

Anthropologie et Sociétés



Nelly KROWOLSKI (Sous la direction de) avec la collaboration de Ida Simon-Barouh, *Autour du riz, Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Paris, L'Harmattan, 1993, 261p., bibliogr., ann., fotogr., tabl.

Marie-Andrée Couillard

Volume 18, numéro 1, 1994

Localismes

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/015306ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/015306ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (imprimé)

1703-7921 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Couillard, M.-A. (1994). Compte rendu de [Nelly KROWOLSKI (Sous la direction de) avec la collaboration de Ida Simon-Barouh, *Autour du riz, Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Paris, L'Harmattan, 1993, 261p., bibliogr., ann., fotogr., tabl.] *Anthropologie et Sociétés*, 18(1), 231-232.
<https://doi.org/10.7202/015306ar>

la différence et de l'altérité, à la diversité des voix en évitant le piège du *politically correct* et le danger du relativisme sans entrave.

Ratiba Hadj-Moussa
Montréal

Références

COLLIN F.

1991 « Différence et différend. La question des femmes en philosophie ». in *Histoire des femmes* (t. 5). Paris : Plon.

Nelly KROWOLSKI (sous la direction de) avec la collaboration de Ida SIMON-BAROUH. *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*. Paris. L'Harmattan, 1993, 261 p., bibliogr., ann., fotogr., tabl.

Il faut souligner la parution de cet ouvrage collectif publié par le Laboratoire Asie du Sud-Est et monde Austronésien du CNRS dont l'objectif premier est de documenter les pratiques alimentaires encore mal connues des populations indochinoises. Cet ouvrage s'inscrit dans un courant qui gagne en popularité, celui de l'anthropologie de l'alimentation, qui s'intéresse au rapport entre les pratiques alimentaires, les transformations sociales et l'identité. Délibérément axé sur l'analyse ethnographique des pratiques et des représentations dans une perspective comparative, cet ouvrage part du repas comme d'un lieu où se reflètent les changements socioculturels qui opèrent tant au niveau familial qu'au niveau de la collectivité dans son ensemble (p. 8). De plus, les pratiques alimentaires et les représentations liées à la nourriture sont prises comme des marqueurs identitaires qui permettent aux individus de se reconnaître et de se faire reconnaître.

Les contributions sont présentées brièvement dans une introduction de Nelly Krowolski qui explique le choix des trois sous-ensembles qui permettent de suivre les développements « de la rizière au supermarché ». Les premiers chapitres traitent des pratiques des Isan « Là-bas », avec une étude de l'alimentation des Lao isan, en zone pluviale, par Annick Levy-Ward, puis celle des repas de fête des paysans isan du nord-est de la Thaïlande, vivant en zone irriguée, par Bernard Formoso. Ces deux contributions s'intéressent à des populations qui pratiquent une agriculture de subsistance et offrent une description minutieuse de leurs pratiques et de leur terroir. Suit une section sur les pratiques et les représentations des Vietnamiens « Ici et Là-bas », avec un chapitre de Nelly Krowolski sur les pratiques alimentaires en milieu urbain (Dà Nang, Viêt-nam), alors que Nguyen Xuan Linh aborde l'alimentation des Vietnamiens en France. Les auteurs s'intéressent notamment aux effets qu'ont différents milieux de vie sur l'approvisionnement : ainsi lorsqu'elles résident en milieu urbain au Viêt-nam, les ménagères doivent s'approvisionner au marché ou au magasin d'État, alors que lorsqu'elles vivent en France, les réseaux d'approvisionnement sont multiples et diversifiés. De plus, les techniques de conservation les libèrent des contraintes quotidiennes. Une troisième section traite de l'« Ici » des Cambodgiens, avec un chapitre signé par Ida Simon-Barouh portant sur l'alimentation quotidienne des Cambodgiens de

Rennes et une note de recherche par Khin Sok portant sur la pêche et la cueillette des plantes spontanées menées par des réfugiés cambodgiens en milieu semi-urbain.

Le titre de l'ouvrage met bien en évidence la centralité du riz, nourriture de base et fondement du repas auquel s'ajoutent des apports secondaires comme les saumures, les légumes ou le poisson. Sans riz donc pas de repas. Faut-il souligner que les variétés de riz sont très nombreuses ; certaines sont d'ailleurs utilisées comme marqueur identitaire. Les ajouts dits secondaires pour leur part varient grandement en fonction des milieux et des circonstances économiques. Les modes de cuisson (vapeur, grillé, bouilli ou combiné) diffèrent aussi selon les groupes et les cuisines, de même que la découpe des aliments qui dépend des techniques de consommation (baguettes, cuillères, mais jamais de couteau au moment du repas). Enfin les associations d'épices, de plantes aromatiques et de produits divers (ail, échalotes, oignons, piments, tamarin, saumures, par exemple) marquent les cuisines de saveurs et d'odeurs qui leur sont propres. Les mêmes herbes, communes à toute la région, sont combinées de façons si différentes qu'elles provoquent parfois des dépaysements d'une cuisine à l'autre.

Toutes les recherches soulignent à la fois les éléments de continuité et de changement dans les pratiques et les représentations alimentaires. Le repas, partout une affaire de femme, évoluerait vers une plus grande participation masculine dès que les femmes rejoignent le marché du travail, ou lorsque les familles sont transplantées. L'exil modifie aussi les techniques de préparation, d'abord par le passage de la station accroupie à la station debout qu'imposent les cuisines d'appartement, puis par l'usage d'instruments modernes comme le « mixer », le four et le micro-ondes. Les changements dans les occupations des femmes seraient aussi à l'origine de modifications dans la composition du repas ; les auteurs constatent en effet une réduction des plats d'accompagnement dans la cuisine quotidienne. En situation d'exil, les femmes âgées, dépositaires du savoir-faire traditionnel, voient leur position renforcée. Ce nouveau contexte suscite aussi de nouvelles solidarités autour des échanges de recettes jusqu'alors jalousement gardées ou de substituts aux produits d'origine.

Les textes s'appuient sur l'expérience vécue de chacun des chercheurs, mais aussi sur une quête systématique de données très détaillées organisées à partir d'une grille commune, quoique adaptée aux contextes particuliers. Les termes vernaculaires, dont la traduction est clarifiée dans des notes explicatives, sont utilisés de façon systématique, ce qui rend l'ethnographie beaucoup plus précise, mais lui donne en retour un caractère extrêmement spécialisé. Des diagrammes et des listes constituent des points de repère qui, combinés aux photographies et aux schémas, facilitent l'utilisation du matériel. Cet ouvrage constitue donc une base de données rigoureusement recueillies, clairement annotées et élégamment transmises. Dans ce contexte, il faut déplorer l'absence d'une bibliographie cumulative à la fin du livre qui en aurait fait un outil de référence plus sophistiqué.

*Marie-Andrée Couillard
Département d'anthropologie
Université Laval*
