



HAL
open science

”Manger tradition” ou la fabrication d’un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou)

Charles-Édouard de Suremain, Raúl Matta

► To cite this version:

Charles-Édouard de Suremain, Raúl Matta. ”Manger tradition” ou la fabrication d’un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). TRACE (Travaux et recherches dans les Amériques du Centre), 2013, 64, pp.44-54. hal-01841562

HAL Id: hal-01841562

<https://hal.science/hal-01841562v1>

Submitted on 14 Oct 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NoDerivatives 4.0 International License

« MANGER TRADITION » OU LA FABRICATION D'UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE INÉGAL (LIMA, PEROU)

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN* & RAUL MATTA**

Resumen: En América latina, la patrimonialización acompaña la creciente globalización de recursos locales tanto naturales como culturales. Como política pública se presenta también como herramienta para el desarrollo local. Fuertemente mediatizados, los patrimonios alimentarios materiales e inmateriales arrojan luz sobre divisiones sociales y culturales, políticas, económicas y territoriales. La valorización y la puesta en escena de estas construcciones, a la vez estandarizadas y heterogéneas, singulares y locales, conlleva a interrogarnos sobre las formas de su producción, más allá de cuestiones asociadas a su salvaguarda e inventariado. A través de tres ejemplos tomados en Perú (Lima), mostraremos cómo los distanciamientos y acercamientos con respecto a un espacio-tiempo alimentario "ideal" contribuyen a la construcción de un patrimonio desigual. ¿De qué manera los chefs y restauranteros invocan "la tradición" y "lo tradicional"? ¿Los amplios límites de estos términos no ocultarían así relaciones sociales desiguales? Este artículo llama a reconsiderar la oposición dada por senda entre patrimonios instituidos (reconocidos por los ministerios de cultura y la unesco) y construcciones patrimoniales locales, en un contexto en el que las dimensiones inmateriales de la alimentación adquieren cada vez mayor relevancia.

Palabras clave: patrimonialización de la alimentación, recursos naturales y culturales, tradición, desigualdad, Perú.

Abstract: In Latin America, heritage process goes together with a vast movement of globalization of natural and cultural resources. As a public policy, heritagization is also seen as a vector for local development. Strongly covered in medias, food heritage, be it tangible or intangible, reveals cleavages of diverse nature: social and cultural, but also political, economic and territorial. The promotion and staging of food heritage – standardized and heterogeneous, singular and local – questions its production beyond the issues of safeguard and inventory. Drawing on three examples taken from Peru (Lima), we will show how the proximity and distance from an "ideal" food time-space contributes to the construction of an unequal heritage. How do chefs and restaurant owners convene "tradition" and "the traditional"? Does the wide array of these terms occult unequal social relationships? This article aims to interrogate the taken for granted opposition between institutionalized heritages (labeled by ministries of culture and unesco) and local heritages, in a context where intangible dimensions of food are increasingly relevant.

Key-words: food heritagization, natural and cultural resources, tradition, inequality, Peru.

Résumé : En Amérique Latine la patrimonialisation accompagne un vaste mouvement de globalisation des ressources locales, naturelles et culturelles. En tant que politique publique, elle est également un vecteur de développement local. Fortement médiatisés, les patrimoines alimentaires matériels et immatériels font apparaître divers clivages sociaux, culturels, politiques, économiques et territoriaux, et se présentent comme des constructions standardisées et hétérogènes, singulières et locales. Leur valorisation et mise en scène conduisent à s'interroger sur les modalités de leur production, au-delà des questions de sauvegarde et d'inventaire. À partir de trois exemples péruviens (Lima), nous montrerons comment les mises à distances et les rapprochements, opérés par rapport à un espace-temps alimentaire « idéal », participent à la construction d'un patrimoine inégal. De quelle façon les chefs et restaurateurs convoquent la « tradition » et le « traditionnel » ? Les contours larges de ces termes n'ocultent-ils pas des relations sociales inégalitaires ? Cet article appelle à reconsidérer l'opposition tenue pour acquise entre patrimoines institués (reconnus par les ministères de la culture ou l'Unesco) d'un côté et constructions patrimoniales locales de l'autre, compte tenu de l'importance grandissante que prennent les dimensions immatérielles de l'alimentation.

Mots clés : patrimonialisation de l'alimentation, ressources culturelles et naturelles, tradition, inégalité, Pérou.

L'engouement pour le patrimoine et la patrimonialisation (Blake 2000) sous toutes ses formes suscite, ces dernières années, une sorte d'« effervescence »¹ ou d'« obsession » (Jeudy 2001) qui accompagne un vaste mouvement de mondialisation des ressources locales, naturelles comme culturelles. Le processus

* Anthropologue, UMR 208 PaLoc « Patrimoines Locaux » (IRD-MNHN), suremain@ird.fr

** Sociologue, post-doctorant à l'UMR 208 PaLoc « Patrimoines Locaux » (IRD-MNHN), matta_raul@yahoo.com

¹ Pour reprendre le titre d'un ouvrage de Juhé-Beaulaton *et al.* (2013).

pourrait conduire, selon certains auteurs critiques, à la stérilisation inéluctables des sociétés, à leur monétarisation excessive (de Vienne & Allard 2007) ou encore à leur standardisation extrême (Bortolotto 2007, 2011). Impulsée par les grandes agences internationales (Unesco 2003) et relayée localement par les ministères (de la culture, du tourisme, de l'économie...), la patrimonialisation s'impose à la fois comme une politique publique à l'échelle des pays (Heinich 2009) et un vecteur du développement à l'échelle locale. L'émergence des patrimoines alimentaires en Amérique Latine est, à ce titre, exemplaire : elle témoigne d'une transformation profonde des populations et des sociétés locales qui entrent en résonance avec les politiques publiques d'aide au développement.

À ce point que les patrimoines alimentaires constituent aujourd'hui de véritables « enjeux de société » mobilisant l'action des acteurs locaux et institutionnels pour une part et les identités pour l'autre. Au Pérou, au Chili, au Brésil, en Argentine comme au Mexique, les patrimoines alimentaires sont plus que jamais l'objet de débats fortement médiatisés et explicitent des clivages sociaux et culturels profonds tant au niveau de la région que des communautés locales (Álvarez & Medina ed. 2008, Katz *et al.* 2008). De fait, la question de l'« aire d'application » d'un patrimoine est fort complexe et ne satisfait personne : les sphères politiques, économiques et territoriales sont investies par le patrimoine qui interroge en retour leurs limites et leurs liens au culturel et au symbolique (Bessière 2001, Tibère & Bessière ed. 2011).

À cet égard, l'inscription, à partir de 2010, de pratiques alimentaires sur la liste représentative du « patrimoine immatériel » de l'UNESCO est significative². Sont ici convoqués les savoir-faire, les usages, les croyances ou les imaginaires... participant de la production et de la reproduction d'une « culture ». L'histoire joue ici un rôle important : elle permet d'inscrire la patrimonialisation dans la « longue durée », dans le cycle des transmissions de tous ordres qui construisent, peu à peu, une société ou un État-Nation (Csergo & Lemasson 2008, Csergo 2011, Tornatore 2010). Les défis d'une recherche sur la fabrication du patrimoine sont donc immenses : quêtes identitaires, revendications d'intégration sociale, politique et culturelle, insertion à l'économie mondialisée et mise en valeur de groupes sociaux et d'espaces locaux se trouvent étroitement articulés.

Les patrimoines alimentaires se présentent ainsi comme des constructions à la fois standardisées et hétérogènes, singulières et locales. Ils font également écho aux dimensions « patriotiques » des politiques publiques, confortées par l'aide au développement. Ils expriment à la fois l'opportunisme mercantile d'acteurs organisés et les revendications sociales, politiques, économiques et culturelles de groupes marginalisés. En Amérique Latine, on pense plus particulièrement aux Indiens, aux ruraux ou aux urbains « pauvres »... Ces affiliations enchevêtrées de la patrimonialisation impliquent des formes de valorisation et des mises en scène extrêmement diversifiées qui appellent à s'interroger sur les conditions et les modalités de leur production – au-delà des questions de sauvegarde et d'inventaire.

L'ethnographie de la gastronomie telle qu'elle est mise en œuvre dans des lieux de restauration au niveau de prestige inégal conduit à analyser la façon dont diverses ressources culturelles locales – matérielles comme immatérielles – sont mobilisées, réinterprétées et valorisées à des fins à la fois mercantiles, sociales et symboliques. Ces manipulations continues participent actuellement à façonner des

² Il s'agit de la *Cuisine traditionnelle mexicaine*, du *Repas gastronomique des Français*, de la *Diète méditerranéenne* et de l'*Art du pain d'épices en Croatie du Nord* en 2010, de la *Cérémonie du Keşkek en Turquie* en 2011, de la préparation et du partage du *kimchi* en République de Corée et du *Washoku* japonais en 2013.

narratives patrimoniales (au sens où elles font référence au collectif), et constituent la trame des jeux sur la tradition opérés par les chefs et les restaurateurs.

La gastronomie, conçue comme une construction et un ensemble d'usages hétérogènes, procède de ce que nous appelons le « patrimoine alimentaire inégal ». Pour mieux comprendre ce qui se joue derrière ces processus, il apparaît pertinent de se pencher sur des « cas » comme le Pérou n'ayant justement pas bénéficié, jusqu'à présent, de l'inscription de certaines de leurs pratiques culinaires au patrimoine matériel ou immatériel de l'humanité³.

À partir de trois exemples péruviens (Lima), nous voudrions plus particulièrement montrer comment les mises à distances et les rapprochements, opérés par rapport à un espace-temps alimentaire « idéal »⁴ – plus ou moins instrumentalisé par les restaurateurs et chefs cuisiniers –, participent à la construction d'un patrimoine inégal. Indépendamment de leur statut social, économique et culturel, chefs et restaurateurs convoquent en effet la « tradition » et le « traditionnel », deux mots rappelant ce qui est ancien, ancestral, transmis, stable et signifiant (Hobsbawm & Ranger ed. 1983). Dans le contexte de Lima, la tradition et le traditionnel s'appliquent aussi bien à des techniques de cuisson, à une façon de manger ou de boire qu'à une recette. Aussi, c'est bien parce qu'ils ont des contours larges et des frontières poreuses que ces termes occultent les dynamiques complexes et les relations sociales inégalitaires qui construisent et mettent en scène le patrimoine alimentaire – ou la gastronomie.

1. ORIGINES ET MISE EN SCÈNE DE LA TRADITION

Les trois chefs et restaurateurs dont il est ici question – Pedro, Alberto et Alejandro – ont des origines sociales, des formations, des réseaux sociaux fort différents, voire opposés, à l'image de l'implantation géographique de leur restaurant... comme leur cuisine⁵.

Pedro : la cuisine traditionnelle façon « familiale »

Le premier restaurateur, Pedro, est originaire d'un petit hameau producteur de maraîchers situé à une cinquantaine de km au Nord de Lima. Ses parents étaient des journaliers précaires. Ses grands-parents étaient des paysans quechuaphones sans terre originaires de la Sierra. Il a fréquenté l'école jusqu'à 14 ans avant de venir à Lima pour travailler. Sa femme, quant à elle, est née dans un quartier populaire de Lima. Elle a été à l'école puis a suivi deux années de formation en comptabilité. Pedro a d'abord occupé tous les postes possibles dans la restauration, notamment chez des Chinois : homme de ménage, plongeur, serveur, aide-cuisinier, cuisinier. Jusqu'en 1990, il a économisé chaque centime avant d'investir son argent et celui de sa femme dans la location d'un premier pas de porte. En 2000, à la faveur d'une bonne conjoncture économique, il achète un local situé dans un beau quartier de la ville (Miraflores). Pour Pedro, rien ne remplace son expérience pratique de la restauration. Épaulé par sa femme, il dit « tout faire et tout contrôler » dans son petit restaurant (*fonda*).

³ Il va de soi que l'étude pourrait aussi bien porter sur le Brésil, le Chili ou l'Argentine.

⁴ C'est-à-dire, selon Godelier (2007), la symbolisation pour partie consciente de tout rapport social réel.

⁵ Cette recherche a été financée en 2008 grâce à une Action Incitative, octroyée par l'IRD, sur le Brésil, le Mali et le Pérou. Les résultats ont été partiellement présentés par Esther Katz et Charles-Édouard de Suremain au symposium « Patrimoines alimentaires » du Congrès International des Américanistes (2009, Mexique) puis, par Charles-Édouard de Suremain, au colloque international *De los primeros recetarios nacionales a las cocinas patrimoniales: 200 años de nacionalismo culinario en América latina* organisé par Esther Katz et Sarah Bak-Geller (CIESAS Occidente, Guadalajara 2011, Mexique).

Bien implanté dans son quartier, la *fonda* de Pedro attire une clientèle d'habitues. Nombre d'employés du secteur tertiaire s'y rendent en petits groupes chaque midi, ainsi que des agents des services publics et des chauffeurs de taxi. Le restaurant peut accueillir une vingtaine de personnes. Le décor est simple. Les tables et les chaises de bois sont abritées par un auvent qui donne directement dans la rue. La cuisine est séparée de la salle à manger par une simple paroi. Les plats passent de la cuisine à la salle par une petite ouverture carrée en forme de fenêtre. C'est Pedro qui fait le service. La *fonda* ressemble à beaucoup d'autres. Il faut la connaître ou tomber sur elle par hasard pour la trouver, car aucun panneau n'en fait la publicité. Chez Pedro, seuls trois tableaux suspendus côté rue annoncent les trois formules (*menus*) du jour. Chacun décline une structuration et un contenu peu variables pour un tarif modeste et fixe. Le « *Criollo* », le « *Mariscos* » et le « *Chifa* » se composent d'une entrée, d'un plat de résistance (*segundo*) et d'un dessert accompagné d'un jus. Il est possible de commander un plat unique, mais il coûte le même prix qu'une formule complète (moins de 2 euros).

C'est un cuisinier d'origine chinoise qui est aux fourneaux. Il a décidé Pedro à remplacer le menu « *Ejecutivo* », à peine plus sophistiqué que les autres, par le menu « *Chifa* », c'est-à-dire asiatique à la mode côtière péruvienne. Il est aidé par un jeune homme d'à peine vingt ans. Il s'agit d'un des neveux de la femme de Pedro. Celle-ci ne quitte pas les lieux. Elle passe de la salle à la cuisine, sert les plats⁶, et encaisse les repas. Elle tient un cahier de comptes où elle dessine des petits carrés devant chaque type de menu, correspondant au nombre de repas vendus. Pedro et sa femme se rendent trois fois par semaine en taxi au marché central pour s'approvisionner. Ils n'achètent qu'aux vendeurs qu'ils connaissent. De retour à la *fonda*, les ingrédients sont préparés et répartis entre un gros congélateur et deux frigos. Cuisinés en grandes quantités, les plats sont toujours préparés le matin même : « Il faut que les plats soient frais et rappellent ce qu'on mange à la maison ; ici, on mange le traditionnel (*lo tradicional*) » dit Pedro.

Alberto et Ricardo : traditions en fusion

Alberto Sueyoshi arriva au Pérou il y a peu près quarante ans en provenance de l'île d'Okinawa, au Japon. Au départ embauché par une entreprise alimentaire japonaise (Ramen), il a ensuite travaillé pour l'ambassade de son pays. À la suite de son mariage avec une fille d'immigrants japonais, il ne quitta plus le Pérou. En 2007, avec son fils Ricardo, il devient propriétaire du restaurant *Centolla*. Ce dernier peut être considéré comme un établissement qui aurait souhaité évoluer parmi les grands restaurants de Lima. Situé sur l'une des principales avenues du district de Miraflores, dans un quartier entouré de commerces et de bureaux, il propose une carte qui se décline autour du produit phare donnant son nom au restaurant : le *Centolla* (*King Crab* péruvien).

Le fils Sueyoshi confia, lors d'une rencontre, vouloir construire le prestige de son restaurant sur celui du fruit de mer, mets très prisé car rare. Le *King Crab* est en effet pêché uniquement dans les mers d'Alaska, de Russie, du Pacifique Sud (Patagonie) et, plus récemment (depuis le milieu de la décennie précédente), dans les profondeurs de la mer péruvienne, en dessous des mille mètres.

Les restaurateurs ne disposent certes pas d'autres éléments leur permettant de différencier *Centolla* des restaurants s'adressant à la clientèle qui fréquente le quartier : les cadres à l'heure du déjeuner, et un public plus hétérogène, mais en

⁶ Le fait que la femme de Pedro serve elle-même les repas confère au lieu son atmosphère familiale. De fait, est ici reproduit le modèle de la mère ou de la femme qui cuisine et s'occupe de ses convives.

quelque sorte « branché », à l'heure du dîner. Il n'y a pas de grand chef ni de cuisinier médiatique derrière les fourneaux.

Quant au décor du lieu, il s'inscrit dans les « conventions » d'un établissement de ce type, c'est-à-dire, respectueux des tendances esthétiques dont les restaurants haut de gamme réputés ont fait usage les premiers : la prédilection pour les formes géométriques et tout ce qui n'est pas surchargé, propre au minimalisme architectural et au design. Par ailleurs, l'offre gastronomique peut être qualifiée de conventionnelle, car elle insiste sur des valeurs sûres de la « cuisine fusion » – courant de cuisine né aux États-Unis dans les années 1970 consistant à mêler saveurs, préparations et ingrédients du monde – en vogue à Lima : les *makis* ou *rolls*⁷ revisités par l'utilisation de matières premières péruviennes, spécialités largement plébiscitées par une clientèle de plus en plus familière d'une version globalisée de la cuisine japonaise. Donc, ici, la seule véritable nouveauté est la récurrence du *King Crab* dans différentes sections de la carte.

Cette particularité demanda aux propriétaires de fournir des efforts de communication importants, indispensables à la survie de l'établissement. Il a d'abord fallu sortir le *centolla* de l'anonymat. De fait, ce fruit de mer reste méconnu à Lima – et ce en dépit de l'offre considérable de poissons et fruits de mer sur les tables de la capitale. Pire encore, dans l'univers gastronomique américain, les *centollas* les plus connus se trouvaient au Chili – le rival symbolique et historique du Pérou dans de nombreux domaines –, où ils sont consommés de longue date. Il fut par conséquent essentiel de faire connaître les vertus du *King Crab* péruvien tout en le différenciant de celui du Chili. Le *centolla* péruvien serait, aux dires de l'un des propriétaires du restaurant, « plus grand, charnu et savoureux ». Simultanément, les propriétaires ont dû progressivement « valider » leur carte, dans la mesure où les cuisiniers ne maîtrisaient pas les codes du discours gastronomique, et qu'ils ne disposaient pas non plus ni des réseaux ni des compétences médiatiques ou encore les moyens financiers indispensables pour développer une véritable stratégie commerciale qui puisse assurer au restaurant l'accès à un standing plus élevé. Pour pallier ces manques, des repas auxquels des leaders d'opinion sont invités afin qu'ils puissent connaître les lieux, déguster les préparations et exprimer leur avis sont organisés cycliquement. Ces leaders d'opinion – que l'on définira à la lumière de la « théorie des deux étages de la communication » développée par Katz & Lazarsfeld (1955) comme des personnes qui, par leur comportement ou leur position sociale, ont une emprise sur leur entourage – filtrent l'information et agissent sur l'opinion des individus. D'après les informations rapportées par un invité à l'un de ces repas, la composition des groupes convoqués s'articule moins autour de connaissances culinaires confirmées qu'autour de la « notabilité » ou la respectabilité traditionnelle de ses membres. Au cours de ces repas ou réunions de travail, critiques et journalistes gastronomiques sont également invités – mais ils ne sont pas légion. Se retrouvent ainsi à la même table représentants de professions libérales (avocats et médecins), chefs de grandes entreprises ou autres diplomates... L'avis informel des convives et le bouche à oreille ont toujours été et continuent à être des vecteurs essentiels à la fois pour structurer l'offre du restaurant et la communiquer à l'extérieur. Le prestige de l'établissement ne se construirait pas, autrement dit, sans l'intercession de tiers acteurs actifs et influents.

L'offre de *Centolla* est présentée comme une « cuisine fusion », tant au niveau des ingrédients utilisés dans les préparations qu'au niveau de la structuration des

⁷ Le *makizushi*, communément appelé *maki*, est une spécialité culinaire japonaise se présentant sous la forme d'un rouleau d'algues *nori* séchée entourant du riz vinaigré, farci par divers aliments, en particulier du poisson cru ou des plantes.

assiettes et de la présentation. Ainsi, sur les plateaux de *makis*, cohabitent des préparations typiquement japonaises, telles que le *Furai Maki* (maki pané garni de langoustines, avocat et fromage frais, couvert de sauce teriyaki) ou le *Hotate Maki* (garni de poisson pané et avocat, et enveloppé de carpaccio de Saint-Jacques saupoudré de parmesan et couvert de sauce teriyaki), et des préparations similaires mais « péruvianisées », telles que le *Huancaina Roll* (garni de poisson, avocat et fromage frais, et couvert de sauce huancaina⁸) et l'*Acebichado Roll* (garni de langoustines, avocat et fromage frais, enveloppé de carpaccio de poisson cru et couvert d'une sauce de jus de cebiche⁹). Cependant, la fusion péruano-japonaise n'est pas la seule à être pratiquée par l'actuel chef Daniel (lui aussi descendant de japonais) : « Ceci est un *tacu-tacu* [galette à base de haricots et riz revenue dans l'huile] de *pez espada en salsa de seco* (sauce à base de coriandre). Pourquoi ce plat ? En fait, c'est parce que nous sommes péruviens. Je peux être un *chinito* [je peux avoir les yeux bridés...] mais nous sommes péruviens, celle-ci est notre culture et dans notre carte nous avons aussi des plats totalement péruviens. Ce plat est une sorte de fusion péruvienne, car il y a le *tacu-tacu*, la sauce de seco à la *norteña* (sauce au coriandre « à la mode du nord du Pérou »), qui contient du *zapallo loche*¹⁰... Il y a aussi de la coriandre hachée à la place de la coriandre moulue, et du poisson à la place de la viande »¹¹. Le chef affirme par la suite que le plat qui vient d'être décrit est une création collective de l'équipe de cuisine, car ils ont tous exprimé leur avis et suggestions (une véritable « fusion au carré » en quelque sorte).

Alejandro : la tradition « haut de gamme »

Le troisième restaurateur, Nguyen « Alejandro » Chávez, est issu par son père de la vieille bourgeoisie locale et d'une famille métissée d'Asiatiques du côté de sa mère. D'où l'un de ses prénoms, Nguyen, qu'il ne porte d'ailleurs pas et auquel il préfère celui d'Alejandro. Après une scolarité dans les meilleurs collèges de Lima, il entreprend des études d'anthropologie et obtient sa Licence il y a une quinzaine d'années. Simultanément, il fait la rencontre de sa femme, Sue Cang-Say, dont les parents sont d'ascendance chinoise. Depuis plusieurs générations, la famille de Sue possède et loue plusieurs hangars de stockage dans le quartier du vieux port, Callao. Alejandro s'est lancé dans la restauration à l'époque de son mariage. En 2000, ses beaux-parents lui ont confié l'un de leurs hangars situé non loin du quartier huppé de Miraflores où il a ouvert un restaurant. Cette partie du quartier était alors peu fréquentée en raison de son insécurité. Mais la disparition des petits ateliers et le déplacement de certaines activités portuaires étant prévu, la stratégie et l'investissement pouvaient être rentables. Ce sont encore les beaux-parents d'Alejandro qui ont placé de l'argent dans l'affaire. Sa femme Sue en assure la gestion financière avec l'aide de sa famille depuis le début. Alejandro, pour sa part, a mis ses compétences en anthropologie appliquée au service de la conception et de l'organisation du restaurant. Il dit que sa formation académique l'a poussé à faire une « expérience participative » sur laquelle nous reviendrons. Aujourd'hui, le restaurant attire la bourgeoisie de Lima dans un décor de style industriel sobre et « tendance ». Pour y parvenir, on traverse une cour dessinée par un paysagiste. L'ambiance détonne par rapport à celle du quartier, et c'est en partie pour la trouver que les clients s'y rendent nombreux. L'ancien hangar peut accueillir 200 convives. Le restaurant compte une cinquantaine de serveurs, une quinzaine d'aide-cuisiniers et un cuisiner relativement connu sur la place. On peut payer par carte

⁸ Sauce d'origine andine à base de fromage frais et de piment jaune péruvien.

⁹ Assiette froide de poisson blanc cru coupé en petits cubes, mariné dans du jus de citron et mélangé avec de fines bandes d'oignon rouge cru, du sel et du poivre.

¹⁰ Variété de citrouille cultivée sur la côte nord du Pérou.

¹¹ Propos recueillis sur <http://www.youtube.com/watch?v=-qXNo0RI1kE>.

bancaire. Les plats sont sophistiqués et hors de prix par rapport au niveau de vie local. On en compte environ 60 sur la carte. Il faut compter entre 10 et 20 euros par plat. On y boit des cocktails, de la bière et des vins internationaux. Le chef a été directement recruté dans l'une des écoles de cuisine internationale encadrée par l'un des leaders de la *nouvelle cuisine* péruvienne, Gastón Acurio. Alejandro connaît ce dernier, mais ne se reconnaît pas entièrement dans sa cuisine.

Les plats proposés sont orientés vers la mer. Dans les guides gastronomiques, le restaurant est d'ailleurs classé à la rubrique « *Pescados y Mariscos* ». Son originalité vient du fait que les plats se déclinent autour des sept péchés capitaux. D'où le nom du restaurant qui fait un calembour : *Los Pe(s)cados Capitales* (Les Péchés capitaux). De nouvelles catégories de péchés apparaissent sur la carte : l'Infidélité (*pez espada a la parrilla*), la « Travajillite » (*Trabajolismo: paiche hiperactivo*) ou l'Intolérance (*chita acriollada*)¹². Les plats sont répertoriés par type de péché et la plupart porte un nom suggestif : *Santa Ira: pulpo adolescente a la parrilla* (Sainte Colère : poulpe adolescent au grill), *Lujuria freudiana: calamares bebés a la parrilla* (Désir Freudien : calamars bébés au grill), *Soberbia: risotto a la Bonaparte* (Fierté : risotto à la Bonaparte) ou *Infidelidad: pez espada a la parrilla* (Infidélité : espadon au grill). Les jeux de mots sont légion : les *Pecaítos de la casa* (Les petits péchés de la maison) sont aussi des desserts. Enfin, les prix sont exprimés en *Penitencias* (Pénitences).

Alejandro affirme se rendre lui-même au port chaque matin à l'aube pour s'approvisionner. Il ne travaille qu'avec certains pêcheurs et s'adapte aux saisons. Au moins une fois par mois, les recettes sont discutées, supprimées, ajoutées ou modifiées à la suite de séances de travail entre Alejandro, son cuisinier et l'équipe d'aide-cuisiniers. Pour cela, des réunions sont organisées dans une salle de formation située derrière le restaurant. La cuisine attenante permet de mettre en pratique les suggestions des uns et des autres. De même, les serveurs sont régulièrement invités à discuter des plats présentés aux clients. L'avis des employés est important. En l'écoutant, Alejandro espère entendre ses clients, avoir accès à leur « véritable avis », c'est-à-dire à une information qu'ils n'explicitent jamais devant lui. Par ailleurs, il souhaite aussi recueillir l'avis de ses serveurs en tant qu'ils représentent les couches populaires. C'est de cette façon, dit-il, que sa cuisine reste « accessible ». Par l'entremise des réunions, la volonté de faire participer l'ensemble de son personnel à l'orientation gastronomique du restaurant est forte. Mais cette volonté est elle-même liée à l'idée sous-jacente selon laquelle la haute cuisine péruvienne est d'abord une « cuisine populaire, c'est-à-dire un mélange de saveurs, de textures, de goûts et d'odeurs qui s'inspire de la cuisine des gens simples ». C'est de cette façon, dit Alejandro, que l'on « mange vrai et que l'on profite au mieux de la tradition ».

2. LA TRADITION ENTRE EXCLUSION ET REPRODUCTION SOCIALE

Quel sens donner ici à la « tradition » et au « traditionnel » ? Que mettent ces termes en avant et que laissent-ils de côté ? Force est de constater que les trois chefs construisent, chacun à leur manière, une forme de patrimoine alimentaire qui laisse transparaître de profondes inégalités sociales.

La première construction, celle de Pedro, renvoie à l'idéal culinaire domestique qui se reproduit à l'identique. Indépendamment de ce que mangent les clients dans leur quotidien, la nourriture servie par Pedro doit évoquer cet idéal. C'est le sentiment de trouver – ou de retrouver un chez-soi rêvé – qui est recherché et offert. Chez Pedro, la tradition n'est donc pas perçue comme le résultat de transformations

¹² Cf. la carte du restaurant : http://www.pescadoscapitales.com/carta_fondo.htm

culinaires complexes. C'est plus simplement le fait d'avoir l'impression de vivre et revivre la même expérience qui compte. La cuisine domestique de Pedro est censée rappeler la maison, la mère qui cuisine, les saveurs locales. La tradition, ici, évoque la cuisine familiale, abordable et abondante à laquelle tout un chacun aspire ou qu'il souhaite retrouver. Dans cet esprit, les plats et les techniques culinaires ne changent pas. Pedro prépare les recettes auxquelles sa clientèle aspire, sans jamais modifier quoi que ce soit brusquement, et les présente dans un cadre des plus ordinaires.

La deuxième construction, celle de Sueyoshi père et fils, renvoie en même temps à un idéal d'authenticité et à un idéal d'acculturation de type additif, par l'appartenance à deux groupes sociaux distincts (celui de gens issus de l'immigration japonaise et celui des péruviens). La tradition « offerte » par *Centolla* se situe pleinement dans l'histoire des migrations de la première moitié du XX^{ème} siècle, lorsque les flux migratoires en provenance de l'Asie (Chine et ensuite Japon) se sont consolidés sur le territoire péruvien, particulièrement à Lima (Matta & Suremain 2012). Pour les propriétaires et le cuisinier du restaurant, c'est par cette « cuisine fusion » péruano-japonaise qu'ils affirment – symboliquement, culturellement et économiquement – leur appartenance à la société péruvienne. Loin de mettre en avant une identité péruvienne essentialisée, celle-ci s'exprime ici comme une somme de « traditions » ou comme un « creuset de cultures » dont la culture *nikkei*¹³ incarne l'une des facettes.

La troisième construction, celle d'Alejandro, repose sur l'innovation culinaire permanente. Les produits et les ingrédients de régions différentes, et même du monde, sont « fusionnés » de façon à créer une cuisine nouvelle. Celle-ci se veut être une « synthèse idéale » des cuisines péruviennes. Pour autant, Alejandro réfute que l'on parle de « cuisine fusion ». Pour lui, il s'agit de se démarquer de ce mouvement en inventant un goût qu'il dit être « populaire » : tout, dans ce cas, tient à la sophistication de la préparation, à la présentation des plats et au caractère original de la mise en scène. Pour cela, il recourt à la *parrilla*, un mode de cuisson au grill (barbecue) peu employé sur place (à l'exception des *anticuchos*¹⁴). Cette cuisson est une façon de distinguer sa cuisine en lui donnant une légitimité internationale (la *parrilla* est utilisée en Argentine et aux USA). La « tradition » invoquée renvoie donc aux goûts locaux – transformés par la cuisson – et à la création d'une plus-value symbolique. Il fait également référence aux vagues migratoires du XX^{ème} siècle qui ont progressivement enrichi le répertoire culinaire péruvien. Le décor et la présentation soignée des plats, pour une part, et leur articulation à d'autres formes de langage comme le sacré, le religieux, la sexualité ou l'amour, de l'autre, est essentielle et confère toute son originalité à la gastronomie ainsi créée. Dans cette configuration, « manger tradition » n'est donc pas une fin en soi, mais une évocation à d'autres univers de sens.

Dans les trois cas de figure, le recours à la tradition et au traditionnel repose sur une conception plus ou moins fixiste des relations sociales.

La cuisine, présentée dans le premier cas comme domestique, explicite une vision figée de l'alimentation et, par extension, des relations entre hommes et

¹³ Terme qui désigne les personnes d'origine japonaise, et leur descendance, ayant émigré ou vivant à l'étranger. Dans le milieu gastronomique péruvien, « *nikkei* » fait indéfectiblement référence à la fusion péruano-japonaise ou, plus précisément, à l'emprunt de techniques et ingrédients japonais par des cuisiniers péruviens. Cf. site web du restaurant Osaka, <http://osaka.com.pe/>, la présentation vidéo du livre « *Nikkei es Perú* » (Tsumura et Barrón, 2013), <http://vimeo.com/74262785> et le livre lui-même : http://www.nikkeiesperu.com/pdf/nikkei_es_peru.pdf

¹⁴ Brochettes de cœur de bœuf mariné.

femmes. En ce sens, elle contribue à reproduire et à légitimer un système de relations sociales et culturelles – et ne propose aucune autre alternative – à la façon des formules culinaires toutes faites qui reflètent bien son caractère immuable.

Le deuxième cas montre en revanche des relations plus souples, bien que structurées par les impératifs sociaux et culturels de la cuisine gastronomique. En effet, si d'un côté la « cuisine fusion » péruano-japonaise reflète la possibilité de circulation entre les mondes de socialisation « péruvien » et « nikkei », ainsi que l'affirmation d'une double appartenance culturelle, d'un autre côté, des relations de type inégalitaire renvoient à une vision traditionnelle et hiérarchique de la structure sociale. En s'appuyant sur l'avis de leaders d'opinion, sur le « noyau dur » de ceux « qui comptent » dans la société locale, les restaurateurs se remettent au jugement d'individus qui, en raison ou grâce à leur position sociale, deviennent les gardiens du bon goût et les chantres de « la » culture gastronomique. C'est donc en obéissant à des préoccupations de légitimité culturelle du type « haute culture » versus « basse culture » – bien que jugées dépassées précisément par l'avènement de formes culturelles « hybrides » ou « fusionnées » (Peterson 2004, Glevarec 2005) – que les cultures alimentaires nous rappellent, parfois à contre-courant ou de manière paradoxale, son élitisme dans la continuité.

Enfin, la cuisine gastronomique sophistiquée – présentée comme « populaire et accessible » – est également conservatrice, mais d'une autre façon. Malgré les apparences, elle obéit à un processus de gommage des origines géographiques, sociales et culturelles des produits alimentaires. Elle consiste à neutraliser leurs particularités locales (Matta 2010) pour les confondre dans une « nouvelle cuisine » censée refléter le « vrai » goût. Dans cette logique, la « participation » des protagonistes du restaurant joue un rôle ambigu. Elle exprime en fait une vision très pyramidale de la société et des relations sociales. Même si l'information va formellement du bas vers le haut (des employés vers le chef), son emploi réel reste aux mains du chef qui incarne l'élite sociale, l'élite culturelle et l'élite du goût. Finalement, la participation sous contrôle des « représentants des masses populaires » reflète bien la façon dont les élites locales perçoivent l'ordre social et ceux qui y tiennent une place subalterne.

C'est en cela que les trois constructions observées sont, finalement, inégales : tout en mobilisant divers types de ressources culturelles locales, elles s'appuient sur des clivages et des hiérarchies sociales préexistants pour participer de la reproduction inégalitaire des relations sociales.

CONCLUSION : L'IMMATÉRIEL, LA TRADITION, L'ODRE SOCIAL INÉGALITAIRE

Les mots « tradition » et « traditionnel » évoquent ce qui est figé, stable, qui se reproduit à l'identique ou qui ne peut guère intégrer les transformations, passées comme à venir (Amselle 2004, Babadzan 2009). D'où la question fondamentale de savoir si la notion de patrimoine – qui repose sur l'idée de la transmission de l'identique dans la durée – ne serait pas contradictoire avec le principe, inhérent à toute construction sociale, du mouvement et de la transformation (Berliner 2010). L'idée même d'un patrimoine alimentaire évolutif et dynamique, autrement dit, est-elle pensable (Pouillon 1977, Lenclud 1987) ?

On peut néanmoins se demander si les chefs et restaurateurs péruviens présentés ci-dessus n'ont pas implicitement élaboré des constructions patrimoniales permettant d'intégrer la transformation. Il s'agirait alors, selon l'heureuse expression de Pouillon (1975), de « rétrospections camouflées ». Ces constructions ne valorisent-elles pas, en effet, les traditions du passé tout en laissant une place à la transformation – celle-ci se manifestant dans la mise en scène ou la préparation

culinaire ? La transformation peut être lente et non planifiée, comme chez Pedro, mais aussi volontariste, comme chez Alejandro et les Sueyoshi. Dans cet ordre d'idée, Centolla a récemment ouvert un deuxième établissement, loin du terrain miné qu'est devenu le district de Miraflores en matière de concurrence gastronomique. Les restaurateurs ont décidé d'investir dans le district de Los Olivos, une banlieue autrefois populaire et composée de migrants andins, qui est en train de devenir le district représentatif d'une classe moyenne émergente. Aujourd'hui Pescados Capitales est considéré par le guide Summum 2012 et 2013 – équivalent péruvien du guide San Pellegrino ou Michelin – parmi les trois meilleurs restaurants de la catégorie « poissons et fruits de mer » et parmi les 20 meilleurs restaurants du pays. Dans tous ces cas, la tradition comme la transformation sont au cœur de la pratique culinaire.

Sans doute est-il temps de reconsidérer l'opposition tenue pour acquise entre patrimoines institués (reconnus ou estampillés par les ministères de la culture ou l'Unesco) d'un côté et constructions patrimoniales locales de l'autre, compte tenu de l'importance grandissante que prennent les dimensions immatérielles de l'alimentation. L'immatériel ne s'impose-t-il pas désormais comme une plus-value symbolique permettant d'accroître la valeur marchande de l'alimentation ? À tel point que la différence entre ces différentes formes de patrimoines ne serait plus aussi tranchée. Il y a de l'immatériel dans le matériel et du matériel dans l'immatériel... Ils constituent les pôles extrêmes d'un seul et même continuum, les constructions singulières se situant par rapport à eux. La question serait dès lors de savoir où sont les limites, les apports et les influences respectives et réciproques de chaque pôle dans une construction patrimoniale particulière.

Pour autant, les patrimoines institués peuvent-ils se passer des patrimoines locaux et plus précisément des patrimoines ordinaires (ou « des pauvres ») – au risque de stériliser élans culinaires et création gastronomique ? Sans les patrimoines locaux, les patrimoines institués pourraient-ils se renouveler ? Si ceux-ci se privaient des premiers, le risque serait de ne plus envisager l'avenir qu'au regard d'un passé idéalisé et figé – ou d'un éternel présent. Sans les patrimoines locaux, les patrimoines institués se standardiseraient sans doute à l'excès. Ils finiraient probablement par s'autodétruire au prétexte que le moindre changement provoquerait le déséquilibre de « l'ordre alimentaire » (et, par extension, social) prétendument abouti qu'ils sont censés incarner. Se posent ici plusieurs questions cruciales : la vague de patrimonialisation de l'alimentation peut-elle laisser de la place et de la souplesse en Amérique Latine comme ailleurs dans le monde ? La patrimonialisation peut-elle éviter les pièges de l'immobilisme ? Comment éviter l'instrumentalisation de la patrimonialisation et faire une large place à la valeur culturelle ?

BIBLIOGRAPHIE

ÁLVAREZ M. & MEDINA F.X. (ed), 2008, *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*. Barcelona : Icaria-Observatorio de la Alimentación.

AMSELLE J.-L., 2004, « Patrimoine immatériel et art contemporain africain », *Museum International* (« Intangible Heritage »), 221-222 : 86-92. Paris : Unesco.

BABADZAN A., 2009, *Le spectacle de la culture : globalisation et traditionalismes en Océanie*, Paris : L'Harmattan.

BERLINER D., 2010, « Anthropologie et transmission », *Terrain* (« Transmettre »), 55 : 4-19.

BESSIERE J., 2001, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le Haut Plateau de l'Aubrac, Le Pays de Roquefort et le*

Périgord Noir, Paris : l'Harmattan.

BLAKE J., 2000, « On defining the cultural heritage », *International and Comparative Law Quarterly*, 49(1) : 61-85.

BORTOLOTTO C., 2007, « From objects to processes. Unesco's intangible cultural heritage », *Journal of Museum Ethnography*, 19 : 21-33.

BORTOLOTTO C., 2011, « Le trouble du patrimoine culturel immatériel », *Terrain*, mis en ligne le 15 novembre 2011. <http://terrain.revues.org/14447>.

GLEVAREC H., 2005, « La fin du modèle classique de la légitimité culturelle ». In *Penser les médiacultures. Nouvelles pratiques et nouvelles approches de la représentation du monde* E. Maigret & E. Macé, 77-102. Paris : Armand Colin-INA.

C SERGO J., 2011, Le « Repas gastronomique des Français » inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco. Mise en ligne : 19 Septembre 2011

C SERGO J. & LEMASSON J.-P. (ed.), 2008, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris : Autrement.

GODELIER M., 2007, *Au fondement des sociétés humaines. Ce que nous apprend l'anthropologie*, Paris : Albin Michel.

HEINICH N., 2009, *La Fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*, Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme/ministère de la Culture et de la Communication.

HOBSBAWM E. & RANGER T. (ed.), 1983, *The Invention of Tradition*, Cambridge : Cambridge University Press.

JEUDY H.-P., 2001, *La Machinerie patrimoniale*, Paris : Sens & Tonka.

JUHE-BEULATON D., CORMIER-SALEM M.-C., ROBERT (DE) P., ROUSSEL B., (ed.), 2013, *Effervescence Patrimoniale Au Sud*, Marseille : IRD-Collection Latitudes 23.

KATZ E. & LAZARSELD P., 1955, *Personal Influence*, New York: The Free Press.

KATZ E., ROBERT (DE) P., VAN VELTHEM L., ALMEIDA M., SANTILLI J., ELOY L., RIZZI R., EMPERAIRE L., 2008, « La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las Indicaciones Geográficas ». In *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* Álvarez M. & F.X. Medina (ed.) : 97-117, Barcelona : Icaria-Observatorio de la Alimentación.

LENCLUD G., 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, 9 : 110-23.

MATTA R., 2010, « 'L'indien' à table dans les grands restaurants de Lima. Cuisiniers d'élite et naissance d'une 'cuisine fusion' à base péruvienne », *Anthropology of Food*, 7, <http://aof.revues.org/index6592.html>

MATTA R. & SUREMAIN (DE) CH.-É., 2012, « Pérou ». In *Dictionnaire des cultures alimentaires* Poulain J.-P. (ed.) : 1002-1009, Paris : Presses Universitaires de France.

PETERSON R., 2004, « Le passage à des goûts omnivores : notions, faits et perspectives », *Sociologie et sociétés*, 36 (1) : 145-164.

POUILLON J., 1975, « Tradition : transmission ou reconstruction ». In *Fétiches sans fétichisme* J. Pouillon (ed.) : 155-73, Paris : François Maspero.

POUILLON J., 1977, « Plus c'est la même chose, plus ça change », *Nouvelle Revue de Psychanalyse* XV : 203-11.

TIBERE L. & BESSIERE L., 2011, « Patrimoines alimentaires » (numéro thématique), *Anthropology of Food*, 8

<http://aof.revues.org/6758>

TORNATORE J.-L., 2010, « Les banquets de la mémoire à l'auberge du patrimoine ». In *L'invention de la Lorraine industrielle. Quêtes de reconnaissance, politiques de la mémoire* » J.-L. Tornatore (ed.) : 5-62, Paris : Éditions Riveneuve.

TSUMURA M. & BARRON J., 2013, *Nikkei es Perú*, Lima : Telefónica del Perú.

UNESCO, 2003, « Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », Paris, 17 octobre 2003. Disponible en ligne, <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540f.pdf>

VIENNE (DE) E & ALLARD O., 2007, « Pour une poignée de dollars ? Transmission et patrimonialisation chez les Trumai du Brésil central », *Cahiers des Amériques Latines*, 48-49 : 126-65.