

## Article

---

« [s.t.] »

Ouvrage recensé :

Jack GOODY : Cuisines, cuisine et classes, coll. Alors, Centre de Création Industrielle et Centre Georges Pompidou, Paris, 1984 (1981), traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort, 405 p., biblio., index, annexe.

par Victor Hugo Ramos

*Anthropologie et Sociétés*, vol. 11, n° 1, 1987, p. 187-189.

Pour citer cet article, utiliser l'adresse suivante :

<http://id.erudit.org/iderudit/006406ar>

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

---

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI <http://www.erudit.org/apropos/utilisation.html>

---

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. Érudit offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : [erudit@umontreal.ca](mailto:erudit@umontreal.ca)

Malgré le fait qu'il s'agit ici d'un travail inachevé – Girault aurait-il mentionné les dosages dans une étude définitive ? – il nous faut rendre compte d'une équivoque. D'après le tableau de la répartition des espèces médicinales selon les différents milieux écologiques et d'après l'ensemble des indications pertinentes contenues dans les fiches botaniques, que ce tableau représente, aucune espèce n'est récoltée entre 2800 et 3100 mètres d'altitude alors que 386 espèces proviennent des hautes vallées, entre 3200 m et 3700 m (la grande majorité d'entre elles, de la vallée d'origine des Kallawayas), 65, des vallées interandines, entre 1800 m et 2700 m, et 62, de la *ceja de montaña*, entre 1800 m et 2200 m. Les avant-dernières viennent presque toutes des départements boliviens de Cochabamba et de Sucre, et les dernières, de la région de Coroico, plus au sud dans le département de La Paz. En somme, les Kallawayas, dont les villages sont à peu près à 3600 m d'altitude, ne cueilleraient pas de plantes dans leur propre vallée sous les 3200 m (limite inférieure des gelées, limite supérieure potentielle de la forêt) négligeant ainsi un milieu très riche en espèces. Pourtant, Saignes remarque (p. 44) que « l'exceptionnelle diversité des niches et des facettes écologiques, étagées sur les flancs des cordillères d'Apolobamba et de Muñecas, plongeant directement, en quelques heures de marche, dans la forêt chaude et humide, réunissait toutes les conditions d'utilisation botanique par un groupe soumis aux influences culturelles venues à la fois des Andes et de l'Amazonie ». Dans un ouvrage publié pour la première fois en 1920, Rigoberto Paredes affirmait : « Avant d'entreprendre leurs longs voyages, ces guérisseurs pénètrent dans les vallées de Camata, pour s'y approvisionner en herbes et racines... ». Cette absence n'est-elle qu'un vice de présentation, les plantes récoltées nommément dans les régions de Cochabamba, Sucre et Coroico pouvant l'être aussi dans la vallée « kallawayas » de la rivière Camata, à des altitudes équivalentes; ou doit-on en déduire qu'au moment de l'enquête de Girault, les Kallawayas préféraient (depuis quand et dans quelle mesure ?) s'approvisionner hors de leur vallée d'origine lorsqu'une plante poussait à moins de 3200 m d'altitude ?

Cet ouvrage posthume, d'un homme de terrain connu aussi pour ses recherches archéologiques, ethnomusicologiques et plus proprement ethnologiques, représente une somme de travail considérable et, comme le dit Jacques Soustelle dans l'avant-propos, « constitue un document capital sur les cultures autochtones du monde andin ».

André Langevin  
Département d'anthropologie  
Université Laval

---

Jack GOODY : *Cuisines, cuisine et classes*, coll. Alors, Centre de Création Industrielle et Centre Georges Pompidou, Paris, 1984 (1981), traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort, 405 p., biblio., index, annexe.

Cet essai a vu le jour sous la forme d'une leçon inaugurale. La question qui le sous-tend est la suivante : « pourquoi les cultures traditionnelles africaines n'ont-elles pratiquement pas de cuisine différenciée, même dans les grands États qui ont des structures politiques différenciées ? Quelles sont les conditions pour l'apparition d'une grande et d'une « petite cuisine » ? » (p. 14).

Jack Goody commence son travail par l'analyse des travaux des « précurseurs » intéressés par l'alimentation tels que G. Frazer, E. Crawley, Fortes et Robertson Smith. Pour J. Goody plusieurs de ces anthropologues « étaient continuellement aux prises avec leurs propres pratiques et croyances religieuses, dirigeaient leur attention vers les aspects rituels et surnaturels de la consommation » (p. 30-31). Sa perspective est profondément critique à l'égard des approches basées sur un binarisme linguistique « simplificateur », par rapport à celles qui insistent sur l'aspect symbolique de la cuisine

et celles qui essaient de « déchiffrer le repas », faisant de ce dernier un « code ». Il critique les approches qui négligent l'histoire comparée et celles qui oublient que les tendances culinaires se manifestent différemment dans une même société à cause de la diversité des structures socio-économiques.

Jack Goody propose que « L'alimentation et la sexualité doivent être mises en relation avec les activités de production et de reproduction qui occupent une place centrale dans la vie humaine » (p. 69). Étant donné que « l'alimentation est liée aux modes de production des biens matériels, l'analyse de la cuisine doit être rattachée à la répartition des pouvoirs et de l'autorité dans la sphère économique, c'est-à-dire aux systèmes de classes ou de stratification et à leurs ramifications politiques » (*ibid.*).

L'auteur examine dans son étude les pratiques culinaires de deux sociétés du Ghana, où il a vécu et travaillé : les LoDagaa, peuple d'agriculteurs, sans organisation politique hiérarchisée avant la conquête de leur terre par les Britanniques au début de ce siècle, et les Gonja, qui constituaient un royaume indépendant composé de guerriers, de commerçants et d'esclaves.

Jack Goody porte un « regard » différent et très riche sur la cuisine à partir de ces deux sociétés en combinant deux démarches : la *contextualisation* et la *comparaison*. Il replace la cuisine non seulement dans le processus de production, de distribution et de consommation des aliments, mais aussi dans le contexte global de production et des rapports entre les sociétés, contexte qui est affecté par les conquêtes, les colonisations et par l'industrialisation.

L'auteur se livre à une analyse détaillée de la production et de la consommation chez les LoDagaa et les Gonja : dans chacune de ces sociétés, il examine les produits alimentaires de base, les phases et les aspects de la production, de la distribution, de la préparation et de la consommation. Il fait ressortir les particularités des rapports économiques et politiques des deux peuples analysés, remarquant le type de hiérarchie établie entre ses membres, et le type d'État constitué chez les Gonja, différent de ceux connus par les Européens.

Suit une « fresque » historique fort documentée sur la « petite et grande cuisine » de quelques-unes des principales sociétés eurasiennes afin d'établir des comparaisons et de faire ressortir les contrastes. Goody essaie de mettre en évidence les liens qui existent entre les systèmes de stratification, les moyens de communication avec les activités productives dans la genèse d'une cuisine différenciée. En passant, l'auteur nous permet de retracer les origines de certains produits qui sont encore sur nos tables (certaines épices et le populaire « spaghetti italien » entre autres...).

Les deux chapitres suivants portent sur « l'évolution de la production industrielle de nourriture, qui repose si lourdement sur le tiers-monde à la fois pour la production des matières premières et l'écoulement des produits finis » (p. 16). Goody souligne les effets de la production industrielle de nourriture non seulement sur la production et la consommation d'aliments en Europe, mais en même temps sur le *développement de la dépendance* des sociétés, mêmes les plus reculées, et la *croissance de la hiérarchisation socio-politique* et *l'apparition de la « petite » et de la grande « cuisine »* là où la distinction n'existait pas encore. Changements dans les goûts, renforcement des clivages sociaux et de classes, « masculinisation » de la production alimentaire, brisure des liens familiaux élargis au profit de la conjugalité et de la propriété privée, voilà quelques-unes des conséquences de l'industrialisation sur les habitudes culinaires et sur les rapports sociaux en général dans ce qu'on appelle le tiers-monde.

Passionnante, dense, bien documentée, cette étude qui veut surtout « examiner une hypothèse plutôt qu'une théorie », sort des limites des « significations » où se cantonnent généralement les essais sur la cuisine. « Les structures symboliques, comme nous l'a rappelé Mintz, ne sont pas hors du temps. La signification d'un aliment peut déborder largement le cadre de sa production et de sa consommation » (p. 348). L'analyse de Goody atteint les cadres plus larges de la production globale et des rapports politiques spécifiques des sociétés eurasiennes et africaines analysées, situés dans des contextes historiques concrets (moyen âge, révolution industrielle, colonie, etc.).

Mais l'auteur se défend bien de vouloir « attribuer une prééminence universelle au mode de production, et encore moins aux moyens de production » (p. 349). D'ailleurs il affirme à la page 311 de son livre que : « les différences dans la culture culinaire (...) sont liées d'une part aux modes de communication, de l'autre aux modes de production ». Alors, pas d'exclusivité ni d'universalité pour le mode de production.

Le livre de Jack Goody est très riche non seulement en perspectives pour l'analyse des habitudes alimentaires des sociétés humaines, mais aussi en pistes méthodologiques et en réflexions épistémologiques dans une approche anthropologique rigoureuse. C'est un livre à lire et à relire même si la cuisine ne vous intéresse que sous sa forme la plus prosaïque.

Victor Hugo Ramos  
Département d'anthropologie  
Université Laval

---

**Bertrand HELL : *Entre chien et loup. Faits et dits de chasse dans la France de l'Est*, coll. Ethnologie de la France, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 1985, 230 pages, ill., cartes, biblio.**

Du point de vue du lecteur québécois, ce livre peut sembler d'un exotisme un peu cauchemardesque. L'auteur y décrit en détail un monde où la chasse est le plus souvent l'apanage du plus riche et de ses heureux invités (les territoires forestiers sont loués suite à une enchère), où la pression de chasse est énorme, où les chasseurs sont eux-mêmes sujets à une hiérarchie et un système de rôles (chasseurs, traqueurs, gardes-chasses) qui ne permettent pas facilement la mobilité. Il est dès les premières pages évident que la chasse en France, et en Alsace en particulier, n'est d'aucune manière une activité démocratique.

On aurait cependant tort de croire que l'intérêt du lecteur québécois pour cet ouvrage se limite à l'étonnement mêlé d'indignation (pourvu que ledit lecteur pratique lui-même la chasse). En effet, bien que l'objet de la recherche, tant dans sa dimension géographique que sociologique, soit étroitement circonscrit, celle-ci a une intéressante valeur générale sous deux rapports.

D'une part, l'auteur prouve une fois de plus que l'approche ethnologique et ses méthodes de recherche peuvent pertinemment être appliquées aux sociétés occidentales industrialisées. Il s'agit en effet d'une récidive. En 1984, Bertrand Hell nous a donné un livre sur la bière et la brasserie en Alsace dont nous avons déjà eu l'occasion de dire du bien dans un numéro antérieur de cette même revue (49, 3: 270). Dans ce premier ouvrage cependant, l'objet et les méthodes de recherche étaient surtout ethnohistoriques, alors que dans celui-ci, l'entrevue et l'observation participante constituent l'essentiel de l'effort documentaire. L'auteur procède à l'analyse de l'éthique de la chasse, des techniques, du discours auquel elle donne lieu. Ces termes pourraient d'ailleurs être mis au pluriel, car la comparaison entre chasseurs selon l'aire linguistique (germanophone/francophone) et la région d'origine (France de l'Est ou autres régions) est récurrente tout au long du développement. Selon nous, cet aspect comparatif aurait même pu profiter d'un traitement plus approfondi. Mais c'est là bien petit reproche; l'intérêt de l'objet de recherche et la qualité méthodologique de l'approche suffisent à notre avis à faire de cet ouvrage un modèle dont la lecture pourrait profiter à maints chercheurs entreprenant des travaux similaires.