi à 'échapper', entre guillemets, à l'idée de représentation populaire. La république n'est pas une valeur de la culture chinoise. Enfin, peut-être chez les intellectuels, les universitaires, des gens comme ça, aujourd'hui, mais proportionnellement, ce n'est pas beaucoup de monde. » (homme, 24 ans)

Cependant, si cet aspect des choses peut relever de l'idéal, l'interlocuteur s'en défend et explique que la différence ne signifie pas toujours l'éloge :

« Mon intérêt, c'est la compréhension, comment ça fonctionne. Je n'ai pas de jugement particulier. Ca me paraît bizarre, forcément. J'ai sûrement des a priori. Mais je voudrais l'examiner avec un œil objectif, neutre. Je m'intéresse à ce que ça devient, en période communiste, où le côté culturel a été nié. Mais il ne faut pas oublier non plus que les Chinois, ce qui les caractérisent, c'est la pauvreté et l'abnégation. Même s'il y a beaucoup de palais ! Et ça me fait penser au Tibet, aussi. J'ai une admiration pour toute la civilisation et tous ses produits : l'art, la culture, la pensée, mais il y a aussi toute la dure réalité de la vie. Les Chinois ont eu à subir pas mal de choses, voire de la barbarie. La réforme agraire a fait 60 millions de morts de faim. L'ensemble m'intéresse, la civilisation, parce que j'aime l'architecture, l'art, mais aussi la vie quotidienne et les conditions de vie. » (homme, 24 ans)

Si ce jeune homme, qui fait des études de droit social, droit privé, trouve un intérêt aux systèmes politiques et à leurs évolutions, des personnes ont connaissance d'aspects d'actualité de la Chine, qui peuvent également les intéresser, les préoccuper :

« L'asiatique, c'est la Chine. Et tout ce que ça comporte. Ce qu'il y a eu, les problèmes chinois, Mao. Les jeunes qui veulent s'en sortir, évoluer énormément. » (femme, 48 ans)

Cependant, les termes « asiatique » et « chinois » renvoient également à des images plus ponctuelles, qui forgent un univers qui peut être **cosmopolite** :

« La Chine, ce que ça évoque, c'est les kimono, la soie, l'art, la calligraphie. Les toits des maisons. Les pagodes. Les jardins japonais. Les poissons. Tout ce qui relève de la

sagesse, l'esprit du sage. La tradition. C'est un pays ancré, très enraciné, c'est l'image qu'on voit dans les films, la tradition. Il y a la masse aussi. C'est impressionnant. C'est plus des impressions, on ne connaît pas. Il y a le commerce, aussi. il y a des relations commerciales difficiles avec le reste du monde. Ce sont des images de Tintin et Milou. » (femme, 48 ans)

En fait, l'Asie ne semble pas évoquer d'univers homogène et le mot **renvoie immédiatement à la Chine et aux pays limitrophes**, qui sont le symbole même de l'univers « asiatique ». Nous verrons également les définitions de ces termes au niveau alimentaire, la connaissance gustative permettant de distinguer, définir, réunir, appréhender de manière plus concrète les termes.

4. Les pratiques d'appréhension de l'univers « exotique »

Les centres d'intérêt autour de l'exotique peuvent être divers, allant de la littérature à la musique, en passant par la décoration, les voyages, etc. Cependant, les personnes rencontrées sont plus ou moins intéressées, dans leur vie, aux activités liées à l'exotique, et celui-ci peut ne pas être du tout central dans les pratiques :

« Tout ce qui est autour de ça [connaissances des cultures], ça prend en fait peu de place dans mes activités. » (homme, 24 ans)

Néanmoins, il existe des intérêts soit pour une partie d'une culture (alimentation, littérature, art, etc.), pour un pays particulier ou une aire géographique spécifique, ou de manière moins ciblée, une ouverture vers les initiations exotiques possibles.

Une manière de s'intéresser à des régions lointaines, étrangères, est de consulter des documents lorsqu'une occasion se présente, comme un voyage ou un fait d'actualité :

« Je me documente sur des pays, sur des civilisations. De temps en temps. Je me suis beaucoup intéressé aux voyages. Dans ma boîte, ils proposaient un voyage en Thaïlande, alors j'ai regardé en détail le circuit qu'ils proposaient, j'ai regardé sur des cartes. Mais en fait, dans l'année à venir, je n'aurai pas l'opportunité de voyager. » (homme, 24 ans)

Dans le cas d'actualité, ce peut être le lien renforcé entre la France ou l'Europe et le pays en question qui déclenche la curiosité :

« Par exemple, le Kosovo, je ne savais pas bien où c'était, donc j'ai cherché. J'ai téléphoné à une amie qui a un cours sur la géopolitique des Balkans. J'ai entendu les différentes versions officielles, je me suis posé des questions au niveau juridique, ça a un rapport avec mes études [de droit]. L'ensemble est très compliqué, donc j'ai

voulu me faire ma propre idée, plutôt que d'entendre les idées de quelqu'un d'autre. » (homme, 24 ans)

La documentation peut donc être un réflexe face à des cultures, des pays, des situations politiques ou sociales méconnues :

« Je vais à des expositions. Je consulte de la documentation. Je regarde sur une encyclopédie. Si je vois qu'il y a un thème que je croise plusieurs fois dans des lectures, je vais voir dans une encyclopédie, pour voir de quoi il retourne. J'achète des livres. Je n'ai pas la télévision, c'est fait pour ! C'est pour consacrer plus de temps à la lecture. » (homme, 24 ans)

Pour entrer dans une culture, il faut donc des déclencheurs qui suscitent l'intérêt. Pour une partie des personnes rencontrées (nous le verrons également pour l'alimentation), la découverte d'une culture passe par une initiation, un apprentissage personnalisé :

« La culture, c'est un apprentissage. Paris est exotique. On peut apprendre plusieurs cultures. Je fais partie d'un groupe de musique, on fait des reprises de raï, d'africain. Je chante dans des langues que je ne connais pas. J'aime bien. » (homme, 25 ans)

Ainsi, les lieux considérés comme familiers peuvent se révéler « exotiques », quand il existe un regard exotique :

« Paris, c'est génial, pour ça. L'exotisme, ce sont les découvertes de tout, des musiques, des gens. » (homme, 25 ans)

De plus, si une partie de la culture intéresse (art, alimentation, par exemple), la personne peut chercher à étendre sa connaissance à d'autres champs de la vie sociale et culturelle, mais cela n'est pas toujours couronné de succès :

« En littérature, j'ai essayé de la littérature japonaise, mais pas de chinois. J'ai essayé 'le sabre et le fou' ou quelque chose comme ça. J'ai lu un tome, c'est genre les Rougon-Macquart japonais... je n'ai pas été enthousiasmé. » (homme, 24 ans)

Il semble que les personnes ne sont **pas « ouvertes » à toutes les cultures en même temps**, et qu'il existe des **phases de vie correspondant à des intérêts**. Lorsque la culture devient connue, elle intéresse moins, elle n'est plus exotique, les personnes passent à un autre centre d'intérêt :

« La Chine m'a pas mal intéressé à une période. Dans les temps à venir, je me documenterai sur l'Indochine. Il y a un blanc dans l'histoire de France. Entre la guerre d'Indochine et la guerre du Vietnam, il me manque des morceaux. C'est

parce qu'à un moment, je me suis dit que je n'arrivais pas à comprendre cette période, que je voulu essayer de comprendre. » (homme, 24 ans)

« L'exotisme, c'est de découvrir une manière de penser. Je Japon, j'en ai fait le tour. J'ai des phases de découverte. » (homme, 25 ans)

De plus, lorsqu'il y a initiation, il peut y avoir **intégration d'objets « exotiques » dans le quotidien, qui prolongent la recherche culturelle**, par exemple, par un rapport plus corporel à l'exotique :

« J'ai un futon. C'est exotique. C'est un reste d'idéal Samourai. Et peut-être aussi protestant. Quand j'étais en DEA, j'ai eu un moment 'moine'. Je voulais m'enfermer pour travailler. Je voulais acheter un simple matelas, à mettre par terre, et à rouler, pour avoir un maximum de place dans ma chambre. Ma mère m'a persuadé de prendre un futon, elle m'a dit que j'en aurai vite marre de dormir par terre. Quand ils ne sont pas là, je dors dans leur chambre. Mais il est mou, leur matelas. Le futon, je dors bien dedans, il est dur. » (homme, 25 ans)

L'envie d'exotisme, de changement peut être négociée avec les parents, mais la valeur qui est inscrite dans l'objet et dans le rapport de la personne à son usage se veut prépondérante dans le choix :

« L'idée du matelas, au départ, c'était de découvrir quelque chose de nouveau. Comme un matelas qu'on roule. C'était l'idéal japonais et suédois en même temps. C'est le côté moine, le contraire du fastueux. » (homme, 25 ans)

L'exotique, dans les appartements observés, en dehors de la cuisine, se montre, c'est-à-dire qu'il fait partie de la **décoration** (plats à tagines sur des étagères, masques africains aux murs, par exemple). De plus, il y a **mélange des origines des objets** : dans une même pièce, on peut trouver des tagines sur des étagères européennes, près desquelles se trouve une table basse japonaise, sur laquelle est posé un jeu africain. Remarquons que les objets que l'on peut qualifier d'exotiques n'ont que peu de visée fonctionnelle, ils sont plutôt décoratifs, et que **le bois et la terre** sont leurs matières privilégiées. Cependant, dans certains appartements, il peut n'y avoir aucun objet considéré « exotique » par les personnes rencontrées. Par contre, nous verrons que la cuisine est un terrain plus propice aux objets exotiques, mais que ceux-ci ne font pas partie de la mise en scène de la pièce en tant que tels, mais qu'ils pourront par contre participer de la mise en scène du repas.

B. LA CUISINE EXOTIQUE : UNE NOTION PARADOXALE

En ce qui concerne la cuisine et l'alimentation, le terme exotique est moins rejeté et il existe des points communs entre les différentes cuisines considérées « exotiques », qui peuvent aider à définir le terme. En ce qui concerne la cuisine asiatique, chinoise, les distinctions ne sont pas toujours très claires. Nous verrons quelles sont les graduations de distinction des différentes cuisines asiatiques qui sont faites. De plus, nous nous poserons la question de savoir si la cuisine chinoise est – encore – une cuisine exotique aujourd'hui.

1. Définitions de la cuisine exotique : une variété et une découverte dans les préparations et dans les goûts

Le point commun des différentes alimentations exotiques est l'incorporation de l'éloignement, qui se traduit par la surprise, la découverte, l'insolite, le dépaysement, l'impression de voyage. Cependant, la cuisine exotique se construit relativement à ce que l'on connaît, non seulement de par l'inscription géographique, mais également de par une inscription générationnelle et temporelle. Ainsi, sera exotique ce qui n'est pas connu dans les pratiques de la famille, mais aussi des pairs, ou en référence avec un passé national.

a. L'alimentation exotique comme découverte de cultures et de goûts étrangers, éloignés

◆ Un intérêt pour l'éloignement géographique, mais pas toujours suffisant

Tout comme la définition de l'exotique en général, l'alimentation exotique renvoie à des régions du monde, en particulier l'Asie et l'Afrique, ainsi que l'Amérique du Sud :

« Tout ce qui est cuisine asiatique, africaine, le reste je ne connais pas, mais il y a aussi l'Amérique du Sud. » (homme, 24 ans)

Cependant, dans le cas de la cuisine, **l'éloignement ne suffit pas**, il faut construire une **valorisation de la cuisine** :

« L'Afrique, je ne sais pas si c'est exotique. L'Afrique du Nord, oui, peut-être. Je ne suis jamais allé en Afrique noire. Je ne sais pas si on fait des mets épicés avec des odeurs particulières. C'est plus pauvre, l'Afrique. C'est plus des ethnies, c'est moins exotique, je ne sais pas bien l'expliquer. Ce n'est pas la pensée qui m'arrive en premier, quand je pense à l'exotique, l'Afrique. On voit surtout la savane. Je ne vois pas d'exotisme dans l'aspect culinaire, en tout cas. » (homme, 35 ans)

Cela renvoie également à la **définition des « grandes cuisines »**, française, chinoise, opposées à des régions où ne se sont pas développées de cuisines distinctives (voir Goody, 1984).

De plus, si l'intérêt pour certains pays ou certaines cultures se matérialise dans certains champs de la vie sociale des individus, la cuisine ne sera pas toujours investie du même intérêt :

« La cuisine japonaise, je n'ai jamais eu vraiment envie de m'y plonger, malgré mon attrait pour la culture japonaise. Ce n'est pas forcément connecté. je n'ai pas eu d'occasion d'y goûter. » (homme, 25 ans)

◆ **Un rapport aux cultures connues, nationales ou familiales**

La cuisine exotique se définit par un éloignement, mais comment celui-ci est-il défini ? Pour certains, c'est l'**éloignement par rapport aux incorporations familiales, aux habitudes alimentaires de l'enfance et de l'adolescence** qui prédomine :

« [Les produits exotiques au niveau alimentaire ?] Ce sont les mêmes pays que je citais avant, leurs spécialités [Asie, Afrique, tout ce qui est hors Europe et Etats-Unis]. C'est la cuisine des pays dits exotiques. Je suis polonais d'origine. Donc pour moi, ce n'est pas exotique. L'alimentation polonaise a un côté quotidien. Parce que j'ai l'occasion d'en manger, pendant les repas de famille. Je n'ai pas été élevé vraiment dans cette cuisine, mais j'en mangeais occasionnellement seulement. » (homme, 24 ans)

Cependant, la référence dépasse les pratiques individuelles et familiales car elle **s'ancre dans une culture nationale, intergénérationnelle**, qui s'intègre dans le quotidien, au même titre que l'alimentation du pays d'accueil, la France, mais se distingue des autres alimentations qui, même consommées pendant l'enfance, n'auront pas le même statut :

« La définition de l'exotique, c'est plus en rapport avec le pays, c'est ce qui s'oppose au rattachement au pays, ça ne rompt pas avec moi ou avec ma famille. [...] L'exotique ne rompt pas avec mes habitudes alimentaires. Le chinois, on en mangeait [dans ma famille] quand ça a commencé à se répandre, il y a dix ou quinze ans. » (homme, 24 ans)

◆ **Rompre avec les habitudes et le quotidien**

La cuisine exotique est donc différente de ce qui a été consommé et appris comme l'alimentation familiale, régionale, nationale, pendant l'enfance et l'adolescence. Cependant, pour être consommée, l'alimentation exotique doit être **valorisée, en tant que**

rupture, en tant que dépaysement. C'est son caractère exceptionnel et différent du quotidien qui lui permet d'acquérir un statut valorisé de diversification, de variation :

« [Y a-t-il une notion de surprise dans l'exotique ?] Oui, un peu. On n'a pas l'habitude. Je suis partant pour découvrir de nouvelles choses. » (homme, 24 ans)

Cette valorisation peut se construire en relation avec la rareté, la difficulté d'accès, la méconnaissance, qui sont les garants de la surprise, de la rupture, de l'événement :

« Je vais utiliser le mot exotique pour qualifier une cuisine différente de la nôtre. C'est la différence, l'éloignement, la difficulté d'accès, à d'autres goûts, d'autres façons de faire. La difficulté, ça veut dire la difficulté de rompre avec les habitudes. Trouver du plaisir dans des goûts très différents de ceux auxquels on est habitué. Je peux utiliser le mot exotique pour désigner des choses très différentes. » (femme, 26 ans)

Ainsi, pour conserver cet aspect événementiel, une partie des personnes rencontrées ont plusieurs flèches à leur arc culinaire et varient les origines des produits et des préparations effectuées :

« Faire de la cuisine de différents pays, c'est important. Ça permet de voyager. Je cherche toujours la source des choses, j'aime savoir d'où vient le plat. J'aime connaître l'origine des choses. » (femme, 45 ans)

C'est donc une ouverture sur les autres, sur le monde, sur ses produits, et une possibilité de création, de dynamisme, qui animent la découverte :

« En fait, ce qui rassemble mes activités, et ma cuisine, c'est que j'essaie d'avoir l'esprit ouvert, je goûte, je suis curieux de nature. Le fait de cuisiner soi-même, ça aide. Il y a une part de création. Je fais peu de recettes toutes faites. Ça donne une autre idée de la cuisine. On est plus tenté de savoir comment est fait quelque chose. » (homme, 24 ans)

De plus, l'incorporation trop forte dans les habitudes alimentaires de certains produits peut leur faire perdre leur statut « exotique » :

« Dans le quotidien, il y a de l'exotique qui se banalise, comme le ketchup ou la sauce Worcester. Je ne sais pas si on peut encore parler d'exotique. » (homme, 26 ans)

b. Une intégration minimale de la cuisine exotique, pour résoudre le paradoxe de l'Homnivore

Cependant, la variété, la diversité, n'empêchent pas une **intégration progressive de la consommation exotique dans le quotidien** (nous y reviendrons dans la partie suivante, sur la cuisine chinoise), par une habitude aux goûts, aux types de préparations. Un de nos interlocuteurs a parlé de « **cuisine métisse** » pour tenter de mieux définir le statut de l'exotique dans les pratiques réelles :

« Je préfère le terme 'cuisine métisse', comme terme. Ça correspond plus à ce qui se fait. Par exemple, l'indien, c'est quotidien, dans notre environnement. Et puis, on ne cuisine pas indien. On ne fait pas en permanence des épices en grande quantité. Notre habitat, nos vêtements, ne sont pas imprégnés de ces odeurs. On ne cuisine pas chinois non plus. On n'a pas totalement remplacé le pain par le riz. On ne cuisine pas non plus français, ni picard ou breton. Les produits d'usage peu fréquent, métis, on traduit leurs noms, même, donc ils ne sont plus si étrangers. » (homme, 26 ans)

Ainsi, les produits ne sont plus exotiques, car ils font partie des pratiques du couple, à partir du moment où il y a incorporation, il y a identification. Cependant, il n'y a **pas construction d'une cuisine identitaire, reproduisant la culture d'origine** (pas la même langue, pas le même contexte), ce qui induit une place spécifique des préparations étrangères. Entre incorporation, séparation et mélange des différentes cuisines, le terme « métis » renvoie effectivement très bien à la situation des préparations exotiques des personnes qui développent ce type de cuisine. Cependant, nous verrons que les pratiques alimentaires et culinaires autour de l'exotique possèdent des graduations plus complexes (en terme d'incorporation, de fréquence d'utilisation et de nombres de cuisines d'origines différentes consommées).

La cuisine exotique est donc plus ou moins incorporée aux pratiques culinaires des personnes rencontrées, en ce qu'elle est nécessairement retraduite, réappropriée, dans un contexte matériel et social différent des régions d'origine (nous y reviendrons dans la partie III.).

De plus, les **limites** de l'incorporation peuvent se faire plus ou moins sentir par les **dégoûts possibles** envers des produits considérés comme non consommables :

« Je mange beaucoup de choses. Je n'ai jamais mangé de choses extrêmement particulières, mais j'ai mangé des abats, des tripes, de la cervelle, des oreilles, il n'y a pas un organe ou une plante qui me dégoûtent a priori. Les huîtres, je les mange

vivantes. J'aurais peut-être plus de difficultés à manger des larves. Mais pourquoi pas. La cervelle de singe, je testerais bien. » (homme, 26 ans)

« Il y a des choses que je n'essaierais pas : la sauce d'huître, le pénis de porc. C'est vraiment trop exotique ! Je n'aime pas les huîtres. Et les organes génitaux, je ne sais pas... Je mange des ris de veau, pourtant. Mais je n'accroche pas sur les abats. » (homme, 24 ans)

L'alimentation exotique est donc un va-et-vient entre le connu et l'inconnu, mais toujours dans une gamme de produits considérés mangeables :

« Quand je vais au restaurant, je fais des mélanges, entre ce que je connais et ce que je ne connais pas. Je prends au moins une chose que j'ai déjà prise et je fais varier le reste. Je suis assez ouvert sur la nourriture. Mais il y a des choses qui me dégoûtent. » (homme, 24 ans)

En effet, comme l'explique Claude Fischler (1990), il existe un paradoxe de l'omnivore chez l'homme, celui-ci étant à la fois néophile (aimant et ayant besoin de nouveauté), et néophobe (évitant la nouveauté), la culture des groupes humains construisant des catégories d'aliments comestibles et non comestibles.

c. L'alimentation exotique comme redécouverte de culture et de goûts français oubliés

Un autre mécanisme de l'exotique a été rencontré dans les entretiens, qui ne renvoie plus à une distance géographique à proprement parler, mais à une **distance plus temporelle, soit générationnelle, soit de temps historique.**

En effet, un jeune homme nous a parlé de la cuisine française « traditionnelle » comme de cuisine exotique, car celle-ci se distingue de ce qui se pratique dans son groupe de pairs, dans sa génération :

« L'exotique, c'est la découverte de la culture, c'est ma sauce au vin, aucune de mes relations ne fait ça. J'aime bien développer mon identité, ma spécificité par rapport aux autres. » (homme, 25 ans)

L'exotique n'est plus, chez les jeunes, une alimentation différenciée, qui peut produire une identité individuelle (elle participe d'une identité collective de la jeunesse, voir

Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996). Ce jeune se tourne donc vers ce qui est rare dans sa génération : la cuisine française « *dans les règles de l'art* » :

« Quand je fais un dîner ou quand des copains passent manger, ce n'est pas pareil. Quand je fais un dîner, je vais au marché, je vais faire mes courses, comme Jean-Pierre Coffe le dit ! Dans les règles de l'art. » (homme, 25 ans)

La cuisine exotique française est un moyen de se mettre en relation avec l'autre, d'offrir quelque chose d'original à ses amis, en même temps que de montrer sa spécificité, son identité :

« C'est mon exotisme, la cuisine française. C'est une séduction, la cuisine. C'est un outil de séduction. Quand on fait bien la cuisine, les gens sont touchés. Dans les amitiés, les gens sont touchés quand ils voient que j'ai fait des courses. C'est une manière de montrer aux gens que je tiens à eux, de leur faire à manger. » (homme, 25 ans)

La cuisine traditionnelle française est alors le signe de la rareté, une valorisation par l'aspect exceptionnel du plat :

« Mes plats, ce sont le canard aux olives, avec une variante au poivre vert, la sauce armoricaine, pour la lotte ou d'autres poissons, et le thon à la Provençale. Je ne fais jamais ce genre de plat pour moi tout seul. Je n'ai pas le temps. C'est cher. C'est long à faire aussi. Ce ne sont pas les plats, l'important, c'est la manière de les faire. C'est développer le côté : 'c'est quelque chose qui change'. C'est exotique, ça. Les Bretons sont exotiques. Les Corses aussi. C'est l'authentique entre guillemets. » (homme, 25 ans)

Pour ce jeune, la découverte de goûts différents n'est pas l'apanage des produits étrangers, mais peut passer par la redécouverte de produits abandonnés dans les pratiques quotidiennes :

« Un exemple d'exotique : j'ai redécouvert la courgette en allant chez un ami. Il a fait une sorte de purée de courgettes. Je n'en achète pas à Paris, mais maintenant, j'en remange en Province. J'aime bien aussi quand on me fait la cuisine. L'exotisme, c'est la personne avec qui on mange, on découvre l'autre par sa manière d'être et donc entre autres par sa cuisine. » (homme, 25 ans)

En effet, il existe des produits, dans le répertoire de la cuisine française, qui sont moins consommés et moins connus que certains produits exotiques, qui entrent dans l'alimentation quotidienne :

« Pour moi, manger du cassoulet, des cuisses de grenouilles, c'est aussi exotique que du tofu frit ou des ailerons de requin. » (homme, 26 ans)

Nous pouvons effectivement parler d'**authentique** (Warnier, 1994, 1996) qui est un mécanisme de construction imaginaire du différent, de l'inaliénable, qui produit du sens. Certains objets, certaines pratiques sont investies d'une signification qui dépasse la simple action réalisée ou la simple fonctionnalité de l'objet et renvoient à une volonté de **distinction sociale, de différenciation, de rupture face au quotidien**. L'exotique en fait partie, et peut prendre en lui les deux manières de définir le différent : l'éloignement temporel ou l'éloignement spatial.

Ainsi, l'exotique peut renvoyer à une identité collective reconstruite, imaginée, à la fois exotique parce que mal connue et qui possède en même temps une volonté d'intégration, d'identification forte : c'est le terroir, les produits régionaux, qui sont considérés comme oubliés et importants à revisiter, pour garder une identité nationale (rappelons que le couple qui parle en ces termes est le même qui développait un discours assimilationniste envers les Africains, trop différents et trop voyants) :

« On ne connaissait pas beaucoup la France. Il y a beaucoup de choses à voir en France. C'est un pays où on a de tout. Il y a de belles choses en France. Il y a aussi des cultures très différentes. Les régions de France, on connaît un peu les goûts, ce n'est pas très loin de nous, ce n'est pas exotique. Quand on mange du jambon de Bayonne, c'est salé, c'est pareil que ce qu'on peut manger d'habitude. Les produits circulent, on connaît les goûts. Les vins, c'est pareil, on connaît, même si on ne connaît pas le vin de la région, on n'est pas complètement largué quand on goûte un vin français. Ce qui est plus exotique, en France, c'est la mentalité des gens. La caractère des Alsaciens, c'est différent des Marseillais ou des Savoyards. La manière de voir les choses est différente. La culture est marquée et enracinée. Je peux être mal à l'aise dans certaines régions de France, où les gens sont fermés aux gens, comme on disait tout à l'heure pour certains quartiers de Paris. A Nice, ils ont plusieurs fêtes, et bien ils préfèrent celle qui se passe en automne, parce qu'il n'y a plus de touristes. Ils préfèrent être entre eux. Ca ne fait pas très plaisir. » (femme, 48 ans)

d. La cuisine exotique comme utilisation de produits, de textures, de saveurs, différents

Si l'éloignement géographique, culturel, temporel, sont les mécanismes de la construction du différent, de l'exotique, dans l'imaginaire, il ne faut pas oublier que celui-

ci se construit également et conjointement dans la matérialité des produits, par les goûts et les modes de préparation.

Ainsi, le **goût doit être différent de ce qui est mangé habituellement** ou traditionnellement, et l'on trouve ici l'importance des **épices**, qui apportent un goût nouveau, qui sont le symbole même de l'exotique (nous verrons qu'elles font partie des produits de base de la cuisine exotique) :

« *[C'est quoi, un produit exotique ?] C'est cuisiné avec des épices que je n'ai pas. Ce sont des produits qui ont un goût que je n'arrive pas à déterminer.* » (homme, 24 ans)

« *Ce qui fait la différence, c'est surtout les variations d'épices. J'aime bien changer de recettes.* » (homme, 24 ans)

« *Au niveau alimentaire, ce qui est exotique, ce sont les épices, les fruits inconnus, les sauces.* » (homme, 35 ans)

Les produits doivent donc **surprendre**. Une manière de surprendre est également d'avoir une consistance inhabituelle :

« *J'aime les choses craquantes. Chez le japonais, il y a du poisson craquant, la seiche crue, par exemple, c'est bon.* » (femme, 25 ans)

De plus, le goût, pour ne pas devenir habituel, doit **varier** constamment :

« *J'aime faire de la cuisine variée. Dans un même repas, je peux faire espagnol, italien, chinois. Je ne vais pas faire un truc commun, tous les jours pareils. Je rajoute des trucs différents à chaque fois, dans mes plats. Je fais beaucoup de grec, d'italien.* » (femme, 45 ans)

Nouveauté, goûts variés, riment, dans les discours, avec gaîté, couleur, créativité, voire goût du risque :

« *Ce qu'il faut, c'est avoir un nouveau goût. La nouveauté, c'est important. La vie de tous les jours, si on ne met pas de touches de couleurs, c'est terne. Il faut apporter la gaîté en tout, en amour, et dans la bouffe. Il faut savoir se remettre en questions, dans tout.* » (femme, 45 ans)

Cependant, pour certains, le systématisme est également gage d'exotisme, l'utilisation prépondérante de produits définis comme exotiques de par leur éloignement

géographique d'origine suffisant à créer le dépaysement, même s'ils deviennent quasiment habituels, dans les pratiques :

« Je suis fascinée par la cuisine. C'est une envie de s'éloigner, de partir. Si j'ai le choix entre une patate exotique et une pomme de terre, j'utilise la patate. Même si j'aime beaucoup les pommes de terre. » (femme, 25 ans)

De plus, ce qui crée également l'exotisme n'est pas uniquement la variation des produits ou la surprise de leur goût, mais également l'**association de produits** qui existe peu dans la cuisine française :

« Ce qui sépare la cuisine exotique de la cuisine française, c'est dans la gamme des choses utilisées. La cuisine française est nuancée, mais par exemple, on met le salé avec le salé. Alors que la cuisine thaïlandaise, ça va être un plat salé, qui utilise de la papaye verte. C'est un fruit dans une salade. C'est un attrait de quelque chose qui est hors de son lieu normal. » (femme, 25 ans)

Ainsi, les modes de préparation culinaire peuvent être exotiques, différentes, et apporter la nouveauté :

« Ce qui est exotique, dans la cuisine, c'est aussi la façon de cuisiner. Ils mettent des ingrédients inconnus. C'est la rapidité des gestes, en Chine. C'est magnifique, de voir la manière d'exécuter. C'est une cuisson très rapide, qui demande des gestes très rapides également. » (homme, 35 ans)

Le plat peut devenir exotique et inconnu, non pas seulement parce qu'il possède des produits inconnus, mais également parce que son mode de préparation ne peut être appréhendé :

« C'est une surprise, parce qu'on se demande comment c'est fait. Ce n'est pas aussi évident qu'un poulet rôti. » (femme, 25 ans)

« En ce moment, c'est la Suède. J'ai mangé en Suède des choses qui m'ont intéressées. J'ai pris des cours de langue suédoise. En Suède, l'exotisme, ce sont les pains. C'est plein de pains différents. En Hollande, j'avais découvert les pains de viande et de pommes de terre, avec des sauces. Sinon, je n'ai mangé que des petits-déjeuners. En Suède, ils ont des manières de couper le fromage bizarres, c'est exotique, aussi, les gestes. » (homme, 25 ans)

L'exotisme des gestes peut passer par une **personne de l'entourage qui montre la manière de faire**, qui rend visible son incorporation de la cuisine et qui met à jour la distance entre des personnes ayant vécu dans des milieux très différents, en même temps qu'il permet le lien, par l'échange de savoir-faire :

« L'ancien bassiste [de notre groupe de musique] était antillais. Il ramenait du punch. Il faut mettre l'espèce de confiture dans le rhum, c'est un geste exotique, ce n'est pas lié aux Antilles, c'est le fait qu'il sache faire, qu'on découvre quelque chose par son intermédiaire. » (homme, 25 ans)

Au contraire, une préparation qui correspond trop à ce qu'ont l'habitude de faire les personnes rencontrées ne pourra pas prétendre au statut d'exotique :

« Je n'ai jamais fait de cuisine indienne. Ça ne me dit pas beaucoup. Il y a des choses que je fais qui peuvent s'apparenter. C'est de la sauce, des épices et c'est mijoté. C'est plus proche au niveau des modes de préparation, c'est cuit longtemps. On peut dire que c'est moins exotique. Je sais faire des plats du même style, ça a un côté moins sophistiqué. » (homme, 24 ans)

Une préparation à base de sauce, le fait de faire mijoter, sont considérés par ce jeune homme comme des manières de faire connues et non valorisées (c'est la cuisine quotidienne, voir Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996). Les cuisines étrangères qui utilisent les mêmes gestes, les mêmes modes de préparation, ne sont alors pas définies comme exotiques.

Les manières de manger, de prendre le repas peuvent participer de l'exotisme, les « manières de table » changeant de règle :

« C'est exotique de manger avec ses doigts, dans une feuille de banane ou avec des baguettes. Et il y a le cadre. J'ai mangé dans des cases de bambou, près d'une rivière, assis par terre. » (homme, 35 ans)

Le lieu d'acquisition des produits peut également être considéré comme exotique et participer de la construction des produits comme étant exotiques :

« Le 13ème, ça fait partie des lieux où j'emmène les gens qui ne connaissent pas. Le temple bouddhique dans le parking de Tang Frères, c'est Paris tout craché et c'est exotique. J'aime l'ambiance du 13ème. Mais j'aime aussi l'ambiance de la Butte aux Cailles. J'aime le 5ème. Barbès, c'est l'Afrique. Le 11ème, c'est un autre genre, ce n'est pas authentique, c'est branché, mais c'est exotique, aussi. Il y a des bars sympas. Il y a un bar avec un décor avec uniquement des vaches. c'est super

marrant. Barbès, j'ai découvert les rues et les magasins, derrière, c'est un vrai plaisir de s'y promener. Je n'y vais pas souvent, mais c'est super. » (homme, 25 ans)

L'exotique se définit donc par un éloignement (géographique ou temporel), par une valorisation de la différence, mais également par une nécessité d'intégrer un minimum la différence pour la rendre plus connue. L'alimentation exotique est donc « sur le fil » entre l'inconnu, qui fait peur et qui ne peut être incorporé tel quel (néophobie, voir Fischler, 1990) et la trop grande connaissance, qui signifie la routine, le quotidien. Comme il y a un paradoxe de l'omnivore, nous pouvons parler d'un **paradoxe de l'exotique**, pour reprendre Tzvetan Todorov (in Raulin, Hassoun, 1995), qui dit que l'exotisme est « un éloge dans la méconnaissance. Tel est son paradoxe constitutif. ». A. Raulin et J.-P. Hassoun ajoutent : « il est vrai que plus on connaît la culture des autres, leurs cuisines en particulier, moins cette culture est autre, moins elle est étrangère, moins elle est mystérieuse, moins elle est « dehors » et plus elle est « dedans », moins elle est exotique... » (1995, p.121).

La définition de l'exotique est donc dynamique, car au fur et à mesure que les produits, les manières de faire, la culture, sont incorporées, il faut trouver d'autres manières de se dépayser.

2. Les cuisines asiatiques : quelles distinctions et quels points communs ?

Si des différences régionales se font sentir dans le discours des personnes rencontrées, entre trois grands pôles que sont « *l'Asie* », « *l'Afrique* » et « *l'Inde* », en termes culinaires, tout le monde ne fait pas de distinction entre les différentes cuisines asiatiques. En fait, il semble que cela corresponde à un processus de connaissance de la cuisine exotique, qui passe par une segmentation de plus en plus grande des cuisines des différents pays de l'Asie.

Les termes fédérateurs de ces cuisines sont soit « **chinois** », soit « **asiatique** », qui **deviennent alors synonymes** :

« J'assimile un peu tout ce qui est asiatique, je ne connais pas toutes les différentes cuisines asiatiques. Tout est chinois, alors que j'ai lu qu'en fait, ce qu'on appelle cuisine chinoise est en fait de la cuisine vietnamienne, souvent. Le mot que j'utilise

en général, c'est 'chinois'. Mais en fait, mon principal restaurant de cuisine asiatique est vietnamien, donc je commence à voir ce que c'est. Quand je propose à quelqu'un de venir manger avec moi au restaurant, je dis 'on va manger chinois'. Sauf si je sais que la personne connaît bien et fait la différence, alors je dirai 'vietnamien'. » (homme, 24 ans)

Selon le degré de connaissance de la personne et selon le degré de connaissance des personnes avec lesquelles elle va manger, les mots vont différer. Il semble que cette **distinction progressive fasse l'objet d'un apprentissage des goûts** :

« Maintenant, je connais mieux la cuisine asiatique. Avant, je mangeais de l'international asiatique, maintenant, je fais plus de distinction. » (homme, 26 ans)

La confusion est entretenue par les restaurants asiatiques, qui soit se nomment eux-mêmes « chinois », alors qu'ils proposent des cuisines d'autres pays, soit se ressemblent (mêmes signes, mêmes couleurs, etc.) :

« Dans les restaurants en France, quand c'est marqué chinois, en fait ça peut être plein de choses : Laos, Chine, Vietnam. » (homme, 35 ans)

Il existe des degrés divers de capacité de distinction des différentes cuisines, allant de la reconnaissance de la cuisine « asiatique », par rapport aux autres cuisines du monde, pour le minimum, à une distinction fine qui permet la comparaison et le jugement entre les cuisines des différents pays d'Asie, en passant par la capacité à donner, à grand trait, des différences entre ces cuisines, mais également leurs points communs.

De manière fine dans la distinction, la **cuisine thaïlandaise, quand elle est repérée, semble valorisée** par les personnes rencontrées, en comparaison de la cuisine chinoise, ou de la cuisine vietnamienne :

« En Thaïlande, je trouve que c'est la meilleure cuisine du monde. Ce sont des bouquets de parfum qui se développent quand on mange. C'est la force et la douceur. C'est là toute la ruse de cette cuisine : il y a quelque chose de sucré, de pimenté, de fort et de doux, en même temps. Quand on met l'aliment dans la bouche, c'est d'abord fort, puis doux, c'est comme un bon vin. Ma préférence en cuisine, c'est la thaïlandaise. C'est le bouquet des saveurs. C'est une cuisine très pimentée. C'est un bouquet de saveurs. D'ailleurs, là-bas, les gens nous orientent sur les plats moins épicés, mais ça fait quand même pleurer. La cuisine vietnamienne, c'est plus doux,

mais il y a aussi des subtilités. Il y a la citronnelle. Le nem, par exemple, en fait, c'est vietnamien. » (homme, 35 ans)

Les mets thaïlandais peuvent surprendre et être originaux par des produits, comme la feuille de banane, qui revient dans plusieurs entretiens :

« En thaïlandais, par exemple, c'est du poulet avec une feuille de banane, c'est une surprise, c'est du poulet et pourtant, on a l'impression de manger quelque chose qui n'est plus banal. » (femme, 25 ans)

Si cette cuisine ne surprend pas par sa capacité d'innovation, sa tradition s'inscrit dans un rapport différent aux goûts :

« La cuisine thaïlandaise n'est sûrement pas très expérimentale, c'est très culturel : elle reste la même depuis des siècles. Mais ils sont moins attachés aux distinctions fruits-légumes. Ils mettent de la banane avec du poulet. » (femme, 25 ans)

Par contre, la **cuisine chinoise est considérée plus lourde et moins raffinée que les cuisines thaïlandaise et vietnamienne** :

« Le thaïlandais, je trouve ça plus beau que le chinois. Il y a plus d'ingrédients que les japonais. Ça commence par les chilis [piments], jusqu'au dessert, c'est beau. Ils font des potages magnifiques, il n'y a que des choses naturelles, des crevettes, des choses comme ça. Ça peut être servi dans une noix de coco ! La cuisine thaïlandaise est plus naturelle que la cuisine chinoise. Les chinois mettent du glutamate dans leurs plats. La sauce est plus dense, gélatineuse. Ce n'est pas aussi naturel. » (femme, 25 ans)

« En habitant dans le 20ème, je me suis mise à faire la distinction entre la cuisine chinoise, plus lourde, plus grasse, avec plus de plats en sauce, que la cuisine vietnamienne. Mais il y a plus de choix, plus de variétés, les vapeurs, les soupes, les sautés, les légumes, les viandes, tous les abats sont utilisés. La cuisine vietnamienne, c'est plus léger, il y a beaucoup de feuilles, beaucoup de salades, des plantes aromatiques. Ils font des crêpes croustillantes avec de la viande dedans, il y a les soupes Phô, beaucoup de choses fraîches. » (femme, 26 ans)

Dans un autre registre, la cuisine japonaise peut être valorisée, pour son esthétique et sa simplicité :

« Avec les japonais, c'est la simplicité, la géométrie. Il y a le blanc, le noir, le poisson, le riz. C'est un mélange de couleurs très sophistiqué. Et la cuisine japonaise, l'intérêt, c'est la simplicité. C'est l'apparence, c'est une petite œuvre d'art. C'est toujours sans prétention et absolument parfait. Du riz, des algues, des

poissons, servis sur un plat noir. Ca devient très spécial. C'est la façon dont les poissons sont coupés. Ils font des fleurs avec des carottes, alors que nous, dans la cuisine occidentale, c'est coupé en rondelles ! » (femme, 25 ans)

Les différentes cuisines asiatiques, distinguées ou non, ont des points communs, qui définissent leur intérêt pour les personnes interrogées. Ainsi, les **mélanges de saveurs inhabituelles sont un trait commun et recherché** :

« Je ne distingue pas encore suffisamment la cuisine cambodgienne, vietnamienne et chinoise. Il y a des principes communs, aussi, comme les associations entre solide et liquide, sucré et salé, acide et doux. » (homme, 26 ans)

« La cuisine asiatique est sophistiquée. On trouve rarement un produit pur. Il y a des mélanges, même des mélanges de viande. Ce sont des mélanges de saveur. » (homme, 24 ans)

De même, les **qualités de plats diversifiés sur la table**, plutôt que la quantité d'un plat unique, sont appréciées :

« L'intérêt de la cuisine asiatique, c'est la variété des plats, la multiplicité des plats, ce n'est pas l'abondance d'un seul plat, comme en France. » (homme, 26 ans)

3. La cuisine chinoise est-elle encore exotique ?

Nous avons vu que la définition de l'exotique est un processus dynamique de construction de la nouveauté, et également que, dans le temps, les distinctions entre les différentes cuisines asiatiques se forment et s'affinent. La cuisine chinoise semble également suivre des évolutions, qui la font entrer ou sortir de la catégorie de l'exotique.

Une partie des personnes rencontrées considèrent bien la **cuisine chinoise** comme une des cuisines exotiques, ou même comme **la cuisine qui sert de référence pour parler sur la cuisine exotique**. Ainsi, dans ce couple où la seule alimentation exotique consommée est la cuisine chinoise, le discours sur l'exotique se mue en un discours sur la cuisine chinoise :

« [l'alimentation exotique, qu'est-ce que c'est pour vous ?] La viande, c'est la présentation qui est différente. Quand ils découpent. Ils ne coupent pas le canard comme nous, par exemple. Le bœuf, les boulettes, ce n'est pas comme ici, où on a l'habitude de voir des tranches, des rôtis, des morceaux entiers. Dans la soupe chinoise, il y a des boulettes. » (femme, 48 ans)

Il en est de même pour l'évocation des objets exotiques, la réponse de l'une des personnes interrogées se fait sur des ustensiles chinois :

« Les objets [exotiques] ? Rien ne me vient. Les baguettes, le bol. » (homme, 35 ans)

Pour d'autres, la cuisine chinoise fait partie d'un ensemble de cuisines exotiques consommées :

« En alimentation exotique, ce que je mange, c'est la cuisine japonaise, thaïlandaise et chinoise. Je ne mange pas vraiment, mais un peu, de cuisine indienne. » (femme, 25 ans)

Cependant, **la cuisine chinoise peut faire tellement partie intégrante du quotidien**, être tellement incorporée dans les goûts, les achats, les manières de faire, **qu'elle peut perdre son caractère exotique :**

« Le riz cantonais ne me surprend pas. Mais en fait, ce n'est plus vraiment exotique. » (homme, 24 ans)

« Les nouilles [chinoises], c'est rentré dans mon quotidien. Je ne sais pas si c'est exotique. Un dîner, c'est plus exotique. Manger du canard aux olives, c'est plus exotique. C'est le côté terroir. » (homme, 25 ans)

« Les produits chinois [que j'achète], c'est 'limite' [presque] de la consommation courante. » (homme, 25 ans)

Cela peut même se généraliser aux produits asiatiques :

« Les aliments asiatiques, au départ, c'était exotique, mais ça ne l'est plus. C'est intégré, c'est une routine. » (homme, 25 ans)

L'adoption des produits chinois peut voir suivi la phase d'expansion de cette cuisine en France et ne plus être considérée comme originale. De plus, ses débuts ont pu correspondre avec une **époque de vie (la jeunesse) propice aux découvertes**, qui est révolue, tout comme le caractère exotique de la cuisine chinoise est dépassé :

« Il y a vingt ans, quand j'étais jeune, la cuisine chinoise, ça avait un côté exotique, mal connu, et c'était aller au restaurant pas cher. Ce sont eux qui étaient les moins chers. Ils se sont installés en nombre sur le marché. Dans n'importe quel pays où on va, il y a des restaurants chinois. C'était le côté varié et pas cher. Mais maintenant, il y en a tellement que c'est devenu dégueulasse. Ce n'est pas terrible, disons. C'était une cuisine de quartier. Moi, je n'y vais plus, maintenant. J'ai été déçue. Avant, on

allait facilement y manger le midi. En plus, c'est agréable de manger avec du thé. C'est spécial, c'est sympa, ça change. Ça doit faire plus de dix ans que je ne suis pas allée dans un restaurant chinois. » (femme, 45 ans)

L'ambiance liée aux consommations chinoises peut donc être considérée comme ayant évolué, et c'est toute une période de vie qui se termine également par l'arrêt de ce type de consommation.

Cependant, certains aspects de l'alimentation chinoise peuvent garder ou prendre un caractère plus exotique et plus original, comme le moment des courses, qui est l'occasion de découvrir de nouveaux produits :

« L'exotique, ce sont les phases de découverte, exploratoires, à Tang Frères, les moments que je passe à tester les types de raviolis, les alcools de riz. » (homme, 25 ans)

Il peut arriver que certains produits gardent leur aspect exotique et original, parce qu'ils restent plus marginaux que des produits entrés dans la consommation courante :

« Je mange des kebabs très régulièrement. C'est vraiment de la consommation courante. Mais d'un autre côté, c'est vrai que c'est marrant d'acheter un sandwich chez le grec, c'est un peu spécial. Mais les produits que j'ai achetés aujourd'hui chez Tang Frères [brioches chinoises, raviolis chinois, gâteaux chinois], c'est comme le lait chez ED, les sandwiches tous les midis. C'est quotidien. Le thé aussi. Par contre, le thé à la rose ou au réglisse [que l'on m'a offerts], c'est exotique, ça change de l'ordinaire. » (homme, 25 ans)

Par contre, l'adoption des produits chinois et l'intégration dans des préparations non spécifiques peuvent « tuer » le caractère exotique d'un produit :

« [Les produits chinois sont-ils toujours aussi surprenants ?] On s'habitue, c'est vrai. On utilise les produits exotiques comme n'importe quel produit. Par exemple, les germes de soja, le tofu, on s'habitue. On peut même les mélanger avec la cuisine occidentale. » (femme, 25 ans)

C. LES REPRESENTATIONS DE LA BONNE CUISINE: LES ATOUTS DE LA CUISINE EXOTIQUE

La cuisine exotique possède une représentation de cuisine plutôt légère, relayée en cela par la morphologie de ses consommateurs quotidiens, les Asiatiques. De plus, elle possède une représentation de grande cuisine, au même titre que la cuisine française.

1. Santé et équilibre

Une partie des personnes rencontrées font un régime ou surveillent leur alimentation :

« Je cuisine aussi par rapport à ce que je lis dans les bouquins de santé. Je prends les produits qui donnent des vitamines. Je fais en sorte de prendre des produits qui n'apportent pas de graisses inutiles. En Crète, ils cuisinent avec certains ingrédients et ils sont moins malades que nous. C'est sûr qu'on attrape des maladies par de mauvais ingrédients. C'est une discipline en parallèle mais ça ne me bloque pas. Je sais ce qu'il faut ou ne pas consommer. » (femme, 45 ans)

Les autres peuvent ne pas faire particulièrement attention à leur alimentation, mais opèrent des équilibres de produits quand ils pensent qu'ils ont trop consommé l'un d'entre eux :

« Des fois, ça m'inquiète un peu [mon alimentation]. Quand je tourne Mac Do, pizza, sandwich pendant quatre jours, je me dis 'peut-être qu'il me faut des légumes verts'. » (homme, 24 ans)

« De manière générale, j'essaie de manger de tout. Ma mère m'a donné les principes de la diététique. Ça reste théorique. Ce n'est pas tous les jours que je regarde. C'est une moyenne dans la semaine. Si j'ai mangé du riz tous les jours, je me dit qu'il faut manger des haricots verts. Mais c'est vrai que comme je cuis du riz pour toute la semaine, c'est tentant de le faire réchauffer, surtout quand je rentre tard, que je n'ai pas le temps. » (homme, 25 ans)

Tous ont des notions de diététique. La cuisine asiatique peut alors est jaugeée à l'aune de ces notions apprises, voire mises en pratique.

Pour une partie des personnes interrogées, la cuisine asiatique entre dans une **alimentation saine et équilibrée**, en ce qu'elle propose des aliments faisant partie des différents groupes alimentaires (protides, glucides, lipides) :

« La cuisine asiatique est équilibrée, je pense. Il y a de la viande, des légumes, des féculents, c'est une base saine. Ce n'est pas gras du tout, la plupart du temps. La cuisine asiatique peut contribuer à une hygiène alimentaire. Il faut une part de féculent, un part de fruits et légumes, une part de viande et une part de produits laitiers dans une journée. Dans la cuisine chinoise, il y a à la fois des graisses, une base principale de sucre lent, et de la viande, mais pas trop. » (homme, 24 ans)

Par contre, la cuisine chinoise proposée dans les restaurants est considérée comme lourde, car à base de sauce :

« Je ne pourrais pas manger chinois tous les jours, ou en tout cas, je ne pourrais pas manger ce qu'ils proposent au restaurant comme plat chinois, tous les jours. Ce sont beaucoup des plats en sauce. Mais peut-être qu'il y a autre chose dans la cuisine chinoise. Sinon, ça a l'air d'être une cuisine soft. Ce n'est pas très calorique. Les chinois sont maigres. Sauf les sumo, mais ils le font exprès. Leur cuisine n'a pas l'air de les faire grossir. » (femme, 48 ans)

La morphologie des principaux consommateurs de cuisine asiatique indique donc que celle-ci doit être plutôt **diététique**.

2. Bien cuisiner : faire ressortir les saveurs au-delà des frontières des cuisines

Le stade ultime et idéal de la cuisine est de faire ressortir des saveurs qui ne peuvent être mises à jour par la cuisine quotidienne. Dans cette conception de la cuisine, il n'y a plus de distinction entre cuisine française et cuisine exotique, l'une et l'autre pouvant apporter ce résultat. Cependant, celui-ci peut sembler inaccessible :

« Bien cuisiner, c'est faire un plat savoureux. C'est sa première qualité. Je n'ai pas d'idéal vraiment, je trouve qu'il y a des choses éparses très bien faites. Il n'y a pas une personne qui réussisse bien tout. Chacun est bon à un endroit. Moi, je suis bon dans la pâtisserie et dans les viandes en sauce, mijotées ou non. Je fais des bœufs bourguignon et des goulasch. Ou des sautés de curry. Mes spécialités, ce sont les petits sautés de viande blanche, c'est plus rapide que les plats mijotés. C'est ce que j'apprécie le plus à faire, à servir. Pour moi, c'est facile, je le réussis bien. C'est assez rapide à préparer. En une demi heure, l'ensemble est fait. Les autres plats, il faut laisser mijoter. Ca me prend la tête. Une fois de temps en temps, ça va. » (homme, 24 ans)

Nous retrouvons la distinction mise à jour dans le rapport précédent (Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996) entre faire à manger, faire la cuisine et cuisiner :

« Bien faire la cuisine : C'est quand on peut tout faire. C'est prendre des produits et de faire tout soi-même. C'est passer la journée dans la cuisine et tout préparer soi-même. Et ne pas faire brûler les plats ! Bien cuisiner, ça me fait penser à un copain qui pense bien faire la cuisine et qui fait des pâtes et qui fait varier ce qu'il y a autour. Pour moi, c'est du bricolage. Ce n'est pas une éthique de la cuisine. L'éthique, c'est de ne pas tricher, quand on fait la cuisine, on donne un plat à quelqu'un. Ce n'est pas pareil quand on fait soi-même. Faire la cuisine, c'est plus que faire à manger. » (homme, 25 ans)

La grande cuisine, la gastronomie, doit faire découvrir des saveurs exceptionnelles à partir des produits connus :

« La façon dont on prépare les aliments, la façon dont on les mange, les choses ne donnent pas toute leur saveur. Ce n'est pas difficile de les absorber. Je pense à la grande restauration : on fait exprimer au maximum les saveurs des aliments. On les mélange ou non à d'autres saveurs. Là, il y a de la surprise, de l'étonnement. Dans le quotidien, c'est moins précis, moins précautionneux. C'est moins surprenant. C'est un goût relativement standard. Donc on peut absorber beaucoup de choses. »
(homme, 26 ans)

Ainsi, si la cuisine exotique « banale », répandue, permet d'accéder à des goûts nouveaux de manière simple, il existe une catégorie supérieure de cuisine, au-dessus des frontières des différentes cuisines du monde, en même temps que valable dans chacune d'elles, qui est « la cuisine élaborée » :

« Avec la cuisine, il y a un premier plaisir qui est de manger autre chose, quelque chose qu'on ne connaît pas. Dans la cuisine métisse, c'est direct, ce plaisir. [...] Mais il y a un deuxième plaisir qui est celui de la cuisine élaborée. On voyage plus à une grande table qu'au chinois du coin. On est saisi par une saveur qui amène des mots, des sensations, un bien-être. Ça marche avec une grande table de partout dans le monde. » (homme, 26 ans)

II. LES MOYENS DE CONNAISSANCE DE L'ALIMENTATION EXOTIQUE : APPRENTISSAGES, ESSAIS ET PERSONNES RESSOURCE

Dans les pratiques des personnes rencontrées, l'alimentation exotique tient une place plus ou moins importante, et remonte à une période plus ou moins lointaine. Les éléments qui déclenchent une consommation ou une préparation exotique sont de plusieurs ordres, mais entrent pour la plupart dans une interaction sociale, avec des personnes de l'entourage ou par des rencontres.

En fait, s'il existait dans certaines familles des pratiques de cuisine ou d'alimentation exotique, il semble que la cuisine exotique, les préparations culinaires, se développent plutôt au départ de chez les parents pour les jeunes d'aujourd'hui, et s'inscrive de manière ponctuelle et séparée dans les pratiques des adultes plus âgés.

A. ENFANCE ET ADOLESCENCE : PREMIERES DECOUVERTES DES GOUTS EXOTIQUES

Le passé alimentaire des personnes rencontrées permet de mettre en perspective les pratiques actuelles et de montrer les moments de découverte et d'ancrage des goûts exotiques.

1. La famille : des pratiques circonscrites

Pendant l'enfance des personnes rencontrées, des pratiques d'alimentation exotique ont pu être intégrées dans la cuisine familiale. Cependant, il ne semble pas que **la famille pendant que les enfants sont petits soit un lieu privilégié de pratiques exotiques alimentaires**¹.

Pour une partie des personnes interrogées, la cuisine familiale comportait plutôt des plats considérés français et l'enfant peut ne pas avoir mangé de produits plus exotiques pendant cette période :

« Enfant, j'avais plus tendance à manger français. Ca ne fait pas très longtemps que j'ai découvert la cuisine exotique. » (femme, 26 ans)

De plus, les parents qui travaillent peuvent ne pas développer de pratiques culinaires élaborées, et l'enfant peut par contre avoir des mets plus élaborés auprès de ses grands-parents qui ne travaillent plus, mais là encore, la cuisine exotique est absente :

¹ D'ailleurs, il a été difficile de trouver des personnes qui ont de jeunes enfants (avant l'adolescence), lors du recrutement pour l'enquête, la question filtre étant de cuisiner (même de manière non fréquente) ou de manger au domicile des produits exotiques, et si possible chinois. Nous pouvons faire l'hypothèse que cette période de la vie est très structurante au niveau des pratiques alimentaires et que l'arrivée d'enfants dans le foyer n'est pas propice à la consommation de produits exotiques, en particulier pimentés ou épicés. Les personnes interrogées disent d'ailleurs ne pas avoir mangé exotique dans leur petite enfance.

« Ma mère cuisine peu, et du coup pas très bien. Quelques plats reviennent régulièrement, du steak avec des frites, des pâtes et du jambon, des choses basiques. Parallèlement, j'ai été élevée par mes grands-parents maternels qui avaient une cuisinière, qui faisait des bons petits plats, des gratins de légumes, des soles meunières. En plus, même quand ils ne préparaient pas, ils allaient chez de bons traiteurs, de bons pâtisseries. » (femme, 26 ans)

« Quand j'étais chez eux, on n'avait des plats préparés que le week-end. Ma mère avait des horaires décalés et mon père ne cuisinait que rarement, donc le soir de la semaine, on n'avait pas de plat préparé. » (homme, 24 ans)

De plus, comme nous l'avons montré dans le rapport précédent (Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996), les garçons peuvent ne pas avoir accès au « secret » de fabrication de la cuisine, la différenciation sexuelle des tâches les séparant des tâches ménagères :

« Je n'ai pas eu d'initiation, enfant. Je n'étais pas intéressé par la cuisine, pourtant j'aimais la nourriture. Enfant, j'avais des cours d'EMT, de triste mémoire. C'est anecdotique. Je ne faisais pas de cuisine à la maison. La cuisine, c'était le domaine réservé de ma mère. De manière plus générale, je n'étais pas impliqué dans les travaux ménagers, dans le quotidien. J'ai été initié aux saveurs, mais pas à leur préparation, leur transformation. » (homme, 26 ans)

Cette absence d'alimentation et de produits exotiques dans la famille et le fait de ne pas avoir accès à la pratique culinaire pour les garçons provoqueront, pendant la jeunesse, un moment de découvertes et d'essais culinaires, de **différenciation, voire d'inversion sociale, face aux pratiques parentales, qui pourront intégrer des produits exotiques**, nous y reviendrons dans la partie B.

Cependant, le divorce et la remise en couple peuvent également permettre d'avoir accès à d'autres types de cuisine, et parfois à des goûts considérés plus « exotiques », car plus nouveaux :

« Mon père s'est remarié avec une femme qui cuisine bien, qui m'a fait découvrir d'autres choses. Les plantes aromatiques, la sauce au pistou, les huiles balsamiques, les baies rouges. » (femme, 26 ans)

De plus, pour une autre partie des personnes interrogées, la cuisine exotique a fait son apparition pendant l'enfance, et la cuisine chinoise, par exemple, pour les jeunes d'environ

25 ans aujourd'hui, a pu se développer dans les pratiques de consommation au domicile ou à l'extérieur :

« L'exotique ne rompt pas avec mes habitudes alimentaires. [Il montre des masques africains, accrochés au mur.] Ce sont des masques qui appartenaient à ma mère. Ma famille était ouverte sur tout. Le chinois, on en mangeait quand ça a commencé à se répandre, il y a dix ou quinze ans. Ma mère a essayé de cuisiner elle-même chinois. Elle fait des plats sucré-salé, par exemple, qui sont moins traditionnellement français. mais la cuisine chinoise, c'est beaucoup de préparation. Donc on préférerait aller au restaurant ou prendre des plats à emporter. » (homme, 24 ans)

Une jeune homme a également connu deux types de cuisine, préparées et symbolisées par deux « personnages » de son enfance, son père et son parrain :

« Mon père fait de la cuisine française, il en est très fier. Mon parrain [d'origine asiatique] vient ici pour manger, on l'invite. Mais mon parrain est aussi très content de me faire découvrir sa cuisine. Je n'ai pas découvert sa cuisine ici, mais en Hollande. Je suis allé avec lui chez des amis de ses cousins, j'avais sept ou huit ans, et là, j'ai mangé indonésien. Sinon, ici, mon parrain et ma marraine arrivaient chez nous avec des trucs de chez le traiteur. Ils disaient : 'on ne peut pas vous inviter chez nous, donc on vous apporte chinois'. Mon parrain est pasteur et ma marraine était assistante sociale, elle recevait beaucoup les gens chez eux, ça durait jusque tard le soir. Ils travaillaient beaucoup. Donc ils ne pouvaient pas nous inviter, inviter mes parents. Moi, je suis allé manger chez eux quelques fois, mais pas avec mes parents. Mon parrain et ma marraine sont contents de me faire découvrir la cuisine asiatique. Mon père aime bien leur faire découvrir la cuisine française, et eux n'ont pas l'occasion de faire découvrir la cuisine asiatique. » (homme, 25 ans)

Ainsi, le père semble avoir du mal à faire entrer la cuisine asiatique dans sa propre maison, mais celle-ci sera donc construite comme d'autant plus fascinante et différente qu'elle est rare, pour l'enfant, qui profite également de voyages avec son parrain pour découvrir de nouveaux goûts en même temps qu'une communauté asiatique.

De plus, ce jeune a également une cousine d'un âge proche de lui, qui est une jeune Coréenne adoptée par son oncle, et est donc entouré de personnes d'origine asiatique, qui vont, à différentes étapes de sa vie, faire le relais de la cuisine asiatique auprès de lui (nous verrons que sa cousine jouera un rôle plus actif pendant l'adolescence et aujourd'hui) :

« Mon attrait pour l'Asie date de longtemps. Ma cousine avait huit ans quand elle a été adoptée, donc j'avais dix ans quand elle est arrivée. » (homme, 25 ans)

Une partie des personnes rencontrées ont donc eu accès à une pratique culinaire ou à une consommation alimentaire exotique, voire asiatique, qui passe par des **personnes clés proches de la famille ou par une tendance de développement des produits chinois dans l'offre de produits alimentaires**. Cependant, cette cuisine ou cette alimentation se démarque de la cuisine familiale quotidienne et acquiert un autre statut que les produits quotidiens, banals, mais s'intègre déjà dans les habitudes.

2. Les voyages : occasions de s'imprégner des modes de vie et d'alimentation

Un autre moyen d'avoir accès aux produits exotiques est de consommer les produits locaux pendant des **voyages**. Alors, la consommation s'accompagne d'un **ensemble plus vaste de pratiques, d'impressions, d'ambiances**, comme les manières de table, les horaires de repas, et permettent un accès plus important à un système culinaire :

« On faisait des voyages et on allait au restaurant. Ça a un côté cuisine intelligente. Pas toujours nutritivement, mais avec une sensibilité, une attention, et c'est toujours resté. C'est avoir un palais, et le souci de le développer. Je suis allé dans toute l'Europe avec mes parents. Donc on fait l'expérience des spécialités. J'ai des souvenirs, comme le sandwich au saumon en Norvège, des steaks barbecue en Yougoslavie, les sauces en Italie. En Italie, il y a eu aussi la découverte du basilic. Ça a été important. Il y avait la paella en Espagne, des choses pantagruéliques. Ce qui m'a marqué, c'est par exemple les petits-déjeuners dans le Nord de l'Europe, l'Allemagne et ses saucisses. On allait aussi dans des restaurants, on mangeait des plats traditionnels, nouveaux ou importés, intégrés, comme les pizzas, les paellas, le couscous, les tagines, les choucroutes. [...] On est sensible ne serait-ce qu'aux horaires des repas différents, du fait que le petit-déjeuner soit plus copieux, des choses comme ça. » (homme, 26 ans)

De plus, les cuisines faisaient alors partie d'un ensemble plus vaste, qu'est la culture :

« Les voyages, quand j'étais enfant, étaient présentés comme un endroit et un moment où on allait voir, entendre, goûter, des choses nouvelles. La cuisine en faisait partie, mais peut-être moins que les musées, les ruines, mais ça faisait partie du tableau. » (homme, 26 ans)

3. Les premières pratiques des adolescents : les tests culinaires, dans lesquels s'intègre la cuisine exotique

Au moment de l'adolescence, les jeunes tentent des **essais culinaires**, en dehors des moments où leurs parents sont présents et peuvent considérer leurs essais, leur « chimie »,

comme des produits « exotiques », car hors norme familiale et possédant des goûts inhabituels :

« Quand je cuisinai, quand j'étais chez mes parents, je ne faisais pas de cuisine exotique... Mais en fait, c'est tout comme. Je faisais beaucoup d'essais culinaires. Pour faire une sauce, je mettais tout ce qui traînait. C'était plus ou moins réussi. Je préparais avec ce que ma mère prévoyait. Elle prévoyait pour plusieurs repas de la semaine. » (homme, 24 ans)

Cependant, les produits utilisés sont les produits présents dans le foyer et l'innovation se limite donc aux combinaisons d'aliments plus qu'à la découverte d'aliments nouveaux. C'est à l'extérieur de la maison que peuvent s'apprendre les produits nouveaux.

4. Le groupe de pairs : des ressources de découverte extérieure à la maison

Pendant l'adolescence, les **amis, le groupe de pairs**, peuvent, à l'occasion de sorties ou de repas chez eux, servir de « découvreurs » de nouveaux goûts, de nouvelles cuisines. Ainsi, les pratiques quotidiennes et habituelles pour l'ami asiatique devient objet de curiosité et d'intérêt pour le jeune Français :

« J'ai découvert la cuisine vapeur en sixième ou en cinquième. J'ai un copain chinois, qui avait des brioches chinoises pour les pique-nique, les sorties de l'école. » (homme, 25 ans)

De plus, les sorties entre adolescents permettent de découvrir les restaurants exotiques en même temps que de développer la sociabilité :

« Les premières fois que j'ai mangé japonais, c'était dans des restaurants. Une amie m'avait emmenée, j'avais 17 ans. Elle m'a fait découvrir. » (femme, 26 ans)

« Quand j'étais adolescent, j'allais au restaurant avec des bandes de copains, on allait manger indien ou chinois, mais plutôt mal, parce que c'était le basique, le plus inodore, incolore et sans saveur, on prenait les trucs élémentaires de la carte. On n'était pas initié. On allait dans des endroits quelconques, en plus. J'habitais en province, on n'avait pas trop ni le choix ni la qualité de Paris, ni la diversité. Ici, à Paris, sur la masse, il y a des restaurants qui sont bons. » (homme, 26 ans)

Ainsi, les restaurants peu chers, qui proposent des plats « typiques », voire « archétypaux » du pays permettent d'avoir une première approche de la cuisine exotique, même si, *a posteriori*, cette cuisine semble peu goûteuse.

5. Les loisirs et intérêts adolescents : rechercher une autre manière de vivre, d'autres valeurs

Certains jeunes cherchent, par des loisirs, des apprentissages, à développer des aspects d'autres cultures, qui correspondent à une vision romantique, un développement de l'**imaginaire social autour de valeurs « alternatives »**, mais qui peuvent également s'ancrer dans les valeurs familiales :

« J'ai beaucoup été fasciné par le Japon quand j'étais adolescent. C'était l'idéal Samouraï. Dans les années quatre-vingt, il y avait le trip chefs d'entreprise, le modèle japonais. Moi, c'était au départ le côté chevalier moderne. L'idée du mariage entre la tradition et la modernité. J'achetais des bouquins, on m'en offrait, sur les Samourais, sur les chevaliers. Bizarrement, je crois que c'est lié à l'idéal prussien de mon père. Il nous a fait pratiquer le karaté et l'aïkido. Mon père est fasciné par l'ordre. Il y avait le côté sport de combat, se dépasser soi-même. Ordre et discipline. » (homme, 25 ans)

De plus, le **sport** permet d'appréhender des modes de vie, de pensée, des disciplines qui font partie des cultures asiatiques :

« J'ai fait de l'aïkido, entre 12 et 15 ans. » (homme, 25 ans)

« Quand j'étais adolescent, je faisais du judo. » (homme, 24 ans)

Les adolescents sont donc en recherche d'ouverture sur des horizons différents, mais qui peuvent s'ancrer dans une vie quotidienne « à la française », soit dans une volonté de connaissance de l'autre, soit dans une contestation des valeurs enseignées. Les cultures asiatiques peuvent y participer. Cependant, la famille est structurante dans les pratiques et il semble qu'elle ne soit pas le lieu de la possibilité d'explorations exotiques poussées. Le moment de la jeunesse et de l'âge adulte, de manières différentes, seront des moments de plus grande découverte exotique et asiatique.

B. LA PHASE DE LA JEUNESSE : L'EXOTIQUE COMME MOYEN DE MAITRISER LES RISQUES CULINAIRES

Le moment de la jeunesse est, aujourd'hui, un moment de découverte et d'ouverture, au niveau culinaire, en particulier. Il existe des médiateurs de la découverte, qui participent de

la formation d'une cuisine originale et nouvelle, en réaction à la cuisine parentale, ou qui tente de faire « avec » les contraintes matérielles des jeunes (budget, logement petit, etc.).

1. Les personnes ressource : l'importance de voir faire et d'interagir

La famille peut être une source d'idées ou d'apprentissages de la cuisine exotique. Nous avons vu que les parents des jeunes cuisinaient peu exotique, et les échanges sont donc basés plutôt sur la cuisine française :

« Mon père m'a filé de bonnes recettes. Ce sont toutes des recettes avec du vin, je viens de m'en rendre compte. Et c'est super bon. » (homme, 25 ans)

Cependant, il existe, dans l'entourage familial, des personnes qui ont une culture de l'exotique par rapport aux jeunes, et il peut exister des échanges, au niveau des recettes, des produits, des objets :

« Une fois, j'étais chez Tang Frères avec mon parrain et il m'a offert des brioches. Donc j'ai acheté un panier pour les faire cuire. » (homme, 25 ans)

« Plus récemment, un moyen de connaître la cuisine chinoise, c'est ma cousine. Elle est d'origine coréenne, elle a été adoptée. Depuis quatre ou cinq ans, elle est en recherche de ses racines. Cette période correspond plus ou moins avec le début de mes achats de nouilles, je pense. Je me suis baladé avec elle chez Tang Frères, ça été une phase de découverte, chez Tang. On prend le temps et on regarde. On faisait ça avec elle et avec ses petits amis et avec des amies à elle, aussi. Ma cousine a deux ans de moins que moi. Depuis deux, trois ou quatre ans, elle s'est mise au coréen. Elle fait du 'taekwondo'. » (homme, 25 ans)

De plus, le moment du départ de chez ses parents correspond à une phase de demande de recettes, de mise à jour des savoir-faire, pour se réapproprier les manières de faire :

« Mon beau-père est anglais et il faisait du curry. J'ai découvert assez jeune avec lui, je le copiais. J'en ai fait surtout quand je suis partie de la maison, c'était lui qui le faisait chez ma mère. Je lui ai demandé comment on faisait, en partant. J'ai acheté les ingrédients qu'il faut. » (femme, 26 ans)

Le départ peut correspondre à une mise en couple, et l'ami peut être l'initiateur de pratiques de cuisine exotique :

« Quand je suis partie de chez mes parents, à 20 ans, j'ai commencé à faire la cuisine, j'ai fait des expérimentations. J'habitais avec mon ex-copain, et on a fait pas mal d'essais ensemble. Une fois, on a acheté du tofu et des légumes salés, ce sont des légumes conservés dans le sel. On ne savait pas du tout comment il fallait le

préparer. Donc on a tout mis sur une assiette et on a voulu manger ça comme ça. C'était immangeable. Ce sont des expériences ratées. » (femme, 26 ans)

Nous verrons que les expériences ont une grande importance dans l'apprentissage culinaire (4.).

En fait, en plus du « conjoint », un **réseau d'amis** peut servir de personnes ressources, les essais et les expérimentations étant partagés par le groupe de pairs, les recettes, conseils, adresses de restaurant, peuvent circuler entre amis :

« On faisait de la cuisine indienne, chinoise, africaine, on a fait du maffé, une amie m'avait donné la recette, et du téké, ce sont des légumes africains. » (femme, 26 ans)

« J'ai deux couples d'amis avec qui j'ai des échanges de recettes. On est souvent les uns chez les autres. On teste de nouvelles recettes. » (homme, 24 ans)

Les échanges et repas d'invitation autour de plats exotiques et de tentatives font partie de la sociabilité entre jeunes adultes, qui construisent une **valorisation de l'expérimentation**, et qui cherchent à **découvrir de nouveaux goûts, de manière collective**. Cependant, tous les conseils ne correspondent pas à des réussites culinaires :

« J'ai essayé le porc au caramel. Sur les conseils d'une amie. La recette était bizarre, mais le résultat était pire. Je peux affirmer aujourd'hui que le porc au caramel ne se cuisine pas avec de la limonade !!! C'est vrai que c'est sucré, mais ce n'est pas au point comme recette. C'est du porc avec de la limonade, passé au four, c'est sûr que c'était caramélisé ! » (homme, 24 ans)

Les amis peuvent également être mis à contribution des repas organisés, pour leur savoir-faire de cuisines étrangères, soit parce qu'ils sont d'origine étrangère, soit parce qu'ils connaissent mieux ce type de cuisine que l'hôte :

« J'ai des amis qui sont venus faire de la cuisine exotique ici, marocaine, mais je ne saurai pas refaire. [...] Je mange aussi de la cuisine étrangère, mais ce n'est pas moi qui la fais. C'est quand des gens viennent faire de la cuisine marocaine, je ne suis pas en état de le faire. J'ai dit à des gens de venir faire la cuisine. C'est une question d'occasion. » (homme, 25 ans)

Pendant cette période de vie, il semble ne pas exister de risque particulier de « perte de face » face aux amis, si le plat n'est pas réussi, ou pas prêt à l'arrivée des invités, qui se transforment alors en aides cuisiniers, et la sociabilité se développe également autour de pratiques collectives, le moment de la préparation n'étant pas investie d'un savoir-faire personnel et individuel, mais d'une envie de partage :

« J'avais un bon livre de cuisine chinoise. Je me souviens qu'une fois, on a voulu faire des raviolis. On avait invité des amis. En fait, quand ils sont arrivés, on n'avait pas du tout fini, on a passé la soirée avec eux à faire des raviolis, on a dû les manger à minuit. » (femme, 26 ans)

Le **voisinage** est également un réseau qui peut donner des recettes, des conseils, en particulier quand les voisins ou voisines sont d'origine étrangère ou ont incorporé des savoir-faire culinaires différents, considérés comme nouveaux, voire exotiques :

« Au début [après le départ de chez mes parents], j'habitais dans le 20ème arrondissement, dans un quartier avec pas mal d'africains. Il y avait un grand marché africain à Belleville. J'avais une voisine créole qui cuisinait le poisson en sauces, avec des tomates, des épices, des ignames. J'ai appris à le faire, j'ai regardé faire, j'ai reproduit. » (femme, 26 ans)

Enfin, une ressource plus ponctuelle est le questionnement de personnes qui se trouvent dans les magasins exotiques, asiatiques, qui partagent donc le goût de ce type de cuisine et qui peuvent posséder des compétences plus importantes que le jeune qui vient faire ses courses et qui découvre des produits inconnus :

« Ca m'est arrivé de demander à des clients ou à des vendeurs, pour la cuisine chinoise. » (femme, 26 ans)

De plus, le manque de personnes ressource² peut se faire ressentir et montrer l'importance de l'observation comme moyen d'apprentissage culinaire exotique et asiatique :

« Je n'ai pas a priori sur la cuisine asiatique, mais j'ai l'impression d'avoir besoin d'une initiation, d'avoir quelqu'un qui m'apprend. Pour ce qui sort de l'ordinaire, c'est très important d'avoir quelqu'un. » (homme, 25 ans)

Les **personnes ressource** sont donc de deux ordres : soit ce sont des **personnes d'origine étrangère**, qui possèdent une incorporation des savoir-faire considérés exotiques par les personnes rencontrées, qui cherchent donc les compétences et les conseils au plus près de la « source » possible, soit ce sont les **réseaux d'amis, de connaissances, qui permettent de développer des essais et des expérimentations**, sans construire cela

² Ce manque de personne ressource, de repères, pour l'appropriation d'un nouveau produit se retrouve dans d'autres secteurs de la consommation. Ainsi, pour les nouvelles technologies (comme l'informatique ou Internet), les personnes qui n'ont pas de repères antérieurs et de connaissance personnelle de ces outils se trouvent désespérées devant un nouvel outil de télécommunication, et sentent le besoin d'être aidées, soit par une personne de l'entourage, soit par une formation (voir Garabuau-Moussaoui, Ras, Taponier, Desjeux, 1999)

comme un risque social, ce qui favorise le test de nouvelles cuisines, comme la cuisine exotique.

2. Les voyages : s'imprégner puis ramener

Les voyages peuvent être l'occasion soit de découvrir de nouvelles cultures et de nouvelles cuisines, soit de développer des aspects déjà appréhendés et valorisés.

Ainsi, un couple de jeunes qui cuisinaient déjà exotique et dont la jeune femme connaissait déjà des recettes indiennes partent en Inde et comparent avec ce qu'ils connaissent, cherchent à s'imprégner de la culture de manière plus intense, car ils semblent intéressés d'apprendre à mieux connaître la culture indienne dans sa totalité. Cependant, l'imprégnation n'est pas si évidente que cela dans les faits, et l'alimentation sur place ne répond pas aux espérances :

« J'ai fait un voyage en Inde, avec mon ex-copain, j'ai découvert de nouveaux plats. J'ai acheté des livres de cuisine, en rentrant. J'y suis restée un mois et demi. Je n'ai pas tellement aimé la cuisine de là-bas, en fait. Mais il y a aussi des choses que j'ai recherchées ici après. En fait, on allait dans des trucs très bon marché. Ne manger que de la cuisine indienne quand on n'est pas habitué, ce n'est pas évident. On a été un peu malade. On avait l'impression que tous les goûts se ressemblaient. On a découvert des plats qu'on ne trouve pas ici. Dans les restaurants, ici, on avait beau demander, en rentrant, ils ne faisaient pas ces plats-là. En fait, dans les petits restaurants, ici, les goûts sont très proches de ceux qu'on a mangé en Inde. Ce sont les mêmes goûts, les mêmes aspects. C'est moins vrai dans les restaurants plus chers, plus chics. » (femme, 26 ans)

Si le voyage n'est pas l'occasion d'une découverte complète de l'alimentation indienne, déjà connue partiellement pendant l'adolescence, avec les pratiques du curry du beau-père d'origine anglaise, il est par contre le moyen d'appréhender la cuisine de manière plus directe, et donc de modifier les manières de faire pour une cuisine plus « authentique » :

« Avant le voyage en Inde, je cuisinais indien à la façon de mon beau-père, à l'anglaise. Il utilise de la pâte de curry qui doit être chauffée dans l'huile. Puis on met du lait de coco, puis des épices. A mon retour d'Inde, une amie indienne de mon copain m'a donné des recettes, et on a cuisiné à partir des épices mêmes, sans passer par la pâte. J'ai des épices ici que j'utilise. » (femme, 26 ans)

L'amie indienne à Paris devient néanmoins nécessaire, car le voyage n'a pu être l'occasion d'observations directes, mais juste de dégustations différentes :

« En Inde, je n'ai pas beaucoup vu faire, parce qu'on n'était pas chez des gens, quand on mange, c'est déjà fait. Ce sont des restaurants, les cuisines sont derrière. Il n'y a pas eu d'occasion de regarder faire à manger, on n'avait pas assez de contact avec les gens. » (femme, 26 ans)

Cependant, d'autres voyages peuvent permettre de regarder, d'observer, pour reproduire ensuite, pour incorporer les gestes :

« En Italie, je suis allé dans une famille une semaine. Je les ai aidés à cuisiner. Je suis revenu avec des recettes. C'est vrai que quand on voit les gens faire, on peut reproduire plus facilement. C'est moins inconnu. Quand on essaie de reproduire un plat qu'on a seulement mangé une fois, c'est plus risqué. » (homme, 24 ans)

Les différents voyages peuvent être l'occasion de découvrir d'autres cuisines exotiques, nouvelles, et de rapporter soit des produits, soit des recettes, pour lesquelles il faudra trouver les produits en France :

« Ce qui est exotique, c'est chaque voyage dans un pays où on découvre d'autres épices, d'autres goûts, d'autres façons de faire. Quand je voyage, j'aime bien ramener des spécialités culinaires et faire goûter aux gens. Là, on vient de rentrer d'Ecosse. On a ramené du 'haggis', c'est de la panse de mouton farcie. On a vu en Ecosse que c'était la spécialité, on est allé dans une boucherie et on a demandé au boucher comment il faut le faire. On a de la chance, c'est assez simple. » (femme, 26 ans)

L'exotisme ne réside pas uniquement dans les produits ou les goûts, mais également dans les **manières de faire**, dans la matérialité même des produits, dans **l'appréhension des gestes nécessaires à leur préparation** :

« L'Ecosse, c'était l'occasion de goûter des choses différentes. Quand je suis allée au Portugal, j'ai mangé des saucisses. Quand je suis rentrée ici, j'ai cherché des saucisses, j'en ai achetées. Je trouve que c'est exotique, parce que c'est rechercher, manipuler et traiter des aliments très différents. On ne sait pas comment ça va réagir. Ce sont des goûts très différents. » (femme, 26 ans)

Les voyages sont d'autant plus marquants au niveau culinaire qu'ils sont exotiques, différents de ce que les personnes rencontrées connaissent :

« L'Inde, c'est sûr que ça m'a marqué au niveau culinaire. Par contre, les Etats-Unis, le Canada, ce n'est pas si différent, ça ne donne pas envie de refaire. » (femme, 26 ans)

La recherche de dépaysement du voyage à l'étranger ne se termine pas au retour des vacances et peut être prolongée par les recherches de restaurants, pour retrouver les goûts rencontrés :

« Quand on est rentré, on a dû commencer par manger du steak et des frites. Mais assez rapidement, on s'est mis à rechercher des restaurants indiens. » (femme, 26 ans)

3. Le restaurant : tests alimentaires et sources d'idées culinaires

Le restaurant, au niveau de l'apprentissage alimentaire et culinaire exotique, peut servir de plusieurs manières. D'une part, il peut être le lieu de découvertes de plats, impossibles à faire chez soi, soit parce que les produits ne sont pas accessibles, soit parce qu'ils ne sont pas connus, dans leur préparation :

« J'aime beaucoup essayer des choses nouvelles, des choses que je n'ai jamais mangées. Des pattes de canard, j'aime beaucoup. Par contre, les langues de canard, je n'ai pas trop aimé. » (femme, 26 ans)

Le repas au restaurant permet donc d'**élargir la palette des goûts et de la connaissance des produits, mélanges**, etc.

Il permet également d'**affiner ces goûts**, vers des restaurants de plus en plus « authentiques », de plus en plus proches des goûts « chinois » ou « asiatiques » :

« Après, j'ai habité près du quartier chinois. Je suis allée dans des restaurants chinois. J'ai découvert des choses plus typiquement chinoises que le reste, qui est occidentalisé, ce n'était pas toujours les plats qu'on voit dans tous les restaurants chinois, comme le poulet aux ananas, le porc au caramel, qui sont passe-partout. C'est un goût qui est facilité pour les occidentaux. Les restaurants typiquement chinois sont plus destinés aux chinois. J'ai mangé des sortes de pâtes de riz, un peu gluantes, avec de la viande séchée. » (femme, 26 ans)

Aller dans un restaurant qui devient habituel peut être également une stratégie de découverte progressive de toute la carte et donc de systématisation de la découverte :

« Avec mon ex-copain, c'était devenu rituel d'aller dans ces restaurants. Toutes les semaines, on y allait au moins une fois, on allait ensemble, tous les deux. On avait un restaurant pour chaque pays qu'on trouvait bien et qu'on affectionnait particulièrement. » (femme, 26 ans)

« J'ai eu des expériences ratées ou réussies dans ce restaurant [chinois]. Le serveur me disait quand il pensait que je n'allais pas aimer. Des fois, il avait raison, des fois, il avait tort. La méduse, je n'ai pas accroché. Ni le crabe cru. » (femme, 26 ans)

Enfin, le restaurant peut être un moyen de chercher les ingrédients, les opérations, pour ensuite les intégrer dans les pratiques personnelles, au domicile. Cependant, le fait de goûter peut ne pas suffire pour comprendre la composition d'un plat et les modes de réalisation :

« Au restaurant, j'essaie de prendre des idées, mais c'est complexe. Il n'y a pas le détail des composants, des épices. J'essaie de distinguer les épices, mais c'est dur. Les modes de préparation et de cuisson sont assez souvent les mêmes, mais par contre, c'est le détail des éléments qui me manquent. » (homme, 24 ans)

Toutes ces ressources peuvent se combiner pour servir de base à la cuisine au domicile.

4. Les essais et les pratiques culinaires : mettre en application les différentes ressources

Les pratiques culinaires des jeunes se découpent en deux phases de vie (voir, pour plus de détail, Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996). Une première phase correspond en fait à une « non cuisine », une absence de préparations, car sous forte contrainte d'espace, de temps, d'objets, de budget. Alors, la cuisine exotique ne sera pas non plus investie :

« Quand je suis parti de chez mes parents, je n'avais jamais cuisiné, à part des pâtes, des omelettes, des steaks, ou des plats surgelés. Je suis parti à 17 ans. A partir de ce moment-là, ça a été une longue période de restau U. j'habitais seul ou en appartement partagé avec des colocataires. J'allais au restau U midi et soir. Et quelquefois, au restaurant. Seul le petit-déjeuner échappait au restau U, mais ce n'était pas une occasion de cuisine. C'était une période de latence culinaire et gastronomique. Je faisais la différence entre ce qui est mauvais et ce qui est bon. Je mangeais des choses de médiocre qualité. Je savais comparer avec ce que je mangeais dans ma famille, je continuais d'y aller, ou dans des restaurants, ou chez les autres. Pendant ma période de latence, je mangeais des boîtes, toutes ces boîtes que les étudiants connaissent, comme le cassoulet, les raviolis. Je n'en suis pas fan, ce n'était pas terrible, mais bon. » (homme, 26 ans)

Cependant, dès que la « pression » de temps baisse ou que l'investissement domestique augmente, **la cuisine exotique peut être une réponse à une maîtrise culinaire limitée et des contraintes de budget** qui peuvent rester importantes :

« Je regarde plus le prix des choses. Avant [chez mes parents], c'était : 'ça me plaît, on prend'. Maintenant, c'est 'est-ce que ça me plaît suffisamment vu le prix que ça coûte ?'. C'est pas toujours sûr ! » (homme, 24 ans)

« La cuisine des mes parents était trop chère. Je me suis retrouvée avec un petit budget en partant. Il fallait tout réviser. La cuisine exotique offre des possibilités pour cuisiner moins cher. Les épices, par exemple, ce n'est pas cher, ça dure longtemps. On peut prendre un poisson pas très bon en soi, à 10 francs le kg, des choses pas excellentes, on fait une sauce et on met des épices, ça fait que de toutes façons, c'est très bon. » (femme, 26 ans)

De plus, le départ de chez les parents correspond à une libération des cadres de l'alimentation familiale et donc une **volonté de changer les manières de manger et de cuisiner** :

« Mes débuts de cuisine, c'est quand mes parents sont partis d'ici. Je ne cuisine pas quand ils sont là, c'est mon père qui cuisine. Il monopolise la cuisine, c'est sa fierté. Ma mère ne cuisine pas. J'ai commencé à cuisiner quand ils sont partis. Ils viennent de moins en moins ici. Les débuts, c'est quand j'ai arrêté de partir en vacances avec eux. C'était vers ma deuxième année de DEUG, ou en licence. Ça a commencé par deux semaines à Pâques, et de plus en plus. j'ai commencé à faire des omelettes tout seul. Alors que mon père ne sait pas les faire. C'est le créneau qu'il m'a laissé. » (homme, 25 ans)

Alors, l'exotique peut être une manière de modifier ses habitudes et de s'ouvrir à d'autres goûts :

« Quand j'ai quitté mes parents, quand j'ai commencé à faire de la cuisine, à faire des courses, à chercher à faire des plats différents des habitudes. Je suis allée vers des plats exotiques. C'était plus facile de faire de la cuisine exotique, c'était moins cher et plus amusant. »(femme, 26 ans)

Par exemple, la **baisse de la consommation de viande** peut se trouver confortée et remplacée par des aliments exotiques, considérés comme de bons **substituts** (il semble que ce soient les femmes qui parlent de ce genre de substitution) :

« Dans mon alimentation, il y a beaucoup moins de viande. Le tofu et le dall remplacent la viande et coûtent peu cher. En fait, les plats ont toujours la même base : du riz, du dall (des lentilles rouges, qu'on appelle aussi corail). Ca, j'en fais souvent ici. J'aime bien. Il y a plein de protéines. Ça permet de ne pas manger beaucoup de viande. » (femme, 26 ans)

En particulier, l'exotique rentre dans la volonté d'expérimentation, de tests, de créativité, des jeunes :

« J'étais en colocation avec des copains, donc j'ai eu des initiations par amis interposés. On se faisait des soirées, des bouffes. Petit à petit, on sait décliner toutes sortes de pâtes. On apprend les spécialités des uns ou des autres, comme le chili con carne, pour l'un, la potée pour l'autre. Moi, ma spécialité, c'était la cocotte-minute ! C'est un instrument qui ne m'effraie pas, parce qu'on en faisait beaucoup chez mes parents et que je l'ai beaucoup utilisé quand j'étais seul. Je fais beaucoup de légumes vapeur, des boulettes de viandes ou de poissons, des raviolis chinois. »
(homme, 26 ans)

L'exotique peut même devenir, à cette période, le quotidien de l'alimentation :

« A la maison, on faisait des soupes, des nouilles sautées, des galettes de légumes, c'était toutes les semaines, là aussi. Pour nous, c'était des repas normaux. On mangeait plus souvent indien que français, à la maison. » (femme, 26 ans)

Cependant, la découverte et les tests ne sont pas toutes les préparations et les jeunes peuvent rechercher également à systématiser les recettes. Dans un premier temps, tests et recettes suivies peuvent cohabiter et se partager selon les occasions :

« L'autre méthode [du curry, apprise en Inde et par une amie indienne, alors que la première méthode est celle des pâtes de curry, apprise par le beau-père], celle qui part des épices mêmes, je ne la maîtrise pas bien. Si je veux être sûre que mon plat marche, je fais le curry avec la pâte. Par exemple, quand on invite des gens. Parce que je sais très bien le résultat que ça donne. Par contre, quotidiennement, pour nous, j'utilise les épices. Je maîtrise moins les quantités, les mélanges. Je suis moins certaine du résultat. C'est un peu la surprise. C'est l'essai, la chimie. on essaie des épices. C'est généralement bon. On peut modifier au fur et à mesure, aussi, si ça ne va pas. Mais je ne tenterai pas le coup quand des gens doivent venir. » (femme, 26 ans)

Alors, le développement de recettes peut être limité par le manque de sources écrites, qui permettraient une mise à plat des ingrédients, opérations, et un apprentissage des règles de cuisine :

« J'aimerais développer ce type de cuisine [exotique]. Petit à petit. En essayant de voir les choses qui reviennent dans les plats. Voir les épices utilisées. Mais souvent, il y en a plusieurs. Il faudrait que je fasse des essais. En plus, quand on prend des

recettes de plats chinois, en fait, elles sont occidentalisées et je ne retrouve pas le goût. Ce n'est plus du chinois. J'ai essayé des recettes d'un bouquin de Suzi Wan, mais c'est nul. C'est du genre : 'achetez telle sauce, mettez sur du poulet, c'est prêt !'. » (homme, 24 ans)

De plus, une baisse de l'intérêt pour les cuisines exotiques, en plus de la volonté de systématiser les manières de faire dans des règles à suivre, est un indicateur de la fin de la période de la jeunesse, qui correspond à une mise en couple, à une gestion du risque social de la cuisine, les essais créatifs n'étant plus aussi valorisés et valorisants :

« J'ai eu une période de grande expérimentation de cuisine exotique, que je fais moins systématiquement maintenant. » (femme, 26 ans)

Chez les jeunes, l'alimentation exotique forme système, car elle se retrouve dans de nombreuses pratiques alimentaires, liées les unes aux autres : le restaurant prolonge les voyages à l'étranger, et est source d'idées pour les plats préparés à la maison, que l'on peut faire pour les amis avec lesquels on discute alimentation exotique, et entretient dans la sociabilité, en réduisant le risque social du « ratage ».

C. L'AGE ADULTE : LA SPECIALISATION DES RESSOURCES DE L'EXOTIQUE

Alors que pour les jeunes, l'exotique forme système et que chaque moyen de connaissance s'imbrique dans un autre, pour les personnes plus âgées (qui ont un travail, et/ou une famille, voire des enfants), l'exotique semble **plus délimité dans leurs pratiques et leurs représentations**.

De plus, chez les jeunes, l'alimentation, si elle n'est pas improvisée, est en fait dynamique, en recherche et en mouvement. Ceux-ci ne savent d'ailleurs pas très bien si cela va continuer comme un mode de vie acquis, ou si cela va évoluer vers une cuisine plus cadrée :

« En ce moment, il y a plein d'influences qui interviennent. Je ne sais pas si ça va se fixer. Vue la diversité de ce qu'on peut manger à Paris, compte tenu de notre curiosité, des voyages, je ne suis pas certain de me fixer sur le plan culinaire. » (homme, 26 ans)

En fait, il semble que les adultes rencontrés, s'ils continuent ou apprennent à utiliser l'alimentation exotique, le font de manière moins « créative », ayant moins de discours valorisant sur cette cuisine, et construisent un univers plus restreint, soit géographiquement

(intérêt pour une région spécifique), soit dans leurs intérêts généraux (l'exotique tenant une place réduite dans l'alimentation, dans la vie culturelle, etc.).

Trois personnes « adultes » ont été rencontrées, et elles ont des rapports à l'alimentation exotique assez distincts les uns des autres.

Une première manière d'appréhender l'exotique est de rechercher la diversité des origines des plats mangés et cuisinés et cela se fait, pour la personne rencontrée, par l'acquisition sans cesse renouvelée de livres de recettes (régionales ou à thème) :

« [Idées de plats ?] Ca me prend quelquefois de regarder dans les magazines, dans le magazine télé, il y a des recettes, aussi. Je découpe les recettes qui m'intéressent. De temps en temps, je regarde dans un livre de cuisine. [...] Quand je reçois des gens, je vais regarder dans tous les livres que j'ai, je feuillette, je prends des idées ici et là. Mais en fait, les livres, j'ai besoin d'en racheter régulièrement, parce que ça permet la nouveauté. Il faut que j'achète de nouveaux livres pour avoir des idées nouvelles. Je regarde une recette, et je rajoute un tas de trucs dans les recettes. »
(femme, 45 ans)

Cette femme, qui dit être « une femme exotique », garde une ouverture sur les différents goûts et manières de faire, avec des livres de cuisine, qu'elle choisit selon les thèmes qu'ils proposent. On retrouve dans sa bibliothèque des livres régionaux (cuisine grecque, de la Méditerranée, indienne, chinoise, espagnole – son mari est espagnol), et des livres thématiques (comment faire son pain, les desserts, les pommes de terre, la cuisine aux herbes, les légumes, les salades, la cuisine pour les petites budgets, la cuisine minute, la cuisine végétarienne, la cuisine de régime).

En fait, cette femme a une conception de la cuisine très proche de ce qu'on peut trouver chez certains jeunes, considérant que le goût se donne par les assaisonnements, d'autant plus que les viandes ou poissons qu'elle achète ont peu de goût parce qu'ils sont peu chers :

« Quand on a peu, il faut utiliser les bas morceaux. Il faut cuire plus longtemps. Il faut faire une préparation plus longue pour avoir un bon goût. Parce que ce ne sont pas les aliments eux-mêmes qui sont bons, il faut leur rajouter des choses. » (femme, 45 ans)

La contrainte de budget (elle est au chômage depuis trois ans) et le fait que cette femme soit une « nomade » dans ses relations amoureuses (« j'ai vécu avec des Chiliens, des Libanais, des Tunisiens, je suis mariée avec un Espagnol depuis un an. ») peuvent être des

données explicatives de ce maintien dans un mode de vie alimentaire qui reste comparable à celui de jeunes adultes.

Par contre, pour d'autres adultes, une **possibilité de « recentrage » de l'exotique** est possible, une culture particulière étant privilégiée, soit d'abord par goût personnel, soit par occasions de la découvrir plus en profondeur, soit les deux concomitamment. Ainsi, des voyages professionnels réguliers dans une région du monde, qui se combinent par la suite avec des voyages privés, construisent une connaissance plus pointue d'un pays ou d'une région et participent d'une focalisation sur un type d'exotique :

« Pour mon travail, je suis allé à l'étranger trois fois par an, pendant cinq ans. J'ai beaucoup voyagé : Philippines, Thaïlande, un peu tous les pays d'Asie. L'Indonésie, la Chine, tout ça, c'est exotique. L'Inde, le Sri Lanka, j'y suis allé. J'ai voyagé pour le tourisme et pour mon travail. J'étais ingénieur qualité dans une entreprise de mobilier, j'allais dans les usines pour vérifier les produits. Mon premier voyage à l'étranger, c'était le Sri Lanka, mes premières impressions, c'était les couleurs, les odeurs, le souk, les marchés, la verdure, les rizières, la chaleur, l'humidité. »
(homme, 35 ans)

Cette découverte d'une culture, par les séjours et donc l'alimentation, peut aider à développer d'autres aspects, moins immédiatement appréhendables :

« J'ai aussi fait du tourisme. Je suis allé en Thaïlande pour apprendre à faire les massages thaïlandais. Et pour me balader. J'ai goûté la cuisine. Je voulais comprendre comment c'était, le pays. Je voulais découvrir les peuplades. » (homme, 35 ans)

Ce **rapport à une culture privilégiée** permet également d'intégrer des pratiques, des objets, des valeurs, dans la vie « parisienne » de la personne :

« J'ai un peu intégré des choses : j'ai intégré les massages thaïlandais, j'ai intégré de la cuisine, des objets de décoration, un peu. Ce que j'ai acquis, c'est de l'ouverture vers les autres, je pense. On est plus philosophe. On voit qu'il n'y a pas que la bagnole qui existe, c'est le côté social, les amis, les gens. Ça permet de comprendre plus les autres, d'être à l'écoute. Ça s'est développé chez moi. » (homme, 35 ans)

Cependant, contrairement aux jeunes qui semblaient avoir besoin d'intermédiaires pour appréhender la cuisine, ses gestes, ses opérations, cet adulte, par son imprégnation par séjours successifs ne considère pas aussi primordial le passage par l'observation :

« En Thaïlande, je n'ai pas vraiment vu faire les gens pour la cuisine. Je n'ai fait que manger ! L'important, c'est de savoir ce qu'il y a dedans et de s'en rappeler, ce n'est pas tellement la manière de faire. » (homme, 35 ans)

De plus, son intérêt pour la Thaïlande ne s'ancre pas dans un réseau social de cette origine, mais a plutôt pour but de construire une identité personnelle et sociale envers son propre réseau (amis invités à dîner thaïlandais) :

« Je ne connais pas de Thaïlandais ici. Je ne cherche pas. » (homme, 35 ans)

Pour un troisième couple d'adultes, les pratiques alimentaires exotiques sont très réduites et circonscrites à des occasions très particulières (le samedi midi, nous y reviendrons en troisième partie). De plus, cela ne s'accompagne pas d'une ouverture sur la culture (nous avons vu que ce couple construisait une distinction entre Africains du Nord ou du Sud Sahara, moins intégrés, et les Chinois, qui ressembleraient plus à des Européens), mais cela ne signifie pas une curiosité particulière envers la culture chinoise :

« L'alimentation chinoise, ça n'a pas de rapport. C'est vrai que le contact avec les gens fait que le partage est plus fort. Par exemple, on ne connaît pas du tout la culture africaine, donc on a du mal à aller dans les boutiques, on ne saurait pas quoi prendre. » (femme, 48 ans)

Les **adultes** d'aujourd'hui semblent donc **plus pointus dans leur rapport à l'exotique**, c'est-à-dire soit moins intéressés par la culture d'une ou plusieurs régions du monde et se focalisant sur certains plats, soit intéressés par une région particulière. Tout se passe comme si **l'exotique ne forme plus système et n'est plus une valeur en tant que telle**, comme chez les jeunes, mais entre de manière plus cadrée (voire réduite) dans la vie des individus, comme un élément dans un système plus vaste de pratiques et de valeurs.

III. MANGER EXOTIQUE : LES PRATIQUES DOMESTIQUES ET DE RESTAURATION

Nous avons vu que les représentations de l'exotique, des produits, des lieux, renvoient à une tension entre le connu et l'inconnu, le proche et le lointain, l'incorporable et le non intégrable. Dans les pratiques de consommation, nous allons retrouver ces thèmes, à des degrés divers. Au niveau de l'acquisition des produits, nous nous demanderons quelles sont les conditions d'achat ou d'acquisition, et comment s'opèrent les choix de produits, en relation avec l'alimentation générale. Puis nous ferons, à partir des entretiens et des observations réalisés, un petit état des lieux des produits présents au domicile des personnes rencontrées pour connaître les produits exotiques de base. Puis, nous regarderons les pratiques de préparations de plats exotiques, pour comprendre quels sont les modes de cuisson, ainsi que les manières de transformer des aliments pour créer des plats exotiques. Au niveau du repas, nous verrons s'il existe des manières de table spécifiques pour les plats ou les repas exotiques et comment se déroule un repas où sont mangés des plats exotiques. Enfin, nous nous intéresserons au restaurant, aux pratiques de sortie autour de l'exotique, et nous verrons quels sont les rôles de ces sorties, par rapport aux consommations au domicile.

A. LES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT : DE L'ÉPICERIE DE LUXE À L'ENTREPOT

Les entretiens ont concerné des personnes qui habitent à Paris ou en banlieue parisienne. L'approvisionnement en produits exotiques se situe donc dans une zone géographique qui est essentiellement Paris, et certains de ses quartiers, selon une définition de ceux-ci en tendances culturelles (quartier africain, chinois, etc.). Ces définitions renvoient au type de magasins majoritaires dans ce lieu, ainsi qu'au type de clientèle qui vient s'y approvisionner³.

L'acquisition de produits exotiques ne peut se faire de manière centralisée et dans un lieu unique. Cependant, selon les origines des produits, selon les lieux d'habitation et d'activité (professionnelle, universitaire, etc.), les personnes choisiront des types de lieux plutôt que d'autres.

Nous avons pu suivre deux des sept personnes interviewées dans leurs achats de produits exotiques. Une personne nous a emmené dans un des magasins « Tang Frères », dans le 13^{ème} arrondissement de Paris, et l'autre à « La grande épicerie de Paris », la partie

³ Pour une description ethnologique d'un quartier africain à Paris, voir Sophie Bouly de Lesdain, 1999. Elle explique que le quartier est « africain » non seulement de par ses commerces (même si les commerçants ne sont pas toujours eux-mêmes africains), qui proposent des produits africains, ou rentrant dans des préparations de plats africains, mais également de par ses clients, qui sont majoritairement africains.

alimentaire du Bon Marché, dans le 7^{ème} arrondissement. D'autres personnes interrogées fréquentent également l'un ou l'autre de ces magasins, voire les deux. Ces deux types de magasins renvoient à deux conceptions différentes de l'exotique et de l'approvisionnement, mais qui se rejoignent sur certains points.

1. Le supermarché « chinois » : entre diversité d'approvisionnement et authenticité

Chez Tang Frères, l'exotique est présent de plusieurs manières, et peut même se transformer en **inconnu**, en territoire difficile à pénétrer, qui doit s'apprivoiser.

Ainsi, l'environnement du magasin est connu, le jeune homme (25 ans) qui fait ses courses à Tang Frères passe devant toutes les fois qu'il se rend à son travail :

[Observation] Nous nous trouvons dans un magasin chinois, que P. connaît. C'est toujours dans celui-là qu'il va pour les gros achats. Il va également dans un autre magasin du même groupe plus près de son travail, quand il veut acheter uniquement des gâteaux chinois, à manger immédiatement. A côté du magasin, il achète des sandwiches « chinois », à 13 francs, pour ses repas du midi. Le magasin est sur son trajet entre l'université et le lieu où il travaille le matin.

Pendant, le magasin lui-même garde une part de **mystère**, d'inconnu, qui fait partie de l'attrait exotique, mais qui demande un temps d'apprentissage. Les produits choisis sont donc connus et reconnus, ils constituent une base d'achat peu évolutive, et l'acte d'achat se transforme en routine :

[Observation] Dans le magasin, P. prend un panier, et se dirige rapidement vers un rayon réfrigéré. Il y prend des brioches chinoises. Il hésite sur la marque ou la sorte à prendre. « Je ne sais pas trop si ce sont des marques différentes, mais en tout cas, il n'y a pas la même chose à l'intérieur. » Il prend un paquet, puis se dirige vers le rayon des nouilles déshydratées (plats à base de nouilles sur lesquels on met de l'eau). « Je cherche une sorte particulière de nouilles, mais je ne trouve pas... » Se dirige vers un autre rayon, à quelques mètres, il s'y trouve également des rayonnages avec des nouilles. En prend deux paquets (deux sortes différentes). « Je crois que ce sont des nouilles coréennes, en fait. C'est ma cousine qui a dû me le dire. J'aime bien leur goût. » Dans le même couloir, dans le rayon d'en face, va prendre le thé. Prend du thé au jasmin. Se dirige vers un autre rayon, derrière celui-ci et prend des gâteaux chinois. Puis revient vers le rayon de thé : « je vais prendre du thé noir, je crois que je n'en ai plus et je ne sais pas si je vais revenir avant longtemps, je vais en profiter. » (homme, 25 ans)

L'entretien qui suit l'observation montre bien qu'il existe des **phases d'expérimentation et des phases de routinisation**, d'incorporation dans les habitudes et le quotidien de produits méconnus :

« Quand je viens seul, je prends toujours les mêmes choses, c'est la routine, ce sont des choses que je connais. Par contre, quand je viens avec ma cousine, qui est d'origine coréenne, ou mon parrain, ou des amis, alors on fait plus de l'exploration. Quand je suis seul, je ne dépasse jamais ce rayon [rayon du thé, derrière lequel se trouvent les produits frais]. Je ne vais jamais aux produits frais. Je viens avec des amis qui ne connaissent pas Paris, par exemple. Tang Frères, ça fait partie des choses à voir, c'est dans le circuit touristique⁴. Les copains qui ne sont pas de Paris, si on mange ensuite ensemble, on va faire des courses pour essayer des choses, on va choisir un alcool de riz, on va prendre des choses originales à manger. » (homme, 25 ans)

Ainsi, le lieu même d'approvisionnement se construit selon la tension entre connaissance et inconnu, entre proche et lointain. Les évolutions mêmes du magasin, qui suit l'évolution de la clientèle (celle-ci étant de plus en plus occidentale, le magasin choisit de davantage traduire les étiquettes, de davantage ressembler à un supermarché français), sont jugées selon le degré d'exotisme nécessaire. Ainsi, les transformations du lieu et des objets qui le composent peuvent provoquer un moins grand intérêt, car il perd un aspect « authentique », qui était recherché :

« Ce Tang Frères, il ressemble à un entrepôt, c'est son côté marrant, c'est l'impression d'avoir les choses en vrac, en gros. Maintenant, ça le fait moins. Ça ressemble plus à un magasin normal, il y a des étiquettes sur tous les produits, c'est traduit. [...] Dans le 13^{ème}, sous les Olympiades, il y a des magasins dans un parking souterrain. Ça vaut le coup d'œil. C'est comme Tang Frères autrefois, c'était un entrepôt. Quand là aussi, il y aura des étiquettes partout, il faudra descendre dans les égouts ! » (homme, 25 ans)

Au fur et à mesure que le supermarché chinois « s'occidentalise » (étiquettes traduites, indications de prix, etc.), le lieu devient moins exotique et donc moins attractif.

⁴ Lorsque nous avons demandé à des gens sortant de chez Tang Frères s'ils pouvaient accepter de faire un entretien, nous nous sommes rendu compte que ce lieu était un lieu de tourisme ou de ravitaillement ponctuel pour des gens habitant en province ou à l'étranger et de passage à Paris. Ainsi, deux jeunes femmes de Nice nous ont dit venir dans ce magasin à chacun de leurs passages en région parisienne, car elles n'ont pas d'équivalent dans leur région : « il n'y a que des produits exotiques chers, et encore, on a du mal à trouver ce qu'on cherche. Ça n'a rien à voir avec ce qu'on peut trouver ici. » Ceci rappelle que Paris est un lieu particulier en ce qui concerne l'approvisionnement exotique, les lieux « alternatifs » aux grandes surfaces, et donc les produits « alternatifs » aux marques proposant des produits exotiques, étant beaucoup plus important que dans le reste de la France.

Cependant, Tang Frères et le 13^{ème} arrondissement gardent une réputation de lieu d'approvisionnement non seulement chinois, mais également plus large de produits exotiques :

« Quand je cherche des choses spécifiquement exotiques, je vais chez Tang Frères, parce que ce n'est pas cher pour tout ce qui exotique. Et sinon, je vais chez Champion, à côté d'ici, il y a plus de choix pour les autres produits. » (homme, 24 ans)

En effet, un des attraits du supermarché chinois est le fait qu'il est considéré comme peu cher, au regard d'autres lieux d'approvisionnement exotique. Le fait que ce quartier soit habité ou visité par des Asiatiques favorise en fait la « normalité » de l'exotique et les produits ne se transforment pas en produits rares :

« Je vais beaucoup au supermarché chinois, parce que c'est moins cher chez eux. J'utilise beaucoup d'aubergines, de poivrons, dans ma cuisine, et c'est beaucoup moins cher. Le poivron, c'est 18 francs le kg ailleurs, et c'est 10 ou 11 francs chez eux. J'utilise aussi les boules de fenouil, c'est moins cher aussi. Ils se débrouillent mieux pour acheter leurs produits, on dirait. » (femme, 45 ans)

Des produits vendus comme produits exotiques peuvent être utilisés dans des préparations non exotiques, parce que le magasin propose des prix attractifs en primeurs⁵. Ainsi, ce type de magasin peut-il permettre un approvisionnement assez général, et les pratiques d'achats seront comparables à celles d'un supermarché ordinaire, qui permet de regrouper ses achats :

« Chez Tang Frères, je prends les produits que je ne trouve pas ailleurs, comme les soupes chinoises. J'y vais aussi pour la viande en grande quantité. Je prends de temps en temps des produits tout faits, surgelés ou frais. Des nems, par exemple. Et de la nourriture plus courante, aussi. J'y vais environ deux fois par mois. » (homme, 24 ans)

Ce genre de magasins, dans un **quartier touristique** (attractif par les devantures de restaurants asiatiques, par exemple), attire également les personnes qui se promènent dans Paris et qui recherchent la découverte de nouveaux quartiers :

« On est allé chez Tang Frères par curiosité. J'ai des collègues de bureau chinois, et un habite dans le 13ème. On en avait parlé ensemble. On n'était jamais allé. Donc

⁵ Notons également que Tang Frères est associé avec la marque Leader Price et que ceci favorise l'approvisionnement des gens habitant le quartier, de toutes origines ethniques, dans ses magasins. Nous avons remarqué, lors de nos observations, que des personnes pouvaient n'acheter aucun produit exotique et ne prendre que des produits dans les rayons où se trouvent des produits laitiers ou des fruits et légumes, ou encore des viandes en grande quantité.

un dimanche, on a décidé d'aller voir [ma femme et moi]. C'était pour visiter le quartier, le 13^{ème}, qu'on ne connaissait pas. On est allé chez Tang parce que c'était ouvert quand on est passé. D'habitude, quand on se promène à Paris, on va à Montmartre, la Goutte d'Or. » (homme, 44 ans)

2. L'épicerie de luxe : rareté et spectacle de la mise en scène

Au Bon Marché, le « spectacle » des produits et des clients, la mise en scène du lieu est très différente des supermarchés chinois. Si la surface est également importante, tout est fait en sorte de **mettre en valeur les aliments et de les construire en produits rares**, de luxe, voire uniques. L'authenticité ne passe plus par la « rusticité » et l'absence de mise en scène (qui peut en être une déguisée), mais au contraire par une mise en scène très poussée et très recherchée⁶ :

[Observation] Au rez-de-chaussée du grand magasin, dans un bâtiment relié aux autres par une passerelle, se trouve « la grande épicerie de Paris », un magasin très « chic » d'alimentation. A l'entrée du magasin, un étal de pâtisseries et de quiches, sandwiches, etc. Des rayons avec des produits que l'on trouve en grande surface (café, huile, farine, plats préparés etc.) qui côtoient des produits plus « rares », de marques prestigieuses ou d'origine étrangère. Un rayon fruits et légumes, avec des produits banals (bananes, pommes, ananas) qui côtoient également des produits plus difficilement trouvables (manioc, ignames, nêfles, etc.). Des cerises à 499 francs le kg. Le tout présenté dans des paniers en osier. Des rayons avec des gâteaux, chocolats, etc. de prix beaucoup plus cher que les produits standard, ce sont des produits de luxe.

Si les produits « exotiques » sont identifiés par une pancarte⁷, en fait, il semble que le magasin tout entier soit conçu autour de l'exotique et de l'authentique, la rareté étant le principe fédérateur des produits proposés (les produits courants étant noyés dans la masse des produits rares et devenant par là même particuliers : ils sont comme les autres en quantité peu nombreuse, dans des rayons à thème, intégrés dans l'univers de rareté) :

[Observation] Dans les rayons, un panneau « exotique » rassemble les produits japonais, chinois, indiens et casher. A la gauche de ce rayon, un rayon avec les produits américains, mexicains, italiens, allemands et suisses (marshmallows), et

⁶ Cette mise en scène est d'ailleurs tellement poussée qu'il existe une attachée de presse spécifique pour cette partie du magasin et qu'il a été impossible d'avoir une autorisation pour prendre des photographies, « seuls les journalistes pouvant s'en procurer, sous certaines conditions » (service de presse).

⁷ Le magasin semblant en travaux, il n'est pas totalement sûr que la pancarte « exotique » soit placée uniquement aux produits asiatiques en temps « normal ». Cependant, il semble que la conception de l'« exotique » soit cantonnée aux produits asiatiques, mais que la contiguïté des produits d'autres origines géographiques leur donnent un statut « quasi exotique » également.

encore plus à gauche, un rayon avec seulement des produits italiens (une grande place pour les pâtes et les cafés). A droite du rayon « exotique », un rayon complet avec des huiles d'olive, de toutes provenances, à tous les prix. Encore plus à droite, des produits anglais, écossais et américains. Derrière cette rangée de rayons, les condiments, avec un rayon qui contient les épices (un côté marque Ducros, de l'autre une marque avec des signes plus « authentiques », qui font plus penser à un produit artisanal), les huiles, les vinaigres, les sauces et les olives. un autre rayon à côté avec les moutardes et les cornichons. De plus, dans les autres rayons (classés par catégories d'aliments), on retrouve des produits étrangers (thés de toutes provenances, par exemple, champignons chinois ou algues japonaises, avec les crudités, au rayon frais, etc.).

Le magasin regroupant en fait dans de nombreux rayons des produits d'origine étrangère, l'exotique « officiel » se cantonne aux produits asiatiques (chinois, japonais, indiens) et aux produits casher, et n'est composé que de produits sous conditionnement, des produits hors fruits et légumes⁸ :

[Observation] Dans le rayon chinois (pas séparé de l'indien, et à peine du japonais), se trouve surtout la marque Suzi Wan. Pour les produits indiens, on trouve surtout la marque Sharwood's. En produits asiatiques, on trouve des plats préparés, des épices, des sauces, des galettes de riz. Au rayon japonais, des kit pour préparer le sushi (nattes de bambou, cuillère pour mélanger le riz, etc.).

Dans ce magasin, les achats correspondent donc à un spectacle, à une découverte de produits rares et à leur **mise en scène esthétique** (le magasin allie la couleur noire, le bois, les paniers en osier, les lumières feutrées) :

« Je viens dans ce magasin [le Bon Marché], parce que j'habite à côté. Je sais que c'est dix fois plus cher qu'ailleurs, surtout que par rapport au magasin chinois dans le 13^{ème}, où je vais une fois par mois environ, mais ça dépanne bien. Et il est très agréable à regarder. A chaque fois que je viens, je veux acheter seulement une ou deux choses et en fait, je reste une heure ou une heure et demi, et j'achète plein de

⁸ Il semble que l'analyse d'Anne Raulin et Jean-Pierre Hassoun (1995) sur les lieux d'approvisionnement en produits exotiques ne puisse plus être valable aujourd'hui. En effet, celle-ci explique que dans des supermarchés qui sont fréquentés par une population plutôt « populaire », les produits exotiques sont plutôt intégrés aux autres produits, car « pour le plus grand nombre, les produits étrangers ou d'origine étrangère ne semblent pouvoir être consommés qu'une fois assimilés aux 'produits nationaux' ou perçus comme tels. » (p.124). Or, nos observations dans plusieurs supermarchés dans des quartiers non bourgeois (banlieue Nord – Carrefour de Saint-Denis – et Paris 13^{ème} – Géant Masséna) montrent qu'il existe aujourd'hui des rayons « exotiques », appelés « cuisines du Monde », par exemple, qui différencient les produits d'origine étrangère, comme les bières étrangères, les riz, les produits de marque à signes « exotiques », comme Suzy Wan, les thés, etc. Au contraire, nous voyons qu'au Bon Marché, si un rayon mentionne les produits exotiques, en fait, ceux-ci se trouvent disséminés dans tous les rayons.

choses que je n'avais pas prévues. J'adore découvrir des produits, et ici, c'est le paradis pour ça. » (femme, 25 ans)

3. La nécessité de varier les lieux d'approvisionnement pour acquérir l'ensemble des produits exotiques recherchés

En fait, les deux magasins observés et étudiés plus haut font partie d'un système d'approvisionnement exotique plus large pour les personnes interrogées. Celles-ci mentionnent le fait que **tous les produits exotiques recherchés ne peuvent être trouvés dans un même lieu, ni même dans un même quartier**, non seulement car tous les produits ne sont pas de la même origine géographique (alors que les magasins sont plutôt à thématique culturelle), mais également en raison d'un arbitrage de coût, de qualité de produits.

La diversité des lieux d'approvisionnement peut venir du fait que les supermarchés ne sont pas accessibles pour les parisiens :

« Je ne vais pas dans les supermarchés, il n'y en a pas à Paris. Je vais dans des supérettes, ou chez ED, pour le lait. » (homme, 25 ans)

Cependant, des personnes habitant Paris font le chemin jusqu'en périphérie pour aller en supermarché, soit pour faire des courses importantes et diversifiées, soit pour des produits spécifiques, non trouvés ailleurs :

« Je vais au supermarché, pour les trucs de base, et je vais chez Ed. Je vais dans des primeurs, c'est assez facile, ici, pour tout ce qui est fruits et légumes, il y a beaucoup de primeurs. Il y a un poissonnier pas mal, aussi. Pour la viande, je n'ai pas encore repéré d'endroit. » (femme, 26 ans)

« En cuisine, il faut être organisée. Quand je me mets à cuisiner, je fais une liste de choses à acheter. Mais il faut aller dans plein de lieux différents, quand on cuisine exotique. Par exemple, j'avais acheté une fois une épice 'steak seasoning', j'ai cherché partout, mais je ne le trouve qu'au Franprix où j'habitais avant. C'est pareil, pour les tacos, la poudre 'Taco seasoning mix', je l'ai cherchée à Franprix, aux mousquetaires. Mais c'est à Auchan porte de Bagnolet que je le trouve ! Alors si je dois me taper le transport, à chaque fois ! Quand je passe dans le coin, j'en profite, mais je ne peux pas y aller exprès. Pour faire les courses, c'est la galère. » (femme, 45 ans)

De plus, suivant l'origine des produits recherchés ou selon leur conditionnement (frais ou « secs »), le lieu d'approvisionnement sera différent :

« J'adore les choses exotiques, le chinois et le japonais, surtout. Il y a un marché exotique à la Gare de l'Est et un place d'Italie. A gare de l'Est, c'est un marché mauricien, il y a toujours du poisson frais et tous les fruits. » (femme, 25 ans)

Des types de magasins différents seront donc privilégiés pour des types de produits, et des lieux spécifiques seront liés fortement aux achats exotiques :

« Là où je bosse le mardi, il y a une boucherie où ils font du veau de lait. J'y achète la viande. Pour tout ce qui est indien, on va Passage Brady, en face d'ici, et autour, dans les épicerie indiennes. Je travaille dans le 13^{ème} arrondissement. Donc je vais chez les chinois. Mais je ne peux pas me charger beaucoup, c'est loin. A côté, il y a un chinois aussi, j'ai acheté des anguilles congelées, ce n'était pas mal. Je vais au marché, je vais chez Ed, pour les choses courantes. C'est très commerçant, ici, des commerces pas chers. » (femme, 26 ans)

Ainsi, le traiteur peut être un lieu d'achat de plats préparés, pour un arbitrage de prix considéré intéressant :

« Avant, j'habitais dans un endroit avec des traiteurs chinois, c'est bien, ce qu'ils font, c'est varié, pour 100 francs pour deux, on a à manger. » (femme, 45 ans)

Cependant, les traiteurs peuvent être considérés inintéressants, quand les produits peuvent être acquis plus en amont de la chaîne de transformation, dans des supermarchés « asiatiques », par exemple :

« Les gâteaux, je peux en prendre aussi dans l'autre Tang, c'est à côté du métro. C'est moins cher que chez les traiteurs chinois. Je ne fais pas la démarche d'aller chez le traiteur. Mon frère en prend quand il vient manger à la maison. Je participe aux frais quand il achète quelque chose, mais je n'y vais pas, moi. Mon frère n'habite pas chez nous, mais il vient souvent. » (homme, 25 ans)

« Chez Tang Frères, ils font des produits tout faits. Ca m'arrive de prendre des nems ou des choses comme ça. Une fois, j'ai fait le test chez un traiteur russe, qui faisait de la cuisine un peu comme en Pologne. Mais je ne vais pas souvent chez les traiteurs. En plus, les prix sont prohibitifs. » (homme, 24 ans)

Une même personne peut donc varier les lieux d'approvisionnement, en fonction de critères multiples, de prix, d'origine des produits, de réputation du quartier ou du magasin, de la localisation par rapport au domicile :

« Il y a un pôle chinois dans le troisième arrondissement. Ce sont des épicerie de grandeur moyenne. Ou alors je vais à Belleville. Là, il y a des supermarchés. Le

treizième arrondissement est trop loin. Si ce sont des produits frais, je ne les trouve pas en supermarché. » (homme, 35 ans)

Cependant, il semble que les supermarchés soient considérés comme plus achalandés aujourd'hui qu'il y a quelques années, et les personnes peuvent trouver pratique d'avoir moins à rechercher un produit dans un lieu et de pouvoir regrouper des achats « exotiques » :

« En grande surface, je peux trouver du lait de coco en conserve. Mais en fait, il y a de plus en plus de choses dans les supermarchés. J'y achète de la sauce de soja, de la sauce de poisson fermenté, le nuoc mam, les ingrédients principaux sont en grande surface, maintenant. Ca fait plusieurs années que ça se développe énormément. Au supermarché, il y a même des fruits exotiques, maintenant. » (homme, 35 ans)

Ainsi, les autres lieux d'approvisionnement ne sont alors fréquentés que lorsque le supermarché ne répond pas à la demande :

« Je vais sur le marché de Belleville. J'y achète des bottes de coriandre, le prix n'a rien à voir avec ailleurs. On ne trouve pas ce genre d'herbe fraîche en supermarché. » (homme, 35 ans)

Cependant, les lieux d'approvisionnement « occidentaux », qui ne sont pas spécialisés dans la cuisine exotique peuvent être considérés moins bons, proposant des produits de moins bonne qualité « exotique » :

« Les raviolis chinois, j'en ai pris une fois chez Picard, mais c'est moins bon. Les plats, c'est plus chez le traiteur. En supermarché, c'est arrivé d'acheter des choses, mais pas trop. C'est plus restaurant et traiteur, les plats chinois. » (femme, 48 ans)

De plus, cette diversité des lieux d'approvisionnement, si elle apparaît fastidieuse aux yeux de certains, peut être considérée comme faisant partie de la pratique d'approvisionnement, seuls les premiers temps étant lourds :

« Je vais au passage Brady, par exemple pour le cardamome, je ne le trouvais nulle part ailleurs. Les premières fois qu'on cherche un produit, c'est compliqué, mais après, ça va, on sait où aller. » (homme, 35 ans)

Si des lieux comme les supermarchés « chinois » sont les lieux minimaux de visite pour trouver des produits « exotiques », une autre phase de découverte se développe, vers des lieux plus spécialisés, moins connus par tous, et qui participent donc plus d'une sorte de rite de passage de la consommation exotique :

« Quand je cuisine thaïlandais, c'est pour des amis. Je prévois à l'avance et je vais faire les courses. Les courgettes amères, pour le repas de la semaine dernière, je les ai trouvées à Belleville. Avant, j'allais chez Tang Frères, quand je ne connaissais pas le coin. Je me disais qu'il y avait plus de choses chez Tang Frères. » (homme, 35 ans)

Les magasins peuvent également être choisis selon une **garantie donnée par le type de clients qui fréquentent ces lieux, l'authenticité étant donnée par la légitimation des clients d'origine étrangère**, qui connaissent les produits et peuvent également appréhender avec plus de finesse leur qualité :

« Place d'Italie, je vais dans un supermarché, où ce sont surtout les Japonais et les Thaïlandais qui viennent. Il y a un étal de fruits et légumes devant, ça ne paie pas de mine. » (femme, 25 ans)

Il semble qu'il existe un **double sens d'approvisionnement** : un sens qui va du lieu le plus courant (le supermarché) au lieu le plus « exotique », le plus spécialisé, le plus intime également, car personnel, correspondant à une demande spécifique, et que cela entre dans une sorte de **rituel de découverte de l'exotique, par paliers successifs**, qui passe par une recherche personnelle et également par le bouche-à-oreille. D'un autre côté, tout se passe comme si, **lorsque ces recherches sont considérées fastidieuses**, que l'exotique ne tient pas une place suffisante dans les pratiques de consommation de la personne, il y ait une volonté de **davantage s'approvisionner en supermarché**, qui offre objectivement de plus en plus de produits dits « exotiques », et qui est considéré comme suffisant pour répondre à une certaine demande « exotique ».

4. Le choix des produits et leurs limites d'usage : entre pléthore et manque

Les produits exotiques sont également choisis selon leur position dans le continuum dont les deux extrêmes sont la connaissance et la proximité d'un produit, d'un côté, et la méconnaissance, l'inconnu, de l'autre. De plus, si certains produits sont facilement accessibles, d'autres ne font pas l'objet d'importation vers la France, ce qui peut limiter les préparations culinaires exotiques.

Ainsi, une partie des produits souhaités ne sont en fait pas « offerts » par la chaîne de distribution en France :

« Dans les plats thaïlandais, il y a des choses magnifiques que j'aimerais faire, mais on ne trouve pas les ingrédients. Il y a plein de petites racines, qui sont en plus sûrement très bonnes pour la santé, qu'on ne peut pas trouver en France. On trouve du gingembre, c'est bourré de vitamine C, c'est délicieux. En plus, quand on a la

grippe, on peut en mettre un peu dans le thé, et ça aide bien. En fait, les choses sont faciles à faire quand on a un bon livre, mais on ne trouve pas les matières premières. Dans le livre sur l'Indonésie, ils présentent les produits utilisés, au début, on n'en trouve pas le tiers, ou même le dixième ici. Donc on ne peut jamais complètement préparer les plats. » (femme, 25 ans)

Ainsi, si la préparation peut s'effectuer en suivant une recette, c'est-à-dire être appréhendée de manière relativement simple, selon certaines personnes, l'accès à une partie des produits recherchés est impossible et bloque donc une partie des préparations « exotiques » potentielles.

De plus, certains produits peuvent être difficilement localisables, car ils ne sont pas facilement visibles sur le marché, comme les produits chinois sont visibles, à Paris, de par les supermarchés chinois, ou les produits indiens, par le Passage Brady, qui sont des lieux identifiés d'approvisionnement :

« Pour les produits suédois, c'est plus compliqué, il n'y a pas l'équivalent de Tang Frères suédois. Il y a H et M, pour les fringues, mais rien pour la bouffe. » (homme, 25 ans)

Quand les produits sont présents dans les établissements, cela ne signifie pas qu'ils seront achetés et utilisés par les personnes non asiatiques qui viennent faire leurs courses dans le magasin. En effet, certains aliments ne présentent aucun signe, aucune référence qui soit lisible par une personne non asiatique, qui n'a jamais cuisiné ou mangé certains produits asiatiques ou exotiques :

« Quand je suis allée chez Tang, j'ai demandé aux gens autour de moi : 'est-ce que vous connaissez ?'. Mais tout le monde ne connaît pas non plus. Dans les magasins, il y a des choses, mais on ne sait pas vraiment ce que c'est et comment ça se fait. » (femme, 48 ans)

Ainsi, une observation avec une jeune femme montre que **curiosité et méfiance s'allient face à un produit totalement inconnu** et qu'une manière d'appréhender le nouveau produit est de tenter de trouver des références, des ressources, dans un ouvrage de cuisine, pour construire le produit comme un aliment intégrable par des gestes, une préparation, une recette, qui permettront de se l'approprier :

[Observation] Au rayon fruits et légumes du Bon Marché, elle voit un produit qu'elle ne connaît pas. Elle le sent, le touche : 'ça ne sent rien'. Elle demande au vendeur ce que c'est. Le vendeur ne sait pas trop, il va voir et revient : 'C'est de l'igname, c'est asiatique.' Elle demande : 'Comment ça se prépare ?', le vendeur répond : 'Je ne

sais pas très bien.’ La jeune femme ne sait pas quoi faire : ‘Bon, je vais regarder dans un livre et je reviendrai en acheter, pour essayer.’ Elle rajoute : ‘J’aime bien découvrir des choses à manger. Ca me plaît bien, j’aime tenter.’ (femme, 25 ans)

De plus, le manque de référence connue, par exemple de marque ou de renseignements sur le paquet du produit, ainsi que la quantité de variantes d’un même produit, peuvent provoquer une impression de blocage pour la personne qui se retrouve devant un choix à faire :

« Ce qui me bloque pour essayer un autre riz, c’est qu’il y en a beaucoup de sortes. Et ce n’est pas toujours bien traduit. Je ne connais pas les marques, à quelle qualité ça correspond. C’est pareil pour les nouilles chinoises, j’en achète de temps en temps, mais il y a beaucoup de sortes différentes, ce n’est pas évident de choisir. » (homme, 24 ans)

Ainsi, ce n’est plus le manque de produits qui provoque les limites de consommation, mais au contraire, la trop grande quantité d’aliments, pour lesquels les personnes non asiatiques n’ont pas les points de repère de choix.

Cependant, le choix, la quantité de variétés d’un aliment peuvent également être considérés comme un élément positif de l’offre exotique, car cela permet de choisir le produit qui convient le mieux à la préparation culinaire à faire :

« Dans le rayon des choses congelées [du magasin chinois], il y a dix variétés de crevettes. La crevette, c’est cher, et je fais souvent des gambas dans des plats espagnols, les paellas. Il faut des grosses crevettes, qui tiennent bien. Donc j’achète beaucoup chez les chinois, parce qu’elles ne sont pas cher. A Franprix, il y en a, mais elles sont farineuses. » (femme, 45 ans)

Une autre limite d’utilisation des produits exotiques est leur **prix**, considéré important, ou pouvant varier selon les lieux et les gammes d’un même produit. Là encore, c’est un manque de repère et de référence face à la qualité des aliments qui peut être en cause, car les personnes non asiatiques n’ont pas incorporé les signes de la qualité des produits exotiques :

« Les produits exotiques, si on ne fait pas attention, ça peut nous coûter très cher. Il faut arriver à avoir un niveau de prix, à comparer, ce n’est pas facile, avec des produits qu’on ne connaît pas bien. » (femme, 45 ans)

« Je fais attention. Je regarde où je peux acheter un produit le moins cher possible. Mais je ne sais pas bien combien je dépense. » (homme, 35 ans)

De plus, les produits exotiques pouvant faire l'objet d'acquisition pour des occasions spécifiques, ils peuvent correspondre à des courses plus chères que les courses ordinaires :

« Au niveau budget, je dépense à peu près 1 000 francs par mois en alimentation. Chez Tang Frères, ou en produits exotiques, j'en ai pour 200 francs par mois. Quand j'achète là-bas, c'est que je reçois, donc ça coûte vite un peu d'argent. » (homme, 24 ans)

Cependant, les produits exotiques, en particulier pour les jeunes, peuvent être considérés comme d'un bon rapport qualité/prix, en ce qu'ils apportent goût, ludicité, ambiance, pour un prix très « raisonnable » par rapport aux courses parentales, où la viande peut par exemple tenir une place importante :

« Ma mère, à chaque fois qu'elle allait faire les courses, c'était des chèques de 2000 francs au supermarché. Et en fait, j'ai été surprise de voir qu'on peut faire des repas beaucoup moins cher. Il faut préparer les choses, c'est du boulot. Mais ça fait plaisir de créer un plat sympa et de voir que ça coûte 5 francs par personne. Les épices, ça fait fête, c'est gai, c'est réjouissant. » (femme, 26 ans)

En effet, les plats exotiques entrent dans les combinaisons de préparation culinaire des jeunes (voir Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996), qui permettent d'allier des produits sans goût et peu chers (comme le poulet, la viande blanche, les féculents) avec des condiments, assaisonnements, épices, qui apportent le goût.

Ainsi, deux types de produits exotiques se dessinent : un **type de produits raffinés**, de luxe, qui jouent sur la **rareté** pour proposer un **prix assez important** (ce sont les produits présents au Bon Marché, par exemple) et une catégorie de produits exotiques qui permettent **des « touches » d'exotisme dans une cuisine plus ordinaire sans avoir à en payer trop chèrement le prix** (ce sont les produits présents dans les supermarchés asiatiques, par exemple).

Une autre catégorie de produits exotiques est la gamme des produits préparés⁹ (type Suzy Wan), qui, d'après les entretiens réalisés, ne semblent pas très développés ni chez les

⁹ Nous ne pouvons pas dire si ces produits « marchent » commercialement, car nous ne pouvons pondérer nos entretiens qualitatifs. Cependant, il semble également que ces produits ne soient pas toujours positionnés dans des lieux de passage dans les supermarchés. Ainsi, notre observation dans un supermarché de la banlieue Nord de Paris a montré que le rayon où se trouvent les produits « cuisine du monde » était mal achalandé (trous dans les rayons, produits mal rangés, etc.) et que le passage était très réduit (en semaine, en début de soirée, alors que le magasin était visité par de nombreuses personnes, qu'il y avait des files d'attente

jeunes, qui leur préfèrent des produits plus bruts, à s'approprier, ni chez les adultes, qui soit vont au restaurant pour manger de la cuisine exotique, soit invitent des amis à dîner et préparent alors des recettes eux-mêmes.

De plus, il semble que ces plats préparés ou ces sauces toutes prêtes ne correspondent pas tout à fait à l'idée de la bonne cuisine asiatique, car les sauces sont épaisses :

« Mais les plats en sauce, j'ai du mal, à force. Ils mettent des épaississants. J'ai l'impression que c'est bourré de choses un peu chimiques. Ils utilisent des produits frais, mais tout ce qui est sauce, liant, ça paraît chimique. Ce sont les couleurs qui donnent cette impression. Ça semble artificiel. C'est pour ça que j'achète peu les plats tout prêts, parce que dans la composition, on voit qu'il y a plein d'exhausteurs de goûts. » (femme, 45 ans)

Par contre, nous avons vu, dans une des cuisines, des tacos mexicains, avec du « seasoning mix », qui sont des plats préparés :

« Pour les tacos, je coupe de la dinde en petits morceaux, je mets du sel. Je mets de la poudre seasoning mix, je fais cuire. Je coupe des tomates, je ne garde que la chair, pas le jus, je prends du fromage, de la mimolette du gouda ou du cheddar, de la salade, je mélange ensemble, je passe un petit coup au micro-onde. Je fais chauffer les galettes à part dans le four et je sers les tacos avec la farce au dernier moment, pour pas que la farce ramollisse les galettes. » (femme, 45 ans)

Mais il existe autour de ces plats tout un ensemble de préparations à effectuer, qui les positionnent dans une cuisine « créative » et personnalisée (ajouter de la salade, des avocats, des tomates, faire chauffer avec du fromage, etc.).

B. LES PREPARATIONS EXOTIQUES AU DOMICILE, UNE CUISINE DU QUOTIDIEN MAIS PAS BANALE : CUISINE EXOTIQUE OU CUISINE METISSE ?

Après avoir vu les conditions d'approvisionnement en produits exotiques, nous allons étudier les pratiques de consommation des produits acquis, tout d'abord en montrant les aliments de « base » qui forment l'alimentation exotique et plus particulièrement asiatique et chinoise, puis en montrant les préparations effectuées autour de ces produits (modes de préparation, de cuisson). Dans la partie suivante, nous continuerons l'itinéraire en montrant les manières de table au domicile, et également l'importance de ces préparations dans l'alimentation générale des personnes interrogées. Enfin, nous décrirons les pratiques de sortie autour de l'exotique.

aux caisses, moins de cinq personnes sont passées dans le rayon et deux ont regardé des produits, mais sans acheter, en une demi-heure d'observation).

L'étude des pratiques, reliée à l'analyse des représentations et des apprentissages, pose une question sur le statut de cette cuisine, de cette alimentation, dans la vie quotidienne : une cuisine peut-elle rester étrangère, comment l'appropriation des aliments, nécessaire à l'incorporation, transforme cette cuisine et comment peut-on la définir ?

1. Les types de produits présents dans l'univers domestique : la « base » exotique et asiatique

Nos observations et nos entretiens ont montré qu'il existait des bases de produits exotiques présents dans les foyers, et il semble que les objets présents suivent des phases d'intégration de la cuisine exotique dans l'univers domestique. Plusieurs catégories de produits sont acquis et stockés au domicile, pour être consommés (nous verrons les occasions de préparation et de consommation dans les parties suivantes).

Tout se passe comme s'il existait des **degrés d'intégration des produits exotiques dans la maison**, qui correspondrait à des étapes d'acquisition de produits, les plus « basiques », courants, étant les épices et les herbes, le thé, le riz et quelques produits comme les raviolis, les nouilles, les soupes déshydratées. Par contre, il semble qu'un stade soit franchi dans la connaissance des produits et de la cuisine asiatique quand des légumes (autres que les champignons noirs) sont achetés, comme les champignons japonais, les algues, ou les fruits et légumes chinois. Cependant, dans ces catégories, il existe également des degrés d'apprentissage et d'appropriation, de connaissance des produits et de la manière de les préparer.

a. Une base exotique qui allie ouverture et fermeture des produits

Une première visite dans un supermarché chinois permet de faire apparaître le type de produits que l'on peut y acquérir, toujours dans la tension entre curiosité et possibilité d'incorporation :

« Dans le 13^{ème} [arrondissement, quand on est allé pour la première fois à Tang Frères], on a acheté de la bouffe. Des brioches, des sucreries, les petites choses gélatineuses, à la banane ou à d'autres choses. On a acheté du riz. Des beignets de crevettes. On a acheté des fruits, le fruit du dragon. La première fois qu'on est allés, ils avaient un fruit, gros, avec des écailles. Tout le monde se jetait dessus, mais on n'a pas osé. On a osé le fruit du dragon, il était plus petit. » (femme, 48 ans)

Le fait « d'oser » prendre un fruit inconnu, mais petit, dont le prix et le poids ne sont pas trop engageants, ainsi que de prendre des articles tels que les brioches, le riz, les gâteaux à la banane, qui sont des produits que l'on trouve chez les traiteurs ou dans les restaurants, montrent que certains produits sont connus par des personnes n'étant jamais venues dans ce type de magasins, qu'elles y cherchent des aliments repères, de base, qui

peuvent s'intégrer de manière simple dans leur univers alimentaire. Nous avons vu que certains ont des phases de découverte et d'autres de routinisation des achats exotiques. En fait, les aliments forment un système exotique qui peut évoluer, selon le degré de connaissance des différents produits.

Cependant, ce système, s'il s'ouvre ponctuellement à de nouveaux produits et de nouvelles manières de préparer, de nouvelles recettes, est également un système qui peut faire l'objet d'une liste par les personnes interrogées et d'une énumération par le chercheur, au domicile des gens rencontrés, c'est un système relativement fermé de produits privilégiés, qui servent de base à l'alimentation exotique et asiatique :

« Je vais chez Tang Frères dans le 13ème. J'achète du tofu, du coriandre en feuilles, des biscuits apéritifs croquants, un peu épicés, de la sauce de soja, des boîtes de gluten, de la sauce de cacahuètes, des légumes salés, en boîte, des champignons séchés, de l'huile de sésame, des nouilles, des raviolis frais, des desserts, des trucs verts, jaunes, rouges, avec du lait de coco. » (femme, 26 ans)

b. Epices, herbes et sauces : une manière économique et simple d'apporter un goût « exotique » aux plats

Des épices et des herbes, ainsi que des sauces de soja, voire des huiles aromatisées ou de graines moins fréquentes, se trouvent chez les personnes rencontrées. Les épices sont d'ailleurs considérées par les personnes interrogées comme étant exotiques :

« Les épices, j'ai l'intention de m'y mettre, mais il faut que je trouve des recettes. Ma cuisine exotique est assez limitée. » (homme, 24 ans)

« Les produits exotiques ou asiatiques présents chez moi, ce sont des épices, du basilic, qui a un côté exotique. Il y a du curry. » (homme, 24 ans)

Cependant, toutes les épices ne sont pas exotiques, l'utilisation qui en est faite est importante dans la définition même du produit :

« La noix de muscade, ce n'est pas exotique, je l'utilise dans les tartes. Je fais beaucoup de tartes, genre quiche lorraine, tarte aux poireaux, aux légumes. » (homme, 24 ans)

Si les plats préparés avec une épice ne sont pas considérés exotiques, celle-ci ne le sera pas non plus.

En fait, chez une personne, se côtoient des épices et des herbes séchées d'origine diverses et qui serviront pour des types de plats différents, souvent rangées ensemble, dans un placard, une boîte en plastique, ou le long d'un mur, sur une desserte, une étagère :

[Observation] *Les assaisonnements dans le placard : Origan, basilic, curry, paprika, cannelle, noix de muscade, sel, poivre, herbes de Provence, sauce de soja.* (homme, 24 ans)

Les différentes épices correspondent à des usages particuliers, des types de plats à préparer et peuvent soit faire partie intégrante d'un plat, soit être utilisées de manière large pour plusieurs types de plats :

« *J'ai du massalé, c'est très bon, il y a du coriandre dedans, du cumin, du clou de girofle et des graines de moutarde [elle énumère en lisant l'étiquette]. C'est bon sur des carrés de porc, on roule les carrés de porc dans l'épice et on les fait griller à la poêle. C'est une épice africaine. J'ai du curry, du gingembre, je fais des gambas marinées au gingembre. J'ai du 'biferra', c'est un piment d'espolette. C'est le piment qu'on met dans la cuisine espagnole. La cannelle, j'en mets beaucoup dans les plats grecs. Et dans le crumble, c'est un gâteau américain. J'ai de la noix de muscade. J'en ai en noix, il y a une petite râpe avec, dans la bouteille, mais ce n'est pas très pratique. J'en ai aussi en poudre, je préfère. J'ai des 'cinq baies' : j'en mets avec les bulots quand je les fais cuire. J'ai une épice qui s'appelle 'cuisinez tout à l'indienne', je ne l'utilise pas beaucoup. [Elle lit la composition] En fait, c'est un mélange d'épices que je connais, je pourrais l'utiliser.* » (femme, 45 ans)

Les voyages, les expériences personnelles des interviewés sont des éléments d'adoption d'épices, qui correspondent à des souvenirs :

« *J'ai des épices cajun, ça me vient des Etats-Unis, la cuisine cajun. Mais c'est un peu gras, tout est frit, pané. J'ai du vrai safran, les tiges sont plus longues que le faux.* » (homme, 35 ans)

[Observation des épices dans les placards] *Curcuma, curry vert, piment, laurier, romarin, poivre, sarriette, persillade, estragon, vanille liquide, cannelle, cardamome, paprika, muscade, clou de girofle, origan, cerfeuil, aneth, herbes de Provence.* (homme, 35 ans)

De plus, les personnes rencontrées peuvent essayer de faire pousser des herbes fraîches sur le balcon de leur appartement :

« *Sur ma fenêtre, je fais pousser de la ciboulette, de la coriandre. J'avais penser les consommer mais ce n'est pas évident à faire pousser, avec les pots d'échappement.* » (homme, 35 ans)

Certains peuvent se spécialiser dans une région du monde, ou tout au moins développer leurs acquisitions d'épices et de condiments d'une origine spécifique, et connaître alors les termes littéraux des produits achetés :

« Au rayon japonais, j'achète des produits de la marque Sushi chef. Ils sont très bien. Je prends du 'sushi vinegar', de la sauce 'Teriyaki', c'est aussi pour le sushi. Je prends des graines de sésame et du 'Wasabi' [du raifort en poudre]. » (femme, 25 ans)

Cependant, le nombre de produits d'une même origine peut être limité :

« Au rayon chinois, j'achète de la purée de piment, de la sauce de soja, de la sauce pour les nem et des vermicelles de soja. Je prends aussi de la 'hot curry powder', c'est un produit indien. Mais j'achète très peu de choses indiennes, je prends plutôt chinois et japonais. » (femme, 25 ans)

Si une femme nous a dit avoir, avant son déménagement, *« 35 bouteilles d'épices et d'herbes, mais certaines étaient très vieilles »* (femme, 45 ans), il semble que la quantité d'épices et d'herbes possédées et utilisées soit plus réduite (de deux ou trois à environ une quinzaine), comprenant des graines, des épices, des herbes, tout ce qui apporte un goût supplémentaire aux aliments :

[Observation de la cuisine] Sur la desserte, les herbes et épices : 'mexican mix', clous de girofle, noix de muscade entières [dans un pot de baie de genièvre], citronnelle, bouquet garni, genièvre, poudre de curry, piments langues d'oiseau, baies de Sichuan, piment de Cayenne, romarin. Dans les placards et sur les étagères : huile d'olive, sauce de soja, vermicelles de soja, gingembre, huile d'arachide, huile de sésame. (femme, 25 ans)

Au niveau des produits chinois, les épices et condiments trouvés semblent assez restreints. Les épices sont plutôt indiennes ou africaines, voire américaines ou espagnoles, les herbes comme le basilic sont considérées chinoises ou asiatiques, on trouve surtout la sauce de soja, voire le nuoc mam (sauce de poisson) ou les sauces prêtes pour les nem :

« J'achète des nems congelés. Je fait la sauce avec la sauce de poisson : de la sauce, du citron, des carottes, de l'eau. » (femme, 45 ans)

Par contre, des produits comme le gingembre, la citronnelle, l'huile de sésame, le raifort, les herbes aromatiques, participent des goûts et des préparations considérées, de manière plus large, comme asiatiques.

Nous avons vu que les épices étaient considérées comme donnant un goût à des aliments, qui peuvent être peu chers, et qu'elles-mêmes sont considérées peu onéreuses, en comparaison de produits exotiques plus « raffinés » et plus rares.

Au niveau des contenants des épices, plusieurs types peuvent être dégagés : certaines épices sont de marque courante en France (type 'Ducros'). D'autres ont des conditionnements avec des signes plus « authentiques », comme la forme de la bouteille, les couleurs (rouge pour Ducros, beige pour une autre marque, les bouquets garnis sont dans un gaze en coton, etc.). Ces deux types d'épices et d'herbes ont été achetés en supermarché ou dans un grand magasin. Par contre, d'autres conditionnements montrent une origine différente, comme les grands paquets d'épices ou les sachets en vrac, qui ont été acquis dans des petites boutiques indiennes (qui proposent des épices de différentes régions du monde, comme Tang Frères propose des épices indiennes). D'autres ont des étiquettes avec des inscriptions étrangères et ont été acquises dans le pays d'origine. Les épices sont d'ailleurs considérées meilleures quand la personne les a achetées dans le pays même :

« Le safran [que j'ai ramené de voyage], c'est du vrai, il a des brins plus longs que le faux, qu'on trouve partout. » (homme, 35 ans)

c. Le thé, entre pratique ordinaire et pratique distinctive

Le **thé est la boisson asiatique principale rencontrée**, pendant les entretiens et les observations (et la participation à un repas). Cependant, ses multiples variétés lui confèrent un rôle polyvalent dans les pratiques. Ainsi, il peut être totalement intégré aux pratiques quotidiennes depuis longtemps, et être considéré comme un produit ordinaire :

« Les gros petits-déjeuners, c'est quand je suis seul et que je me lève tard. Je bois du thé et je mange vraiment. Histoire de ne pas avoir à faire la vaisselle plusieurs fois. » (homme, 25 ans)

Ainsi, le thé peut posséder le même statut que le café, dans les pratiques de petit-déjeuner des Français. Cependant, il peut également venir en substitution de celui-ci, dans une période où le café est considéré néfaste pour la santé :

« Je bois du thé au petit-déjeuner. Au bureau, j'en bois un le matin et un l'après-midi aussi. Je ne prends pas de thé anglais, parce que c'est plus fort, plus agressif au goût. Avant, je buvais du café. J'ai voulu arrêter. Je me suis mise au thé. Je n'avais pas de raison particulière, mais j'ai eu envie d'arrêter le café. Je me sens mieux depuis. » (femme, 48 ans)

Il semble qu'il y ait alors deux catégories de thé, données par les acteurs sociaux, le thé qui vient d'Angleterre, même si cela n'est pas son origine, et le thé chinois ou asiatique :

« J'achète du thé en Angleterre, c'est du thé de Ceylan. C'est assez fort. Je le prends sans sucre, avec du lait. » (femme, 26 ans)

Alors, des **pratiques distinctives peuvent apparaître entre les différentes sortes de thé**, le thé « standard » étant le thé anglais, celui qui est disponible en grande surface :

« Je prends du thé au jasmin et du thé noir. Et on a ici du thé standard, qu'on trouve chez l'épicier, à la bergamote et celui pour le petit-déjeuner. Le thé noir que je viens d'acheter, je sais qu'il n'est pas de bonne qualité, je le sens, je ne le trouve pas très bon, en fait. J'ai essayé plusieurs boîtes de thé, à différents prix, mais ce n'est pas très bon. Mais ça fait longtemps que je n'en ai pas pris. Je le prends parce que c'est Tang Frères, c'est spécial. » (homme, 25 ans)

Le thé chinois possède une image différente, plus décalée, que le thé anglais, entré dans les habitudes alimentaires et de boisson, et même s'il n'est pas considéré « bon », il est acheté parce qu'il est « spécial », distinctif, marqueur de la différence générationnelle dans ce cas :

« Mon père achète du 'tea fu', C'est son habitude. C'est anglais. Il a redécouvert ça chez Marks and Spencer. On en a un stock. Il buvait ça quand il était jeune. C'est un thé fort qui n'est pas super bon. Il n'est pas très parfumé. Il est là, donc j'en prends. Je n'en achète pas. Ma mère achète du Lipton en sachet. C'est moins fort, mais c'est aussi dégueulasse. C'est du 'Lipton Yellow', elle achète aussi des infusions, du thé à la mûre, ça a un goût de Malabar, c'est horrible. Le thé à la bergamote, c'est moi qui l'achète. Parce que le thé normal, il y en a toujours. » (homme, 25 ans)

Certaines personnes apprécient le thé aromatisé ou au contraire les thés plutôt « natures » :

« Je bois du thé. J'en ai acheté chez Tang. On m'a fait goûter du thé très bon, que j'apprécie. C'est du thé vert au pamplemousse et du thé vert orient. [Elle montre la boîte, c'est du thé Tchaé] Et j'ai acheté du thé au jasmin chez Tang. » (femme, 48 ans)

Par contre, il semble que le thé au jasmin rassemble les gens, celui-ci étant considéré comme chinois, celui-ci étant également proposé dans les restaurants :

« On a aussi du thé au jasmin, que je bois moins souvent. C'est plus exceptionnel, c'est une fois de temps en temps l'après-midi. Je prends du thé vert aussi, c'est du thé chinois. C'est ce qui sert à faire du thé à la menthe. » (femme, 26 ans)

Ces variétés de thé permettent également de varier les occasions de les boire, des règles de goût se construisant selon les moments de la journée ou les occasions de boire du thé :

« On m'a offert des mélanges sympathiques pour mon anniversaire. Du thé à la rose, du thé au réglisse. Une fois, je n'avais plus que ça pour prendre au petit-déjeuner, donc j'ai pris du thé à la rose, mais c'est un peu dur, le matin. » (homme, 25 ans)

Ainsi, il existe un thé pour le petit-déjeuner, qui peut être « anglais », à la bergamote, qui peut se boire avec du lait. Il existe ensuite des thés qui se boivent pendant la journée, plutôt naturels, semble-t-il, qui peuvent être aromatisés, ou de variétés diverses (vert, noir, jasmin, etc.). Ces pratiques peuvent être distinctives, la connaissance poussée de différentes sortes de thés pouvant entrer dans la définition même de soi, par rapport à ses parents, ou à d'autres personnes, et la personne peut être considérée amateur de thé et se voir alors offrir des thés « étranges » pour une occasion particulière.

Le thé peut également posséder une vertu **diététique**, en particulier une marque, mentionnée pour sa faculté « d'élimination » par plusieurs femmes rencontrées :

« Je bois du thé, qui est très bon pour la santé, aussi : du Tuocha. C'est un thé noir ou vert, je ne sais plus, en blocs. C'est un thé hyper diététique, on l'achète moins cher chez le petit chinois d'à côté que dans les rayons diététiques des grandes surfaces. » (femme, 45 ans)

Il semble d'ailleurs que ce thé puisse être acquis après une prescription d'une amie ou d'une collègue de bureau.

d. Le riz : une base des plats asiatiques et indiens

De même que les pratiques familiales privilégient le thé « anglais », il semble que le riz soit du riz blanc « traditionnellement » dans la famille. Alors soit les jeunes, soit le couple qui découvre la cuisine asiatique, peuvent faire évoluer les pratiques de riz et prôner un riz parfumé, type Basmati ou Thaï :

« Mes parents achetaient de l'Uncle Ben's, et puis avec la mode de Taureau Ailé, du riz de Camargue, ils ont pris ça. Moi, je mange ça et du riz Basmati, du riz parfumé. Du thaï. Quand ils ne sont pas là, j'en profite pour me faire ça. » (homme, 25 ans)

« Le riz, avant, c'était de L'Uncle Ben's. Mais j'ai acheté du riz parfumé chez Tang et maintenant, on en rachète chez le traiteur, c'est le même que chez Tang. Je le fais cuire à l'eau et je l'égoutte. Je n'achète plus que celui-là. » (femme, 48 ans)

Cependant, nous verrons que la manière de le cuire varient selon les personnes, les générations et le degré d'intégration des pratiques culinaires asiatiques dans la vie quotidienne.

e. Les produits asiatiques « préparés »

Les observations d'achat et de cuisines ont montré que les personnes rencontrées achètent des produits « chinois », asiatiques, déjà transformés, voire prêts à consommer, comme des raviolis, des brioches, des nouilles aromatisées déshydratées, ou des produits pris chez le traiteur, comme des nems, des rouleaux de printemps.

f. Les légumes exotiques : des produits moins fréquents et plus discriminants

L'usage de légumes « exotiques », asiatiques, semble peu développé chez les personnes interrogées. Celles-ci font appel aux légumes courants à Paris pour leurs préparations exotiques, et c'est le cas également pour la viande (poulet, porc, poissons, en particulier). Ces produits ne sont pas des produits exotiques en tant que tels, mais sont utilisés dans des préparations construites comme exotiques, par les assaisonnements, les sauces, le riz, la boisson, tout ce qui est autour de ces aliments.

Cependant, quelques légumes échappent à cette constatation, ce sont par exemple les **champignons**, qui peuvent être parisiens, mais également noirs (chinois) ou japonais (shi-také), ainsi que les **algues** :

« Je prends aussi des 'sushi nori', ce sont des algues de mer. Je suis en recherche d'algues de mer. Ils en avaient au rayon frais, avec les fruits et légumes, mais en ce moment, je n'en vois plus. Je les mange avec des germes de soja, et de la sauce vinaigrette, comme une salade. Je peux lui rajouter une tranche de saumon, par exemple. En fait, il y a deux sortes d'algues différentes : une qui se mange crue, et une autre à cuire. » (femme, 25 ans)

[Observation du réfrigérateur] Pleurotes gris, pousses de soja, salicorne de Noirmoutier, shi-také (champignons japonais). (femme, 25 ans)

Le **soja** est également un germe utilisé en légumes dans des salades ou des préparations chaudes, mais également en tofu, et l'on trouve des lentilles rouges pour une préparation indienne (le *dall*) :

« On peut manger plein de choses différentes. Je préfère acheter de la bonne qualité de viande, éventuellement bio, ou fermière, et en manger peu souvent, et payer le prix fort, et manger en parallèle du tofu et du dall. » (femme, 26 ans)

L'intérêt de ces légumes, en particulier pour les jeunes femmes, semble-t-il, est de pouvoir **remplacer la viande**. Le soja a également une image diététique qui peut être valorisée :

« Je fais peu de cuisine chinoise. Je fais des choses à base de soja, par contre. Pour une question de santé, j'utilise le soja. Je ne prends plus de lait de vache, je bois du lait de soja, avec du calcium. Je prends des yaourts au soja. Je mange du tofu. J'utilise du soja brut aussi. Je fais des salades chinoises où je mets des omelettes, du poulet. » (femme, 45 ans)

Enfin, les bananes plantains peuvent être consommées :

« Il y a des bananes à cuire, c'est délicieux, on les fait cuire avec du lait, c'est plus doux que la pomme de terre. » (homme, 35 ans)

Cependant, si des produits sont récurrents dans les habitations, d'autres viennent ponctuellement s'ajouter à ces « bases exotiques », et nous allons voir, au fil des descriptions de préparations, que la gamme de produits exotiques acquis peut être plus large.

2. Les préparations exotiques et asiatiques : modes de préparation et de cuisson

Les personnes rencontrées ont décrit leurs pratiques culinaires exotiques et en particulier asiatiques et font parfois des comparaisons avec la cuisine française (et nous en ferons également). La cuisine exotique, et asiatique en particulier, fait appel à des techniques (de présentation, de préparation, de cuisson) qui diffèrent de la cuisine française, voire qui s'y opposent (dans les pratiques et/ou dans les discours).

a. Le rapport aux cuisines exotiques : entre difficulté d'appréhension et expérimentation

Nous avons vu que jeunes et adultes « s'opposaient » sur la manière d'adopter la cuisine exotique dans leur quotidien, entre intégration systémique et segmentation par rapport aux autres types de cuisine. En termes de pratiques culinaires, de techniques de préparation, nous retrouvons deux types de conception de la cuisine exotique : soit une tendance à l'intégrer et à l'appréhender par des expérimentations, des tests, des pratiques ludiques, soit une tendance à la déférence envers des techniques mal connues et mal maîtrisées. Nous retrouvons ici la distinction jeune/adulte, mais également une autre distinction, qui

recoupe, mais qui peut être également séparée de cette première scansion, qui est la familiarité plus ou moins forte envers certaines cuisines exotiques (qui deviennent quotidiennes, dont les gestes deviennent incorporés), ou la méconnaissance d'autres cuisines, moins habituelles.

Ainsi, l'exotique fait partie des tests de cuisine qui ont lieu au domicile des jeunes :

« On regarde ce qu'il y a de disponible à la maison, on innove. On mélange. Je fais aussi des tests de cuisine exotique. » (homme, 24 ans)

Cependant, toutes les cuisines exotiques ne se définissent pas de manière aussi intégrée, et si la cuisine asiatique peut former système, toutes les cuisines exotiques n'y entrent pas aussi nettement :

« C'est vrai que je ne me suis jamais lancé dans des cuisines d'autres régions [que chinoise]. Je ne me suis jamais lancé dans les couscous, je ne sais pas cuisiner antillais ou africain. Les plats de l'Afrique du Nord, je connais un peu, j'aime bien. Les plats antillais, c'est avec circonspection : c'est trop fort. » (homme, 24 ans)

De plus, certaines cuisines exotiques (ici chinoise) peuvent être considérées tellement intégrées qu'elles ne sont plus considérées comme exotiques ni comme étant de la cuisine, le terme de « faire à manger » étant plus proche des pratiques effectuées autour de ces aliments :

« Les aliments asiatiques, c'est quand je suis seul, rapidement, comme les spaghettis carbonara. Ou alors je fais un genre de riz cantonais, où je mélange du riz, des œufs, des lardons, et ce qui traîne, comme des champignons, ce qui me passe sous la main. Ce sont des choses que je fais quand une ou deux personnes viennent à l'improviste ou quand je fais à manger à mon frère. » (homme, 25 ans)

Ainsi, des éléments ramenés de pays étrangers, donc identifiés comme exotiques, peuvent perdre leur caractère exotique en ce que les personnes rencontrées peuvent perdre les techniques culinaires qui « allaient avec ». Alors, l'épice entre dans les pratiques de cuisine extrêmement personnalisées :

« Des fois, je fais à manger, ce n'est pas exotique, mais c'est ma chimie. Je prends des épices que j'ai ramenées d'à travers le monde et je fais des choses avec, sans que ça corresponde à un plat bien précis. » (homme, 35 ans)

De plus, le manque de préparation des aliments peut être une manière de banaliser le produit et donc d'abandonner son côté exotique :

« *Les soupes chinoises [déshydratées], ce n'est pas de la cuisine, mais ça fait un repas.* » (homme, 24 ans)

De même, les courses et l'alimentation chinoise à l'extérieur du domicile peuvent correspondre à des pratiques habituelles, routinisées, banales, quotidiennes, et le lieu du repas peut être une sorte de « restaurant cantine » :

« *En fait, je ne cuisine pas chinois, ce sont des choses déjà prêtes. C'est comme chez ED. C'est du rapide. A mon labo [de recherche], il y a des vietnamiens, qui cuisinent vraiment. Je vais au restaurant avec eux, autour de la fac [dans le 13^{ème}]. On mange plutôt standard, des menus pour le midi.* » (homme, 25 ans)

Cependant, une distance peut se construire face à l'alimentation asiatique ou au contraire une proximité, par le fait de connaître (ou de chercher à le faire) les noms d'origine des produits. L'intégration d'un aliment ne dépend pas uniquement de cet apprentissage linguistique (les pratiques le font également), mais peuvent y participer :

« *Moi, je n'arrive même pas à retenir les noms [des plats chinois] ! J'ai tendance à penser que c'est un effet de mode que de faire à manger chinois. Et moi, j'ai une culture à défendre !* » (homme, 25 ans)

« *Je connais bien les noms des produits japonais ou thaïlandais. Quand on mange deux fois par semaine ces produits, à force, on connaît.* » (femme, 25 ans)

D'un autre côté, il peut y avoir appréhension face à la pratique culinaire exotique, qui peut amener à ne pas faire de cuisine, mais plutôt à acheter des produits chez un traiteur ou à aller au restaurant :

« *La cuisine chinoise, j'aime bien, mais je vais plutôt aller acheter des plats, plutôt que de le faire moi-même. Chez notre traiteur, c'est tellement appétissant, c'est bon, ce qu'il fait. Il va acheter chez Tang Frères ses aliments, on l'a vu avec les fameux sacs jaunes. C'est bien préparé.* » (femme, 48 ans)

La compétence reconnue du traiteur, du cuisinier, est une déférence, mais également une manière de marquer la différence culturelle :

« *J'ai l'impression que la manière de faire la cuisine n'est pas pareille que nous. A la manière dont [le traiteur] découpe le canard, ça n'a rien à voir. Je me demande : 'est-ce que je serai capable de faire ça ?' Le couscous, on m'a montré, on l'a fait avec moi, je n'ai plus peur de me tromper. Pour les plats chinois, si quelqu'un me montrait, je le ferais sûrement.* » (femme, 48 ans)

Si la complexité des plats non connus peut repousser les pratiques, la grande simplicité de la cuisine japonaise peut également être une raison de la non pratique. Ainsi, si l'une des interviewées reconnaît une valeur au rituel autour de la cuisine japonaise (les algues, la manière de faire le riz, la moutarde, le découpage du poisson) et une autre valorise l'aspect esthétique de la simplicité (qui devient une recherche), d'autres trouvent la cuisine japonaise trop simple pour être intéressante à faire :

« J'aime beaucoup la cuisine japonaise, le poisson cru. Je n'en ai pas fait ces temps-ci, parce qu'on n'a pas de bon poissonnier près d'ici. j'ai déjà fait du sushi. J'avais acheté la petite moutarde, les algues. J'ai appris à faire le riz qui colle. J'avais vu la recette sur la pochette des algues. En fait, il faut mettre du sucre et du vinaigre, dans l'eau de cuisson. Ce n'est pas compliqué, mais il faut le savoir. » (femme, 26 ans)

« Je n'ai jamais préparé de cuisine japonaise. Pourtant il n'y aurait pas grand-chose à faire. Mais je trouve que ça fait moins de recherche. C'est du poisson cru ou des grillades, en fait. » (homme, 35 ans)

b. Les conceptions des techniques culinaires exotiques et asiatiques : préparation et cuisson différentes

Les personnes interrogées ont donné des caractéristiques des cuisines exotiques et asiatiques, par rapport à la cuisine française. Les principales distinctions se trouvent au niveau de la relation entre préparation et cuisson, la cuisine française étant une cuisine où la cuisson est longue, alors que **dans les cuisines asiatiques, la cuisson est courte mais la préparation (découpage des aliments) est plus longue** :

« Ce qui caractérise la cuisine exotique, enfin asiatique, puisque c'est ce que je connais, c'est le mélange d'épices. Le mode de préparation est différent, la cuisson est plus courte et la préparation est plus longue : couper les morceaux, tout ça. Ce qui est spécial dans un plat asiatique, c'est le mélange, il y a toujours des mélanges. C'est un ensemble, l'exotique. C'est un mode de préparation, un mode de cuisson et des épices. Les modes de préparation, c'est qu'il n'y a pas de grands morceaux. C'est coupé fin. Ça peut être mariné. Il y a des épices avant la cuisson, à ce moment-là. La cuisson est plus rapide. Le mijoté, ce n'est pas exotique. Des viandes en sauce mijotées, j'en fais, ce n'est pas exotique. La présentation est plus travaillée. Ça change des présentations françaises, où il y a la soupière avec le bœuf bourguignon, c'est 'elle est belle, la soupière'. La présentation, c'est la soupière. Moi, je ne fais pas de présentation, ça me prend la tête, mais c'est du genre crevettes en éventail. C'est la présentation qu'on voit dans les restaurants. » (homme, 24 ans)

Ainsi, découpage des aliments avant le repas, cuisson courte, présentation, variété des plats, plutôt que plat unique, forment les signes d'une cuisine asiatique. De même, le mélange d'aliments divers, et en particulier le **mélange de plusieurs viandes différentes** peuvent être signe d'exotique et d'asiatique :

« Par contre, c'est le mélange de plusieurs viandes, ça, c'est exotique, ce n'est pas courant dans la cuisine française. » (homme, 25 ans)

« La cuisine française, à part des grillades, avec des épices, ce sont des plats en sauce. Il n'y a pas de mélanges d'ingrédients, sauf le cassoulet, peut-être, il y a des mélanges. » (femme, 45 ans)

Ce mélange permet un goût particulier, dans l'alliance de saveurs :

« Le mélange d'ingrédients, c'est ce qui fait la saveur. Les épices. Quand la cuisine est fade, je n'ai pas envie de manger. » (femme, 45 ans)

Ce goût spécifique peut être dû au mélange entre produits salés et produits sucrés, qui peuvent être considérés par certains comme typiquement exotiques :

« Je fais du lapin aux pruneaux, je ne sais pas si c'est exotique. [Monsieur :] Je ne trouve pas que c'est exotique. [Madame :] le sucré/salé, c'est un peu exotique, quand même. » (femme, 48 ans et homme, 44 ans)

De plus, le goût donné par les épices ou les aliments exotiques permettent de faire varier le quotidien, en particulier pour les faibles revenus ou les étudiants :

« J'ai des amis qui cuisinent exotique. En tant qu'étudiants, il faut bien qu'on varie les modes d'accommodation du riz, des pâtes et des pommes de terre ! » (homme, 24 ans)

Cependant, les personnes rencontrées donnent des limites de goût aux produits exotiques. Ceux-ci ne doivent pas être trop « forts », dans le sens de pimenté :

« Ce qui est trop fort, je n'aime pas. Ni ce qui est fade, au contraire. Je n'aime pas que ça brûle. Quand le goût du piment étouffe tout, ça a moins d'intérêt et en plus, ça fait mal ! » (homme, 24 ans)

« J'aime bien aussi la cuisine française. C'est sûr que c'est moins relevé. Mais on n'est pas habitué à manger épicé trop souvent. Je continue d'apprécier la cuisine française. » (homme, 35 ans)

Les signes de la cuisine exotique s'inscrivent dans la matérialité des aliments, ainsi que dans les gestes nécessaires à la préparation des repas. Un plat exotique, asiatique n'est pas seulement un plat qui est composé d'un ou de plusieurs aliments exotiques (nous avons vu

que des produits courants sont utilisés également), mais un plat réalisé selon des techniques particulières de découpage, de cuisson, de présentation. Nous allons voir maintenant quelles sont les techniques pratiquées par les personnes rencontrées.

c. Les ustensiles : entre spécialisation et polyvalence

Il existe, pour la cuisine asiatique, des ustensiles qui se retrouvent chez certaines personnes interrogées. Par contre, nous n'avons pas trouvé d'ustensiles de cuisine qui concernent des cuisines indiennes ou africaines. De plus, toutes les personnes n'utilisent pas d'ustensiles spécifiques pour la cuisine asiatique.

Ainsi, le **panier en bambou**, pour cuire à la vapeur, se retrouve-t-il à la fois chez des gens qui en ont un grand usage et chez des gens qui l'utilisent peu ou qui l'ont acheté pour un aliment particulier :

« On a acheté des paniers en bois. C'était pour faire les brioches. Plus tard, on a acheté des raviolis pour faire dedans, aussi. C'était chez Picard. » (femme, 48 ans)

« J'ai pris deux sortes de brioches chinoises, ce sont deux farces différentes à l'intérieur. J'ai des paniers pour les faire réchauffer. On prend une casserole, on y met de l'eau, on fait bouillir. Il faut huiler le panier pour pas que ça brûle sur la casserole. L'endroit qui touche la casserole brûle un peu, même avec l'huile. Mais ce n'est pas très grave, ça ne coûte pas cher. Je mets de l'huile normale, de tournesol. J'ai acheté le panier chez Paristore, je crois, à côté de Tang. » (homme, 25 ans)

Ainsi, le rituel de la préparation du panier, qu'il faut huiler (seul cet interviewé a parlé de huiler le panier en bambou), constitue un rituel, qui favorise la construction du repas, de sa préparation, comme exotique, alors que l'alimentation chinoise est considérée quotidienne, banale :

« Quand je mange des brioches (chinoises), ça peut être encore exotique, je sors le panier, je l'huile. C'est rapide, maintenant, mais le geste de passer de l'huile sur le panier était exotique. Il y avait un rituel autour de ça. Le panier est en bambous, c'est censé donner un goût à la nourriture qui est dedans. Donc si ça brûle, c'est gênant, ça prend le goût de brûlé. Quand le premier panier a brûlé, j'en ai racheté un. Et à partir de là, ce n'était plus exotique. J'ai routinisé l'achat de paniers. Maintenant, c'est un instrument de cuisine comme les autres. » (homme, 25 ans)

Proche du panier, une sorte de panier en métal troué a été observé chez un des interviewés, qui l'avait reçu en cadeau de sa marraine, coréenne :

« *Ma marraine m'a offert un truc pour cuisiner à la vapeur. C'est le sien qu'elle m'a donné. En fait, quand je suis allé chez elle, j'étais étonné de voir ça. Elle l'a ramené une fois pour faire chauffer des choses qu'elle a ramenées ici. Et du coup, elle me l'a donné.* » (homme, 25 ans)

Un deuxième instrument de cuisson est le « **rice cooker** », le cuiseur de riz, qui se trouve chez plusieurs personnes également :

« *J'ai un 'rice cooker' qu'un copain m'a offert. Je l'ai ressenti comme un cadeau exotique, mais maintenant, je cuis mon riz pour la semaine dedans, je le mets dans un tupperware et je le fais réchauffer, ce n'est plus du tout exotique. Le panier, ça reste encore un peu exotique. Il fait plus authentique, il est en bois. Ce n'est pas électrique.* » (homme, 25 ans)

« *En ustensile, on a un 'rice cooker', qui peut aussi faire d'autres choses à la vapeur.* » (femme, 26 ans)

Les deux personnes qui ont cet ustensile préparent du riz d'avance et sont de grands consommateurs de riz (l'un en relation avec la cuisine chinoise et avec l'alimentation rapide, l'autre en relation avec la cuisine indienne).

Le troisième objet qui sert aux pratiques culinaires est le « **wok** », qui permet une cuisson rapide et cumulative d'aliments :

« *Le wok, c'est génial, c'est magique, ça cuit très vite. En plus, quand on ne veut plus des ingrédients au fond, on peut les pousser sur les côtés et faire cuire autre chose au milieu.* » (femme, 25 ans) [voir cahier photos]

Cependant, s'il est considéré comme important par certains, il peut être remplacé par des ustensiles habituels pour d'autres, qui ne lui voient pas de spécificité :

« *Je n'ai pas d'ustensile de cuisine. J'ai un wok, mais je ne l'utilise pas. Je fais aussi bien ce que je fais dans des poêles ou des casseroles.* » (homme, 35 ans)

Enfin, les baguettes sont mentionnées, mais non utilisées par les personnes rencontrées pour la préparation culinaire (elles peuvent être utilisées pour le repas, nous y reviendrons) :

« *J'ai des baguettes, mais je ne cuisine pas avec.* » (homme, 24 ans)

Tous ces instruments peuvent être acquis par une même personne ou par les membres d'un couple, antérieurement à sa formation :

« Mon ami a un wok, qui n'est pas vraiment chinois. On avait tous les deux des paniers chinois pour faire la cuisine à la vapeur. On a des baguettes pour manger. Sinon, on n'a pas grand chose de spécifique. Ce sont surtout les ingrédients qui sont spéciaux. Les recettes qu'on fait ne nécessitent pas spécialement d'objets particuliers. » (femme, 26 ans)

Ainsi, les ustensiles « exotiques » ne sont pas appréhendés par tous de manière égale et certains n'ont pas intégré leur usage dans leurs pratiques culinaires :

« Je n'ai pas d'ustensiles. Ca m'est venu à l'esprit d'en acheter, mais le wok, par exemple, c'est cher. Les paniers vapeur, je ne sais pas cuisiner avec. Une fois que j'aurai vu quelqu'un faire, peut-être que je m'y mettrai. Et il y a une question de place, aussi. » (homme, 24 ans)

Ainsi, les ustensiles liés aux aliments et aux préparations exotiques ne semblent pas indispensables aux personnes rencontrées, qui hésitent entre nécessité de l'ustensile et rituel exotique que l'objet pourrait conférer aux gestes de la cuisine :

« J'hésite à chaque fois que je viens dans ce rayon à prendre la spatule pour le sushi. En fait, quand on fait cuire le riz pour le sushi, on doit mélanger le riz avec le vinaigre. Et la natte de bambou, c'est pour enrouler le riz, pour faire des rouleaux, pour le sushi. Mais en fait, je peux mélanger le riz avec n'importe quoi. Donc je ne l'achète pas. » (femme, 25 ans)

Alors que nous avons vu que les jeunes utilisaient les ustensiles de cuisine de manière relativement polyvalente par rapport à leurs aînés, qui avaient tendance à spécialiser la vaisselle, les instruments, etc. (voir Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996), une autre logique se dessine avec les instruments liés à l'alimentation exotique, où l'implication dans la cuisine exotique peut être un déclencheur d'acquisition d'objets plus spécialisés. Cependant, nous retrouvons également la conception des instruments de cuisson (casserole et poêle) comme polyvalents et l'argument du manque de place, chez les jeunes, comme explicatifs du faible investissement en objets culinaires asiatiques. Il semble qu'au contraire de la spécialisation des objets qui était un indicateur du passage vers l'âge adulte, les adultes soient moins possesseurs d'objets culinaires exotiques, l'exotique ne rentrant pas dans un système de pratiques et de valeurs et étant un moment délimité dans les habitudes alimentaires.

d. Les techniques de préparation et de cuisson : des modes « typiquement » exotiques ou asiatiques

Plusieurs techniques culinaires peuvent être considérées comme exotiques, en opposition avec une manière de faire « française », à partir du discours des personnes interrogées et à partir de notre analyse des observations et des entretiens.

Ainsi, les **marinades** sont considérées comme relevant de techniques peu habituelles en France, dans les plats traditionnels, et par contre constitutives de cuisines de certaines régions du monde :

« Les épices indiennes, je les utilise pour mélanger avec du yaourt, pour faire macérer du poulet. J'ai une pâte de curry Tandoori que je mélange aussi avec du yaourt. Du poivre, du sel. On met des morceaux de poulet dans le yaourt et les épices une heure ou deux, selon la force qu'on veut. Ensuite, on retire du yaourt et on fait griller au four. Le poulet est tout rouge. C'est facile à faire pour un petit repas entre amis. » (femme, 45 ans)

L'alliance du **sucré-salé** dans la marinade et de l'herbe fraîche qu'est le basilic participent également du goût exotique de la viande :

« Je fais de la viande marinée, avec un mélange vinaigre / miel ou citron / miel, avec du basilic. Ca, c'est vietnamien. Ca vient d'une amie. Je fais cuire la viande et en fin de cuisson, je rajoute la marinade, ça fait un jus. » (homme, 24 ans)

De manière plus large, les **saucés** avec des épices sont considérées comme exotiques. Dans ce cas, le mélange d'une épice avec des ingrédients qui ne sont pas forcément considérés eux-mêmes comme exotiques peut définir le plat comme exotique :

« Mon grand classique, que je fais toujours, c'est la sauce oignon, crème, curry. Je la fais avec de la viande blanche, comme des escalopes, des blancs de poulet, ou des côtes de porc. On met les oignons, puis la viande, le curry. On attend que l'épice caramélise sur la viande, et après, on met la crème. » (homme, 24 ans)

Au niveau de la cuisson, la **cuisson vapeur** est fortement connotée exotique. Cela peut être une cuisson en **papillote**, où les herbes ou les épices permettent d'apporter un goût supplémentaire :

« Je fais du poulet en papillotes. Je coupe du poulet, je le mets dans de l'aluminium avec des herbes, du sel et du poivre, et je mets le tout au four. Il faut que le poulet cuise dans son jus, on l'enferme dans l'aluminium. j'ai goûté ça dans un restaurant asiatique et j'ai eu envie de le refaire. » (homme, 24 ans)

Le fait même de goûter le plat dans un restaurant asiatique lui donne ici une valeur exotique.

Pour ce qui est du **riz**, celui-ci peut être considéré comme un accompagnement de plat exotique (asiatique, indien, en particulier), de toutes façons, mais sa **cuisson à la vapeur** lui donne une valeur exotique encore plus grande et donne à celui qui le cuisine une compétence particulière dans les préparations exotiques :

« Je cuis le riz à la thaï, je crois que c'est comme ça que ça s'appelle. c'est un verre de riz, un verre et demi d'eau, du sel. Je couvre. Et ça cuit à la vapeur. » (homme, 24 ans)

Cependant, le **type de riz**, son parfum, sa provenance, peuvent également jouer dans la construction de l'aliment comme exotique :

« Je fais du riz à la vapeur. C'est souvent ce qui accompagne. C'est du riz 'thaï'. Je le trouve chez ma mère. C'est du Thaï Taureau Ailé, c'est du riz cher, 14 ou 16 francs le kilo. Mais il est vraiment bon. Je trouve que c'est cher pour du riz, alors je le prends quand je vais chez ma mère. » (homme, 24 ans)

Cependant, la cuisson vapeur du riz n'est pas toujours connue ou recherchée et le seul fait de faire du riz en accompagnement d'un plat asiatique suffit à lui donner son statut exotique :

« Dans la manière de servir pour les repas thaïlandais, il y a le riz à part, et le plat. La dernière fois que j'ai acheté du riz, j'ai pris du riz thaïlandais. C'est du riz long. Je le fais cuire à l'eau, je l'égoutte, je le rince sous l'eau chaude. Ce n'est pas du riz gluant. » (homme, 35 ans)

Le **panier vapeur** peut également servir pour les raviolis ou les brioches, les raviolis pouvant également être cuits à l'eau, comme les raviolis « occidentaux » :

« Les nouilles, les brioches, les raviolis, ça se fait réchauffer à la vapeur, ou alors je jette les raviolis dans l'eau bouillante, je ne fais pas de sauces pour aller avec, ça se mange tel quel. » (homme, 25 ans)

La cuisson à l'eau est également utilisée pour les nouilles chinoises, que ce soit à l'eau claire ou au bouillon :

« Je mange les nouilles telles quelles. Quelquefois, quand j'ai des restes de porc, par exemple, je le mets dans l'eau bouillante avec les nouilles. Quand mes parents

viennent de partir [pour leur maison secondaire], je mets du bouillon dans les nouilles, parce qu'il en reste de quand ils ont cuisiné. Quand les nouilles bouillent, je peux aussi mettre un œuf dedans, et je touille. C'est pour avoir ma dose de protéines ! » (homme, 25 ans)

La cuisson à l'eau peut également être une phase de la préparation de la soupe, qui contient plusieurs techniques, dont la cuisson à vif de certains de ces éléments (dans un wok, par exemple) :

« En plat thaïlandais, je fais de la soupe Tom Yam Gung. C'est avec des champignons (des pleurotes gris), du poulet ou des gambas géants, du gingembre. Des petits chilis, de l'ail. Du bouillon de viande ou de crevette. Du coriandre. Du sel et du poivre. On commence à faire cuire les carapaces des crustacées, dans le wok, avec du sel et du poivre, puis l'ail, le gingembre, en petits morceaux. Après, on met les légumes et les gambas. On laisse bouillir avec de l'eau. » (femme, 25 ans)

La cuisson à l'eau peut donc suffire pour des aliments déjà considérés exotiques en eux-mêmes (les raviolis) ou se voir rajouter des parfums ou des aliments pour accentuer le goût et donner un aspect plus savoureux aux aliments (bouillons ou rajout de viande pour les pâtes, par exemple).

Toujours au niveau de la cuisson, la **sauce de soja, utilisée comme « remplacement » des matières grasses**, comme base de cuisson pour que les aliments ne collent pas, est un élément important dans la construction du plat comme exotique et surtout comme asiatique. Ainsi, tous les aliments cuits ainsi prendront un goût « asiatique » :

« Chez Marks and Spencer, il y a des légumes coupés sous cellophane. Je prends de la sauce de soja, j'en mets dans le fond d'une poêle et je fais revenir les légumes quelques minutes. » (homme, 35 ans)

De plus, la sauce de soja peut être ajoutée, soit pendant la préparation, soit au moment du repas, comme **assaisonnement** :

« J'achète de la sauce de soja chez un épicier normal. C'est comme du ketchup pour les pâtes, pour moi. Je l'utilise pour le riz quand je ne fais rien en accompagnement. C'est pour le riz seulement, ou pour les raviolis. Je trempe les raviolis dedans. Je mets de la sauce dans une petite tasse en plastique. » (homme, 25 ans)

« La sauce de soja, à un moment donné, je l'utilisais pour tout. Je l'utilisais en assaisonnement, pour parfumer une viande, au lieu d'utiliser la matière grasse, j'en mets dans la poêle et je fais revenir la viande, qui cuit dans son propre gras. J'en mets dans les soupes aussi. J'ai beaucoup utilisé la sauce 'arôme saveur', en fait

c'est de la sauce de soja. Ca m'étonnait, je voyais beaucoup cette sauce chez les chinois, je me disais que c'était une des rares choses qu'ils avaient pris de la cuisine française. Maintenant, j'en utilise moins. C'est moins aromatisé que les sauces de soja. » (homme, 26 ans)

Cependant, les sauces proposées chez les traiteurs ou dans les restaurants peuvent être considérées difficilement reproductibles au domicile :

« J'ai fait quelques essais de sauces exotiques, mais ça n'a pas le même genre de saveur que ce que j'achète. J'ai essayé une sauce à base de sauce de soja et de Nuoc Mam, mais ce n'était pas terrible. J'utilise la sauce de soja pour assaisonner le riz, au moment de le manger. » (homme, 24 ans)

Ainsi, des techniques considérées exotiques peuvent être mises à jour, qui sont considérées avec plus ou moins de facilité, pour les personnes rencontrées. Il semble que là encore, les ressources (humaines, documentaires, etc.) soient importantes pour que les acteurs sociaux osent appréhender ces techniques.

e. Les plats réalisés : une gamme large (de la soupe au dessert) avec une focalisation sur les plats de viande ou de légumes

Le résultat du choix des produits et du choix des techniques de préparation se situe dans certains types de plats réalisés de manière privilégiée par les personnes rencontrées. Nous avons vu qu'il existait des pratiques de salades et de soupes, pour ce que nous appellerions des entrées dans le système français, des plats à base de viande ou de légumes, et également, mais semble-t-il moins fréquemment, des desserts.

En ce qui concerne les plats « principaux », le **poulet** semble une base de viande répandue dans les plats asiatiques (avec le **porc**) et peut servir de « base » à des mélanges de goûts, de saveurs, par les épices, les autres aliments :

« Tout ce qui est à base de poulet, c'est facile à faire. Le poisson, par contre, dans les recettes chinoises, c'est plus compliqué. Je fais des soupes, avec des boulettes. Et les pâtes chinoises, avec plein de trucs dedans. Je fais des travers de porc au gingembre. » (femme, 45 ans)

« La cuisine chinoise que je fais, c'est du poulet sauce piquante, par exemple. Je prends la recette dans un livre 'la cuisine chinoise'. » (femme, 25 ans)

« La cuisine indienne, ce qui est facile, ce sont les plats à base de poulet. Je fais du poulet avec toutes sortes d'ingrédients. J'utilise du curcuma, du coriandre, du cumin, du curry. » (femme, 45 ans)

Le poisson peut être considéré plus difficile, moins appréhensible que des viandes blanches. L'association entre une viande connue et des éléments considérés plus exotiques permet de créer un plat exotique :

« L'autre jour, j'ai fait du porc et des légumes. J'y ai mis un peu d'épices, des fois je ne sais pas ce que c'est, comme épice, je l'ai ramené [de Thaïlande] et je n'ai pas la traduction française. » (homme, 35 ans)

Cependant, des éléments exotiques peuvent venir jouer le rôle nutritif de la viande et la remplacer, d'autant plus que la culture d'origine peut être considérée comme végétarienne :

« J'utilise beaucoup le tofu, avec des légumes, comme des haricots verts ou des brocolis, ça remplace le poisson ou la viande. J'aime aussi faire des salades avec du soja. Mais c'est dur de trouver les produits qu'il faut pour cuisiner chinois. » (femme, 45 ans)

« En cuisine indienne, je fais juste du riz au safran. J'achète des pots de pâte tout prêts, on mélange ça avec le riz. Les indiens mangent beaucoup de riz, ils sont végétariens. Surtout les pauvres. » (homme, 35 ans)

L'assemblage permet également de cuisiner des salades, qui sont exotiques par les différents éléments qui les composent :

« Je fais une salade de bœuf, avec du gingembre, des oignons de printemps, du chili. » (femme, 25 ans)

Les **desserts semblent moins investis** dans les pratiques culinaires exotiques des personnes rencontrées, soit qui les apprécient peu comparativement aux desserts plus occidentaux, soit qui ne savent pas les faire. Il existe cependant des tentatives de réalisations de desserts.

Les personnes interrogées peuvent reconnaître que les desserts sont moins variés et moins surprenants que les autres plats, dans les restaurants exotiques. De plus, la comparaison avec les desserts français n'est pas toujours en faveur de l'exotisme :

« Un dessert qui m'a scotché, ce sont des pâtes de riz vertes avec du caramel et du lait de coco. J'en ai goûté dans un restaurant. C'est vrai que dans les restaurants asiatiques, les desserts sont souvent moins parlants. Là, je ne savais pas quoi prendre, j'ai choisi au hasard, et c'était bon. Sinon, moi qui fais pas mal de pâtisserie française, c'est vrai que c'est autre chose ! Une tarte Tatin, c'est quand même autre chose que leurs desserts qui ne sont pas terribles. Les desserts français

sont parmi les meilleurs du monde. Il y a de la variété, des mélanges de saveurs. Je suis déçu par les desserts dans les restaurants exotiques. » (homme, 24 ans)

Par exemple, les couleurs peuvent paraître artificielles, non naturelles :

« Par contre, quand on voit leurs sucreries, je trouve que ce n'est pas appétissant. Ce sont des couleurs violentes. On a l'impression que c'est plein de colorants. » (femme, 45 ans)

Si ces couleurs attirent ou si le goût est considéré comme bon, malgré la couleur, le dessert peut être acheté déjà préparé ou en sachets instantanés :

« Ce qu'on a acheté, ce sont des desserts indiens, le dessert avec des choses de toutes les couleurs. Ils font des cubes avec de la farine de je ne sais pas quoi. C'est rose, vert. C'est assez sucré. C'est à la pistache, à la carotte, à la cardamome, à la rose. Ou alors ce sont des desserts dans du lait. C'est parsemé de pistaches et de fleur d'oranger. J'ai acheté de la poudre, c'est de l'instantané, pour faire ce genre de cubes. Je ne me fais pas d'illusion, je pense que ce ne sera pas aussi bon que ce que j'ai acheté fait par les indiens. Mais on essaiera. Mais c'est vrai que j'ai dû l'acheter il y a deux mois, en même temps que des épices. J'ai fini les épices, et je n'ai pas encore fait ce dessert. Je teste plus les épices. » (femme, 26 ans)

La pratique culinaire autour des desserts peut donc moins intéresser les personnes qui cuisinent exotique par ailleurs. Cependant, certains trouvent à refaire des recettes de plats mangés au restaurant :

« J'utilise le lait de coco pour les petites bananes que je fais en dessert. Je prends du lait de vache, je fais cuire les bananes en rondelles dans du beurre, pendant 10 minutes, puis je mets le lait de vache, et après, je mets le lait de coco, en fait c'est de la crème de coco, de l'extrait, et je rajoute du sucre. Ça se mange chaud. C'est thaïlandais. J'en ai mangé une fois dans un restaurant et je me suis dit 'ça a l'air facile, pour une fois'. » (femme, 25 ans)

C. LES REPAS AU DOMICILE ET LA PLACE DE L'EXOTIQUE

Après avoir vu les lieux d'approvisionnement, les types de produits acquis et les techniques de cuisine liées à l'exotique, nous allons resituer les pratiques exotiques dans l'alimentation générale des personnes rencontrées, telles que nous avons pu les reconstituer. Il existe des distinctions de comportement selon les moments des repas (midi ou soir, semaine ou week-end, occasions ou quotidien, etc.) et l'exotique et l'asiatique

peuvent se placer dans ces différentes occasions. Puis nous verrons ce qui entoure les repas exotiques, c'est-à-dire les manières de table liées aux repas exotiques.

1. Fréquences et types de repas selon les occasions : pratiques d'alimentation et place de l'exotique

Si la semaine d'alimentation se compose de trois repas par jour et de lieux différents de repas selon les activités (près du travail : cantine, restaurant, alimentation à emporter ; à la maison, seul, en couple, en famille, avec des invités ; en sorties avec des amis ou en famille, dans des restaurants, etc.), le contenu de chacun de ses repas varie selon les personnes rencontrées. Celles-ci ont des points communs, qui consistent par exemple à séparer la cuisine à la maison de l'alimentation à l'extérieur, et la cuisine quotidienne de la cuisine où on invite. Cependant, le contenu même des repas peut varier selon les conditions de vie.

a. L'alimentation et la cuisine quotidiennes : l'exotique comme intégration ou comme rituel de séparation

Au niveau de l'alimentation familiale, quotidienne, **deux manières de consommer l'exotique** se trouvent, selon les personnes rencontrées : soit celles-ci **l'intègrent** dans leur consommation alimentaire générale, ne font que peu de distinction dans les préparations, les définitions, les rôles de cette cuisine, soit celles-ci les **séparent**, les utilisent comme marqueur d'un rituel, cherchent à distinguer une alimentation « française » d'une alimentation exotique.

Tout d'abord, les personnes rencontrées cuisinent plus ou moins, que ce soit exotique ou non. Cependant, dans la semaine qui précédait l'entretien, toutes les personnes ont dit avoir préparé quelque chose à manger. Certaines disent cuisiner quelles que soient les occasions, le fait de manger seul n'empêchant pas la préparation culinaire :

« Je cuisine aussi quand je suis seule. Je ne fais pas des grands menus, mais je me fais un plat. » (femme, 25 ans)

Cependant, pour d'autres, les préparations culinaires suivent des phases d'envie, de temps disponible et de gestion de l'espace, et plusieurs types de cuisine peuvent se suivre,

avec des phases allant de quelques jours à plusieurs mois (voir également Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996) :

« Ca fait un moment que je n'ai pas fait la cuisine. Ca fait un mois, environ. J'ai moins de temps, en ce moment. En ce moment, je fais plutôt des tartes. J'achète la pâte feuilletée ou brisée. Je ne vais pas m'amuser à faire une pâte feuilletée, j'ai ouvert un livre, j'ai vu les schémas, j'ai lu la recette, j'ai refermé le livre. Et puis j'ai un impératif de place. Je ne peux pas étaler la pâte, ici. J'ai peu de place. C'était une contrainte, surtout au début. Maintenant, non, ça ne l'est plus. C'est vrai que ça m'a changé, par rapport à chez ma mère, sa cuisine fait toute la pièce d'ici. C'est aussi une question d'organisation. maintenant, je pose plus loin ce dont je n'ai plus besoin. » (homme, 24 ans)

De plus, l'investissement culinaire peut suivre des cycles, qui peuvent dépendre par exemple de la présence ou de l'absence des parents au domicile, leur présence provoquant un évitement de la cuisine et également du partage du repas :

« Quand mes parents sont là, je m'arrange pour être à l'extérieur le plus souvent possible. Ou je rentre tard pour manger dans la cuisine. » (homme, 25 ans)

Si les jeunes peuvent avoir des cycles de cuisine, les femmes plus âgées sont plus « organisées », ont des pratiques plus routinisées :

« En fait, dans la semaine, je fais à manger très tôt le matin, et on fait réchauffer le midi au micro-ondes. On rentre tous les deux le midi de notre travail, pour manger. » (femme, 48 ans)

De plus, les jeunes (célibataires ou en couple depuis peu de temps) semblent sortir davantage que des couples plus âgés, la sortie pouvant être relative au travail ou à l'université ou être plus une sortie entre amis :

« Le midi, je vais au restaurant, quand je suis à la fac, et le soir, je fais de la cuisine, par exemple une caille. » (femme, 25 ans)

« Sur une semaine, on doit aller deux fois au restaurant, sinon, on mange beaucoup ici. A midi, on mange souvent des sandwiches quand on est dehors. Quand je suis ici, je mange vraiment. A l'extérieur, je mange des sandwiches ou dans une cantine. » (femme, 26 ans)

De plus, la sortie au restaurant peut faire partie de l'étape de la mise en couple, tout comme les pratiques successives de cuisine, de la part des deux membres du couple en formation :

« Dans une semaine, c'est à peu près deux fois moi qui cuisine, une fois elle, et le restaurant le reste du temps. On a chacun notre appartement. » (homme, 35 ans)

Ainsi, **pour les jeunes, le restaurant fait partie des sorties hebdomadaires, voire quotidiennes**, alors que pour les personnes interrogées plus âgées, le restaurant est un moment moins fréquent et plus particulier (nous y reviendrons plus bas).

Il semble donc exister, pour les jeunes, plus de solutions alternatives au repas au domicile que pour les personnes adultes, d'après nos entretiens.

Cependant, alors que les adultes ont plus d'occasions de cuisiner chez eux, la place de l'exotique est plus réduite que chez les jeunes, en ce qui concerne la cuisine ordinaire, c'est-à-dire avec les membres du foyer.

Ainsi, l'exemple d'un couple (l'homme a 44 ans, la femme, 48 ans) montre que l'exotique peut prendre une place assez restreinte, mais surtout séparée des autres pratiques culinaires. Tout d'abord, la quantité de repas où figurent des mets exotiques peut être considérée comme faible :

« Tout ce qui exotique, dans notre alimentation, c'est marginal. On fait du punch. Ça m'arrive de faire du couscous. » (femme, 48 ans)

De plus, le repas exotique hebdomadaire est très ritualisé, s'inscrit dans une suite de pratiques ménagères, est à la fois une récompense au ménage et une manière de transformer le manque de temps de préparation culinaire en un moment particulier et routinisé, qui donne de la valeur à ce qui aurait pu être considéré comme un manquement aux pratiques culinaires (c'est cette femme qui cuisine tous les matins en se levant, avant d'aller travailler : « Je me lève tôt, le matin [en semaine]. Je me lève tous les matins à cinq heures. Je fais la cuisine à ce moment-là. ») :

« A un moment donné, on faisait des nems avec de la salade et de la menthe. On mangeait ça tous les samedis midis, mais on s'est un peu arrêté. [...] A un moment, je faisais des tacos, c'est un peu exotique. J'en faisais le samedi midi, aussi. Mais ça n'a pas trop duré. J'achetais les galettes au supermarché. Je faisais de la viande hachée, de la salade, de l'avocat, des tomates et de la sauce mexicaine, c'est une sauce très piquante. On met tout ça dans la galette. Mais ce n'est pas pratique à manger. C'est pour ça qu'on n'en mange plus. [...] On prend souvent des plats chez le traiteur chinois, le samedi midi. En fait, je fais mon ménage le samedi matin et je vais au marché. Donc je n'ai pas le temps de faire à manger, j'achète un truc préparé, en rentrant du marché. De la pizza ou un plat chinois. » (femme, 48 ans)

En fait de plat, c'est tout le repas qui se compose de mets chinois :

« Entre nous, hier [samedi midi], on a fait un repas chinois. On a acheté chez le traiteur : du canard et du porc laqués, du poulet aux champignons noirs, du riz cantonais et des nouilles sautées. Et des beignets de bananes en dessert. Et des nougats. » (femme, 48 ans)

La même logique de séparation, de création de limites entre les différentes cuisines se retrouve dans les autres repas, qui sont centrés sur la cuisine exotique ou sur la cuisine française :

« Quand on fait un repas chinois, c'est de A à Z aussi. » (homme, 44 ans)

De plus, le fait d'aimer manger vient en concordance avec des essais culinaires, qui suivent des recettes (« données par des amies, ou alors il y en a dans le magazine télé ») :

« J'ai fait un truc au curry, une fois. Mais c'est très ponctuel, ce genre de choses. C'est à l'occasion d'un plat. On peut acheter une épice pour un plat particulier. C'est pour se faire plaisir, on est assez bouffe. On est gourmets et gourmands. Faire un plat pour la première fois, c'est une découverte. » (femme, 48 ans)

Un autre plat, considéré à la limite de l'exotique et du plat français, est un peu plus « intégré » dans la cuisine quotidienne, en ce qu'il peut remplacer, un midi ou un soir, un plat français :

« Le couscous, je le fais le week-end, par exemple. Je le fais en grande quantité, je ne sais pas le faire en petite quantité. J'en congèle, ou on en remange en semaine. On en mange deux ou trois jours de suite. Même réchauffé, c'est bon, c'est même meilleur. » (femme, 48 ans)

D'un autre côté, des pratiques qui intègrent davantage d'éléments définis comme exotiques se trouvent chez des personnes plus jeunes et/ou célibataires :

« La semaine dernière, j'ai fait du poisson avec des carottes, des pommes de terre et du persil. De l'huile d'olive. Le poisson était revenu à la poêle, et les légumes à l'eau. Dans la semaine, j'ai mangé des pâtes, des salades avec des olives et du coriandre. J'ai fait un essai de porc et des courgettes, mélangé avec plein d'épices. Dans les pâtes, j'ai mis des olives noires concassées. Au Monoprix, je prends des barquettes où il y a des calamars, des crevettes séchées, marinés dans l'huile. Des fois, je mets du basilic dans les pâtes. » (homme, 35 ans)

Le mélange peut donc se faire au niveau de la semaine (avec des repas plus ou moins exotiques), au niveau du repas, avec des plats plus ou moins exotiques, et au niveau des plats (avec par exemple des épices exotiques avec des ingrédients qui le sont moins) :

« Dans le même repas, je peux très bien mélanger : je peux faire une minestrone en entrée, un plat thaïlandais et un dessert français. » (femme, 25 ans)

Ainsi, les plats qui étaient considérés exotiques dans un premier temps peuvent faire partie intégrante des repas au quotidien, et se mêler aux autres ingrédients :

« Ici, dans la semaine, on fera forcément du riz et forcément des pâtes avec une sauce italienne. Il y a pas mal de chances que je fasse du 'dall' ou des légumes avec des épices indiennes. Et on fera sûrement une soupe fraîche ou tout prêle. Dans la semaine, on va manger du riz deux fois. On en fait à chaque fois pour plusieurs fois, avec le 'rice cooker'. On va aussi faire des légumes. On doit faire une fois par semaine de la viande. Une fois du poisson. En fait, on fait souvent des légumes et du riz. C'est notre base. » (femme, 26 ans)

Nous avons vu également qu'un jeune homme (25 ans) considérait les raviolis et les nouilles chinoises comme des aliments banals, qui ne sont plus exotiques.

De plus, les équilibres alimentaires contiennent les éléments nutritifs des différents aliments, exotiques ou non, dont les apports nutritionnels sont connus et considérés comme pouvant se substituer aux éléments comme la viande, dans l'alimentation quotidienne :

« Implicitement, on a des règles. Si à midi, j'ai mangé un mini sandwich, le soir je vais avoir envie de poisson. Hier soir, par exemple, j'avais pris un gros morceau de poisson, avec du riz. On a fait un dîner avec des protéines, un repas chaud et consistant, parce qu'on n'avait pas beaucoup mangé dans la journée. Mais si on a mangé beaucoup de viande, après, on va manger des légumes. Ce n'est pas une contrainte, c'est un équilibrage, quand on a mangé trop quelque chose avant. Au niveau des protéines, on ne cherche pas forcément à manger de la viande. On peut ne pas en rajouter dans le riz et dans les pâtes. Si on ne mange pas de légumes pendant un moment, on va en faire, après. Mais dans un repas, il n'y aura pas forcément tout. Souvent, ce sont des légumes et des féculents. » (femme, 26 ans)

L'alimentation exotique au domicile, au quotidien (avec les membres de la famille), peut donc être séparée des autres types d'alimentation, avec une certaine valorisation de cette séparation, comme un moment particulier, marqué par le type d'aliments consommés, il y a alors construction d'un événement, mais très ritualisé, très routinisé. Nous pouvons faire l'hypothèse que cela concerne plutôt les adultes, les familles, alors que les jeunes (célibataires ou jeunes couples) semblent moins distinguer les différents types d'aliments, pouvoir permuter les uns avec les autres, mélanger dans un même repas, ou dans un même plat, les différents éléments, exotiques ou non. Dans les deux cas, l'exotique fait partie de la vie quotidienne, mais **pour les adultes, il y a une forte structuration des formes et des**

contenus de cette alimentation, alors que chez les plus jeunes, il y a formation d'un système alimentaire qui comprend des éléments exotiques.

b. Les invitations : la cuisine comme convivialité et comme démonstration de l'importance des hôtes et relation avec l'exotique

Plusieurs types de repas « d'invitation » peuvent être réalisés, selon les personnes rencontrées, selon les personnes qu'elles vont recevoir et selon le degré de risque culinaire acceptable par les uns et par les autres. L'exotique peut venir s'intégrer dans ce type de repas qu'est le repas avec des hôtes, au domicile.

Tout d'abord, l'exotique peut ne pas être considéré comme suffisamment impliquant pour faire partie d'un repas d'invitation :

« Je fais un dîner demain soir, ça ne me viendrait pas à l'idée de faire des plats asiatiques pour un dîner. Ce serait comme si je faisais des pâtes. Demain, je vais faire du canard aux olives. Ça ne me viendrait pas à l'idée de faire de la cuisine japonaise ou asiatique pour recevoir. Quand je fais un dîner, c'est quelque chose de programmé à l'avance. Je ne ferais pas une omelette, alors que je les fais très bien. [...] Demain, je reçois des amis. J'ai invité des gens et d'autres le seront au dernier moment. On sera sûrement entre six et huit. Un copain fait une salade et va l'emmener. Moi, je fais du canard aux olives et des pommes de terre. Il y aura un plateau de fromages, et si personne n'amène de dessert, je ferai une tarte aux pommes. Les gens emmènent des desserts, soit qu'ils font, soit qu'ils achètent. Et il y a le pinard, indispensable ! J'ai un principe d'organisation, j'ai toujours une bouteille qui va avec ce que je fais, pour accompagner, et si personne n'en emmène, on ne boira que ça ! Mais en général, les gens en emmènent. » (homme, 25 ans)

Le repas entre amis, pour ce jeune, s'organise donc autour de l'importance accordée aux mets et à leur préparation. L'omelette, même si elle est bien faite, ne correspond pas aux codes du « recevoir », car c'est une préparation rapide, relativement facile à faire, à la portée de tous. Pour ce jeune, les préparations exotiques (asiatiques) sont du même ordre : c'est ce qu'il mange quand il est seul, quand il veut faire vite, ce n'est pas une cuisine élaborée. Il existe donc un investissement nécessaire dans la cuisine, pour recevoir des amis ou de la famille. Cependant, l'exotique peut être considéré comme nécessitant un investissement plus important que l'alimentation quotidienne, pour d'autres personnes rencontrées :

« Je suis quatre soirs de la semaine sans travailler. Et je suis chez moi deux ou trois soirs par semaine. Je cuisine des trucs un peu élaborés environ trois fois par semaine. Quand je cuisine exotique, il faut que j'y pense, parce que je n'ai pas tout

ce qu'il faut ici. C'est une fois par semaine, au grand maximum, plutôt une fois tous les quinze jours. Je n'en ferai pas deux fois dans la même semaine. Assez fréquemment, quand je cuisine, c'est que j'invite des gens. Je me demande ce que je vais faire, je vais faire des courses. Je regarde ce qu'il y a. Et si j'ai du temps. Je fais aussi par coup de tête. Je vais regarder s'il y a une promotion de viande, par exemple, et après je vais chercher quoi faire autour. J'invite des gens bien deux fois par semaine. Et je fais un peu la cuisine pour moi seul. » (homme, 24 ans)

Ici, l'exotique fait partie des possibilités de repas avec des invités, car il nécessite du temps (temps de réflexion, temps de courses, au moins) et montre que la personne s'intéresse au repas, aux goûts des autres, cherche à préparer un plat à partager.

Que ce soit pour les jeunes ou pour les adultes, le fait de recevoir des amis implique un investissement, qui ne se montre pas toujours de la même manière, dont les codes peuvent changer, mais l'importance du plat partagé reste présente chez tous :

« Il faut être courageux pour faire la cuisine. Il faut aimer faire plaisir, à sa famille, à son entourage. Mais, comme dit le dicton populaire, on attrape les gens par la bouche. C'est important de faire un bon repas avec les gens, la conversation aussi est importante, mais recevoir des amis avec de la bonne cuisine, c'est super. Au mois d'août, on a fait une fête, on était 45. J'ai mis deux ou trois jours à tout préparer. J'ai fait des empanadas, ce sont des sortes de chaussons à base de pâte, et dans lesquels on met de la sauce tomate, du riz, du thon, du piment, un peu mais pas trop, pour donner du goût, on roule tout ça dans les chaussons. Il faut les faire cuire dans l'huile, normalement, mais moi, je les fais au four, parce que c'est moins calorique. J'en avais fait une centaine, c'est du boulot, mais qu'est-ce que c'est bon en apéritif. J'avais fait du punch, aussi. Je suis allée à Madère et j'en ai ramené une recette de punch, et plein de recettes. » (femme, 45 ans)

Les personnes qui sont invitées peuvent être importantes dans le choix du contenu des plats réalisés pour des invitations. Ainsi, un jeune parle des amis avec qui il fait du jeu de rôle, et qui apprécient peu la cuisine, à qui il préfère faire des plats consistants pour résister toute la soirée :

« Il faut aussi que ce soit assez consistant pour tenir une soirée jusque deux ou trois heures du matin. En plus, tout le monde n'apprécie pas de la même manière la cuisine. Je fais des efforts pour les gens qui aiment la cuisine. Par contre, les copains des jeux de rôle, c'est la gamelle ! On n'a pas beaucoup de temps, je prépare pendant une pause du jeu, et ils apprécient moins que d'autres amis. Je fais du riz cantonais. Je reçois pas mal de gens en même temps [quand on fait des jeux de

rôle]. Le riz cantonais, ça a le mérite d'être un plat consistant, pratique, simple à faire. » (homme, 24 ans)

Par contre, pour d'autres amis, le plat peut être plus élaboré :

« La dernière fois que j'ai fait exotique, c'était pour des amis, c'était des travers de porc avec une sauce spéciale, trouvée à Tang Frères. Avec du riz. » (homme, 24 ans)

Pour une jeune fille, le premier repas avec son petit ami a été exotique, car représentant une certaine identité sociale, une revendication d'exotisme, qu'il était important qu'elle teste auprès de son ami :

« Une des premières fois où j'ai cuisiné pour mon ami, j'ai le souvenir de nouilles chinoises, avec des légumes. Le moment du repas, c'est important, tous les moments sont importants dans un couple. Son appréciation est importante. Il a aimé les nouilles chinoises ! On se découvre aussi par les goûts, on cherche à savoir si l'autre va aimer. » (femme, 26 ans)

De plus, selon les personnes qui préparent (et selon leurs compétences ou ce qu'elles pensent avoir comme compétences) et selon le statut des personnes invitées (intimes ou relation plus formelle), les risques pris par rapport à des recettes que l'on ne maîtrise pas très bien varieront de degrés.

Ainsi, les amis sont plutôt des personnes avec lesquels on peut prendre des risques, alors que les parents de l'ami ou des relations moins intimes partageront un repas dont la préparation comporte moins de risque :

« Pour les invitations, des fois, je prends des risques. J'ai fait des champignons farcis, comme j'avais mangé chez une amie, les gens ont apprécié. Une fois, j'ai fait du sanglier, mais ce n'était pas ça, ce n'était pas très bon. C'était pour un réveillon. » (femme, 48 ans)

« Pour des invitations, je ne fais pas toujours des choses que j'ai déjà faites. Ça dépend qui j'invite. Si ce sont des gens où c'est important de bien maîtriser, je fais quelque chose que je connais bien. Si ce sont des amis intimes, avec qui je suis à l'aise, je n'ai pas peur. Je sais que ce n'est jamais immangeable. » (femme, 26 ans)

Ainsi, si certains plats sont considérés comme pouvant être tentés, l'exotique, quand il n'est pas une préparation habituelle, peut être abandonné dans les idées de préparations pour les invités :

« Quand on invite, on n'est pas très sûr de ce que les gens aiment, donc c'est délicat de faire asiatique. Par contre, on va au restaurant avec les gens. » (femme, 48 ans)

Tout au moins, l'exotique peut faire partie des possibles, et il y aura réflexion sur le type de plat qui correspond le mieux à ce que signifie le repas. Le cas d'un premier repas avec les parents de l'ami, les peut-être futurs beaux-parents, montre l'importance de cette « rencontre » (ce n'est pas leur première rencontre, mais la première fois que les parents viennent manger chez eux), de cette construction de la jeune fille comme maîtresse de maison, comme conjointe, et celle-ci ressent fortement ce qu'implique le type de plat servi :

« Ce week-end, on va inviter les parents de mon ami, on en a parlé tout à l'heure, de ce qu'on allait leur faire. On a parlé de leurs goûts, on sait qu'il faut éviter l'épicé. Ce n'est pas trop leur goût, ce qui est fort. On pensait faire un curry, mon ami a une recette de curry dans ses bouquins, mais je pense que je ne vais pas être d'accord avec la recette. En plus, la dernière fois qu'ils sont venus, on a mangé dans un restaurant indien en bas. Donc on a écarté le curry. Après on s'est dit qu'on pouvait faire le 'haggis', mais en fait, il n'aiment pas trop le mouton, ni les abats, ni le pimenté, donc ça fait beaucoup. Mon ami, en regardant ses fiches, est tombé sur le lapin à la moutarde. Donc je pense que c'est ce qu'on va faire. [...] J'avais envie de parler de tout ça avec mon ami, de savoir ce qu'ils aimaient, pour ne pas être dépassée par les événements. C'est vrai que préparer à manger, c'est préparer la venue de quelqu'un. Se préparer à les recevoir. C'est faire plaisir, selon les goûts qu'on leur connaît et ce qu'on a envie de faire. » (femme, 26 ans)

Il peut y avoir négociation entre les conjoints, avec leurs compétences et savoir-faire respectifs, pour donner le meilleur de ce qu'ils connaissent :

« Pour le moment, on n'est pas d'accord sur le vin à mettre avec. On ne savait pas trop quel vin allait avec, dans un bouquin que j'ai, ils conseillent le tavel, un rosé. Et mon ami dit qu'il faut un Bordeaux, ou un Bourgogne, c'est plus léger, ça peut faire un compromis. » (femme, 26 ans)

Ainsi, ici encore, l'exotique est mis de côté, car il existe une peur que l'autre n'aime pas, que l'autre n'approuve pas le choix, ne se retrouve pas dans ce plat, qui est fait pour le partage et qui doit donc à la fois être investi d'une identité de celui qui prépare (un plat personnel, fait à partir de ses savoir-faire), mais également de la connaissance de ses invités. Cependant, si celui qui reçoit possède une forte identification face à l'exotique, il

peut la revendiquer, et ne faire que peu de compromis face à la peur que les gens n'aient pas l'exotique :

« Le jour de la semaine dernière où j'ai invité des amis, j'ai fait le repas entier autour de l'exotique. J'ai fait une soupe thaïlandaise à la bergamote, citronnelle et crevettes. J'ai fait un plat thaï. Et j'ai fait des crêpes avec des bananes et du lait concentré. On mangeait beaucoup ça à Bangkok. En Thaïlande, on ne mange pas avec des baguettes, on mange avec une fourchette et une cuillère. J'ai proposé du vin, mais avec les piments, le goût s'efface, ça ne va pas très bien avec. C'est dur de trouver un vin qui va avec les plats pimentés. Mes amis ne connaissaient pas spécialement la cuisine thaïlandaise. Je prends le risque. Je ne fais pas trop épicé, c'est tout. Ça passe bien. Ça a été bien accueilli. » (homme, 35 ans)

Il existe donc un **risque de l'invitation**, le partage du plat correspondant au partage du moment, entrant dans la relation sociale qui s'établit entre les hôtes. Si le repas est « raté », s'il n'est pas apprécié, c'est une sanction sociale face aux compétences culinaires de l'hôte et à sa capacité de connaître ses invités.

Cependant, le **risque peut se retourner en « challenge »**, en particulier pour les jeunes, où l'exotique permet de faire découvrir des choses nouvelles, de faire partager un goût spécifique, la création et la rupture face à la routine étant plus valorisée :

« Pour les amis, je fais de la cuisine française aussi bien que de la cuisine thaïlandaise. Mais c'est vrai que ça fait un plus de faire découvrir. Les gens sont moins habitués. Je préfère faire thaïlandais, en ce moment, j'ai ma période. » (homme, 35 ans)

De plus, il existe des manières d'apporter des touches d'exotisme dans les repas avec invités qui sont ludiques. Ce peut être le cas de cocktails alcoolisés qui correspondent à des « ambiances » valorisées :

« [J'ai goûté le punch chez un voisin martiniquais]. Ça m'a donné le goût. Le punch tout fait qu'on trouve dans le commerce n'est pas bon. Là, on prend un rhum blanc à 50 ou 55 degrés, on peut mettre ce qu'on veut dedans. On met du sucre de canne, de la cannelle, de la noix de muscade, du citron vert, et de la glace. C'est un apéritif qui passe très bien. Les femmes, en particulier, aiment bien. Ça leur tourne la tête très vite, ça donne un air de fête très vite, ça passe bien, parce que ce n'est pas pur. » (homme, 44 ans)

De même, l'exotique peut être dédié au dessert, qui peut être considéré comme moins central que les plats principaux, même si, dans l'exemple, la « bûche » de Noël est une sorte d'institution culinaire :

« Au moment des fêtes, on fait des salades de fruits exotiques frais, avec des fruits de la passion, des ananas, de la mangue, des litchis. Ça passe bien en fin de repas, quand c'est frais. Ça passe mieux que la bûche au moka. » (femme, 48 ans)

Enfin, une autre manière de gérer le risque de l'exotique est de proposer un repas « spécial », thématique, qui est un repas basé sur le partage d'une ambiance spécifique, où chacun doit « entrer dans le jeu » et « jouer le jeu » :

« Comme repas 'spéciaux', on fait des repas crêpes, ou des repas fondue, raclette. Je fais de la fondue savoyarde. C'est vrai que ce genre de plat a une place particulière, on n'en fait pas très souvent, ça reste exceptionnel, même si maintenant, ça s'est démocratisé, par rapport à quand j'étais petit. C'est convivial. Tout le monde est à table et se sert. Ce sont les amis et la famille. » (homme, 44 ans)

Sa femme explique alors que des repas exotiques peuvent entrer dans la même catégorie de repas, à la fois exceptionnels et développés pour les invitations :

« Une fois, j'ai fait un repas de A à Z oriental. J'ai fait du couscous, on a bu du vin oriental, on a acheté des pâtisseries orientales. » (femme, 48 ans)

« J'ai fait un dîner thaïlandais. Je recevais des amis. J'ai fait du poulet au curry vert. Le curry vert, c'est une pâte que l'on trouve dans le commerce. Le plat se fait avec du lait de coco et des courgettes amères, du piment, du basilic. C'était un repas que j'avais prévu à l'avance. » (homme, 35 ans)

Ainsi, **exotique et risque culinaire sont liés**, mais peuvent l'être de manières différentes. S'il existe une crainte de ce que les invités vont penser du repas et de son cuisinier, et donc une possibilité d'abandonner l'idée de cuisiner exotique, en particulier pour des gens dont on connaît peu les goûts, le risque peut se transformer en revendication d'une identité et de la volonté de la partager, quitte à faire entrer les invités dans un univers complet de dépaysement, où il faut jouer le jeu de l'exotisme, ne pas leur donner le choix entre les différents plats. Nous pouvons faire l'hypothèse qu'il existe d'autant plus de risque lié à la nouveauté que les personnes sont âgées, le regard social étant fort sur les compétences culinaires, alors qu'il existe, chez les jeunes, une souplesse dans le jeu culinaire, qui permet de faire découvrir des produits exotiques à ses hôtes qui sont plus aptes à apprécier des créativité, car cela entre dans leurs valeurs plus générales.

2. L'environnement de table des repas exotiques : entre séparation et systématisation

Il semble que les objets autour du repas où se trouvent des éléments exotiques sont peu nombreux et peu systématiques. Nous avons vu qu'il pouvait exister une volonté de faire un repas entièrement dédié à une région du monde, mais cela ne va pas jusqu'à systématiser l'ambiance et les objets autour. Cependant, il peut exister des objets, des ustensiles, des aliments autour des plats exotiques, qui viennent ajouter au décorum exotique du repas.

Notons que pour certains jeunes, les **rituels autour des repas peuvent être minimes** et ne pas être construits comme importants :

« C'est une certaine idée du 'recevoir', les invitations. Ce qui est important, pour moi, c'est la cuisine, pas ce qu'il y a autour. Plus il y a de gens, plus il y a de chances qu'il y ait de la vaisselle en carton. » (homme, 24 ans)

Cependant, il peut exister une proposition de manger avec des **baguettes**, ce qui peut être considéré comme le « cérémonial » minimum pour le repas asiatique, même si cela n'est pas systématique :

« Je propose les baguettes. La moitié me les jette à la tête ! Sur cinq ou six personnes, on est trois à peu près à savoir les utiliser. Ce n'est plus un effort pour nous. Moi, je ne sais pas si je sais vraiment m'en servir, mais j'arrive à manger avec. J'ai appris la technique de base au restaurant, j'ai appris sur le tas. Je mange avec les baguettes quand je fais un plat vraiment exotique. Quand c'est coupé en petits morceaux. Ca fait partie du 'cérémonial', entre guillemets. Ce sont des choses qui vont ensemble. » (homme, 24 ans)

Le restaurant est le lieu d'apprentissage des baguettes, qui peuvent être données et ainsi être intégrées dans l'univers domestique. Cependant, cela ne signifie pas qu'elles seront utilisées, car elles peuvent être considérées trop folkloriques :

« On a essayé les baguettes. On nous les a données dans un restaurant, il y a longtemps. Ca remonte à très loin. Mais on ne les utilise pas. Ma femme n'arrive pas à s'en servir, et moi, du coup, je ne vais pas jouer au con avec les baguettes. » (homme, 44 ans)

Pour que les objets exotiques soient adoptés, il faut qu'il y ait partage des gestes : le fait de le faire seul rend marginale la pratique, aucun des membres de la famille ne prenant la responsabilité de l'intégrer dans ses habitudes alimentaires.

Une autre manière d'acquérir les baguettes est de les avoir reçues en cadeau, ici de la part d'un parrain coréen :

« [Les baguettes] J'en ai achetées plusieurs paquets. Je préfère celles qui sont en bois. J'en ai achetées des laquées, mais la peinture dessus, c'est bof. Celles en bois, c'est mon parrain qui me les a offertes quand j'avais sept ou huit ans. J'ai appris à m'en servir quand j'étais en Hollande, à la même époque. Mon frère utilise les siennes tout le temps. On a nos initiales dessus. Je les utilise quand je mange des nouilles. Et quand je mange des raviolis. Et le riz aussi. » (homme, 25 ans)

La personnalisation de l'apprentissage, le don de l'objet permettent ici de se les approprier et de s'en servir, quand il y a un repas ou un mets asiatique.

En ce qui concerne les boissons, le thé peut être proposé pour les repas asiatiques, en même temps que d'autres boissons :

« Avec un repas asiatique, je sers du thé. Je propose toujours du thé. Mais en fait, on boit avant et après, plutôt. Il y a du jus d'orange, du jus de pomme, du coca. A part le thé, pendant le plat principal, on ne boit pas beaucoup. Il n'y a pas de table et c'est délicat d'avoir un verre et une assiette en même temps. En fait, on mange avec une bande dessinée sur les genoux ! » (homme, 24 ans)

Le thé peut remplacer le vin qui est soit peu connu (par certains jeunes) ou au contraire bien connu et qui est considéré comme ne pouvant accompagner les plats trop épicés :

« J'aime découvrir du vin, boire et goûter. J'apprécie. Je ne suis pas une connaisseuse, mais j'aime bien. Je sais un peu quel vin passe mal avec un plat. Avec les plats indiens, c'est très dur. Tout ce qui est épicé, c'est difficile de boire du vin avec. En général, on boit de la bière ou de l'eau avec les plats indiens ou chinois. » (femme, 26 ans)

« C'est beaucoup plus difficile de mettre du vin sur des plats exotiques. Les indiens ne boivent pas en mangeant, par exemple. Ca manque un peu à table, quand on mange, si on ne met pas de vin. Mais il vaut mieux boire du thé, que tuer le goût du vin, à cause des épices. Au restaurant, je bois soit du thé, soit rien. » (homme, 35 ans)

Alors thé, **bière chinoise** peuvent venir remplacer le vin pendant les repas asiatiques, ou le **lait** pour les repas indiens :

« Avec la cuisine indienne, ça arrive qu'on boive du lait, ou du yaourt liquide, le 'lassi'. En fait, je prends du lait fermenté, caillé, on en trouve dans les supermarchés, maintenant. Ou chez les épiciers arabes. Le lait avec les épices indiennes, ça passe bien. » (femme, 26 ans)

« Au restaurant chinois, je prends de la bière chinoise, et on en achète de temps en temps. » (femme, 26 ans)

Cependant, les boissons exotiques ne sont pas systématiques dans les repas de ce genre :

« Je ne bois pas de thé pendant les repas, à part pendant le petit-déjeuner. » (femme, 26 ans)

Au niveau de la structure des repas, l'exotique n'est pas une référence spécifique pour le changement de l'ordre des plats, mais chez les jeunes, la succession des plats peut être remplacée par le cumul des plats sur la table, pour les repas seuls, en couple, ou entre amis :

« Je ne me fais pas pour moi seul un repas type 'entrée, plat, dessert'. C'est souvent un plat principal et un yaourt ou des petits gâteaux. [...] Quand il y a du monde, c'est un plat principal et un dessert, par exemple une pâtisserie, que je fais. C'est plus élaboré. Elaboré, c'est la notion de consacrer du temps, de faire des choses raffinées. Raffiné, c'est le mélange des saveurs. » (homme, 24 ans)

« Je suis plutôt tenté d'apporter tout sur la table. Je préfère casser le code de l'entrée, plat, dessert, et mêler les choses les unes aux autres. On fait des assiettes mélangées, également. » (homme, 26 ans)

Il peut exister une homologie de structure entre les structures des repas asiatiques et la structure des repas des jeunes, mais ceux-ci ne relient pas spécifiquement les deux. De plus, nous avons vu dans les différentes *verbatim* précédentes que la structure entrée, plat, dessert, reste valable pour les repas avec des invités, même en cas de repas exotique.

Enfin, il ne semble pas exister de volonté de créer une ambiance exotique particulière, chez les personnes rencontrées, par de la musique, par exemple :

« Je ne cherche pas absolument à mettre une ambiance chinoise. Je ne mets pas de musique spécifique. Par contre, j'aime bien le chant lyrique, et il y a des morceaux chinois. Mais je ne m'y connais pas bien. J'ai acheté une bande originale de dessin animé, Ghost in the Shell, et j'ai écouté la BO de The Pillow Book. » (homme, 24 ans)

Ainsi, l'environnement autour des repas comportant des éléments exotiques ne se développe pas dans le sens d'une systématisation des signes de l'exotique. Si le thé et les baguettes peuvent entrer dans les pratiques domestiques (elles semblent importées explicitement des pratiques de restaurant), il n'existe pas de décor particulier au repas exotique.

D. LE RESTAURANT : UNE RECHERCHE DE DIFFERENTIEL PAR RAPPORT A LA MAISON

Nous avons vu plus haut que le restaurant entrait dans les pratiques alimentaires, de manière différenciée selon l'âge des personnes rencontrées. Cependant, il existe des raisons communes d'aller au restaurant : le dépaysement des goûts. Cela est valable non seulement pour les restaurants exotiques, mais également pour les restaurants français.

Le restaurant peut avoir deux fonctions principales, la restauration rapide du midi ou le plaisir de sortir le soir :

« Quand je vais au restaurant, c'est que je cherche à ne rien faire, à ne pas cuisiner. Et le restau, c'est pour deux raisons, soit par rapidité, soit pour le plaisir. Pour le plaisir, je peux aller dans beaucoup de restaurants : français, ou thaïlandais, chinois, japonais, aussi, mexicain, de temps en temps. Indien, passage Brady. Je cherche une ambiance sympa. Il y a certains restaurants que j'aime bien et dans lesquels je retourne régulièrement. J'ai un indien passage Brady, où je vais souvent, un argentin, un chinois, qui fait de la très bonne soupe Phô à 30 francs. » (homme, 35 ans)

1. Les restaurants du midi : l'occasion de manger à l'extérieur à prix modéré

Il existe une pratique de restauration qui correspond à des activités professionnelles, universitaires, ou d'activités urbaines, extérieures au domicile :

« Je vais au restaurant tous les midis. A côté de ma fac, dans le 5^{ème}, il y a plein de petits chinois, des petits japonais. » (femme, 25 ans)

Les petits restaurants exotiques entrent dans la catégorie de la **restauration « rapide »**, où entrent également les boutiques de vente à emporter :

« Le midi, je vais acheter des kebabs de temps en temps. » (homme, 35 ans)

Ainsi, restaurant chinois, pizzeria, sandwicheries, fast food se partagent les repas du midi à l'extérieur :

« [Ce mois-ci] J'ai dû manger chez le chinois, aussi. Un kebab, un midi. J'ai dû faire une pizzeria, Pizza Hut. » (homme, 35 ans)

« Le restaurant, ça peut être souvent. Quand je bossais, c'était pratique. C'est à cause du manque de temps. Quand on a les moyens, pourquoi pas. Le midi, je vais au chinois à 30 francs, ou au kebab. » (homme, 35 ans)

Ces repas du midi se font entre collègues, camarades de classe ou seul :

« Le midi, je vais au restaurant avec des camarades de fac ou alors seule. » (femme, 25 ans)

Ainsi, pour le midi, le prix est attractif, et le dépaysement à prix modéré est apprécié, alors que l'ambiance l'emporte le soir :

« Le choix d'un restaurant, ça peut être sur le conseil d'un ami, ou sur l'ambiance, ou sur le menu, ou sur le prix. La soupe Phô, l'ambiance n'est pas très sympa, mais c'est le prix qui l'emporte. Quand je veux sortir, je cherche plus l'ambiance que le prix. » (homme, 35 ans)

2. Les sorties au restaurant le soir : l'exotique comme gastronomie

Alors que les restaurants du midi peuvent être fréquentés seul, les sorties du soir se font à plusieurs, en couple, en famille ou entre amis :

« Je vais au restaurant une ou deux fois par mois. Je vais au vietnamien ou dans un autre. J'y vais avec des amis ou ma mère, occasionnellement. » (homme, 24 ans)

Les restaurants choisis peuvent être des restaurants de « quartier », qui se trouvent près de l'habitation des personnes rencontrées, ou peuvent être des restaurants où l'on recherche une spécialité ou une ambiance, pour lequel on peut se déplacer plus loin de la maison :

« Je vais dans des restaurants indiens, français ou italiens. L'indien, il y a en a un en bas de chez moi. Le français, il y en a un un peu plus loin, auquel on a essayé d'aller, mais c'était plein, il a une carte alléchante... C'est de la cuisine française, avec des coquilles Saint-Jacques, du foie gras, des cuisses de grenouille. De la cuisine française, mais avec des sauces pas tout à fait classiques, ce ne sont pas de

gros plats régionaux. C'est de la gastronomie. Il y a une recherche particulière. »
(homme, 24 ans)

De plus, il existe des pratiques de restaurants (exotiques ou français) où les personnes ne vont qu'une fois, il y a diversité des lieux, mais également des pratiques de « fidélité » envers certains restaurants, considérés comme le meilleur trouvé dans une certaine catégorie :

« je vais souvent dans un restaurant particulier. L'histoire, c'est que un jour, on s'est réuni ici à plusieurs. Quelqu'un avait emmené des guides, genre Guide du Routard des restaurants, ou Paris pas cher. On a décidé de descendre pour en choisir un parmi ceux qui étaient indiqués sur le guide. Mais quand on est arrivés rue de Choisy, rue d'Ivry, il y en avait à la pelle. On ne savait pas lequel choisir. Un passant nous a dit : 'allez dans celui-là, vous ne le regretterez pas !', c'était la Cité Hué, avenue de Choisy. Et c'est vrai qu'on n'a pas regretté. Mais il y a beaucoup de monde. Ca m'est arrivé d'attendre une table un midi de la semaine, c'est pour dire ! on a découvert ce restau il y a un an et demi ou deux ans. » (homme, 24 ans)

En effet, la découverte, qui est une fonction principale de la restauration du soir, peut s'effectuer soit par diversification des lieux, soit par exploration de la carte d'un restaurant particulier et privilégié :

« Les restaurants, ça fait partie de la découverte. On est déjà allé dans des restaurants arabes, grecs, italiens, chinois, ou asiatiques, disons, norvégiens. Français, aussi. Sinon, c'est lié à la région dans laquelle on est. Quand on est en vacances, on goûte les produits du terroir. Ca fait partie de la découverte de la région. » (femme, 48 ans)

« Il y a un restaurant japonais magnifique sur l'Ile Saint-Louis. Ca s'appelle Isami. C'est le meilleur. Ca se voit dans la qualité des poissons, la gamme des choses proposées et dans la façon dont c'est préparé. Le restaurant est assez cher. Rue Monsieur le Prince, il y a aussi des restaurants japonais pas chers, c'est là que vont les étudiants, le midi. Il y a aussi un thaïlandais à Belleville, ça s'appelle le Krung Tep. Ce n'est pas du tout cher. C'est là qu'il y a la soupe dans une noix de coco. Il y a tout ce dont on peut rêver. » (femme, 25 ans)

Les restaurants privilégiés peuvent faire l'objet de prescription par le bouche-à-oreille, entre amis. Une personne peut emmener ses amis dans un restaurant qu'elle a découvert, pour faire partager les goûts exotiques, les plats inconnus, l'ambiance sympathique :

« Le soir, je vais au restaurant avec mes amis. J'y vais deux ou trois fois par semaine. C'est difficile de m'amener ailleurs que le Krung Tep. Mes amis sont fous

de cuisine italienne. Mais moi, j'ai du mal. Ca m'ennuie. Manger des pâtes et des gnocchis, tout le monde en est fou. Je ne dis pas que ce n'est pas raffiné, mais ce n'est pas craquant. Les nouilles, c'est flasque. La sauce, avec, c'est un mélange sans visage. » (femme, 25 ans)

Cependant, il peut y avoir négociation entre les différents restaurants, les goûts des uns et des autres n'étant pas semblables. Le fait d'aller souvent au restaurant permet de satisfaire les différents amis, en même temps que de diversifier les types de lieux fréquentés.

En ce qui concerne les limites des pratiques de restauration à l'extérieur, les goûts de certaines cuisines du monde peuvent ne pas intéresser une partie des personnes rencontrées :

« On va au restaurant, ce sont des restaurants asiatiques, une fois on est allé dans un restaurant chinois 'pur' entre guillemets, les autres fois, c'était vietnamien ou thaïlandais. La cuisine chinoise, c'est plus doux. C'est moins relevé. La cuisine thaïlandaise, c'est très piquant. Je ne me souviens pas avoir été emballé par un plat thaïlandais. on est plus chinois. La soupe chinoise, par contre, c'est très bon. » (homme, 44 ans)

De plus, si la condition de découverte n'est pas comblée, les restaurants de certaines régions du monde ne seront plus fréquentés :

« Je suis déjà allé dans un restaurant africain, mais je n'ai jamais essayé de cuisiner. Il y a moins d'herbes. Moins d'épices. C'est plus banal, plus basique. C'est monocorde. Il n'y a qu'un seul goût. » (homme, 35 ans)

La déception des restaurants peut se généraliser, le rapport qualité/prix n'étant pas considéré comme intéressant par rapport à la cuisine domestique :

« Je ne mange plus beaucoup au restaurant, parce que c'est mauvais et c'est cher. Mais c'est vrai que c'est question de manger dans un autre cadre. » (femme, 45 ans)

Pour d'autres, cette relation est positive et incite à aller au restaurant pour certains plats, considérés longs et difficiles à faire à la maison :

« J'aime beaucoup le couscous, j'adore ça, mais je vais au restaurant pour le manger, dans le vingtième. Je n'en ai jamais fait. On peut en avoir des pas chers très bien au restaurant. » (homme, 35 ans)

Les restaurants exotiques peuvent entrer dans cette perception, en ce que les préparations exotiques ne sont pas toujours complètement maîtrisées :

« Ce que j'aime dans les restaurants étrangers, c'est qu'on n'arrive pas à faire aussi bien chez soi. Le thaïlandais, j'essaie, mais je n'arrive jamais. » (femme, 25 ans)

Ainsi, le restaurant peut être un lieu de découverte de goûts, avec une préparation réalisée par des cuisiniers originaires du pays (ou considérés comme tels), ils sont donc un point de référence, un « étalon » du goût exotique, par rapport à des recettes de plats qui peuvent circuler (soit entre amis, soit par des magazines), qui évoluent, se modifient, etc. Le restaurant exotique et asiatique possède donc un attrait supplémentaire par rapport au restaurant français, il est plus difficile de comparer les plats proposés avec la cuisine domestique.

BIBLIOGRAPHIE

- BOULY DE LESDAIN S., 1999, « Château-Rouge, une centralité africaine à Paris », *Ethnologie française*, XXIX, n°1, pp.86-99
- COLLECTIF, 1997, « Cultures, nourritures », *Internationale de l'imaginaire*, n°7
- CONDOMINAS Georges, 1965, *L'exotique est quotidien*, Paris, Plon
- CORBEAU Jean-Pierre, 1997, « L'exotisme au service de l'égotisme. Nourritures vietnamiennes et métissages des goûts français », revue *Etudes vietnamiennes, Pratiques alimentaires et identités culturelles*, n°3-4, pp.323-345
- FISCHLER Claude, 1990, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob
- GARABUAU-MOUSSAOUI I., RAS I., TAPONIER S., DESJEUX D., 1999, *Suivi de l'expérimentation d'un accès Internet chez des résidentiels et des professionnels : phase qualitative (enquête ethnologique)*, Contrat France Telecom – DINU/CNET
- GARABUAU Isabelle, TAPONIER Sophie, DESJEUX Dominique, 1996, *Recherche sur les processus d'héritage et d'innovation dans les comportements alimentaires et culinaires des jeunes en France*, Paris, Rapport de recherche, Argonautes, ministère de l'Agriculture, Nestlé Sopad (multig)
- GOODY Jack, 1984, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre de création industrielle – Centre Georges-Pompidou
- HASSOUN Jean-Pierre, RAULIN Anne, 1995, « Homo exoticus », *Autrement, Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, n°154, pp.119-129
- HOBBSAWM E., RANGER T. (eds), 1983, *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press
- MICHEL Franck, 1995, *En route pour l'Asie, le rêve occidental chez les colonisateurs, les aventuriers et les touristes occidentaux*, éditions Histoire et Anthropologie
- MILLIET Jacqueline, 1995, « Manger du chien ? c'est bon pour les sauvages ! », *L'Homme*, n°136
- RIVIERE Claude, 1995, *Les rites profanes*, Paris, PUF
- WARNIER Jean-Pierre, 1999, *La mondialisation de la culture*, Paris, La Découverte
- WARNIER Jean-Pierre, ROSSELIN Céline (ed), 1996, *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, L'Harmattan
- WARNIER Jean-Pierre (ed), 1994, *Le paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse*, Paris, L'Harmattan

TABLEAU DESCRIPTIF DES PERSONNES RENCONTREES

Sexe	Age	Situation de famille	Lieu d'habitation	Activité
Homme	24 ans	Célibataire	Paris 13 ^{ème}	Etudiant, bac+3, trava



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

				nuit dans une clinique
Homme	25 ans	Chez ses parents, qui n'habitent que quelques mois dans l'année dans cet appartement	Paris 10 ^{ème}	Etudiant, bac+5, cha cours
Couple	Femme : 48 ans Homme : 44 ans	Mariés, un enfant de 19 ans	Banlieue (92)	Femme : secrétaire Homme : commercial
Femme	45 ans	Mariée	Paris 18 ^{ème}	Chef comptable au c (travaille en fait à son do
Homme	35 ans	Célibataire	Paris 2 ^{ème}	Ingénieur
Femme	25 ans	Célibataire	Paris 7 ^{ème}	Etudiante bac+4
Couple	Femme, 26 ans Homme, 26 ans	Concubins	Paris 10 ^{ème}	Etudiants, petits boulots