

L'univers gustatif et la construction de l'identité dans
l'écriture migrante / Carmen Mata Barreiro. — Extrait de :
Revue des lettres et de traduction = مجلة الآداب والترجمة. —
N° 9 (2003), pp. 291-305.

Notes au bas des pages.

I. Emigration et immigration. II. Nourriture. III. Habitudes
alimentaires.

PER L1037 / FL133482P

L'UNIVERS GUSTATIF ET LA CONSTRUCTION DE L'IDENTITÉ DANS L'ÉCRITURE MIGRANTE

Carmen MATA BARREIRO
Universidad Autónoma de Madrid

«La nourriture est synonyme de la vie. Aujourd'hui, elle constitue une unité plus homogène que la justice. Elle est peut-être l'unique source de paix et de réconciliation entre les hommes».

Calixthe Beyala, *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, 2000¹.

«Je ne suis pas très bonne en mots. Je ne sais pas parler. (...) Moi, je donne à manger. (...) Mes mains nues et propres touchent la nourriture que mes enfants vont manger. C'est ma façon de leur faire du bien».

Abla Farhoud, *Le bonheur a la queue glissante*, 1998².

Écriture migrante, identité et nourriture

Dans l'écriture migrante, on sent respirer une identité en perpétuel mouvement, en tension: le mouvement de la migration, de l'exil et de l'acculturation, la séduction et le rejet envers le pays d'accueil, la tension entre les ayant migré et les enfants des migrants, le regard vers le passé et la projection vers l'avenir. Un mouvement vécu chez les individus migrants, un mouvement-tension entre les différentes générations des familles d'immigrants et à l'intérieur des groupes ethnoculturels.

La nourriture y apparaît comme facteur d'«enculturation», comme élément bâtisseur de l'identité intime, comme élément de cohésion de

(1) Calixthe Beyala, *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, Paris, Éd. Albin Michel, 2000, p. 138.

(2) Abla Farhoud, *Le bonheur a la queue glissante*, Montréal, Éd. de l'Hexagone, 1998, pp. 14-15.

l'immigrant avec son groupe ethnoculturel et avec l'univers de ses ancêtres, comme langage et même comme métaphore de la vie. Elle s'y présente comme une des représentations sensorielles initiales et fort importantes du pays-société d'accueil et toujours comme une voie pour faire revivre des sensations, pour vivifier une mémoire sensorielle et affective.

Des arômes envahissent les écrits des écrivains et des écrivaines migrants(es) et deviennent des symboles en condensant et en synthétisant l'imaginaire associé aux racines de leurs personnages migrants. Ainsi le figuier, les figes fraîches chez les immigrants italiens de l'écrivain italo-québécois Marco Micone (cf. *Le figuier enchanté*)³, l'huile chez Zeida, l'héroïne de *Zeida de nulle part*⁴, de la romancière Leïla Houari, d'origine marocaine, ou le café chez les personnages des écrivains d'origine haïtienne (cf. *L'Odeur du café* de Dany Laferrière⁵, *La Dot de Sara* de Marie-Célie Agnant⁶ et libanaise (*Le bonheur a la queue glissante* d'Abla Farhoud)⁷. Et toute la richesse sensorielle de la cuisine africaine s'exprime avec une grande intensité dans le roman de Calixthe Beyala *Comment cuisiner son mari à la africaine*⁸. L'héroïne, Mademoiselle Aïssatou, qui se perçoit au début comme «une Négrresse blanche»⁹ «dont l'exil a bouleversé [ses] repères»¹⁰ et pour qui «la nourriture est un poison mortel pour la séduction»¹¹, décide, lorsqu'elle tient à séduire un Malien, de renouer la tradition gastronomique africaine représentée par sa mère. Cette décision aboutit à une profonde et définitive métamorphose sensuelle: «Une nouvelle vie pousse en moi comme des haricots sur une terre fertile. Mon palais prend possession de mes mains pour les guider vers de nouveaux

(3) Marco Micone, *Le figuier enchanté*, Montréal, Éd. du Boréal, 1992.

(4) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, Paris, Éd. L'Harmattan, 1985.

(5) Dany Laferrière, *L'Odeur du café*, Montréal, VLB Éditeur, 1991, Paris, Le Serpent à Plumes, 2001.

(6) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, Montréal, Les Éditions du remue-ménage, 1995, Montréal & Port-au-Prince, Les Éditions du remue-ménage & Les Éditions du Cidihca, 2000.

(7) *Op. cit.*

(8) *Op. cit.*

(9) Calixthe Beyala, *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, *op. cit.*, p. 21.

(10) *Ibid.*, p. 11.

(11) *Ibid.*, p. 21.

goûts. Mon ventre hurle sa joie et lance ses ordres. Mes sens inventent des recettes et m'obligent à leur réalisation. Je redécouvre les senteurs couvées dans les touffeurs des arbres, les remugles des savanes et l'âpre sable des déserts. J'ai souvent faim. (...) J'ai une faim haut de gamme, raffinée comme un cigare cubain et aussi délicate que la soie des vers»¹².

Identité et altérité: rencontres et rejets

L'analyse des pratiques alimentaires de la société contemporaine nous fait observer que la cuisine constitue le seuil le plus accessible d'une culture, que son approche représente l'étape initiale du contact inter-culturel, et que le fait de la savourer ne comporte pas l'adhésion à la culture qui l'a produite¹³. Et pourtant certaines évocations gastronomiques du Québec exposées par la narratrice de *La Québécoise* de Régine Robin¹⁴ véhiculent une forte charge affective proclamant sa volonté de garder son altérité: «je suis autre. Je n'appartiens pas à ce Nous si fréquemment utilisé ici - Nous autres - Vous autres. (...) - une autre Histoire - L'incontournable étrangeté. (...) je ne connais pas la recette du ragoût de pattes ni de la cipaille. Je n'ai jamais été catholique. (...) Je ne suis pas d'ici. On ne devient pas québécois»¹⁵. Mais parallèlement le «laissez-aller» qu'évoque chez elle «le café dit régulier: une espèce de lavasse teintée de café»¹⁶ rend Montréal un «no man's land» apte à devenir «son lieu», où elle «se sentirait bien»¹⁷.

Dans la littérature migrante, les marchés sont vécus comme des lieux d'acculturation, où l'immigrant peut être séduit par la société d'accueil souvent métissée, ou comme des espaces où les personnages migrants abolissent les frontières et les distances géographiques et permettent que la nostalgie, le mouvement de réappropriation de leurs racines soit leur

(12) Calixthe Beyala, *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, op. cit., p. 77.

(13) Voir: Franco La Cecla, "Faux contact", in Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches, Cuisines et identités culturelles*, Paris, Éd. Autrement, Série Mutations/Mangeurs, 1995, pp. 82-88.

(14) Régine Robin, *La Québécoise*, Montréal, Éd. TYPPO, 1993 (1^{ère} édition, Montréal, Québec/Amérique, 1983).

(15) *Ibid.*, pp. 53-54.

(16) *Ibid.*, p. 65.

(17) *Ibid.*

guide. Ainsi, un «marché en plein air» de Montréal attire la narratrice de *La Dot de Sara*, la grand-mère haïtienne Marianna, qui par contre ne peut pas supporter les «magasins», qu'elle trouve «abrutissants»: «J'aime, par contre, me rendre à ce marché en plein air où tranquillement, les sens aux aguets, je parcours les allées, dévorant des yeux les montagnes de fruits et de légumes. Les multiples variétés de raisins et de pommes me fascinent. Il m'arrive de faire le tour des mêmes étalages, tentant en vain de trouver une grenadine, un corossol, un beau fruit d'arbre à pain bien à point»¹⁸. Et elle se sent particulièrement bien dans le boulevard Saint-Laurent, humant «les odeurs qui me parlent de la vie, du soleil, le marché de poissons qui m'offre l'odeur de la mer»¹⁹.

Dans *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, Mademoiselle Aïssatou, engagée dans un processus de retour à ses racines, se laisse enivrer par les odeurs d'Afrique dans le quartier parisien de Stalingrad: «Je peux me rendre à Stalingrad les yeux fermés. Je me laisse guider par mes narines. Je suis les sillages de cette odeur douce comme les onguents d'Orient; je m'arrime aux effluves apaisants comme une oasis; je m'accroche aux senteurs charnues d'une forêt tropicale. Je virevolte entre des amoncellements d'épices, de bananes plantains mûres jetées à la n'importe comment, d'ignames culs-de-jatte, de poissons-chats, de vivaneaux, de bars, de maquereaux frigorifiés ou séchés au soleil, de piments rouges ou verts, de noix de coco qui tournent une hélice dans la tête des rêveurs de sable fin. Je remplis des sacs avec la même boulimie que celle que j'ai mise à abandonner mes traditions»²⁰.

L'univers des immigrants: la nourriture, facteur d'«enculturation»

Les mères, l'amour et la nourriture

Dans certains textes des écrivains migrants nous pouvons observer la façon dont les mères transmettent la culture matérielle et non matérielle à l'intérieur d'un processus, d'une relation d'entretien physique, affectif,

(18) Cf. Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, *op. cit.*, p. 43.

(19) *Ibid.*, pp. 57-58.

(20) Calixthe Beyala, *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, *op. cit.*, pp. 67-68.

en recréant des traditions dont des traditions alimentaires. Ce travail d'«enculturation»²¹ de la mère, qui représente «la part réelle de l'idéal»²², met en œuvre des moyens matériels (le corps de la mère, son effort physique), intellectuels et affectifs. Le fruit de ce travail est le sentiment de sécurité, d'appartenance à une famille, la construction de représentations et de repères culturels. Ainsi, Méméd, enfant migrant dans *Quand tu verras la mer* de Leïla Houari²³, est fasciné par les mains de sa mère, qu'il perçoit comme le «pilier de la maison», et qui veille à ce que «tout [soit] toujours prêt sur la table»: «ses doigts étaient tordus aux phalanges (...), ils n'arrêtaient pas de travailler, jour et nuit, cela n'en finissait jamais: la lessive, le repassage, la cuisine, le pain (...). elle attendait, imperturbable, les enfants à l'heure de midi. Elle leur servait des lentilles aux oignons avec des frites. Il y avait toujours des frites sur la table -bien que Méméd préféra celles du frit-kot au coin de la place- elle ajoutait à cela un peu de tendresse et les enfants digéraient, mastiquant plus facilement»²⁴.

Dounia, la mère libanaise narratrice dans *Le bonheur a la queue glissante* d'Abla Farhoud, fait le bilan de sa vie lorsque sa fille Myriam, écrivaine, lui demande de raconter son passé car elle tient à écrire un livre sur elle, sa mère. Dounia, tout en étant détenteuse d'une culture orale profonde et riche en sagesse, s'était sentie, jusqu'à ce moment-là, inintelligente, ignorante; son père l'avait exclue de l'univers de l'écriture et ensuite, Salim, son mari, avait accaparé le pouvoir de la parole, de l'opinion chez elle. Devenue immigrante au Québec et ignorant les langues du pays d'accueil, elle devient tout à fait dépendante de sa famille; à l'extérieur, elle se sent «toute nue»²⁵, démunie. Lorsqu'elle analyse sa place et son rôle dans la famille, elle se pose des questions douloureuses telles que «Et moi, qu'est-ce que j'apprends à mes enfants?»²⁶, et elle conclut que la fonction nourricière avait été la mission

(21) Voir: Danielle Juteau, *L'ethnicité et ses frontières*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 1999, pp. 91-94.

(22) *Ibid.*, p. 92.

(23) Leïla Houari, *Quand tu verras la mer...*, Paris, Éd. L'Harmattan, 1988.

(24) *Ibid.*, pp. 39-40.

(25) Abla Farhoud, *Le bonheur a la queue glissante*, *op. cit.*, p. 131.

(26) *Ibid.*, p. 106.

de sa vie, celle qui lui en avait donné tout son sens: «Moi, je donne à manger. (...) Mes mots sont les branches de persil que je lave, que je trie, que je découpe, les poivrons et les courgettes que je vide pour mieux les farcir, les pommes de terre que j'épluche, les feuilles de vigne et les feuilles de chou que je roule. (...) Mes mains nues et propres touchent la nourriture que mes enfants vont manger. C'est ma façon de leur faire du bien, je ne peux pas grand-chose, mais ça, je le peux»²⁷.

Dans l'œuvre romanesque de Marie-Célie Agnant, l'espace de la famille est souvent géré par des femmes, et très particulièrement par des grands-mères, qui transmettent à leurs petits-enfants un patrimoine de culture orale, un patrimoine linguistique et aussi gastronomique. Ainsi, la grand-mère haïtienne Céphie, dans *Le Noël de Maïté*²⁸, fait découvrir à sa petite-fille de bons petits plats haïtiens tels que la «soupe au giraumon», les «aubergines à la morue», l'«akras» et des «beignets du mardi gras» tout en partageant avec elle des «histoires qu'elle prétend plus vieilles que le monde»²⁹. La grand-mère Marianna, dans *La Dot de Sara*, initie sa petite-fille Sara à la culture gastronomique du café, accompagnée ou rythmée par des contes et des légendes et le créole. Ainsi, lorsque la petite Sara, qui avait été élevée à Montréal par sa grand-mère et qui avait commencé à prendre, dès l'âge de trois ans, «son petit café à l'eau, tous les matins, avec beaucoup de sucre»³⁰, devient adolescente, elle apporte du café à sa grand-mère, hospitalisée: un café préparé par elle avec le savoir-faire de sa culture haïtienne. Marianna se sent fière et émue en constatant comment Sara a intériorisé une sensibilité gustative et la mémoire du groupe qui y est associée: «assise au pied du lit, elle sort le thermos de son sac. Je sens alors comme un frisson au-dedans de moi. Le frisson du café préparé par Sara, comme je lui ai enseigné, avec l'eau qui gicle doucement du pis de la noirette. C'est ainsi qu'elle a, toute petite, surnommé ce filtre de tissu grossier en toile de Siam que j'avais rapporté de là-bas, pour notre café. Je lui ai enseigné comment prendre soin des ustensiles en émail

(27) Abba Farhoud, *Le bonheur a la queue glissante*, op. cit., pp. 14-15.

(28) Marie-Célie Agnant, *Le Noël de Maïté*, Montréal, Éditions Hurtubise HMH, 1999.

(29) *Ibid.*, pp. 47-48.

(30) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, op. cit., p. 49.

fleuri, une casserole et son couvercle, une élégante madame cafetière, avec les petites tasses assorties et les soucoupes, elles aussi en émail, tout un attirail, réservé à la préparation du café. Je lui ai appris à doser la poudre et le sucre et enfin à savourer, les yeux fermés»³¹.

La mémoire familiale

Dans les rituels liés à la préparation des boissons de même qu'à celle des plats, la mémoire familiale a une «fonction de transmission»³². À travers ces gestes, l'identité puise ses ressources dans un «nous collectif» familial dont les référents sont ainsi perpétués.

Dans les textes des écrivain(e)s migrant(e)s, les souvenirs d'enfance, que ce soit dans le pays d'accueil ou dans le pays des ancêtres, sont souvent associés à des expériences gustatives. Les personnages migrants, devenus adultes, en re-sentant certaines odeurs ou en re-goûtant certains saveurs, rendent active la «fonction de reviviscence»³³ de la mémoire familiale. La mémoire sensorielle convoque ainsi la vie d'enfant, les émotions, les sensations, les décors. Chez la narratrice d'un des récits de *Quand tu verras la mer* de Leïla Houari, «une subtile odeur de crêpes et de gaufres chaudes»³⁴ fait surgir des souvenirs d'enfance sucrés: l'affection et la générosité d'une dame âgée, «Madame Anna», qui l'accueillait chez elle en lui offrant «une crêpe beurrée avec de la cassonade; elle était aussi contente de me regarder manger sa crêpe que moi de la savourer; elle se frottait les mains de satisfaction»³⁵. La dame était décédée mais l'intensité des sensations gustatives ne s'évanouit pas: «Très longtemps ce goût de vanille et de sucre me restera dans la bouche»³⁶.

(31) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, *op. cit.*, p. 155.

(32) Anne Muxel, «Entretien avec Anne Muxel, La mémoire familiale», *Sciences humaines*, Hors-série n° 15, décembre 1996-janvier 1997, p. 22.

(33) Anne Muxel, *Ibid.*

(34) Leïla Houari, *Quand tu verras la mer...*, *op. cit.*, p. 8.

(35) *Ibid.*

(36) *Ibid.*

Les langages de la nourriture

Dans la littérature migrante, le lecteur peut découvrir non seulement des rituels mais aussi la dimension de communication que véhicule la nourriture dans certaines cultures.

Hospitalité et cuisine

Dans l'univers culturel maghrébin, la générosité s'exprime souvent au moyen de la nourriture. Ainsi, dans *Le gone du Chaâba*, de l'écrivain algérien Azouz Begag³⁷, lorsque Zidouma rend visite à la famille d'Azouz, qui avait emménagé au quartier lyonnais de la Croix Rousse, elle sort «de son couffin un paquet de sucre et un paquet de café, le passeport de visite maghrébin»³⁸. Dans *Zeida de nulle part*, lorsque la famille de Zeida rentre au Maroc pour passer ses vacances, ses parents achètent, avant leur départ de Bruxelles, «le café, le sucre, du chocolat, du thé Made in Japan, beaucoup de cadeaux pour toute la famille»³⁹; et, une fois arrivés à leur village marocain, ils continuent à acheter de la nourriture dont «un demi-mouton acheté à l'khemisset»⁴⁰. Et quand ils arrivent à la maison du grand-père, les membres de la famille restés au Maroc, après les avoir accueillis avec des «you-you assourdissants» préparent des plats «en l'honneur des nouveaux arrivés»⁴¹. Zeida, devenue jeune femme, se souvient longtemps de cette soirée de leur arrivée au village de leurs ancêtres lorsqu'elle était une petite fille, car l'exubérance des mets traduisait l'intensité du bonheur partagé et de l'hospitalité: «Cette soirée resterait gravée dans sa mémoire, le mouton, les poules, dindes, fruits, lait frais, lait caillé, les galettes de miel, jamais un repas ne fut aussi grandiose dans le souvenir de la petite fille, elle avait le cœur tellement gonflé que si elle avait pu, elle l'aurait piqué avec une épingle, pour être soulagé de ce bonheur»⁴².

(37) Azouz Begag, *Le gone du Chaâba*, Paris, Éd. du Seuil, 1986.

(38) *Ibid.*, p. 175.

(39) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, *op. cit.*, p. 19.

(40) *Ibid.*, p. 28.

(41) *Ibid.*, p. 29.

(42) *Ibid.*

L'hospitalité apparaît en effet comme une valeur enracinée dans l'identité maghrébine. Tahar Ben Jelloun, dans *Hospitalité française, Racisme et immigration maghrébine*⁴³, explique ses traits caractéristiques et ses composantes: «L'hospitalité réunit un geste (accueillir), une attitude (s'ouvrir au visage de l'autre -qu'il soit indigent ou voyageur de passage-, ouvrir sa porte, offrir l'espace de sa maison à l'étranger), un principe (la gratuité). (...) L'hospitalité marocaine est une tradition. (...) Le Marocain donne l'hospitalité à l'inconnu -le gîte et la table- avec générosité et plaisir, mais préserve sa vie privée. (...) C'est vécu comme un plaisir et même une fierté. Même émigré ou exilé, où qu'il se trouve, le Marocain, qu'il soit musulman ou juif, persévère dans cette tradition. Il la vit comme faisant partie de son identité culturelle»⁴⁴.

Les fêtes: manger ensemble, partager des valeurs

Deux types de fêtes sont évoqués essentiellement dans la littérature migrante, des fêtes dans le pays d'origine, avant la migration des ayant-migré, situées au temps de l'enfance ou de la jeunesse, et des fêtes dans le pays d'accueil, qui sont et veulent être une récréation du lieu natal. Toutes s'avèrent importantes dans la construction de l'identité intime.

Dans la nouvelle «Refuges» de *Le silence comme le sang*, de Marie-Célie Agnant⁴⁵, la narratrice évoque les fêtes de son enfance en Haïti. Des personnages d'une grande envergure tels que «grand-mère Reine», de beaux décors comme la «grande et vieille maison» font partie d'une grande scène où la petite fille a le sentiment de vivre des moments-clés et intenses de sa vie, fascinée par l'univers des adultes, par les couleurs et aussi par les saveurs. Les «petites tranches de gâteau parfumé» qu'elle plongeait dans «une liqueur rose, rouge ou verte»⁴⁶ le jour de l'An, les «petits sandwichs merveilleux que l'on appelait bouchées et qui, mine de rien, disparaissaient dans la bouche, deux ou trois à la fois», «des

(43) Tahar Ben Jelloun, *Hospitalité française, Racisme et immigration maghrébine*, Paris, Éd. du Seuil, 1997 (1ère édition, 1984).

(44) *Ibid.*, pp. 10-11.

(45) Marie-Célie Agnant, *Le silence comme le sang*, Montréal, Les Éd. du remue-ménage, 1997.

(46) *Ibid.*, p. 16.

glaces aux fruits préparées dans une grande sorbetière en bois» faisaient percevoir «la vie» comme ayant «la saveur et le velouté d'une crème au corossol»⁴⁷.

Dans *Zeida de nulle part*, la mère de l'héroïne raconte à sa fille la préparation de la fête de son mariage dans son vieux quartier de Taza. La nourriture y devient l'un des symboles essentiels de la fête, annonce de l'événement et invitation à le partager: «le mariage c'était dans trois mois, (...) ma mère moulut du blé (...). À partir de ce moment-là, la maison prit un air de fête que jamais je ne lui avais connu, sans cesse les curieux arrivaient pour voir ce qui se préparait, des galettes de miel et du thé étaient toujours prêts sur un plateau, (...). De la petite maison enfoncée dans un vieux quartier de Taza des relents de poulets aux olives, de viandes aux amandes, de gâteaux au miel, le santal et l'eau de fleur d'oranger répandaient leur odeur du paradis, tout cela invitait les curieux à venir partager notre bonheur et notre maison»⁴⁸.

Ce symbole de partage est aussi évident dans les fêtes que les personnages immigrants célèbrent dans leur pays d'accueil. Le repas y est vécu comme un fait social, un acte de commensalité et un lieu de cohésion où l'on partage des valeurs sociales. Ainsi, la célébration de la circoncision d'Azouz et de son frère dans *Le gone du Chaâba* fait naître un réseau d'entraide, le travail solidaire des femmes qui s'affairent dans la préparation du couscous, plat emblématique: «les femmes avaient roulé le couscous dans d'énormes cuvettes. (...) Une douzaine de femmes étaient adossées contre le mur des baraques, assises sur leur séant bien rempli, la jambe gauche tendue, l'autre complètement repliée, coinçant ainsi la cuvette dans laquelle les grains étaient roulés et accouplés. Les tamis, l'eau, le sel, la semoule... Tout y passait dans un rythme scandé par les mouvements des bras»⁴⁹. Et le jour de la circoncision, «les invités ont fait honneur aux quintaux de couscous, à la sauce garnie des légumes les plus variés, aux morceaux de mouton, aux pastèques, aux dattes, aux gâteaux de semoule et au miel»⁵⁰.

(47) Marie-Célie Agnant, *Le silence comme le sang*, op. cit., p. 19.

(48) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, op. cit., pp. 36, 38.

(49) Azouz Begag, *Le gone du Chaâba*, op. cit., p. 108.

(50) *Ibid.*, p. 111.

Manger ensemble y devient un signe d'alliance, exprimée parallèlement par des gestes d'affection («Des convives arrivaient, nous embrassaient, nous encourageaient par des tapes amicales sur la tête»⁵¹) et par le soin et l'esthétique vestimentaires: «Enrobées dans de longs binouars aux mille reflets, arborant des bijoux en or au cou, aux poignets, autour du ventre, aux doigts, les femmes paradaient dans la cour»⁵². La nourriture a «une fonction eucharistique, dans le sens simple du terme: on mange pour communier avec l'autre», dit le sociologue Michel Maffesoli⁵³.

La nourriture dans le parcours des immigrants

Le pays d'accueil est associé souvent, chez les immigrants, à des boissons ou à des ingrédients de plats dont la qualité est perçue par eux comme inférieure à celle qu'ont les produits équivalents dans leur pays. Cette comparaison les rend fiers de leur propre patrimoine gastronomique et renforce la représentation positive du moi identitaire. C'est le cas du café, que Marianna, Haïtienne ayant immigré au Québec, qualifie comme «eau jaunâtre que l'on appelle, ô sacrilège, café»⁵⁴. Marianna évoque comment elle essaye d'«en améliorer le goût et le parfum» mais des éléments inhérents au pays d'accueil rendraient la tâche difficile: «Il était beaucoup plus corsé, notre café. (...) C'est l'air du pays, on dirait; la façon et le moment choisi pour le griller aussi. Ici tout se fait tellement vite»⁵⁵.

Les personnages des enfants des migrants, qui se sentent souvent écartelés entre les racines de leur famille et la culture du pays d'accueil, apprécient souvent des aspects gastronomiques des deux cultures qui les concernent. Ainsi, la narratrice d'une nouvelle de *Quand tu verras la mer*, héritière d'une culture marocaine et vivant à Bruxelles, qu'elle sent comme une «Merveilleuse et monstrueuse ville qui me noie dans mes contradictions»⁵⁶, est sensible à une «subtile odeur de crêpes et de gaufres

(51) Azouz Begag, *Le gone du Chaâba*, op. cit., p. 110.

(52) *Ibid.*, p. 110.

(53) Michel Maffesoli, in *Le Monde*, jeudi 13 juillet 2000, Supplément, p. XVI.

(54) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, op. cit., p. 154.

(55) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, op. cit., p. 49.

(56) Leïla Houari, *Quand tu verras la mer...*, op. cit., p. 8.

chaudes» et aux «petits chocolats, ces petites douceurs qu'on sert avec le café; il n'y a qu'à Bruxelles que j'en ai reçues»⁵⁷. Et elle se souvient parallèlement de «la saveur des beignets dégoulinants de miel»⁵⁸ associés à son enfance dans une vieille ville marocaine.

Chez ces jeunes héros, l'idéalisation du pays de leurs ancêtres comporte souvent la fascination pour sa nourriture. Ainsi, la jeune Zeida (*Zeida de nulle part*), ayant entrepris un voyage chez sa tante, dans la campagne marocaine, en vue d'essayer d'«échapper à toutes les contradictions dont elle souffrait»⁵⁹, adopte le «pain», «le thé brûlant», elle raffole des «crêpes qu'ils appellent bghrir (...), des crêpes avec du beurre frais et du miel»⁶⁰, de «la soupe», de la «menthe fraîche», de «l'odeur des brochettes».

Le retour au pays chez les personnages adultes ayant migré entraîne la volonté de reprendre le contact sensoriel avec le pays. Marianna, dans *La Dot de Sara*, dès qu'elle rentre à sa petite maison d'Haïti, ayant été absente vingt ans, va s'asseoir sur la galerie et boire du café. Et elle dit à son ami Mathurin: «Mathurin, c'est comme si je n'avais jamais bu de café depuis vingt ans!»⁶¹. Le retour à Haïti de Mnémosyne, narratrice de la nouvelle «Le silence comme le sang» (in *Le silence comme le sang*), de Marie-Célie Agnant, est amer car elle ne s'y reconnaît pas, ne s'identifie pas et elle ressent un «sentiment de vide étrange»⁶². Elle se reconcilie avec son pays en redécouvrant sa beauté «le matin, à l'aube. (...) L'aube est si pleine de lumière et de promesses»⁶³, et en choisissant de manger «sur le bord de mer, accroupie devant une marchande qui, sous un auvent de paille de latanier, tient un restaurant». Des sensations gustatives, des gestes simples, lui procurent un profond bien-être: «prenant un plaisir extrême à mâchouiller les osselets d'une queue de porc salée qui rehaussait de façon merveilleuse un riz aux champignons

(57) Leïla Houari, *Quand tu verras la mer...*, *op. cit.*, pp. 8-9.

(58) *Ibid.*, p. 9.

(59) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, *op. cit.*, p. 41.

(60) *Ibid.*, p. 52.

(61) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, *op. cit.*, p. 177.

(62) Marie-Célie Agnant, «Le silence comme le sang», in *Le silence comme le sang*, *op. cit.*, p. 53.

(63) *Ibid.*, p. 67.

noirs accompagné d'une purée d'aubergines. Elle m'avait servi le tout dans une feuille de bananier. J'avais l'impression de lui devoir la vie après ce repas»⁶⁴. Elle jouit de cette rencontre gastronomique avec sa culture haïtienne et parvient à oublier la nouvelle image que son pays essaie de créer en construisant de «grandes maisons qui rappellent celles des banlieues blanches de Johannesburg (...) [incluant] d'énormes villas entourées de grands murs de pierre surmontés de barbelés» ainsi qu' «un restaurant où l'on sert [selon les hôtes de Mnémosyne] les meilleurs hamburgers du pays avec du bœuf importé de l'étranger»⁶⁵.

La nourriture, une métaphore de la vie

Dans la construction de l'identité intime, en ce qui concerne l'expression de l'affection, l'autoreprésentation, on peut observer comment la nourriture est à la base de comparaisons et de métaphores. Ainsi, dans la littérature migrante associée à la culture du Maghreb, le bonheur est souvent évoqué par le «sucré», le «miel». Dans *Les raisins de la galère* de Tahar Ben Jelloun⁶⁶, Marc exprime à Nadia, l'héroïne, une jeune fille kabyle, toute l'affection qu'il a pour elle: «Quand je broie du noir, il me suffit de penser à toi, à tes yeux, à ta voix, et je sens ma tristesse se délayer comme sous une pluie sucrée. Merci d'exister. Je t'embrasse»⁶⁷.

Dans *Zeida de nulle part* de Leïla Houari, Zeida évoque «le miel» («habiller ses mots de miel») pour exprimer toute la tendresse qu'elle devrait transmettre à sa mère, qui avait «les yeux gonflés de douleur»⁶⁸. Elle pense à «une figue mûre» pour refléter l'état de bonheur qu'elle ressent pendant son séjour au Maroc: «Zeida était heureuse, chaque instant était une figue mûre qui éclatait de fraîcheur»⁶⁹. Lorsque Zeida pense à aimer un homme appartenant à la culture de ses ancêtres, elle

(64) Marie-Célie Agnant, «Le silence comme le sang», *op. cit.*, p. 68.

(65) Marie-Célie Agnant, «Le silence comme le sang», in *Le silence comme le sang*, *op. cit.*, p. 59.

(66) Tahar Ben Jelloun, *Les raisins de la galère*, Librairie Arthème Fayard, 1996.

(67) *Ibid.*, p. 71.

(68) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, *op.cit.*, pp. 30, 31.

(69) *Ibid.*, p. 59.

voudrait qu'il sente l'huile ou la menthe: «elle cherchait le corps qui lui apprendrait son soleil, (...), elle voulait goûter le sel sur une bouche qui sentait l'huile d'olive»⁷⁰; quand elle devient amoureuse du jeune Watani, jeune villageois ami de son cousin, «elle voulait sentir la menthe fraîche sur son corps mince»⁷¹.

Dans une pluralité des cultures, le pain a une grande importance culinaire, nutritionnelle et psychologique, et ses dimensions sociosymboliques s'avèrent nombreuses. Dans *La Dot de Sara*, le pain se présente comme quelque chose de précieux. Il est évoqué pour faire une critique des hommes, dans une société où la femme élève souvent ses enfants toute seule, dépitée de la nature volage des hommes: «Nous ne perdons jamais la tête devant ce que nous croyons être du beau pain rond, car l'expérience nous a enseigné que très souvent il ne s'agit que d'une peau dorée, sans âme, sans rien à l'intérieur, n'est-ce pas, alors que faisons-nous? De l'eau brassée avec un peu de sucre pour mieux l'avalier (...) Cet homme s'est amené, je croyais qu'il s'agissait enfin d'un beau pain rond. Ça ne l'était pas»⁷². Il est aussi évoqué pour rendre hommage aux grands-mères, pour souligner leur taille de géantes; la grand-mère Aïda, référence identitaire très présente que Marianna voudrait léguer à sa petite-fille Sara, est présentée comme une «guerrière», une «de celles qui avaient le don, (...), de transformer les roches en pain et de battre l'eau jusqu'à en faire du beurre»⁷³.

En guise de conclusion

Comme nous pouvons constater, la nourriture, dans le vécu des migrants et dans l'écriture migrante, est un moteur de déplacement («Chez moi, c'est là où je mange du pain», répète la mère de Zeida⁷⁴) et un des traits qu'on découvre dans le pays d'accueil et qui intervient dans la tension entre

(70) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, op. cit., p. 16.

(71) *Ibid.*, p. 59.

(72) Marie-Célie Agnant, *La Dot de Sara*, op. cit., p. 85.

(73) *Ibid.*, p. 15.

(74) Leïla Houari, *Zeida de nulle part*, op. cit., p. 84.

altérité et identité. Et elle s'avère être surtout un élément fort du patrimoine culturel, un symbole de la culture des ancêtres qui nourrit la cohésion et la solidarité à l'intérieur des familles et du groupe ethnoculturel.

La nourriture apparaît comme un objet-bagage-patrimoine et comme un objet-langage associé à des gestes et à des rituels. Elle a la force de parfumer sensoriellement et affectivement l'expression de la culture et de l'identité migrantes et de marquer les discours de son empreinte.