



**HAL**  
open science

# La question culinaire aux États-Unis Peut-on parler de multiculturalisme alimentaire ?

Gilles Fumey

► **To cite this version:**

Gilles Fumey. La question culinaire aux États-Unis Peut-on parler de multiculturalisme alimentaire ?. Géographie et cultures, 2006, 58, pp. 33-49. 10.4000/gc.7813 . hal-03893622

**HAL Id: hal-03893622**

**<https://hal.science/hal-03893622v1>**

Submitted on 2 Nov 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.

# La question culinaire aux Etats-Unis

## Une expérience multiculturelle ?

Gilles Fumey, université Paris IV Sorbonne

Résumé : Avec une proportion importante d'origine étrangère, les Etats-Unis représentent un bon échantillon pour comprendre ce que peut être une alimentation multiculturelle. Les mangeurs ont puisé à la fois dans le fonds indien et européen, ainsi que dans les multiples cuisines de la sphère asiatique. La percée de l'influence européenne a été forte par l'Est et le Sud, alors que les multiples cuisines asiatiques sont plus présentes dans le patrimoine culinaire à l'Ouest et dans les grandes villes. Les pratiques multiculturelles sont surtout liées à des systèmes d'assemblage et des modes de cuisson et de construction des plats adaptées à une forte mobilité qui va de pair avec la culture individualiste. Enfin, fortement patrimonialisées au niveau local, les cultures alimentaires sont l'objet de fêtes ou intégrées à des fêtes qui sont partagées, pour la plupart d'entre elles, à l'échelle du pays tout entier.

Summary: With a significant proportion of foreign origin, the United States represents a good sample for understanding what a multicultural diet can be. The eaters drew from both the Indian and European funds, as well as the multiple cuisines of the Asian sphere. The breakthrough of European influence was strong from the East and the South, while the multiple Asian cuisines are more present in the culinary heritage in the West and in the big cities. Multicultural practices are mainly linked to assembly systems and methods of cooking and constructing dishes adapted to high mobility which goes hand in hand with individualistic culture. Finally, with strong heritage at the local level, food cultures are the subject of celebrations or integrated into celebrations which are shared, for the majority of them, across the entire country.

Les Etats-Unis ont véhiculé depuis le président Theodore Roosevelt l'image d'un creuset social, le *melting pot*, issu d'une « fusion » des cultures peuples autochtones et d'origine européennes. Cette bigarrure aux fortes connotations raciales (noir, jaune, rouge, blanc) a été reléguée aux antiquités ethnographiques par d'autres lectures que les minorités, très diverses, expriment mieux aujourd'hui. Le multiculturalisme exprime ce brassage depuis les travaux de l'Ecole de Chicago jusqu'aux études sur le contact des communautés, par des concepts tels que l'intégration, l'assimilation, l'acculturation et, plus récemment, l'hybridité.

Le regard jeté aujourd'hui sur le pluralisme peut trouver une illustration pertinente dans l'étude de l'alimentation étasunienne. La métaphore socio-démographique de la grande salade composée (le *salad bowl*) est celle d'un plat composé, riche en ingrédients variés mais distincts qui ne perdent pas leur identité dans le mélange. Dans l'alimentation des États-Uniens, ce pêle-mêle de saveurs issu de *sushi rolls* californiens et de *jambalaya* de la Nouvelle-Orléans est aussi richement américain que le hamburger et l'*apple pie*. Il exprime dans l'assiette ou... dans les doigts, comme dans toute alimentation, ce jeu entre une part de l'origine (le passé) et présent.

L'étude des recettes dans les livres de cuisine étasuniens permet de dresser une carte des cultures alimentaires locales dont la majorité sont d'origine étrangère au continent nord-américain. Cette carte se lit en négatif d'une immigration qui, durant le 19<sup>e</sup> et le début du 20<sup>e</sup> siècles, a constitué aux États-Unis un *patchwork* de pratiques sur lequel s'est surimposée une alimentation standard pour les populations les plus mobiles, les jeunes, les hommes, les cadres des entreprises.

Comme dans toutes les régions de fort brassage culturel, les immigrants ont souvent adopté les langues locales mais ont gardé des spécificités alimentaires<sup>1</sup>, depuis trois voire quatre générations après leur installation. Dans les villes, ce mixage avec d'autres cultures culinaires peut résister à l'échelle des quartiers – dont certains deviennent « ethniques » –, mais il se pratique couramment à l'échelon domestique ou du restaurant, voire du repas (Newman, 1986). Le deuxième point est que, comme partout dans le monde et à l'instar de la *soul food*, la « nourriture de l'âme » du Sud, les cultures alimentaires donnent lieu des pratiques festives, dont certaines sont partagées avec toute la planète (Nouvel An, par ex.). Cette nourriture folklorisée alimente certaines résistances mais elle reste par les restaurants un lieu ouvert où pratiquer la différence culturelle comme un loisir. Enfin, les métropoles comme de grandes aires géographiques construisent ainsi des pratiques alimentaires dont les systèmes sont différenciés en fonction de leur plus grande capacité à intégrer la différence culturelle : tout le monde n'est pas égal devant l'autre, même à table.

### **Les forces du système alimentaire**

La variété de la cuisine américaine ne doit pas masquer les grandes forces sous-jacentes d'un « système alimentaire » à deux composantes identitaires. L'une est englobante, appartient à une nation sinon nomade, du moins très mobile, elle fonde l'identité alimentaire « américaine ». L'autre est particulariste, individuelle et alimente l'identité « ethnique » des mangeurs qui puisent à aux racines des communautés d'immigrants. On a établi<sup>2</sup> une dynamique entre des forces particulières « verticales » et des forces de brassage totalisantes « horizontales ».

Le particulier est ici l'origine ethnique qui maintient le lien entre le lieu d'origine de la communauté, quel que soit le produit. Pas de lien à un terroir à l'instar de ce qu'on a en Europe, en Asie voire en Afrique, car le lien à la terre est ténu, voire inexistant de la part de ces migrants qui furent souvent chassés des villes – voire de certaines campagnes comme en Irlande – par la misère. Les mangeurs cherchent plutôt des saveurs que des tours de main culinaires, quelques plats simples qu'ils vont pouvoir décliner sans trop les altérer, à l'instar des sandwiches et des pizzas qui sont, avant tout, des plats d'assemblage. Ces produits ont une force symbolique moins comme marqueurs vis-à-vis des autres communautés de mangeurs qu'avec les mangeurs les plus proches car les plats sont très individualisés, puisqu'ils sont composés au dernier moment ou déclinés en variétés multiples. Ces produits ont une visibilité qui leur offrent une position « verticale » identitaire qui met en avant l'appartenance ethnique.

Néanmoins, tous ces plats et ces boissons sont issus de contacts et de brassage qui sont à l'initiative de puissants diffuseurs, notamment l'impressionnante force de frappe des industries agroalimentaires. Les classes sociales aux Etats-Unis ne jouent pas de rôle social distinctif, le protestantisme de ce point de vue n'ayant pas favorisé l'éclosion d'une gastronomie de type « eucharistique » où le repas commun a une fonction quasi sacrée. Pas de princes ici, pas – ou peu – de prêtres ici, mais beaucoup de marchands qui diffusent des manières de manger rapide, simple, décontractée, pratique qui vont séduire d'autant plus qu'elles répondent à des exigences fortes liées à la grande mobilité de la population. Le mimétisme fonctionne en cas de nécessité, lorsqu'une communauté qui se déplace et apporte

---

<sup>1</sup> Les boissons sont exclues de ce présent article.

<sup>2</sup> Gilles Fumey, 2004 : « Brassages et métissages de l'Europe culinaire », *Géographie et cultures*, n° 50, Paris, L'Harmattan, pp. 7-27.

ses plantes et ses animaux domestiques se trouve confrontée aux excès climatiques, aux manques, à l'inadéquation entre l'écologie des plantes et le nouveau milieu.

Ainsi, les Etats-Unis combinent-ils un patrimoine local issu des communautés indiennes et des apports européens et africains par la côte Est et le Sud, voire asiatiques sur la côte Ouest. Les brassages de population, les configurations techniques et écologiques ont construit une variété considérable de plats de plus en plus exaltés comme des figures patrimoniales locales.

### **Le millefeuille culino-alimentaire des Etats-Unis**

Le nombre des feuilles du *millefeuille* étatsunien pose la question de son approche : par les produits, par les plats, par les saveurs ? La taille du pays permet de construire une répartition différenciée des plats et produits et, surtout, des saveurs et des pratiques dominantes à partir des origines.

Le fonds indien et préhispanique n'a pas disparu, il s'est fondu dans les manières alimentaires des immigrants dans tout le pays, excepté dans les Rocheuses où il n'apparaît pas. Même dans les tribus navajo et hopi de l'Arizona, chez les Pueblos et Zunis du Nouveau-Mexique, on ne consomme, pendant les fêtes – chrétiennes ou non, comme le *powwows* – que le maïs, les courges et les haricots, la « triade indienne », combinaison à la fois nutritive et agronomique – les tiges du maïs servant de support pour les haricots et le feuillage des courges empêchant le développement de mauvaises herbes. Le maïs avait surtout une fonction rituelle et curative<sup>3</sup> et ce sont les Algonquins, en 1607, et leur chef Powhatan, qui offrirent aux colons un festin composé d'un plat de maïs en grain et de fèves, de gibier et de baies. Des fêtes rituelles anciennes, ces plats sont passés dans l'alimentation courante avec l'accession des populations indiennes, comme tous les Etatsuniens, à l'alimentation en abondance.

Le millefeuille est bien plus épais à l'étage des immigrants européens, d'origine hispanique – donc, *via* le Mexique – ou de l'Europe non méditerranéenne, des immigrants d'origine africaine, puis est-asiatique. Mais les migrants venant directement de l'Europe à partir de 1620 sont ceux qui ont marqué le plus la cuisine étatsunienne du fait de leur rapidité à avancer, de leur force économique, de leur nombre. Le système mercantiliste (Claval, 1989, p. 65) favorise les plantations et, donc, les excédents qui circulent loin dans le pays. En même temps, les esclaves noirs emportent leurs aliments préférés comme l'igname, les graines de sésame, l'okra, les cacahuètes<sup>4</sup> et les cornilles. Ils travaillent comme cuisiniers et créent un système culinaire métis qui fait disparaître la spécificité africaine. Le cas de la cuisine *gullah* (un langage créole des XVIIe et XVIIIe siècles) illustre l'exemple d'une cuisine des basses terres à la graisse porc fumé (apporté par les maîtres hollandais et anglais), avec des fruits de mers comme ceux qu'on trouve dans le *frogmore stew*, plat de crevettes et de crabes à la bière, de saucisses et de maïs agrémenté d'épices.

---

<sup>3</sup> On verse de la farine de maïs sur le sol des *kivas* hopi, chambres de cérémonies sacrées, pour purifier et sanctifier les lieux. La divinité du maïs est une figure féminine qui, sous la forme d'une jeune fille, apportait cet aliment vital aux peuples de la Terre. Les Zuni cultivaient six variétés de maïs (bleu, blanc, rouge, panaché, noir et jaune) qu'ils appelaient les « pucelles du maïs » et incarnaient six sœurs qui en faisaient don au peuple. Les Pueblo croyaient que le gruau de farine de maïs bleu possédait des vertus curatives et les jeunes couples recevaient des paniers de farine de maïs bleue pour leurs noces.

<sup>4</sup> Les cacahuètes (*arachis hypogea*) font partie aussi des cultures multimillénaires qui furent introduites par les Espagnols en Afrique pour nourrir leurs prisonniers aimant ces *nguba* avant de les faire connaître aux Américains du Nord ; mais elles ne furent travaillées à l'échelle industrielle qu'à partir des années 1920.

Les régions les mieux marquées par l'apport européen, en dehors de la côte Est, sont les grandes plaines du Middle West. Les millions de pionniers européens qui ont édifié au XIXe siècle ce grenier à blé et la *dairy belt* ont été enseignés par les Indiens sur la récolte du riz sauvage, les méthodes de chasse et de pêche. Ils ont apporté de Pologne, de Suède, d'Allemagne, d'Angleterre le ragoût tels que l'avaient diffusé les nomades des steppes d'Asie centrale, le pain rustique, les pommes de terre - qui reviennent en Amérique avec eux -, ils ont fabriqué des fromages, embossé des saucisses, fumé des viandes et des poissons, brassé de la bière. L'autre vague migratoire issue de l'Europe médiane et du Moyen-Orient, installée plutôt dans les villes, renouvelle certaines manières de travailler les céréales<sup>5</sup>, les fruits comme les kakis d'Amérique qui entrent dans des *pudding*. Plus à l'Ouest, dans les grandes plaines, les communautés de mennonites russes, de Scandinaves reprennent les plats sioux comme l'*hominy* (maïs concassé et bouilli), le *jerky* (morceaux de bisons épicés) et des haricots secs cuits à l'étouffée. Les plantes locales, telles les huckleberries, les merises, les noyers noirs, les vignes Isabelle, les figues de Barbarie et les topinambours sont repris à cette époque et tous présents aujourd'hui dans les conserves domestiques et sur les marchés locaux des petites villes. Dans les Rocheuses, l'apport indien s'atténue, l'immigration est européenne et américaine de l'Est. Sur la piste de Santa Fe, la nourriture simple des pionniers est encore de rigueur, mais l'axe commercial attire des hommes d'affaire venus du Sud, des réfugiés politiques allemands, des Mexicains voire des Amérindiens. Le champagne français, les sucreries méditerranéennes, le gingembre chinois et les olives pénètrent sur les terres du maïs et du piment. Déjà en 1835, on pouvait déjeuner sur les rives de l'Arkansas à Bent's Fort - La Junta aujourd'hui - de viande de bison séchée, de gâteaux de maïs arrosés de vins de Bordeaux. Enfin les traces de l'Europe ont gagné l'Etat de Washington lorsqu'un bateau de la Hudson's Bay Company a accosté à Fort Vancouver en 1826 avec des pommes. Première production agricole de l'Etat, elle alimente le goût du fruit dans les *Roasted pork* avec des pommes et du calvados.

Les deux régions les plus marquées par la cuisine européenne sont les deux côtes, la Nouvelle-Angleterre toutefois moins métissée que l'Ouest californien. A l'Est, les colons puritains ont transmis des plats rustiques qu'on peut goûter dans les restaurants du Vermont ou du New Hampshire : les *baked beans* et les *hash*<sup>6</sup> ont gardé leurs traces indiennes mais le régime carné domine largement comme dans toute l'Europe du Nord. Au dessert, les puddings, les *custards* (crèmes anglaises), les *pies*, les *cobblers* et autres compotes de fruits sont de manière anglaise même si les ingrédients comme le sirop d'érable et la mélasse sont locaux. Les pains de la Nouvelle-Angleterre racontent encore aujourd'hui l'histoire de l'immigration, non seulement avec les farines et les levains mais aussi les saveurs : l'*andama*, le *blueberry muffin* (du Maine), le *Boston brown bread*, le *Graham bread* (du Massachusetts), le *Parker house roll* (appelé *pocket roll*), le *Portland popover pudding* (variété américaine du pudding Yorkshire), le *Portuguese sweet bread* et le *Rhode Island Johnny cake* peuvent être proposés dans les bonnes boulangeries ou les restaurants<sup>7</sup>. Les pionniers anglais, allemands et hollandais ont tout de suite tiré parti de l'abondance des fruits et légumes pour fournir ce qui allait devenir les moteurs de l'industrie de la conserverie avec Campbell de Camben (New Jersey) et H. J. Heinz de Pittsburgh (Pennsylvanie). La haute bourgeoisie anglaise a importé

---

<sup>5</sup> Tels les pop corn de l'Indiana, qui explosent pour la première fois à Chicago en 1893, sur le stand de l'Exposition colombienne tenu par Charles Creators. L'invention est reprise ensuite par Frederick Ruckheim.

<sup>6</sup> Les *baked beans* sont des haricots au lard, à la moutarde et la mélasse, les *hash* du hachis de bœuf et de pommes de terre frits à la poêle.

<sup>7</sup> Le Nebraska cultive aussi une impressionnante carte de *kolaches* et *runzas* : le *proviticce* croate (pain alternant farine et farces), le *Zwieback* des Russes mennonites, le *kolache* tchèque qui est un gâteau pour le thé consommé toute l'année et particulièrement pendant les fêtes nationales.

ses goûts extravagants dans le Maryland et le Delaware où les luxueux domaines contrastent avec la simplicité des fermes amish et mennonites où l'on déguste les *scrapple*<sup>8</sup> qu'on sert, revenus à la poêle avec des œufs pochés au petit-déjeuner ou accompagnés de frites et de compote de pommes. En Californie, le métissage est planétaire mais dans les strates de la cuisine locale, l'Europe est très présente : par les Espagnols, puis tous les acteurs de la Ruée vers l'or, puis récemment des cuisiniers inventifs dont Alice Waters et Wolfgang Puck (d'origine autrichienne) qui ont formé des dizaines de chefs, ouvert des boutiques, encouragé des petits producteurs à partir du succès de leurs restaurants-phares de Berkeley et Los Angeles. L'Italie inspire la cuisine de North Beach, à San Francisco où Toni Cresci concasse des crabes destinés au *cioppino*<sup>9</sup>, où l'on peut goûter aux gressins et *focaccia* des boulangeries Danilo et Liguria, du pesto, de l'osso bucco, des calamars frits et des poissons grillés. Sears Fine Foods sert au petit déjeuner depuis 1938 les célèbres crêpes suédoises et les Irlandais ont ouvert en 1867<sup>10</sup> des bars à huîtres, toujours en activité.

Au Sud, les Africains-Américains sont parvenus dans les années 1960 à donner une identité à la cuisine qui leur rappelait celle du Sud d'antan avec ses pains de maïs, ses biscuits et ses jambons. Ainsi est née la *Soul food*<sup>11</sup> qui exprime tout ce qui se fait d'instinct et qui est transmise oralement de génération en génération. Les nourritures en Afrique, avant l'esclavage, étaient très relevées, notamment le riz *jollof* (le pilaf américain qui reprend la manière d'Asie centrale) qui a été importé en Amérique avec l'*okra* et le sésame. Avec l'émancipation des esclaves, les cornilles, le poulet servi avec du pain de maïs, les haricots verts cuits au porc salé, les ignames confits et le pain de maïs agrémentaient les dîners chez les pasteurs lors des fêtes paroissiales et des réunions de famille. Mais on n'oublie pas ces pieds de cochon, ces petits animaux qui constituaient la nourriture du pauvre et qui sont désormais reconnus, sous l'appellation de *soul food*, comme une parcelle d'identité.

Aujourd'hui, le mouvement d'innovation culinaire se poursuit. Le quinoa, sorte de sarrasin cultivé depuis des siècles dans les Andes, s'est installé dans les années 1980 à San Luis, dans la vallée du Colorado. Ce que les Incas surnommaient la « mère des graines » satisfait aujourd'hui les végétariens, notamment le quinoa noir au goût rustique, commercialisé depuis 1994 et qui se décline en de multiples recettes<sup>12</sup>. Une petite audace d'horticulteurs revenus d'Amérique latine peut changer des habitudes alimentaires. A Hawaï, les premiers cacaoyers ont été plantés en 1986 à Kea'au sur la Grand Ile, une variété *criollo*, améliorée par des croisements, au goût de noisette et dépourvue d'acidité et d'amertume, qui est considérée comme l'une des meilleures du monde par les chocolatiers. Cette expérience – récente, mais déjà réussie dans le vin californien – de conquête de la qualité par les terroirs est l'indice d'une prise en compte des facteurs géographiques<sup>13</sup>.

---

<sup>8</sup> Les *scrapples* sont de la viande chaude d'un pudding cuite lentement avec du maïs ou de la farine de sarrasin. Apportés par les Amish dans la baie de Chesapeake (qui signifie « grande baie de crustacés et de coquillages »), ils furent mis à l'honneur lors du dîner commémoratif qui célébra le 200<sup>e</sup> anniversaire de la naissance de Benjamin Franklin où on les servit accompagnés de champagne Moët et Chandon.

<sup>9</sup> Célèbre plat de fruits de mer à base de tomates.

<sup>10</sup> Le restaurant ouvert par l'Irlandais Michael Moraghan en 1867 a été rebaptisé par son nouveau propriétaire Sam's Grill and Seafood Restaurant et propose des menus à base de recettes classiques : bisques de palourdes, salade de cœurs de romaine à l'avocat et aux fruits de mer, et le *Hangtown fry*, plat des chercheurs d'or.

<sup>11</sup> La *soul food* fait la part belle aux légumes mijotés à la viande de porc, au barbecue, aux patates douces, au poulet frit et aux desserts très sucrés.

<sup>12</sup> Comme les *Black Quinoa croquettes* et le *Quinoa con queso*.

<sup>13</sup> Nicolle A., *Mount Veeder, Napa Valley. Essai de définition d'un terroir californien*, mémoire de maîtrise, université Paris-IV, 2005

## Les manières de manger

On oublie souvent que les repas pris en commun n'ont jamais été la manière de manger la plus courante. La nourriture de rue en Afrique, en Chine, au Moyen-Orient ou partout ailleurs dans le monde a pris une grande ampleur par le grignotage – négativement connoté en Europe – et par ces plats nomades que sont les hamburgers et les pizzas. Cette nourriture a connu un grand succès car elle fonctionne avec des pratiques d'assemblage de produits simples, peu travaillés et reconnaissables comme identifiants culturels.

Les Etatsuniens ont exporté dans le monde entier une manière de manger la viande prise en sandwich entre deux tranches de pain et qui est leur plat préféré<sup>14</sup>. Tout a été dit sur le succès de ce « *steak américain* », ainsi qu'on l'appelle à Hambourg (Allemagne) et qui fut rehaussé par un autre succès avec un autre produit d'origine allemande – ou viennoise –, le *hot dog*, vieux de plus de cinq cents ans. Ces mets se sont calés sans difficulté dans la cuisine américaine, grande pourvoyeuse de viande de bœuf, à la fois dans les *belts* céréalières où s'est mis en place l'élevage intensif et dans les ranchs du Sud d'élevage plus extensifs et dont l'origine est hispanique. Ils sont en accord culturel avec cette manière de vivre des pionniers, populations peu riches, mobiles, dont le déracinement suscite des nourritures fortement symboliques. Il exprime le local dans sa composition qui n'échappe pas aux mangeurs qui choisissent entre la tortilla, le pain de maïs, de baguette ou de céréales complètes. C'est sur cette exigence d'une nourriture affective avec l'Italie qu'ils ne reverraient sans doute plus que les migrants de Naples ont gardé une composition simple, proche de la *focaccia*, qui fut mondialisée par des entreprises agroalimentaires new-yorkaises. Manger dans la rue n'est pas toujours une invention étatsunienne. En Louisiane, le *po boy*, sandwich apparenté au *grinder*, au *submarine* et au *hoagie*, est mis au point par une Française qui nourrit les chômeurs sur le marché de La Nouvelle-Orléans il y a cent vingt ans. Les Italiens servent dans leurs épiceries la Muffuletta garnie comme le *po boy* de fruits de mer et une salade piquante d'olives noires et vertes dans un pain avec du sésame. Tout autres sont les « snacks », classés dans la catégorie *junk food*<sup>15</sup>, riches en graisse, en sucre, en sel que les industriels savent décliner à l'infini : chips-tortilla, au fromage, cacahuètes salées, bonbons, chocolats, chewin-gum, frites, glaces, pop corn au caramel ou au fromage, cookies, etc. Pour les Etatsuniens, manger les *Chee-tos*, les *Fritos*, les *Ding-dongs*, les *Twinkies*, les *Cracker Jack* est une forme de divertissement car certains amuse-gueules sont faciles à manger, sans couverts, en marchant, devant la télévision, en lisant ou en conduisant, aux matches de base ball. Depuis l'invention des chips à Saratoga Springs, New York, en 1853, les artisans qui fournissent les épiceries fines les font varier avec des ingrédients chers et exotiques : chips-tortillas au maïs bleu, bretzels enrobés de chocolat blanc, mais aussi snacks diététiques, bio ou naturels dont certains sont commercialisés pour une bonne cause<sup>16</sup>.

Une autre manière la plus courante de manger de la viande qui est, comme en Europe, le mets central de tout repas, est le ragoût. Ce plat originaire d'Asie centrale et du Moyen Orient s'est imposé aux Eats-Unis car il est, comme les sandwiches, un plat d'assemblage. Tout peut être cuit dans un ragoût : alligators et tortues en Louisiane, huîtres dans le Nord-Est, poulets et saucisses, écrevisses, canard partout. Le *gombo* – dont le nom est d'origine africaine – est une

---

<sup>14</sup> Le lieu et la date du premier *hamburger* ne sont pas connus. A New Haven (Connecticut) en 1913 ? A Saint-Louis, lors de la foire internationale de 1904 ou, plus tôt, au Delmonico's à New York, en 1884. Chaque lieu a construit une parcelle de cette légende bien vivante.

<sup>15</sup> En clair, des cochonneries.

<sup>16</sup> Paul Newman vend des produits alimentaires dont les bénéfices vont à des organisations caritatives.

version étatsunienne de la bouillabaisse, plat d'improvisation par tout colon dans lequel les Espagnols mettent le piment, les Africains le légume gombo et les Amérindiens le filé<sup>17</sup>. Dans les communautés issues de l'immigration basque (50 000 Etatsuniens descendent de ces colonies dans l'Ouest montagneux), les soupes et les ragoûts sont aujourd'hui les plats de base. Avec le goût des poissons des côtes européennes, les Basques de Boise, Idaho ou ceux de Winnemucca, Nevada, ont construit le *marmitako*, ragoût de poisson avec des pommes de terre et le *pil-pil*, morue salée à la sauce verte. Ils ont gardé le goût du porc grâce au *txistorra* et *txitxili*<sup>18</sup> et le goût du mouton des Pyrénées avec la *mamia*, dessert au lait caillé de brebis. Dans les restaurants basques du Wyoming, on pratique la longue table d'hôte où chacun découvre la convivialité avec un voisin qu'il ne connaît pas.

Enfin, liée aux manières de manger collectives propres au Sud, les tartes et les tourtes viennent de l'Ancien monde qui a diffusé la galette de blé. Ces plats sont les supports préférés pour toutes sortes de préparations sucrées facilitées par les plantations de canne en Floride, l'abondance des fruits et le système infini de l'assemblage : chocolat, raisins, citrons verts, cacahuète, noix de pécan, etc. De part et d'autre de la ligne Mason-Dixon<sup>19</sup>, le nombre des desserts varie en fonction de la présence d'esclaves qui travaillaient dans les cuisines des grandes maisons, disposant de fours domestiques, comme dans le domaine de Thomas Jefferson à Monticello.

Plus visibles et plus ostentatoires sont les pratiques culinaires et alimentaires dans les métropoles qui sont les creusets multiculturels directement praticables pour ceux qui ont accès aux restaurants ethniques.

### **Les grandes villes, creuset de pratiques différenciées**

Vivre en ville, aux Etats-Unis comme ailleurs, implique d'adopter des manières changeantes de se nourrir, y compris en fonction d'une offre pléthorique de magasins d'approvisionnement situés au plus près des mangeurs 24 heures sur 24. Les épiceries se spécialisent parfois, telle dans le *pumpernickle* (pain de seigle noir), telle autre dans les produits italiens, grecs, égyptiens et certaines comme Balducci's, Dean & DeLuca ou Zabar's sont devenues des épiceries de luxe, véritables musées de nourriture. La spécialité locale reste le *deli*, épicerie fine juive, pure invention étatsunienne des Juifs installés à la fin du XIXe siècle à Lower East Side de Manhattan<sup>20</sup>. Et, comme dans toute métropole, la restauration de rue a gardé l'un des emblèmes de la nourriture juive, les *bagels*, d'origine viennoise.

New York est la ville qui, au monde, détient sans doute l'un des records de la variété de l'offre alimentaire avec 18 000 établissements qui se déclinent en *coffee shops*, *luncheonettes*, *diners*, cafés, petits et grands restaurants dans les styles allant de la taverne du Far West au

---

<sup>17</sup> On doit aux Indiens *choctaw* la découverte des propriétés épaississantes des feuilles de sassafras qu'ils livrèrent aux Français. Pour obtenir le filé, les squaws cueillaient les feuilles jeunes, les font sécher, les pilent pour les transformer en poudre extra-fine. Le *filé* est mélangé au *gombo* chaud qu'on a retiré du feu. Le *Gombo Z'Herbes* est un plat créole que l'on consomme le jeudi saint, la viande étant en carême limitée au jarret de porc.

<sup>18</sup> La première de ces préparations est une longue saucisse de porc très épicée, la seconde est un plat de porc cuit hâché et mariné au paprika et au sel.

<sup>19</sup> Frontière tracée par deux astronomes anglais pour séparer les Etats de Pennsylvanie et du Maryland qui devint la séparation entre les Etats libres et ceux où l'esclavage n'avait pas été aboli.

<sup>20</sup> Outre les aliments germaniques tels que les saucisses, les jambons et le *speck*, elles vendent les aliments préférés des Juifs comme le pastrami (bœuf séché, fumé et épicé), le *corned beef* (bœuf salé) et le chaud-froid de *gefille fish* à la yiddish (brochet haché). Ils ajoutèrent la dinde, le rôti de bœuf, la *russian dressing* (mayonnaise aux cornichons, chilis et poivrons rouges) et la salade de chou.



restaurant macrobiotique le plus branché. La restauration à thème ne se cantonne pas aux quartiers ethniques, tous les restaurants chinois de New York sont loin d'être tous à Chinatown. Mais dans ce quartier, des palais de 500 places sur trois niveaux comme dans la plus modeste des gargotes, permettent d'affiner son exigence en mangeant des plats pékinois, cantonais hunanais, vietnamiens, malaisiens ou spécialisés dans le riz, les nouilles, les soupes insolites ou les *dim sum*<sup>21</sup>. La cuisine indienne, plutôt à East Village et Lower East Side, convient aux petits budgets qui se contentent de *samosas* (beignets) de légumes, de *bhoujias* (petits beignets de lentilles au curry), un plat principal comme le *malai* aux champignons, des légumes *vindaloo* (marinés dans le vinaigre) ou un poulet tandoori. Petit Séoul est un quartier né il y a quelques décennies à Midtown qui s'est spécialisé dans le barbecues de langues de bœuf, de porc ou de poulet. La grande restauration européenne offre une étiquette française dans la pure tradition des chefs qui, toutefois, gèrent des petits empires où la cuisine « bourgeoise » est inventive et mêle les saveurs latino-américaines et asiatiques aux goûts de l'Europe. Les Belges et les Italiens donnent aussi le meilleur d'eux-mêmes tout en sachant rester accessible au commun des mortels par une restauration de rue (frites, pizzas) reconnaissable. Epiés par le *New York Times*, le *NY Magazine* et le *NY Observer*, les cuisiniers des restaurants sont surtout hiérarchisés par les clients de plus en plus attirés par les cuisines panasiatique et latino-américaine.

Dans le spectre – infini – de la cuisine de ville, Miami est une ville étatsunienne très largement « tropicalisée » par les saveurs cubaines, notamment entre Ybor City de Tampa à Little Havana de Miami. Colonie espagnole, Cuba a exporté ici *Moros y Christianos* (Maures et Chrétiens)<sup>22</sup>, l'*alcaporado* (ragoût de bœuf aux raisins et aux olives), l'escabèche (poisson mariné servi en tapas), la paella mais tous sont plus ou moins arrangés par des produits locaux comme la noix de coco, le rhum et les légumes comme la malanga ou la chayote (de la famille des courges). Las Vegas, plus cosmopolite encore, offre des buffets à l'infini et les clients attirés par les très bas prix de ces *self services* des hôtels et casinos consomment des assiettes pantagruéliques – extravagantes pour les non locaux – et se retirent dans les salles de jeux attenantes. Tout est décor et les imitations d'étable au Holy Cow ou de sous-marin au Dive font de l'alimentation un jeu comme un autre. Le foie gras et les vins fins ont fait leur apparition sur les tables il y a quelques années, signe d'une attention au client toute américaine.

Los Angeles et San Francisco ont inventé les pratiques massives de la cuisine diététique avec les restaurants végétariens, les bars à jus de fruits. Le petit-déjeuner<sup>23</sup> au Bel Air Hotel compte du décaféiné, des céréales et des fruits frais, un yaourt, les journaux et le téléphone portable. La Californie reste fidèle à ses racines mexicaines par les quesadillas et tortillas<sup>24</sup> mais elle s'est ouverte aux Japonais dès la Ruée vers l'or, qui ont ouvert des bars à sushis, des grils à *teppan-yaki* que la chaîne de restaurants Benihana de Tokyo a rendus célèbres. Les Coréens, depuis les années 1950, vendent des *kim chee*, condiment à l'ail fait de choux et de radis salés et vinaigrés ; les Thaïs, arrivés pendant la guerre du Vietnam, font découvrir le *laab nuea* et le

---

<sup>21</sup> Savoureux petits raviolis fourrés issus de la cuisine cantonnaise qui remontent au XIIIe siècle, ils sont devenus l'un des plats favoris des New-Yorkais le dimanche matin où les grandes tables roulantes de paniers vapeur conviennent aux exigences des mangeurs très individualistes.

<sup>22</sup> Ce plat est composé de haricots noirs et de riz, il accompagne de la viande et des bananes plantains frites. Son nom fait référence au conflit entre les Maures à la peau foncée et les chrétiens.

<sup>23</sup> Voir supra, le petit déjeuner, p.

<sup>24</sup> Parmi les nombreux plats d'origine mexicaine en Californie, les quesadillas ressemblent à des chaussons fourrés préparés avec une farine de maïs cuite, la *masa harina*. Les tortillas sont des galettes de pain sans levain, fines et tendres qui servent pour de multiples préparations.

*peak gai yang*<sup>25</sup> ; les Vietnamiens de Westminster, Garden Grove et Santa Ana, trois villes de l'agglomération de L.A., arrivés dans les années 1970, servent le *pho*, soupe de bœuf et de nouilles longuement mijotées.

Les restaurants ne constituent dans les villes américaines qu'une des possibilités de se nourrir. Les marchés alimentaires n'ont pas tous été effacés par le succès des grandes surfaces de distribution. A New York, ils sont plus d'une centaine à se maintenir : marchés de gros comme le Fulton Fish Market qui a plus de 160 ans, marché aux viandes de la 14<sup>th</sup> Street, marché de produits frais à Hunt's Point Terminal où sur 45 hectares arrivent tous les produits du monde, ces grandes structures qui n'effacent pas les marchés hispaniques comme le Bronx Terminal, les *Greenmarkets* écologiques qui se fournissent chez des producteurs locaux, le marché bio de Union Square, etc. Les marchés aux particuliers n'existent que dans les régions de culture indienne, latine et asiatique où les communautés vivent de manière très extravertie. Ainsi, Hawaï où Tamashiro, ouvert depuis 1954, compte un marché aux poissons richement approvisionné : homards vivant du Maine, crabes de Dungeness, saumons de l'Alaska, grosses pièces et menu fretin des coraux. La communauté chinoise de Portland qui travaillait sur la voie ferrée du Pacifique en 1882, puis les Japonais qui arrivèrent quinze ans plus tard ont implanté des marchés hebdomadaires achalandés en épices et aromates orientaux dans la plupart des villes du Nord-Ouest. Le marché français de La Nouvelle Orléans, appelé les Halles, ouvert en 1791 à Jackson Square a été rebâti en 1812 après un ouragan et s'il a souffert du cyclone de 2005, il offrait tout ce dont les Louisianais avaient besoin.

Ces marchés sont à mille lieues des supermarchés qui ont prospéré depuis les années 1930 où l'atmosphère aseptisée, les conditionnements ont quelque peu ôté leurs goûts à de nombreux fruits et légumes désaisonnalisés par le commerce international. La force de frappe publicitaire guide largement le choix des consommateurs vers des produits prêts-à-manger. La rue commerçante a disparu des villes, sauf dans quelques périmètres à New York<sup>26</sup>. Les *convenience stores* peuvent y supplanter lorsqu'une communauté immigrée en a pris la charge, tels les Coréens de New York. Mais là encore, pour combien de temps ?

### **La célébration des nourritures terrestres**

Tous attentionnés qu'ils sont à soigner leur identité individuelle, les Etatsuniens n'en sont pas moins des mangeurs qui, comme tous les peuples du monde, célèbrent leurs cuisines et les plats locaux, retrouvant par là, l'un des fondements même du repas exprimée par la *koinos* grecque, la *cena* romaine d'où viennent le mot communion.

Sans que les significations soient les mêmes que dans l'Ancien monde, le *potlatch* (« don » en langue chinook) était pratiqué lors de fêtes somptueuses données par les Indiens de la région à l'occasion de fêtes rituelles importantes. Le repas de *potlatch* comprenait invariablement du saumon, des clams, des moules, des baies de légumes sauvages et ce que pouvait offrir la saison comme les champignons. Ces fêtes existent encore de nos jours et les Américains s'y joignent volontiers. Thanksgiving est une fête aussi symbolique et typiquement américaine puisque le premier repas de 1621 a été partagé entre les colons et les Indiens qui les avaient aidé à survivre lors du terrible premier hiver. Ces réunions de famille sont l'occasion

---

<sup>25</sup> Le *laab nuea* est une salade de bœuf haché frit, mélangée à du riz collant, grillé et moulu, de la sauce de poisson, du galanga (une sorte de gingembre), des échalottes, des ciboules, des piments et des feuilles de menthe. Le *peak gai yang* est un plat d'ailes de poulet au barbecue, les ailes ayant mariné toute la nuit dans le lemon grass, l'ail, le poivre, la coriandre, le curcuma et servies avec du riz gluant.

<sup>26</sup> Chelsea Market, Murray's Cheese Shop, Citarella, par exemple.

d'échanges de plats – mais non de cadeaux – dont la citrouille, l'aliment qui sauva les *Pilgrims fathers*, la dinde (poule locale nommée en hommage à ce qui était encore les Indes occidentales), la sauce à la canneberge et la *Pumpkin pie*<sup>27</sup>. Plus local est le *midsommersdag* du Kansas, à Lindsborg en particulier, où les migrants du Varmland fêtent le solstice d'été avec les crêpes, les boulettes de viande, le pain au seigle *limpa*, les saucisses de pommes de terre et l'*ostkaka*, une sorte de gâteau au fromage blanc. C'est la rareté du safran qui a poussé les cuisinières suédoises à chercher des épices pour les *pepparkakor* que les danseurs distribuent aux jeunes filles durant la procession de la sainte Lucie.

Alors que le 4 Juillet reste une fête étroitement liée à la guerre d'indépendance de 1776. Un repas accompagne les pétards et feux d'artifices, pris par les familles sous forme de pique-nique inspiré par le goût de la Nouvelle-Angleterre : saumon à l'aneth (une saveur nord-européenne) avec les derniers petits pois frais de la saison, maïs, tomates. L'agneau qui était un plat traditionnel au XIXe siècle a été remplacé par le poulet, les hamburgers et *hot dogs*, qui précèdent les tartes aux fruits rouges et le sablé aux fraises. Les événements familiaux tout comme un diplôme, une nouvelle maison ou la réussite d'une entreprise reprennent à Hawaï les anciens *huau*, cérémonies sacrées vécues comme des remerciements aux dieux et aux bons esprits pour leur aide. L'essentiel de cette fête est un banquet dont la pièce maîtresse est le *kalua pua'a*, cochon rôti entier, braisé dans un four enterré (*imu*) sous des feuilles de bananier et de *ti* (feuilles tendres en forme de lame). Le *chicken long rice*, potage au poulet et au vermicelle chinois (cheveux d'ange ou riz ou haricots *mungo*) parfumé au gingembre et aux oignons nouveaux est un ajout plus récent au menu de la fête, produit d'un mélange ethnique en continuelle évolution.

Les fêtes religieuses donnent lieu à des ruptures avec les manières de manger habituelles. Noël est surtout fêtée depuis le XIXe siècle, époque où les mœurs puritaines se sont un peu libéralisées. Ce qui est la fête des cadeaux – et non pas des familles, comme en Europe – est le prétexte à une débauche de consommation de sucres d'orge rayés à la menthe, à la cannelle ou aux fruits et de rubans (bandes de sucre filé). Les Américains d'origine scandinaves fêtent Noël comme le smörgasbord suédois, devenu ici buffet de desserts, précédé la veille par du hareng et du *lutefisk*. Alors que les familles d'origine allemande de Pennsylvanie affectionnent plutôt le *lebkuchen*, biscuit sec au miel. Tous les Etatsuniens de la côte Est s'offrent des cakes au brandy mais... détestent les manger. Mardi gras est plutôt une fête louisianaise de carnaval (du latin « fin de la chair ») dont le prototype remonte en 1699 à Pierre Le Moyne d'Iberville qui fit ripaille à la viande de bison. Les défilés ne datent que de 1872 mais à Lafayette comme à La Nouvelle-Orléans, des hommes à cheval font des battues de poulets et de cochons pour le *gombo* cajun. Les bambocheurs attendent minuit pour tirer une fève du gâteau du roi, dupliqué aujourd'hui en centaines de milliers d'exemplaires vendus dans tout le pays. A Pâques, chaque communauté conserve son plat de fête : *mageritsa* qui est une soupe d'agneau chez les Grecs, *fastnacht* en Pennsylvanie ou *malassadas* et *fulares* pour les Portugais de Hawaï qui sont beignets sucrés frits.

Moins singulières mais pouvant être tout aussi des « célébrations » à l'échelle domestique, les petits déjeuners sont si copieux qu'ils sont, en soi, une manière de repas festif pris par une moitié d'Etatsuniens, l'autre ne mangeant quasiment rien. Le mélange des saveurs salée et sucrée va de soi dans tous les pays du Nord de l'Europe qui ont alimenté le système migratoire vers les Etats-Unis, le petit déjeuner étant resté un repas complet qu'il n'a plus été en Europe latine à partir du XVIIIe siècle. L'entrée en activité matinale des mangeurs se fait

---

<sup>27</sup> Cette tarte à la citrouille compte, notamment, du sirop d'érable, du rhum, de la cannelle, du gingembre et de la muscade râpée.

par une mise à disposition plus d'un millier de céréales transformées en pétales, flocons, pépites et grains soufflés, éclatés, grillés. Les *burritos*, les croissants fourrés, les œufs cuits dans un muffin sont complétées par des boissons lyophilisées excitantes et/ou vitaminées. En fin de semaine, les repas ressemblent plus à ceux des pionniers : *pancakes* (crêpes), *waffles* (gaufres), omelettes, bagels et *lox* (saumon froid), brioches et *buns*. Ceux qui sortent au restaurant commandent un brunch (condensé de breakfast et lunch) qui devient de plus en plus le repas central du dimanche que les aristocrates de La Nouvelle-Orléans prenaient jadis dans leur patio en sirotant des punches et autres boissons frappées, avant les médaillons de veau au gruau de maïs et les beignets au riz (*calas*).

On ne dira pas que s'alimenter aux Etats-Unis n'est qu'une fête<sup>28</sup>. Mais la maquette communautariste de la société étatsunienne a puisé dans les origines ces pratiques multiculturelles qui passent forcément par les fêtes, toutes les fêtes, y compris les plus discrètes.

\*

Le multiculturalisme alimentaire se rattache bien ici au principe libéral qui souligne l'inaliénabilité des droits individuels, jusque dans les choix des mangeurs. Mais il est aussi issu du principe de la préservation des identités communautaires qui s'exerce dans tous les pays de grande taille et de forte immigration. Les métropoles sont les lieux par excellence de ces pratiques alimentaires multiculturelles mais les petites villes – au centre des Etats-Unis, par exemple –, nées d'une implantation ponctuelle dans l'histoire, cultivent leurs particularismes culinaires par une patrimonialisation qui s'exprime à l'occasion des fêtes. Jean-Pierre Poulain (2005) a montré combien les racines alimentaires d'un individu émigré étaient plus solides que la langue qu'il abandonnait, en général, en une génération. *A fortiori*, les manières de manger des communautés entières qui ritualisent à l'extrême ces liens avec leur pays d'origine. Certains plats étrangers ont bénéficié d'une forme de reconnaissance mondiale grâce à l'industrialisation de masse qui les a portés au rang d'icônes nationales, symboles d'une conquête culturelle pouvant atteindre les assiettes de toute la planète. De quoi donner raison à Charles Taylor (1994) pour qui le multiculturalisme serait une réponse au malaise de la modernité et aux insuffisances du libéralisme qui a permis cette conquête souvent contestée. En suivant Michaël Walzer (1997), on pourrait penser que le multiculturalisme alimentaire représente une expérience poussée d'accomplissement démocratique dans la mesure où tous les peuples ont, en un laps de temps record, puisé dans le vivier culinaire des uns et des autres, de quoi satisfaire cette part de néophilie que Claude Fischler (1990) a cru déceler chez les mangeurs, à moins que ce soit – comme le montre la festivalisation de l'alimentation –, une part de ce divertissement que déplorait Pascal.

### *Bibliographie*

ARNOLD S., 1990, *Eating up the Santa Fe Trail*, Niwot (Co), University Press of Colorado.  
AYTO J., 1993, *The Diner's dictionary food and drink*, Oxford, Oxford University Press.  
BUTEL J., 1994, *Jane Butel's Southwestern Kitchen*, New York, HP Book.

---

<sup>28</sup> Une angoisse sournoise s'est emparée de ce pays qui connaît une épidémie d'obésité : entre 1960 et 2002<sup>28</sup>, les hommes cinquantenaires ont pris 12,7 kg. Chez les femmes, ce sont les jeunes (20-29 ans) qui sont les plus touchées. Les enfants âgés de 10 ans pèsent cinq kg de plus aujourd'hui qu'en 1960.

- CARSON D., 1996, *New native American cooking*, New York, Random House.
- CLAVAL P., 1989, *La conquête de l'espace américain*, Paris, Flammarion.
- COE S., 1994, *America's first cuisines*, Austin, Texas, University of Texas.
- CORUM A. K., 1983, *Ethnic foods of Hawaii*, Honolulu, The Bess Press.
- DE WALD L., 1988, *Arizona Highways Heritage Cookbook*, Phoenix, Arizona Highways.
- DOOLEY B., WATSON L., 1995, *Savoring the seasons of the Northern Heartlands*, New York, Alfred Knopf.
- FERGUSON S., 1989, *Soul food classic cuisine from the Deep South*, New York, Grove Press.
- FISCHLER C., 1990, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob.
- GHORRA GOBIN C., 1999, Des villes et de la question multiculturelle, *Cybergéo*, n° 76.
- GLENN C., 1986, *The heritage of southern cooking*, New York, Workman Publishing.
- JAMISON C., 1994, *Smoke & spice*, Cambridge, The Harvard Common Press.
- JONES Z., 1990, *American food : the gastronomic story*, Woodstock New York, Overlook Press.
- LEWIS E., 1976, *The taste of country cooking*, New York, Alfred Knopf.
- MEGUIRE P., 1970, *The German Texans*, San Antonio, The University of Texas Institute of Texan Culture.
- MILLER M.C., 1989, *The official Fajita Cookbook*, Austin, Monthly Press.
- NEWMAN J., 1986, *Melting pot : an annotated bibliography and guide to food and nutrition information for ethnics groups in America*, New York, Garland Publishing.
- PATENT G., 1996, *New cooking of the Old West*, Berkeley, California, Ten Speed Press.
- PEYTON J., 1990, *El Norte*, Santa Fe, Red Crane Books.
- SCHLESINGER C., VILLOUGHBY J., *The trill of the grill*, New York, William Morrow.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses universitaires de France.
- SEECHRIST W., 1948, *It's time for easter*, Philadelphia, Macrae Smith company.
- SIMONS H., HOYT C., 1992, *A guide to Hispanic Texas*, Austin, The university of Texas Press.
- TANNAHILL R., 1988, *Food in history*, New York, Crown Publishers.
- TAYLOR C., 1994, *Multiculturalisme. Différence et démocratie*, Paris, Aubier.
- THOMPSON T., 1986, *Cajun-creole cooking*, New York, Ballantine Book.
- TRILLIN C., 1979, *American fried*, New York, Vintage Book.
- VOLTZ J., 1977, *The flavour of the south*, Avenel, NJ, Wings Books for Random House.
- WALZER M., 1997, *Pluralisme et démocratie*, Paris, Ed. Esprit.
- WHITE J., 1989, *Jasper white's cooking from New England*, New York, Harper & Row.
- WOLCOTT I., 1985, *The yankee cook book*, Lexington, Massachussets, The Stephen Greene Press.
- ZACHARY P. N., 2006, "Culinary deserts, gastronomic oases: A classification of US cities", *Urban studies*, n° 1, pp.1-21.