

Rencontres culinaires : la culture matérielle incorporée

Michael Dietler
Université de Chicago

Résumé

Dans l'analyse du phénomène colonial, la nourriture est un domaine de la vie sociale qu'il est impératif de cibler car les rapports entre cuisine et colonialisme sont nombreux et dans ce domaine l'utilité d'une approche anthropologique sur les rencontres culinaires et coloniales est évidente. Ce rapport entre cuisine et colonialisme découle du fait que des liens intimes existent entre pratiques culinaires et incorporation de l'identité, et entre commensalité et politique. L'alimentation n'est jamais simplement un acte de ravitaillement et la nourriture, de sa préparation à sa consommation, a été investie par nombre de symbolismes et de significations sociétales. La complexité des pratiques culinaires permet l'expérimentation et l'assimilation d'un élément étranger dans un ensemble de pratiques routinières sans changer la perception de continuité. Une fois présentées les bases théoriques de ces liens entre cuisine et colonialisme à partir de l'ethnologie comparative, pour donner un cadre au problème et aux données, sont proposés quelques exemples de l'analyse de la rencontre coloniale en France Méditerranéenne entre Étrusques, Grecs, Romains et indigènes.

Mots-clés : colonialisme, cuisine, alimentation, contacts, acculturation

Abstract

In the analysis of colonialism, the food is a domain of the social life which must be pointed because there are several links between cooking and colonialism and on this subject the utility of an anthropological approach on the culinary and colonial meetings is obvious. These relations between cooking and colonialism ensue from the fact that intimate links exist between culinary practices and incorporation of the identity, and between commensality and politics. The food is never a simple act of provisioning and the food, its preparation as well as its consumption, was invested by number of symbolism and societal meanings. The complexity of the culinary practices allows the experiment and the assimilation of a foreign element in a set of usual practices without changing the perception of continuity. Once presented the theoretical bases of these links between cooking and colonialism from the comparative ethnology, to give a frame to the problem and to the data, are proposed some examples of the analysis of the colonial meeting in Mediterranean France between Etruscan, Greeks, Romans and natives.

Keywords: colonialism, cooking, food, contacts, acculturation

A voir l'opportunité d'offrir un petit hommage à Michel Bats me donne beaucoup de plaisir, et j'ai choisi le thème de la cuisine pour ma contribution parce qu'il s'agit du sujet qui a suscité ma première rencontre avec les travaux de Michel. Si l'on me permet un petit moment de nostalgie, c'était il y a presque trente ans, en 1983, si je me souviens bien, que le jeune Michel Bats a rencontré le jeune Michael Dietler dans la bibliothèque du Centre Camille Jullian. Michel m'a demandé de lire quelques chapitres d'un manuscrit qu'il était en train de rédiger et de donner un avis critique à la lumière de mes expériences ethnologiques au Kenya. Il s'agissait en fait de son célèbre ouvrage sur *Vaisselle et alimentation à Olbia* (Bats 1988), une œuvre qui, à mon avis, reste trente ans plus tard un des meilleurs exemples de l'analyse du rapport entre la céramique et la cuisine. Je ne sais pas si mes quelques petits conseils l'avaient aidé, mais il est sûr et certain que ses travaux dans ce domaine, et bien d'autres d'ailleurs, m'ont aidé dans mes propres recherches, et je lui en suis très reconnaissant.

Alors, ce que je voudrais faire dans ce petit article est d'aborder le sujet des rapports entre cuisine et colonialisme. Comme archéologue anthropologue, je me suis surtout appliqué ici à établir d'abord des fondations théoriques basées sur l'ethnologie comparative pour donner un cadre au problème et aux données, puis j'utiliserai quelques exemples de l'analyse de la rencontre coloniale en France Méditerranéenne entre Étrusques, Grecs, Romains et indigènes, afin de montrer l'utilité de cette approche.

Dans l'analyse du phénomène du colonialisme, il me semble que la nourriture est un domaine de la vie sociale qu'il est impératif de cibler. Après tout, les cuisines du monde actuel sont dans une large mesure le produit d'une longue histoire de rencontres coloniales. D'ailleurs, la nourriture a beaucoup servi comme moyen matériel pour la mise en œuvre et le déroulement du colonialisme. Autrement dit, la nourriture n'est pas simplement un indice commode des transformations culturelles dans les situations coloniales, mais elle est également un agent de transformation. Et les transformations produites ne sont pas limitées à la dimension sémiotique de la consommation : toute l'économie politique des sociétés en contact est impliquée, avec la création d'un réseau d'enchevêtrements profonds (Dietler 2007, 2010).

Le rapport entre cuisine et colonialisme découle du fait que les liens intimes entre pratiques culinaires et incorporation de l'identité, et entre commensalité et politique, ont fait de la nourriture une arène importante pour l'élaboration des luttes coloniales autour de l'identité et des stratégies de contrôle et de résistance.

Bref, cibler la nourriture est une stratégie très prometteuse pour les archéologues cherchant à comprendre les situations coloniales et leurs effets de transformation. Or, malgré ces promesses, le rapport entre cuisine et colonialisme est loin d'être simple. Aller au-delà des généralités banales vers des aperçus interprétatifs utiles demande à la fois une inventivité méthodologique et une attention rigoureuse à la place de la nourriture dans un cadre théorique plus large.

On peut commencer ce travail avec l'observation suivante : alors que la consommation de la nourriture est indispensable pour maintenir la vie humaine, cette consommation n'est jamais simplement un acte de ravitaillement. Les gens n'ingèrent pas des calories ou des protéines : ils mangent des aliments – une forme de la culture matérielle sujette à des possibilités presque illimitées par des variations en termes d'ingrédients, de techniques de préparation, de combinaisons d'associations et d'exclusions, de modes de service et de consommation, d'évaluations esthétiques, et ainsi de suite. En plus, la nourriture est la forme principale de la «culture matérielle incorporée», c'est-à-dire une forme de culture matérielle faite exprès pour la destruction par le processus transformateur de l'ingestion dans le corps (Dietler 2001, 2009). Donc, la nourriture a un rapport uniquement intime avec le soi, et avec l'inculcation et la symbolisation de l'identité. Le sociologue Pasi Falk (1994) a offert une observation intéressante sur la signification ontogénique de la nourriture qui mérite être prise en considération. Il a constaté que la première perception de la différence par un bébé – c'est-à-dire de la frontière entre sujet et objet qui délimite le soi – est apprise par le moyen de la bouche sur le sein de la mère bien avant que la vue ne soit formée. Donc, selon Falk, la bouche sert à la fois comme le modèle pour tous les autres perceptions sensorielles et comme la porte qui gère l'incorporation de matière étrangère dans le corps au moyen du sens du goût qui est codé par la culture. D'ailleurs, étant donné que manger est un acte social qu'il faut répéter quotidiennement pour la survie biologique, il prend une place saillante parmi les pratiques routinières qui, comme Pierre Bourdieu l'a largement exploré (Bourdieu 1979, 1980), servent à inculquer l'habitus – c'est-à-dire la série de dispositions incorporées qui structure l'action et l'expérience de l'identité et de la différence. Donc, tout cela sert à souligner pourquoi la nourriture est si étroitement liée à l'identité et pourquoi elle est un médium symbolique très souple et très chargé. Or, cela devrait servir aussi à souligner que la nourriture n'est pas simplement un système de signes, et que manger n'est pas simplement la consommation de signes. Manger est aussi construire le soi dans un sens au delà du métaphorique. Donc, toute analyse ne doit pas cibler uniquement la dimension symbolique de la consommation :

il faut que la consommation soit insérée dans les chaînes ou réseaux de commodités qui connectent la production à la consommation – surtout dans les cas coloniaux où on cherche en priorité à comprendre les rapports du pouvoir.

À cette étape de la discussion, il faut introduire deux questions qui vont guider la suite. D’abord, étant donné les liens très proches entre aliments et identité, pourquoi est-ce que les gens changent quelques fois leurs habitudes de cuisine dans les situations coloniales ? Et surtout, pourquoi adoptent-ils des nourritures et des pratiques exotiques ? Ensuite, quand ils adoptent ces exotismes, quelles sont les implications pour l’analyse du colonialisme ?

On dit souvent que la cuisine est un des éléments de la culture le plus conservateur et le plus constant. Comme tous les truismes, cela n’est pas tout à fait vrai – mais pas tout à fait faux non plus. Les exemples de l’adoption enthousiasmée des mets étrangers sont abondants, et la plupart des cuisines du monde incluent beaucoup d’ingrédients non indigènes. Souvent même ces éléments exotiques sont « indigénisés » jusqu’au point où ils deviennent des marqueurs de cuisine ethnique *locale*. La tomate dans la cuisine italienne, la polenta dans la cuisine de l’Italie du Nord, le thé en Angleterre, la pomme de terre en Irlande, la patate douce en Nouvelle Guinée, le thé à la menthe en Afrique du Nord, le riz en Indonésie, la banane en Amérique Centrale, les cacahuètes en Afrique de l’ouest, et le maïs et le manioc parmi les Luo de Kenya sont tous des exemples d’éléments exotiques complètement « indigénisés ». Et, qui plus est, ils sont presque tous le résultat de rencontres coloniales – et des exemples qui montrent que ces emprunts vont dans les deux sens en situation de contacts. Mais, si la cuisine est si stable et liée si étroitement à l’identité, comment est-ce que cela est possible ?

En partie, cela peut peut-être s’expliquer par le fait que ce qu’on appelle les « cuisines ethniques » concerne beaucoup plus que les ingrédients. Certes, dans certains cas, un élément individuel en nourriture peut devenir un symbole d’identité de groupe : soit une préférence, soit une prohibition. On pense au haggis des Écossais ou à la paella des Valenciens – ou à l’interdiction de manger le porc chez les musulmans et les juifs, ou le cheval, le chien et les insectes chez les Américains. Mais un élément seul ne fait pas une cuisine ethnique. Les cuisines ethniques sont composées de permutations distinctives de mets primaires et secondaires, d’épices, de techniques de préparation, de croyances concernant les types d’aliments qui sont appropriés pour les repas quotidiens et festifs, de contextes et de temporalités de consommation, etc. C’est la structure de tout un cycle de combinaisons de menus et de rythmes qui compte – ou ce qu’on appelle les « formats de repas » (Douglas 1984).

C’est précisément cette complexité qui permet l’expérimentation et l’assimilation d’un élément étranger dans un ensemble de pratiques routinières sans changer la perception de continuité ou faisant menace à l’identité. En fait, cela ne doit pas être surprenant, sauf si l’on a une conception de la culture irréaliste et trop figée. Or il faut voir la culture non pas comme une série de traits hérités du passé mais plutôt comme un projet créatif d’improvisations structurées, guidé par la perception de catégories, de cadres de raisonnement analogique, de dispositions esthétiques, et de valeurs – qui donnent structure aux formes de raisonnement, permettent de résoudre les problèmes, et de répondre aux opportunités. Parmi ces problèmes et ces opportunités se trouve le défi omniprésent de faire face aux peuples et aux objets exogènes par un processus sélectif de domestication et de refus. Cette appropriation sélective opère selon une logique culturelle mais, en même temps, elle a des effets transformatifs sur la reproduction de la culture. Mais, ce qui est plus important, il faut le reconnaître, est que ce processus opère par l’intermédiaire d’actions souvent contradictoires d’individus et de petits groupes aux intérêts et moyens sociaux bien différents. Dans le domaine de la nourriture, la détermination d’éléments ou de pratiques, soit éventuellement acceptés et transformés en « tradition », soit rejetés, est le résultat de ces luttes sur le terrain du goût engagées par les groupes avec des intérêts sociaux différents.

Alors, cette discussion amène trois questions de base. D’abord, pourquoi et comment est-ce que quelques éléments de cuisine sont appropriés dans les contextes coloniaux, alors que d’autres suscitent peu d’intérêt ou deviennent des points de contestation ou des symboles de différence ? Ensuite, quelles sont les conséquences inattendues de ces emprunts ? Et enfin, comment est-ce que les archéologues peuvent se servir de ces faits pour comprendre le colonialisme dans les sociétés anciennes ?

Commençons avec la question « pourquoi ? ». Il faut tout de suite souligner que ce ne sont jamais les cultures ou les sociétés qui agissent, mais plutôt les petits groupes d’individus avec des actions et des intérêts différents, et souvent contradictoires. En plus, l’identité n’est pas quelque chose qui réside essentiellement au niveau des ethnies ou des nations. Elle est plutôt située dans le croisement des réseaux de parenté, de catégories sociales, de classes, de statuts, et ainsi de suite. Donc l’appropriation d’éléments de cuisine a beaucoup plus à voir avec la politique relationnelle à ce niveau qu’avec les ethnies, alors que ces processus à petite échelle ont des effets éventuels dans la définition de cuisines ethniques. Par exemple, les luttes entre les générations ou les sexes autour de l’autorité dans les villages, ou entre les hommes d’influence dans leurs luttes de prestige ou

de pouvoir, peuvent créer des motivations fortes pour les emprunts exotiques. Et les dynamiques de classes et la symbolisation de la distinction servent souvent comme logique de demande pour l'exotique et l'imitation ou l'opposition des pratiques de consommation. Ce n'est que plus tard que quelques-uns de ces emprunts qui ont réussi à être insérés dans la vie quotidienne peuvent éventuellement devenir des marqueurs ethniques plus larges. Pour les Grecs anciens, par exemple, la nourriture a été un marqueur de toute une série de distinctions sociales imbriquées : Grecs contre barbares, citadins contre paysans, riches contre pauvres, hommes contre femmes, et ainsi de suite. Et, comme l'a montré Peter Garnsey (1999, p. 6), les nouveaux riches grecs imitaient les pratiques des élites, ce qui a produit toute une série de diffusions de pratiques culinaires dans la société (voir également Dentzer 1982).

Passant du pourquoi au comment, il est important de faire la distinction entre les pratiques routinières de consommation quotidienne, qu'on appelle les « repas », et les rituels de consommation plus performatifs qu'on appelle les « festins » (voir Dietler 2001). Tous les deux existent imbriqués dans un rapport sémiotique complexe où l'un donne sens à l'autre. Les façons multiples de marquer la dimension rituelle des festins (par exemple, au moyen des excentricités temporelles, par l'encadrement spatial ou architectural, par l'utilisation de types ou quantités de nourriture inhabituelles, par l'utilisation de vaisselle spéciale, etc) dépendent du jeu de contraste avec les modes de repas quotidiens. Mais, ce qui est essentiel à savoir, est que, outre les fonctions politiques importantes des festins (voir Dietler 2001; Hayden 2001), ils servent aussi comme des arènes pour la construction des valeurs et la validation des nouveautés exotiques, y compris, surtout, les nouveaux types d'aliments. Les mets introduits de cette façon peuvent éventuellement se diffuser dans le domaine quotidien – où ils peuvent devenir les marqueurs attendus du statut rituel des festins. On pense, par exemple, à l'introduction des cochons dans la Nouvelle Guinée étudiée par Polly Wiessner (2001). Les nouveautés peuvent aussi être diffusées dans l'autre sens, par exemple, avec la pratique coloniale commune de l'intermariage et l'introduction des ingrédients ou des techniques dans les repas quotidiens. Le cas de la pomme de terre en Finlande est exemplaire de ces complexités. Elle a été introduite depuis la Suède au cours du XVIII^e s. par le gouvernement pour améliorer les problèmes d'alimentation des paysans. Mais elle est restée peu appréciée pendant bien longtemps – jusqu'au moment où on a commencé à la traiter comme des mets traditionnels (les navets et les rutabagas) et à la préparer dans les potages et les bouillies. Préparée de cette façon, elle est devenue une partie du système traditionnel des

repas quotidiens. Mais la pomme de terre cuisinée avec d'autres techniques exotiques (rôtie ou en salade, par exemple) n'est jamais entrée dans le système quotidien : en revanche, elle a été incorporée dans la nourriture des festins (Talve 1981).

Enfin, il faut aussi demander : quand des éléments de cuisine sont intégrés par ces moyens, quelles sont les conséquences dans les situations coloniales ? On doit dire d'abord que beaucoup de formes de nourriture ont été intégrées et « indigénisées » ; mais ce qui est plus intéressant est le fait que les agents en contact des deux côtés ont essayé d'utiliser la nourriture pour contrôler l'autre : « faire des sujets par le moyen des objets » dans la formulation de Jean et John Comaroff (1997, p. 218). Cela comprend à la fois les essais pour stimuler les nouveaux goûts et désirs, et les essais pour imposer les façons d'utiliser les nouveaux aliments ou techniques, aussi bien que la croyance (presque toujours fausse) que l'utilisation de tels objets ou techniques va obliger l'adoption de certaines formes de comportement attendues. Mais, en fait, quand ces objets traversent des « régimes de valeurs » différents, ils deviennent, en effet, des objets différents : ils arrivent sans les significations et les pratiques associées dans leur contexte d'origine. Donc, non seulement la consommation des aliments exogènes n'est pas un bon indice d'un soi-disant processus d'acculturation, mais souvent ces formes de nourriture intégrées deviennent même les marqueurs des frontières d'identité entre la société des consommateurs et la société d'origine. Un bon exemple est l'adoption et la transformation par les Anglais de la pratique chinoise de boire le thé, qui est devenu la quintessence de la culture anglaise. L'adoption par les Viennois de la pratique turque de boire le café, après la bataille de Vienne, en est un autre.

Mais ces adoptions ont presque toujours des conséquences inattendues pour tout le monde parce qu'elles engagent les consommateurs dans des réseaux d'entchevêtrement économique et politique. Les cas du thé, du sucre, et du rhum sont des exemples classiques de la croissance d'un nouveau goût pour un produit exotique qui a transformé l'économie politique coloniale à travers plusieurs continents (voir Dietler 2006 ; Mintz 1985 ; Pan 1975 ; Sahlins 1994). Dans le cas du thé, une demande croissante pour le thé en Angleterre obligeait les marchandes britanniques à ouvrir un commerce avec les rois d'Hawaii afin d'obtenir le santal exigé par les Chinois en échange de leurs feuilles de thé. Ce commerce eut comme résultat final l'épuisement du santal et le début du commerce de l'opium quand les marchands cherchèrent désespérément un autre produit désiré par les Chinois et capable d'assurer l'approvisionnement en thé (Sahlins 1994). Les rapports coloniaux globaux peuvent aussi avoir des effets tertiaires dans l'adoption

des aliments : par exemple, l'introduction de la pomme de terre en Irlande et le maïs en Afrique ont été tous les deux le résultat d'entreprises coloniales parallèles lancées par les Anglais dans le Nouveau Monde, en Europe, et en Afrique.

Le cas de la Gaule Méditerranéenne

Une fois formulé ce résumé trop bref d'un sujet très compliqué, qu'est-ce que cela peut apporter à l'analyse archéologique des situations coloniales du passé ? Je tente de faire une petite démonstration avec une discussion, là encore bien trop brève et sommaire, de la rencontre entre Gaulois et Grecs en France méditerranéenne (Dietler 1997, 1998).

Par contraste avec beaucoup de situations coloniales récentes, en Gaule du sud, le répertoire des aliments de base était déjà assez similaire entre colons grecs et indigènes gaulois avant la rencontre (avec quelques exceptions). Or, bien sûr, il y avait beaucoup de variations dans l'importance relative de certains aliments et dans les techniques de cuisine et de consommation – autrement dit, les composants potentiels de la cuisine ethnique. On ne doit donc pas être étonné d'entendre que, malgré des similarités, les Grecs ont très souvent vu la cuisine comme un indice de la distance qui les a séparés des barbares, y compris des Gaulois. L'inverse a été sans doute aussi le cas, même si on ne dispose pas de textes gaulois pour le démontrer.

Parmi les quelques éléments de base qui ont été vraiment différents entre Grecs et Gaulois au début, on peut citer surtout la forme préférée d'alcool et de matière grasse : c'est à dire, le vin contre la bière, et l'huile d'olive contre la graisse animale. C'est dans le goût pour le vin qu'on voit l'emprunt le plus significatif, jusqu'au point où le commerce de cette boisson est devenu le pivot de l'économie politique coloniale. Il n'y a pas besoin ici de répéter en détail ce que j'ai déjà publié sur ce sujet (voir Dietler 1990 a et b, 2005, 2010). Je résume donc simplement en insistant sur le fait que la demande pour cette boisson chez les Gaulois n'est pas liée à un goût pour la culture grecque, mais, tout au contraire, aux possibilités d'adapter le vin au système des festins indigènes et à son utilité dans ce domaine de la politique commensale. Cette demande a subi des fluctuations à travers les siècles, et le vin n'a jamais remplacé les boissons traditionnelles, mais il a eu l'effet de créer des co-dépendances entre consommateurs de vin et de céréales dans les deux sociétés reliées par les marchands et les réseaux de producteurs.

Alors que les données sont plus ambiguës, il apparaît que l'huile d'olive n'a jamais eu le même succès avant

la conquête romaine, et que les goûts en matières grasses étaient plus résistants des deux côtés.

Quand on regarde les données sur d'autres aspects de la culture culinaire, il y a des faits intéressants qui sautent aux yeux. Tout d'abord, à part les mortiers, la céramique de cuisine exotique n'avait aucune attraction pour les Gaulois du Midi : malgré quelques évolutions stylistiques à travers les siècles, la céramique de cuisine dans les maisons indigènes est restée sans changements radicaux entre la fin de l'Âge du Bronze et presque un siècle après la conquête romaine (Dietler 2010, p. 235-239 ; Py 1993 ; Py *et al.* 2001). On voit cela dans les pourcentages minuscules d'importations de céramique grecque à Lattes : parmi des milliers de tessons de céramique indigène de cuisine identifiés, il y a moins de 200 exemples grecs (en dehors des mortiers) éparpillés sur 400 ans (Dietler 2010, p. 239 ; Py *et al.* 2001, p. 381-383). En outre, il y avait très peu d'imitations ou de formes hybrides. Même dans un habitat comme La Cloche au premier siècle av. n. è., à seulement 12 km de Marseille et plus de cinq siècles après la fondation de la colonie, environ 99 % de la céramique de cuisine consistait en de la céramique non tournée traditionnelle (Lintott 1993, p. 23). Les catégories de céramique de cuisine indigène sont également restées très stables, ce qui est aussi une indication d'une stabilité dans les pratiques culinaires. Comme les données de Lattes le montrent bien, pendant plusieurs siècles les urnes restent toujours la forme la mieux représentée – indices d'une cuisine basée sur les bouillies, les potages et les ragoûts. Seules les jattes montrent un déclin quantitatif relatif (voir Dietler 2010 ; Py 1993, 2009).

Or, la vaisselle de table montre un fort contraste. Dans ce domaine performatif de la consommation, il y a eu assez vite une appropriation de quelques objets exogènes : surtout les coupes à boire et les cruches pour le service des boissons qui ont été ajoutées au répertoire local. Evidemment, ces vases sont étroitement liés à l'appropriation de la boisson exotique qu'était le vin. Mais on peut parfaitement boire du vin dans les bols traditionnels. Cela implique donc une importance attachée à la vaisselle dans le symbolisme des festins et une valeur de ces vases exotiques comme signe de distinction du statut de ces événements. Après quelques siècles, les services à boire d'origine étrangère ont même plus ou moins remplacé les bols traditionnels dans ce domaine. On voit, par exemple, dans le cas de Lattes, qu'une chute dans le pourcentage de bols au sein du répertoire traditionnel à partir du dernier quart du III^e s. av. n. è. ne correspond pas, en fait, à un déclin dans l'utilisation des bols, mais plutôt à leur remplacement par les bols campaniens (Dietler 2010, p. 248). Ce phénomène est aussi lié aux premières adoptions d'autres formes avec de nouvelles

fonctions, comme les assiettes, un peu plus tard. Le résultat a été tel que, au I^{er} siècle av. n. è., environ 85 % de la céramique non tournée à Lattes était pour cuisiner, et que presque tout le service de table était importé.

Chez les Massaliètes la situation était à peu près l'inverse. A Marseille et à Olbia, les Grecs furent très résistants à la céramique de table indigène pendant des siècles. Mais il en était autrement dans la cuisine. Il faut dire que l'analyse de la céramique de cuisine à Marseille est bien plus négligée que celle de la céramique fine. Mais les données de Marseille qui sont publiées semblent indiquer que pendant au moins le premier siècle après la fondation de la colonie les repas ont été cuisinés surtout dans des vases non tournés de formes indigènes (Gantès 1992 ; Moliner 2000 ; Dietler 2010, p. 233). Les Massaliètes n'ont pas produit leur propre céramique de cuisine avant le IV^e siècle av. n. è., c'est-à-dire 200 ans après leurs premières productions de vaisselle de table. A ce moment-là, le répertoire des formes de céramique de cuisine est devenu typiquement grec : ce qui est montré en détail par le travail exemplaire de Michel Bats à Olbia (Bats *et al.* 2005, p. 254). Tout se passe comme si les Massaliètes ont été très soucieux de manifester et de célébrer leur identité grecque dans le domaine public et performatif de la consommation, mais qu'au début ils n'étaient pas très intéressés par ce qui se passait dans la cuisine. Ce n'est qu'à partir du IV^e s. av. n. è. que l'orthodoxie s'impose dans la cuisine. Parmi les hypothèses d'explication on peut imaginer que, si les colons grecs se sont mariés avec des femmes indigènes (ou ont utilisé des esclaves indigènes comme cuisiniers), ils se contentaient de gérer la performance du repas dans le domaine masculin de la consommation, mais qu'ils n'étaient pas très intéressés par la façon dont les aliments ont été préparés dans le domaine féminin de la cuisine. Mais il est possible qu'après les premières générations il y avait plus de femmes grecques ayant émigré à Massalia, surtout après la chute de Phocée. Cette période correspond également à l'imposition d'un ethos de plus en plus conservateur et rigide dans le domaine politique et social – avec la célèbre constitution décrite par Aristote et sa hiérarchie politico-sociale archaïque. Ce n'est pas par hasard qu'il s'agit aussi de l'époque de l'émergence progressive de la construction d'une identité hellénique partagée dans la diaspora grecque en général : on peut imaginer toutes ces manifestations culturelles comme faisant partie d'une vague d'angoisse dans certains secteurs de la société, au sujet de la possibilité d'une « barbarisation » (une peur de « *going native* » qu'on a vu naître dans plusieurs autres contextes coloniaux). Alors que les données sont encore insuffisantes pour résoudre ces problèmes d'interprétation, il me semble que ces questions sont très importantes à poser.

On peut certainement en tirer beaucoup d'autres observations fructueuses sur le rapport entre cuisine et colonialisme. Mais, dans l'espace qu'on m'a accordé ici, mon propos est limité à quelques exemples, évidemment présentés de façon bien trop sommaire. Je voulais surtout suggérer l'utilité d'une approche anthropologique sur les rencontres culinaires et coloniales, tout en rendant hommage aux travaux pionniers de Michel Bats dans l'ouverture de ces pistes de recherche.

Bibliographie

- Bats 1988** : BATS (M.) – *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C.) : modèles culturels et catégories céramiques*. Paris, Revue Archéologique de Narbonnaise, Supplément 18, 1988.
- Bats et al. 2005** : BATS (M.), BONIFAY (M.), FOY (D.), GANTÈS (L.-F.), MUKAI (T.), PASQUALINI (M.), PELLETIER (J.-P.) ET RIGOIR (Y.) – Les productions artisanales de Marseille : les céramiques et le verre. In : Rothé (M.-P.) et Tréziny (H.) dir., *Marseille et ses alentours*, Carte Archéologique de la Gaule 13/3, Paris, C.I.D., 2005, p. 252-268.
- Bourdieu 1979** : BOURDIEU (P.) – *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, 1979.
- Bourdieu 1980** : BOURDIEU (P.) – *Le Sens pratique*, Paris, Éditions de Minuit, 1980.
- Comaroff, Comaroff 1997** : COMAROFF (J. L.) ET COMAROFF (J.) – *Of Revelation and Revolution, Vol.2: The Dialectics of Modernity on a South African Frontier*. Chicago, University of Chicago Press, 1997.
- Dentzer 1982** : DENTZER (J.-M.) – *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et dans le monde grec du VII^e au IV^e siècle avant J.-C.*, (Bibliothèque des Ecoles Françaises d'Athènes et de Rome 246), Paris, Boccard, 1982.
- Dietler 1990a** : DIETLER (M.) – Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France. *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, 1990, p. 352-406.
- Dietler 1990b** : DIETLER (M.) – *Exchange, Consumption, and Colonial Interaction in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy*, Berkeley, PhD dissertation, University of California, 1990.
- Dietler 1997** : DIETLER (M.) – The Iron Age in Mediterranean France: colonial encounters, entanglements, and transformations. *Journal of World Prehistory*, 11, 1997, p. 269-358.
- Dietler 1998** : DIETLER (M.) – Consumption, agency, and cultural entanglement: theoretical implications of a Mediterranean colonial encounter. In : Cusick (J.) dir., *Studies in Culture Contact: Interaction, Culture Change, and Archaeology*, (ed.), p. 288-315. University of Southern Illinois Press: Carbondale.
- Dietler 2001** : DIETLER (M.) – Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts. In : Dietler (M.) et Hayden (B.) dir., *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington DC, Smithsonian, 2001, p. 65-114.
- Dietler 2005** : DIETLER (M.) – *Consumption and Colonial Encounters in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy*, Lattes, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21, 2005.
- Dietler 2006** : DIETLER (M.) – Alcohol: anthropological/archaeological perspectives. *Annual Review of Anthropology*, 35, 2006, p. 229-249.
- Dietler 2007** : DIETLER (M.) – Culinary encounters: food, identity, and colonialism. In : Twiss (K. C.) dir., *The Archaeology of Food and Identity*. Carbondale, IL, Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University, 2007, p. 218-242.
- Dietler 2009** : DIETLER (M.) – Consumption. In : Hicks (D.) et Beaudry (M.) dir., *The Oxford Handbook of Material Culture Studies*, Oxford, Oxford University Press, 2009, p. 207-226.

- Dietler 2010** : DIETLER (M.) – *Archaeologies of Colonialism: Consumption, Entanglement, and Violence in Ancient Mediterranean France*, Berkeley, University of California Press, 2010.
- Douglas 1984** : DOUGLAS (M.) – Standard social uses of food: introduction. In : Douglas (M.) dir., *Food in the Social Order*. New York, Russell Sage, 1984, p. 1-39.
- Falk 1994** : FALK (P.) – *The Consuming Body*, London, Sage, 1994.
- Gantès 1992** : GANTÈS (L.-F.) – L'apport des fouilles récentes à l'étude quantitative de l'économie massaliète. In : Bats (M.), Bertucchi (G.), Congès (G.), et Tréziny (H.) dir., *Marseille grecque et la Gaule*, Études Massaliètes 3, Lattes, A.D.A.M Éditions, 1992, p. 171-178.
- Garnsey 1999** : GARNSEY (P.) – *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999.
- Hayden 2001** : HAYDEN (B.) – Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting. In : Dietler (M.) et Hayden (B.) dir., *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington DC, Smithsonian, 2001, p. 23-64.
- Lintott 1993** : LINTOTT (A. W.) – *Imperium Romanum: Politics and Administration*, London, Routledge, 1993.
- Mintz 1985** : MINTZ (S.) – *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking, 1985.
- Moliner 2000** : MOLINER (M.) – Les niveaux archaïques de la place des Pistoles à Marseille : un espace culturel? In : Hermary (A.), Tréziny (H.) dir., *Les cultes des cités phocéennes*, Aix-en-Provence, Édisud, Études Massaliètes 6, 2000, p. 101-117.
- Pan 1975** : PAN (L.) – *Alcohol in Colonial Africa*, Helsinki, Finnish Foundation for Alcohol Studies, 22, 1975.
- Py 1993** : PY (M.) – *Les Gaulois du Midi: de la fin de l'Âge du Bronze à la conquête romaine*, Paris, Hachette, 1993.
- Py 2009** : PY (M.) – *Lattara : Comptoir gaulois méditerranéen entre Etrusques, Grecs et Romains - Lattes, Hérault*, Paris, Errance, 2009.
- Py et al. 2001** : PY (M.), ADROHER AROUX (A.), et SANCHEZ (C.) DIR. – *Corpus des céramiques de l'Âge du Fer de Lattes (fouilles 1963-1999)*, 2 vol., Lattara 14, Lattes, A.R.A.L.O., 2001.
- Sahlins 1994** : SAHLINS (M.) – Cosmologies of Capitalism: the trans-Pacific sector of "the World System". In : Dirks (N. B.), Eley (G.), et Ortner (S.B.) dir., *Culture/Power/History: A Reader in Contemporary Social Theory*, Princeton, Princeton University Press, 1994, p. 412-455.
- Talve 1981** : TALVE (I.) – The potato in Finnish food economy. In : Fenton (A.) et Owen (T. M.) dir., *Food in Perspective*, Edinburgh, John Donald, 1981, p. 277-282.
- Wiessner 2001** : WIESSNER (P.) – Of feasting and value: Enga feasts in historical perspective (Papua New Guinea). In : Dietler (M.) et Hayden (B.) dir., *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington DC, Smithsonian, 2001, p. 115-143.