

Cuisines en situation minoritaire

Colloque organisé par Emeline Pierre et Geneviève Sicotte
Université Concordia (Montréal), 15 et 16 juin 2017

Les XX^e et XXI^e siècles sont marqués par des mouvements de population sans précédent. Souvent, les migrants emportent des pratiques alimentaires qu'ils transposent dans la société d'accueil. Au contact du nouveau territoire, les savoir-faire culinaires subissent des transformations. À l'inverse, les émigrations ont des répercussions sur la cuisine du pays d'origine, surtout quand les « diasporisés » reviennent dans la terre natale avec, dans leurs bagages, de nouveaux aliments. Ces échanges conduisent à s'interroger sur le développement de la cuisine dans un contexte minoritaire et/ou diasporique. Par le truchement de l'exil, le pays d'origine se dissémine dans un nouvel espace. Cette dispersion s'accompagne de la remise en question d'une identité transnationale à redéfinir tant pour les migrants que les traditions culinaires qu'ils tentent de sauvegarder dans un contexte minoritaire.

Dans ce processus de conservation, la mémoire occupe une place de choix. Pour juguler la nostalgie ou pour marquer la singularité identitaire, les facteurs sensoriels (odeur, saveur, goût) deviennent un asile tant les migrants que pour les populations locales en situation minoritaire dans leur propre pays. Cette mise à l'abri se double d'un acte de résistance contre ce qui pourrait être perçu comme une perte d'identité.

Le (nouveau) contexte de vie ne permet pas toujours de maintenir l'authenticité des us et coutumes culinaires en raison de l'indisponibilité d'aliments, d'ustensiles ou encore de l'impossibilité de préparer des repas selon un rituel bien établi. C'est précisément à ce moment que la cuisine subit une acclimatation qui entraîne irrémédiablement des altérations ; l'expérience d'un mélange de pratiques alimentaires est à l'œuvre. Outre les modifications internes de la cuisine, celle-ci subit des modifications au contact d'autres cuisines notamment celle du pays d'accueil. Ce développement peut aller du simple emprunt à une sorte de déperdition. C'est cet espace de rencontre qu'il importe d'interroger. Inévitablement, un rapport d'altérité se met en place d'autant plus que la cuisine concourt à se représenter l'Autre en fonction de sa classe sociale, de son ethnie, de son genre ou de son régime alimentaire. Face à l'altérité culinaire, les réactions peuvent être multiples : choc, emprunt, appropriation ou rejet. Ces répliques ont à voir avec des préoccupations liées à la question identitaire tant sur le plan culturel que national.

Ce colloque se propose d'examiner la représentation de la cuisine en situation minoritaire. À partir d'une approche multidisciplinaire, les contributions proviendront de domaines variés tels que la littérature, les études gastronomiques, l'histoire, les sciences politiques, la sociologie, l'ethnologie, l'anthropologie, la nutrition ou les études culturelles. Conjointement à un examen des représentations, chercheurs, chefs cuisiniers et autres acteurs de l'alimentation seront conviés à livrer leur expérience pour mieux saisir la complexité du fait alimentaire provenant d'un groupe minoritaire.

De manière non exhaustive, nous suggérons les axes de recherche suivants :

- cuisine et immigration
- déterritorialisation et reterritorialisation de la cuisine
- la cuisine comme passerelle ou frontière
- cuisine et altérité
- métissage culinaire

Le colloque se déroulera en français; néanmoins, des contributions portant sur diverses aires culturelles sont les bienvenues.

Veuillez noter qu'il nous est malheureusement impossible de prendre en charge les frais de déplacement et de séjour des participants.

Les propositions de 300 mots environ, accompagnées d'une courte notice bibliographique, doivent être envoyées à Emeline Pierre <emeline.pierre@umontreal.ca> et Geneviève Sicotte <genevieve.sicotte@concordia.ca> avant le 10 janvier 2017.