

# Cuisines en partage

**L**a cuisine, art d'élaborer des aliments et de leur donner saveur et sens, semble constituer un enjeu particulier pour les diasporas. En effet, ne fait-elle pas l'objet, à travers les différentes formes qu'elle revêt, depuis l'intimité familiale jusqu'au restaurant ethnique, de forts investissements affectifs, symboliques, esthétiques et économiques? Elle est sans doute en premier lieu, dans la dispersion, une manière de se rassembler, de se retrouver autour d'un véritable «culte de la table dressée», pour reprendre le titre évocateur de l'ouvrage de Joëlle Bahloul, qu'elle a tiré de la tradition juive. Comme le double sens du mot le suggère, la cuisine est aussi un espace matériel, un lieu où l'on peut lire les rapports sociaux de genre et de générations, la distribution des rôles, un endroit où résonne la sociabilité quotidienne de la diaspora. Dans quelle mesure cette manière d'être ensemble, sur un mode communautaire, résiste-t-elle à l'usure de l'absence et de l'éloignement?

La cuisine obéit à des rites d'élaboration et de préparation qui traduisent une représentation du monde, une cosmogonie qui est à la fois de l'ordre de l'imaginaire et de l'ordre matériel. Chaque groupe élabore des rites alimentaires, des interdits, des séparations entre pur et impur, sacré et profane, fête et quotidien, qui marquent son appartenance à un monde distinct. Les manières de faire culinaires provenant d'une histoire, d'apports successifs de populations, sont l'expression d'identités régionales et