

MÉTISSAGES GASTRONOMIQUES

Séance coordonnée et introduite par Dora de Lima et David Do Paço (Université Paris 1, CRHM)

Thomas GUINDUEIL (Université Paris 1, CÉMAf), *Échanges et gastronomies entre mer Rouge et royaume d'Éthiopie (XVI^e-XIX^e siècle)*

Entre les XVI^e et XIX^e siècles, le port de Massawa, situé dans une baie éponyme du littoral de l'Érythrée, apparaît comme le point de rencontre entre la région la plus septentrionale du royaume chrétien d'Éthiopie, le Tegrāy, un monde agricole et sédentaire, et le domaine musulman et commercial de la côte et de son hinterland direct. Les multiples interactions, essentiellement entraînées par le commerce, ne sont pas sans conséquences sur les gastronomies de part et d'autre. La table et ses manières peuvent être les symboles de modèles culturels que l'on veut opposer. Mais le métissage gastronomique semble bien être le phénomène majeur : il concerne toutes les composantes sociales, culturelles ou religieuses de la région : café « à l'arabe », riz des Indes et épices venues d'outre-mer transitent le long des itinéraires commerciaux avec les peuples semi-nomades des plaines arides du Samhār qui les emmènent. Ils sont consommés lors de rencontres entre populations et interlocuteurs de différents horizons. De cette manière, les modèles gastronomiques, notamment celui des hauts plateaux éthiopiens, évoluent sensiblement.

Abstract. *Localized in the eponym bay off the Eritrean coast, the port of Massawa was the meeting point between the Northern region of the Christian Kingdom of Ethiopia, the Tegrāy, a sedentary and agricultural world, and the Muslim and commercial realm of the coast and its direct hinterland from the 16th to the 19th century. Many interactions involved by trade activity are not without any consequences on gastronomical matters. Table and its manners are sometimes used as the symbols of opposite cultural models. Then, métissage seems to be the major phenomenon, concerning every social, cultural, religious component of this region : coffee in "Arabic fashion", rice from India, spices from overseas are circulating all along trade itineraries, notably carried by semi-nomadic peoples from the Samhār plains. They are consumed during encounters between peoples and interlocutors from various backgrounds. By this way, gastronomical models, notably on highland Ethiopia, slightly change through time.*

Dora DE LIMA (Université Paris 1, CRHM), *Raffinement du maigre et gourmandises exotiques. Réception du « roi des fruits » et du « fruit du paradis » chez les Jésuites en Angola et au Brésil (1549-1600)*

À l'époque des premières missions jésuites envoyées dans l'empire portugais atlantique, les missionnaires recherchent incessamment, au Brésil et en Angola, des produits qui puissent remplir la fonction symbolique du pain et du vin d'une part, et transmettent aux populations locales la discipline alimentaire chrétienne, d'autre part. Dans ces logiques, la fatalité écologique et le rejet culturel suffiraient à expliquer les conduites alimentaires des jésuites. Pourtant, parmi les aliments consommés, les ananas et les bananes fuient ces logiques. « Gourmandises » quand ils sont consommés par les nouveaux peuples, aliments maigres lorsqu'ils sont utilisés par les missionnaires jésuites, ces nouveaux fruits présentent au moment de leur adoption une certaine ambivalence. Les gourmandises exotiques réunissent donc deux registres quand elles sont consommées par les missionnaires. D'abord le moral, régi par la tempérance et *a priori* hermétique à tout autre modèle culturel. Puis le registre gustatif, celui de la subtilité des saveurs des ananas et des bananes et ouvert aux métissages.

Abstract. *During the first Jesuit missions sent to the Atlantic part of the Portuguese empire, the missionaries looked for products which could fill the symbolic function of bread and wine, and passed on Christian food habits to the populations of Angola and Brazil. To explain the Jesuits' food behaviors in the new worlds, historians have mainly focused on two dynamics: the substitution of European crops by new ones, and the refusal of adopting local food habits. Among the consummate food, pineapples and bananas avoided these dynamics and had a quite ambivalent status. Indeed, they were considered as greed when consumed by new peoples, but as thin food when they were used by the missionaries. Thus, the consumption of these exotic fruits had a double motivation. On the one hand, the moral one was governed by asceticism and seemed quite impenetrable by other cultural models. On the other hand, the missionaries liked the single flavors of these new fruits, and were led them to taste local culinary practices.*

Boris LE CHAFFOTEC (Université Paris 1, Institut Pierre Renouvin), *Mettre l'Autre à sa sauce. Enjeux gastronomiques du German et du French Bashing dans l'Amérique du XX^e siècle.*

Accaparée par l'approche communautaire des *ethnic studies*, l'étude de la gastronomie américaine répond aussi à des logiques nationales, à des logiques de métissage induites par l'importance des flux migratoires. La construction identitaire américaine est donc nourrie d'une assimilation et d'une réappropriation, consciente ou non, des totems communautaires, la gastronomie en tête. Phénomène violent suscité par la guerre, le *Bashing* participa de ce processus au cours de la Première Guerre mondiale et de la Guerre d'Irak de 2003. De la *frankfurter* aux *French fries*, l'opinion publique s'attaqua aux symboles nationaux des ennemis allemands et français, les niant pour mieux les assimiler. Et si les *freedom fries* ne connurent pas le succès du *hot dog*, l'un et l'autre nous apportent une meilleure compréhension du *Bashing* et des processus de mélanges gastronomiques américains.

Abstract. *Till now, the ethnic studies have monopolized research on American gastronomy. But it raises national logics, miscegenation's logics led by the influx of immigrants. Therefore, the American identity is fed by the assimilation and the appropriation, consciously or not, of the community totems, gastronomy in the lead. Violent phenomenon elicited by war, German and French Bashing draw on these mechanisms during the First World War and the Iraq War in 2003. From frankfurter to French fries, American public opinion attacks the national symbols of the German and French enemies so as to deny and, thus, assimilate them. And if freedom fries do not have the same destiny that hot dog, both give us a better understanding of the Bashing concept and American process of gastronomic miscegenation.*

David DO PAÇO (Université Paris 1, CRHM), *Comment le café devint viennois. Métissage et cosmopolitisme urbain dans l'Europe du XVIII^e siècle*

Introduit dans la ville dans les années 1680 et considéré alors comme une boisson turque, le café intègre au cours du XVIII^e siècle le discours gastronomique viennois. L'histoire économique, sociale et politique de cette intégration interroge Vienne par le biais de la problématique d'un cosmopolitisme dont elle semble exemplaire. En effet, l'histoire du café nous permet d'appréhender une ville dont l'économie est ouverte sur le monde ottoman et qui présente un corps social pluriel mais aux pratiques communes. Le café y participe aussi d'une sociabilité austro-ottomane qui dépasse le cadre de la rencontre politique et témoigne de la participation des grands dignitaires ottomans à une sociabilité profondément urbaine. Enfin, le métissage du cosmopolitisme viennois auquel le café participe semble mettre en cause les oppositions géographiques, sociales et politiques par lesquelles l'histoire de Vienne est traditionnellement abordée.

Abstract. *Coffee is introduced to Vienna at the beginning of the 1680s and during the 18th century it progressively becomes one of the most important components of its gastronomic discourse. Thanks to economic, social and politic history of this integration, we can question Vienna through its typical cosmopolitanism. Indeed, history of coffee deals with a Viennese economic system linked to the Ottoman World and with a plural urban society but whose shares to some extent common practices. Besides, coffee is a central element in Austro-Ottoman sociability, which cannot be reduced to political meetings but participation of the most important Ottoman dignitaries in a deeply urban sociability. Finally, the métissage's dynamics of Viennese cosmopolitanism – which coffee contributes – seems to question classical geographic, social and politic oppositions through which Viennese history is currently tackled.*

Marie-Adeline LE GUENNEC (Université de Provence, Centre Camille Jullian), *Infâmes mélanges et altérités gastronomiques de la popina romaine*

L'étude des *popinae* romaines (établissements de restauration) met en lumière le rôle complexe que joue la gastronomie dans la conception des rapports sociaux à Rome. Même si la clientèle des *popinae* est décrite dans les sources littéraires comme très modeste, voire souvent marginale, les mets et boissons associés par les auteurs à la *popina* ne sont pas socialement marqués, puisqu'on les retrouve à la table des élites. Plus que la nourriture, ce sont les modes de consommation qui suggèrent l'altérité sociale et surtout morale de la *popina*. Selon les auteurs, le plaisir alimentaire prend à la *popina* le pas sur l'exigence de convivialité de la *cena*, espace de sociabilité privilégié par les catégories élevées de la population. Les auteurs réprouvent en fait moins les pratiques populaires que la fréquentation de la *popina* par les membres de l'élite, et plus largement blâment toute conduite

portant atteinte aux règles de la *cena*. Le métissage par la gastronomie se trouve dans cette perspective sévèrement condamné.

Abstract. *The study of Roman popinae (catering establishments) illustrates the complex role of gastronomy in the representation of social relationships in Rome. Even if customers of popinae are described in Roman literature as very humble, often on the fringes of society, food and drinks associated by authors to the popina are not socially differentiated, since they are found on elites' table as well. More than products, modes of consumption suggest social and moral otherness. According to texts, the pleasure of eating and drinking in the popina overcomes the laws of conviviality of the cena, where ruling groups use to manifest their social cohesion. Therefore, authors criticize the fact that members of the elites could patronize popinae and disobey cena's rules more than they stigmatise popular practices. In this perspective, social miscegenation engendered by the gastronomical practices of popinae is harshly condemned.*

Françoise SABBAN (ÉHÉSS, Centre d'Études sur la Chine Moderne et Contemporaine), *Conclusion*