

# MARTOR



---

Title: "Les pratiques gastronomiques en Relation"

Author: Sonia Catrina

How to cite this article: Catrina, Sonia. 2010. "Les pratiques gastronomiques en Relation". *Martor* 15: 127-136.

Published by: *Editura MARTOR* (MARTOR Publishing House), *Muzeul Țăranului Român* (The Museum of the Romanian Peasant)

URL: <http://martor.muzeultaranuluiroman.ro/archive/martor-15-2010/>

---

*Martor* (The Museum of the Romanian Peasant Anthropology Review) is a peer-reviewed academic journal established in 1996, with a focus on cultural and visual anthropology, ethnology, museum studies and the dialogue among these disciplines. *Martor* review is published by the Museum of the Romanian Peasant. Its aim is to provide, as widely as possible, a rich content at the highest academic and editorial standards for scientific, educational and (in)formational goals. Any use aside from these purposes and without mentioning the source of the article(s) is prohibited and will be considered an infringement of copyright.

*Martor* (Revue d'Anthropologie du Musée du Paysan Roumain) est un journal académique en système *peer-review* fondé en 1996, qui se concentre sur l'anthropologie visuelle et culturelle, l'ethnologie, la muséologie et sur le dialogue entre ces disciplines. La revue *Martor* est publiée par le Musée du Paysan Roumain. Son aspiration est de généraliser l'accès vers un riche contenu au plus haut niveau du point de vue académique et éditorial pour des objectifs scientifiques, éducatifs et informationnels. Toute utilisation au-delà de ces buts et sans mentionner la source des articles est interdite et sera considérée une violation des droits de l'auteur.

## Les pratiques gastronomiques en Relation

Sonia Catrina

Cette étude<sup>1</sup> articule quelques réflexions concernant les effets du tourisme sur l'identité des amphitryons ayant développé des entreprises touristiques dans l'espace rural de Maramures (région située dans le Nord de la Roumanie à la frontière avec l'Ukraine) et des vacanciers qui se rendent dans cette région. Nous allons traiter la question d'une construction identitaire dans le contexte de la cuisine (en tant que lieu et pratique).

Le tourisme rural développé dans des communautés rurales de Maramures induit une relation de soi à l'autre et crée un contexte interactionnel entre amphitryons, en tant que propriétaires de pensions touristiques, et touristes, roumains ou étrangers. Dans ce contexte de contact, nous considérons que les amphitryons et les touristes sont des actants qui entretiennent les uns avec les autres des relations d'échange. En utilisant l'approche relationnelle, nous considérons que l'identité de l'un ou de l'autre n'est pas donnée en soi et pour soi mais elle se construit toujours en relation à autrui<sup>2</sup>. Comme dans un système configurationnel, ce genre d'interdépendance suscite un ensemble de réactions de la part des participants à la relation et génère la structure globale de leurs actions. La cuisine est donc considérée comme une zone de contact entre Soi et l'Autre où chacun des participants à la relation met à l'épreuve son identité qui peut être modelée pour répondre aux attentes de l'Autre. Quant à l'amphitryon, sa liberté

d'action est limitée par le touriste. Il lui impose des façons de faire spécifiques ce qui joue sur son identité. Par conséquent, l'amphitryon en tant individu est en « (dé)formation » constante selon la « configuration mouvante des relations dans lesquelles il se trouve » (Elias, 1970). L'influence du propriétaire de pension touristique sur le touriste n'est peut être pas de la même nature ou intensité. Néanmoins, l'influence est mutuelle. Ainsi, analysant la dynamique de la relation établie entre l'amphitryon et le touriste qui mène à des « situations d'équilibre et/ou de déséquilibre identitaire », l'accent de cet article tombe sur les « jeux de force » (Norbert Elias) qui passent par des négociations identitaires surprises dans et par la cuisine.

Les propriétaires des pensions touristiques rurales de Maramures proposent aux touristes une gamme diversifiée d'activités touristiques inspirées de leur identité. Certaines activités sont en liaison avec l'agriculture, devenue support de l'agrotourisme, une des formes les plus fréquentes du tourisme rural de Maramures. Le développement de l'agrotourisme, leur a permis d'entreprendre des activités diverses sur leurs terres agricoles : ils se sont principalement concentrés sur la découverte des activités à la ferme : traite, fauchage, transport du foin en charrette tirée de chevaux etc. D'autres proposent aux touristes des activités d'accueil à la ferme avec dégustation des produits tradition-

nellement obtenus, des visites à la bergerie avec dégustation des produits tels : le fromage, la crème fraîche, le lait caillé. L'agriculture constitue également la base pour la cuisine offerte aux touristes. Cette cuisine se fonde sur des produits du terroir. Les techniques d'obtention de ces produits se moulent sur des savoir-faire empiriques.

### Manger du « traditionnel »

Pour désigner la gastronomie proposée aux touristes, les propriétaires de pensions touristiques utilisent le terme « traditionnel ». Un des propriétaires de pension touristique nous livre une explication du terme « traditionnel » dans le contexte de la cuisine. Selon lui, une cuisine « traditionnelle » se réfère en premier lieu à des aliments obtenus chez l'habitant de la région de Maramures. Les produits achetés dans les supermarchés ou aux marchés, à part ceux qui ne peuvent pas être produits chez eux, ne font pas partie d'une cuisine traditionnelle. Une cuisine traditionnelle s'oppose en égale mesure à une cuisine à base de recettes trouvées dans des bouquins spécialisés. Pour qu'elle soit « traditionnelle », elle doit être également une cuisine régionale et les plats préparés selon des recettes apprises en famille. Une cuisine « traditionnelle » doit nécessairement résulter d'une pratique et d'un savoir-faire « traditionnel » :

*Je crois que faire du « traditionnel » signifie faire du « naturel » avec des produits de notre région. De la viande, du lait, des œufs, nous produisons tout ça chez nous. (...) Nous n'utilisons pas de recettes lues ailleurs. Au contraire : ce sont des plats de chez nous que ma femme a appris à préparer. (...) Nous n'avons pas de recettes spéciales. Généralement, ce sont des plats traditionnels : des soupes à base de viande ou de légumes. (...) Nous n'achetons pas de produits surgelés. Nous devons tout préparer dans notre propre cuisine : de la viande taillée et hachée, des pommes de terre épluchées et d'autres produits de ce genre.<sup>3</sup>*

Les productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles reposent sur des savoir-faire et des pratiques en lien avec l'utilisation du milieu environnant. Ce milieu est considéré comme non-pollué. La cuisine traditionnelle des ruraux de Maramures est écologique dans le sens que les aliments sont le résultat de l'agriculture biologique. Les propriétaires de pensions touristiques présentent les plats offerts aux touristes comme basés sur des produits du terroir, naturels et écologiques, et sur une viande fraîche et provenue des animaux élevés en plein air avec des produits céréaliers écologiques :

*(...) [Nous produisons] tout dans notre ferme. Ici, nous obtenons des produits agrobiologiques. Tout est naturel, on n'utilise pas de substances chimiques. (...) Nous élevons des moutons, des vaches, des cochons, des poules que nous sacrifions. C'est ça l'idée : de mettre en valeur ce qui nous appartient, pas d'en acheter ailleurs !*

Les propriétaires de pensions touristiques savent que les touristes apprécient l'alimentation naturelle, fraîche et biologique produite chez l'habitant à celle achetée aux magasins qui ne détient certainement pas les mêmes propriétés. Ils créent ainsi leur offre touristique sur cette idée. Les produits du terroir que les propriétaires de pensions touristiques de Maramures utilisent pour la cuisine des touristes sont le résultat des traditions et des savoir-faire locaux. Ces qualités les différencient parmi d'autres produits du même genre. Ce sont des produits qui proviennent « d'un territoire délimité et homogène et dont les caractéristiques qui le distinguent de façon significative des produits de même nature reposent sur la spécificité de ce territoire. Ses caractéristiques dépendent à la fois des particularités du milieu, comme la géologie, le climat ou le relief, de savoir-faire ainsi que de savoirs traditionnels ou émergents » (Solidarité rurale du Québec, 2003, p. 6). Les produits utilisés pour faire de la « cuisine touristique » sont désignés par des traits qui renvoient à la spécificité de cette cuisine qui se construit par différence avec d'autres cuisines d'ailleurs. L'appartenance au

territoire rural de Maramures et le recours au savoir-faire traditionnel sont les ingrédients les plus importants qui dénomment cette cuisine.

### **Les produits du terroir – une ressource utilisée dans la gastronomie touristique**

Les ruraux de cette région sont habitués à utiliser le fumier à la place des engrais chimiques. Comme ils élèvent des animaux sur leurs terres, l'acquisition du fumier ne leur pose pas de problèmes. Il le ramasse, ensuite, en automne, il l'éparpille sur la terre qui sera cultivée. Le fumier est laissé en maturation pendant l'hiver pour se constituer en engrais naturel pour la nouvelle production. Cette pratique ancienne renvoie à des savoir-faire empiriques que les parents leur ont transmis. Les propriétaires de pensions touristiques s'y sont inspirés et ont structuré une offre gastronomique du terroir dont la logique privilégie la reproduction des savoir-faire transmis.

La mise en scène des produits alimentaires obtenus selon de « recettes anciennes » lors des visites des touristes à la ferme légitime les savoirs empiriques que les ruraux ont acquis de leurs parents. Ces savoirs empiriques passés dans le système de production (empirique) dont les propriétaires de pensions touristiques de Maramures sont encore les dépositaires « restituent la valeur d'authenticité » pour certains produits obtenus de façon artisanale. Ils sont la « garantie d'une transmission sans faille » (André Micoud, 2004, p. 20) des pratiques et donc d'une identité incontestable.

Il est indéniable de dire que les propriétaires de pensions touristiques misent sur plusieurs qualités de la gastronomie (« savoir-faire », « authenticité », « tradition »). Leur cuisine construite de cette façon et intégrée dans leur offre touristique est ainsi transformée en objet d'action personnelle. De ce point de vue, la gastronomie de la région de Maramures peut être considérée comme un « construit social qui participe à la spécification de ces communautés rurales » (Jacinthe Bessière,

2000, p.1), certes en mutation<sup>4</sup>. Elle est intégrée aussi dans une dynamique de développement local, en mobilisant de différents acteurs, tels le Ministère du tourisme, les ONG militant pour le tourisme (ANTREC et OVR), les différentes agences de tourisme et les propriétaires de pensions, autour de projets de développement économique régional.

L'évocation des produits du terroir dans les pratiques culinaires des amphitryons de Maramures et des savoir-faire « traditionnels » qui sont à la base de leur obtention pose la question des usages et d'instrumentalisation des identités. L'identité territoriale culinaire mise en avant par les prestataires dans le tourisme devant les touristes légitime leurs actions de valorisation de la gastronomie dans le tourisme en tant que « ressource symbolique » (Michel Rautenberg, 2003, p. 281). La gastronomie de Maramures est une « ressource culturelle », puisque les savoirs et savoir-faire empiriques présentés aux touristes lors de l'accueil à la ferme sont partie prenante de l'identité des propriétaires de pensions touristiques rurales. L'agriculture qui légitime ce genre de produits obtenus à la ferme est à la fois une ressource financière importante pour les projets d'accueil touristique entamés dans le Maramures, étant non seulement un instrument de construction identitaire, mais aussi un outil de valorisation économique-touristique de ce territoire.

### **La gastronomie – entre transmission et construction sociale**

Dans la promotion des produits gastronomiques « traditionnels », la tradition renvoie aux façons de faire qui sont perçues comme très anciennes, alors que parfois ces façons de faire ont été acquises récemment par l'intermédiaire des recettes lues, vues ou entendues quelque part. N'oublions pas que la gastronomie dans tout le pays à l'époque d'avant des communistes, n'était pas très diversifiée à cause de la pénurie des aliments. Cependant, le mode spécifique de préparation des aliments et l'usage fréquent dans la

préparation des repas de certains produits tels le fromage ou la crème fraîche obtenus de façon empirique dans tous les foyers, détermine l'association de la gastronomie à la tradition.

Néanmoins, il semble que le contexte dans lequel se développe l'agrotourisme se construit en opposition avec celui des années passées sous le régime communiste. Ce contexte particulier que fut le régime totalitaire en Roumanie contribue à la création d'une image appauvrie de l'alimentation. En raison de la pénurie alimentaire et de la rationalisation des aliments, les gens recherchaient plutôt à satisfaire leurs besoins alimentaires et non à constituer leur cuisine en élément référentiel pour leur région. Le constat que la gastronomie n'avait pas la portée d'aujourd'hui, celle d'élément identitaire, nous conduit à l'idée que vraisemblablement nous assistons actuellement à un changement profond des valeurs attribuées à l'alimentation.

Dans le cadre de l'agrotourisme, les gens se sont regardés de façon réfléchie et ont essayé de mettre en évidence tous les éléments qui définissaient leur identité. La gastronomie est considérée comme un des éléments identitaires des gens vivant dans la région de Maramures et de ce fait mise en avant dans les pratiques touristiques. Elle est authentique puisqu'elle ne se ressemble pas à d'autres cuisines du pays ou d'ailleurs. L'authenticité renvoie directement à la tradition grâce aux moyens d'obtention des produits qui sont à la base de la cuisine de Maramures et de la façon de les préparer. Cependant, la gastronomie est à la fois saine, grâce aux modalités de production traditionnelle basées surtout sur la force humaine et animale de travail, un ensemble réduit d'outils de travail (parfois rudimentaires), et les engrais naturels de provenance animale. Dans le contexte actuel, où l'on permet le rajout alimentaire des ingrédients malfaisant à la santé (tels les aditifs alimentaires), les gens se sont retournés vers une gastronomie saine et écologique. D'ici l'engouement d'une cuisine saine et écologique des gens qui se rendent dans la région pour « consommer de l'authentique ».

### **La gastronomie – une question de demande sociale**

La façon dont les amphitryons conçoivent leur gastronomie et les modes de sa valorisation en présence des touristes nous ont conduit à prendre en compte la demande sociale. En effet, la qualité des produits proposés aux touristes pour la consommation est réponse à une demande des visiteurs dans la région à satisfaire dans le cadre d'une restauration en tourisme. Effrayés d'une alimentation nuisible à la santé, les touristes-consommateurs réclament à leurs hôtes des produits de qualité (sains). Cela impose aux amphitryons une certaine conduite au sujet de la gastronomie. Les produits du terroir, naturels et biologiques, satisfont largement la demande de produits dits de qualité.

À côté de cette exigence de qualité des aliments, une autre valeur est réclamée par les touristes arrivés dans les villages ruraux touristiques de Maramures : ils demandent aux amphitryons d'associer la gastronomie à la « tradition ». En effet, les « touristes-consommateurs de traditionnel » désireraient non seulement voir de la tradition étalée partout<sup>5</sup>, mais aussi en consommer au sens propre du terme. Et comme la gastronomie est un des éléments importants de l'agrotourisme, elle doit être nécessairement une gastronomie « traditionnelle ». Suite à la demande touristique, la « tradition » intervient dans la dénomination de la gastronomie. Tout ce qui vient de la tradition est considéré comme étant « authentique », et de ce fait intéressant. Ce qui n'est pas ancré dans la tradition, n'est pas authentique, et donc ordinaire pour les étrangers à une région, quelle qu'elle soit.

Ces aspects de la gastronomie, qualité et « tradition » / « authenticité », sont ponctués par le Ministère du tourisme dans le cadre législatif mis en place pour les propriétaires de toutes les structures d'accueil, et soulignés par les ONG ou les agences de tourisme dans les pages publicitaires pour cette forme de tourisme, et même par les propriétaires de pensions touristiques dans le

discours qu'ils construisent au sujet de la gastronomie.

Ces points qui apparaissent constamment dans la publicité du Maramures touristique sont suffisants pour séduire les touristes et les amener à rechercher du tourisme rural. La présence d'un touriste-passionné de « traditionnel » (que cette marque de « traditionnalité » soit présentée sous une forme matérielle ou immatérielle) introduit à la fois la patrimonialisation comme inhérente à l'expérience touristique dans le milieu rural de Maramures. A part la patrimonialisation de l'habitat<sup>6</sup>, on assiste dans les communautés rurales de Maramures à une patrimonialisation de la gastronomie. Quand les amphitryons posent des étiquettes à leurs produits obtenus à la ferme en les promouvant comme traditionnels, ils les emblématisent et surinvestissent symboliquement et même patrimonialisent. Et ils le font à l'attention d'un autre<sup>7</sup>. Destinée à une nouvelle fonction, touristique, la gastronomie est patrimonialisée. Les mécanismes constitutifs de démarches de valorisation patrimoniale gastronomique sont producteurs d'une dynamique de développement touristique territorial. La patrimonialisation de la gastronomie correspondrait à une construction de valeurs partagées dans l'échange et la rencontre entre des acteurs aux référents culturels distincts. Les propriétaires de pensions touristiques valorisent leur patrimoine. Ils le font pour se mettre en valeur devant un Autre-le touriste et asseoir une identité régionale. Les touristes deviennent ainsi des « agents du processus de patrimonialisation ». La présence du touriste en tant que spectateur de la construction gastronomique patrimoniale nous permet d'affirmer qu'« il ne peut y avoir du patrimoine s'il n'y a pas de mise en scène destinée à un tiers », en essence le touriste. Selon Jean Davallon (2000), le patrimoine a une « fonction sociale », une « opérativité symbolique », étant un dispositif communicationnel qui implique une relation avec l'Autre et acquiert du sens dans une dimension médiatique de « mise en exposition » pour le regard de l'Autre ». En ce sens,

la gastronomie correspondrait à une construction de valeurs partagées dans l'échange, la rencontre et la « confrontation » avec de nouveaux acteurs, tels les touristes, qui, « ne participant pas directement au système productif », deviennent des agents indirects du processus de patrimonialisation. La cuisine patrimonialisée met en dialogue l'entrepreneur et le touriste-consommateur et opère ainsi une médiation de ce territoire mis en tourisme dans la construction identitaire réalisée par les amphitryons.

### **La cuisine - un endroit spécial pour prendre le repas**

La cuisine en tant que lieu (non seulement comme pratique) ne pouvait pas manquer de réflexion dans le cadre d'une entreprise touristique. En effet, elle y occupe une place très importante autant pour les propriétaires de pensions touristiques, que pour les touristes. Dans les lignes qui suivent, nous allons voir comment la cuisine est fabriquée en tant que lieu.

Pour servir le repas aux touristes, les propriétaires de pensions touristiques se servent soit de la cuisine (sorte de « dining room »), soit de la salle de séjour (« living room »), selon leurs possibilités et les envies des touristes logés chez eux. La cuisine où l'on sert les repas aux touristes est une chambre équipée tout comme une cuisine véritable, mais avec une fonction tout à fait différente de celle où les hôtes préparent les plats des touristes ou dont ils se servent quotidiennement. Cette cuisine « propre » n'est jamais utilisée par ses propriétaires pour préparer les plats, que ce soit pour leur propre consommation ou celle des touristes. Néanmoins, elle peut servir aux vacanciers afin de réchauffer de divers plats ou boissons ou même pour cuisiner de temps en temps. Elle perd ainsi sa fonction principale d'endroit privilégié pour cuisiner afin de devenir un simple endroit pour prendre le repas. Cette cuisine propre a seulement un usage touristique.

Dans d'autres pensions touristiques on peut trouver une salle spécialement aménagée avec des tables et chaises pour prendre les repas, tout comme dans un restaurant. En général, cette salle n'a qu'une seule destination : endroit utile à prendre les repas, jamais utilisé pour réchauffer des plats/boissons, pour cuisiner non plus. Elle peut être soit totalement séparée de la cuisine et donc de la vue des touristes, soit contiguë à la cuisine. Dans ce dernier cas, les deux pièces sont séparées par un demi-mur, la préparation des plats se réalisant sous les yeux des touristes qui peuvent y jeter de temps en temps un regard intéressé.

La majorité des propriétaires de pensions touristiques cherchent à créer pour les touristes un endroit spécial qui dépasse celui ordinaire de la cuisine ou de la salle à manger et surtout que l'on ne trouve pas chez un autre entrepreneur. Certains peuvent aménager une sorte de terrasse à l'extérieur de leurs pensions, appelée « foi or ». Une cuisine ou une salle à manger dans la pension, il y en avait, mais certains entrepreneurs ruraux ont voulu créer quelque chose de spécial dans la nature, à utiliser quand il fait beau dehors. Ces propriétaires de pensions touristiques harmonisent ainsi l'endroit où l'on mange à l'habitat paysan. Ces endroits spéciaux font ainsi preuve de la créativité de leurs propriétaires, mélangeant l'utilité au plaisir de manger à l'extérieur. Prendre le repas en plein air, parfois sous l'endroit utilisé comme dépôt du foin ou à côté du foin ramassé sous la forme de petites meules, « căpițe », rend aux touristes la confiance de se trouver dans un espace « traditionnel ».

### **La cuisine – espace mixte et lieu privilégié d'échange**

Dans les entreprises touristiques de Maraures, les femmes-entrepreneures assument généralement l'ensemble des tâches domestiques, telle la cuisine. Elles sont non seulement attachées à la cuisine en tant que lieu, mais aussi comme pratique. Ce sont les femmes-entrepreneures qui prennent des décisions concernant le

rangement de la cuisine, et de l'endroit où les touristes vont prendre le repas (certainement différent de l'endroit où elles cuisinent ou, au moins, séparé, comme nous l'avons constaté). Ce sont elles qui décident quelle sorte de plats préparer aux touristes et selon quelle recette.

La cuisine où les femmes-entrepreneures passent beaucoup de temps pour satisfaire leurs visiteurs est un lieu féminin d'imagination où s'expriment des pratiques alimentaires, parties prenantes des savoir-faire traditionnels et modernes à la fois. La cuisine se constitue donc en espace dont les femmes-entrepreneures détiennent le contrôle.

La cuisine, le lieu où les femmes-entrepreneures passent leur temps pour préparer les plats pour les touristes, toute comme pour leurs familles, « médiatise le rapport » (Yvonne Verdier, 1969, p. 49-57) entre les hommes et leurs familles. L'homme est le mari d'une femme-entrepreneure, quelqu'un de l'intérieur de la maison. Cependant, à cause de leur travail, les hommes-entrepreneurs sont absents la majeure partie de leur temps de la pension touristique, c'est pourquoi ils ne participent pas systématiquement à tous les aspects de cette entreprise rurale. C'est un boulot qui revient habituellement aux femmes, que ce soit pour les touristes dans le cadre de leurs entreprises touristiques ou pour leurs familles. Les femmes-entrepreneures médiatisent à la fois les rapports entre les personnes connues, leurs familles étendues ou co-villageois qui peuvent être présents à un moment donné au foyer, et celles inconnues, les touristes - personnes étrangères à leurs foyers. Les femmes sont celles qui font le pont de liaison entre les touristes et leurs familles et parfois avec leur communauté à laquelle elles les introduisent. Elles entretiennent donc le rapport avec l'altérité.

La cuisine des propriétaires de pensions touristiques en tant que lieu de représentation est un espace féminin de symbolisation. Parfois l'homme aussi peut y prendre part, au même titre que le touriste qui veut participer à la pré-

paration des plats qui vont lui être servis. La représentation dont participe la cuisine concerne en conséquence autant la communauté d'accueil, les indigènes de Maramures, que la société des touristes, les « intrus » dans la quotidienneté des propriétaires de pensions touristiques. La cuisine devient par la sorte un espace mixte, fermé et à la fois ouvert, intérieur et à la fois extérieur, personnel et à la fois étranger.

La cuisine, quotidiennement espace privé, indicateur d'individuation et lieu d'identification d'un groupe domestique traditionnel, endroit où s'organisait la complexité de sa vie quotidienne, devient véritablement, une fois avec la présence du touriste, le lieu où se rencontrent l'intérieur et l'extérieur, l'intimité et l'intrus. La cuisine devient, au même titre que les autres chambres où le touriste est accueilli, lieu de sociabilité, espace du privé et du public, « prolongement de la rue dans l'habitat ».

### La gastronomie : entre identité et altérité

L'image du touriste qui chaque jour déguste les plats offerts par le villageois, entrepreneur rural dans le domaine du tourisme, ressemble à celle d'une personne qui prend part à un vrai festin. Ces images diffèrent des images de la nourriture habituelle de la vie privée dont on ne peut pas trouver une signification autre que celle de satisfaction personnelle, intime. A travers les plats qu'il ingère pendant son séjour dans les communautés rurales de Maramures, des plats traditionnels totalement différents de son alimentation ordinaire, le touriste doit faire la preuve de sa réussite par rapport au « voyage initiatique » entrepris. Laurier Turgeon (2003, p. 164) parlait d'une division de ce voyage en trois temps : « la rencontre avec une altérité », le « séjour, transposé dans un repas » et « le retour » ou « la preuve de l'adaptation à son nouvel environnement ». En effet, l'acte de manger signifie pour le touriste entrer en contact avec l'alimentation des propriétaires de pensions touristiques. Cette alimentation est le symbole d'une identité.

Donc le touriste incorpore l'altérité. Il aboutit ainsi à une transformation de son identité à travers l'altérité de l'autre, le propriétaire de pension touristique. A travers l'acte de manger, il devient un tout avec les plats offerts par son hôte, symboles d'une culture autre que la sienne. Le touriste en tant que personne ne reste pas le même après avoir passé cette épreuve puisqu'il a intégré en soi de l'altérité. L'acte de manger affine l'identité de l'autre. L'alimentation « à la paysanne » reste dans ce corps étranger aussi longtemps qu'elle peut participer à la reformulation de l'identité du touriste. Son identité est ainsi remplie par cette identité autre du propriétaire de pension touristique que le touriste a englobée dans son corps. Par conséquent, chaque fois, le « voyage » du touriste est présenté comme « une expérience initiatique, comme une découverte de l'autre qui aboutit à une transformation et à un renforcement de soi » (Laurier Turgeon, 2003, p. 177). Ce processus de transformation aboutit à la réaffirmation de l'identité de celui qui a avalé l'altérité.

Par la nourriture « paysanne » que le touriste ingère, il s'agit vraiment d'une incorporation d'un fragment d'identité de son amphitryon. Cette incorporation n'est pas totale car il s'agit véritablement d'un court séjour d'immersion dans un système identitaire, dont la cuisine est seulement un de ses aspects, différent de celui construit jusqu'alors. D'autre part, cette ingurgitation est une transformation au double sens : de celui qui incorpore et de celui qui est incorporé. En avalant cette nourriture relevant d'une cuisine traditionnelle, le touriste a introduit dans son corps l'altérité, car la nourriture devient chair et corps avec le touriste. L'altérité mangée se transforme, étant avoisinante à l'identité. De son côté, l'identité du propriétaire de pension touristique qui nourrit l'altérité du touriste, se transforme, n'étant plus son identité première. Il s'agit d'un jeu complexe de transformations réciproques entre l'identité et l'altérité des individus qui manifeste ce genre d'interdépendances.



Un processus identique est concevable, lorsque le propriétaire de pension touristique est sujet de cette dialectique identité-altérité, lorsqu'il doit se nourrir d'un plat préparé avec des aliments traditionnels, mais suivant une recette étrangère. En mangeant les « autres », les amphitryons finissent par manger les « leurs », car avant d'échanger des recettes le touriste a du être assimilé.

Au-delà de l'acte de manger et de la nécessité de se nourrir, on trouve également chez le touriste l'envie de s'abreuver de l'Autre, d'acculturation, d'échange. Pour le propriétaire de pension touristique de Maramures, il s'agit de montrer une identité gastronomique forgée sur des éléments hétérogènes, à la fois traditionnels et modernes, paysans et universels. Cette identité gastronomique est mise à l'épreuve pendant le séjour des touristes dans les communautés rurales de Maramures qui contribuent eux-aussi à la construction d'une identité plurielle.

### **Une cuisine biculturelle ou en Relation**

Généralement, les propriétaires de pensions touristiques offrent aux touristes des plats originaux de la région de Maramures. Parfois, les touristes peuvent demander des plats qu'ils mangent quotidiennement chez eux. Les propriétaires de pensions touristiques peuvent eux aussi demander à leurs visiteurs de leur indiquer des plats qu'ils préfèrent manger. Ils s'y intéressent en reprenant la recette selon laquelle les touristes désirent leur préparer les plats et, par la suite, en utilisant des mets produits ou conservés traditionnellement, les hôtes préparent le plat demandé. Les propriétaires de pensions touristiques s'approprient ainsi la recette que les touristes leur donnent afin de la reproduire selon leur désir soit pour d'autres touristes, soit pour eux-mêmes. Les propriétaires de pensions touristiques agencent ainsi de nouveaux savoirs venus d'une culture exogène à la leur, dans leurs propres systèmes de représentation relatifs à la cuisine. Ces observations nous ont conduits à

conclure que dans cette pièce la bi-culturalité peut se manifester à travers la production d'une gastronomie construite à côté du touriste.

Laisser les touristes participer à la préparation du repas, entraînés par les propriétaires de pensions touristiques ou parfois à leur demande, constitue dans le cadre de la pratique du tourisme un moyen privilégié de les faire accéder à la connaissance de certains aspects fondamentaux de la communauté paysanne. Et du côté des touristes cela signifie le désir de s'« abreuver » aux aspects d'une autre culture, différente de la leur. Ainsi, les touristes peuvent devenir des acteurs dans le processus de patrimonialisation des plats que les hôtes ont en vue de cuisiner pour eux. Les touristes englobent dans leur système de références ce que les propriétaires de pensions touristiques laissent passer de leurs savoir-faire gastronomiques. A travers les produits présentés comme traditionnels, et donc patrimoniaux, les touristes peuvent mettre à l'épreuve leur propre identité.

En effet, pour les touristes qui entrent dans la cuisine traditionnelle de leur hôte pour participer effectivement à la préparation des plats, ou encore pour les propriétaires de pensions touristiques qui adoptent des recettes offertes par leurs visiteurs, il s'agit vraiment de se mettre en déséquilibre et de s'inscrire dans une démarche qui leur permettra de s'interpréter l'un sur l'autre. De ce point de vue, la cuisine devient un espace de médiation où s'instaure l'échange culturel entre les « consommateurs » d'une autre culture et à travers lequel chacun cherche son accomplissement personnel. Mircea Vulcănescu considère que le monde est plein de passages et de douanes qui lient, mais en même temps qui Éloignent : « Le monde est plein, mais il est plein avec du passage », disait-il. Pour reprendre cette idée de Vulcănescu on peut soutenir que la cuisine assure une sorte de passage entre les savoir-faire des propriétaires de pensions touristiques et ceux des touristes, passage qui permet le rapprochement par appropriations réciproques des savoir-faire relatifs à la cuisine, mais

aussi l'éloignement par individuation des pratiques gastronomiques.

Ainsi, on conclue en affirmant que public et privé, identité et altérité, tradition et modernité, authenticité et « fausse authenticité » (c'est-à-dire construction par incorporation de nouveaux savoirs gastronomiques) se rencontrent dans un même lieu : la cuisine des propriétaires de pensions touristiques, et cela à travers la pratique du tourisme en milieu rural.

### Conclusions

Le tourisme rural de Maramures met en relation l'amphitryon et le touriste et induit des relations d'échange et de confrontation relevées dans la cuisine. L'offre d'une gastronomie « traditionnelle », naturelle et écologique permet aux propriétaires de pensions touristiques de Maramures de souligner l'importance du « local » pour leurs entreprises agrotouristiques. Créer une cuisine « traditionnelle » et biologique signifie y intégrer une vision patrimoniale. Le patrimoine y est appelé pour signer, à travers la marque de traditionnalité de la gastronomie de Maramures, le caractère authentique des produits alimentaires proposés par une agriculture réalisée à l'aide des moyens de production rudimentaires. La mise en avant de la dimension biologique des produits, dans ce cas-là associés aux produits sains, renvoie de nouveau à une valorisation du patrimoine dans les pratiques touristiques d'accueil en gîte rural. La cuisine « traditionnelle », naturelle et biologique permet aux propriétaires de pensions touristiques de produire devant leurs visiteurs l'image de leur identité fondée sur le sentiment de confiance dans la continuité du monde paysan d'existence perpétué jusqu'alors. La patrimonialisation de la gastronomie paraît ainsi un élément clé de la construction identitaire des propriétaires de pensions touristiques et un important vecteur de développement économique.

Certes, la vision patrimoniale de la gastronomie intégrée par le tourisme rural est la garantie de leur identité régionale. Néanmoins, à la suite des événements de la Révolution de 1989, nous assistons à une recomposition de cette gastronomie « traditionnelle » dans le contexte du tourisme rural développé dans le Maramures et une reformulation identitaire par construction. Le nouveau contexte historique, économique et politique a favorisé la pénétration d'éléments modernes à toutes les échelles de la vie. Le renouveau de la cuisine amorcé à la suite de la Révolution se passe par un amoncellement d'éléments considérés comme « traditionnelles » qui intègrent de nouvelles connaissances (modernes) provenant des sources différentes (TV, revues de spécialité, dépliants). Cependant, la gastronomie rurale de Maramures est également concernée par un processus de recomposition par la présence des touristes en tant que dépositaires des cultures allogènes à cet espace qui n'y passent pas sans laisser leurs empreintes.

Finalement, l'analyse des pratiques alimentaires des propriétaires de pensions touristiques nous a montré que la cuisine en tant que lieu ne constituait pas un « conservatoire culturel » au sens où les valeurs ou les idées des touristes avec lesquels les propriétaires de pensions touristiques entraient en contact n'y pénétraient pas. La cuisine s'est révélée plutôt comme un « lieu privilégié d'échanges » où les identités étaient mises à l'épreuve et construites les unes sur les autres. Constituée jadis comme espace privé, indicateur d'individuation et lieu d'identification d'un groupe familial considéré comme « traditionnel », la cuisine devenait, une fois avec la présence du touriste, un espace mixte, lieu privilégié de sociabilité, négociation et échange, endroit privilégié où se rencontraient l'intérieur et l'extérieur, l'endogène et l'exogène, le personnel et l'étranger, l'intime et l'intrus, le privé et le public.

**Références :**

- BESSIERE, Jacinthe (2000), « Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir », *Ruralia*, no. 06, en ligne <http://ruralia.revues.org/sommaire6.html>.
- DAVALLON, Jean (2000), *L'exposition à l'œuvre. Stratégies de communication et médiations symboliques*, Paris : l'Harmattan.
- DECHAUX, Jean-Hugues (1995), « Sur le concept de configuration : quelques failles dans la sociologie de Norbert Elias », *Cahiers internationaux de sociologie*, no. 99, juillet-décembre, pp. 293-313.
- ELIAS, Norbert (1991) 1ère éd. : 1970, *Qu'est-ce que la sociologie ?*, La Tour d'Aigues : Ed. de l'Aube.
- MICOUD, André (2004), « Des patrimoines aux territoires durables », *Ethnologie française : Territoires en questions*, janvier-mars, Paris : PUF, p.13-22.

**Notes :**

<sup>1</sup> Cette étude fait partie d'une recherche réalisée pendant quatre ans (2004-2008) dans des communautés rurales de Maramures. Nous avons analysé la façon dont les propriétaires de pensions touristiques de cette région avaient expérimenté la rencontre avec l'Étranger : le touriste. L'étude du phénomène identitaire dans le contexte des pratiques entreprises en présence du touriste, par la théâtralisation de la figure du « paysan traditionnel », autrement dit par la récupération d'une identité mythologisée, et sa présentation mimétique devant les touristes, a fait l'objet d'une thèse finalisée et soutenue le 18 décembre 2008 dans le cadre d'une cotutelle entre la Faculté de Sociologie de l'Université de Bucarest et l'École doctorale en sciences humaines et sociales de l'Université de Bordeaux II, grâce au soutien financier de l'Agence Universitaire de la Francophonie.

<sup>2</sup> La notion d'interdépendance est au cœur de la théorie d'Élias. Ayant comme point de départ la théorie du jeu, Elias explique le concept de configuration ainsi : « Comme au jeu d'échecs, toute action accomplie dans une relative indépendance représente un coup sur l'échiquier social, qui déclenche infailliblement un contre-coup d'un autre individu (sur l'échiquier social, il s'agit en réalité de beaucoup de contre-coups exécutés par beaucoup d'individus) limitant la liberté d'action du premier joueur » (cf. Norbert Elias (1991) [1ère éd. : 1970], *Qu'est-ce que la sociologie ?*, Ed. de l'Aube, La Tour d'Aigues, p. 154-161 ; pour une critique de la notion de configuration voir Jean-Hugues Dechaux (1995), « Sur le concept de configuration : quelques failles dans la sociologie de Norbert Elias », *Cahiers internationaux de socio-*

*logie*, no. 99, juillet-décembre, p. 293-313).

RAUTENBERG, Michel (2003), *La rupture patrimoniale*, Collection dirigée par Jean-François Augoyard, Lille : Editions A La Croisée.

RICOEUR, Paul (2000) *La mémoire, l'histoire, l'oubli*, coll. L'ordre philosophique, Paris : Seuil.

SOLIDARITE RURALE DU QUEBEC (2003), *La mise en marché des produits du terroir. Stratégies et défis*, Coll. Études rurales, Québec : Nicolet.

TURGEON, Laurier (2003), *Patrimoines métissés. Contextes coloniaux et postcoloniaux*, Edition de la Maison des Sciences de l'Homme, Québec : Les Presses de l'Université Laval.

VERDIER, Yvonne (1969), « Pour une ethnologie culinaire », *l'Homme*, 9(1), Paris : Editions de l'EHESS, p. 49-57.

*logie*, no. 99, juillet-décembre, p. 293-313).

<sup>3</sup> Entretien avec un possesseur de pension touristique de la région de Maramures.

*Ibidem* 3.

<sup>4</sup> Surtout à la suite de la Révolution de 1989 avec la chute du communisme et l'ouverture qu'elle avait entraînée : politique, économique, sociale, culturelle. N'oublions que le Maramures est une région frontalière et le phénomène migratoire y est très prégnant.

<sup>5</sup> Nous faisons référence surtout aux micro-musées privés créés par certains propriétaires de pensions touristiques. Ces endroits privilégiés de culture réunissant principalement des collections ethnographiques représentent des constructions identitaires individuelles sur un patrimoine matériel « paysan ». On considère leurs propriétaires comme de véritables muséographes qui donnent forme à leur mémoire personnelle afin de construire du patrimoine social à utiliser dans les projets de marketing touristique.

<sup>6</sup> Patrimonialisation réalisée à travers l'appropriation de certains éléments domestiques « paysans » passifs d'usage ou de contemplation dans le contexte marchand créé par le tourisme.

<sup>7</sup> Dans ce sens, Ricoeur qui reprend Halbwachs considère que « pour se souvenir on a besoin des autres ». En effet, le patrimoine en tant qu'« expression de notre être au monde » (Ricoeur, 2000, p. 147-148) se construit à travers l'Autre », dans ce cas le touriste en tant que spectateur de la construction patrimoniale