



HAL
open science

Le goût des autres

Maxime Alais

► **To cite this version:**

Maxime Alais. Le goût des autres. L'Entonnoir, 2018, <https://www.entonnoir.org/2018/12/24/le-gout-des-autres/>. hal-02055302

HAL Id: hal-02055302

<https://hal.science/hal-02055302>

Submitted on 3 Mar 2019

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.

Le goût des autres

Author : Maxime Alais

Date : 24 décembre 2018

À propos d'écoles belges dites « multiculturelles »

Vingt-trois heures trente-quatre à ma montre. Mon train vient de passer Leuven. Parfois, la fatigue est inspiratrice et « l'inspiration de la fatigue dit moins ce qu'il faut faire que ce que l'on peut laisser de côté » ¹. Je diminue la luminosité de l'écran de mon ordinateur au minimum et vais essayer d'écrire en ne regardant que ce fichu clavier. Je vais donc laisser de côté beaucoup de choses pendant les trente minutes qui me séparent encore de Liège : j'ai envie d'exagérer.

Michael Nyman et sa musique trottent dans ma tête. Quelques notes, très nostalgiques, issues de sa bande originale du film *Vorace (Ravenous)*, où il est question d'anthropophages qui s'approprient l'autre, sa force, sa puissance. Ce long-métrage réalisé par Antonia Bird est sorti en 1999 et à ma connaissance, aucun autre film ne croise les genres de western, d'horreur, de fantastique et ne porte à ce point une intention de critique politique.

L'histoire se déroule pendant la guerre entre les États-Unis et le Mexique (1846-1848) ². Un capitaine américain, John Boyd, a été muté au fin fond de la Californie dans un fort dont la garnison sauve un homme, Colqhoun, unique survivant d'une expédition vers l'ouest qui a tourné au cauchemar. Ce dernier raconte que pour survivre, lui et ses compagnons ont dû avoir recours à des actes de cannibalisme ³.

[*spoiler alert*, ndlr] Le film met en scène une féroce et nostalgique lutte entre Boyd et Colqhoun. Féroce, parce qu'il s'agit de manger l'autre pour (lui) survivre ; nostalgique, parce que fondamentalement, le regret de l'acte et le regret de l'autre, ingéré ou pas, est ce qui sépare ces deux personnages : Boyd, forcé au cannibalisme, ne se résout pas à s'approprier l'autre en l'ingérant, quitte à en mourir.

À travers ce conflit, la critique politique est radicale : les États-Unis se sont construits sur une férocité qui a dévoré les territoires et les hommes. Au cinéma seul Michael Cimino, avec *Heaven's Gate* (1980) ⁴ et plus récemment Paul Thomas Anderson avec *There Will Be Blood* (2007), critiquent à ce point les fondements colonisateurs des États-Unis, le mythe de l'Ouest américain et l'exploitation d'« autres » (migrants, fermiers, amérindiens) par quelques-uns. Mais *Vorace* va peut-être plus loin : par la bande originale en partie mélancolique, nostalgique de Damon Albarn et Michael Nyman, il suggère un décalage constant. En effet, la douceur du thème principal *Boyd's Journey* contraste violemment avec le sujet horrifique du film. Et c'est cette ritournelle évoquant de lointains souvenirs qui me trotte maintenant dans la tête : je ne peux pas m'empêcher de plaquer cette musique sur un sentiment confus, une impression de

bizarrerie, qui me prend quand je pense aux repas « interculturels » organisés par certaines écoles belges qui scolarisent des élèves dits « migrants ».

N'est-il pas exagéré, au moment d'interpréter certaines des pratiques interculturelles qu'on peut observer dans nos écoles, de tenter ce rapprochement avec cette nostalgie féroce qui transpire dans *Vorace* ? Certainement, mais je vous avais prévenus : j'ai envie d'exagérer ! D'ailleurs, l'exagération ne devrait pas être considérée comme une provocation gratuite ; ses intentions devraient être davantage explicitées. Pour T. W. Adorno et M. Horkheimer, « seule l'exagération est vraie »⁵. Philosopher, ce n'est donc ni avoir, ni garder raison ; philosopher, c'est peut-être parfois savoir être injuste. Peter Handke ne s'y trompe pas : « Mais il me faut parfois être injuste, et j'en ai envie ».

À table !

Les repas de fin d'année ou « du monde », les fancy-fairs, les journées portes ouvertes, etc., sont souvent autant d'occasions de goûter des plats préparés par les élèves et leurs parents, et peut-être plus particulièrement lorsque ceux-ci sont « migrants ». En effet, les parents « migrants » et leurs enfants semblent être, plus que le public scolaire « ordinaire » (?), encouragés à préparer des plats pour les festivités scolaires. Dans certains centres de la Croix-Rouge qui hébergent des réfugiés, il en est de même : souvent, les « soirées culinaires » ponctuent l'année. Et partout, les intentions semblent louables : l'idée est de donner une place à des différences culturelles, de reconnaître l'autre dans des éléments saillants de sa diversité.

Pourtant comme l'affirme Geneviève Sicotte, spécialiste en littérature et en sociologie critique du discours gastronomique, « [l]a proposition selon laquelle le multiculturalisme alimentaire permettrait de mieux accepter la différence culturelle est devenue un lieu commun, un lieu commun doté d'une acceptabilité telle qu'il s'impose comme une vérité non questionnée »⁶.

Dans certaines de nos écoles, les plats préparés par les élèves « migrants » et leurs parents peuvent être vendus pour x euros au profit des caisses des écoles, sous l'étiquette « repas du monde ». Et parfois, ni les élèves ni leurs parents ne sont conviés aux festivités. Mais c'est peut-être un peu plus subtil que cela, pour les parents comme pour les élèves.

Pour les parents tout d'abord : ils sont invités... à préparer des plats, mais pas toujours à venir les faire partager eux-mêmes dans l'école de leurs enfants, n'étant pas explicitement invités à participer aux festivités. Décrivons quelques faits. Dans certaines écoles qui organisent ce type d'événement, seuls les membres du personnel et ceux d'autres écoles du même pouvoir organisateur ou ceux d'organismes partenaires, comme les CPMS, prennent part au repas. Les quelques élèves et parents qui viennent manger aux côtés des enseignants, des directions, etc., font figure d'exceptions. Pourquoi ? Le prix demandé pour le repas (plus ou moins dix euros) pourrait être un frein à leur participation. Mais nous ne nous arrêterons pas à cette hypothèse. Par ailleurs, dans certains cas, des élèves sont présents : mais ils servent et débarrassent les convives bien davantage qu'ils ne participent au repas comme invités à part entière. Leur présence est alors davantage justifiée comme un travail scolaire, une activité d'apprentissage (bien se tenir, rester poli, être discret, employer un français correct, etc.) et une sélection est opérée : toutes les classes ne peuvent participer, ni tous les élèves d'une même

classe. Lorsque de telles festivités sont donc organisées pendant les heures de cours, l'ensemble des élèves est libéré, à l'exception de ceux qui servent et débarrassent. Servir et débarrasser : ces deux activités illustrent un type de rapport à l'autre par la domination. Et, effectivement d'aucuns, parmi les membres du personnel éducatif de certaines écoles, déclarent qu'il est « difficile » de manger avec les élèves, de les avoir présents « à table » pendant un repas, de la même manière qu'il est parfois déclaré que « c'est compliqué » d'organiser un repas pour et avec les élèves et leurs parents.

Revenons au montant demandé dans certaines écoles pour prendre part au repas. Pourrait-on faire payer les élèves et parents qui ont préparé des plats pour qu'ils mangent ce qu'ils ont eux-mêmes cuisiné ? Devrait-on au contraire les inviter, tandis que les autres paient ? Devrait-on rembourser aux parents les courses nécessaires à la préparation des plats ? Ces interrogations soulignent un embarras d'une telle relation à l'autre. Il serait aussi particulièrement intéressant d'apprendre comment l'activité leur est présentée, comment on leur demande de préparer des plats (« de leur pays »?), quels a priori d'accès à l'autre et de connaissance de l'autre trament les discours tenus avant, pendant et après ce type de pratique dite « interculturelle ». Les parents eux-mêmes, parfois largement absents de certaines écoles qui organisent ce type de festivités, ne veulent-ils pas venir ? Peut-être... Enfin, est-ce qu'ils ne sont pas tout de même un peu présents ?

Évoquer un film d'horreur mettant l'anthropophagie au cœur de son récit peut sembler parfaitement exagéré pour penser cette situation mais cela a le mérite d'être suggestif. En effet, les élèves et leurs parents, parfois largement absents des festivités qui ressemblent alors davantage à un rendez-vous voulu « chic » entre les membres du personnel éducatif de l'école ou de son pouvoir organisateur, sont quand même présents : nous nous satisfaisons de les manger. De manger les élèves et leurs parents ; de les dévorer. Et c'est même réjouissant : tous les goûts y passent, tous les mélanges ; la grande question rituelle étant de deviner si, de visu, tel plat est sucré, ou salé. Donc on goûte, on teste, on s'étonne, on interroge les textures et combinaisons d'ingrédients ; on approuve ou on réprouve. Aussi, les écoles se font un peu d'argent. On interculturalise un bénéfice, on bénéficie de l'interculturel... Nos écoles paraissent parfois bel et bien voraces.

Que pensent les élèves et leurs parents de telles activités ? Si leur participation via la préparation de plats semble fortement requise, rendue quasi obligatoire, c'est aussi parfois à la condition, non clairement énoncée, d'être absents le jour du repas. Conséquemment, leurs avis ne sont pas connus et paraissent déconsidérés. Par ailleurs, il faut relever que les écoles achètent des produits qu'elles vendent aux côtés de ceux préparés par les élèves et leurs parents : certains produits étiquetés « occidentaux » comme les croissants, les pains au chocolat, les œufs brouillés ou le lard, semblent alors proposés tels autant de barrières gustatives et symboliques à la diversité – dont le gastronomique n'est qu'une trace. La diversité doit donc se voir imposer des limites : la pâtisserie franco-belge a pour mission de recadrer le « goût des autres » et sa présence agit sur les invités comme un rappel quasi salutaire. Aussi, la revendication d'un droit à la consommation de viande de porc lors des festivités, notamment dans les écoles où les élèves sont majoritairement de confession musulmane, participe-t-elle de cette nécessité d'un recadrage permanent de la diversité.

À partir de ces quelques observations, plusieurs questionnements peuvent émerger. Je les espère partagés par une partie des participants à ce type de festivités : dans le cas où la liste des conviés exclut (parfois explicitement, parfois par maladresse : l'invitation n'est pas traduite dans la langue d'origine des parents et/ou remise trop tard, des incompréhensions subsistent, etc.) les usagers des lieux concernés - dans une école, les élèves et leurs parents - à quoi bon organiser quoi que ce soit sans ces derniers ? S'agit-il d'un type de projet scolaire réellement curieux, ou bien, est-ce relativement banal ? Faut-il l'appréhender comme un problème ? Comme un échec, si les élèves et leurs parents en sont absents ?

Mais quand bien même ils sont présents et entièrement participatifs à ce type de festivités, au fond, qu'apprenons-nous d'eux ? Et que partageons-nous avec eux ? Pour Geneviève Sicotte, « [l]a gastronomie est devenue un substitut au voyage, par lequel on tente de pénétrer l'âme des peuples ». Mais fondamentalement, elle considère que « la gastronomie ne fait que s'approprier de manière impérialiste des saveurs, des techniques et des représentations qui accroissent le plaisir des individus, dans un ordre qui reste fondé sur la consommation hédoniste ». Aussi, croisons son rappel primordial ci-après avec les pratiques interculturelles de certaines de nos écoles :

« Un seul fait résume tout le débat : si les restaurants ethniques se sont multipliés dans les grandes villes, c'est bien parce qu'un clivage nord-sud fondamental pousse des gens à quitter leur pays d'origine, et ce, pas toujours de gaieté de cœur. Beaucoup de ces immigrants peinent à s'intégrer à un marché du travail devenu impitoyable, et dans certains cas, la seule compétence que notre société leur reconnaît est leur maîtrise d'un savoir culinaire exotique. La diversité gastronomique urbaine qui résulte d'une telle situation peut être transformée en valeur positive, mais il ne faut pas se cacher qu'elle peut aussi tout simplement reproduire sur le plan des sociabilités alimentaires les inégalités sociales – l'immigrant travaille à la cuisine, au service de son client plus fortuné qui s'empiffre à table. »

En Fédération Wallonie-Bruxelles, certaines écoles accueillent des enfants « autres » depuis bien avant ce qu'on nomme, depuis l'été 2015, la « crise des migrants ». Elles ont donc un rôle décisif à jouer dans notre expérience du rapport à l'altérité. Nous sommes cependant en droit de nous demander si elles font mieux, sinon différemment, que la société dont elles sont issues.

En attendant, exagérons une dernière fois, soyons parfaitement injustes envers les écoles qui organisent ces festivités dans l'intention (dont nous avons voulu interroger le caractère louable) de faire découvrir les cultures de leurs élèves étiquetés « migrants », « primo-arrivants », « réfugiés »... Et imaginons les invités aux festivités de nos écoles « s'empiffrer » des élèves et des parents. Observons, écoutons nos écoles et visionnons (à nouveau) le film d'Antonia Bird. Nous sommes voraces ! Bon appétit.