



**HAL**  
open science

# Transferts culturels et gastronomie : les relations entre la France et le Maroc de la fin du XIXe siècle jusqu'à nos jours

Caquel Marie

## ► To cite this version:

Caquel Marie. Transferts culturels et gastronomie : les relations entre la France et le Maroc de la fin du XIXe siècle jusqu'à nos jours. Histoire. Université de Lorraine, 2018. Français. NNT : 2018LORR0306 . tel-02140459

**HAL Id: tel-02140459**

**<https://hal.univ-lorraine.fr/tel-02140459>**

Submitted on 17 Jan 2020

**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.



## AVERTISSEMENT

Ce document est le fruit d'un long travail approuvé par le jury de soutenance et mis à disposition de l'ensemble de la communauté universitaire élargie.

Il est soumis à la propriété intellectuelle de l'auteur. Ceci implique une obligation de citation et de référencement lors de l'utilisation de ce document.

D'autre part, toute contrefaçon, plagiat, reproduction illicite encourt une poursuite pénale.

Contact : [ddoc-theses-contact@univ-lorraine.fr](mailto:ddoc-theses-contact@univ-lorraine.fr)

## LIENS

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 122. 4

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 335.2- L 335.10

[http://www.cfcopies.com/V2/leg/leg\\_droi.php](http://www.cfcopies.com/V2/leg/leg_droi.php)

<http://www.culture.gouv.fr/culture/infos-pratiques/droits/protection.htm>



**UNIVERSITÉ  
DE LORRAINE**

**HUMANITÉS  
NOUVELLES**



**Doctorat d'histoire contemporaine**

Marie CAQUEL

# **Transferts culturels et gastronomie**

**Les relations entre la France et le Maroc de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle  
jusqu'à nos jours**

**Thèse dirigée par**

M. Didier FRANCFORT, Professeur d'histoire contemporaine

Soutenue le 12 décembre 2018

Jury :

Laurence DENOOZ, Professeure, Université de Lorraine

Didier FRANCFORT, Professeur, Université de Lorraine (directeur)

Françoise HACHE-BISSETTE, Professeure à l'Université Versailles/ Saint-Quentin en Yvelines (rapporteur)

Denis SAILLARD, Chercheur associé, Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines de Versailles/Saint-Quentin-en -Yvelines

Stéphane de TAPIA, Professeur, Université de Strasbourg (rapporteur)

Catherine WIHTOL DE WENDEN, Directrice de recherche émérite, CNRS-Sciences-po





## SOMMAIRE

Remerciements	5
MISE EN BOUCHE	9
<b>PARTIE I- LES TRANSFERTS CULTURELS DANS L'ALIMENTATION ET LA GASTRONOMIE PENDANT LA PRÉSENCE FRANCAISE AU MAROC (FIN DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE- ANNÉES 1970 )</b>	<b>63</b>
Introduction de la première partie	65
CHAPITRE 1- LES VOYAGEURS ET LA GASTRONOMIE MAROCAINE : LES CINQ SENS A TOUTE ÉPREUVE	67
CHAPITRE 2- LES POLITIQUES INDUSTRIELLES AGROALIMENTAIRES ET COMMERCIALES DU PROTECTORAT ET LEURS CONSÉQUENCES EN TERMES D'INFLUENCES ET DE TRANSFERTS	139
CHAPITRE 3- TRANSFERTS ET ÉCHECS APRÈS UN DEMI-SIÈCLE DE PRÉSENCE EUROPÉENNE AU MAROC	181
<b>PARTIE II- LES MIGRANT(E)S MAROCAIN(E)S ET LES TRANSFERTS CULTURELS GASTRONOMIQUES EN FRANCE (XX<sup>e</sup> -XXI<sup>e</sup> SIÈCLES)</b>	<b>222</b>
Introduction de la deuxième partie	223
CHAPITRE 4- MANGER EN TERRE INCONNUE : ENTRE ADAPTATION, INVENTIONS ET APPROPRIATIONS	227
CHAPITRE 5- LES LIEUX D'ÉCHANGES ET DE TRANSFERTS GASTRONOMIQUES	274
CHAPITRE 6- L'ÉVOLUTION ET LES VARIATIONS DE RECETTES COMME AFFIRMATION D'UNE IDENTITÉ RÉGIONALE, ETHNIQUE OU RELIGIEUSE	309
CHAPITRE 7- ACCULTURATION ET RELIGION : RÉALITÉS, LIMITES, ÉCHECS	356

<b>PARTIE III : LA REDÉFINITION DE LA CUISINE MAROCAINE EN FRANCE, AU MAROC, ET DANS LE MONDE. La diversification et la multiplication des transferts culturels dans la gastronomie depuis les années 1960 jusqu'à aujourd'hui</b>	<b>383</b>
Introduction de la troisième partie	384
CHAPITRE 8- L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES CULINAIRES ET DES PRATIQUES DE CONSOMMATION AU MAROC DEPUIS L'INDÉPENDANCE. L'adoption de produits exogènes dans les habitudes alimentaires marocaines depuis les années 1960	385
CHAPITRE 9- LE RÔLE DE LA POLITIQUE MAROCAINE DE MISE EN VALEUR DE SES RESSOURCES	435
CHAPITRE 10- LA CUISINE MAROCAINE À L'HEURE DU NUMÉRIQUE	472
CONCLUSION GÉNÉRALE	491
Sources	513
Bibliographie	532
Annexes	556
Table des matières	609

## Remerciements

Mes premiers remerciements s'adressent à mon directeur de thèse, Didier Francfort, pour son suivi régulier, la confiance qu'il m'a toujours accordée depuis la première année du Master d'histoire contemporaine, les opportunités de rencontres avec le monde de la recherche qu'il m'a offertes, notamment à travers l'Institut d'histoire culturelle européenne, qu'il a créé et animé à Lunéville chaque lundi, puis chaque mercredi. Grâce à son érudition, sa générosité de transmission, son engagement pour l'histoire culturelle, j'ai pu découvrir la culture européenne également par la musique et le voyage.

Je souhaiterais remercier dans un second temps Denis Saillard pour son accompagnement tout au long de ces années, ses relectures, ses invitations à participer au séminaire qu'il organise avec Françoise Hache-Bissette « Médias et médiations de la gastronomie XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles » à l'université de Versailles-Saint-Quentin, mais aussi aux conférences des ateliers gastronomiques qu'il a animées au château de Lunéville pendant quatre ans. Un grand merci.

Je remercie l'ensemble de mon laboratoire de recherche, le CERCLE, pour le financement de mes déplacements mais également pour l'organisation de séminaires de haut niveau, animés par Didier Francfort et Paul Gradwohl. Je remercie tout particulièrement ce dernier pour ses conseils, ses lectures, ses questions qui nous poussent à aller plus loin, pour l'intérêt qu'il porte aux doctorants et à l'épreuve psychologique de la soutenance pour laquelle il nous prépare de façon généreuse et rigoureuse. Au sein du laboratoire je remercie également les doctorantes avec qui j'ai évolué, qui m'ont stimulée intellectuellement et qui m'ont généreusement encouragée tout au long de cette thèse : Aziza Doudou, Estelle Bunout et Agniezka Szmidt. Merci également à l'école doctorale qui m'a permis de financer des déplacements, et pour les conseils précieux de Fabienne Dumont puis Aude Meziani qui ont accompagné l'organisation de cette fin de thèse.

Je tiens à remercier Mohamed Charef, professeur à l'université d'Agadir qui m'a invitée à plusieurs reprises au Maroc, pour participer à des colloques et à des voyages avec ses étudiants et qui a facilité mes recherches sur place. Au Maroc, je remercie les familles qui m'ont accueillie avec générosité.

Je voudrais remercier également Sylvie Durmelat pour avoir amélioré, depuis les États-Unis, mon sens de la précision et pour les échanges gastronomiques amicaux qui ont suivi en France.

Je voudrais exprimer toute ma gratitude à toutes les personnes qui ont accepté de se soumettre à un ou plusieurs entretiens, et qui par la même m'ont nourrie dans tous les sens du terme. Je souhaiterais remercier particulièrement Mohamed El Berkani pour son amitié et son aide dans la traduction de textes arabes.

Merci à tous mes relecteurs qui ont accepté, parfois sans m'avoir jamais rencontrée, d'améliorer mon expression écrite, je nomme Annie Gorcy et Julien Gabata, et ceux qui au contraire me connaissent depuis de longues années et m'ont relue en plus de me soutenir par leur amitié sincère et sans faille : Déborah Lavot, Caroline Vilatte, Soumeya Medjebeur. Je remercie particulièrement cette dernière pour avoir consacré tout son temps, durant les dernières semaines jusqu'au dépôt du manuscrit, à la relecture et mise en page de ce travail.

Enfin, je suis profondément reconnaissante à ma famille qui m'a soutenue avec patience pendant ces longues années : mes parents qui m'ont tout donné et n'ont pas jugé mes choix, mes grand-mères et grande-tante à qui je peux enfin dire que j'ai terminé. Et enfin ma sœur, Louise, confidente, supportrice, coach, et son compagnon Quentin Cabocel, merci à eux deux pour leurs multiples dons artistiques qui ont complété cette formation culturelle et intellectuelle qu'est la thèse.

J'ai une grande pensée pour mon grand-père qui aurait aimé me voir soutenir cette thèse. Je pense aussi à ceux qui ont partagé un bout de vie avec moi durant ces années.

« C'est la Méditerranée qui a besoin d'une pensée qui relie, qui reconnaisse et défende les qualités de la vie, qui sont art de vivre, sagesse, poésie, compréhension »

Edgar Morin, *Penser la Méditerranée et méditerranéiser la pensée*, 1998

« Pour ma mère, manger sa cuisine, c'est l'aimer. »

Tahar Ben Jelloun, *Sur ma mère*, Gallimard, 2008, p. 85



## MISE EN BOUCHE

Le 3 avril 2013, le roi du Maroc, Mohammed VI, reçoit à la table de son palais royal de Casablanca, le président François Hollande et sa compagne Valérie Trierweiler, ainsi que des ministres et grands patrons français. Le repas, fastueux, est composé d'un panel représentatif des mets les plus renommés de la cuisine marocaine : tajine, couscous, pastilla, méchoui, salades confites et différentes variétés de briouats. Parmi ces derniers, le briouat au foie gras ressort particulièrement du menu. En outre, la vaisselle est en porcelaine de Limoges et les convives sont invités à déguster leurs boissons (thé à la menthe, lait d'amande et sirop de gingembre) dans des verres en cristal de Baccarat. La vaisselle française et le foie-gras représentent-ils au Maroc le sommet du luxe ? Est-ce pour flatter le président et son entourage qu'on l'invite à manger dans le fleuron de la production française des arts de la table ? Ou a-t-on voulu symboliser, en plaçant côte à côte des éléments gastronomiques des deux cultures française et marocaine, les relations historiques, politiques, économiques et culturelles qui unissent les deux pays ? Probablement les trois propositions sont justes. En tout cas, on ne peut négliger l'importance de la gastronomie dans les relations internationales.

Le Maroc et la France entretiennent en effet des relations diplomatiques institutionnalisées depuis le règne de François 1<sup>er</sup> et un premier traité d'amitié est signé entre les deux États par Louis XIII et Moulay al Wahid « Roy de Fès, de Sous et de Salé »<sup>1</sup>. Reposant principalement sur des échanges commerciaux jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, cette relation change de nature avec les conquêtes européennes et l'instauration des Protectorats français et espagnol. Mais contrairement à ce qu'il se produit avec l'Algérie, officiellement annexée par la France et divisée en trois départements depuis 1848, l'absence de guerre d'indépendance<sup>2</sup> au Maroc à la fin de la colonisation a pour conséquence la normalisation

---

<sup>1</sup> Thierry LENTZ, « Les relations franco-marocaines sous le Consulat et l'Empire », *Napoleonica. La Revue* 2/2008 (n° 2), pp. 28-63, disponible à l'adresse : [www.cairn.info/revue-napoleonica-la-revue-2008-2-page-28.htm](http://www.cairn.info/revue-napoleonica-la-revue-2008-2-page-28.htm).

<sup>2</sup> Néanmoins, même si le terme de « guerre d'indépendance » n'a pas été retenu par les historiens, on peut tout de même parler de « combat » et de « lutte » pour l'indépendance, notamment avec la création du parti de l'indépendance (Istiqlal) en 1934 (mais qui prendra vraiment ce nom en 1943) qui exige le retour du sultan mis en exil. On assiste à la guérilla urbaine, à des attentats commis contre le nouveau sultan Ben Arafa et à l'apparition de l'Armée de libération marocaine (ALM) à l'automne 1955. Selon Michel ABITBOL, *Histoire du Maroc*, Paris, Perrin, 2009, p. 543, c'est surtout la défaite de Diên Biên Phû en mars 1954 et le déclenchement de la guerre d'Algérie le 1<sup>er</sup> novembre 1954 qui poussent la France à accélérer le processus menant le Maroc à l'indépendance. On peut également noter que le Maroc a résisté à l'étranger depuis 1907, date de l'occupation de

rapide des relations avec l'ex-métropole. C'est pourquoi non seulement les échanges commerciaux se poursuivent et des accords de main-d'œuvre sont signés, mais des liens culturels s'établissent, concrétisés, aujourd'hui, par la présence de treize Instituts français au Maroc (pour six en Algérie) et des programmes comme la Saison culturelle France-Maroc sont mis en place chaque année. Tous ces facteurs contribuent à la naissance d'influences entre les cultures et les pratiques culturelles des deux pays et ceci non plus au regard des seules relations diplomatiques et commerciales. En effet, si ces dernières facilitent la circulation des biens, elles ne sont pas des uniques facteurs de transferts de pratiques culturelles. Pour notre étude, qui porte sur l'acte « éminemment culturel » de manger, nous pouvons distinguer les denrées et aliments, commercialisables, des recettes et modes de préparation, demandant des contacts plus longs et plus complexes.

C'est pourquoi nous allons focaliser notre recherche sur les moments de rencontre entre les peuples de deux États : le Maroc et la France, afin de comprendre les mécanismes de circulations alimentaires. Ces grands moments de rencontre ou « rencontres »<sup>3</sup> sont inscrits au sein de deux temporalités se superposant en partie le long des XIX<sup>e</sup>, XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles et dont les phénomènes historiques ont fait naître deux champs historiographiques majeurs : l'histoire de la colonisation (et de la décolonisation) et l'histoire de l'immigration. Pour notre sujet, il s'agit en premier lieu de la période du Protectorat français au Maroc de 1912 à 1956, dont les bornes chronologiques sont précises, mais qui peut être avancée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la France et d'autres pays ayant marqué leur présence au Maroc avant l'établissement officiel du Protectorat et prolongée jusqu'aux années 1970, bon nombre de Français étant restés au Maroc après l'Indépendance, et ce jusqu'à la « marocanisation ». La deuxième rencontre est celle du temps de l'immigration marocaine en France, qui voit l'arrivée des premiers travailleurs migrants au début du XX<sup>e</sup> siècle et qui se poursuit jusqu'à nos jours. Ces repères chronologiques liés à une histoire « classique » des relations internationales ont-ils

---

la Chaouïa et du début de la pénétration française dans l'Oriental jusqu'en 1935 dans le Sous, dernière région à avoir été « pacifiée ».

<sup>3</sup> Mireille ROSELLO, *Encontres méditerranéennes. Littératures et cultures France-Maghreb*, Paris, L'Harmattan, 2006, 271 p. Dans cet ouvrage, l'auteure imagine un espace nouveau : une « France-Maghreb », lieu où se produiraient des rencontres, c'est-à-dire « ce moment exceptionnel où, malgré le conflit, malgré la violence qui règne et impose ses règles, un protocole inconnu, inouï, vient se substituer à ce script. L'encontre serait cet événement multidimensionnel qui voit naître, au même moment, trois éléments indissociables l'un de l'autre : une parole et un contrat d'échange émergent qui vont modifier les sujets en présence ou plus précisément vont les faire apparaître en tant que partenaires de l'encontre. » (p.15) ; « L'encontre est à chercher du côté de nouveaux protocoles de coexistence et de cohabitation ou de fréquentage (Cornier 1999, 28), c'est-à-dire de modèles d'interaction plutôt que des théories de l'identité ou d'identification » (p. 17).



une signification dans l'évolution des pratiques alimentaires et des cultures culinaires de ces deux pays ?

### Les enjeux du sujet

Il est aujourd'hui admis, dans les recherches portant sur la cuisine mais aussi sur d'autres variables culturelles telles que la musique, que la culture d'un groupe donné est le résultat lui-même jamais définitif d'évolutions liées à des phénomènes d'adoptions ; adoptions qui sont elles-mêmes passées par le contournement, le glissement de signification, la sélection, la réappropriation, l'innovation et ceci à divers degrés. Ainsi, il n'y a pas de culture originelle figée mais un ensemble de traits modelables et modelés par une succession de faits et d'évènements historiques. Fernand Braudel s'en fait l'écho dès 1963 dans sa *Grammaire des civilisations* : « Aucune civilisation ne vit sans mouvement propre, chacune s'enrichit des échanges, des chocs qu'entraînent les fructueux voisinages »<sup>4</sup>. C'est pourquoi, même si l'acte de manger est un « fait social total »<sup>5</sup> et qu'une approche pluridisciplinaire voire « indisciplinaire »<sup>6</sup> se dessine pour l'étudier, seule la discipline historique permet de mettre en évidence ces évolutions.

Beaucoup d'études s'intéressent à l'évolution des pratiques alimentaires d'un groupe donné dans un nouvel environnement, par exemple en contexte migratoire<sup>7</sup>. Nous voudrions aller dans le même sens tout en ajoutant la dimension du *feedback* (ou rétroaction) et ceci à deux égards. Un regard spécifiquement historique, diachronique, semble s'imposer dans une forme de dialogue interdisciplinaire avec d'autres disciplines relevant de la sociologie, de l'anthropologie ou des *cultural studies*. En effet, comme l'affirme Abdelmalek Sayad,

---

<sup>4</sup> Fernand BRAUDEL, *Grammaire des civilisations*, Flammarion, Paris, 1993, 752 p. Texte publié pour la première fois dans un manuel scolaire : S. BAILLE, F. BRAUDEL, R. PHILIPPE, *Le monde actuel, histoire et civilisations*, Paris, Belin, 1963.

<sup>5</sup> Par cette formulation que nous devons à Marcel Mauss dans son *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques* (1925), nous entendons que l'alimentation implique des dimensions multiples : biologique, juridique, économique, culturelle, religieuse, partagées par l'ensemble des hommes et des femmes des sociétés mondiales. Thierry Wendling déplore, dans « Us et abus de la notion de fait social total. Turbulences critiques », *Revue du Mauss* 2010/2 (n° 36), pp. 87-99, que les chercheurs utilisant ce terme oublient l'idée de rassemblement et de concentration sociale que Marcel Mauss y joignait et l'accolent à des faits comme le sport, le travail, la monnaie etc. Tout dépend donc du contexte particulier dans lequel se déroule le fait. Ainsi, pour notre sujet, manger seul devant la télévision ne serait pas un fait social total alors qu'un grand banquet de mariage en serait un. Pourtant, dans notre thèse, nous ne voulons pas écarter les formes individuelles de l'acte alimentaire, qui à défaut d'être des faits sociaux totaux sont des faits sociaux tout de même. De plus, les actes individuels dépendent tout de même d'interactions entre individus comme le simple fait d'acheter à un commerçant les ingrédients pour préparer son repas.

<sup>6</sup> Claude FISCHLER, *op. cit.*, p. 21.

<sup>7</sup> Par exemple : Emmanuel CALVO, 1997. « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, vol. 67, p. 48-55.

l'immigré est en premier lieu un émigré, qui porte en lui des traits culturels du pays quitté et ces traits culturels, nous venons de le dire, sont en perpétuelle évolution.

« En cela, immigrer c'est immigrer avec son histoire (l'immigration étant elle-même partie intégrante de cette histoire), avec ses traditions, ses manières de vivre, de sentir, d'agir et de penser, avec sa langue, sa religion ainsi que toutes les autres structures sociales, politiques, mentales de la société, structures caractéristiques de la personne et solidairement de la société, les premières n'étant que l'incorporation des secondes, bref avec sa culture.<sup>8</sup> ».

En outre, la migration n'a pas uniquement des effets sur le migrant lui-même. En effet, si un individu modifie son comportement alimentaire en adoptant certains traits du régime alimentaire local, il ne faut pas omettre que son passage laisse des traces dans le paysage gastronomique traversé. Ainsi, la présence même de cet individu peut avoir des conséquences sur la société d'installation ou de transit. Un des principes de cette recherche repose donc sur le présupposé que les phénomènes listés précédemment ne sont pas unilatéraux et que lors d'une rencontre entre des cultures dites différentes, les influences sont mutuelles, même en contexte de domination de l'une sur l'autre.

Ce présupposé amène à remettre en cause les notions d'assimilation, d'acculturation et d'intégration. Il est remarquable que le jugement porté sur un migrant en matière d'intégration soit souvent mesuré à partir de ses habitudes alimentaires : « il mange du porc donc il est acculturé », « il boit du vin, il est donc intégré », en d'autres termes : « il est comme nous ». Dans les enquêtes d'investigation menées auprès de populations refusant l'arrivée de migrants dans leur ville<sup>9</sup>, les individus ont tendance à avoir une vision binaire de l'étranger en le jugeant sur ses pratiques : soit il fait comme nous et il est intégré, soit il fait autrement et donc refuse la société dans laquelle il vit. Dans l'appréciation de l'autre, l'entre-deux, la diversité des choix et des stratégies qu'emprunte le migrant est peu présente. Le terme d'acculturation est-il approprié dans des espaces comme le Maroc et la France qui sont mondialisés et habités par des individus originaires de plusieurs continents, ethnies ou religions, en somme des sociétés multiculturelles ?

---

<sup>8</sup> Abdelmalek SAYAD, *La double absence. Des illusions de l'émigré aux souffrances de l'immigré*, Préface de Pierre BOURDIEU, Seuil, 1999, p. 18.

<sup>9</sup> Reportage de Rémi Douat, réalisé par Emmanuel Geoffroy, « *Vous n'êtes pas les bienvenus* » en partenariat avec Médiapart, diffusé le 15 octobre 2015 à 13h30 sur France Culture, disponible en podcast à l'adresse : <http://www.franceculture.fr/emission-les-pieds-sur-terre-vous-n-etes-pas-les-bienvenus-en-partenariat-avec-mediapart-2015-10-15>, écoutée le 16 octobre 2015.

Dans ce contexte multiculturel, il faut veiller à ne pas négliger la force de la religion islamique dans les relations sociales, qui n'est pas réductible à l'opposition *halal/haram* mais qui est aussi un mode de vie, de pensée et d'action.

Le concept de multiculturalisme a beaucoup été discuté<sup>10</sup>. Le terme peut avoir une connotation neutre, c'est-à-dire désigner la présence de plusieurs groupes ethnico-religieux au sein d'un même espace. Mais en France, il est souvent synonyme de communautarisme mettant en péril la « position monopolistique » de l'Etat-Nation<sup>11</sup>. Ce discours permet de pointer l'immigration dans un contexte où les propos nationalistes et xénophobes se banalisent. Or, Marco Martiniello, en déconstruisant la thèse de Samuel Huntington sur le « choc des civilisations », montre bien que « les conflits ethniques, culturels et religieux cachent bien souvent des enjeux économiques »<sup>12</sup>. Selon Marco Martiniello, non seulement le multiculturalisme n'est pas un danger pour la démocratie et la société mais il serait plutôt une chance dans l'apprentissage de la connaissance de l'autre et donc, à l'inverse de la thèse de Huntington, éviterait justement les « chocs culturels ». À cet égard, nous pouvons observer que l'aspect culinaire du multiculturalisme renvoie à quelque chose de positif et de divertissant. La diversité des restaurants « ethniques » d'une capitale en fait sa réputation touristique. Pour Marco Martiniello, les pratiques liées à cette diversité culturelle de la cuisine, de la mode vestimentaire ou de la musique relèvent d'un « multiculturalisme *soft* ou *light* »<sup>13</sup>, ne donnant pas lieu à une réflexion profonde sur le multiculturalisme et appartiennent à un « multiculturalisme de marché<sup>14</sup> », les grandes marques ayant senti qu'elles pouvaient tirer grand profit des produits ethniques notamment en période de fêtes et des interdits alimentaires créant un « *halal* business<sup>15</sup> ». Néanmoins, les débats passionnés sur le *halal* et l'alimentation des enfants dans les cantines scolaires montrent que la thématique est parfois délicate à aborder et ne relève pas seulement des fêtes associatives de quartier. Au Moyen-Orient, Libanais et Israéliens se disputent l'origine du houmous allant jusqu'à provoquer des polémiques sur l'interprétation de slogans publicitaires de marques israéliennes de houmous aux États-Unis. Par ailleurs, le multiculturalisme ne sous-entend pas, de prime abord, l'interculturalité, c'est-à-dire des interactions entre des groupes de cultures distinctes. Il peut même

---

<sup>10</sup> Par exemple lors des ateliers d'été de l'Institut d'histoire culturelle européen en juillet 2014 à Lunéville.

<sup>11</sup> Marco MARTINIELLO, *La démocratie multiculturelle*, Paris, Presses de sciences Po, 2011, p. 9.

<sup>12</sup> *Ibid.*, p. 49.

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 89.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 106.

<sup>15</sup> Florence BERGEAUD-BLACKLER, « L'État, le culte musulman et le *halal* business. Le financement du culte et des pratiques musulmans en France », Dir. Randi DEGUILHEM, Presses Universitaires de Provence, 2005.

être un outil de gouvernance<sup>16</sup> ou un projet politique différentialiste. Ainsi, quel est le rôle de l'alimentation dans les relations entre groupes culturels, entre les bons sentiments du *multiculturalisme soft* et les calculs intéressés des grandes marques agroalimentaires ?

En effet, comme Didier Francfort a montré la place de la musique dans « la création des identités nationales » et dans la transmission du sentiment d'appartenance à la Nation<sup>17</sup>, la cuisine peut également être un vecteur d'un sentiment d'appartenance. À travers la nourriture, il arrive que des groupes de personnes veuillent se donner une identité. L'adage « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » devient davantage « regarde ce que je mange, je te dirai qui je suis et surtout qui je ne suis PAS ». Autrement dit, l'alimentation est parfois utilisée pour identifier le voisin et surtout le différencier de soi, ce qui revient encore à se définir soi-même. Les études sur l'Autre conduisent à s'intéresser à la notion d'exotisme. Faustine Régnier en a fait son objet d'études<sup>18</sup> en s'interrogeant sur la façon dont les magazines féminins tels que *Marie-Claire* et *Modes et travaux* définissent l'exotisme culinaire. Elle en retire que la frontière entre ce qui est exotique ou non est très tangible selon les recettes et que l'exotisme peut recouvrir une réalité très proche telle que les cuisines d'Europe du Sud. De plus, ce qui est exotique pour un Français est différent de ce qui est exotique pour un Allemand. Il est remarquable qu'en parlant de recettes exotiques, les magazines féminins présentent très peu de recettes d'Afrique centrale ou Afrique de l'Ouest, pourtant ces pays sont beaucoup plus lointains que l'Espagne ou l'Italie. Est-ce à dire que l'exotisme a des limites, et que dès que des recettes demandent des ingrédients trop « étrangers » voire même inconnus, l'imaginaire mental du ménage ou de la ménagère s'arrête prématurément ? L'exotisme est-il finalement un étranger « acceptable » ? Quelle est l'évolution de l'image de la cuisine marocaine en France, dans quelle mesure est-elle étrangère, exotique ou devenue nationale ? Comment définir, d'une part, une gastronomie marocaine et, d'autre part, une gastronomie française ?

À première vue, la distinction semble aisée. Une connaissance « basique » des cultures méditerranéennes permet de dire que la viande par exemple, est consommée bien cuite au sud de la Méditerranée et préférée saignante au nord. De même, la prise du repas de façon

---

<sup>16</sup> Certains pays ont inclus le multiculturalisme dans leur constitution ou dans leurs lois comme au Canada, où a été votée en 1988 une Loi sur le multiculturalisme.

<sup>17</sup> Didier FRANCFORT, *Le chant des nations. Musique et culture en Europe (1870-1914)*, Hachette Littérature, 2004, 462 p.

<sup>18</sup> Faustine RÉGNIER, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, 264 p.

groupée autour d'un plat unique dans lequel chacun puise la nourriture contraste avec le service « à la russe » et la succession de plusieurs mets dans les maisons françaises. Les plats emblématiques de chacun des deux pays sont bien identifiables : tajines et couscous (d'origine berbère) pour le Maroc, érigés en plats nationaux, alors que ceux que possède la France sont des plats s'inscrivant dans la constitution des cuisines régionales au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>19</sup> : choucroute, pot au feu, foie gras, bouillabaisse, ratatouille, quiche lorraine... Pourtant, il faut prendre garde à ne pas figer ces représentations mentales, qui ont sans doute un fond de vérité mais qui, pour certaines, ont eu tendance à évoluer, et pour d'autres, résultent de constructions identitaires ou identificatrices essentialistes. Les relations historiques de tout ordre ne peuvent pas être sans effets sur les habitudes alimentaires de chacun des deux pays. Derrière ces plats « nationaux »<sup>20</sup> se cachent l'évolution de la production agroalimentaire et l'apparition de nouvelles pratiques au Maroc semblant se rapprocher des normes occidentales, mais aussi l'introduction, par exemple, de plats à tajine dans les cuisines familiales en France<sup>21</sup> et l'adaptation de mets marocains dans les plats préparés des rayons des hypermarchés français.

En fait, le trait le plus commun aux deux cuisines est leur élévation au grade de « gastronomies » nationales, avec néanmoins un décalage dans le temps, puisque la réputation de la cuisine marocaine semble encore en cours de développement et que la place de la France dans la gastronomie mondiale n'est plus hégémonique, concurrencée notamment par les cuisines asiatiques. L'histoire culturelle de la gastronomie a fait l'objet d'une première analyse par Pascal Ory notamment à travers l'étude des discours<sup>22</sup>. Il montre comment, après l'humiliante défaite de 1815, à force de s'autoproclamer « nation de la gastronomie », la France s'est forgé une réputation mondiale pour laquelle ses cuisiniers ont dû se montrer à la hauteur<sup>23</sup>. La continuité de cette renommée dans le temps est due à son ancrage, bien qu'artificiel, dans l'histoire. En inscrivant la gastronomie française dans des « temps immémoriaux » on invente une tradition<sup>24</sup>. Mais cela va encore plus loin puisqu'en plus de se convaincre eux-mêmes de la supériorité de la cuisine française, les Français ont réussi à en

---

<sup>19</sup> Pascal ORY, *L'identité passe à table...L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses Universitaires de France, 2013, p. 29.

<sup>20</sup> Annie HUBERT, « Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ? », *Revue des Sciences sociales*, 2000, n° 27, pp. 8-9.

<sup>21</sup> Selon une enquête menée par l'auteur en 2016, 26 % des personnes interrogées ont un tajine chez eux. Parmi ceux-ci, 80 % environ cuisinent avec plusieurs fois par an.

<sup>22</sup> Pascal ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard, 1998, 205 p.

<sup>23</sup> Pascal ORY, *La culture comme aventure. 13 exercices d'histoire culturelle*, Complexe éditions, 2008, p. 106.

<sup>24</sup> Eric HOBBSAWM, Terence RANGER (dir.), *L'invention de la tradition*, Paris, Éditions Amsterdam, 2012 pour la nouvelle édition.

persuader le monde entier. Pascal Ory cherche à comprendre quelle est l'origine de cette prétendue supériorité. Si le chef-cuisinier Auguste Escoffier invoque les sols et les climats de France<sup>25</sup> pour donner à la supériorité gastronomique française un caractère inné, Pascal Ory estime au contraire que l'on peut dater l'émergence de cette représentation à partir du XVII<sup>e</sup> siècle. Elle trouverait ses racines dans des facteurs politiques et culturels : « Parce que ce pays, et nul autre au monde, a connu à cette époque successivement la forme la plus achevée de l'absolutisme et sa démolition la plus systématique, tout en gardant sous le nouveau régime bien des traits de l'ancien, ceux d'une modernité organisatrice et centralisatrice<sup>26</sup> ». Plus récemment il donne aussi comme « premier ingrédient » de l'identité gastronomique française le facteur religieux, en particulier le catholicisme dans lequel la communion passe par une pratique alimentaire : l'ingestion de pain et de vin<sup>27</sup>. Denis Saillard, Françoise Hache-Bissette et les contributeurs de « *Gastronomie et identité culturelle française* »<sup>28</sup> pensent que la littérature, l'opéra ou encore l'expatriation des chefs français à l'étranger participent également à la fabrication du discours gastronomique français depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, ce discours à l'étranger n'est pas admis dans sa globalité sans modification. Des phénomènes d'appropriation et de résistance donnent lieu, bien qu'inspirés par le discours français, à la définition puis à la création de « cuisines nationales ». Qu'en est-il de la cuisine marocaine ? Les recherches sur sa diffusion en sont encore à leurs prémises, même si l'on peut noter la communication de Sylvie Durmelat au colloque international de l'IEHCA à Tours en mars 2015 intitulée : « Domestiquer le couscous », mais qui ne concerne pas uniquement la cuisine marocaine, ce plat étant partagé dans toute l'Afrique du nord. Ainsi, nous tenterons de connaître les fondements et les parcours de la gastronomie d'excellence marocaine en France voire à travers le monde. À quel moment est née cette réputation (sans doute encore en construction) qui s'est élaborée au détriment des autres cuisines du Maghreb, tunisienne et algérienne par exemple, ou des autres cuisines d'Afrique, plus largement ?

Il faut ajouter qu'étudier parallèlement la construction de deux cuisines nationales au regard de leurs liens et relations historiques et ce dans un espace pensé comme une aire de

---

<sup>25</sup> Pascal ORY, *La culture comme aventure. 13 exercices d'histoire culturelle.*, op. cit., p. 113.

<sup>26</sup> Pascal ORY, *Ibid.*, p. 119.

<sup>27</sup> Pascal ORY, *L'identité passe à table... L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, op. cit., p. 58-59.

<sup>28</sup> Denis SAILLARD, Françoise HACHE-BISSETTE (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française : discours et représentation, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2009.

civilisation, la Méditerranée<sup>29</sup>, est l'un des intérêts de notre recherche. D'ailleurs, le deuxième point commun à ces deux cuisines est qu'elles sont reconnues par leur présence sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'Unesco, et ce par différents biais. Alors que la France a fait inscrire « le repas gastronomique des Français » en 2010, le Maroc candidate pour que le festival des cerises de Sefrou (2012) et les savoir-faire autour de l'huile d'argan (2013) rejoignent la liste. De plus, le Maroc a été aussi un des instigateurs du dossier concernant la « diète méditerranéenne », dont l'existence-même est parfois remise en cause<sup>30</sup>, puisqu'elle nie la diversité des habitudes alimentaires des pays du pourtour méditerranéen (qui compte 23 États, Gibraltar marquant la présence du Royaume-Uni) et qu'elle n'a pas échappé aux constructions mentales via le symbole de la trilogie chrétienne du pain, du vin et de l'huile ou encore de la civilisation gréco-romaine<sup>31</sup>. Ainsi, en intégrant le groupe des pays pratiquant la « diète méditerranéenne », inscrite par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2013, le Maroc, dont pourtant la cuisine traditionnelle est en grande partie berbère, donc originaire des montagnes de l'Atlas, a fait une énorme publicité à sa gastronomie<sup>32</sup> (voir chapitre 9).

Penser la relation France-Maroc dans un contexte méditerranéen donne une perspective différente de l'étude d'une relation simplement bilatérale. Si Mireille Rosello pense « l'encontre » France-Maghreb, nous allons nous concentrer sur « l'encontre » France-Maroc au sein de l'espace méditerranéen. Edgar Morin a déjà appelé, il y a déjà vingt ans, à « méditerranéiser la pensée »<sup>33</sup> peut-être en s'inspirant du Friedrich Nietzsche qui veut « méditerranéiser la musique » en 1889<sup>34</sup>. Dans un contexte de repli identitaire dû à la peur d'une homogénéisation des cultures, il est nécessaire « d'assumer et reconnaître le paradoxe d'une identité méditerranéenne en dépit des différences et opposition de religion, de cultures, d'histoire, de situation économique »<sup>35</sup>. Comment la cuisine peut-elle donner lieu à une nouvelle approche de l'espace méditerranéen par exemple par la redéfinition des rapports

---

<sup>29</sup> Fernand BRAUDEL (dir.), *La Méditerranée, L'Espace et l'Histoire puis Les Hommes et l'Héritage*, Paris, Arts et métiers graphiques, 1977 et 1978.

<sup>30</sup> Pascal Ory la qualifie « d'invention récente et très discutée » dans Pascal ORY, *L'identité passe à table*, *op. cit.*, p. 14.

<sup>31</sup> Faustine RÉGNIER, Anne LHUISSIER, Séverine GOJARD, *Sociologie de l'alimentation*, La découverte, Paris, 2006, p. 69.

<sup>32</sup> Les autres pays étant Chypre, la Croatie, l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Portugal.

<sup>33</sup> Edgar MORIN, « Penser la Méditerranée et méditerranéiser la pensée », *Confluences Méditerranée* - n° 28, hiver 1998-1999.

<sup>34</sup> Friedrich NIETZSCHE, « Le cas Wagner. Un problème musical » (texte de 1888), traduction d'Henri ALBERT, *Mercure de France*, 1914, p. 6.

<sup>35</sup> Edgar MORIN, *op. cit.*, p. 44.

nord/sud, le renouvellement des populations par les mouvements migratoires ou encore la circulation des savoirs ?

Pour cela, une étude des pratiques commence à se faire incontournable aux côtés de celle des représentations en histoire culturelle. Il ne s'agit pas d'étudier « les pratiques culturelles » au sens où l'entendent les statistiques faites sur les comportements d'un groupe d'individus face aux loisirs tels qu'aller au cinéma, au théâtre, ou lire un certain nombre d'ouvrages par an etc., mais des pratiques quotidiennes parfois inconscientes, parfois au contraire orientées, que nous pourrions appeler des « gestes ». Se laver, décorer l'intérieur de sa maison, s'habiller et bien sûr se nourrir, sont des signes d'un langage codifié :

« L'objet fondamental d'une histoire qui vise à reconnaître la manière dont les acteurs sociaux donnent sens à leurs pratiques et à leurs énoncés se situe donc dans la tension entre les capacités inventives des individus ou des communautés et les contraintes et les conventions qui limitent – plus ou moins fortement selon la position qu'ils occupent dans les rapports de domination – ce qu'il leur est possible de penser, de dire, de faire. Le constat vaut pour les œuvres lettrées et les créations esthétiques, toujours inscrites dans les héritages et les références qui les rendent concevables, communicables et compréhensibles. Il vaut aussi pour toutes les pratiques ordinaires, disséminées, silencieuses, qui inventent le quotidien<sup>36</sup> ».

L'étude des pratiques va déterminer une méthode de recherche définie plus bas et va centrer notre propos non plus seulement sur la « grande cuisine » marocaine mais sur celle des populations françaises et marocaines (en situation migratoire ou non) afin de tenter d'expliquer le rôle des migrants dans les transferts culinaires entre le Maroc et la France et de donner une idée de la variabilité des pratiques également sous l'angle des différences économiques et sociales, du chef d'entreprise au mineur de charbon en passant par l'étudiant migrant.

Le dernier enjeu de notre recherche se trouve dans les questions patrimoniales liées à l'alimentation. L'Unesco a classé « le repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. En effet, le repas comme schéma, les codes, le mariage entre les mets et les liens sociaux créés durant celui-ci relèvent de l'immatérialité. Notre thèse veut participer également de cette « mise en patrimoine » en filmant, par exemple,

---

<sup>36</sup> Roger CHARTIER, « La nouvelle histoire culturelle existe-t-elle ? », *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [En ligne], 31 | 2003, mis en ligne le 15 septembre 2008, consulté le 15 mars 2015, p. 8.



les gestes des hommes et des femmes à leur domicile pour garder traces des pratiques dans une perspective mémorielle et ethnographique<sup>37</sup>. Néanmoins, si la cuisine s'inscrit en partie dans l'immatériel, elle se sert tout de même d'objets (instruments de cuisine, appareils de cuisson, ingrédients, livres de cuisine, internet) pour créer d'autres objets. Ainsi, l'aspect de la culture matérielle des objets<sup>38</sup> nous intéresse dans la mesure où l'objectif est de montrer leur usage et la signification de leur usage selon le lieu, le moment et par qui ils sont utilisés mais aussi, dans la perspective de la théorie du transfert culturel, comment leur signification et leur usage évoluent lorsqu'ils sont l'objet de circulations interculturelles.

### **Un questionnement sur la notion de transfert culturel**

Beaucoup de termes existent pour désigner l'acte de manger et de cuisiner, pourtant il a fallu en choisir un pour le titre de cette thèse. S'agit-il de traiter des transferts culturels gastronomiques, culinaires ou alimentaires ? Le terme « alimentaire » semble englober le plus de réalités puisqu'il désigne l'acte de se nourrir sans forcément passer par une quelconque transformation de la denrée. Au contraire, le mot « cuisine » est « l'ensemble des techniques qui répondent au besoin et au désir de manger afin de se nourrir convenablement et de satisfaire ses goûts »<sup>39</sup>. Le terme « gastronomie » cause une ambiguïté puisqu'il a une connotation de « haute cuisine » qui se distinguerait de la cuisine quotidienne. Or nous ne voulons en aucun cas laisser cette dernière de côté, au contraire. Pourtant ce serait donner une fausse acception à ce mot qui désigne en fait non pas une cuisine bourgeoise ou aristocratique mais une cuisine normée par des règles, ce qui est le cas des cuisines de toutes les civilisations et notamment celles qui nous préoccupent ici. Le terme de « gastronomie » a donc été choisi pour le titre de cette recherche sans pour autant que les autres soient bannis dans le développement.

Un des autres termes du sujet est celui de « transfert ». Est-il un concept, un outil méthodologique ? En quoi est-il différent de celui de « circulations culturelles » ? Pour Béatrice Joyeux-Prunel :

---

<sup>37</sup> Nous avons filmé quatre recettes de trois femmes différentes. Certaines illustrations de cette thèse sont effectivement des captures d'écran de ces films.

<sup>38</sup> Francis PONGE, *Le parti pris des choses*, coll. « Métamorphoses », NRF-Gallimard, 1942 ; réédition in *Œuvres complètes*, NRF, tome 1, 1999.

<sup>39</sup> Sophie COLLIN-BOUFFIER et Bruno LAURIOUX, « Introduction », in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*. Actes de colloque. Cahiers de la villa « Kérylos », n° 19, Beaulieu-sur-mer, p. 13.

La notion de transfert culturel implique un mouvement d'objets, personnes, populations, mots, idées, concepts ... entre deux espaces culturels (États, nations, groupes ethniques, espaces linguistiques, aires culturelles et religieuses). Cet objet nouveau de recherche, la théorie des « transferts culturels » propose d'en analyser les supports et les logiques. Elle s'intéresse à tous les domaines possibles de l'interculturel, du métissage-zones frontières entre cultures, langues, systèmes religieux ou politiques<sup>40</sup>.

C'est Michel Espagne qui théorise en premier le concept. Pour lui, il ne s'agit pas d'un simple passage de frontière, c'est : « la modification de sens liée au passage des objets culturels, des savoirs et des textes, d'un espace à un autre »<sup>41</sup>. Dans son ouvrage, il précise :

« C'est de la mise en relation de deux systèmes autonomes et asymétriques qu'implique la notion de transfert culturel. Les besoins spécifiques du système d'accueil opèrent une sélection : ils refoulent des idées, des textes ou des objets, qui demeurent désormais dans un espace où ils restent éventuellement disponibles pour de nouvelles conjonctures. »<sup>42</sup>

Anaïs Flechet en fait l'application dans son livre « *Si tu vas à Rio...* », dans lequel elle analyse l'influence des rythmes du Brésil sur la production et les pratiques musicales françaises du début du XX<sup>e</sup> siècle jusqu'aux années 1980. Son travail suppose l'étude des modalités de diffusion de la musique brésilienne, des phénomènes d'appropriation, mais aussi de la réception de cette musique en France : « surtout, que nous apprend-elle sur les imaginaires, les tensions et les désirs parcourant la société française ?<sup>43</sup> ». Ainsi, l'étude d'un aspect culturel d'un pays peut nous renseigner sur le mode de pensée d'un second, dès lors qu'il y a relations entre les deux. Si la plupart des études des transferts culturels investissent la littérature<sup>44</sup>, la traduction ou encore la philologie, Anaïs Flechet a montré que l'on pouvait utiliser les rythmes musicaux comme outil d'analyse. Pour notre part, nous voulons montrer qu'une étude des transferts culturels par les habitudes alimentaires est possible également.

---

<sup>40</sup> Béatrice JOYEUX-PRUNEL, « Les transferts culturels. Un discours de la méthode », *Hypothèses*, 2003/1, pp. 149-162, p. 151.

<sup>41</sup> Voir entretien avec Michel ESPAGNE : <http://www.ens.fr/actualites/michel-espagne>, consulté pour la dernière fois le 29 août 2018.

<sup>42</sup> Michel ESPAGNE, *Les transferts culturels franco-allemands*, Paris, 1999, p. 286.

<sup>43</sup> Anaïs FLECHET. « *Si tu vas à Rio...* » *La musique populaire brésilienne en France au XXe siècle*, Armand Colin, Paris, 2013, 389 p., p. 26.

<sup>44</sup> Elsa CHAARANI LESOURD, Catherine DELESSE, Laurence DENOOZ, *Passeurs de culture et transferts culturels*, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 2015, 580 p.

La difficulté réside néanmoins dans le terme de « culturel » comme le souligne Béatrice Joyeux-Prunel<sup>45</sup>, puisqu'à partir du moment où l'on raisonne en aires culturelles, même en les pensant les plus ouvertes possibles, nous sommes obligés de les caractériser, de les identifier et le risque de tomber dans l'essentialisme est important. De plus, nous sommes obligés de penser en termes d'États et donc de frontières, toujours artificielles.

De même, la notion de marqueur culturel est à préciser avant d'entamer le développement d'une recherche qui l'utilise à plusieurs reprises. Aussi étonnant que cela puisse paraître, il n'a pas été trouvé de définition exacte tirée d'un dictionnaire ou d'un ouvrage d'histoire culturelle, alors que nombre d'articles et de thèses utilisent le terme sans le définir non plus. Dans certains articles, alors que le titre comporte le terme de marqueur, il n'en est même plus question dans le développement<sup>46</sup>. Il faut donc profiter de cette introduction pour tenter de donner une définition au concept, à partir de différents ouvrages l'utilisant. Jean-Sébastien Noël, dans l'ouvrage tiré de sa thèse *Le silence s'essouffle. Mort, deuil et mémoire chez les compositeurs ashkénazes*, affirme que dans la musique juive ashkénaze, « la langue que la musique porte, le yiddish, s'avère bien entendu le marqueur le plus explicite de cette appartenance culturelle »<sup>47</sup>. Didier Francfort et Pascale Melani, dans un article sur les « Musiques et cultures nationales en Europe centrale et orientale » pensent que « La commémoration du 150<sup>e</sup> anniversaire de la proclamation de l'unité italienne, en 2011, a mis en évidence une forme de redéfinition des clivages politiques dans l'usage des « marqueurs » culturels de la nation en Europe occidentale.<sup>48</sup> ». Les exemples d'utilisation de cette formule nous font comprendre que le terme de marqueur signifierait un élément qui caractérise un phénomène culturel, un trait par lequel on « reconnaît » un phénomène culturel, sans que celui-ci soit l'unique trait de ce phénomène. Dans les exemples précédents, on peut dire que la langue yiddish est caractéristique de la musique ashkénaze et qu'elle fait même partie de sa définition. Elle y est associée. Dans le second exemple, on comprend que les éléments musicaux qui définissaient telle appartenance politique ou telle nation ont pu évoluer et qu'ils ont pu changer de camp ou qu'une musique nationale a pu puiser des influences à l'étranger.

---

<sup>45</sup> Béatrice JOYEUX-PRUNEL, *op. cit.*, p. 157.

<sup>46</sup> Par exemple, Marietta STEPANYANTS, « Marqueurs culturels et valeurs universelles », *Diogène*, 2007/3 (n° 219), pp. 16-30.

<sup>47</sup> Jean-Sébastien NOËL, *Le silence s'essouffle. Les expressions de la mort, du deuil et de la mémoire chez les compositeurs de culture juive ashkénaze*, thèse de 3<sup>e</sup> cycle, soutenue en 2011 à l'université de Nancy 2, p. 55.

<sup>48</sup> Didier FRANCFORT et Pascale MELANI, « Musiques et cultures nationales en Europe centrale et orientale », *Revue des études slaves*, LXXXIV-3-4 | 2013, pp. 355-360, p. 355.

Ainsi, pour répondre à l'injonction de Pascal Ory selon qui « on attend donc plus de la recherche en ce qui concerne les circulations culturelles entre colonisateurs et colonisés, entre autochtones et immigrés <sup>49</sup> », cette thèse tentera de donner des éléments de réponse aux questions suivantes relevant d'une double problématique. D'abord, dans un contexte dans lequel les populations semblent se trouver face à deux phénomènes contradictoires consistant en la peur de l'homogénéisation générale des cultures et en même temps la manifestation de résistances amenant à des frictions voire des conflits et ce aux échelles locale, nationale, méditerranéenne et mondiale ; quel est l'impact des « rencontres » France-Maroc sur les cuisines « nationales » des deux entités dans les espaces matériels et immatériels occupés par les deux pays ? Comment l'alimentation peut-elle définir les rapports de domination dans chacun des contextes suivants : la colonisation du Maroc et le rôle de la « mission civilisatrice » de la France sur le mode de vie marocain ; l'immigration marocaine en France et les politiques migratoires qui l'accompagnent ; la mondialisation des biens culturels par l'extension du transnationalisme et des nouvelles techniques d'information et de communication (TIC) ? Quels sont les cheminements de contournement et d'appropriations qui mettent à mal l'existence supposée d'une « intégration réussie » ou renversent les processus d'« acculturation » et « d'assimilation » ? Ensuite, dans une tentative de début de théorisation de la construction de la gastronomie marocaine, il faudra comparer l'élaboration des cuisines marocaine et française dans l'histoire. Quelles sont les stratégies des Marocains de France et du Maroc dans la construction d'une gastronomie nationale marocaine ?

### **Les espaces étudiés**

Une recherche sur les transferts culturels et notamment via les migrations internationales, implique que le pays d'origine des migrants soit autant étudié que leur société d'installation ou de transit. En effet, le postulat qu'il n'y a pas de culture de départ figée et stable n'est plus à démontrer. Si l'on veut apprendre sur les habitudes alimentaires des migrants, il faut également étudier les évolutions en pays de départ<sup>50</sup>, d'où l'utilité de montrer les évolutions avant les grandes vagues de migration des années 1960 et donc d'étudier les effets de la colonisation.

---

<sup>49</sup> Pascal ORY, *L'histoire culturelle*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », p. 113.

<sup>50</sup> Chantal CRENN et Jean-Pierre HASSOUN, « Pratiques alimentaires en situation de migration. Le regard politique sur la société pluraliste », *Terra cognita, revue suisse de l'intégration et de la migration*, printemps 2012, pp. 18-22, p. 20.

Le choix du Maroc parmi les trois pays du Maghreb s'est opéré pour une raison d'abord d'ordre pratique puisqu'il nous était déjà connu auparavant par des voyages touristiques. Il est vrai qu'étant donné que les trois pays ont connu une période de colonisation par la France et ont donc un passé commun, le choix aurait pu se porter sur l'ensemble des pays du Maghreb. Mais la focalisation sur le Maroc est plus adaptée au format monographique que la thèse exige. Néanmoins, ce choix orienté a permis finalement d'ajouter une dimension à la problématique de cette thèse : la concurrence au sein d'un espace<sup>51</sup> ayant des traits culturels communs tel que le Maghreb<sup>52</sup>. En effet, on peut partir d'un constat appuyé sur la recension des livres de cuisine publiés en langue française sur la cuisine maghrébine présents à la Bibliothèque nationale de France : l'entrée « cuisine marocaine » fait l'objet de 72 notices alors que l'entrée « cuisine algérienne » donne 20 publications, enfin, l'entrée « cuisine tunisienne » désigne 15 ouvrages<sup>53</sup>. Cette rapide recherche montre soit qu'il y a plus de choses à dire sur la cuisine marocaine, ce qui lui donnerait une supériorité intrinsèque, argument que nous ne voulons cautionner à aucun moment, soit que la cuisine marocaine fait vendre, ce qui nous intéresse davantage pour une étude sur les transferts culturels et donc sur la notion de « besoin ». Ainsi, la question qui vient à l'esprit est simple : pourquoi ? Quels sont les mécanismes qui ont engendré cette hiérarchisation entre les cuisines des trois pays donnant à la cuisine marocaine ses lettres de noblesse ? Les liens entre le Maroc et la France ainsi que le point commun concernant la réputation de leur gastronomie justifient l'étude des transferts culturels entre les deux nations. Aucune région géographique n'est privilégiée dans l'objectif d'essayer de donner des grandes tendances nationales, tout en ayant à l'esprit les disparités culturelles au sein des deux pays. Mais surtout, l'étude étant basée en partie sur des entretiens, ce sont les origines régionales des migrants interrogés qui définissent les espaces étudiés. En France, les entretiens ont été menés selon nos pérégrinations tout au long de ces recherches, les régions concernées sont principalement la Lorraine et la région parisienne.

---

<sup>51</sup> Il est préférable d'employer le terme d'espace, au sein duquel les frontières sont mouvantes plutôt que celui « d'aire culturelle » donnant une image plus figée des pratiques.

<sup>52</sup> Ces traits culturels communs peuvent être la croyance et la pratique de l'islam, l'origine arabo-berbère de la population et spécifiquement dans le cadre de notre sujet : la consommation du couscous, d'origine berbère dans toute l'Afrique du Nord (et qui se poursuit même en Afrique subsaharienne).

<sup>53</sup> Les entrées « gastronomie marocaine », « gastronomie algérienne » et « gastronomie tunisienne » n'ont donné aucun résultat.

En outre, nous nous sommes attachée<sup>54</sup> à étudier non pas seulement la France d'une part et/ou le Maroc d'autre part mais aussi l'espace non matérialisé qui se trouve entre ces deux pays, ce que certains chercheurs<sup>55</sup> appellent « l'entre-deux ». C'est dans cet espace qu'ont lieu les transferts culturels véhiculés par les migrants transnationaux. Si la notion d'« entre-deux » est critiquée puisqu'elle sous-entendrait l'existence de deux espaces figés par des frontières, cette recherche s'inscrit dans les études sur le transnationalisme. En effet, « les rapports sociaux transnationaux influencent à la fois les pratiques quotidiennes du pays d'origine de même que celles du pays d'accueil. Envisager la migration en termes transnationaux permet de ne plus appréhender les migrants comme pris en otage entre l'assimilation ou la nostalgie du retour au pays.<sup>56</sup> ». Selon Steven Vertovec, il existe six dimensions différentes du transnationalisme migrant, dont une nous touche particulièrement : un mode de reproduction culturelle fondé sur le syncrétisme, la créolisation et l'hybridité culturelle et facilité par l'émergence de « “nouveaux espaces culturels” nécessitant une nouvelle “carte des médias globaux” »<sup>57</sup> : il s'agit ici de l'usage du numérique. Le numérique, et notamment internet, est un des lieux, marqué par son immatérialité, de notre recherche, non seulement parce que les sites tels que *youtube* et *dailymotion* regorgent de fichiers audiovisuels de recettes de cuisine postés par des chaînes de télévision et par des particuliers, mais surtout parce que les migrants font partie des individus qui consultent ces recettes de cuisine et donc forment de nouvelles pratiques à étudier dans le cadre de l'histoire culturelle<sup>58</sup>. D'autre part, des chercheurs, comme Véronique Ginouvès, ont entamé un travail conséquent sur la numérisation et l'accessibilité des archives sonores créées par les chercheurs eux-mêmes, dans le cadre de la phonothèque<sup>59</sup> de la MMSH, qui fait l'objet d'un carnet

---

<sup>54</sup> Nous avons choisi, tout au long de cette thèse, d'employer le « nous de modestie » que nous accorderons au féminin singulier.

<sup>55</sup> Laurent MULLER, Stéphane DE TAPIA, *Migrations et cultures de l'entre-deux*, L'Harmattan, Paris, 2010, 260 p.

<sup>56</sup> Christine RODIER, *La question halal. Sociologie d'une consommation controversée ?*, Paris, Presses Universitaires de France, 2014, pp. 63-64.

<sup>57</sup> Steven VERTOVEC, « Conceiving and researching transnationalism », *Ethnic and Racial Studies*, 22 (2), 1999, p. 452.

<sup>58</sup> Didier Francfort s'est d'ailleurs intéressé à la pratique du streaming et propose une épistémologie du streaming à l'usage des chercheurs à cette adresse : [http://www.ihce.eu/UserFiles/File/didier-francfort-pour-une-epistemologie-du-streaming-ihce\(1\).pdf](http://www.ihce.eu/UserFiles/File/didier-francfort-pour-une-epistemologie-du-streaming-ihce(1).pdf). Ainsi que Armelle GAULIE, Agnieszka SZMIDT et Didier FRANCFORT, « Approche interdisciplinaire des pratiques numériques d'appropriation musicale », *Interfaces numériques*, (4)3, 421-436, 2015

<sup>59</sup> Véronique GINOUVÈS, « Enjeux et pratiques éthiques pour la diffusion des archives orales dans une phonothèque de recherche », *Patrimoine culturel immatériel et numérique : Transmission, participation, enjeux*, Septembre 2015, Vitry, France, L'Harmattan, Patrimoine culturel immatériel et numérique, sous la direction de Marta SEVERO et Séverine CACHAT, Paris, éditions L'Harmattan, décembre 2016, Coll. « Humanités Numériques », 2016, Patrimoine culturel immatériel et numérique, disponible à l'adresse : <http://www.maisondesculturesdumonde.org/actualite/patrimoineculturel-immateriel-et-numerique>.

d'hypothèses<sup>60</sup> retraçant la méthodologie adoptée et la description des fonds déjà en ligne. Il est à noter qu'un fonds « commensabilité<sup>61</sup> » nous intéresse directement et peut constituer de nouvelles sources ou une documentation supplémentaire pour notre recherche.

Enfin, nous envisageons également de jouer, comme nous le suggère Jean-François Revel<sup>62</sup>, avec les différentes échelles que permet l'étude historique en choisissant de centrer notre étude tantôt sur le global, tantôt sur le local.

### **Des relations continues depuis la période précoloniale jusqu'aux phénomènes de mondialisation actuelles : Fin du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours**

Le cadre de nos recherches s'étend tout au long du grand XX<sup>e</sup> siècle. En effet, les relations entre la France et le Maroc n'ont pas commencé le 30 mars 1912, date de la signature du traité de Fès institutionnalisant le Protectorat français au Maroc (suivi du protectorat espagnol le 27 novembre de la même année). À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le Maroc se trouve affaibli, pris entre les grandes puissances européennes qui viennent commercer sur son territoire<sup>63</sup>. La connaissance de l'Autre a alors déjà pu commencer. Nous avons poursuivi notre travail jusqu'à aujourd'hui. Si cette seconde borne chronologique est imprécise, elle est justifiée par le fait que les entretiens menés ont été produits tout au long de la durée du doctorat et que les personnes interrogées ont témoigné avec la vision qu'ils avaient de leur parcours et/ou de leurs habitudes alimentaires au moment de l'entretien. Autrement dit, les témoignages concernent également la période actuelle, donnant à la notion d'histoire du temps présent, critiquée à bien des égards, tout son sens et tout son intérêt.

#### **Éléments de méthode, sources, corpus :**

Cette recherche s'appuie sur deux grands types de sources qualifiées classiquement de « sources écrites » d'une part, et de « sources orales » d'autre part, auxquelles on ajoute les sources audiovisuelles.

L'objet de cette étude nous a menée à utiliser des sources existantes, constituées en corpus après avoir opéré une sélection. Cependant, il a été nécessaire de « créer » de

---

<sup>60</sup> Le carnet d'hypothèse de la phonotheque de la MMSH est visible ici : <http://phonotheque.hypotheses.org>.

<sup>61</sup> Le fonds commensabilité de la phonotheque de la MMSH est consultable ici : [http://phonotheque.mms.humanum.fr/dyn/portal/index.seam;jsessionid=52020bb2ad0c9da56ea0bdd6066b?page=MMSH\\_Theme&req=5&](http://phonotheque.mms.humanum.fr/dyn/portal/index.seam;jsessionid=52020bb2ad0c9da56ea0bdd6066b?page=MMSH_Theme&req=5&).

<sup>62</sup> Jean-François REVEL (dir), *Jeux d'échelles : la micro-analyse à l'expérience*, Paris, Gallimard, le Seuil, 1996, 243 p.

<sup>63</sup> Michel ABITBOL, *Histoire du Maroc*, Paris, Perrin, 2009, 673 p.

nouvelles sources afin de remédier au manque de documents dévoilant les pratiques liées à l'alimentation et surtout d'accéder à tous les sens de perception que la cuisine mobilise. La réalisation d'entretiens et de petits films a permis de s'en approcher davantage. Le processus de recherche est donc lié aux différents types de source qui, chacune, permet d'aborder l'objet de cette thèse au travers des cinq sens dont est doté l'être humain. Ces sources créées vont révéler des émotions culinaires faisant appel à la mémoire en mettant en avant le goût, l'odorat, l'esthétique de la mise en forme du travail culinaire. L'évocation de certains plats, associée à des images, provoque des sensations olfactives et l'arrivée de goûts à la bouche. L'implication du cerveau dans tous ces processus montre qu'il n'y a pas de séparation entre l'aspect sensoriel et l'intellectualisation, ou la catégorisation consciente de la gastronomie.

### La recherche chez soi : avantages et inconvénients

Qui n'a pas ressenti une certaine excitation à préparer une visite dans un centre d'archives ? Ordinateur, livres, carnets annotés d'adresses et des numéros des boîtes à consulter, crayons de papier, appareil photographique, barres de céréales, chargeurs de batterie, guide ou plan de la ville, sont rassemblés dans une valise prête à nous accompagner dans le train pour l'autre bout du pays, voire sur un autre continent. Une fois arrivée, passées les étapes de la recherche de l'hébergement et d'un moment de repos, nous nous rendons au centre d'archives. Là-bas, quelques formalités suffisent à nous octroyer la carte nominative de consultation. L'arrivée de la première boîte sur la table, le dénouement de la ficelle retenant les précieux papiers, l'odeur âcre qui s'y échappe et enfin la texture de ceux-ci entre les doigts du chercheur tend à rendre ce moment, que le silence des salles de lecture sacralise, digne d'un cérémonial. Nous repartons de ces quelques jours en immersion dotée d'une masse de données et de centaines de photographies que nous avons hâte de classer puis d'analyser.

Le plaisir de vivre cette expérience de chercheur s'est présenté à plusieurs reprises au cours de notre doctorat. Nous avons visité le centre des archives diplomatiques de Nantes (CADN), dans lequel se trouvent les documents du Protectorat au Maroc, en particulier le fonds de la Direction des Affaires indigènes (1912-1956). Les cartons explorés concernent l'agriculture, les affaires économiques, la marine (pêche), des notices de tribus, des mémoires rédigés par des agents du Protectorat, comme celui sur les conserveries de poisson à Agadir. Le fonds photographique a aussi été utile notamment pour la recherche sur l'industrialisation du poisson au Maroc. À la bibliothèque historique du Jardin d'agronomie tropicale, à Nogent-sur-Marne, nous avons trouvé les collections entières de revues spécialisées en horticulture et



en agriculture coloniale. Certains documents se trouvant à la Bibliothèque nationale de France ayant valeur d'archives ont été consultés en format papier, comme les récits de voyage, ou sur la machine abhorrée des chercheurs : le lecteur de microfiches ou de microfilms, par exemple les numéros de la *Revue culinaire* entre autres.

Néanmoins, les programmes de numérisation des documents ont été d'une telle importance ces dernières années, qu'une quantité d'archives sont consultables en ligne, depuis le domicile. Ne soyons pas tournés vers le passé et admettons les nombreux avantages de ce mode de consultation : pas de risque de déchirer des documents fragiles, possibilité de zoomer sans s'abîmer les yeux, et même d'être plus efficace en utilisant la reconnaissance de caractères et de mots ! On peut simplement regretter que la consultation chez soi, si elle est beaucoup plus économique, soit une occasion manquée pour le chercheur de découvrir une ville inconnue, ses cafés et ses restaurants, une fois la fermeture des institutions patrimoniales et de rencontrer d'autres chercheurs.

L'ensemble des autres documents a donc été consulté d'une part sur le site internet de la Bibliothèque Nationale du Royaume du Maroc<sup>64</sup> où se trouvent plus de 70 titres de revues numérisées comme le *Bulletin économique et social du Maroc* qui contient des informations très riches sur le commerce des denrées, entre autres, et sur *Gallica*, la bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France.

La problématique du statut du document est complexe dans le cas du contexte colonial, lorsque l'on veut lui attribuer la fonction de source primaire ou secondaire.

Pour la sélection et la classification de nos archives, l'analyse a surtout consisté à distinguer les sources primaires et des sources secondaires. Les sources produites par le Protectorat sont des sources primaires puisque nous les avons consultées pour connaître le mode de pensée des agents du Protectorat, qu'elles soient voulues scientifiques ou non par leurs auteurs. On peut donc considérer comme source primaire aussi bien les ouvrages entrant dans la catégorie des récits de voyage, tout comme les observations et enquêtes de terrains écrites par les savants envoyés par la Mission scientifique du Maroc. Ces sources contiennent à la fois des points de vue qui nous intéressent pour l'histoire des représentations, à la fois des données factuelles, et/ou chiffrées, que nous pouvons appeler des données « témoins », dont nous pouvons nous servir pour mesurer l'évolution des pratiques, par exemple quand tel

---

<sup>64</sup> L'adresse de la bibliothèque numérique du Maroc est la suivante : <http://bnm.bnrm.ma:86/>.

auteur affirme avoir mangé tel plat composé de tels ingrédients, etc. Même si ces textes ont été rédigés dans des objectifs de domination, « cette construction n'enlève rien au travail scientifique savant, souvent de haute volée, que des dizaines d'historiens et d'anthropologues de terrain (ou d'archives), amateurs ou professionnels, ont accompli durant cette période. C'est l'usage de la science et l'orientation idéologique qui lui était donnée qu'il faut remettre en perspective<sup>65</sup> ». Pour Jean-Noël Férié, « l'utilitarisme présidant à la collecte de données n'est pas en soi un obstacle à l'objectivité de la méthode, ni à la fiabilité des résultats, tout au moins en ce qui concerne les observations »<sup>66</sup>. Ici, « le discours historique devient matériau pour l'historien »<sup>67</sup>. En somme, on peut utiliser les observations de terrain menées dans la période coloniale mais toujours et seulement en les contextualisant.

Un ouvrage peut passer d'un statut à un autre lorsque celui-ci a été soumis à la critique par un auteur plus récent, remettant en cause notamment la méthode de travail utilisée. Ainsi, alors que le travail de Robert Montagne a longtemps paru une somme scientifique anthropologique sur le Maroc, le travail de Mohamed Berdouzi<sup>68</sup> le fait verser dans la catégorie des sources primaires en le remettant en perspective, c'est-à-dire qu'il devient lui-même objet de la recherche, et non plus accompagnateur de la recherche.

Les types de documents rencontrés dans les archives et dans les bibliothèques numériques<sup>69</sup> :

- Les livres de recettes

Les sources concernant directement les habitudes alimentaires des Marocains de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin du Protectorat sont peu nombreuses. Les livres de recettes écrits par des Marocains, s'il en existe probablement, ne sont pas présents dans les bibliothèques, ni en France ni au Maroc. Le livre de recettes le plus ancien (pour notre période) rencontré et publié au Maroc date de 1957 et est écrit par une française<sup>70</sup>. Aujourd'hui, ils sont très nombreux à être publiés chaque année des deux côtés de la Méditerranée.

---

<sup>65</sup> Pierre VERMEREN, *Misère de l'historiographie du « Maghreb » post-colonial. 1962-2012*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2012, p. 14.

<sup>66</sup> Jean-Noël FERRIÉ, *La religion de la vie quotidienne chez les Marocains musulmans. Rites, règles et routine*. Karthala, Paris, 2004, p. 30.

<sup>67</sup> *Ibid.*, p. 13.

<sup>68</sup> Mohamed BERDOUZI, *Structures du Maroc précolonial, critique de Robert Montagne*, Casablanca, éditions de la Croisée des Chemins, Conseil National des Droits de l'Homme, 2012, 149 p.

<sup>69</sup> Pour chaque catégorie, une historiographie plus complète sera présente dans chacun des chapitres concernés.

<sup>70</sup> Zette GUINAUDEAU, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, J-E Laurent, 1957, 191 p.

#### - Les ouvrages « scientifiques »

Cette absence de littérature du côté marocain mène à la lecture des écrits coloniaux français et espagnols. Les ouvrages décrivant le Maroc et la société marocaine commencent à être publiés avant l'instauration du Protectorat en 1912, ce qui explique le cadre chronologique de cette étude. Explorateurs, scientifiques et touristes <sup>71</sup>, agissant pour le compte de la politique coloniale française ou non, ont écrit quantité de récits qui, à quelques exceptions près, évoquent tous, de manière plus ou moins approfondie, les manières de tables marocaines. Avec l'instauration du Protectorat, les anthropologues coloniaux continuent à s'intéresser à la production, au commerce et à la consommation des Marocains. De véritables enquêtes sont menées à pied d'œuvre. Formés par l'armée et les institutions coloniales, ces scientifiques ont pu décrire les modes de vie de tribus d'Afrique du Nord dans l'objectif de connaître les populations auxquelles ils avaient affaire dans un contexte de conquête, de pacification, puis dans le but de justifier au regard du monde l'industrialisation à marche forcée ou encore la mise en place de réformes agraires dans un pays colonisé. Il fallait montrer l'absence ou la faible efficacité d'organisation de la société marocaine pour légitimer son « éducation ». D'ailleurs la *Mission scientifique du Maroc* de Lyautey, à l'instigation de Le Chatelier, est créée à Tanger en 1904 bien avant la mise en place du Protectorat, en 1912. Cette littérature constitue des sources importantes pour l'historien.

#### - Les revues et la presse coloniales

Outre les ouvrages monographiques ou d'ordre autobiographique, il est possible de trouver des descriptions de repas ou des informations sur les échanges commerciaux, la production et consommation alimentaire au Maroc dans les nombreuses revues éditées au Maroc durant le Protectorat et avant. Les années 1930 constituent l'âge d'or de ces revues, d'où une documentation abondante durant cette décennie qui est également l'apogée de l'Empire français, marquée par l'exposition coloniale de 1931.

#### - Les revues culinaires

S'il n'existait pas de revues culinaires consacrées au Maroc ou au Maghreb pendant la colonisation, on peut trouver de temps à autre des recettes ou critiques de la cuisine

---

<sup>71</sup> Le mot existe dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, venant de l'anglais « tourist », voyage circulaire.

maghrébine (surtout pour l'Algérie et le Maroc) dans les revues culinaires françaises qui montrent la curiosité des cuisiniers pour la cuisine et les produits coloniaux.

- Les récits de voyage

Les récits de voyages de touristes, de médecins, d'hommes politiques font une grande place à la description des repas dans lesquels se mêlent stéréotypes et observations intéressantes pour le chercheur.

- Les guides de voyages

Le tourisme au Maroc est contemporain de la pacification (1912-1935). Ainsi, très tôt, des guides de voyages sont édités, qui progressivement, vont s'intéresser à l'hôtellerie et à la restauration au Maroc, même si la plupart des établissements cités sont tenus par des Européens.

Les productions numériques contemporaines :

Les blogs, forums de discussion, vidéos postées sur *Youtube* et *Dailymotion* sont des sources primaires de grande importance, là aussi à double titre : pour mesurer l'évolution des pratiques et pour étudier les représentations de la cuisine marocaine jusqu'à nos jours.

En effet, les gestes, en cuisine, sont un marqueur de l'évolution des pratiques culturelles. Bien entendu, les livres de recettes peuvent informer sur les pratiques puisqu'ils livrent des directives dans un ordre donné : 1) tamisez la farine, 2) mélangez les ingrédients, 3) faites cuire à feu doux, etc. Mais rares sont les recettes donnant les techniques particulières (d'où le succès des cours de cuisine) et n'omettant aucun geste ni aucun détail. Au contraire, regarder une vidéo d'une personne composant une recette permet de comprendre les mouvements opérés par le poignet ou les mains par exemple, ou la consistance qui devrait être obtenue après un pétrissage. Parmi ces gestes, beaucoup résultent de la transmission opérée par un tiers (la maman par exemple) et peuvent distinguer un groupe de population, et relèvent donc du culturel.

D'autre part, la fabrication d'une vidéo et son *up-loading* sur la toile procèdent également d'une pratique. Pourquoi se filmer ? Pourquoi vouloir en permettre la visualisation à la terre entière ? Quelles en sont les conséquences sur les transferts culturels ? Outre la réception, la production est à étudier, car elle fait naître de nouvelles pratiques. La

mobilisation du numérique par le chercheur, c'est-à-dire l'utilisation de logiciels aidant à l'analyse de données ou encore de plates-formes hébergeant du matériel utile à l'historien<sup>72</sup> est analysé dans le cadre des humanités numériques.

Les pages personnelles et autres blogs sont aussi des sources incontournables pour l'étude des représentations et des pratiques en histoire culturelle. Parce qu'elles sont « personnelles », ces pages sont censées être les reflets des personnalités qui les créent et de « l'extrême diversité des goûts et des cultures de notre époque »<sup>73</sup>.

### Quand l'historien crée ses sources : entretiens et films

#### - Mener l'entretien

Cependant, malgré la consultation d'archives écrites et toutes les sources auxquelles internet peut donner accès, le chercheur est amené, à « aller sur le terrain ». Cette expression recouvre le fait de collecter des données suite à la pratique de l'observation (participative ou non), de filmer l'élaboration de recettes, et d'enregistrer des témoignages. Marc Bloch, déjà, évoque la possibilité du recours à l'entretien dans son *Apologie pour l'histoire ou le métier d'historien* publié *post-mortem* (1949) lorsque « les phénomènes étudiés appartiennent au présent ou au tout proche passé, l'observateur, si incapable soit-il de les forcer à se répéter ou d'en infléchir, à son gré, le déroulement, ne se trouve pas également désarmé vis-à-vis de leurs traces. Il peut, littéralement, appeler certaines d'entre elles à l'existence. Ce sont les rapports des témoins.<sup>74</sup> »<sup>75</sup>.

Ces matériaux, créés par le chercheur en personne, relèvent de méthodes venant d'autres disciplines comme la sociologie et l'anthropologie. Mais en réalité, le fait d'opérer des allers-retours constants entre archives écrites et sources orales ou issues de l'observation a donné naissance à une discipline à part entière, qui s'est institutionnalisée en 1976 en entrant dans les programmes d'enseignement de l'EHESS sous le nom d'anthropologie historique. Nathan Wachtel donne plusieurs exemples de passage de l'anthropologie de terrain à l'archive dans son ouvrage<sup>76</sup>, il s'agit également de cette démarche dans cette thèse, puisqu'une période d'observation et une grande partie des entretiens ont été réalisés avant la consultation

---

<sup>72</sup> Les bibliothèques numériques telles que *Gallica*.

<sup>73</sup> Jean-François SOULET, *op.cit.*, p. 229.

<sup>74</sup> Marc BLOCH, *Apologie pour l'histoire ou le métier d'historien*, Paris, A. Colin, 1993, p. 72.

<sup>75</sup> Annette WIEVIORKA, *L'ère du témoin*, Plon, 1998, 189 p.

<sup>76</sup> Nathan WACHTEL, *Des archives aux terrains. Essais d'anthropologie historique*, Paris, Seuil, Gallimard, 2014, p. 92.

d'archives et de documents écrits évoqués précédemment. Ceci a permis d'identifier ce qui a été vu sur le terrain et de mesurer leur degré d'historicité. Après la confrontation des différents matériaux, une seconde série d'entretiens a été réalisée, dans le but cette fois de questionner des faits lus dans des archives écrites ou tout simplement de compléter les sources.

L'utilisation des sources orales en sciences humaines et notamment en histoire est maintenant chose acquise<sup>77</sup>. L'expérience apprend au chercheur à manipuler ces sources avec toutes les précautions d'usage et à ne pas en faire une source exclusive. Néanmoins, elles sont indispensables quand il s'agit de mesurer le rôle des migrants dans les transferts culinaires car les parcours individuels sont importants à retracer. Même si Paul Veyne affirme que l'histoire « n'a pas de méthode »<sup>78</sup>, nous allons tout de même exposer la nôtre en ce qui concerne les entretiens.

En s'appuyant sur l'ouvrage de Florence Descamps<sup>79</sup>, qui s'adresse davantage aux institutions patrimoniales et aux entreprises souhaitant garder trace de leur histoire via la mémoire de leurs employés, mais qui peut, sous certains aspects, intéresser les chercheurs en sciences humaines et notamment en histoire, nous décrivons notre cheminement méthodique.

Nous avons mené des entretiens dans le but de constituer un corpus (voire des corpus comme nous allons le voir) répondant à la problématique de notre thèse déjà développée plus haut. Nous avons interrogé nos témoins dans le cadre d'une thématique précise : la cuisine, dans le but d'exploiter ces entretiens presque immédiatement, en tout cas dans le temps de la thèse. Néanmoins, et c'est là qu'il nous est difficile de choisir entre les catégories d'objectifs proposées par Florence Descamps, nous avons également conscience que ces entretiens pourront, par la suite, être conservés pour une exploitation future par nous ou d'autres chercheurs, dans un avenir indéfini. Dans la mesure où nous disposons d'un temps limité, il est vrai que nous devons nous diriger vers ce que Florence Descamps appelle « les meilleurs informateurs », c'est-à-dire les mieux placés, afin d'obtenir des entretiens denses en informations. Toutefois, la particularité de notre sujet de thèse est qu'il touche tout un chacun car, au risque d'énoncer un truisme : tout le monde mange. En revanche, il est vrai qu'il existe une catégorie privilégiée pour parler de cuisine : les chefs de restaurants. D'autre part, comme

---

<sup>77</sup> Annette WIEVIORKA, *L'ère du témoin*, Paris, Plon, 1998, 189 p.

<sup>78</sup> Paul VEYNE, *Comment on écrit l'histoire*, 1971, éditions du Seuil, 1978, p. 10 et p. 25.

<sup>79</sup> Florence DESCAMPS, *L'historien, l'archiviste et le magnétophone. De la constitution de la source orale à son exploitation*, nouvelle édition [en ligne], Paris, Institut de la gestion publique et du développement économique, 2005 (généré le 11 juillet 2017), disponible à l'adresse : <http://books.openedition.org/igpde/104>.

il n'était pas évident de contacter des personnes « au hasard », une première démarche a consisté à s'adresser en premier lieu à des personnes ressource : une responsable d'association de femmes migrantes et un responsable d'une MJC de quartier qui ont joué le rôle d'intermédiaires et ont facilité les rencontres avec d'autres personnes par la mise en confiance.

Les entretiens ont été menés d'une part auprès de personnes nées au Maroc qui se sont installées en France à n'importe quel âge et sans limite de date, et d'autre part auprès de personnes nées en France dont au moins un des deux parents est né au Maroc.

Nous avons procédé à des entretiens semi-directifs afin de laisser la liberté au témoin de s'exprimer tout en lui proposant un cadre thématique qui est celui de l'alimentation et de la cuisine. Nous avons donc préparé, pour chaque entretien, non pas un « questionnaire » mais un « guide d'entretien » adapté. En effet, nous suivons ce qu'affirme Florences Descamps au sujet des entretiens semi-directifs par rapport au questionnaire : « les questions ne sont plus forcément les mêmes pour tous, leur formulation peut être personnalisée et varier d'un témoin à l'autre, de même que leur mode de passation »<sup>80</sup>.

Au sein de ce corpus au contour assez large, nous avons élaboré non pas d'autres corpus mais des « sous-corpus » aux critères plus précis. En effet, pour des chapitres spécifiques ou encore dans le cadre d'articles écrits parallèlement à la thèse, nous nous sommes intéressée à des populations particulières, toujours « migrantes ou enfants de migrants nés au Maroc » mais, avec un critère professionnel supplémentaire comme les bouchers, ou pour un autre chapitre, un caractère religieux particulier : les juifs marocains. Pour les patrons de boucheries *halal*, la démarche a été « systématique » : entrer dans chaque boucherie *halal* de Meurthe-et-Moselle et des Vosges et demander un entretien, quelle que soit l'origine nationale du patron. En ce qui concerne la population juive marocaine, c'est la mobilisation d'un réseau amical et culturel qui nous a permis d'obtenir six entretiens. De même, certaines occasions nous ont permis de nous adresser à des populations catégorisées : les mineurs marocains du Nord-Pas-De-Calais avec qui nous avons passé cinq semaines lors d'une caravane, en octobre-novembre 2012. Lors d'un voyage à Rabat en 2016, nous nous sommes focalisée sur les restaurants et traiteurs.

Les entretiens avec les commerçants, souvent par méfiance déguisée en manque de temps, sont en général (mais pas tous) plus courts que les autres, et les informations données

---

<sup>80</sup> Florence DESCAMPS, *op.cit.*, paragraphe 12.

moins personnelles, mais ils restent intéressants dans leur contenu. Plusieurs grilles d'entretien<sup>81</sup> ont été réalisées selon les personnes interrogées. Si le temps imparti était court, les questions posées étaient plus directives et plus « factuelles ». Au contraire, quand les personnes étaient disponibles, le rôle du chercheur était davantage de diriger et de relancer l'entretien tout en laissant une grande part de liberté à son interlocuteur, les silences et les évitements étant tout autant chargés de sens. Néanmoins, si l'objectif de départ était de s'approcher de la méthode des récits de vie, nous restons modestes quant à l'utilisation de ce terme car celui-ci nécessite plusieurs séances de plusieurs heures, or les personnes de notre échantillon n'ont pas été interrogées plus de deux fois. Ce sont les entretiens des femmes, à domicile, qui ont donné les résultats les meilleures en termes de temps et d'informations. Nous avons complété ces entretiens oraux avec des questionnaires écrits pour les personnes que nous n'avons pas rencontrées directement, mais à travers des contacts établis par internet. Dans ce cadre, nous avons obtenus des questionnaires de youtubeuses marocaines ainsi que des anciens militaires américains ayant vécu au Maroc. Ainsi, comme démontré dans le tableau suivant, 56 entretiens ont été réalisés au total, dont 32 hommes et 25 femmes. Cet écart s'explique par le fait que certaines catégories interrogées comme les bouchers, épiciers, chefs d'établissement, les militaires et bien sûr les mineurs, sont très masculines.

En ce qui concerne la langue utilisée, malgré l'apprentissage de l'arabe dialectal nous permettant de comprendre le sens des réponses, nous avons majoritairement mené les entretiens en français, excepté pour les femmes au foyer habitant au Maroc pour lesquelles l'aide d'un traducteur a été nécessaire.

---

<sup>81</sup> Les grilles d'entretien sont présentées en annexe. Au fur et à mesure du déroulement de l'entretien, les questions ont pu évoluer, la grille ayant pour principal objectif de guider le chercheur.



Entretiens oraux		
<b>Entretiens réalisés au Maroc</b>	Chefs d'établissement de restaurants/traiteurs	: (dont 1 femme)
	Mineurs marocains du Nord-Pas-de-Calais en voyage au Maroc	4
	Femmes au foyer	:
	Etudiants	:
Total hommes	10	
Total femmes	4	
<b>Total</b>	14	
<b>Entretiens réalisés en France</b>	Personnes nées au Maroc sans catégorie professionnelle particulière	(dont 6 femmes)
	Dont juifs marocains	4 (dont 2 femmes)
	Personnes nées en France de parents nés au Maroc	4 (dont 3 femmes)
	Chefs d'établissement de restaurants en France (nés au Maroc ou en France)	: (dont 1 femme)
	Bouchers/Epiciers (nés au Maroc ou en France)	1 (dont 1 femme)
	Youtubeuse (née au Maroc, par skype, depuis la Corée du Sud)	femme
	Cheffes au Maroc (nées au Maroc, par téléphone depuis le Maroc)	: femmes
Total hommes	18	
Total femmes	14	
<b>Total</b>	32	
<b>Entretiens écrits (questionnaires)</b>		
<b>Depuis la France</b>	Youtubeuses	6
	Militaires américains à la retraite	4
Total hommes	4	
Total femmes	6	
<b>Total</b>	10	
Total hommes	32	
Total femmes	24	
<b>TOTAL</b>	<b>56</b>	

Figure 1 : Tableau des entretiens menés entre 2012 et 2018

Outre les entretiens, il est devenu nécessaire, et ceci au moment de la mise en écriture de la thèse, de mettre en place un questionnaire dont l'objectif était de récolter des données quantitatives voire statistiques concernant les pratiques alimentaires françaises, ou du moins de la société française en général, liées à la cuisine marocaine. Une recherche universitaire n'est absolument pas obligée de se placer entièrement dans une méthode qualitative ou quantitative : selon la question posée, le chercheur peut utiliser tantôt l'une, tantôt l'autre. Dans notre cas, il est impossible d'émettre des comparaisons et de faire parler « l'opinion » ou le « sens commun » sans s'appuyer sur des faits sinon objectifs, du moins statistiques. À cause du milieu socioéconomique et culturel dans lequel il vit, le chercheur peut se faire une idée fautive de la société dans laquelle il évolue, en l'occurrence ici, la France. Dire que « tel plat » n'est généralement pas connu des Français provient d'une interprétation toute personnelle qu'il convient de justifier par des chiffres. C'est pourquoi un questionnaire<sup>82</sup> d'une vingtaine de questions a été rédigé et soumis à un échantillon de 50 personnes contactées par téléphone à l'aide d'un annuaire afin de mettre des chiffres sur des réalités. Contrairement à la démarche précédente, il s'agit ici d'agir de façon systématique. La difficulté rencontrée tient à la représentativité de l'échantillon : les deux ou trois premières lettres du nom de famille d'une personne pouvant jouer sur son origine géographique. Il a été convenu de contacter les personnes dont les noms commencent par la lettre T dans plusieurs villes de France sans aborder la question de la nationalité/origine. Une question permet néanmoins de pouvoir différencier trois catégories de personnes : celles ayant un lien familial avec le Maroc, un lien amical ou professionnel avec le Maroc, celles n'ayant aucun lien avec le Maroc.

Pour terminer, les contacts avec les bloggeuses et youtubeuses ont nécessité également l'élaboration d'un questionnaire, car malgré la proposition de discuter par *skype*, toutes ont préféré le dialogue par écrit à l'exception d'une youtubeuse qui nous a accordé près de deux heures de discussion par *skype* depuis la Corée du Sud (elle est donc comptabilisée dans les entretiens).

Enfin, comme dit plus haut, certaines préparations ont été filmées, certaines au Maroc, certaines en France dans une démarche plus anthropologique, et patrimoniale, celle d'enregistrer des gestes.

---

<sup>82</sup> Le questionnaire est en annexe 5, p.584.

## Analyser l'entretien

L'objectif de l'utilisation des entretiens, en dépit de donner des résultats statistiques précis, est de faire apparaître des grandes tendances, de déceler des points communs dans certains témoignages en relevant les réponses semblables. Néanmoins, il faut faire attention à ne pas généraliser à partir de profils analogues car ils pourraient donner un point de vue unique d'un phénomène, c'est pourquoi nous avons bien pris le soin, dans la sélection de nos témoignages, de mêler générations différentes, origines géographiques différentes, migrants d'une part, enfants de migrants d'autre part, de sexes différents etc.

Nous avons choisi, et nous croyons très fortement que cela est nécessaire dans le cadre de notre recherche, de transcrire tous les entretiens dans leur intégralité et « littéralement », c'est-à-dire sans omettre les tics de langage, les rires, les interjections, les paroles s'adressant à quelqu'un d'autre que le chercheur (époux(se), enfant etc.). Cette méthode, aussi chronophage soit elle, et aussi méticuleuse doit-elle être, est celle qui permet le plus de retranscrire ce que le témoin a voulu dire ou même pense au fond de lui. L'« analyse condensée » ou « interprétation organisée » évoquées par Florence Descamps, « font plus ou moins l'impasse sur le caractère oral et discursif de la source orale, sur son contexte très particulier d'énonciation (l'entretien dialogué) et considèrent les paroles du témoin comme de simples supports permettant la collecte d'informations objectives existant au-delà des mots »<sup>83</sup>. Par soucis de transparence et pour permettre au lecteur de consulter lui-même la source, nous pensons qu'il faudrait mettre à sa disposition au moins l'entretien transcrit dans sa globalité, et pourquoi pas l'enregistrement lui-même afin qu'il puisse, s'il le désire, resituer un extrait donné dans le texte de la thèse, dans le contexte plus large de l'entretien.

En revanche, nous avons choisi de ne pas suivre Florence Descamps dans sa proposition de faire relire l'entretien à la personne interrogée dans le but de lui faire valider. En effet, nous préférons garder les paroles spontanées afin de ne pas introduire un certain conformisme et/ou une auto-censure dans les témoignages. Nous partons du principe qu'à partir du moment où le témoin a connaissance de la démarche dans le cadre de laquelle il est interrogé et qu'il le fait à titre complètement anonyme, il n'y a pas d'utilité à lui faire relire l'entretien ; libre au chercheur de revenir sur un point à éclaircir lors d'un second entretien.

---

<sup>83</sup> Florence DESCAMPS, *op. cit.*, paragraphe 9 du chapitre 1 de la troisième partie : <http://books.openedition.org/igpde/592>.

Nous avons voulu retranscrire les entretiens le plus rapidement possible après l'enregistrement, afin d'écrire tout en ayant en tête la scène de l'entretien et de pouvoir « restituer la situation d'intercommunication verbale et non verbale<sup>84</sup> ».

Même si nous avons pris connaissance des méthodes d'analyse du discours empruntées à la psychologie ou aux sciences du langage, nous avons opté pour une méthode historienne plus classique, celle de l'élaboration d'une grille thématique par entretien puis de la comparaison et confrontation entre elles afin de repérer les thématiques récurrentes, les constances, les oublis etc. et de construire éventuellement une typologie. Cela ne signifie pas que nous faisons abstraction du contexte de l'entretien et que nous ignorons « la façon » dont le discours est tenu, au contraire, une attention particulière y est portée dans l'analyse.

Pour conclure cette partie méthodologique, nous voudrions parler également de l'implication du chercheur dans son objet de recherche. Sans avoir établi une méthode particulière, nous pensons que « pratiquer » soi-même fait partie de la compréhension de l'objet de recherche et contribue à son analyse plus experte. L'objet de notre recherche se prête tout à fait à ce genre d'exercice, comme cela peut être le cas pour des recherches concernant la musique, la danse, etc. Nous pensons que la pratique fait partie intégrale de la recherche. Si les témoins ont souvent pris l'initiative de nous offrir des mets de la cuisine marocaine pendant que nous échangeons, nous ne nous sommes pas contentée de déguster mais nous nous sommes appliquée à réaliser nous-même les recettes, parfois en suivant celles que nous avons pu filmer afin de reproduire au plus près la gestuelle, de mettre à contribution nos cinq sens et, malgré la neutralité à laquelle l'historien s'astreint, ne pas s'interdire d'avoir une expérience sensible. Cette recherche, non pas « action <sup>85</sup>», mais plutôt « active » ou « participative <sup>86</sup> » permet de créer de la connaissance, de partager nos expériences-expériences qui se sont soldées autant par des succès que des échecs- et de révéler nos propres réactions devant la difficulté, le manque d'ingrédient, le manque de temps, l'envie de tester une autre manière de faire, de réinventer, de s'inspirer de plusieurs recettes à la fois etc.

---

<sup>84</sup> *Ibid.*, paragraphe 26 du chapitre 2 de la troisième partie : <http://books.openedition.org/igpde/595>.

<sup>85</sup> L'objectif de la recherche action étant d'opérer un changement de la réalité par l'action, ce qui n'est absolument pas l'effet souhaité dans notre démarche.

<sup>86</sup> Ici, au sens où c'est le chercheur qui participe.

### **Au menu :**

Nous avons souhaité dérouler notre démonstration en trois parties dont les contours représentent moins des césures chronologiques que trois « espace-temps » différents.

En effet, notre première partie concerne la présence française au Maroc. Or, comme nous l'avons déjà précisé, elle déborde des cadres chronologiques stricts du Protectorat, dans la mesure où une présence européenne au Maroc est réelle avant l'arrivée de Lyautey en 1912 et où celle-ci reste en partie après la fin du Protectorat en 1956. Ce premier espace-temps veut souligner deux éléments principaux : la connaissance et la vision que la population française a de la gastronomie marocaine avant et pendant le protectorat d'une part, d'autre part dans quelle mesure la présence française a pu avoir un impact sur l'alimentation de la population locale.

Dans une deuxième partie, nous avons voulu montrer que l'arrivée des migrants marocains en France avait modifié et redéfini leurs propres pratiques culturelles sans nier les résistances qui leur sont attachées, et que des lieux spécifiques pouvaient permettre des interpénétrations culinaires multilatérales. La société française ne peut pas être imperméable aux possibilités d'élargissement de sa propre gastronomie résultant des phénomènes migratoires.

Enfin, nous ne pouvons pas nier que les transferts ont lieu également sans les acteurs humains (colons, migrants) mais peuvent découler d'une volonté étatique, voire supra-étatique, dans le cadre par exemple, du libre échange international, en pleine mondialisation.

### La légitimité de la question alimentaire en sciences humaines et sociales

Si Jean-Pierre Poulain consacre, dans *Sociologies de l'alimentation*<sup>87</sup>, quelques pages<sup>88</sup> au peu de reconnaissance dont jouit la thématique alimentaire dans certains milieux de la recherche, les remarques désobligeantes qui nous ont été adressées quant à notre sujet de thèse ont été peu nombreuses et venant toutes de l'extérieur du milieu universitaire. Néanmoins, elles sont la preuve que cette reconnaissance est encore en cheminement. Très médiatisée à travers les émissions culinaires, l'alimentation reste pour certains un divertissement ou encore une histoire de femmes asservies par les tâches domestiques du foyer, victimes d'une misogynie ancestrale: « Toi qui a un certain niveau intellectuel, pourquoi as-tu choisi un sujet de thèse tel que la cuisine ? » ou encore « parler des migrantes au travers de la cuisine, c'est les réduire à un rôle de mère au foyer dont certaines souffraient déjà dans le pays d'origine » nous a-t-on avancé. Ces remarques méritent réflexion. Si Jean-Pierre Poulain craint que la sociologie de l'alimentation ne soit réduite à une « sociologie de pacotille<sup>89</sup> », dix ans après, les colloques, séminaires et publications de haute volée sur l'alimentation se sont multipliés dans de nombreuses disciplines et ont assis la légitimité de la thématique. Mais il faut rappeler ici les travaux précurseurs de deux historiens français qui ont véritablement lancé la recherche sur l'alimentation : d'abord Jean-Louis Flandrin dès les années 1980, dont les recherches aboutissent en 1996 avec la publication d'un ouvrage collectif codirigé avec Massimo Montanari<sup>90</sup>. Jean-Louis Flandrin a laissé un souvenir impérissable à ses étudiants dans la mesure où il mettait en action ses recherches, en organisant des banquets visant à reproduire des recettes du Moyen-Âge. Nous pensons qu'il est effectivement important de lier recherches et pratiques. D'ailleurs Denis Saillard, historien de l'alimentation, travaille aujourd'hui dans son sillage, puisqu'il a organisé, une fois par mois au château de Lunéville, des ateliers gastronomiques de 2012 à 2016, consistant à élaborer une recette sous la direction d'un chef, après une conférence en rapport avec la recette<sup>91</sup>. Puis, pour l'histoire des représentations, donc l'histoire culturelle, Pascal Ory avec

---

<sup>87</sup> Jean-Pierre POULAIN, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France, collection Quadrige, Paris, 2002, 2005 pour la première édition », 287 p.

<sup>88</sup> *Ibid.*, paragraphe sur : « La « bouffe » et son apparente futilité », pp. 147-149.

<sup>89</sup> *Ibid.*, p. 148.

<sup>90</sup> Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

<sup>91</sup> J'ai ainsi présenté une conférence sur le tajine à l'occasion d'un « jeudi gastronomique » en 2017.

son livre *Le discours gastronomique français*<sup>92</sup>, également publié dans *Les Lieux de mémoire* dirigés par Pierre Nora entre 1984 et 1992 s'inscrit aussi dans la même continuité. Avant eux, des intellectuels et chercheurs des sciences humaines tels que qu'Arnold Van Gennep<sup>93</sup>, Marcel Mauss, Claude Lévi-Strauss et Roland Barthes ont accordé beaucoup d'attention à l'alimentation. À l'étranger, notamment aux Etats-Unis et au Royaume Uni, les *Food Studies* se sont imposées rapidement, sans doute parce que l'interdisciplinarité qu'elles supposent est davantage mise en avant dans les pays anglo-saxons qu'en France où les disciplines sont longtemps restées cloisonnées entre elles. Parmi les historiens et sociologues américains, on peut citer Sidney Mintz<sup>94</sup>, Reay Tannahill<sup>95</sup> et Priscilla Ferguson<sup>96</sup>.

Plus récemment, les recherches s'orientent sur l'analyse de l'identification gastronomique. Premier du genre en histoire culturelle, le colloque « Gastronomie et identité culturelle française (XIX<sup>e</sup> –XXI<sup>e</sup> siècles) » organisé par le Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de Saint-Quentin en Yvelines en 2005, a donné lieu à la publication des actes dans un ouvrage au titre identique, devenu la référence sur la question de l'identification de la France comme nation gastronomique et des liens entre nationalisme et cuisine. En 2010, c'est à Bakou qu'a lieu une rencontre sur « Le goût des autres : De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIII<sup>e</sup> –XXI<sup>e</sup> siècles) » organisé par l'Université slave de Bakou (BSU), l'Université Nancy II (CERCLE), l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (CHCSC) qui elle aussi a abouti à une publication début 2015, faisant le point sur les questions d'altérité alimentaire et culinaire, et de frontières culturelles gastronomiques<sup>97</sup>.

La linguistique donne également des clefs pour comprendre la construction et la circulation des discours culinaires : en septembre 2012 l'Université libre de Bruxelles organise un colloque sur « le manger et le dire » dont les actes sont publiés en 2013 dans la revue *Degré* et dont une des communications porte sur la comparaison des discours français et marocains : « Imaginations et création en cuisine : analyse du discours de cuisiniers français

---

<sup>92</sup> Pascal ORY, *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998.

<sup>93</sup> Arnold VAN GENNEP, *Le folklore français*, A. et J. Picard, 1958, éditions Robert Laffont S.A., Paris, 1999. Arnold Van Gennep a d'ailleurs conduit une enquête ethnographique en Algérie de 1911 à 1912.

<sup>94</sup> Sydney MINTZ, *Sucre blanc, misère noire : Le goût et le pouvoir*, traduit de l'américain par Rula Ghani, Paris, Nathan, coll. « Essais et recherches », 1991, 249 p.

<sup>95</sup> Reay TANNAHILL, *Food in history*, Stein and Day, 1973.

<sup>96</sup> Priscilla FERGUSON, *Accounting for taste. The triumph of French cuisine*, University of Chicago Press, 2004.

<sup>97</sup> Didier FRANCFORT, Denis SAILLARD, (dir.), *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation. Europe XVIII<sup>e</sup> –XXI<sup>e</sup> siècles*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 2015, 392 p.

et marocains »<sup>98</sup>. Sur la thématique de l'authenticité gastronomique, a eu lieu en 2012 à Saint-Brieuc, un colloque dont les textes ont été réunis par Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy<sup>99</sup> tandis que celui de Bruxelles, en 2013, s'interrogeait sur la nourriture dans les expositions universelles<sup>100</sup>. En 2014, le colloque « Manger et boire entre 1914 et 1918 » réunit, à la Bibliothèque municipale de Dijon, qui possède un riche fonds gastronomique, des historiens travaillant soit sur la Grande Guerre, soit sur la thématique de l'alimentation, comme le professeur émérite de l'Université d'Aix-Marseille Marc Michel, qui fit entendre une communication sur « les images et réalités de l'alimentation et des usages alimentaires des troupes noires de la Première Guerre mondiale ». Le colloque a donné lieu à une publication en 2015<sup>101</sup>.

L'année 2015 est également riche en réflexion sur l'alimentation avec un colloque sur « L'histoire de l'alimentation en Lorraine : de la production à la consommation » (27-28 novembre 2015 à Pont-à-Mousson) et une journée d'études sur « La gastronomie à l'ère numérique » (4 décembre 2015 à Nancy). En outre, les interventions et communications sur la question alimentaire n'ont pas lieu uniquement dans des manifestations portant spécifiquement sur cet objet. Ainsi, la cuisine et la gastronomie s'invitent et sont les bienvenues lors des rencontres portant sur des thématiques plus larges au sein desquelles elles ont entièrement leur place : multiculturalisme<sup>102</sup>, transferts culturels, études sur le folklore, migrations, musique<sup>103</sup>, cinéma...

Le colloque n'est pas la seule forme de transmission de la recherche sur l'alimentation : Denis Saillard et Françoise Hache-Bissette, chercheurs à Saint-Quentin en Yvelines (CHCSC), sont à l'initiative et animent le séminaire de recherche « Médias et médiation de la gastronomie XVIIIe-XXI<sup>e</sup> siècles » depuis 2013 et entament en 2018 leur cinquième cycle.

---

<sup>98</sup> Françoise DUFOUR, Catherine ROUBY, Fanny RINK, Melissa BARKAT-DEFRADAS, Moustafa BENSALI, et al., « Imagination et création en cuisine : analyse du discours de cuisiniers français et marocains. », *Colloque International Le Manger et le Dire. Pour une approche du discours culinaire et gastronomique*, septembre 2012, Bruxelles, Belgique, <halshs-00779200>.

<sup>99</sup> Jean-Yves ANDRIEUX, Patrick HARISMENDY (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Presses Universitaires de Rennes, coll. « Table des hommes », 2013, 340 p.

<sup>100</sup> Nelleke TEUGHELDS, Peter SCHOLLIERS (dir.), *Food and Major Exhibitions in the 19th and 20th Centuries*, ICREFH Symposium, Brussels, 2013, Ashgate Publishing, Aldershot, 2015, 348 p.

<sup>101</sup> Caroline POULAIN (sous la dir.), *Manger et boire entre 1914 et 1918*, Gand, Snoeck, 2015, 208 p.

<sup>102</sup> Les ateliers d'été de l'Institut d'histoire culturelle européen « Vous avez dit multiculturel ? » qui ont eu lieu en juillet 2014 à Lunéville ont laissé place à trois communications sur la gastronomie.

<sup>103</sup> Didier FRANCFORT, « Gastronomie et musique : des émotions sans confusion », *Revue de la BNF*, vol. 49, no. 1, 2015, pp. 44-49.



Devant cette ébullition gastronomique, il est donc nécessaire de faire le point sur la question alimentaire, culinaire et gastronomique en revenant brièvement sur les prémisses de la recherche dans ce domaine, et ce dans l'interdisciplinarité.

Des états de la recherche sur la question alimentaire en sciences sociales étant déjà présents dans *L'omnivore* de Claude Fischler (1990, 1993 puis 2001) puis dans l'ouvrage de Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation* (2002 puis 2005) et dans celui du même titre (au singulier) de Faustine Régner, Anne Lhuissier et Séverine Gojard, *Sociologie de l'alimentation* (2006), et ce de telle manière que nous ne pourrions mieux nous y employer, nous ne ferons que résumer et mentionner les apports des sciences sociales sur l'alimentation jusqu'aux années 2000. En revanche, nous nous attarderons davantage sur les publications de ces quinze dernières années en essayant de donner un tour complet aux avancées scientifiques concernant la cuisine, les migrations, les transferts et ceci au-delà du seul horizon franco-marocain et de la seule littérature francophone.

Depuis Claude Lévi-Strauss, distinguer les disciplines, sur la question alimentaire, paraît peu fructueux. Il faut s'inspirer des avancées des autres disciplines pour nourrir notre réflexion historique. En effet, les mêmes questions peuvent être posées en histoire, en sociologie ou en anthropologie. De plus, dans l'histoire des sciences sociales, celles-ci ont tendance à se croiser et de nouvelles disciplines naissent : l'histoire sociale, la sociohistoire<sup>104</sup>, la socio-anthropologie<sup>105</sup> ou encore l'ethnohistoire<sup>106</sup>. Il est donc plus pertinent pour faire un état des lieux de la recherche sur l'alimentation de partir des concepts et des résultats que des disciplines et des auteurs. À ce propos, la revue *Anthropology of Food*, née en 1999, illustre bien cette méthode. Si son titre se réclame d'une discipline, la revue se veut être le lieu de réflexions d'« un réseau international de chercheurs qui partagent un même intérêt pour les recherches en sciences sociales de l'alimentation »<sup>107</sup>. Claude Fischler parle, quant à lui, d'une démarche « indisciplinaire »<sup>108</sup>.

---

<sup>104</sup> Gérard NOIRIEL, *Introduction à la socio-histoire*, La Découverte, 2006, 128 p.

<sup>105</sup> Jacques HAMEL, « La socio-anthropologie, un nouveau lien entre la sociologie et l'anthropologie », *Socio-anthropologie*, 1, 1997, mis en ligne le 15 janvier 2003, consulté le 14 décembre 2014, à l'adresse : <https://journals.openedition.org/socio-anthropologie/73>.

<sup>106</sup> Henri BRUNSCHWIG, « Un faux problème : l'ethno-histoire », *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 1965, vol. 20, n° 2, pp. 291-300.

<sup>107</sup> Extrait du texte de présentation de la revue.

<sup>108</sup> Claude FISCHLER, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, nouvelle édition corrigée, éditions Odile Jacob, Paris, 2001, p. 21.

Le point commun à beaucoup de disciplines traitant de l'alimentation, c'est qu'elles aspirent à prendre l'alimentation non comme lieu de lecture d'un phénomène social mais comme objet. Les chercheurs militent pour que des spécialités émanent des disciplines « mères » prenant l'alimentation comme centre de leurs réflexions. Ainsi l'anthropologie de l'alimentation deviendrait une « anthropologie par l'alimentation »<sup>109</sup>. De même Jean-Pierre Poulain déplore que pendant longtemps l'alimentation fasse partie de branches de la sociologie (ruralité, religion, santé...) mais qu'il n'existe pas de sociologie de l'alimentation<sup>110</sup>. Néanmoins on peut saluer la création de Masters dédiés aux cultures de l'alimentation et non plus forcément liées à la nutrition ou à la santé, comme le Master européen d'histoire et des cultures de l'alimentation proposé par l'Institut du même nom (IEHCA), à Tours. D'ailleurs, l'IEHCA organise, chaque année, des colloques thématiques et des universités d'été autour des *Food studies*.

### **Dépasser la question Nature/ Culture dans les pratiques alimentaires**

L'anthropologie est la première des disciplines des sciences humaines à avoir montré de l'intérêt pour l'alimentation. Audrey Richards en est la pionnière puisque dans les années 1930, et dans le courant fonctionnaliste, elle étudie le cérémoniel du repas, les interdits alimentaires, les rituels du sacrifice dans une tribu d'Afrique centrale<sup>111</sup>. Pour elle, « Toute la vie sociale, économique et religieuse découle donc directement de la quête de nourriture <sup>112</sup> ». Trente ans plus tard, Claude Lévi-Strauss observe, dans les *Mythologiques*, que « négativement et positivement, tous les mythes se rapportent à l'origine de la cuisson des aliments<sup>113</sup> ». Symbole du passage de la nature à la culture, la cuisson est ce qui différencie l'homme et l'animal. S'opposant au courant fonctionnaliste, Lévi-Strauss n'étudie pas les aliments consommés par des individus mais la façon avec laquelle ils les mangent et pourquoi ils les mangent : ces deux questions traduisent les structures d'une société. Autrement dit, avant d'être ingéré, l'aliment est pensé culturellement. C'est en partant de cette idée que nous exposerons nos recherches dans la mesure où nous essaierons de comprendre pourquoi certains aliments, recettes ou encore modes de consommation sont adoptés dans certains espaces et pas dans d'autres alors que la mondialisation permet aujourd'hui une

---

<sup>109</sup> Frédéric DUHART, « Des perspectives originales pour l'anthropologie de l'alimentation », *Ethnologie française* 1/ 2005 (Vol. 35), p. 161-163.

<sup>110</sup> Jean-Pierre POULAIN, *Sociologies de l'alimentation*, op. cit.

<sup>111</sup> Elle publie en 1932 les recherches de sa thèse sous le titre « Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu ».

<sup>112</sup> Yvonne VERDIER, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, tome 9, n° 1, p. 50.

<sup>113</sup> Claude LÉVI-STRAUSS, *Les mythologiques. Le cru et le cuit*, p. 291.

uniformisation des modes de consommation de façon planétaire. Mary Douglas, en s'inscrivant dans un courant culturaliste, explique les choix alimentaires des groupes par une classification taxonomique fabriquée par l'Homme : un mets est consommé parce qu'il appartient à une classe d'aliment<sup>114</sup>. Proche du courant fonctionnaliste, le « matérialisme culturel » de l'anthropologue américain Marvin Harris tend à expliquer les règles culinaires par une thèse « utilitariste » qui réduirait les interdits religieux à de simples causes climatiques, hygiénistes et économiques. Provenant d'une société laïque « désenchantée », nous serions tentés également de penser que l'interdit du porc dans les religions juives et musulmanes n'est que le fruit de la mauvaise adaptabilité de l'animal au Moyen-Orient et de sa mauvaise consommation. Mais, en évacuant la religion d'un revers de la main, on stigmatiserait des migrants musulmans vivant en France qui suivraient des préceptes dictés dans des temps anciens et dépassés par les techniques de conservation, de connaissances d'aujourd'hui. En somme, comme le souligne Claude Fischler, « le matérialisme culturel n'aboutit-il pas à nier la culture qu'il prétendait expliquer ? »<sup>115</sup>. De même, nous verrons au cours de notre travail que la grande consommation de certains aliments comme le thé et le sucre au Maroc ne correspond pas à la logique d' « optimisation »<sup>116</sup> de la sélection de l'aliment voulue par le matérialisme culturel.

D'autres travaux montrent l'autonomie du culturel dans les choix alimentaires : si Igor de Garine<sup>117</sup> a observé que certaines tribus d'Afrique s'interdisaient de manger du sorgho pour se distancier de tribus voisines et donc se servaient de la nourriture comme d'une affirmation identitaire, on pourra mesurer les mêmes types de réaction chez les familles migrantes ou même chez certains « Français » par le refus d'ingérer de la viande « bénite » par principe ou encore l'organisation d' « apéros saucisson-vin rouge ». Chacun de ces travaux et thèses ont fait avancer la recherche comme ils ont des limites. Ainsi Claude Fischler conclut-il son second chapitre sur le fait qu'on ne peut pas opposer Nature et Culture pour expliquer les phénomènes de consommation : « Tout semble de plus en plus indiquer que les gènes et la culture sont pris ensemble dans un processus de coévolution, que ce qui évolue,

---

<sup>114</sup> Claude FISCHLER, *op. cit.*, p. 44.

<sup>115</sup> *Ibid.*, p. 48.

<sup>116</sup> *Ibid.*, p. 49.

<sup>117</sup> *Ibid.*, p. 51.

c'est un ensemble bio-socio-culturel complexe. »<sup>118</sup>. D'où l'intérêt des études historiques dans ce domaine : seule la dimension historique peut permettre de bien percevoir cette évolution.

### **La nourriture en histoire culturelle : une histoire du nationalisme ?**

Après la thèse de Pascal Ory, déjà abordée dans l'introduction, Denis Saillard, Françoise Hache-Bissette et les contributeurs de *Gastronomie et identité culturelle française*<sup>119</sup> donnent également des éléments pour comprendre la fabrication du discours gastronomique français depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, dans la littérature, l'opéra ou encore via l'expatriation des chefs français à l'étranger. Néanmoins, ce discours à l'étranger n'est pas admis dans sa globalité sans modification. Des phénomènes d'appropriation et de résistance donnent lieu, bien qu'inspirée par le discours français, à la définition puis à la création de « cuisines nationales ». En France, un autre phénomène consiste en celui de la « nationalisation des cuisines régionales <sup>120</sup> ». Ainsi les notions de terroir et de tradition associées à un certain élitisme favorisent un discours culinaire nationaliste<sup>121</sup> empreint de nostalgie et d'essentialisme<sup>122</sup>. Mais depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le discours a évolué et l'on s'intéresse de plus en plus aux pratiques liées aux sociabilités. L'incontournable *Festin de Babette* (1987) montre comment le repas est un moment de rapprochement des individus. Ainsi, une fois les discours et représentations étudiées, le chercheur en histoire culturelle se doit de s'intéresser aux pratiques qui elles, vont nous en dire davantage sur les stratégies des individus en situation de socialisation, notamment lorsque la culture « dominante » est en décalage avec leurs pratiques habituelles, comme en contexte colonial ou en contexte de migration. Ces pratiques peuvent être individuelles comme collectives<sup>123</sup>.

L'étude des pratiques est un indicateur pour tenter de dessiner les frontières culturelles. En effet, la frontière géographique sépare souvent deux entités culturelles dites « distinctes » mais dans de nombreux cas, elle les rassemble. C'est le cas des frontières de beaucoup de pays africains tracées sans tenir compte des différentes ethnies qui les composent. Alors que certaines ethnies ont pu être coupées en deux, d'autres qui ont des langues différentes, sont regroupées sous un même pouvoir étatique. Plus près de nous et avec des conséquences

---

<sup>118</sup> *Ibid.*, p. 53.

<sup>119</sup> Françoise HACHE-BISSETTE, Denis SAILLARD, *op. cit.*

<sup>120</sup> *Ibid.*, p. 26.

<sup>121</sup> *Ibid.*, p. 27.

<sup>122</sup> *Ibid.*, voir les articles associés de Didier FRANCFORT, Marion DEMOSSIER et Olivier ASSOULY.

<sup>123</sup> Cette attention particulière portée aux pratiques culturelles est un champ de recherche qui en est à ses débuts, et conduit notamment par Didier Francfort.

moindres, la réforme territoriale validée par le Conseil constitutionnel en janvier 2015 réduisant le nombre de régions françaises de 22 à 13 régions a provoqué, notamment en Alsace, des réactions sous forme de manifestations illustrant le refus d'être assimilé à « l'autre » : « on ne mélange pas la choucroute avec les quiches » pouvait-on lire sur certaines banderoles. Les différences culturelles d'ordre gastronomique ont été prises comme étendard pour exprimer un sentiment de supériorité régionale, la Lorraine étant caricaturée comme une région pauvre, survivante d'un passé minier et sidérurgique. Mais l'existence de différentes cultures dans un même espace n'est pas toujours due au tracé des frontières mais aussi à leur franchissement par les hommes. L'histoire de l'immigration nous rappelle les différentes vagues mais également les politiques migratoires qui ont engendré le regroupement de populations aux origines différentes dans un même pays. Aux frontières géographiques s'ajoutent donc (sans s'y substituer) les frontières culturelles, dont il est question dans l'introduction du *(Le) goût des autres* dirigé par Didier Francfort et Denis Saillard<sup>124</sup> en particulier avec l'article de Pierre Raffard sur la frontière entre la Syrie et la Turquie<sup>125</sup>.

Le lecteur du *Goût des autres* est mis en garde contre les dérives politiques consistant à utiliser les frontières culturelles comme prétexte pour justifier l'impossibilité d'un vivre ensemble tel que Samuel Huntington le fait dans son *Choc des civilisations*<sup>126</sup>, ou encore pour justifier la modification d'une frontière par annexion. Dans notre travail il sera question des frontières alimentaires entre la France et le Maroc. Ce terrain se différencie de celui étudié dans *Le goût des autres* (Europe centrale et orientale) dans la mesure où le nôtre met en scène deux pays et des peuples liés historiquement par l'expérience d'un type de domination particulière qu'est la colonisation. Mais les mouvements de population pendant et après cette période et ceci dans les deux sens (Français au Maroc, Marocains en France...) ont mené également à des situations de cohabitation de plusieurs cultures sur un même territoire provoquant l'existence de frontières culturelles alimentaires. Le concept de frontière alimentaire a fait l'objet d'un ouvrage dirigé par Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte avec un article remarquable sur « Les espaces de la paella en Europe » présenté par Frédéric

---

<sup>124</sup> Didier FRANCFORT, Denis SAILLARD, (dir.), *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation. Europe XVIII<sup>e</sup> –XXI<sup>e</sup> siècles*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 2015, 392 p.

<sup>125</sup> Pierre RAFFARD, « Interroger la notion de frontière alimentaire : l'exemple du sud-est anatolien (Turquie) », *ibid.*, pp. 287-302.

<sup>126</sup> Samuel HUNTINGTON, *Le choc des civilisations*, Éditions Odile Jacob, Paris, 1997.

Duhart et F. Xavier Medina<sup>127</sup> qui pourrait bien nous donner quelques pistes pour étudier à notre tour « les espaces du couscous », tant ces deux plats remplissent des caractères semblables : plats uniques, complets, identitaires, représentatifs d'un espace géographique et faisant l'objet d'autant de recettes qu'il y a de personnes pour les concocter. Comme la paella, le couscous a-t-il été érigé « plat national » grâce à une politique touristique marocaine telle que Franco l'a mise en place en Espagne<sup>128</sup>? Si la côte basque française a fait de la paella un plat local<sup>129</sup>, peut-on dire que Marseille ou le quartier de Barbès à Paris soient devenus les capitales françaises du couscous ?

Cette question des frontières culturelles nous interroge sur les causes du succès de la cuisine marocaine : pourquoi celle-ci a-t-elle gagné ses lettres de noblesse au détriment des cuisines tunisienne ou algérienne ? Cette dernière question en soulève une autre : ces cuisines sont-elles comparables ? A-t-on raison, dans l'imaginaire français, au moins depuis le livre de Léon Isnard qui comporte des recettes de Tunisie, d'Algérie et du Maroc (et qu'il intitule même *Gastronomie africaine* !<sup>130</sup>) de regrouper les cuisines des trois pays du Maghreb sous une seule cuisine alors qu'il ne nous viendrait pas à l'idée de rassembler cuisine française et cuisine allemande dans une même « culture culinaire » ?

D'autre part, les phénomènes migratoires nous amènent à questionner le trio « intégration », « acculturation », « assimilation » et à travailler sur les concepts de multiculturalisme, d'interculturalité, de métissage, de transferts culturels pour montrer dans quelle mesure la cuisine est un lieu d'échanges, de transmission mais aussi d'innovation. Les stratégies de résistance valorisant « l'authenticité » afin de protéger des traditions seront également étudiées, ainsi que celles visant à se distancier d'une culture par la définition d'un exotisme et d'une « folklorisation » de certaines pratiques par les individus eux-mêmes.

### **La nourriture de l'Autre interroge les concepts utilisés en histoire culturelle**

- Quelle définition de la culture peut être opératoire en histoire culturelle ?

---

<sup>127</sup> Frédéric DUHART, F. Xavier MEDINA, Les espaces de la paëlla en Europe, in Massimo MONTANARI, Jean-Robert PITTE, *Les frontières alimentaires*, CNRS Éditions, Paris, 2009, pp 301-318.

<sup>128</sup> *Ibid.*, p. 306.

<sup>129</sup> *Ibid.*, p. 313.

<sup>130</sup> Léon ISNARD, *La gastronomie africaine*, Paris, Albin Michel, 1930, 475 p.

Le concept d'acculturation est défini par Pascal Ory comme « l'inscription au sein d'une culture de formes perçues par cette dernière comme lui étant étrangère »<sup>131</sup>. Pour lui, « aucune culture ne se fond totalement dans une autre sans y laisser plus que des traces »<sup>132</sup>. Il faut donc revenir sur ce concept de culture avant d'envisager tous les autres, car c'est à partir de celui-ci que nous pourrions discuter des suivants. Dans l'histoire des sciences sociales, la notion de culture est d'abord utilisée comme synonyme de « civilisation ». Une distinction est faite, donnant au terme de « civilisation » un sens englobant : une civilisation contient plusieurs cultures. Guy Rocher donne au mot « culture », la définition suivante : « un ensemble lié de manières de penser, de sentir et d'agir plus ou moins formalisées qui, étant apprises et partagées par une pluralité de personnes, servent, d'une manière à la fois objective et symbolique, à constituer ces personnes en une collectivité particulière et distincte. »<sup>133</sup>. Il donne quatre caractéristiques principales à la culture : la culture s'adresse à toute activité humaine et est « action », elle est plus ou moins formalisée (lois, normes...), elle est partagée par une pluralité de personnes et enfin, elle résulte de l'apprentissage. Pour Guy Rocher, « la culture est donc un des facteurs que l'on trouve à la source de ce que Durkheim appelait la solidarité sociale, et Auguste Comte, le consensus de la société »<sup>134</sup>. Enfin, le dernier caractère de la culture révélé par Guy Rocher est de constituer un « système », c'est-à-dire un ensemble de traits liés entre eux. Pour que le système existe il faut qu'il soit vécu et donc perçu, il relève donc de la représentation. L'existence de ces « systèmes » est intéressante pour cette recherche. L'histoire culturelle menant notamment au comparatisme, nous pourrions dans un premier temps comparer les deux systèmes culturels gastronomiques marocain et français afin d'y établir les ressemblances et les différences. Pour cela, il faut d'abord les identifier. Au cours de notre étude, nous réinterrogerons ces caractères de la culture.

- Créolisation, métissage et fusion

La politisation du multiculturalisme se traduit souvent par des débats sur l'alimentation. Parmi les peurs que le multiculturalisme dégage, celle d'uniformisation culturelle est une des plus importantes. Cette peur est d'ailleurs contradictoire avec celle

---

<sup>131</sup> Pascal ORY, *L'histoire culturelle*, Presses Universitaires de France, Coll. « Que sais-je ? », 2011 (3<sup>e</sup> édition) n° 3713, p. 112.

<sup>132</sup> *Idem.*

<sup>133</sup> Guy ROCHER, *Introduction à la sociologie*, Montréal, éditions Hurtubise HMH Itée, 1992, troisième édition, p. 109.

<sup>134</sup> *Ibid.*, p. 111.

d'une « communautarisation » de la société. Elle consisterait, en ce qui concerne l'alimentation, à ce que l'on puisse manger « de tout, n'importe où » et que les particularismes locaux s'effacent pour laisser place à un seul modèle culinaire né du mélange de tous les autres préexistants. À l'internationalisation incontestable des modèles culinaires, répondent néanmoins des phénomènes de résistance passant par des recensions puis patrimonialisation de recettes. Tradition, terroir et authenticité sont les maîtres-mots des discours des acteurs de la restauration et du tourisme qui mythifient les cuisines régionales ou locales<sup>135</sup>. Les mêmes facteurs cités plus haut : colonisation, immigration, tourisme et d'une façon plus générale, mondialisation, sont à l'origine, non pas seulement d'échanges et d'adaptations mais aussi de créations à travers différentes formes de métissage allant, selon Jean-Pierre Corbeau (cité par Jean-Pierre Poulain<sup>136</sup>), « du métissage imposé au métissage désiré en passant par des métissages impensés ». Laurence Tibère conçoit le phénomène de créolisation alimentaire comme une forme de métissage particulière<sup>137</sup>. Pour elle, il y a créolisation lorsque plusieurs facteurs sont réunis : l'existence de « contacts étroits entre des populations venus de différents pays, à travers la cohabitation professionnelle, conjugales », « le risque voire la certitude de non-retour au pays d'origine ou tout du moins, de rupture du lien avec le pays et peur de perdre sa culture », « l'obligation de vivre ensemble avec ses différences et donc de créer de l'« en commun », du patrimoine partagé », « l'existence d'une métropole de référence à laquelle on s'identifie »<sup>138</sup>. Peut-on, selon ces critères, parler de formes de créolisation dans la rencontre entre la cuisine française et marocaine ? Au premier regard non. Au Maroc, pendant la colonisation, aucune des parties n'avait peur de perdre un lien avec son pays d'origine, les Marocains étant sur place, et les Français pouvant voyager. En France, la population marocaine immigrée n'est pas « obligée » d'avoir des contacts étroits ni avec la société française ni avec d'autres communautés immigrées. Les contextes étudiés (colonisation, immigration) seraient donc propices sans doute à des métissages mais pas à des phénomènes de créolisation. Ce concept a en tout cas l'intérêt de concurrencer la notion d'acculturation<sup>139</sup>.

---

<sup>135</sup> Jean-Pierre POULAIN, *op. cit.*, p. 25.

<sup>136</sup> *Ibid.*, p. 31.

<sup>137</sup> Laurence TIBÈRE, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, L'Harmattan, 2009, 470 p.

<sup>138</sup> L'entretien avec Laurence Tibère (sans date) est disponible sur le site de l'observatoire des cuisines populaires à l'adresse : <http://observatoirecuisinespopulaires.fr/interview/laurence-tibere/>, consulté le 2 mai 2017.

<sup>139</sup> Jean-Pierre POULAIN, *op. cit.*, p. 34.



## **Les études sur les pratiques alimentaires des Marocains au Maroc : un point de départ pour une recherche historique comparative**

Selon Pierre Vermeren, les années 1960 ont été un moment de renouveau des études maghrébines, mais cette génération est partie sans relêve<sup>140</sup>. En 2010, Pierre Vermeren compte 13 universitaires spécialistes d'histoire contemporaine du Maghreb, mais seul un (lui-même) est spécialiste du Maroc en particulier. Nous devons beaucoup à Charles-André Julien (1891-1991), historien de l'Afrique du Nord, anticolonialiste, dont les écrits concernent autant l'Algérie que le Maroc<sup>141</sup> et la Tunisie. Son élève, Charles-Robert Ageron, lui-même maître de Benjamin Stora, fut un grand historien de l'Algérie mais ne publia pas sur le Maroc. En revanche, il dirige la thèse de Daniel Rivet sur « Lyautey et l'institution du protectorat français au Maroc. 1912-1925 » en 1966. Nous pouvons également nous référer pour l'histoire du Maroc aux historiens Robert Assaraf et Michel Abitbol qui se sont spécialisés dans les relations entre juifs et arabes, à l'historien et militant de l'amazighité Ali Azaykou qui a lutté pour une histoire du Maroc différente de la version officielle, Abdallah Laroui, qui analyse et critique l'idéologie arabe<sup>142</sup>, ou encore Mohamed Bekraoui, spécialiste du Maroc pendant la Première Guerre mondiale. Néanmoins, le Maroc fait tout de même l'objet d'une production scientifique abondante en géographie, histoire, sociologie, anthropologie, littérature et au sein de ces disciplines, les questions de l'alimentation et de la gastronomie ne sont pas en reste. Notre travail peut s'inscrire à la fois dans les *postcolonial studies* et dans les études sur le temps post colonial. Les premières consistent à étudier les héritages laissés par la colonisation, il ne s'agit pas de mesurer les effets positifs ou négatifs de celle-ci, mais plutôt de montrer en quoi la présence française, donc la colonisation, a pu modifier le type de production et les habitudes alimentaires des peuples colonisés, qu'il s'agisse d'appropriations ou au contraire de résistances. Nos recherches se poursuivent dans le champ des études *post-coloniales*, qui s'intéressent aux sociétés anciennement colonisées et qui ont recouvré leur indépendance<sup>143</sup>. Dans ce cadre, nous nous inscrivons dans l'histoire des relations franco-marocaines postindépendance, en premier lieu l'histoire de l'immigration mais aussi dans l'histoire politique du Maroc contemporain.

<sup>140</sup> Pierre VERMEREN, *op. cit.*, p. 12.

<sup>141</sup> Charles-André JULIEN, *Le Maroc face aux impérialismes : 1415-1956*, Éditions du Jaguar, 2011 (1<sup>ère</sup> éd. 1978), 549 p.

<sup>142</sup> Abdallah LAROUI, *L'idéologie arabe contemporaine : Un essai qui a marqué la production intellectuelle arabe*, 1967 ; La Découverte, 1982.

<sup>143</sup> Pierre VERMEREN, « L'historiographie des deux côtés de la Méditerranée », *Histoire@Politique*, vol. 15, no. 3, 2011, p. 6.

En ce qui concerne l'alimentation au Maroc, on compte beaucoup de travaux anthropologiques et sociologiques, depuis les descriptions des anthropologues coloniaux, qui, sans forcément consacrer tous leurs ouvrages à la thématique, ont intégré cet aspect dans leurs études sur les tribus marocaines au XIX<sup>e</sup> siècle aux chapitres des mœurs et coutumes. Comme discuté dans la partie méthodologique, ces écrits peuvent avoir le double de statut de sources historiques (description des pratiques) et de sources pour l'histoire des représentations (interprétation de ces pratiques). Ces œuvres pour beaucoup « orientalistes » sont bien sûr aujourd'hui dépassées par les méthodes et analyses anthropologiques contemporaines. À titre d'exemple, Ali Amahan, anthropologue, consacre un chapitre de son ouvrage sur la tribu des Ghoujdama<sup>144</sup> à la nourriture dans lequel il analyse les différentes causes de l'évolution des pratiques de cette tribu : le climat et la politique. Selon lui, la sécheresse provoque des disettes qui sont l'occasion d'introduire de nouveaux éléments comme le riz importé, les boîtes de conserves, le concentré de tomates. L'émigration est un autre facteur de modification alimentaire via les retours ou simplement l'argent qu'elle engendre. Mais d'autres éléments structurants demeurent, comme les repas en commun notamment lors des fêtes et l'aspect symbolique de l'aliment. Certains auteurs étudient également les représentations sociales et culturelles d'un aliment chez un groupe particulier, tel que le lait<sup>145</sup>. Ahmed Bellaoui, géographe, observe, dans l'ouvrage hommage à Jean Dresch (1905-1994) publié en 1987, l'évolution de l'alimentation dans « le Haut-Atlas occidental, quarante ans après »<sup>146</sup>. Abdallah Hammoudi, anthropologue et professeur à l'université de Princetown, est l'auteur d'une conférence très intéressante sur les échanges de levure entre juifs et musulmans au Maroc<sup>147</sup>. Enfin, la thèse de Gilles Sarter<sup>148</sup> nous a aidé et nous a conforté dans les observations que nous avons faites au Maroc. Gilles Sarter décrit des pratiques liées à la consommation de la viande en les comparant dans le cadre de trois échelles géographiques choisies (une grande ville, deux petites villes et quatre communes rurales). Ainsi la préparation et la consommation d'un tajine à Rabat, à Ouarzazate et à Timahdite procèdent de

---

<sup>144</sup> Ali AMAHAN, *Mutations sociales dans le Haut Atlas. Les Ghoujdama*, Éditions de la maison des sciences de l'homme, Paris, 1998, Éditions La Porte, Rabat.

<sup>145</sup> Marie-Luce GÉLARD, « Les représentations de la parenté. Prohibitions matrimoniales et substance lactée chez les Ait Khebbache (Maroc) » in *Annales fondation Fyssen* (18), 2003, pp. 129-137.

<sup>146</sup> *Désert et montagne au Maghreb. Hommage à Jean Dresch*, Numéro spécial de la Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, Edisud, 1987, 422 p. Article de Ahmed BELLAOUI aux pages 216-233.

<sup>147</sup> Abdallah HAMMOUDI, *Giving and receiving yeast: or how to keep radically different identities together*, visible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=XdxV274f0H8>.

<sup>148</sup> Gilles SARTER, *Manger et Élever Des Moutons Au Maroc : Sociologie Des Préférences et Des Pratiques de Consommation et de Production de Viande* (Paris 1 (IEDES), 2006), <http://www.theses.fr/2006PA010714>, consulté le 18 juillet 2013.

significations et de pratiques différentes, pas seulement parce que ces villes ne se situent pas dans la même région, mais aussi pour des raisons d'origine sociale et d'histoire personnelle liée à une (des) migration (s).

En ce qui concerne la recherche historique, les travaux ne traitent pas toutes les périodes de façon égale. Ce sont effectivement les historiens médiévistes et modernes qui semblent être les plus attirés par les questions de nourriture au Maghreb. La revue *Médiévales* consacre un numéro, en 1997, sur les « Cultures et nourritures de l'occident musulman »<sup>149</sup> dont seul l'article de Mohamed Monkachi<sup>150</sup> est consacré au Maroc contemporain (XIX<sup>e</sup> siècle). Il s'appuie entre autres sur des sources coloniales à vocation ethnologique d'Auguste Mouliéras, professeur à Tlemcen et ancien interprète de l'armée française et du gouvernement général de l'Algérie, qui publie en 1895 (volume 1) et 1899 (volume 2) *Le Maroc inconnu*. Les autres contributions concernent pour beaucoup la période d'*Al-Andalus*. L'historien Bernard Rosenberger a énormément contribué à la recherche sur l'occident médiéval musulman avec des publications allant du Moyen-Âge<sup>151</sup> jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>152</sup>, et dont certaines sont spécifiques au Maroc<sup>153</sup>. Cette contribution importante par ses sources variées déconstruit l'image d'une apparente stabilité des habitudes alimentaires sur quatre siècles, faussée par l'existence de plagiaires concernant les sources écrites. Ainsi, les évolutions dans le temps et les différences entre régions dans un espace aussi vaste que le Maghreb sont inévitables. L'origine des pâtes représente un sujet beaucoup traité<sup>154</sup>, notamment par Mohamed Oubahli, autre historien dont les travaux sont d'une grande importance pour notre sujet. Mohamed Oubahli s'est intéressé aux techniques culinaires au Maghreb au Moyen-Âge<sup>155</sup>. Il historicise l'apparition notamment du couscous et des pâtes alimentaires à l'aide de

---

<sup>149</sup> *Médiévales*, n° 33, 1997, Cultures et nourritures de l'occident musulman.

<sup>150</sup> Mohamed MONKACHI, « L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc », *Médiévales*, *ibid.*, pp. 91-102.

<sup>151</sup> Bernard ROSENBERGER, « Diététique et cuisine dans l'Espagne musulmane du XIII<sup>e</sup> siècle », in Odile REDON, Line SALLMANN, Sylvie STEINBERG, *Le désir et le goût, une autre histoire (XIII<sup>e</sup> -XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005, 409 p., pp. 175-191.

<sup>152</sup> Bernard ROSENBERGER, « Repas du Maghreb : XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle » in Jean-Louis FLANDRIN, Jane COBBI (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, 496 p., pp. 295-336 ; et Bernard ROSENBERGER, « Se nourrir dans les rues et sur les chemins de l'Occident musulman (XII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », *Afriques* [En ligne], 05 | 2014, mis en ligne le 22 décembre 2014, consulté le 2 septembre 2015, à l'adresse : <http://afriques.revues.org/1361>.

<sup>153</sup> Bernard ROSENBERGER, « Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*, 35<sup>e</sup> année, n° 3-4, 1980, pp. 477-503.

<sup>154</sup> Bernard ROSENBERGER, « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales*, n° 16-17, 1989, Plantes, mets et mots, Dialogues avec André-Georges Haudricourt, pp. 77-98.

<sup>155</sup> Mohamed OUBAHLI, *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en occident musulman au Moyen-Âge*, Casablanca, fondation du roi Abdul-Aziz Al Saoud pour les Études islamiques et les sciences humaines, 2011, 1 vol. in 8°, 592 p.

sources en arabe comme des livres de cuisine, des récits de voyage, des traités de surveillance des marchés. Les numéros d'*Horizons maghrébins* qu'il dirige à trois reprises<sup>156</sup> portant sur l'alimentation au Maghreb<sup>157</sup> comportent également de nombreux articles sur l'alimentation au Maghreb du Moyen-Âge à nos jours. Le troisième numéro se focalise sur la production, consommation et techniques de cuisson de la viande. La bibliographie de quatre pages que Mohamed Oubahli nous offre dans ce troisième volume nous informe sur l'abondance de la littérature écrite sur la production de la viande notamment dans les filières marocaines.

La période contemporaine peut se diviser en deux : la période coloniale (*colonial studies*), dont nous allons étudier l'historiographie liée à l'alimentation ci-dessous, et la période postindépendance, pour laquelle l'histoire de l'alimentation est quasiment inexistante.

Deux articles de Driss Boumegegouti<sup>158</sup> (dont un est un entretien), toujours dans *Horizons Maghrébins* intéressent notamment la troisième partie de notre thèse : ils expliquent le processus de patrimonialisation de la cuisine marocaine qui devient un atout touristique et donc joue un rôle dans sa reconnaissance mondiale. De même, Sofia El Mokri explore la cuisine fassie et explique comment la bourgeoisie fassie utilise la cuisine pour se distinguer du reste du Maroc et en cela représenter « la » gastronomie marocaine aux yeux du monde.

### **Manger en contexte colonial : une histoire des rapports de pouvoir entre dominants et dominés**

Hélène d'Almeida Topor étudie en 2006 les influences étrangères dans les cuisines françaises et d'autres pays depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>159</sup>. Les relations diplomatiques entre les États vont en quelque sorte régir la diffusion et l'acceptation de denrées dans les cuisines nationales et ceci jusqu'à aujourd'hui<sup>160</sup>. Néanmoins, en éludant les sources venant de la presse, son ouvrage sous-estime la présence des produits « exotiques » arrivant en France. Les modèles culinaires peuvent traverser les continents grâce aux révolutions technologiques au

---

<sup>156</sup> Un quatrième volume est prévu pour 2018 sur les légumes.

<sup>157</sup> *Horizons maghrébins*, n° 55 : Manger au Maghreb (2006) ; n° 59 : Manger au Maghreb, Partie II (2008) ; n° 69 : Manger au Maghreb, Partie III : Le goût de la viande (2013).

<sup>158</sup> Driss BOUMEGGOUTI, « Le patrimoine culinaire dans la dynamique touristique marocaine », *Horizons maghrébins, Le droit à la mémoire*, n° 55, Presses Universitaires du Mirail, Toulouse, pp. 122-132.

<sup>159</sup> Hélène d'ALMEIDA TOPOR, *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Armand Colin, Paris, 2006.

<sup>160</sup> Par exemple, l'embargo des États-Unis à Cuba a pu avoir des conséquences sur les pratiques culturelles des Cubains.

premier rang desquelles les transports sont un moyen déterminant. Ils permettent les migrations de population qui viennent avec leur modèle culinaire et repartent avec la connaissance d'un autre modèle. Pour l'auteure, les empires coloniaux ont permis ces échanges, même si le rapport entre les deux parties n'était pas équilibré : « leurs [aux populations des métropoles colonisatrices] modes d'alimentation, intégrés de fait dans les rapports de domination, s'y répandent progressivement »<sup>161</sup>. Hélène d'Almeida Topor souligne que les populations colonisées adoptent par exemple les rythmes des prises de nourriture<sup>162</sup> des colonisateurs et que certaines denrées sont entrées dans le quotidien comme le pain et le riz<sup>163</sup>, céréale de substitution au mil, même si nombre d'entre elles étaient déjà présentes avant la mise en place des colonies à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

On peut remarquer que beaucoup de chercheurs anglo-saxons travaillent sur les rapports entre colonisateurs et colonisés dans l'Empire britannique mais aussi l'Empire français. La période coloniale semble être boudée par les historiens du culturel français. Pour y remédier, la revue *French cultural studies* propose en 2015 un numéro spécial « Food and the French Empire » dans lequel les deux empires français d'Afrique et d'Asie sont impliqués à des époques différentes afin de montrer de quelle façon la France a pu influencer les modes de consommation des populations soumises, mais aussi comment sont nées les représentations occidentales des indigènes à travers la nourriture et quels sont les héritages coloniaux dans la gastronomie française<sup>164</sup>. Pour ces chercheurs, la nourriture est un des lieux de distribution du pouvoir. Sidney Mintz<sup>165</sup>, traduit par Rula Ghani, montre comment l'Empire colonial britannique mais aussi la classe dirigeante britannique tiennent les rênes du pouvoir grâce à la production et au commerce du sucre en faisant des esclaves africains ainsi que des Indiens des consommateurs et surtout en faisant du sucre un aliment indispensable dans la classe ouvrière britannique. Cela eut pour conséquence l'intensification de la consommation chez les pauvres et l'apparition de nouveaux usages chez les riches. « C'est dans le cadre de ces deux profils d'évolution qu'apparaît la relation entre pouvoir et signification interne »<sup>166</sup>. Le thé et le sucre représentaient pour le peuple « l'occasion de contribuer à l'élévation de son propre niveau de

---

<sup>161</sup> Hélène d'ALMEIDA TOPOR *op. cit.*, p. 103.

<sup>162</sup> *Ibid.*, p. 115.

<sup>163</sup> *Ibid.*, pp. 116-117.

<sup>164</sup> *French cultural studies*, Special issue: « Food and the French Empire », Volume 26 Issue 2, mai 2015, Guest editor: Sylvie Durmelat.

<sup>165</sup> Sidney MINTZ, *op. cit.*,

<sup>166</sup> Sidney MINTZ, *ibid.*, p. 190.

vie »<sup>167</sup> en ayant l'impression qu'ils avaient acquis une nouvelle liberté de pouvoir : celui de consommer. Des travaux beaucoup plus récents illustrent la notion de pouvoir : Erika Peters a consacré un ouvrage<sup>168</sup> à l'étude de la nourriture comme moyen de pouvoir et d'influence dans le but d'améliorer son statut social, ceci pendant la période impériale puis coloniale, au Vietnam. Elle montre aussi comment les colons français ont imposé un monopole sur la production de certains ingrédients, comme la liqueur de riz, ce qui a conduit à des affrontements entre le régime colonial et ses sujets. Enfin, elle évoque d'autres aspects comme les conséquences culinaires du monopole du sel imposé par les Français ; le rejet des pratiques culinaires chinoises par les Français et le peu de goût pour la cuisine locale d'où des importations alimentaires massives destinées aux colons. Willy Jansen<sup>169</sup> étudie l'Algérie et explique comment le pain et le vin ont été utilisés pour exprimer et surtout changer les identités collectives. La présence coloniale française a été pour beaucoup dans la production actuelle de certains produits dont les ex-pays colonisés sont maintenant de grands producteurs et exportateurs. Ainsi le Maroc est aujourd'hui premier exportateur mondial de boîtes de sardine suite à l'industrialisation de la pêche quasi inexistante avant 1912, par des entrepreneurs français et étrangers entre les années 1920 jusqu'au début des années 1970<sup>170</sup>. Suzanne Friedberg a étudié l'introduction de la culture des haricots verts au Burkina Faso pour satisfaire les besoins en légumes des colons français, aujourd'hui un des fournisseurs en haricots verts de la France et de l'Union européenne (6<sup>e</sup> fournisseur extra-européen de l'UE pour la saison 2007-2008, le Maroc étant le premier<sup>171</sup>). Mais les conséquences sur la population indigène sont différentes d'un cas à l'autre. Ainsi, selon Suzanne Friedberg<sup>172</sup>, le haricot vert est entré dans la cuisine burkinabaise et est servi en accompagnement comme il a pu être à la source de nouvelles recettes. La baguette a aussi été intégrée par les Algériens pour la consommation quotidienne<sup>173</sup>. En revanche, le vin algérien est plutôt destiné à

---

<sup>167</sup> *Ibid.*, p. 200.

<sup>168</sup> Erika PETERS, *Appetites and Aspirations in Vietnam: Food and Drink in the Long Nineteenth Century*, Lanham, Md : AltaMira Press, 2012.

<sup>169</sup> Willy JANSEN, « French Bread and Algerian Wine: Conflicting Identities in French Algeria », in *Food, Drink, and Identity: Cooking Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, Berg, 2001, pp. 195-219.

<sup>170</sup> Jean-Christophe FICHOU, « Sardines marocaines et industriels français, 1914-1973 », *Techniques et colonies (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, 2005, Publications de la Société française d'histoire d'outre-mer, pp. 89-102.

<sup>171</sup> Fruitrop, juillet-août 2009, n° 169, p. 10.

<sup>172</sup> Suzanne FRIEDBERG, « French Beans for the Masses: a Modern Historical Geography of Food in Burkina Faso », *Journal of Historical Geography*, 2003, 29, 3: 445-463.

<sup>173</sup> Willy JANSEN, *op. cit.*

l'exportation, tout comme les sardines en boîte marocaines ne sont pas entrées dans les habitudes des masses marocaines<sup>174</sup>.

Le Maroc n'est pas beaucoup traité dans le cadre de ces études sur l'alimentation en période coloniale. Baptiste Buob s'est intéressé à l'histoire et aux usages du plateau à thé marocain, copié des objets manufacturés anglais qui envahissent le marché marocain après l'acte d'Algésiras (1906) par les dinandiers fassis qui le « marocanisent » et ceci, à l'appel du Protectorat qui veut faire de l'artisanat marocain un artisanat de luxe traditionnel<sup>175</sup>.

### **L'alimentation en contexte migratoire, des travaux de plus en plus nombreux**

L'existence des empires coloniaux a favorisé les migrations, non seulement entre colonies et métropoles, mais aussi au sein des empires, « voire entre les zones appartenant à différents Etats colonisateurs »<sup>176</sup>, ce qui a permis des transferts culinaires intercoloniaux, comme la pratique du méchoui nord-africain en Guinée<sup>177</sup>, et intercontinentaux comme l'utilisation du curry en Afrique<sup>178</sup>. Mais les flux migratoires ne se sont pas arrêtés avec les indépendances bien au contraire. Les difficultés politiques et économiques de certains pays ex-colonisés amènent des individus à venir vers les pays industrialisés<sup>179</sup>. Non seulement ils viennent avec leurs habitudes alimentaires mais ouvrent également, pour nombre d'entre eux, des restaurants<sup>180</sup>. D'abord communautaires et regroupés dans des quartiers bien délimités (Barbès, Château-rouge à Paris pour les restaurants d'Afrique du Nord) des grandes villes, leur implantation et évolue et progresse en province.<sup>181</sup> Jean-Pierre Hassoun dirige un numéro d'*Ethnologie française* en 2014 intitulé « Restaurants en ville » dans lequel les différents contributeurs montrent que le « goût » n'est pas universel et que les plats proposés sur une carte sont le résultat d'un « permanent processus d'inventions sous contraintes »<sup>182</sup> et d'une

---

<sup>174</sup> Voir chapitre 2.

<sup>175</sup> Baptiste BUOB, « Le plateau à thé à l'épreuve du creuset marocain : histoire, fabrication et usages », *Horizons maghrébins, Le droit à la mémoire*, n° 55 pp. 103-113.

<sup>176</sup> Hélène d'ALMEIDA TOPOR, *op. cit.*, p. 103.

<sup>177</sup> *Ibid.*, p. 121.

<sup>178</sup> *Ibid.*, p. 122.

<sup>179</sup> Catherine WIHTOL DE WENDEN, *Atlas des migrations : un équilibre mondial à inventer*, Paris, Autrement, 2012

<sup>180</sup> Hélène d'ALMEIDA TOPOR, *op. cit.*, p. 155.

<sup>181</sup> *Ibid.*, p. 200.

<sup>182</sup> Jean-Pierre HASSOUN, « Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes », *Ethnologie française*, 2014 :1 vol. 44, pp. 5-10.

coproduction entre « natifs » et « immigrants »<sup>183</sup>. Par ailleurs, les migrants ouvrent également des boutiques et épiceries « ethniques » étudiés par Emmanuel Ma Mung<sup>184</sup> et Thomas Lacroix<sup>185</sup>.

Bien sûr les transferts culinaires via la migration ne fonctionnent pas seulement dans le sens culture exogène vers culture endogène : la cuisine du pays « d'accueil » a aussi des influences sur la cuisine des migrants. Elles ont été l'objet de travaux de Manuel Calvo<sup>186</sup>, qui distingue trois types d'attitude face à la cuisine du pays d'accueil : le fait de maintenir les codes et modes de préparation des repas en recourant aux produits du pays d'origine, celle consistant à adopter le modèle environnant et entre les deux des comportements variés acceptant la modification voire la disparition de certaines recettes et consommation de certains plats. Nous aurons l'occasion de réinterroger ces trois formes de réaction. Les migrants peuvent-ils, qu'importe leur degré de volonté de garder des habitudes du pays d'origine, rester aussi imperméables à la culture du pays d'installation ? De plus, comme Jean-Pierre Hassoun et Chantal Crenn l'affirment, les études des années 1980 portant sur l'alimentation des migrants ont tendance à « essentialiser » la culture d'origine et à ignorer la vie sociale avant la migration. Ils proposent de dépasser l'opposition continuité/discontinuité pour mesurer les changements alimentaires des migrants dans le pays d'adoption<sup>187</sup> et proposent de replacer ces questions dans le contexte historique que Paula Lopez-Caballero a nommé « régime d'altérité<sup>188</sup> », c'est-à-dire « l'ensemble des critères d'inclusion et d'exclusion-dont les normes alimentaires- qu'un Etat et les membres d'une société, se donnent, à un moment historique donné, pour délimiter le « Nous » national »<sup>189</sup>. Ce nouveau paradigme implique donc l'étude de la société dite « d'accueil » des migrants.

<sup>183</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>184</sup> Emmanuel MA MUNG, Sophie BODY-GENDROT, Catherine HODEIR, « L'expansion du commerce ethnique : Asiatiques et Maghrébins dans la région parisienne », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 8, n° 1, 1992. pp. 39-59.

<sup>185</sup> Thomas LACROIX, « Les commerçants soussis en France : entre communautarisme et mondialisation », *Panoramiques*, 2003, pp. 70-76.

<sup>186</sup> Manuel CALVO, « Toujours Africains et déjà Français, la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, n° 67, 1997, pp. 48-55.

<sup>187</sup> Jean-Pierre HASSOUN, Chantal CRENN, *op. cit.*, p. 20.

<sup>188</sup> Paula LOPEZ-CABALLERO, *Les indiens et la nation au Mexique : une dimension historique de l'altérité*, Paris, Karthala, Recherches Internationales, 2012.

<sup>189</sup> *Idem.*



## **Le « *halal* », un concept historiographique à lui seul**

Les tabous alimentaires font l'objet de recherches depuis le remarquable ouvrage de Madeleine Ferrières sur les peurs alimentaires<sup>190</sup>.

La thématique *halal* a donné naissance à une historiographie à elle seule avec des publications très récentes telle que celle de Christine Rodier « *La question halal* <sup>191</sup> » publiée début 2014, qui est d'autant plus intéressante pour notre travail que l'auteure a travaillé majoritairement à l'aide d'entretiens réalisés avec des migrants et migrantes marocains ainsi qu'avec leurs enfants. Alors qu'elle est débattue sur la place publique comme étant un « problème » depuis une quinzaine d'années, Christine Rodier essaie de « dépassionner la question ». Comme nous, c'est à partir des pratiques qu'elle analyse cette « norme » et nous partons du même postulat que le sien : « il est impossible d'affirmer l'existence d'une culture immigrée spécifique ainsi que de pratiques alimentaires figées dans le temps et dans l'espace <sup>192</sup> ». Elle travaille aussi sur une notion que nous allons peu aborder dans cette thèse car nous considérons qu'elle est un sujet à part, déjà traité ou en cours de traitement<sup>193</sup> : la transmission entre générations. Si cette question est centrale dans une thèse de sociologie, pour notre part, nous nous contenterons de montrer quel est le rôle des migrants, (c'est-à-dire des personnes en mobilité entre le pays où ils sont nés et la ou les sociétés d'installation) dans les transferts internationaux en cuisine. Cela ne nous empêche pas de constater que les enfants de ces migrants peuvent aussi avoir un rôle dans ces transferts (par exemple, on pourrait analyser dans quelle mesure les enfants français détenant un héritage culturel familial différent de celui des enfants dont les parents sont nés en France, apportent leur contribution à la redéfinition de ce qui est appelé « gastronomie française » mais nous nous en tiendrons à leurs parents nés au Maroc.

---

<sup>190</sup> Madeleine FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen-Age à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002, 477 p.

<sup>191</sup> Christine RODIER, *La question halal. Sociologie d'une consommation controversée*, Paris, Presses Universitaires de France, 2014.

<sup>192</sup> *Ibid.*, p. 44.

<sup>193</sup> Marie Etien (CERTOP) écrit actuellement une thèse en sociologie dont le **titre provisoire est** « Constructions mémorielles et identitaires liées à l'alimentation : le cas de Marocains vivant en France », dirigée par Jean-Pierre Poulain et Laurence Tibère.

Christine Rodier a élaboré une typologie du mangeur *halal* en distinguant quatre comportements différents qui peuvent à la fois être adoptés par une même personne à différents stades de sa vie ou dans des circonstances différentes : le mangeur ritualiste, le mangeur consommateur, le mangeur revendicatif et le mangeur ascète. Elle conclut que « manger *halal* n'entraîne pas inéluctablement un processus de communautarisation, au contraire ce fait religieux s'inscrit dans un phénomène d'instrumentalisation des pratiques<sup>194</sup> ». Néanmoins, si son travail traite des mangeurs de *halal* et de leurs stratégies, elle omet de parler des Marocains non consommateurs de *halal* et des raisons de leur choix.

Né d'un colloque ayant eu lieu en octobre 2012 à l'Université du Québec à Montréal, l'ouvrage collectif *Le halal dans tous ses états* permet de comparer entre elles les sociétés laïques telles que la France et le Canada, face à des pratiques religieuses plus ou moins nouvelles sur leur territoire. Florence Bergeaud Blackler différencie, dans son article, trois acceptions du terme « *halal*<sup>195</sup> » qui permettent au lecteur de donner un sens à ce mot selon l'endroit où il est employé. Le premier sens est celui d'une des cinq catégories de l'action dans le droit musulman (wadjib, mandub, makrûh, arâm, halâl). Le deuxième est utilisé comme qualité : il désigne les produits destinés aux musulmans. Le troisième sens est celui d'espace symbolique et est un substantif : « le *halal* ». Elle montre que l'idée selon laquelle l'intégration de la norme *halal* dans les sociétés occidentales serait due uniquement à une dynamique religieuse est inexacte. D'autres dynamismes participent à ce mouvement d'islamisation dans des domaines qui ne concernent plus seulement l'alimentation. L'auteure identifie d'abord les dynamiques diasporiques : « la population musulmane en situation diasporique, insécurisée dans son identité en transforme le sens [du terme « *halal* »] »<sup>196</sup>. Les dynamiques normatives de marché : « le système productif est capable de créer de la croyance sans évidence »<sup>197</sup> et en plus « attribue l'islam à cette croyance »<sup>198</sup>. Les dynamiques juridiques influencent également la signification du mot *halal* puisqu'en voulant donner un cadre juridique à l'abattage rituel, l'Etat français « joue un grand rôle dans la modélisation du geste islamique et dans l'islamisation de la fonction d'abatteur [...] »<sup>199</sup>. Enfin, les

---

<sup>194</sup> Christine RODIER, *op. cit.*, p. 169.

<sup>195</sup> Florence BERGEAUD-BLACKLER, « *Halal* et normativités islamiques en contexte sécularisé », in Khadiyatoula FALL, Mouhamed Abdallah LY, Mouloud BOUKALA et Mamadou NDONGO DIMÉ (sous la dir.), *Le halal dans tous ses états*, Presses Universitaires de Laval, 2014.

<sup>196</sup> *Ibid.*, p. 17.

<sup>197</sup> *Ibid.*, p. 21.

<sup>198</sup> *Ibid.*, p. 21.

<sup>199</sup> *Ibid.*, p. 22.

dynamiques politiques : l'islam y est pris comme ressource et est instrumentalisé « à des fins d'enrichissement symbolique, politique ou économique à l'image du *halal* business et son entreprise de labellisation *halal* systématique de toutes sortes de produits. »<sup>200</sup>.

Ce que les articles de cet ouvrage montrent en particulier, c'est que l'islam est pluriel, ses pratiques également et que, même si aux yeux de l'occidental, elles semblent figées, elles se transforment néanmoins au cours du temps. Samir Amghar affirme que l'on assiste à un « processus d'homogénéisation et, simultanément de « réinvention de la tradition ». <sup>201</sup> Pour Salah Bensalamah, « l'islam occidental est à la fois en construction, en mode « exploration » et à échelle variable »<sup>202</sup>.

Cet ouvrage pose aussi, à travers la question du *halal*, une question de temporalité portant sur les valeurs, les principes mais également les lois françaises et québécoises sur la laïcité. En effet, il ne serait pas pertinent, pour le chercheur, d'analyser les migrants venus en France et leurs pratiques sans s'interroger sur la réception que la société française fait de ces pratiques, sa réaction face aux nouvelles normes venues d'ailleurs et des nouveaux produits que ces dernières ont créés. La question n'est plus d'être « pour » ou « contre » le *halal* puisqu'il est déjà implanté en France et au Canada, mais de savoir ce que ces réactions disent de la société française ou canadienne, des valeurs sur lesquelles elles reposent. Sont-elles encore d'actualité ? Salah Basalamah est assez critique envers le Québec à propos des débats portant sur le *halal* en 2012 : « il reste que la politique québécoise a de nouveau (ré)agi sous le double empire de la France, à la fois sur les entrefaites de la campagne présidentielle du Front national (qui a dénoncé l'atrophie du marché *halal* et l'absence de règlement d'étiquetage) et en fonction de repères conceptuels laïcistes qui n'ont manifestement rien de local <sup>203</sup> ». Les auteurs dénoncent les « accommodements raisonnables » des pays occidentaux qui, au lieu de prendre la question à bras le corps, accordent des « exceptions » au fur et à mesure des revendications. Pour Salah Basalamah, il est possible de trouver « un terrain commun » qui passerait par la connaissance de la culture et de la religion de l'autre, de trouver des points communs et des équivalences dans les pratiques entre deux systèmes afin de se comprendre et, en ce qui concerne la viande *halal*, penser une solution qui permettrait de répondre aux attentes de chacune des parties.

---

<sup>200</sup> *Ibid.*, p. 23.

<sup>201</sup> *Ibid.*, p. 37.

<sup>202</sup> *Ibid.*, p. 42.

<sup>203</sup> Salah BASALAMAH, « Le concept *halal* en contexte occidental : pluralisme identitaire et défis sociaux », in *Le halal dans tous ses états*, *Ibid.*, p. 55.

Ce travail vise donc à apporter une contribution à ce que Claude Liauzu souhaite pour les perspectives de la recherche française : « Un des chantiers à ouvrir par les historiens est l'étude de la part et de la place de la colonisation et de l'immigration dans le développement économique et les mutations sociales, les transformations liées à l'accumulation des capitaux, au travail « étranger » et colonial, l'analyse de ces réalités dans la culture, dans la constitution de l'identité nationale. C'est une réforme de l'enseignement qui s'impose, sauf à en rester à nos ancêtres les gaulois alors que la pluralité traverse toutes les sociétés »<sup>204</sup>.

---

<sup>204</sup> Claude LIAUZU, *Histoire de l'anticolonialisme en France du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Armand Colin, 2007, p. 282.

**PARTIE I : LES TRANSFERTS CULTURELS DANS  
L'ALIMENTATION ET LA GASTRONOMIE PENDANT LA  
PRÉSENCE FRANÇAISE AU MAROC (FIN DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE-  
ANNÉES 1970)**



## Introduction de la première partie

Bien qu'appartenant tous les trois à l'Empire colonial français, l'Algérie, le Maroc et la Tunisie n'ont pas le même statut. Alors qu'on peut parler de véritable conquête pour l'Algérie, commencée en 1830, la Tunisie endettée et dépendante financièrement se présente comme une opportunité pour les vellétés françaises. Sous la pression internationale d'une part, et consciente des limites du système colonial en Algérie d'autre part, la France lui donne le statut de protectorat en 1881. Au début du siècle suivant, l'idée de protectorat est encore d'actualité : il est « une idée fixe pour les marocanisants parce qu'il correspond à la culture politique de la bourgeoisie française de la « Belle Époque »<sup>205</sup> ». De plus, les crises marocaines avec l'Allemagne en 1905 et en 1911 poussent l'État français à faire du Maroc, par le traité de Fès du 30 mars 1912, un royaume « protégé » avec à sa tête un personnage bien éloigné des valeurs assimilationnistes de la III<sup>e</sup> République, le Maréchal Lyautey (1854-1934). Pourtant, c'est avec l'appui de Millerand, alors ministre de la Guerre, que ce Lorrain d'origine est nommé à la Résidence générale par le Conseil des ministres du 26 avril 1912, avant de débarquer le 14 mai suivant à Casablanca où il prend acte de l'insurrection nationale des Marocains. Outre son refus de s'acharner sur la population, l'aristocrate monarchiste légitimiste est un grand sensible et a besoin d'être aimé, il ne supporte pas les crachats<sup>206</sup>. Pour redonner confiance au peuple, il souhaite conserver les institutions préexistantes à l'invasion française et veut mener une « politique indigène ».

Ainsi, la politique du Maréchal Lyautey est marquée d'abord par l'application de l'article 1 du traité de Fès, stipulant que la France s'engage à sauvegarder la situation religieuse, le respect et le prestige traditionnel du Sultan, et trouve une continuité dans le dahir berbère du 16 mai 1930, qui énonce que « la répression des infractions commises par des sujets marocains qui serait de la compétence des caïds dans les autres parties de l'Empire, est de la compétence des chefs de tribu<sup>207</sup> », même si l'objectif est surtout d'appliquer la stratégie du « diviser pour mieux régner ». La politique employée ici est donc celle de l'association.

Ces deux modes de gouvernement -colonie et protectorat- n'ont pas mis en place le même mode de relations entre colonisateurs et colonisés<sup>208</sup> et n'ont pas eu les mêmes impacts

---

<sup>205</sup> Daniel RIVET, *Lyautey et l'institution du protectorat français au Maroc 1912-1925*, tome 1, Paris, L'Harmattan, 1988, p. 108.

<sup>206</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>207</sup> *Dahir berbère*, article 1<sup>er</sup>, 16 mai 1930.

<sup>208</sup> Albert MEMMI, *Portrait du colonisé, précédé de portrait du colonisateur*, Paris, Buchet-Chastel, 1957.

sur les modes de vie locaux dans chaque territoire. L'influence culturelle française est plus forte en régime d'assimilation (colonisation) qu'avec une politique d'association (protectorat).

Cette opposition entre association et assimilation se retrouve dans les questions d'alimentation, qui nous occupent ici. Ainsi, Willy Jansen a montré<sup>209</sup> qu'aujourd'hui les Algériens consomment de la baguette réservant le pain traditionnel aux occasions et aux rituels, alors que nous avons observé qu'au Maroc, ce dernier tient encore une place importante à chaque repas. Y a-t-il un effet mécanique de la politique choisie sur la réalité des contacts entre la métropole et la société dominée ? La particularité du statut de protectorat maintient-elle une spécificité dans le domaine de la cuisine que d'autres statuts n'auraient pas permise ?

Même si la volonté des résidents généraux est d'inscrire le Maroc dans l'immobilisme culturel et la tradition, le Maroc de 1956 n'est plus le même que celui de 1912. Entre temps, beaucoup de Marocains sont allés en France<sup>210</sup>, en sont revenus et le tourisme se développe peu à peu. L'intérêt de notre recherche consiste à montrer les évolutions tout au long de la période. Comment une cuisine, qui engendre tant de dégoût et de réactions contradictoires de la part des Européens est devenue au fil des décennies « exotique »<sup>211</sup>, dans le sens positif du terme, c'est-à-dire attractive, voire « assimilée » ?

---

<sup>209</sup> Willy JANSEN, « French Bread and Algerian Wine: Conflicting Identities in French Algeria », in Peter SCHOLLIERS, *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, Berg, 2001, pp. 195-218.

<sup>210</sup> Cette temporalité est étudiée dans la deuxième partie de cette thèse.

<sup>211</sup> Faustine RÉGNIER, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Presses Universitaires de France, 2004.



# CHAPITRE 1- LES VOYAGEURS ET LA GASTRONOMIE MAROCAINE : LES CINQ SENS A TOUTE ÉPREUVE (fin XIX<sup>e</sup> siècle –1956)

## 1. Le Sultanat et le Protectorat au regard du voyageur

Avant même que le Protectorat ne soit effectif, des voyageuses et des voyageurs sont venus au Maroc à la découverte d'un espace leur paraissant vierge de toute influence européenne. Alors que l'Algérie a déjà fait l'objet de recherches depuis le début de sa colonisation en 1830, le Maroc apparaît comme un nouveau terrain d'exploration. Le plus célèbre de ces découvreurs est Charles de Foucauld (1858-1916), officier de cavalerie, envoyé à Alger en 1880 où il rencontre Oscar Mac Carthy, conservateur de la bibliothèque du musée d'Alger, qui lui suggère d'aller explorer le Maroc, déguisé en rabbin<sup>212</sup>. Ce voyage de deux ans donne naissance à son ouvrage *Reconnaissance au Maroc (1883-1884)* dont le Protectorat fera rétrospectivement un véritable « mythe »<sup>213</sup>. Puis, Edmond Doutté (1867-1926), Auguste Mouliéras (1855-1931), Robert Montagne (1893-1954), le marquis de Segonzac (1867-1962), Paul Chatinières (1884-1928) font partie de ceux qui laissent de nombreux écrits anthropologiques sur le Maroc. Ils forment une première catégorie de récits. Une deuxième catégorie regroupe des écrits scientifiques publiés dans des revues spécialisées telles qu'*Archives Marocaines* et dont les principaux auteurs sont Émile Laoust (1876-1952)<sup>214</sup>, Edouard Michaux-Bellaire (1857-1930) et Georges Salmon<sup>215</sup> relevant des disciplines historiques, géographiques, anthropologiques et linguistiques. Un autre grand ensemble de sources pouvant nous renseigner sur les pratiques alimentaires se trouve dans les revues agronomiques et horticoles coloniales, qui décrivent, entre autres, les cultures déjà pratiquées par la population marocaine à l'instauration du protectorat et même avant, et les projets de modernisation du secteur par les services du protectorat dédiés à l'agriculture. Les noms de

---

<sup>212</sup> Aurélie DUSSERRE, « Pratique de l'espace et invention du territoire. La Reconnaissance au Maroc (1883-1884) de Charles de Foucauld », *Rives méditerranéennes*, n° 34, 2009, pp. 57-88. L'idée du rabbin renvoie à la forte présence du judaïsme dans le Sultanat.

<sup>213</sup> *Ibid.*, p. 57.

<sup>214</sup> Émile Laoust est un ethnographe et dialectologue, premier titulaire d'un enseignement de berbère au Maroc durant 23 ans. Professeur à Alger, il est ensuite appelé au Maroc par Lyautey à l'Institut des hautes études marocaines qu'il vient de créer (François POUILLON, *Dictionnaire des orientalistes de langue française*, IISM Khartala, 2012, p. 595).

<sup>215</sup> Selon le *Dictionnaire des orientalistes de langue française* de François Pouillon, Georges Salmon (1876-1906) a une formation de linguiste à l'École des langues orientales vivantes puis étudie à l'Institut français d'archéologie orientale du Caire (IFAO) en 1899. Il commence une carrière dans l'édition et la traduction de textes historiques avant d'être appelé à prendre la tête de la Mission scientifique française au Maroc en 1902.

certaines agronomes sont récurrents dans cette littérature comme Hippolyte Lecq (1856-1922) ou Émile Miège (1880-1969) et sont des références pour l'époque.

À leur suite, ambassadeurs, consuls, soldats, commerçants, fonctionnaires, hommes de lettres et médecins viennent étancher leur soif d'aventures. Les femmes sont également présentes soit pour accomplir une des fonctions citées ci-dessus, soit en tant qu'épouses<sup>216</sup>. Beaucoup décident de raconter leur expérience sous la forme de récits ou de notes de voyage, à l'image de Marie Bugéja, Maryse Périale, Jeanine Berthel, Henriette Célarié, Alice Louis-Barthou, Alice La Mazière, Françoise de Sourdon, Marie-Thérèse Gadala, Mathilde Zeys.

Nombre de ces récits de voyage reprennent des stéréotypes attendus par le lecteur dans un contexte où l'orientalisme est encore prégnant dans la société française et dans la littérature. Cette dernière fait d'ailleurs partie des instruments pour justifier la colonisation, d'où plusieurs ouvrages préfacés par le général Lyautey.

Les récits de voyage ont récemment bénéficié d'un renouveau historiographique<sup>217</sup> dont l'intérêt porte sur « la rencontre de l'autre *via* le déplacement dans l'espace »<sup>218</sup>, faisant surgir le sentiment d'étrangeté. Sylvain Venayre remarque « à quel point les stéréotypes de l'étranger se confondent avec la caricature de leur régime alimentaire »<sup>219</sup>, avant de donner en exemple les désignations nationales « rosbifs » et « mangeurs de grenouilles ».

Pour Edward W. Said, « l'orientaliste fournit à sa propre société des représentations de l'Orient a) qui portent son empreinte distinctive, b) qui illustrent sa conception de ce que l'Orient peut ou devrait être, c) qui discutent consciemment les opinions de quelqu'un d'autre sur l'Orient, d) qui donnent au discours orientaliste ce dont il semble avoir le plus besoin à ce moment, et e) qui répondent à certaines demandes culturelles, professionnelles, nationales, politiques et économiques de l'époque »<sup>220</sup>. Bien que l'ouvrage ait fait l'objet de nombreuses

---

<sup>216</sup> Claude GHIATI, « Le Maroc des voyageuses françaises au temps du Protectorat. Une vision (de) colonisatrices ? », *Genre et histoire* [en ligne], 8, printemps 2011, mis en ligne le 28 octobre 2011, consulté le 10 juillet 2015, à l'adresse : <http://genrehistoire.revues.org/1135>.

<sup>217</sup> Sylvain VÉNAYRE (dir.), *Le siècle du voyage. Sociétés & Représentations*, Paris, ISOR /credhess, n° 21, 2006.

<sup>218</sup> Sylvain VÉNAYRE, « Présentation : pour une histoire culturelle du voyage au XIX<sup>e</sup> siècle », *ibid.*, p. 11.

<sup>219</sup> *Ibid.*, p. 12.

<sup>220</sup> Edward W. SAID, *L'Orientalisme. L'Orient créé par l'Occident*, éditions du Seuil, 1978, octobre 2005 pour cette édition, pp. 456-457.

critiques, notamment dans son fondement méthodologique<sup>221</sup>, c'est bien dans cette optique décrite par Said que les auteurs rédigent les ouvrages étudiés. Quant aux anthropologues ou explorateurs qui se sont improvisés en tant que tels (beaucoup sont des militaires de formation), le travail de Hassan Rachik<sup>222</sup> nous aide à les replacer dans le contexte politique, social, économique et scientifique dans lequel ils s'inscrivent pour mieux déceler les contradictions, les généralisations et les erreurs d'interprétation qu'ils commettent dans leurs descriptions et analyses. En effet, tous européens, ces anthropologues peuvent être critiqués pour un ethnocentrisme qui consiste à « comprendre et évaluer les phénomènes étudiés en partant des valeurs de sa société »<sup>223</sup>. De plus, beaucoup ont commencé une carrière en Algérie, avant de venir au Maroc ; le chercheur doit donc faire face aux risques de transpositions effectués par ces auteurs. Néanmoins, les descriptions, en tant que faits observés par ceux-ci, ne sont pas nécessairement fausses : « il n'est donc pas exclu qu'un chercheur puisse, en dépit de ses préjugés orientalistes, colonialistes ou autres, livrer des descriptions pertinentes et des vérités partielles sur les sociétés étudiées »<sup>224</sup>. Nous avons été confrontée à des textes essentiellement descriptifs qui ne semblent pas transformer la réalité de l'époque et à d'autres plus interprétatifs, d'où un double intérêt, les premiers pour ce qu'ils apportent sur les pratiques mais aussi de l'aptitude de l'observateur à les restituer, les autres pour d'une part discerner des pratiques culinaires qu'on retrouve par ailleurs et d'autre part mesurer les discours coloniaux.

La structure des ouvrages étudiés n'est pas forcément la même, mais certains de ces textes comprennent fréquemment des *topoi*, des thèmes quasiment incontournables comme le *mellah*<sup>225</sup> et ses habitants juifs ou le fonctionnement des souks. Les auteures s'arrêtent plus souvent sur la question de la condition féminine que leurs homologues masculins. Les descriptions touchent les différentes tribus rencontrées tout au long du voyage avec leurs mœurs, leur habitat, leurs vêtements et leur nourriture. Enfin, les invitations chez les pachas, caïds et autres membres du *Makhzen*<sup>226</sup> sont souvent l'occasion de dépeindre les fastueux et

---

<sup>221</sup> Selon Alain MESSAOUDI, *Les arabisants et la France coloniale, 1780-1930*, ENS éditions, 2015, p. 16 : « Said [...] ne procède pas à une véritable analyse historique de la science des langues, des textes et des cultures telle qu'elle s'est constituée en Europe au XIX<sup>e</sup> siècle ».

<sup>222</sup> Hassan RACHIK, *Le proche et le lointain. Un siècle d'anthropologie au Maroc*, Parenthèses/MMSH, 2012.

<sup>223</sup> *Ibid.*, p. 11.

<sup>224</sup> *Ibid.*, p. 12.

<sup>225</sup> Quartier juif d'une ville marocaine.

<sup>226</sup> Selon Alain CLESSE, dans son article « Le makhzen aujourd'hui », in Jean-Claude Santucci, *Le Maroc actuel*, 1992, pp. 285-310 : « Le concept de makhzen est dérivé du verbe « khazana » (cacher ou préserver) que l'on retrouve dans l'expression française de « magasin ». Dans l'ancien empire arabe, il désignait le coffre où les

copieux repas préparés pour leur venue et d'exprimer soit leur attirance soit au contraire leur dégoût pour la cuisine marocaine et pour ses pratiques : manger avec les doigts est une expérience maintes fois racontée et la cérémonie du thé à la menthe est systématiquement dépeinte, deux imageries que l'on retrouve dans les productions culturelles portant sur le Maghreb tout au long du XX<sup>e</sup> siècle. Alors qu'ils pensent être des « privilégiés » ou bien qu'ils veulent nous le faire croire, les lectures successives de ces récits montrent que les Français et Européens défilent véritablement dans les palais des personnages importants du Royaume. Ainsi, Paul Chatinières et Henriette Célarié vont chacun leur tour prendre le repas chez le chérif de Tameslouht, de même que le Pacha de Marrakech invite Marie-Thérèse Gadala en 1931 et Marie Bugéja en 1937.

Les récits peuvent être plus ou moins précis selon la durée du séjour passée au Maroc et les lectures et renseignements pris en amont par les auteurs. Leur vision dépend également de leur propre histoire, de leur milieu social et professionnel ; les imaginaires préconçus sont différents et peuvent avoir un impact sur les impressions une fois sur place. En ce qui concerne les femmes, Claude Ghiati nous affirme qu'elles viennent toutes « d'un milieu social aisé et cultivé »<sup>227</sup> à l'instar d'Alice Barthou, fille de magistrat et épouse de Louis Barthou, ministre de la III<sup>e</sup> République entre 1894 et 1934 et président du Conseil du 22 mars au 2 décembre 1913. Henriette Célarié est écrivaine et a reçu plusieurs prix pour ses ouvrages, notamment le prix Montyon, décerné par l'Académie française, destiné « aux auteurs français d'ouvrages les plus utiles aux mœurs, et recommandables par un caractère d'élévation et d'utilité morales »<sup>228</sup>, prix également obtenu par Mathilde Zeys en 1908 pour *Une Française au Maroc*. Marise Périale, journaliste, est partie en voyage touristique individuel et parcourt près de 10 000 kilomètres, accompagnée d'un chauffeur français et d'un mécanicien marocain<sup>229</sup>. Elle participe en France à la connaissance du pays en donnant des conférences,

---

émirs gardaient les impôts destinés au calife de Bagdad. Dans le langage populaire, le mot Makhzen est toujours usité. Les populations des villes et des campagnes l'utilisent couramment pour désigner l'État et ses agents ».

Selon Aurélia DUSSERE dans « Pratique de l'espace et invention du territoire », *Rives Méditerranéennes*, n° 34, 2009, p. 13 : « Le terme makhzen définit en effet à l'origine le magasin, c'est-à-dire le lieu où est conservé l'impôt ; depuis la dynastie saadienne, il désigne par extension le groupe de personnes au service du sultan, et plus largement l'administration chérifiennne. À l'inverse, le mot *siba* peut être traduit par le terme dissidence – on trouve également parfois celui de rébellion. Le pays makhzen est donc synonyme des « États du sultan » où s'exerce un pouvoir décentralisé sous la responsabilité de caïds nommés par le pouvoir central afin de faire régner l'ordre, de rendre la justice et de lever des impôts ».

<sup>227</sup> Claude GHIATI, *art. cité*, p. 3.

<sup>228</sup> Cette information est visible sur le site de l'Académie Française à l'adresse suivante : <http://www.academie-francaise.fr/prix-montyon>, consulté le 2 février 2016.

<sup>229</sup> Claude GHIATI, *art. cité*, p. 5.

par exemple sur les vestiges de la domination portugaise au Maroc. Marie Bugéja, épouse de l'administrateur colonial de communes mixtes en Algérie, Manuel Bugéja, est également journaliste. Alice La Mazière (1880-1962) est une écrivaine, militante socialiste et féministe qui, avant son voyage au Maroc, avait fait parler d'elle en tant que vice-présidente de l'UFSF, l'Union Française pour le Suffrage des Femmes et s'était présentée aux élections municipales de 1919 dans le 9<sup>e</sup> arrondissement de Paris alors que le droit de vote et d'éligibilité des femmes n'est pas entré dans le droit <sup>230</sup>. Son engagement est visible dans son récit de voyage <sup>231</sup> puisqu'elle consacre deux chapitres aux femmes marocaines. Marie –Thérèse Gadala (1881-1970), née Lenglet, à Nancy, est une écrivaine prolifique qui reçoit à plusieurs reprises des prix de l'Académie française. Outre de la poésie, elle publie notamment sept récits de voyages en Océanie, en Amérique, en Espagne et Portugal et en Afrique du Nord, Maroc et Égypte. Il existe peu d'informations sur les autres écrivaines. On sait que Françoise Sourdon, religieuse, et Jeanine Berthel, sont parties en voyage avec des organismes spécialisés pour visiter le Maroc<sup>232</sup>.

D'ailleurs, les ouvrages touristiques forment un autre type de sources utiles pour évaluer le genre de cuisine que l'on peut trouver au Maroc. Alors que la littérature scientifique évoque, par son aspect ethnographique, plutôt la cuisine de campagne, et que les récits de voyage décrivent plutôt des repas consommés en milieu urbain ou en tout cas dans des maisons aisées, les guides touristiques informent sur la cuisine proposée dans les établissements spécialisés dans l'accueil de voyageurs, c'est-à-dire les hôtels et les restaurants. À destination des milieux d'affaires mais aussi des premiers touristes en vacances, ils offrent une autre vision que celle de la littérature de voyage. Alors que cette dernière donne l'impression que les voyageurs au Maroc se trouvent en situation d'immersion totale dans la culture marocaine, les guides rappellent qu'au contraire, dès le début du Protectorat, le touriste peut trouver des établissements lui offrant un confort comparable à celui dont il a l'habitude en France et éviter la nourriture marocaine si le cœur ne lui en dit pas. Les publicités d'hôtels et de restaurants relativisent donc les récits de voyage qui ne décrivent que les repas d'exception et viennent compléter la réalité de l'offre gastronomique au Maroc pendant la première grande moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>230</sup> Frédéric DABOUIS, « Le groupe angevin de l'Union Française pour le suffrage des femmes à travers les archives de Cécile Brunschvicg (1914-1935) », *Les cahiers du CESA/ Cercle d'Etudes sociales Angevin*, n° 8, novembre 2014.

<sup>231</sup> Alice La MAZIÈRE, *Le Maroc secret*, Paris, éditions Baudinière, 1932, 221 p.

<sup>232</sup> Claude GHIATI, *art. cité*, p. 3.

Même si la littérature de voyage est complexe à utiliser pour des recherches sur l'alimentation, notamment parce qu'« elle ressasse des stéréotypes »<sup>233</sup>, elle démontre tout autant la mouvance et la construction des identités. Ainsi, ces écrits peuvent avoir deux statuts, celui de sources primaires permettant de s'informer sur les pratiques de la population marocaine à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avec toutes les précautions méthodologiques que l'historien(ne) doit prendre ; et celui de textes écrits par des occidentaux éprouvant un sentiment de supériorité ou d'empathie, en tout cas de jugement sur une population dont ils ne connaissent pas, quand ils ne méprisent pas, la culture liée à l'islam<sup>234</sup>. Comme dit plus haut, nous insistons sur le fait que cette partie n'a pas vocation à élaborer une critique de la littérature coloniale (tout en ayant conscience de l'ethnocentrisme, voire du racisme dont elle fait preuve), mais de prélever, dans cette littérature, ce qui pourrait montrer qu'il y a bien eu contacts, échanges, pratiques communes ou pratiques semblables. Ces textes, puis pour la période plus récente, les films de cinéma, peuvent donc nous aider à dévoiler les représentations que les milieux européens ont de la population marocaine et de sa cuisine : quelle connaissance la société française a-t-elle de la gastronomie marocaine tout au long du protectorat ? Du point de vue des auteurs, quelle est la place de la cuisine dans le complexe culturel marocain ?

## 2. Visions européennes de ce que mangent les Marocains avant et sous le Protectorat

La Mission scientifique du Maroc, fondée en 1904 par Alfred Le Chatelier, professeur au Collège de France, publie, sous le titre d'« *Archives marocaines* » de 1904 à 1936, les résultats de recherches historiques et sociologiques<sup>235</sup> subventionnées par le Ministère de l'Instruction publique, dans un contexte de désir de connaissances et de savoir colonial caractéristique de la III<sup>e</sup> République, mais aussi à la demande de Lyautey lui-même. La mission publie également, à partir de 1906, la *Revue du Monde musulman*, puis à partir de 1914, *Villes et tribus du Maroc*. Les articles décrivent certaines villes, des coutumes telles que le mariage ou les *moussems*<sup>236</sup>, les plantes, l'industrie, la religion, et contiennent des informations sur la cuisine, l'alimentation et la nourriture consommées au début du siècle.

---

<sup>233</sup> Didier FRANCFORT, Denis SAILLARD (dir.), *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation. Europe XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 2015, p. 19.

<sup>234</sup> Claude GHIATI, *art. cité*, p. 7.

<sup>235</sup> En 1919 sont créées une section historique et une section sociologique différenciées.

<sup>236</sup> Fêtes célébrant un saint.

Dans les tomes consacrés à l'histoire des dynasties et à l'histoire religieuse du Maroc (hagiographies...), la nourriture est évoquée, la plupart du temps, afin de montrer les qualités d'ascètes, très valorisées, de certains personnages historiques et/ou religieux qui se nourrissent, à l'image du prophète Mohammed, de quelques dattes, de lait et de quelques bouchées de couscous. Halima Ferhat<sup>237</sup>, Rachid el Hour<sup>238</sup>, Hassan Boundrari<sup>239</sup> et Jacques Berque<sup>240</sup> ont étudié le rapport entre nourriture, hospitalité et sainteté dans les zaouïas<sup>241</sup> et marabouts, où ont lieu de copieux banquets alors que les repas soufis sont connus pour leur frugalité. Selon Halima Ferhat, « la nourriture est un test qui révèle la sainteté et démasque les faux dévots »<sup>242</sup>. Alors qu'il se prive lui-même et jeûne la plupart du temps, le saint a le pouvoir de nourrir un grand nombre de gens en multipliant les quantités<sup>243</sup> et ceci même après sa mort dans la zaouïa où il repose. Ainsi, Édouard Michaux-Bellaire<sup>244</sup>, orientaliste et successeur de Georges Salmon à la tête de la Mission, rapporte que dans la zaouïa de Sidi Heddi, dans le Gharb, a lieu le « miracle du couscous » : « la *Gueç'aa* (grand plat creux) de la zaouïa est remplie de couscous et recouverte d'une étoffe. Le *moqaddem* soulève un coin de cette étoffe et avec une cuiller de bois plonge dans la *gueç'a* et remplit les plats destinés aux hôtes, quel que soit le nombre de ceux-ci, fussent-ils des centaines, il n'y a pas d'exemple que la *gueç'a* ait jamais été vidée ; elle suffit toujours largement à nourrir tout le monde »<sup>245</sup>. Ces vies de saints nous renseignent également sur les aliments consommés, mais il reste compliqué de savoir à quoi certains termes font référence. De plus, même si les aliments tels que l'orge ou le sorgho sont effectivement le quotidien des gens de la campagne, les saints se nourrissent également de mets spécifiques non consommés ordinairement qu'Halima Ferhat nomme « nourritures sauvages et amères » comme des racines et des feuilles de laurier-rose<sup>246</sup>. Ainsi, il est préférable, pour étudier pratiques et représentations, de se concentrer sur

<sup>237</sup> Halima FERHAT, *Sabta des origines au XIVème siècle*, Rabat, Ministère des Affaires Culturelles, 1993 ; *Le soufisme et les zaouïas au Maghreb*, Casablanca, éditions Toubkal, 2003 et « Frugalité soufie et banquets de zaouïas : l'éclairage des sources hagiographiques », *Médiévales*, n° 33, 1997, pp. 69-73.

<sup>238</sup> Rachid EL HOUR, « La alimentación de los sufíes-santos en las fuentes hagiográficas magrebíes. El caso de Marruecos », in Manuela Marín y Cristina de la Puente (dir.), *El banquete de las palabras: La alimentación de los textos árabes*, Madrid, Consejo superior de investigaciones científicas, 2005, pp. 207-235.

<sup>239</sup> Hassan BOUDRARI, « Quand les saints font les villes », *Annales ESC*, n° 3, 1985, vol. 40, pp. 489-508.

<sup>240</sup> Jacques BERQUE, « Rites alimentaires dans les zaouïa », *Al Younsi*, 1958, pp. 127-129.

<sup>241</sup> Édifice religieux construit sur le tombeau d'un saint, comprenant des lieux pour l'étude et l'enseignement du Coran et pouvant héberger étudiants et voyageurs.

<sup>242</sup> Halima FERHAT, *op. cit.*, 2003, p. 60.

<sup>243</sup> Halima FERHAT, *op. cit.*, 1997, p. 73.

<sup>244</sup> Né à Rouen en 1857, Edouard Michaux-Bellaire arrive à Tanger en 1885 comme agent du Comptoir général français. Il se fixe à El Ksar où il fut le correspondant de la Légation de France. En 1925 il s'établit à Salé avec la section Sociologique des Affaires Indigènes. Il meurt le 13 mai 1930 à Rabat.

<sup>245</sup> Edouard MICHAUX-BELLAIRE, « Le Gharb », *Archives marocaines*, 1913, tome XX, p. 238.

<sup>246</sup> Halima FERHAT, *op. cit.*, 1997, p. 73.

les propos des scientifiques et autres voyageurs qui observent leurs contemporains, et non sur les hagiographies qui ont déjà fait l'objet d'études très intéressantes comme celles précédemment citées.

Dans un premier temps, ces écrits nous permettent donc de relever quels sont les aliments et recettes connus des voyageurs et comment ils en parlent à la période qui nous intéresse.

## 2.1 Les différents repas de la journée et leur composition

La description et le nombre des repas quotidiens varient selon les auteurs, ce qui reflète bien la variété des pratiques d'une région, d'un village ou même d'une famille à une autre. L'objectif n'est pas ici de rapporter toutes les descriptions de repas, mais de répertorier les recettes et les mets qui ont été portés à la connaissance des lecteurs de ces récits au moment de leur publication.

Georges Salmon<sup>247</sup>, arabisant, chef de la Mission scientifique du Maroc peu après sa création, et principal contributeur des *Archives marocaines* jusqu'à 1906, date de son décès, et Edouard Michaux-Bellaire, son futur successeur, consacrent trois pages de leur article sur la ville de Ksar el Kébir<sup>248</sup>, à l'alimentation<sup>249</sup>. Ils distinguent, en 1905, les repas « des classes aisées » et ceux de « la classe pauvre ». Selon leurs observations, les gens aisés font quatre repas par jour<sup>250</sup>. Le premier, consommé de très bonne heure, est la soupe, *harira*. Le deuxième est le *ftor* (déjeuner) dont le plat principal est de la viande *qâbab* (viande de mouton coupée en petits morceaux et cuite en brochette) ou *qafta* (petites saucisses de viande en brochette, fortement épicées et aromatisées), suivis de beignets (*sfenj*), et du thé avec du pain et du beurre. Le troisième, *r'da*, pris vers 2 ou 3 heures, est le plus grand de la journée : on y mange *qâbab*, *qafta*, volaille et thé. Enfin le quatrième repas, *'acha*, pris de 7 à 8 heures du soir, est composé soit d'un *tajin*, soit d'un *siksou* (couscous). La boisson est l'eau et il n'y a pas de dessert. Trois pains sont fabriqués : le pain de semoule pour les hommes, le pain de

---

<sup>247</sup> Voir note 2 pour des aspects biographiques.

<sup>248</sup> Ksar el Kébir est une ville du nord du Maroc, sous protection espagnole à partir de 1912.

<sup>249</sup> Edouard MICHAUX-BELLAIRE et Georges SALMON, « El Qçar El Kébir, une ville de province au Maroc septentrional », *Archives Marocaines*, tome II, fascicule 2, 1905.

<sup>250</sup> *Ibid*, p. 64.



farine inférieure pour les femmes et les servantes et le pain de *tchich* (son et farine) pour la domesticité<sup>251</sup>.

Les pauvres, eux, ne mangent de la viande qu'une fois par an, au moment de la fête de l'Aïd el kébir, et ne font, selon les auteurs, qu'un repas par jour<sup>252</sup>, l'*'acha*, lequel peut être composé d'une variété de mets dont la liste est très intéressante au regard des pratiques actuelles. Ils sont regroupés dans le tableau suivant, également avec les autres mets précédemment cités :

Termes rencontrés dans le texte (arabe ou berbère transcrit)	Recette ou description	Correspondance à une recette actuelle
<b>Mets consommés dans les foyers pauvres</b>		
<b><i>Balsar</i></b>	« Purée de fèves à l'huile, ail et épices »	<i>Bissara</i> , recette inchangée aujourd'hui
<b><i>Raïb</i></b>	« Pâtée au lait aigre ou caillé »	<i>Raïb</i> ou <i>rayeb</i> , sorte de yaourt, recette inchangée
<b><i>Mengoub</i></b>	« Ragoût de fèves entières, potiron, piment, lentilles, le tout assaisonné d'huile »	<i>L'foul mengoub</i> , recette inchangée (mais pas de traces de potiron dans les recettes actuelles)
<b><i>Halheul</i></b>	« Couscous de दौरa <sup>253</sup> »	Existe, mais qualifié de « recette en voie de disparition » sur les forums de cuisine marocaine <sup>254</sup>
<b><i>Saïkok</i></b>	« Couscous de दौरa au lait aigre avec fèves vertes, pois chiches ou fèves grillées »	<i>Saïkouk</i> , couscous d'orge arrosé de petit lait (leben) et sucre
<b><i>Barkokch</i></b>	« Couscous gras au lait »	<i>Berkoukes</i> , très gros grains de couscous, cuits dans le lait pour la version sucrée
<b><i>Bouden</i></b>	« Pâte de farine arrosée de lait »	<i>Bouwden</i> , correspondance trouvée sur un forum <sup>255</sup> donnant la même description

<sup>251</sup> Beaucoup d'extraits de récits mentionnent des « domestiques », « serviteurs », « esclaves » ou encore « nègres » et « négresses » qui préparent les repas et font le service chez les familles marocaines les plus aisées. Les auteurs des textes ne semblent pas s'en offusquer outre-mesure à part Alice La Mazière dans « Le Maroc secret » (p. 51). Malek CHEBEL, dans *L'esclavage en terre d'Islam : un tabou bien gardé*, Paris, Hachette littératures, 2009, 496 p., dénonce le silence des colons européens devant ce phénomène et, après l'indépendance, le tabou que constitue l'esclavage au Maroc jusqu'à aujourd'hui. Dans cet extrait, l'auteur ne dit pas ce qu'il entend par « servantes » qu'il distingue de « domesticité ».

<sup>252</sup> Edouard MICHAUX-BELLAIRE et Georges SALMON, *op. cit.*, p. 64 à 66.

<sup>253</sup> Doura : appellation pour sorgho, selon Roland PORTÈRES, « Les appellations des céréales en Afrique », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, vol. 5, n° 11, novembre 1958. pp. 732-761.

<sup>254</sup> Nous avons notamment consulté un forum consacré à la tribu des Jelaba : <http://jebala.forumculture.net/t221-couscous>, consulté pour la dernière fois le 8 octobre 2018.

<b>Zâloq</b>	« Compote de potiron sans sucre »	<i>Zaâlouk</i> : mais il est aujourd'hui plus connu à base d'aubergine cuite puis dégustée tiède ou froide en salade
<b>Mets consommés par les riches</b>		
<b>Harira</b>	Potage à la viande	Soupe composée de bouillon et d'autres éléments comme des petites pâtes, des pois chiches, des lentilles et de petits morceaux d'agneau ou de bœuf
<b>Qabab</b>	« Viande de mouton coupée en petits morceaux et cuite en brochette »	Idem aujourd'hui même s'il est attribué à la cuisine ottomane
<b>Qafta</b>	« Petites saucisses de viande en brochette, fortement épicées et aromatisées »	Kefta : même recette aujourd'hui, en brochettes ou en boulettes
<b>Sfenj</b>	« Beignets frits dans l'huile et semblables, comme le nom l'indique, à une éponge »	Sfenj : même recette aujourd'hui
<b>Tajin</b>	« Ragoût de mouton aux patates, aux navets ou aux cardons (khorchif), jamais aux pommes de terre »	Tajine : ragout de viande et/ou de légumes aux possibilités multiples. Par patate, l'auteur désigne les patates douces.
<b>Seksou</b>	Non décrit	Couscous
<b>Ceffa</b>	« Couscous au sucre saupoudré de cannelle »	Seffa : même recette qu'aujourd'hui

**Figure 2 : Tableau des mets relevés dans la commune de Ksar el Kébir en 1904-1905 par E. Michaux-Bellaire et G. Salmon.**

Ce premier extrait étudié est intéressant à plusieurs égards. D'abord, le nombre de repas et leur composition sont restés sensiblement le même jusqu'à aujourd'hui. D'après nos entretiens et nos observations au Maroc entre 2011 et 2016, on compte entre quatre et cinq prises de repas régulières, sans compter les grignotages. Il s'agit du petit-déjeuner (très matinal dans les campagnes), qui comprend souvent une soupe ; une collation en fin de matinée composée au minimum d'un thé ; le repas principal de la journée, consommé en début d'après-midi ; une autre collation en début de soirée (18h ou 19h) dont la composition varie<sup>256</sup> et le repas du soir, assez tardif et plus ou moins conséquent.

<sup>255</sup> N'ayant pas trouvé d'autres sources, nous avons consulté un forum sur internet. Une femme explique que : « *bouwden*, ce sont des pâtes très fines, faites de farine, eau, sel, que l'on coupe le plus souvent en lanières, et que l'on cuit dans de l'eau avant de jeter dans du lait », <http://jebala.forumculture.net/t221-couscous>, consulté pour la dernière fois le 4 septembre 2018. Selon l'auteure, « cette recette a pratiquement disparu ».

<sup>256</sup> Selon notre propre expérience, les terrasses du quartier talborjt à Agadir servant la harira accompagnée de chabakia et de briouats aux fruits de mer sont prises d'assaut à partir de 18h, par des groupes d'amis et des familles à tel point que l'attente peut parfois être longue.

La deuxième remarque concerne la comparaison entre les repas des gens aisés et ceux observés dans les maisons moins favorisées<sup>257</sup>. Il s'avère que les plats admis aujourd'hui comme « plats nationaux » au Maroc, et présents sur les menus des restaurants marocains actuels en France, correspondent la plupart du temps aux mets consommés, dans cet extrait, par les catégories aisées. Seul le *zaâlouk* est connu sous le nom de caviar d'aubergine (encore que la recette ne soit pas exactement la même). En revanche, couscous, tajine, viande de kebab, sont largement connus en dehors du Maroc et du Maghreb. En ce qui concerne le couscous, seul celui à la semoule de blé est largement dégusté ailleurs aujourd'hui, les céréales comme le sorgho ou l'orge sont délaissées, même au Maroc, semblant être associées à des céréales anciennes, ou pauvres.

Enfin, la troisième permanence se trouve dans la description des mets, correspondant assez bien aux recettes actuelles. Certes, seulement un peu plus d'un siècle nous sépare de cette littérature, mais nous pensons que la préférence pour la transmission orale et la rareté des traces écrites telles que les livres de recettes, auraient pu entraîner une évolution beaucoup plus marquée de la composition des repas et des plats.

Le marquis de Segonzac<sup>258</sup> donne d'autres descriptions des différents repas de la journée dans *Au cœur de l'Atlas*<sup>259</sup>. La première a pour cadre son passage à la zaouïa Naciria, à côté de Tamgroute<sup>260</sup>, où on lui fournit trois repas par jour :

« Le matin, vers 8 heures, on nous apporte l'*açouah* que les Braber appellent *aça*, crème d'orge ou de maïs, le plus souvent trop fade ou trop épicée, que l'on boit avec de grosses cuillères rondes en bois. Vers 3 ou 4 heures de l'après-midi on nous sert un *kesksou* ; c'est le couscous algérien inondé de sauce au piment *tâm* ou et (sic) saupoudré de poivre rouge et de cannelle. À 10 ou 11 heures du soir, on nous apporte un plat de viande nageant dans une sauce rouge au piment et au poivre. On arrose les longs

---

<sup>257</sup> Les auteurs de l'article sur Ksar el Kébir emploient les termes de « maisons pauvres » ou « gens de classes aisées » sans donner de revenus de référence ou de « marqueur » de richesse ou de pauvreté, il est donc difficile de définir ce qu'ils entendent exactement par ces termes.

<sup>258</sup> René de Segonzac (1867-1962), militaire de formation, explore une première fois le Maroc en 1899 durant un mois. Il repart ensuite pour 9 mois en 1901 et rapporte de nombreux matériaux qui seront analysés par des scientifiques. Devenu célèbre, il se voit confier une autre mission, la plus grande jamais organisée au Maroc, par le Comité du Maroc. Accompagné par des géographes, des géologues et des interprètes, il poursuit ses explorations jusqu'à ce qu'il soit enlevé pendant 40 jours. Il fait le récit de cette dernière expédition dans « Au cœur de l'Atlas », dans lequel il nous donne des informations sur les régions et villages parcourus ainsi que sur la façon dont il est accueilli et hébergé. Voir François POUILLON, *Le dictionnaire des orientalistes de langue française*, éditions Khartala, 2008, pp. 887-888.

<sup>259</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *Au cœur de l'Atlas. Mission au Maroc 1904-1905*, Émile Larose, libraire éditeur, Paris, 1910, 797 p.

<sup>260</sup> Tamgroute se situe dans le sud-est du Maroc, à l'est de Zagora, près de la frontière algérienne.

intervalles de ce régime d'innombrables tasses de thé vert, à la menthe, très sucré, et de quelques gorgées d'eau un peu saumâtre [...]. »<sup>261</sup>

La deuxième concerne Anzour, une petite localité proche d'Assaka, entre Essaouira et Agadir, dans le Souss, étape pour les nomades et commerçants. Principal lieu de sa captivité, le marquis y reste quarante jours. Il compte ici quatre repas dans la journée :

« Vers 7 heures du matin on apporte la *tagoulla*, que l'on nomme en arabe *el haça*, potage à l'eau, à la semoule fine et au beurre. On la sert dans de grandes écuelles en terre, avec un jeu de trois ou quatre grosses cuillères en bois que l'on se passe à tour de rôle. [...] A 10 heures on prend le thé. [...] Ce thé du matin dure en moyenne une heure, après quoi l'on apporte le *ftour*, le déjeuner. Il se compose généralement d'un plat de *merga*<sup>262</sup>, sauce rouge à la graisse et aux poivrons, où nagent des carottes, des choux-fleurs et des navets, et, les jours de bombance, un morceau de chèvre ou de mouton. Ce plat est servi sur une *cinia*, sorte de table basse, qui porte également des pains. Ces pains sont de plusieurs sortes : tantôt c'est du *tounnirt*, pain d'orge, plat et très cuit ; tantôt c'est du *toukhrift*, pain de blé plat et spongieux ; ou encore du *khoub*s, pain d'orge cuit en énormes galettes ; ou enfin ce sont des crêpes de farine, analogues à celles que l'on fait en Bretagne. [...] Vers 3 ou 4 heures, après la prière de l'*asser*, on sert encore du thé, ensuite on mange des dattes arrosées de lait aigre. [...] Enfin le soir, à 7 heures, après la prière de l'*acha*, on boit encore du thé, et l'on dine. Ce repas diffère beaucoup selon le nombre et la qualité des convives. Quand nous sommes seuls, les femmes se reposent, on sert un peu de beurre rance fondu avec du pain. S'il y a des hôtes sans importance on fait du *tâm*, un *keskous* sans viande ; si l'on régale des hôtes de marque on fait un *seksou* à la viande, et une *tagoulla*. »<sup>263</sup>

De nombreux détails nous apportent des données importantes. À Tamgroute, c'est la zaouïa qui fournit les repas, ils ne correspondent donc pas forcément aux usages de la population villageoise mais peuvent donner une idée des mets consommés sur place, dans la mesure où l'alimentation des habitants de la zaouïa dépend des mêmes conditions

---

<sup>261</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 102.

<sup>262</sup> Léon Isnard donne la recette de la « marga » dans *La gastronomie africaine*, publiée en 1930, comme « accompagnement facultatif du couscous ». Les transcriptions en français sont problématiques puisqu'aujourd'hui au Maroc, « marga » ou « merga » ne correspondent à aucun mets en particulier. En revanche, la « marQa » (مرقه) désigne la sauce, et par extension un plat correspondant effectivement à la description du marquis, sorte de ragoût de légumes fait dans une cocotte avec une sauce rouge importante, et consommé sur le pouce par les ouvriers ou étudiants. Dans le dialecte algérien, on désigne par *merga* la sauce, ou bouillon dans lequel ont cuit les légumes et la viande du couscous. Il est bien possible que le Marquis confonde ce qu'il a vu au Maroc et en Algérie ou encore que les termes désignent des choses différentes selon les régions.

<sup>263</sup> René SEGONZAC, (Marquis de), *op. cit.*, pp. 146-147.

environnementales et économiques que celles de la société marocaine, notamment de la campagne<sup>264</sup>. Néanmoins, le marquis de Segonzac n'y demeure que quelques jours et n'a donc pas le temps de prendre beaucoup de repas et de mesurer la diversité culinaire de la région. Quoi qu'il en soit, ces quelques descriptions nous permettent de constater qu'on utilise dans la région davantage de piment que dans d'autres régions du Maroc, Tamgroute étant proche de la frontière algérienne. En qualifiant le couscous consommé à Tamgroute « d'Algérien », le marquis exclut le couscous pimenté du giron de la cuisine marocaine. Selon lui, ce qui est pimenté appartient à l'Algérie et n'est donc pas marocain. D'ailleurs, il n'y a plus de mention de piment dans la deuxième description à Anzour, localité du Sous. La lecture, dans les *Archives marocaines*, de la traduction d'un conte marocain en dialecte de Tanger dans lequel est mangé un couscous aux navets, corrobore cet avis puisqu'une note précise que « les Marocains mangent leur couscous sec ou très peu arrosé de sauce, mais jamais accompagné du bouillon pimenté qui en est en Algérie l'assaisonnement ordinaire »<sup>265</sup>. La présence de piment est le premier marqueur différenciateur entre cuisine marocaine et cuisine algérienne évoqué par les auteurs. En effet, le piment originaire d'Amérique est transporté par les Portugais en Inde au XVI<sup>e</sup> siècle où il a beaucoup plus de succès qu'en Europe, où Christophe Colomb l'avait préalablement amené rapporté en 1493<sup>266</sup>. Il est alors adopté par la population locale et diffusé en Asie puis ramené par les Turcs qui eux-mêmes le ramenèrent en Europe centrale puis au Maghreb par l'Empire Ottoman. Or, ce dernier ne conquiert pas le Maroc, qui connaît le piment un peu plus tard et qui ne l'intègre que très peu dans sa gastronomie jusqu'à aujourd'hui. Les régions utilisant davantage le piment sont celles bordant la frontière algérienne, en toute logique, faisant de la cuisine marocaine une cuisine plus épicée que pimentée.

D'autre part, pour désigner le couscous, le marquis utilise quatre termes : « kesksou », « keskous », « seksou » et « tâm ». Il semble qu'il use consciemment de ces quatre termes en attribuant une définition propre à chacun. Pour le *kesksou*, il désigne le « couscous algérien inondé de sauce au piment ». Le « tâm » est pour lui un couscous sans viande. Aujourd'hui, ce terme de « tâm » (ou Ta-am) signifie au sens large « la nourriture » ou « le repas » mais se concrétise effectivement souvent par un couscous avec ou sans viande. Quant aux deux autres

---

<sup>264</sup> Rachid EL HOUR, *op. cit.*, p. 212 (bien qu'il parle ici de la période médiévale).

<sup>265</sup> L-R. BLANC, « Deux contes marocains en dialecte de Tanger », *Archives marocaines*, tome VII, p. 430.

<sup>266</sup> José E. MENDES FERRÃO, *Le voyage des plantes et les grandes découvertes*, Paris, Chandeigne, 2003, p.151

termes, il ne précise pas à quoi cela correspond. Dans d'autres passages où il explique la recette du couscous et sa fabrication, il emploie l'orthographe française « couscous »<sup>267</sup>.

Le statut de médecin de Paul Chatinières<sup>268</sup> lui offre l'occasion d'être invité maintes fois à la table de ses hôtes en zone rurale. Lui aussi observe la même différenciation entre « kouskous » et « tam » : « Le tam se rapproche beaucoup du kouskous algérien : c'est de la semoule cuite à la vapeur, servie avec de la viande bouillie et des légumes. Moins épicé que le kouskous, il garde davantage l'arôme de la viande ou des légumes avec lequel il a cuit »<sup>269</sup>. Là aussi le piment est marqueur de différenciation entre le couscous algérien et marocain. Dans un paragraphe très rapide sur l'alimentation au Maroc, Gustave Wolfrom indique que le *kesksou* et le *tam* renvoient au même plat, le couscous, qui peut être consommé avec ou sans viande, les différences de terme dépendent des régions : « Pour le couscous, on dit kesksou, dans la région au sud de Fez et en général t'aàm (mot qui veut dire nourriture) dans les autres régions du Maroc »<sup>270</sup>. Même s'il s'agit là d'un grand raccourci en ce qui concerne l'utilisation géographique du terme, l'explication de Gustave Wolfrom se rapproche de ce que nous avons également conclu de nos observations pour cette étude.

Le petit déjeuner (*ftour* ou *ftor*) est marqué, dans les écrits du marquis, par la consommation de la *tagoulla*. Ce dernier utilise plusieurs fois ce nom mais en y mettant des réalités différentes selon les extraits. Quand il nomme la *tagoulla* dégustée le matin, il semble employer ce terme pour désigner une soupe d'orge que l'on boit et pour laquelle on se sert de cuillères dont le nom est *açoua* ou *belboula*. Or la *tagoulla*, appelée aussi *açida*, telle qu'elle est cuisinée aujourd'hui ressemble davantage à une pâte à base de semoule d'orge ou de maïs assez épaisse pour qu'on puisse la manger avec les doigts et a davantage la consistance d'une purée qu'une soupe. En revanche, la deuxième recette qu'il donne de la *tagoulla* correspond bien aux recettes contemporaines :

« La tagoulla, dont j'ai déjà donné la recette, est un turban de bouillie de maïs.  
[...]. On a ménagé au centre du plat un trou qui est rempli de beurre rance fondu. Chacun attaque le turban en face de lui, en creusant une poche dans laquelle on verse au fur et à

---

<sup>267</sup> Marquis de SEGONZAC, *op. cit.*, p. 341.

<sup>268</sup> Paul Chatinières (1884-1928) accompagne Lyautey dans la conquête du Maroc puis s'installe au Maroc comme médecin aide-major. Il décède à Taroudant suite à une épidémie de typhus. Un musée, inauguré en 2008, lui est consacré à Taroudant.

<sup>269</sup> Paul CHATINIÈRES, *Dans le grand atlas marocain. Extraits du carnet de route d'un médecin d'assistance médicale indigène 1912-1916*, introduction du général Lyautey, Paris, Plon-Nourrit et Cie, 1919, p. 48.

<sup>270</sup> Gustave WOLFROM, *Le Maroc : ce qu'il faut en connaître*, ouvrage suivi d'un compte-rendu de la conférence d'Algésiras, publié sous le patronage du comité du Maroc, Paris, A. Challamel éditeur, 1906, p. 92.

mesure du lait aigre. On pétrit bien sa poignée de tagoulla dans le lait aigre, on trempe le tout dans le beurre fondu et, d'un tour de main habile, on amène cette pâtée liquide devant sa bouche pour l'aspirer avec un bruit formidable »<sup>271</sup>.

Ainsi, celle que le marquis déguste le matin semble être plutôt une soupe d'orge en semoule appelée *belboula* ou *açoua*, qu'il paraît confondre avec sa version plus « solide » la *tagoulla*. Là aussi, Gustave Wolfrom confirme la différence entre la soupe d'orge et la bouillie d'orge : « Mais c'est surtout pour les moins fortunés et dans les tribus, notamment chez les Chleuh, une soupe à l'eau ou à la graisse et farine d'orge ou harira ou hcssou (sic) ; la bouillie d'orge ou açida, ou tagoulla »<sup>272</sup>. On peut même ajouter un autre terme venant du tachelhit qui nous a été donné par une des personnes interrogées en entretien<sup>273</sup> originaire de Mesfioua<sup>274</sup> : « *tagoulla* : voilà c'est ça ! C'est juste que nous on ne dit pas tagoulla, on dit tarweït, en berbère et açida en arabe ». Mets berbères par excellence, *tagoulla* et *açoua* sont consommées notamment dans les montagnes, où le blé pousse difficilement contrairement à l'orge, et ceci de part et d'autre du Maroc puisque Bernard Rosenberger rapporte que « à l'ouest du Haut-Atlas, la base de la nourriture est le pain d'orge et un « mets grossier qu'on appelle el Hasid (al'asida) », une bouillie assez épaisse de farine d'orge qu'on verse « dans un plat creux et l'on pratique au milieu une excavation où l'on met de cette huile d'argan »<sup>275</sup> caractéristique de cette région et du Sous »<sup>276</sup>.

Enfin, pour Edmond Doutté <sup>277</sup>, la *tagoulla* figure parmi les principaux mets consommés par les Goundafa<sup>278</sup>. Ce dernier expose également des variantes qui consistent à la faire plus ou moins cuire afin qu'elle devienne solide pour en faire un gâteau qui se conserve plus longtemps.

---

<sup>271</sup> Marquis de SEGONZAC, *op. cit.*, pp. 147-148.

<sup>272</sup> Gustave WOLFROM, *op. cit.*, p. 93.

<sup>273</sup> Entretien avec Amira, le 22 février 2017, à Pont-à-Mousson. Nous expliquerons le cadre dans lequel se sont déroulés les entretiens dans la partie II de cette thèse.

<sup>274</sup> Entre Marrakech et Ouarzazate, Mesfioua est une tribu berbère de la branche Masmouda, son nom amazigh est Imsfiouane.

<sup>275</sup> Bernard ROSENBERGER a lui-même posé des guillemets mais sans note de bas de page, nous faisant douter de la source de ces morceaux de phrase.

<sup>276</sup> Bernard ROSENBERGER, « Repas du Maghreb : XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles », in Jean-Louis FLANDRIN, Jane COBBI (dir.), *op. cit.*, p. 301.

<sup>277</sup> Edmond Doutté (1867-1926) est un explorateur et homme politique français. Après des études en sciences naturelles, il obtient un poste dans l'administration en Algérie. Il abandonne ensuite l'administration pour reprendre ses activités scientifiques, il occupe une chaire de langue berbère à la faculté des lettres d'Alger. Il est chargé, en 1900, d'une « mission spéciale » au Maroc, durant laquelle il doit trouver des moyens pour développer l'influence française.

<sup>278</sup> Edmond DOUTTÉ, *En tribu, Missions au Maroc*, Paris, Paul Geuthner éditeur, 1914, p. 73.



La *tagoulla* est devenue aujourd'hui un plat identitaire lié à l' « amazighité ». Elle est consommée notamment lors du Nouvel an amazigh qui a fait l'objet d'une invention<sup>279</sup> de tradition que nous explorerons plus loin<sup>280</sup>.



Figure 3 : Soupe à la semoule d'orge, *Al belboula*. Photographie tirée du site <http://passionculinaire.canalblog.com/archives/2007/01/24/3793196.html>, consulté le 29/08/2015.



Figure 4 : *Tagoulla*, purée de semoule d'orge. Ici on peut tremper la pâte dans de l'huile d'olive, de l'huile d'argan, de l'amlou et du miel avant de la porter à sa bouche, Photographie tirée du site <http://www.dadespress.com/6473>, consulté le 29/08/2015.

La remarque concernant la diversité des repas selon les hôtes reçus semble proche de la réalité d'aujourd'hui. Même si dans beaucoup de pays et cultures, la qualité du repas diffère selon les invités, le « casse-croûte » consistant en du pain trempé dans du beurre les jours où l'on n'a pas envie de cuisiner ou que l'on manque d'ingrédients est toujours en pratique, selon nos observations et peut correspondre, dans certaines familles en France, au « café au lait - pain-fromage » du dimanche soir.

---

<sup>279</sup> Eric HOBSBAWM, Terence RANGER (dir.), *L'Invention de la tradition*, traduction de Christine VIVIER, éditions Amsterdam, 352 p.

<sup>280</sup> Voir chapitre 6, p.316.

L'article de Guy Bourrée, écrit en collaboration avec Tahar-es-Safi pour la *Revue France-Maroc* en 1918 donne une autre description (elle suit celle du repas pris chez le caïd Hadj Omar) des différents repas de la journée au Maroc :

« Le Marocain mange au moins quatre fois dans la journée. Le matin, de fort bonne heure, « le ftour » : la « harira » (bouillie) avec pain, lait, parfois du café. Vers neuf heures, des beignets au beurre. Vers midi et demie, le « gheda » ; vers huit heures et demie « el ââcha » (dîner) »<sup>281</sup>

Il parle également de « terdida » qu'il définit comme une collation prise vers cinq ou six heures, composée de thé et de gâteaux divers et parfois d'un plat sucré.

Il semble qu'il s'agisse cette fois d'une description correspondant aux repas des classes sociales les plus élevées et ceci en situation de représentation, vu le nombre de plats évoqués par repas. Selon les auteurs, le menu du midi est composé de *kefta*, d'une « *bastilla* », de trois tajines successifs, de poisson ou méchoui, de couscous ou « *seffa* », et d'un dessert ou fruits, puis le thé ; le menu du soir est identique même si on varie les tajines et que la *seffa*<sup>282</sup> est privilégiée au couscous.

Enfin, toujours en ce qui concerne les repas de la haute société marocaine, Georges Pierredon<sup>283</sup> liste les plats qu'il a vus se succéder lors d'un séjour « chez un caïd du sud »<sup>284</sup> au début des années 1920. Il est intéressant de s'arrêter d'abord sur les petits déjeuners :

La première description est la suivante : « Café. Lait. Ahira (sic) (soupe à la viande et aux œufs). Beurre. Miel. Œufs durs au cumin. Poulets à la casserole. Méchoui (mouton rôti). Tajin au mouton et aux pommes de terre. Beignets avec miel et beurre fondu congelé<sup>285</sup>. Vermicelle au gras. Couscous aux navets et aux carottes et au mouton. Thé. »<sup>286</sup>. Comme le précise l'auteur, il s'agit d'un repas pris le matin avant de quitter la maison du caïd, on peut

---

<sup>281</sup> Guy BOURRÉE et Tahar ES SAFI, « El khotbat el Zarda (Le prône de la bonne chère) », *Revue France-Maroc*, n° 8 de 1918, pp. 253-254.

<sup>282</sup> Couscous sucré à la cannelle.

<sup>283</sup> Georges Pierredon est l'un des nombreux pseudonymes utilisés par Louis Thomas (1885-1962), écrivain. Engagé volontaire pendant la Première Guerre mondiale, il est au Maroc de 1917 à 1918. Il est condamné en 1949 pour collaboration avec l'ennemi pendant la Seconde Guerre mondiale.

<sup>284</sup> Georges PIERREDON, « La caïda », *Revue France-Maroc*, n° 95, octobre 1924, pp. 166-167.

<sup>285</sup> Le procédé de congélation est déjà bien répandu au début du XX<sup>e</sup> siècle. En revanche, posséder un congélateur chez soi est assez rare, les premiers congélateurs domestiques étant fabriqués aux États-Unis en 1913 et la généralisation des réfrigérateurs et congélateurs en France commence dans les années 1960.

<sup>286</sup> George PIERREDON, *op. cit.*, p. 166.

donc penser que les gens de la maison ont préparé un repas copieux pour que les invités puissent tenir toute la journée.

La deuxième description correspond davantage au petit déjeuner marocain actuel, pris, par exemple, dans un hôtel : « Café. Lait. Œufs. Ahira [sic] (soupe très pimentée à la viande, aux œufs et aux légumes). Thé. Miel. Beurre. »<sup>287</sup>.

Ici, il n'est point question, comme cela était le cas dans les zones rurales et pauvres, de la *tagoulla* ou de *belboula*. La soupe d'orge est remplacée par la *harira* (Ahira pour l'auteur), bouillon épais dans lequel une quantité d'ingrédients est présent dont la viande. Le lait et les œufs marquent également la richesse de l'hôte. Enfin, ces deux descriptions ont le mérite de faire exister le café sur les tables du petit déjeuner et relativise l'usage du thé, dont les auteurs de récits de voyage font l'unique boisson absorbée, eau mise à part. L'usage du café est en effet attesté au moins depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, dans les écrits du prêtre Léon Godard qui voyage au Maroc et affirme que le sultan Abd-er-Rahman accable le commerce en installant des monopoles sur « les sucres, les cafés, les thés<sup>288</sup> ». Il confirme néanmoins la préférence marocaine pour le thé en ajoutant que les Marocains « achetaient pour une partie de cet argent du coton, du sucre, du thé qu'ils aiment comme les Arabes d'Algérie le café »<sup>289</sup>. Toujours en ce qui concerne le petit déjeuner, Paul Chatinières décrit le petit déjeuner qu'il prend avec le caïd d'Ourika : « thé, miel, beurre, les pains chauds, les gâteaux à l'huile et au miel »<sup>290</sup>, là encore proche des pratiques actuelles courantes au Maroc, dans les cafés, hôtels et familles.

## 2.2 Les deux mets les plus souvent décrits : le couscous et le thé à la menthe

### 2.2.1 Le couscous

#### a. Dans les fêtes

##### - Le mariage

Georges Salmon, dans le premier tome des *Archives marocaines* publié en 1904, étudie la tribu des Fahçya<sup>291</sup> (sic). Il ne traite pas l'alimentation comme sujet en soi mais à travers

---

<sup>287</sup> *Ibid.*, p. 167.

<sup>288</sup> Léon Godard, *Le Maroc : notes d'un voyageur : 1858-1859*, Alger, 1859, p.114.

<sup>289</sup> *Ibid.*, p.98

<sup>290</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 120.

<sup>291</sup> La tribu des Fahs se situe à l'extrême Nord-Ouest du Maroc, autour de Tanger. Selon le site internet <http://tribusdumaroc.free.fr/fahs.php>, Fahs est une tribu formée d'immigrés rifains de diverses fractions Sanhaja

différents moments de la vie sociale de la tribu. Ainsi, le couscous est mentionné dans le paragraphe sur le mariage, au premier jour des fiançailles, « la petite nuit du henné », où « la soirée et la nuit passent tranquillement en réjouissance, en repas de couscous et en concert [...] »<sup>292</sup>, mais aussi les jours suivants chez la fiancée comme chez son futur époux.

Dans le même volume, Georges Salmon écrit un autre article dédié spécifiquement aux mariages musulmans à Tanger. Le couscous y est présent tout au long des huit jours que dure le mariage. On l'offre aux invités qui vont organiser les différentes phases de la cérémonie, c'est la *debîha*. Les mariés le consomment également juste avant leur nuit nuptiale : « les jeunes époux s'assoient sur des coussins de chaque côté d'une petite table basse et boivent le thé en mangeant un couscous fin appelé siffa, préparé par les gens de la maison et apporté par la fidèle *neggafa*<sup>293</sup> »<sup>294</sup>. Le lendemain, un grand couscous venant de la maison de l'épouse est apporté chez le marié. Salmon précise que les coutumes ont changé puisqu'avant, chaque invité venait manger seulement une cuillère de ce couscous en venant faire ses vœux. Il observe que chaque invité a maintenant sa propre assiette et peut manger à volonté. Le septième jour, le mari laisse sa maison pour la laisser aux femmes qui vont manger du couscous, boire du thé et écouter de la musique toute la journée sans les hommes<sup>295</sup>.

- Le calendrier agricole

Le couscous est consommé également durant les fêtes du calendrier berbère, lié aux travaux des champs. Ainsi, chez les Fahçya, le couscous entre dans la composition du plat *r'rainoun* consommée durant la fête *Hagouz*<sup>296</sup> accompagné de *sfenj*<sup>297</sup>, le 1<sup>er</sup> janvier. Il est offert également par le propriétaire du premier champ moissonné en mai ou juin, pendant la fête du *nahar aç-çaif*.

- Autres événements

---

qui suivirent Moulay Idriss I<sup>er</sup> comme Makhzen. Les Fahs sont Jebala par la langue, la coutume et l'habitat ; c'est une tribu dévouée au Makhzen.

<sup>292</sup> Georges SALMON, « Une tribu marocaine, les Fahçya », *Archives marocaines*, tome I, 1904, p. 208.

<sup>293</sup> Les « Neggafates », sont des habilleuses de la mariée et organisatrices de cérémonies de mariage marocain. Elles préparent et accompagnent la mariée au hammam et lors de la cérémonie du henné, encore aujourd'hui et même dans le pays d'immigration.

<sup>294</sup> Georges SALMON, « Les mariages musulmans à Tanger », *Archives marocaines*, tome I, 1904, p. 283.

<sup>295</sup> Georges SALMON, *Ibid.*, p. 288.

<sup>296</sup> Fête agricole célébrée en janvier, s'apparentant à la fête du nouvel an amazigh que nous étudierons en troisième partie de thèse, p.316.

<sup>297</sup> Georges SALMON, « Une tribu marocaine, les Fahçya », *Archives marocaines*, tome I, 1904, p. 233.

Le Marquis de Segonzac décrit longuement les gestes et pratiques réalisées à la naissance d'un enfant « chez les Imaziren »<sup>298</sup>. Un mois et dix jours après la naissance de l'enfant, les parents l'emmènent chez le marabout de la région avec un mouton qui sera égorgé puis dépecé par ce dernier. Ensuite, les femmes le font cuire « dans de l'eau et de l'huile avec du piment pilé dans le mortier <sup>299</sup>» et préparent un couscous. Quand le grain est prêt, elles l'enduisent de beurre salé, l'arrosent avec la sauce de la viande et y déposent le gras double du mouton au-dessus.

D'après Salmon, chez les Fahçya, on mange un couscous également lorsque l'enfant a lu le Coran en entier pour la première fois<sup>300</sup>.

#### b. Le couscous dans les repas quotidiens

Les récits de voyage d'explorateurs donnent également des informations sur les pratiques liées au couscous dans la mesure où ils s'arrêtent dans les villages et peuvent observer sa fabrication. Les femmes auteures, moins souvent sur le terrain et plus souvent présentes dans les milieux mondains, n'assistent pas à sa fabrication mais plutôt à sa dégustation.

Le marquis de Segonzac nous donne la recette du couscous qu'il a observée chez les *Imazir'en* :

« Aux environs de la prière de l'après-midi, la femme commence sa cuisine ; elle prend la marmite qu'elle remplit à moitié d'eau ; dans le grand plat en bois elle découpe l'oignon, la viande et le chou qu'elle met ensemble dans la marmite ; elle y ajoute la quantité voulue de sel et de poivre pilé ; puis elle active le feu, et quand la marmite commence à bouillir, elle prend du couscous sec qu'elle humecte bien avec de l'eau froide ; puis elle met ainsi le couscous détrempe dans le couscoussier, posé sur un vase. Lorsque le couscoussier est plein, elle le soulève et le place sur l'ouverture de la marmite. Entre le couscoussier et l'embouchure de la marmite, elle enroule un tampon de linge destiné à empêcher la vapeur de s'échapper. Une fois que les vapeurs ont traversé le couscoussier, la femme le sort de la marmite ; elle refroidit le couscous versé dans le

---

<sup>298</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 287.

<sup>299</sup> *Ibid.*, p. 289.

<sup>300</sup> Georges SALMON, « Une tribu marocaine, les Fahçya », *op. cit.*, p. 244.

grand plat, puis elle le remet encore dans le couscoussier et fait ainsi la même opération trois fois. »<sup>301</sup>

Il est frappant de réaliser, en lisant ces lignes, que l'élaboration du couscous est aujourd'hui restée exactement la même chez les familles dans lesquelles les observations ont été menées au Maroc entre 2011 et 2016<sup>302</sup>.

Le couscous sucré ou *seffa*, déjà mentionné dans les textes précédents, est assez répandu et correspond toujours, un siècle plus tard, à la recette actuelle, même dans sa présentation :

« La « seffa », couscous très fin, cuit à la vapeur, puis effrité dans le beurre fondu. Servi dans un plat et dressé en forme de cône ; on l'agrément de raies alternées de sucre et de cannelle en poudre. »<sup>303</sup>

Le *seffa* désigne également le même plat dans lequel les graines de couscous sont remplacées les vermicelles.

#### 2.2.2. La boisson « nationale »

Le thé à la menthe est sans exception adoré par tous les auteur(e)s dans les différents récits de voyage. Sa préparation fait souvent l'objet de longues descriptions qui décuplent sa fonction de rituel et en font un symbole orientalisant de la vie marocaine, notamment dans les réceptions données dans les palais par les caïds et pachas :

« Un nègre debout, devant le réchaud de cuivre ciselé, soulevait, sur un geste du caïd, la lourde bouilloire de cuivre, au bec de cygne, et versait l'eau bouillante dans la théière. Le caïd rinça la théière, y jeta du thé vert dont il avait mesuré la quantité, lava ce thé à l'eau bouillante reversée aussitôt, introduisit alors de la menthe verte et des blocs de sucre dans la théière, que le nègre échanton remplit enfin d'eau bouillante. Du mélange s'exhalait un arôme que nous savourions par avance. Le caïd versa ensuite lui-même la

---

<sup>301</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 339. La description de la préparation du couscous chez le marabout, évoquée juste au-dessus, est la même : « Quand la marmite entre en ébullition, elles prennent du couscous du blé qu'elles mettent, après l'avoir légèrement aspergé d'eau tiède, dans le couscoussier. Quand il est bien rempli de couscous, elles le prennent et l'ajustent sur l'orifice de la marmite dont elles ferment les interstices au moyen d'une cordelette pour empêcher que les vapeurs ne s'en échappent. La femme du marabout se met à garnir le foyer de bois jusqu'à ce que le couscous ait subi trois cuissons successives. Chaque fois, le couscous est versé dans le plat et remis de nouveau sur la marmite. Après l'avoir refroidi avec la louche, et bien enduit de beurre salé, elle prend la louche, et arrose le couscous avec la sauce dans laquelle a été cuite la viande. », pp. 289-290.

<sup>302</sup> Voir chapitre 4 sur les gestes.

<sup>303</sup> Guy BOURRÉE et TAHAR-ES-SAFI, *op. cit.*, p. 254.

liqueur parfumée dans les mignonnes tasses qu'un jeune esclave vint présenter à chacun de nous. Prendre le thé est une véritable cérémonie au Maroc, une importante «caïdat<sup>304</sup>» et le cérémonial avec lequel il est préparé et offert est invariable »<sup>305</sup>.

Dans cet extrait, le thé est servi par le caïd, et non par son esclave qui prépare seulement l'eau, ce qui ajoute du prestige à la cérémonie. La présence de l'esclave est tout de même nécessaire pour montrer la richesse du caïd et lui donner encore plus d'importance. L'invariabilité soulignée par l'auteur renforce également sa fonction de rituel, et son caractère sacré et authentique. Quelques-unes des plus belles pages dans leur précision sur la cérémonie du thé sont rédigées par le journaliste anglais James Edward Budgett Meakin (1866-1906)<sup>306</sup> :

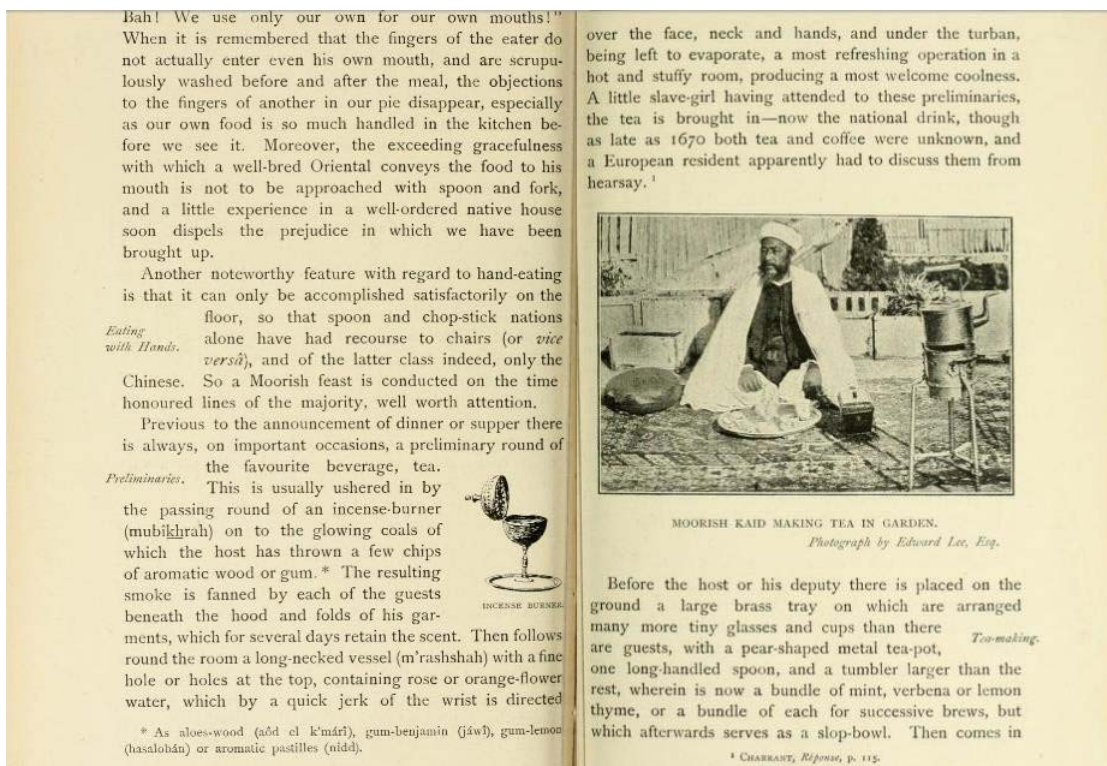


Figure 5 : Description de la cérémonie du thé par Meakin en 1902<sup>307</sup>.

<sup>304</sup> Terme désignant une circonscription administrative dirigée par le caïd, il est employé ici, et dans d'autres textes rédigés par des Français, au sens de « la tradition ».

<sup>305</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 81.

<sup>306</sup> Il est le fils de Edward Ebenezer Meakin, créateur du journal tangérois *Times of Morocco*, qu'il rejoint pour travailler à ses côtés. Fasciné par le Maroc et ses habitants, il publie un dictionnaire anglais-arabe en 1891, puis successivement *The Moorish Empire* (1899), *The Land of the Moors* (1901), *The Moors* (1902).

<sup>307</sup> J-E BUDGETT MEAKIN, *The Moors, a comprehensive description*, London, S. Sonnenschein, 1902, pp. 82-83, ouvrage disponible dans son intégralité sur [archives.org](http://archives.org).



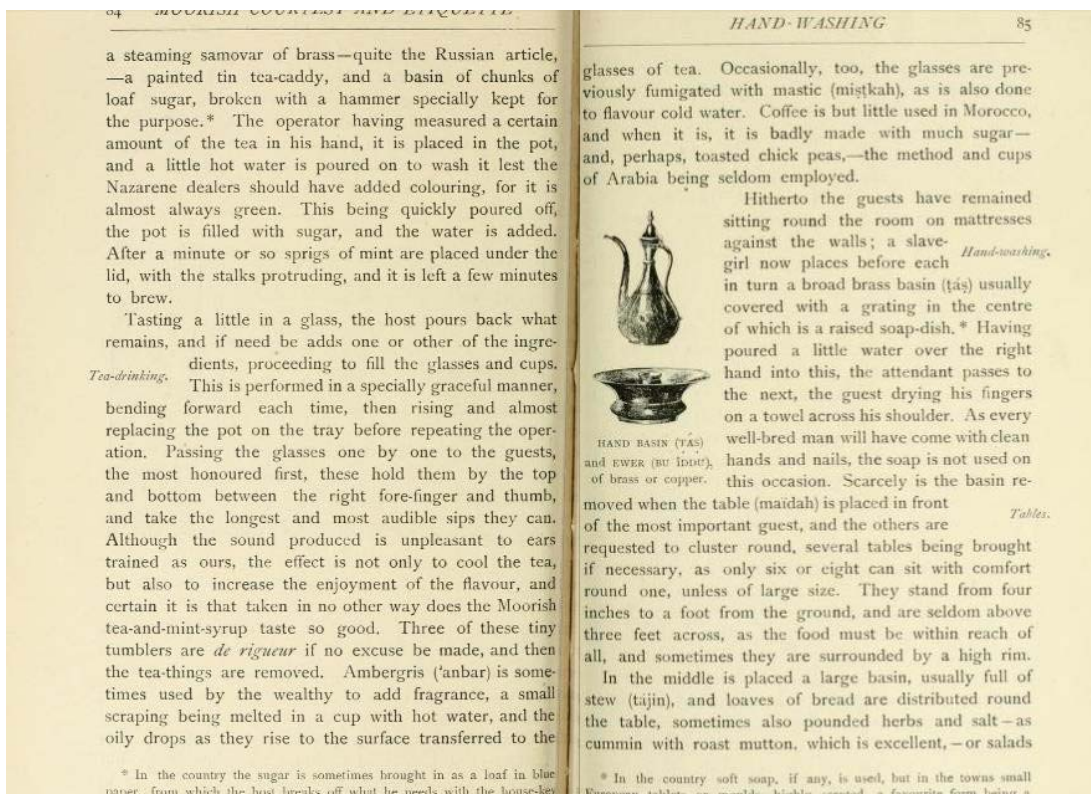


Figure 6 : Description de la cérémonie du thé par Meakin en 1902, suite et fin, pp. 84-85.

Meakin ajoute, par rapport à la description de Paul Chatinières, l'usage de l'encens, précédant le thé, ainsi que la vaporisation d'eau de fleur d'oranger sur les mains et le visage<sup>308</sup> en guise de rafraîchissement. Il apporte également des explications sur les différentes étapes, comme le jet de la première eau que l'on verse sur le thé qui n'est pas jetée, comme d'autres auteurs l'affirment, pour enlever l'amertume, mais pour laver le thé, dans lequel le vendeur aurait pu ajouter un colorant pour qu'il garde sa couleur verte. Tous les sens sont mis à contribution dans le texte de Meakin, jusqu'à l'ouïe, lorsqu'il décrit les « longues » et « bruyantes » gorgées des buveurs de thé qui font augmenter le plaisir de la saveur. Les gestes également sont importants : la grâce et la précision des gestes, le mouvement de la théière qui s'élève tout en versant le breuvage puis redescend à l'emplacement de départ sur le plateau. On peut remarquer que le ton et le vocabulaire employés par Meakin sont assez différents de ceux adoptés par les auteurs de la langue française : « Although the sound produced is unpleasant, to ears trained as ours, the effect is not only to cool the tea, but also to increase the

<sup>308</sup> Certains restaurants, comme *Dar Naji* à Rabat, proposent encore aujourd'hui ce service, le client peut se faire rafraîchir les mains avec une aspersion d'eau de fleurs d'oranger en sortant du restaurant par un serveur habillé en vêtements folkloriques.



enjoyment of the flavor and certain it is that taken in other way does the Moorish tea-and-mint-syrup taste so good ». Meakin ne s'arrête pas sur le bruit dérangeant de l'aspiration de la boisson mais lui cherche une raison d'être faisant partie intégrante du processus de sa consommation, comme si, finalement, l'anomalie résidait dans l'absence de ce bruit. Sans doute la démarche non guidée par des velléités coloniales d'un Anglais rend son regard sur le pays qu'il visite moins ethnocentrique et supérieur.

Le rituel du thé est sublimé par les objets pour servir le breuvage : samovar en laiton, grand plateau en laiton, théière en métal en forme de poire, une cuillère à long manche, un verre plus grand que les autres, une boîte à thé en étain, le marteau pour casser les pains de sucre. Nous retrouvons en partie ces objets dans l'illustration du manuel d'apprentissage *L'arabe par l'image*<sup>309</sup>, de 1946, qui donne le vocabulaire du thé avec sa transcription en alphabet latin pour que le lecteur puisse connaître la terminologie de chaque objet.

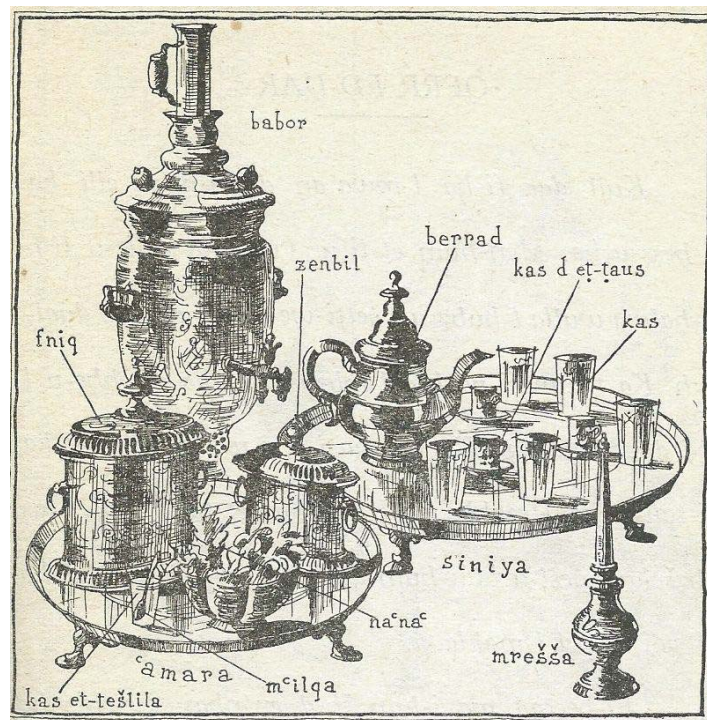


Figure 7 : Les différents objets de l'usage du thé, dans *L'arabe par l'image* de Mercier, 1946.

<sup>309</sup> Henry MERCIER, *L'arabe par l'image*, textes ethnographiques par Henry Mercier. Illustrations de Jacques Sire, Rabat, les éditions La Porte (impr. de F. Moncho), 1946, p. 49. L'auteur a aussi écrit des méthodes d'apprentissage de l'arabe marocain ainsi que berbère par exemple : *Vocabulaires et textes berbères dans le dialecte des Ait Izdeg*, Rabat, R. Céré, 1937.

*Zenbil* désigne une boîte métallique cylindrique, selon un site de vocabulaire judéo-marocain<sup>310</sup>, *siniya* est le plateau à thé, *na'na'* la menthe, *babor*, déformation du français « vapeur » désigne la bouilloire, le samovar, *berad* est la théière, *kas* le verre, *m'ilqa*, la cuillère, la *mressa* (aujourd'hui *mricha*) est un aspergeoir d'eau de fleur d'oranger, comme Meakin y fait allusion dans sa description du rituel du thé à la menthe.



**Figure 8 : Aspergeoir pour l'eau de fleur d'oranger, photo MNTPA publiée le 28 octobre 2015, <https://www.judaicalgeria.com/pages/arts-culture-traditions/collections-privees-d-objets-et-de-bijoux.html>.**

Une tradition réservée aux riches consistait, selon différents textes, à mettre de la poudre d'ambre dans le thé, qui une fois fondue, ressortait sous forme d'huile à la surface du thé en lui donnant une saveur supplémentaire comme l'indique Meakin, D'après le texte rapporté par Brunot<sup>311</sup> en 1931, l'ambre est attaché à une petite chaîne qu'on laisse pendre dans la théière et dans laquelle elle diffuse un parfum.

Le fait d'inscrire cet acte dans le temps lui confère le statut de « tradition » et lui donne un caractère ancien et immuable, alors que le thé semble avoir été introduit moins de deux siècles auparavant, entre 1711 et 1750 par les Anglais qui en faisaient commerce après l'avoir rapporté de Chine<sup>312</sup>. Consommé d'abord par les gens riches, sa diffusion dans les classes moins aisées est remarquée par Ali Bey<sup>313</sup> en 1803 mais seulement chez les citadins.

---

<sup>310</sup> Il s'agit d'un site communautaire en direction des juifs marocains : [http://www.dafina.net/dico\\_judeomarocain\\_francais\\_6.htm](http://www.dafina.net/dico_judeomarocain_francais_6.htm), consulté le 10 janvier 2018.

<sup>311</sup> Louis BRUNOT, *Textes arabes de Rabat*, Paris, Publications de l'Institut des hautes-études marocaines, librairie orientaliste Paul Geuthner, 1931, p. 115.

<sup>312</sup> Françoise AUBAILE-SALLENAVE, « Le thé, un essai d'histoire de sa diffusion dans le monde musulman », in Manuela Marín et Cristina de la Puente, *El banquete de las palabras, la alimentación de los textos Árabes*, Madrid, Consejo superior de investigaciones científicas, 2005, p. 176.

<sup>313</sup> Ali BEY, *Travels in Morocco, Tripoli, Cyprus, Egypt, Arabia, Syria, and Turkey, between the years 1803 and 1807*, Readings, Garnet, 2 vol. (1816), 1993, vol I, pp. 21-22.

Son usage se répand dans les villes du Maroc au XIX<sup>e</sup> siècle, alors qu'il ne prend sa place aux côtés du café qu'au début du XX<sup>e</sup> en Tunisie et après 1925 en Algérie<sup>314</sup>. La Martinière souligne en 1897, qu'on en fait « un si grand usage depuis quelques années »<sup>315</sup>. Cependant, par manque de sources écrites d'origine berbère, l'histoire de l'introduction du thé en Afrique du Nord reste assez floue alors que la volonté d'historiciser le phénomène n'est pas récent. Jean-Jacques Hémardinquer fait déjà une tentative en 1962<sup>316</sup>.

Georges Salmon, dans un numéro d'*Archives marocaines* publié en 1906, évoque une infusion consommée à Fès au début du XVIII<sup>e</sup> siècle sous le nom de thé mais qui, il l'assure, ne l'était pas car :

« Le thé est en effet d'importation très récente au Maroc ; son usage ne remonte pas à plus d'une quarantaine d'années, et on trouve fréquemment dans les montagnes des gens qui vous parlent des premiers paquets de thé et des premières théières qui avaient fait leur apparition dans le pays [...]. Actuellement encore, il existe un grand nombre de tribus berbères chez lesquelles le thé n'a jamais pénétré ; nous avons connu des Berbères à Fès qui n'en avaient jamais bu »<sup>317</sup>

Néanmoins, il reste tout à fait possible que le thé ait déjà été connu au Maroc avant d'avoir périclité puis réapparu, lorsque la route de la soie reliait la Chine à l'Empire romain, par l'intermédiaire de commerçants arabes qui l'importent jusqu'en Égypte. Le thé a pu être ensuite acheminé jusqu'au Maroc. Une autre hypothèse peut être formulée : le thé se serait substitué, au moins partiellement, aux différentes infusions locales comme ce fut le cas en Égypte avec le *karkadeh* (fleur d'hibiscus) auquel on a appliqué ensuite le rituel de l'infusion sur le thé. Ce processus de substitution est très fréquent dans l'histoire de l'alimentation mondiale (par exemple le maïs s'est substitué dans des recettes, comme dans celle de la polenta dans le nord de l'Italie, au sarrasin ou au millet quand il s'est peu à peu répandu en Europe<sup>318</sup>) et, d'ailleurs, ce n'est pas autre chose que suggère Zette Guinaudeau dans son ouvrage sur la cuisine à Fès : « il est intéressant de connaître comment le Marocain, qui

---

<sup>314</sup> Françoise AUBAILE-SALLENAVE, *op. cit.*, pp. 178-179.

<sup>315</sup> Henri POISSON DE LA MARTINIÈRE, *Notice sur le Maroc*, Paris, Lamirault et C<sup>ie</sup>, 1897, p. 55.

<sup>316</sup> Jean-Jacques HÉMARDINQUER, « Le thé à la conquête de l'Occident », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 17<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup> 6, 1962, pp. 1145-1151.

<sup>317</sup> Georges SALMON, « Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère », *Archives marocaines*, T. VIII, 1906, p. 83.

<sup>318</sup> Hélène FRANCONIE, « Gaudes, pôs et polenta », in Hélène FRANCONIE, Monique CHASTANET, François SIGAUT (dir), *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Khartala, 2010, p. 209.

autrefois s'abreuvait d'infusions de menthe et d'absinthe, en est venu à mêler ces parfums avec celui du thé »<sup>319</sup>, avant de conter la fameuse histoire selon laquelle à cause d'un blocus provoqué par la guerre de Crimée, les Anglais cherchèrent un débouché pour liquider leur stock. L'utilisation d'herbes comme la menthe dans de l'eau chaude serait donc antérieure à l'arrivée du thé puis mêlé à lui. Le géographe Chérif Idriss témoigne que les gens de la région du Souss en 1169 buvaient une boisson au nom de Enzir, apparemment extrait de l'orge, une boisson très sucrée, tellement épaisse que l'on a l'impression que c'est du vin<sup>320</sup>.

Le thé est aussi perçu par nos auteurs comme le symbole du raffinement marocain : « Partout on voit des tas de menthe fraîche pour le thé dans lesquels sont toujours piquées des fleurs roses tant ce peuple a le souci de la beauté »<sup>321</sup> affirme Alice Louis-Barthou<sup>322</sup> en se promenant dans un souk. Janine Berthel use même de la personnification pour prendre la défense de cette boisson dans ses *Impressions marocaines*, contre ses détracteurs qui l'accusent « d'intoxiquer les Marocains travailleurs » : « Le coupable, c'est l'homme : l'homme qui souvent ne sait user qu'en abusant, employer en déformant, faire dégénérer en intoxication les meilleures satisfactions. Thé à la menthe délicieux, garde l'auréole de sa vapeur odorante et sans reproche »<sup>323</sup>.

D'autres textes lui donnent un caractère sacré : « Chaque geste, l'opérateur l'accomplit avec onction. On dirait d'un sacerdoce. C'en est un, pour un Marocain, que la confection de son breuvage favori qui est aussi son seul breuvage »<sup>324</sup>, écrit la romancière Henriette Célarié.

« Cette boisson, selon Marie Bugéja<sup>325</sup>, est pour les Marocains ce qu'il y a de meilleur au Paradis. C'est un nectar, au-dessus de quoi, il n'y a rien »<sup>326</sup>. Il faut noter que Marie Bugéja

---

<sup>319</sup> Zette GUINAUDEAU, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, J-E Laurent, 1957, p. 169.

<sup>320</sup> Texte publié dans l'ouvrage de Sebti, p. 65.

<sup>321</sup> Alice LOUIS-BARTHOU, *Au Maghreb parmi les fleurs*, Paris, Bernard Grasset, 1925, p. 109.

<sup>322</sup> Épouse de Louis Barthou, ministre de la justice entre 1926 et 1929, elle voyage au Maroc (entre autres pays) avec son mari, lui-même très proche ami de Lyautey avec lequel il entretient une correspondance à qui il consacre un essai : *Lyautey et le Maroc*, 1931. Alice est également très liée à Pierre Loti qui « leur permettait de s'évader, de quitter Paris [...] pour les déserts d'Afrique du Nord ou pour Rochefort ; dans la « maison enchantée » de Loti, elle pouvait se vêtir de voiles et du haïk et s'asseoir avec lui sur des coussins, dans sa mosquée privée, devant la stèle d'Aziyadé » (Voir Robert J. YOUNG, *Pouvoir et passions, Louis Barthou et la III<sup>e</sup> République*, Pau, Marrimpouey, 2012, p. 172), notamment après le décès de leur fils Max, tué par un tir d'artillerie allemand en décembre 1914.

<sup>323</sup> Janine BERTHEL, *Impressions marocaines*, Paris, les œuvres représentatives, 1930, p. 67.

<sup>324</sup> Henriette CÉLARIÉ, *Un mois au Maroc*, Paris, Hachette, 1923, p. 147.

<sup>325</sup> Selon le *Dictionnaire des orientalistes de langue française*, Marie Bugéja est née à Alger en 1875, fille et épouse d'administrateurs en Algérie, elle suit son mari à différents postes. Conférencière et romancière-ethnologue, elle est considérée comme une militante féministe pour l'émancipation de la femme algérienne, dont l'œuvre la plus célèbre est « *Nos sœurs musulmanes* » parue en 1921.

semble plagier un poème sur le thé qu'elle a probablement lu dans l'ouvrage publié en 1899, *Le Maroc inconnu*, d'Auguste Moulières qui lui-même ne paraît pas plus se préoccuper de l'auteur de celui-ci ni de l'époque à laquelle il a été composé. Ce poème met en scène le chiffre 7 à trois reprises comme nous pouvons le voir ci-dessous, là encore l'aspergeoir évoqué plus haut fait partie des « accessoires » nécessaires à la cérémonie du thé.

### Éloge du thé

ان الاتاي لا نعمة ما جوفه	⊗	بما هو الا اطيب الجنة
ان الاتاي لنعمة زادت	⊗	و كل نعمة سلطانها الشاهي
برائض الاتاي سبع	⊗	بادهر سكر اتاي براد سينية كيد ان
ما صاوي على النار طائب	⊗	سنه سبع معلفة مجمر
نعنع و عنبر زنبيل	⊗	كعب غزال خرفة مطرزة
لمسح الكيسان	⊗	و السينية و سكرية
فضائله سبع مرشة معمرة	⊗	بما ورد او زهر و مبخرة
بعود الفماری مع احصى لوبان	⊗	مناوله اديب شاب
و جلاسه اخيار	⊗	و تانيسه بالا شعار و الاوطار
و شمعة طويلة	⊗	و حسكة مذهبة
و مكروهته ثلاثة	⊗	ما غير طيب او فيبيح
و كثرة الناس و فلة الجلوس	⊗	و تشوش البال بغلة الجلوس

Figure 9 : Poème relevé par Auguste Moulières et inscrit dans son ouvrage *Le Maroc inconnu*, tome 2, p. 481.

Traduction figurant au-dessous du poème :

« Assurément le thé est un nectar au-dessus duquel il n'y a rien ; c'est ce qu'il y a de meilleur au Paradis ; très certainement le thé est une boisson exquise, inventée par l'homme, c'est le Sultan des plaisirs. Pour en avoir de l'excellent, sept choses sont indispensables : un samovar, du sucre, du thé, une théière, un plateau, des verres, et de l'eau pure ayant bouilli sur le feu. Sept autres choses sont également nécessaires : une cuillère, un brasero, de la menthe poivrée, de l'ambre gris, une boîte renfermant des chevilles de gazelle (petits gâteaux marocains), une serviette brodée de soie pour essuyer verres et plateau et, enfin, un sucrier.

<sup>326</sup> Marie BUGÉJA, *Le feu du Maroc. Récits de guerre et réalités du présent*, Tanger, Fès, éditions internationales, 1936, p. 202.

Les sept accessoires sont : un aspergès plein d'eau de rose ou de fleurs d'oranger, une cassolette avec de la cascarille et des grains d'encens, un échanton intelligent et beau, des convives illustres, un cercle de poètes et de musiciens, un cierge très long et un chandelier doré. Les trois défauts du thé sont : l'eau qui n'a pas bouilli ou qui est de mauvaise qualité, une trop nombreuse assistance et la bourse plate, car l'esprit est préoccupé quand on a peu d'argent »<sup>327</sup>.

Le thé à la menthe fait véritablement l'objet d'une appropriation de la part de nos auteurs, puisqu'il est souvent comparé au vin, à une liqueur ou encore à un apéritif. On peut se l'expliquer par son aspect très sucré, sirupeux donc proche d'une liqueur qui donne cette impression aux voyageurs. Mais cette comparaison constitue aussi le besoin, pour un étranger, de se donner une référence par rapport à ses propres pratiques, notamment pour les Français pour qui le vin accompagne presque chaque repas du midi et du soir et qui, devant l'absence d'alcool dans les repas marocains (ce qui ne signifie pas qu'il n'est pas consommé dans d'autres contextes) doit lui trouver un breuvage de substitution. Ainsi, consommé avant le repas, Marie Bugéja le prend comme un apéritif : « Ce soir, ce thé à la menthe, constitue l'apéritif »<sup>328</sup>. Pour mesurer s'il est assez sucré, le thé est « goûté ». Alice La Mazière compare cette pratique à une dégustation œnologique : « [...] c'est-à-dire est-il presque un sirop ? Une des esclaves s'en assure et goûte le breuvage avec la même componction que l'on voit chez nous aux dégustateurs de grands crus. »<sup>329</sup>. On peut noter sur ce point que cette comparaison avec de l'alcool n'est pas complètement fantaisie. Depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle le thé se substitue au vin dans la poésie, la littérature, la chanson qu'elle soit en dialecte ou en berbère, comme celle des chanteurs Haj Belaïd et Houcine Slaoui, chanteur de melhoun. Avant l'apparition du thé dans les habitudes, lorsque les poètes évoquent « le verre » dans une poésie, il s'agit du verre de vin, avec l'arrivée du thé, le verre change de contenu et le thé entre dans la poésie en se substituant au vin<sup>330</sup>. Le verre désigne le verre de thé. De même, lorsqu'il évoque l'histoire du thé en Chine, Sebti affirme que quand le thé est apparu, il a mis de côté les boissons alcoolisées<sup>331</sup>. Enfin, un texte de Abdelkadir el Fassi, historien et voyageur, dans son ouvrage intitulé : *Mémoire sur les bienfaiteurs lors des décès et les évènements des âges*, raconte qu'un des premiers Marocains à avoir goûté le thé est un certain

---

<sup>327</sup> Auguste MOULIÉRAS, *Le Maroc inconnu*, tome 2, p. 481.

<sup>328</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, p. 203.

<sup>329</sup> Alice la MAZIÈRE, *op. cit.*, p. 37.

<sup>330</sup> Abdelahad SEBTI, Abderrahmane LAKHSASSI, *Mina as-shay ila al-atay. Al'ada wa attakhir*, Rabat, Kulliyat al-adab wa-'ulum al-insaniyyatt bi-al-Ribat, 1999, p. 24.

<sup>331</sup> *Ibid.*, p. 30.

Zidan Ibn Ismaël, un membre de la famille du Sultan a pu guérir de son alcoolisme grâce aux conseils d'un médecin chrétien (un sarani<sup>332</sup>) qui lui avait dit de remplacer les boissons alcoolisées par ce breuvage venu d'Asie<sup>333</sup>.

Il faut cependant mettre un petit bémol à la consommation « nationale », sous-entendue universelle du thé au Maroc durant notre période d'étude, dans la mesure où, au début du siècle, il est encore cher pour la population rurale<sup>334</sup>. De plus, certains auteurs affirment parfois que sa consommation n'a lieu qu'en situation « de représentation ». Ainsi, chez les tribus arabes de la vallée du Lekkous<sup>335</sup>, « Le plateau à thé, *sinya*, n'existe que chez les gens riches ou un peu aisés et ne sert également que les jours de fêtes ou pour un hôte de passage ; en temps ordinaire, les gens les plus riches ne boivent que de l'eau. »<sup>336</sup>.

En ce qui concerne la menthe, peu de documentation informe sur son introduction dans le thé. Il semble que la plante lui ait été rapidement associée. Si *na'na* est le terme en arabe classique pour la menthe, le terme dialectale « iqama » signifie « qui dresse le thé », c'est-à-dire « qui assaisonne » le thé<sup>337</sup>, on comprend alors que les Marocains aient éprouvé le besoin d'ajouter un élément exogène au thé pour lui donner un goût plus parfumé. D'ailleurs, la menthe n'est pas le seul « parfum » qu'on lui associe jusqu'à aujourd'hui. Il peut être consommé nature (mais tout de même avec beaucoup de sucre) ou avec des feuilles de verveine ou d'absinthe. Pratique courante aujourd'hui, elle est déjà mentionnée dans le récit de Marie Bugéja en 1937 : « vais-je devoir en goûter aux feuilles d'absinthe, ou me mettra-t-on, dans ma tasse, des pétales de rose, très parfumées ? »<sup>338</sup> ; et par Georges Pierredon en 1924 dans la description de repas qu'il fait dans la revue *France-Maroc*<sup>339</sup>. Quant au café, Marie Bugeja affirme que s'il est consommé au Maroc, elle ne l'a jamais vu dans « aucun intérieur indigène »<sup>340</sup> et a fortiori non plus chez le Pacha qui, selon elle, « doit se courber aux usages et coutumes de ses aïeux »<sup>341</sup>. Meakin affirme également que le café n'est pas

---

<sup>332</sup> Forme abrégée de « nazaréen » pour désigner un chrétien.

<sup>333</sup> Abdelahad SEBTI, Abderrahmane LAKHSASSI, *op. cit.*, p. 28 et p. 73.

<sup>334</sup> En 1897, La Martinière affirme que le thé vert est vendu 5 francs le kilogramme dans les ports et les grandes villes marocaines et que la valeur augmente au fur et à mesure que l'on s'éloigne des centres (p. 55).

<sup>335</sup> Au nord-ouest du Maroc, sur la côte Atlantique, le fleuve Lekkous prend son embouchure au nord de la ville de Larache.

<sup>336</sup> Edouard MICHAUX-BELLAIRE et George SALMON, « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous » *Archives marocaines*, 1905, tome IV, p. 120.

<sup>337</sup> George SALMON, *op. cit.*, p. 55.

<sup>338</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, p. 203.

<sup>339</sup> Georges PIERREDON, *op. cit.*, p. 167.

<sup>340</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, p. 203.

<sup>341</sup> *Ibid.*

beaucoup utilisé au Maroc et que lorsque c'est le cas, il n'est pas bien fait et trop sucré<sup>342</sup>. Il n'est l'objet d'aucun rituel spécifique comme le thé à la menthe. Il est en tout cas beaucoup moins importé en quantité que le thé : au premier trimestre 1933, le Maroc en importe 7789 quintaux pour 14 804 quintaux de thé<sup>343</sup>.

Thami Mdaghri, mort en 1856, met en rivalité le thé et le café dans un poème *melhoun*<sup>344</sup>. Les deux se disputent leur popularité et demandent alors au *cadi* (juge) de décider lequel est la meilleure boisson. Après les plaidoiries du thé puis du café, le juge donne apparemment ses préférences au thé, le café étant traitée de « serveuse », beaucoup moins noble<sup>345</sup>.

## 2.3 D'autres gourmandises

### 2.3.1 La pastilla et le sucré-salé

La pastilla est un met reconnu déjà au début du siècle comme raffiné car sa préparation est longue et minutieuse, notamment pour les feuilles qu'il faut fabriquer une à une. D'ailleurs, lorsque Guy Bourrée et Tahar-es-Safi en donnent la recette, ce n'est pas la farce qu'ils décrivent, mais la préparation du feuilletage<sup>346</sup>. Sa longue préparation lui donne de la valeur qui doit se retrouver dans la présentation : dans le récit de Paul Chatinières, elle est apportée « sur un vaste plateau de cuivre. C'est un gâteau fait de pâte feuilletée et aromatisée, et garnie de viande divers de pigeons, de poulets, de mouton, le tout aggloméré dans un savoureux pâté aux amandes ; des cuisiniers spécialistes avaient consacré trois jours à la préparation de la pastilla »<sup>347</sup>.

La saveur sucré-salé dans la pastilla semble appréciée de nos auteurs. Henriette Célarié décrit cette alliance de façon très positive : « [...] je brise la croute du feuilleté. Elle masquait une fricassée de pigeons, de cardons, de carottes et de raisins. L'assemblage est paradoxal : sucre et sel ; parfums de la rose et du piment. Le tout néanmoins, était excellent. »<sup>348</sup>.

---

<sup>342</sup> Budgett MEAKIN, *op. cit.*, p. 85.

<sup>343</sup> « Commerce extérieur de la zone française de l'Empire chérifien au cours du premier trimestre de 1933 », *Bulletin économique et social du Maroc*, juillet 1933, p. 30.

<sup>344</sup> Le *melhoun* est une forme de poésie maghrébine écrite en arabe dialectal, en prose. Voir Fouad GUESSOUS, *Anthologie de la poésie du melhoun marocain*, édition bilingue, Paris, L'Harmattan, 2014, 567 p.

<sup>345</sup> On peut écouter le poème sur la rivalité entre le thé et le café, publiée le 13 juillet 2012 ici : [https://www.youtube.com/watch?v=3gI226k\\_5G4](https://www.youtube.com/watch?v=3gI226k_5G4), consulté le 5 juillet 2015.

<sup>346</sup> Guy BOURRÉE et Tahar ES-SAFI, *op. cit.*, p. 254.

<sup>347</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 292.

<sup>348</sup> Henriette CÉLARIÉ, *op. cit.*, p. 146.



Mais dans les autres plats, l'alliance sucré-salé ne semble pas du tout faire l'unanimité. Pour Gabriel Charmes, qui est invité aux repas officiels dans les jardins du palais du Sultan à Fès, accommoder la viande au sucre et au miel est une abomination :

« Affreux spectacle dont je garderai le souvenir ! Qu'on se figure une série de fricassées de moutons et de poulets préparées au miel, au sucre, au sirop, aux fruits, à toutes les horreurs imaginables et inimaginables ! À part un plat de méchoui, c'est-à-dire de mouton rôti, et un plat de couscoussou, il suffisait de voir tout le reste pour perdre à jamais le désir d'être invité à dîner par un sultan du Maroc »<sup>349</sup>

Le sucré-salé définit clairement ici la frontière culturelle entre la gastronomie française et la gastronomie marocaine de l'époque. Alors que le méchoui (rassurant car c'est un rôti) et le couscous sont acceptés, le sucré-salé est un obstacle infranchissable pour cet auteur.

En effet, alors qu'au Moyen-Age et sous la Renaissance la cuisine française se différencie peu de celles de ses voisins, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, elle évolue grâce à des innovations importantes comme la séparation du sucré et du salé et la diminution des épices, entre autres. Alors que des pays comme l'Angleterre ou l'Allemagne continuent à consommer des plats sucrés-salés, la France se distingue. Denis Saillard montre bien l'ancrage de stéréotypes culinaires dans une littérature anti-anglaise au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>350</sup> qui survivent jusqu'à une époque très récente comme le montre le film *Les grandes vacances*, de Jean Girault, sorti en 1967, dans lequel Louis de Funès se trouve forcé de manger des huîtres dans de la soupe au lait, du poisson avec de la sauce à la menthe, de la viande surmontée de chantilly<sup>351</sup>. Le dégoût pour le sucré-salé n'est donc pas ici un jugement contre la cuisine marocaine en particulier, mais se trouve être un marqueur ou plutôt un anti-marqueur de la conception de la gastronomie française à l'époque.

### 2.3.2 L'usage de la viande : tajines, méchouis et poulets rôtis

La viande, aliment de luxe, est porteuse de symboles chez les musulmans, notamment par rapport à la fête de l'Aïd el Kébir, durant laquelle un mouton est sacrifié. Cette importance de la viande donne lieu à des rituels, notamment celui du partage des morceaux pendant le

---

<sup>349</sup> Gabriel CHARMES, *Une ambassade au Maroc*, Paris, Calmann-Lévy, 1887, p. 329.

<sup>350</sup> Denis SAILLARD, « La cuisine de l'Autre. Échanges et rivalités dans les relations franco-anglaises du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours », in D. COOPER-RICHET et M. RAPOPORT (Dir.), *Nos meilleurs ennemis. L'entente culturelle franco-britannique revisitée*, Paris, Atlande, coll. « Savoirs et Curiosité », 2014, p. 102.

<sup>351</sup> La scène du film est visible ici : <https://www.youtube.com/watch?v=LQi2vLlporA>, consultée le 15 juillet 2016.

repas<sup>352</sup>. D'ailleurs, les auteurs, notamment les explorateurs, sont particulièrement marqués par le symbole d'honneur et de privilège qu'on leur attribue quand il leur en est donné. Ici, le marquis de Segonzac tourne en dérision une scène de partage de viande semblant poser problème :

« La distribution de la viande mérite aussi une mention. L'officiant l'a placée devant lui, au début du repas ; quand les convives ont mangé la semoule et la sauce, il se tourne vers son voisin, et tous deux se mettent de devoir déchiqueter le morceau de viande en autant de parts qu'il y a de convives. Chacun est servi suivant sa qualité. Il existe un protocole délicat qui nuance la considération depuis le filet jusqu'à l'os... Mais ce qui est tout à fait réjouissant, c'est la lutte héroïque des deux officiants contre le morceau de viande. Le mouton, le bouc ou la chèvre immolé pour ces agapes, est toujours tué à la dernière minute, et choisi parmi les ancêtres du troupeau, et Dieu sait si le bétail vit vieux dans ce pays pauvre ! Certains tendons exigent du renfort ; on assiste à de véritables séances de lutte entre quatre *chleuhs* qui s'évertuent de leurs huit mains à écarteler un gigot. »<sup>353</sup>

La viande est consommée de plusieurs façons : mijotée à la vapeur dans les tajines, bouillie dans le couscous et rôtie pour le *méchoui* (qui signifie « grillé au feu, rôti ») qui peut être un ovin, un caprin ou encore une volaille. Le *méchoui* est plutôt apprécié des auteurs comme Paul Chatinières :

« À Mechra-Ben-Abbou, j'invitai mes camarades du poste à un « méchoui » à la mode algérienne, que mon ordonnance excellait à préparer. Le mouton est rôti entier sur un brasier de bois, tandis qu'au Maroc, on ne connaît que le méchoui cuit au four. »<sup>354</sup>

Paul Chatinières évoque une différence de la préparation algérienne, qui consiste à embrocher l'animal alors qu'au Maroc il est plutôt cuit au four, à l'étouffé. En effet, cette pratique « participe d'une tradition technique et culinaire des plus anciennes et des plus répandues au Maroc »<sup>355</sup>.

---

<sup>352</sup> Mohamed TAHER SRAÏRI, « La consommation des produits carnés au Maroc : évolutions récentes et effets sur les élevages et leur durabilité », *Horizons maghrébins*, n° 69, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, 2013, pp. 89-106, ici p. 90.

<sup>353</sup> René DE SEGONZAC (marquis de), *op. cit.*, p. 148.

<sup>354</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 17.

<sup>355</sup> Mohamed OUBAHLI, Mohamed HABIB SAMRAKANDI, « Les maîtres du feu et de la vapeur : aspects et techniques de la rôtisserie traditionnelle au Maroc », *Horizons maghrébins*, n° 69, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, 2013, pp. 134-160, ici p. 148.

Le poulet rôti est également l'un des mets les plus présentés aux invités lors des cérémonies telles que les mariages et aux repas officiels. Il est présenté à Paul Chatinières lors d'un dîner en son honneur « des poulets rôtis, plusieurs plats de poulets accommodés de diverses manières <sup>356</sup>».

Le tajine, s'il est évoqué, n'est jamais décrit très précisément, ni dans sa préparation, ni dans sa recette, ni dans son aspect. Ceci est probablement dû au fait qu'il peut être comparé facilement à d'autres recettes françaises ou européennes tel que le ragoût : pour Salmon et Michaux-Bellaire, le tajine est « un ragoût de mouton aux patates, aux navets et aux cardons (*khorchif*) <sup>357</sup>, pour Françoise de Sourdon, « c'est un mets bizarre », enfin pour Edmond Doutté, il « n'est autre qu'un ragoût de viande cuit à l'huile ou au beurre avec de la citrouille ou du coing »<sup>358</sup>.

Il est beaucoup moins attrayant à décrire que le couscous : le marquis de Segonzac le cite une fois dans son ouvrage, pour 29 fois pour le couscous<sup>359</sup>, Edmond Doutté le cite deux fois (en précisant toutefois qu'il est un des principaux mets des Goundafa<sup>360</sup>), pour 9 pour le couscous, il est inexistant dans les ouvrages de Gabriel Charmes. Dans le tome VIII de la revue *Archives marocaines*, publié en 1906, Alexandre Joly, arabisant détenant la chaire publique d'arabe à Constantine de 1907 à 1913<sup>361</sup> écrit un article sur l'industrie à Tétouan, dans lequel il définit le « tâdjîn » comme « des poêlons sans queue. On en fait de grandeurs très diverses, depuis des poêlons de 15 à 20 centimètres de diamètre jusqu'à d'autres chez lesquels le diamètre atteint 30 et 40 centimètres »<sup>362</sup>. L'illustration de cet article fait penser à un autre plat en terre dans lequel on fait cuire du poisson, dans le nord du Maroc : le *tagra*. Le petit manche de l'illustration rappelle les petites anses du plat en argile. Peut-être nos auteurs ne font-ils pas la différence entre tajine et *tagra*. D'ailleurs, le *tagra* ne porte pas spécifiquement de couvercle.

---

<sup>356</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 85.

<sup>357</sup> Zette GUINAUDEAU, *op. cit.*, p. 78.

<sup>358</sup> Edmond DOUTTÉ, *op. cit.*, p. 74.

<sup>359</sup> 29 fois pour l'occurrence « couscous » sans compter les termes « seksou », « kouskou » etc...

<sup>360</sup> Edmond DOUTTÉ, *op. cit.*, p. 73.

<sup>361</sup> Alain MESSAOUIDI, *Les arabisants et la France coloniale, Annexes*, Lyon, ENS-éditions, 2015, disponible sur internet : <http://books.openedition.org/enseditions/3705>, p. 206.

<sup>362</sup> Alexandre JOLY, « L'industrie à Tétouan », *Archives marocaines*, tome VIII, Paris, Ernest Leroux éditeur, 1906, p. 276.

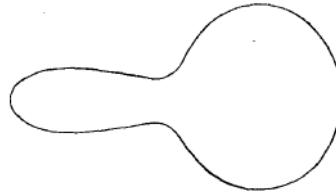


Fig. 17. – Tadjin de Sebta.

**Figure 10 : Illustration du tajine de Sebta d'après Alexandre Joly. Source : Archives marocaines, tome VIII, p. 276.**

Le tajin ou « tadjîn » est déjà mentionné dans bien des textes du XIX<sup>e</sup> siècle concernant l'Algérie mais davantage pour parler du contenu que du contenant. Dans les *Dialogues arabes-français* écrits par Auguste Martin et publiés en 1846, le « t'adjîn » est traduit par « plat » ou « mets ». Alfred Bel (1873-1945), enseignant à la medersa de Tlemcen<sup>363</sup>, dans une description de la population de Tlemcen et de son alimentation, écrit : « Il y a aussi diverses variétés de tâdjîn qui sont des mets auxquels on a donné le nom de la marmite en terre, dans laquelle on les prépare. Ce sont des ragouts, des plats de viande aux légumes ou aux fruits<sup>364</sup> ». Mais, alors que son originalité actuelle consiste surtout dans son couvercle de forme conique, à aucun moment il n'y est fait allusion dans les textes consultés, pas même dans le livre de recettes *La gastronomie africaine*, de Léon Isnard, publié en 1930. On observe la même chose dans la littérature concernant l'Algérie : Alfred Rousse donne plusieurs recettes de « tadjin » à la fin de son article « La chère et les lettres<sup>365</sup> » : *tadjin bel batata*, *tadjin bel guernia*, *tadjin bel bergoug*, *tadjina grammouss*, sans jamais faire allusion au contenant dans lequel il est cuit. Toujours pour l'Algérie, il serait dommage de ne pas évoquer les pages consacrées au banquet donné en l'honneur d'Émile Loubet en voyage en Algérie en 1903, du point de vue de deux accompagnateurs qui en font la description et dépeignent les différents tajines proposées au président français (toujours sans aucune mention du plat en terre) : « C'est le couscous aux épices, c'est la croquette de hachis, c'est le « tadjin bel batata », ragoût aux pommes de terre; le « tadjin bel besgoug », aux pruneaux; le « tadjin bel gnernyéa », aux artichauts; le « tadjin kestel », aux châtaignes; le « tadjin bel beidh », aux œufs »<sup>366</sup>. Nous faisons l'hypothèse qu'étant donné sa singularité, le plat en terre cuite surmonté d'un couvercle conique aurait forcément été l'objet d'un commentaire s'il avait été

<sup>363</sup> Emmanuelle SIBEUD, « Un ethnographe face à la colonisation : Arnold Van Gennep en Algérie (1911-1912) », *Revue d'Histoire des Sciences Humaines*, vol. n° 10, n° 1, 2004, p. 86.

<sup>364</sup> Alfred BEL, « La population musulmane de Tlemcen », *Revue des études ethnographiques et sociologiques*, Paris, librairie Paul Geuthner, 1908, p. 417.

<sup>365</sup> Alfred ROUSSE, « La chère et les lettres », *Annales africaines (Alger)*, octobre 1936, p. 277.

<sup>366</sup> Pierre GIFFARD, Paul GERS, *M. Loubet en Afrique*, Paris : impr. de Chaix, DL 1903, p. 39 et suivantes.

présent. Les sources iconographiques confirment cette absence : une photographie d'un intérieur tlemcénien du début du XX<sup>e</sup> siècle nous montre un plat nommé « tadjin », là encore sans couvercle conique.

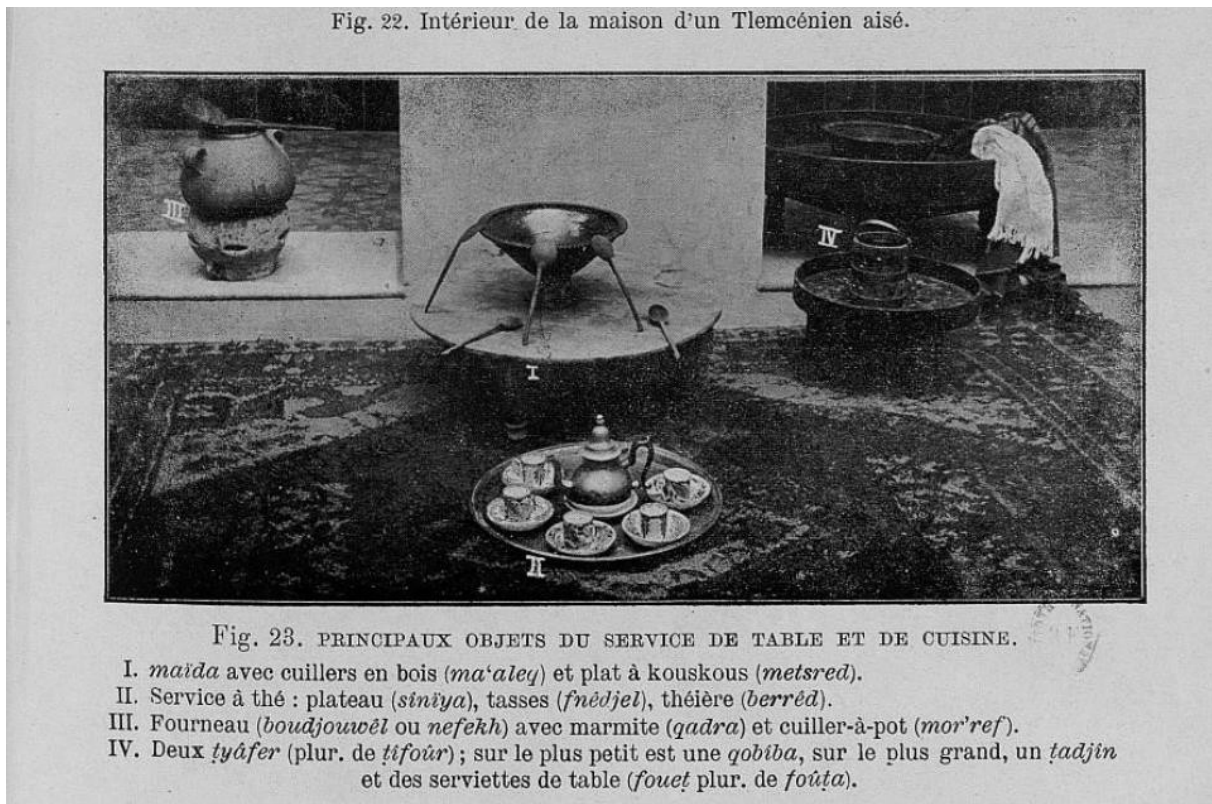
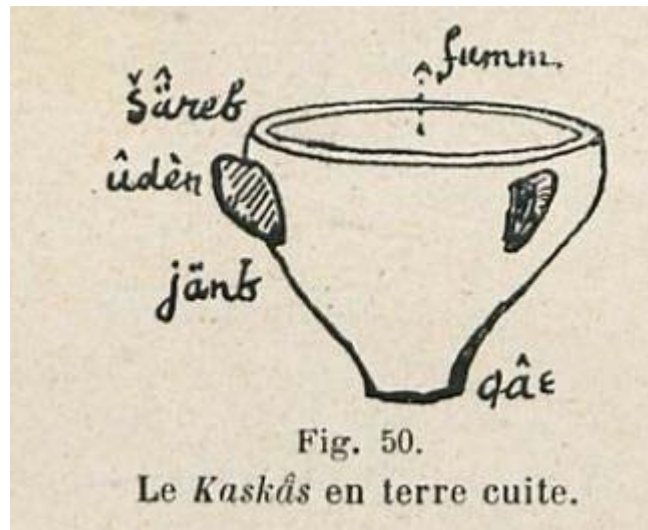


Figure 11 : *Illustration des principaux objets du service de table et de cuisine, Revue des études ethnographiques et sociologiques, 1908, planche XXII*

C'est Paul Chatinières qui évoque le premier, dans *Dans le grand Atlas marocain (1912-1916)*, le tajine comme un mode de cuisson, sans pour autant parler de couvercle conique : « Les tajins sont des plats de viande cuite à l'étouffé et le plus souvent mélangée de légumes. Il y avait des tajins de poulet, des tajins de mouton, des tajins de boeuf »<sup>367</sup>. Le manque de référence au couvercle conique nous interroge sur sa réelle présence voire existence et donc sur la date d'apparition de celui-ci. En outre, nous pouvons remarquer que le plat de forme conique sur la photographie (figure 11) n'est pas un couvercle de tajine mais le « plat à kouskous », ressemblant étrangement aux couvercles de tajines actuels. Ainsi, Alfred Bel nous donne la description du *kâskâs* dans son étude de la céramique fassie, croquis à l'appui :

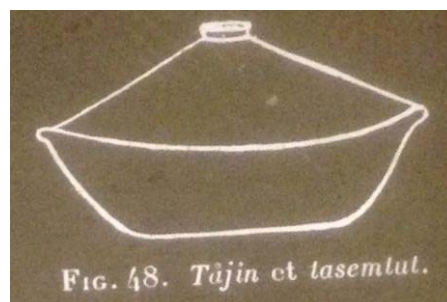
<sup>367</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 48.

« La forme est d'ailleurs à peu près la même dans les deux cas et répond à la destination de l'objet qui se place au-dessus de la vapeur d'une casserole de bouillon. Le *kâskâs* a vaguement la forme d'un tronc de cône, la grande base du tronc de ce cône est entièrement ouverte, c'est par là qu'on introduit la nourriture à cuire ; la petite base comporte dans le *kâskâs* algérien un seul trou assez large par lequel pénètre la vapeur, tandis que celui de Fès est percé de huit trous dont un au centre et sept sur le pourtour du cercle de base (*qa'*) »<sup>368</sup>.



**Figure 12 :** « Le kaskâs en terre cuite », in Alfred Bel, *Les industries de la céramique à Fès*, p. 106.

La publication des *Mots et choses berbères*<sup>369</sup> d'Émile Laoust en 1920 donne enfin une illustration se rapprochant de la représentation du tajine actuel. Cependant, l'auteur différencie base et couvercle, la base étant appelé tajine et le couvercle « tamestut », c'est-à-dire « couvercle » en berbère.

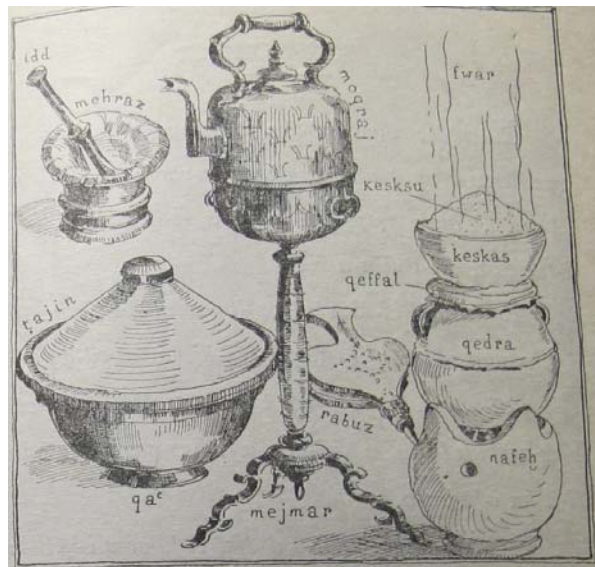


**Figure 13 :** Illustration de tajine par Émile Laoust, *Mots et choses berbères*, p. 70.

<sup>368</sup> Alfred BEL, *Les industries de la céramique à Fès*, Alger : J. Carbonel, 1918, p. 105.

<sup>369</sup> Émile LAOUST, *Mots et choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, dialectes du Maroc*, Paris, A. Challamel, 1920, 531 p.

Une autre illustration, tirée de *L'Arabe par l'image* de 1946, nous interroge :



**Figure 14 : Qerr ed-dar, illustration, tirée de Henry Mercier, *L'arabe par l'image*, illustrations de Jacques Sire, Rabat, les éditions de la porte, 1946, p. 53.**

Le tajine est en deux parties : le terme « tajine » est écrit à côté du couvercle, le plat inférieur est appelé Qaâ (ici Qa'), qui signifie « le fond ». Ce terme est également utilisé pour l'illustration du couscoussier dans la figure (figure 12), traduit par « base », ce qui montre que le terme n'est pas spécifique au tajine, mais désigne la base de n'importe quel objet. Cette illustration s'approche davantage d'un tajine actuel mais le texte est assez récent (1945) et le sens a déjà pu évoluer et être attribué spécifiquement à cet objet par les ethnographes français. D'après nos entretiens, le mot tajine ne désigne pas forcément un plat spécifique dans lequel on prépare de la viande et des légumes, mais un plat aux bords retroussés où l'on peut faire cuire par exemple du pain, et ceci sans couvercle.

Plusieurs éléments portent à croire, mais il s'agit là d'une hypothèse à laquelle il faut apporter d'autres preuves, que la naissance du plat à tajine dans sa forme actuelle viendrait « simplement » du retournement d'un couscoussier (kâskâs) sur un plat en terre cuite afin d'y enfermer la vapeur, et que ces deux objets-plat en terre et kâskâs réemployé- au fur et à mesure, se soient liés pour former un ensemble inséparable, alors que le couscoussier, lui, évoluera vers une base plus large pour permettre à la semoule de cuire plus vite. Quant au mot tajine, il désignerait un plat dans lequel on peut faire cuire des aliments, sans forcément que cela soit la recette actuelle d'un tajine. Voulant absolument nommer chaque ustensile, les ethnographes ont peut-être « fixé » le terme « tajine » sur les deux objets « plat en terre + couvercle » alors que sa signification était plus large auparavant. Une photographie, dans



l'ouvrage de Marie-Thérèse Gadala, montre des hommes portant des plats à couvercle coniques<sup>370</sup>. Pourtant, la légende est claire : « Diffa à l'aguedal. Le couscous ».



**Figure 15 : Diffa à l'Aguedal, photographie tirée de l'ouvrage de Marie-Thérèse Gadala, *La féerie marocaine*, Grenoble, éditions B. Arthaud, 1931, p. 150.**

La première mention du couvercle conique que nous avons trouvée se trouve dans le livre de recettes de Zette Guinaudeau, publié en 1957 : « pour cuire ces ragouts colorés, plats typiques de la cuisine fassie [...], il suffit d'un « taoua », daubière ronde en cuivre étamé, pour les servir d'un plat en terre vernissé fermé d'un couvercle pointu, appelé « tajine slaoui » qui vous permettra de les savourer bouillants. »<sup>371</sup>.

Il est à noter que Zette Guinaudeau conseille au lecteur d'utiliser le tajine slaoui non pas pour cuire les aliments, mais pour la présentation, ce qui encore une fois, corrobore l'hypothèse de l'ajout d'un élément folklorique destiné au caractère esthétique du plat.

En revanche, nous avons trouvé dans certains textes des mentions de couvercles pointus servant à recouvrir des plats, mais en sparterie, et non en terre comme ici en 1887 :

« Tous les plats furent mis à terre placés sur une sorte de plateau de bois à bords très élevés, on avait disposé au-dessus d'eux un couvercle en paille ayant tout juste la forme d'un cône très pointu. Ce couvercle se nomme ghata ; il est parfois décoré de broderies et recouvert

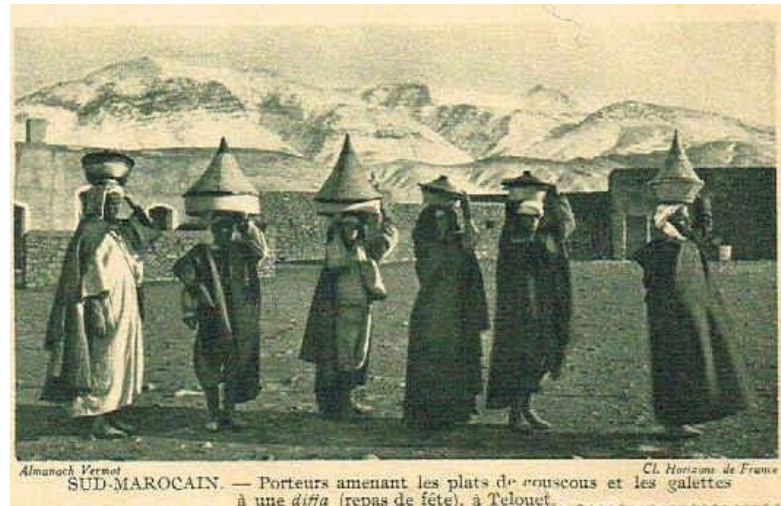
---

<sup>370</sup> Marie-Thérèse GADALA, *La féerie marocaine*, Grenoble, éditions B. Arthaud, 1931, p. 150.

<sup>371</sup> Zette GUINAUDEAU, *op. cit.*, p. 78.



de velours. Puis, ayant terminé son discours, il fit un signe avec le bâton qu'il tenait fièrement à la main, et chaque nègre, prenant son ghata par la pointe, nous montra le plat qu'il recouvrait.<sup>372</sup> ». Marie Bugéja parle également d'« assiettes coiffées des couvre-plats (capuchons en sparterie)<sup>373</sup> » en 1937.



**Figure 16 : Carte postale non datée montrant des plats de couscous surmontés d'un couvercle pointu en sparterie. Source : ebay, sans date.**

Ainsi, ce qui est appelé « tajine » au Maroc avant l'arrivée des ethnographes français et européens n'est pas très clair : s'agit-il d'un simple plat en terre dans lequel on fait cuire une sorte de ragoût ou bien ce terme désigne-t-il l'ensemble plat et couvercle ? Il apparaît en tout cas que le couvercle parfois en forme de dôme, parfois pointu, ne soit pas exclusif au tajine, mais aussi aux plats de couscous. Dans ce cas, il n'a pas la même fonction. Dans le premier cas, il fait partie du processus de cuisson à la vapeur, dans le second il sert à l'esthétique du plat ou encore à la protection du couscous, lorsqu'il est transporté comme sur la carte postale. En tout cas, la forme conique donne une image de prestige et impressionne les invités. D'ailleurs, le couscous lui-même est présenté sous forme de dôme, la semoule étant posée sous cette forme et la viande au sommet. Ainsi, le couvercle de forme conique devient ici nécessaire, pour ne pas écraser la préparation.

Ainsi, la forme conique de certains couvercles existe bien au Maroc avant l'arrivée de la population française, ainsi que les plats en terre, appelés tajine, mais nous pensons que la présence française a « normalisé » et figé le tajine. D'ailleurs, aujourd'hui, les tajines venant

<sup>372</sup> Gabriel CHARMES, *op. cit.*, p. 322.

<sup>373</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, pp. 203-204.

des fabricants de poterie les plus traditionnels sont plutôt en forme de dôme léger que de cône pointu.

Par ailleurs, les mentions de tajine sont intéressantes également parce qu'elles nous indiquent l'utilisation de légumes dans la cuisine.

### 2.3.3 Les légumes

Les légumes sont en effet nommés, dans les descriptions de repas, au moment de l'apparition de tajines ou de couscous sur les tables. Ce sont surtout les légumes et plantes que l'on qualifierait en France de légumes d'hiver, qui sont le plus souvent présents dans les préparations. Le cardon est notamment cuit dans le tajine pour accompagner une viande et dans la pastilla, ainsi que la citrouille, le coing, le navet.

La production maraîchère est assez faible au début de notre période d'études puisqu'elle ne fait pas partie des tableaux représentant les surfaces cultivées par produit dans les documents statistiques de l'agriculture, ce qui pourrait nous indiquer une faible consommation de légumes de la part des Marocains. En 1911, seuls les petits pois et les haricots sont mentionnés pour des surfaces cultivées restreintes<sup>374</sup> : « À part Casablanca, où la culture maraîchère a pris un grand développement, la plupart des villes du Maroc ne sont pas encore ravitaillées en légumes dans des conditions satisfaisantes de bon marché »<sup>375</sup>. Les légumes ne figurent pas non plus sur les tableaux d'exportations avant la fin des années 1920. Ceci ne signifie pas pour autant que la population marocaine ne consomme pas du tout de fruits et légumes : beaucoup de textes mentionnent les jardins potagers « indigènes » qui cultivent, comme ceux observés dans la banlieue de Fès, des « choux, navets, carottes, oignons, haricots, patates douces, piments, tomates, aubergines, courgettes, pastèques, melons, concombres etc... »<sup>376</sup>, ainsi que les vergers d'abricotiers, d'amandiers, et de figuiers, la région disposant d'un climat favorable et d'un réseau et technique d'irrigation anciens, comme la noria. Cependant, pour les agronomes, ces légumes sont de qualité médiocre par rapport à ceux cultivés par les Européens dont la production maraîchère dure toute l'année, comme les petits pois à Meknès<sup>377</sup>. Les zones de maraîchage dépendent

---

<sup>374</sup> Émile PERROT et Louis GENTIL, *Sur les productions végétales du Maroc, La constitution du sol marocain et les influences climatologiques*, éditions Larose, 1921, p. 15.

<sup>375</sup> *Notice sur les produits de l'agriculture marocaine*, 1928, p. 61.

<sup>376</sup> Henri ROUPPERT, *Aperçu agricole sur la région de Fez*, Abbeville, F. Paillart, 1921, p. 45.

<sup>377</sup> Marcel BERTHAUT, *Aperçu agricole de la région de Meknès*, Rabat, Imp. R. Berthoumieux, 1924, p. 17.

beaucoup du climat et du relief et ce, jusqu'à la fin du protectorat : en 1951, René Raynal affirme que la culture maraîchère de la zone d'Agadir et du Sous, au Sud-Ouest du Maroc, occupe une superficie de seulement 1000 hectares<sup>378</sup>, ce qui explique que la consommation de légumes reste inégale dans le pays selon que l'on habite en plaine ou en montagne, dans une région tempérée ou aride. De plus, plusieurs sources nous laissent penser que certains légumes ont été implantés assez récemment, du moins dans certaines régions, leur culture en est donc à ses débuts. C'est le cas de la pomme de terre : en 1921, à Bahlil, dans la région de Fez, elle serait cultivée depuis une trentaine d'années seulement<sup>379</sup>. Selon François Bernard, professeur d'économie politique et chargé de mission au Maroc, « ce sont les Européens qui ont introduit les légumes et les fruits d'Europe. La pomme de terre au Maroc, comme en Algérie et en Tunisie, est peu cultivée par les indigènes ; à peine peut-on en signaler quelques petits champs plantés par eux et où les rendements sont faibles »<sup>380</sup>. En revanche, Henri Cosnier, ingénieur agronome et homme politique français, affirme au contraire que « la culture de la pomme de terre était déjà connue au Maroc antérieurement à l'occupation française, mais elle est restée cantonnée chez les Berbères de l'Atlas et ne s'est jamais répandue parmi les habitants indigènes des grandes plaines »<sup>381</sup>. Pour lui, la présence de la pomme de terre est peut-être le fruit des échanges anciens entre Berbères et les habitants des Canaries<sup>382</sup>. Émile Miège (1880-1969), fondateur et directeur du Service de recherches agronomiques au Maroc a poussé ses recherches sur l'apparition de la pomme de terre au Maroc et arrive aux conclusions qu'elle est « nettement localisée, chez les indigènes, dans les régions montagneuses, en particulier dans le Grand Atlas et le Riff » et d'ajouter : « Dans le Grand Atlas, on pense qu'elle a été introduite dès le XVIII<sup>e</sup> siècle (en même temps que le maïs et l'Agave americana)<sup>383</sup> ». Selon Meakin, « les légumes les plus importants sont les fèves, les navets, les oignons, l'ail, les poivrons, les petits pois, concombres, courges, citrouilles, artichauts, radis, carottes, asperges, et, dans certaines régions, ayant été introduits de l'étranger, pommes de terre, choux, choux-fleurs, choux-raves, haricots verts, aubergines, betteraves et tomates. Laitue, marjolaine, menthe, persil, céleri, sauge, thym, coriandre, fenugrec et verveine sont aussi utilisées en grande quantité et les autres herbes sont également présentes, beaucoup d'entre elles étant

---

<sup>378</sup> René RAYNAL, « Les cultures maraîchères au Maroc », *Annales de géographie*, t. 60, n° 319, 1951, p. 156.

<sup>379</sup> Henri ROUPPERT, *op. cit.*, p. 45.

<sup>380</sup> François BERNARD, *Le Maroc économique et agricole*, Paris, Georges Masson éditeur, Montpellier, Coulet et fils, libraires-éditeurs, 1917, p. 158.

<sup>381</sup> Henri COSNIER, *L'Afrique du Nord, son avenir agricole et économique*, Paris, Larose, 1922, p. 54.

<sup>382</sup> *Ibid.*, p. 174.

<sup>383</sup> Émile MIÈGE, « La culture de la pomme de terre au Maroc », *Revue technique de la production et de l'exportation des fruits et primeurs de l'Afrique du Nord*, novembre 1935, p. 374.

sauvages »<sup>384</sup>. On peut noter que la tomate<sup>385</sup>, aujourd'hui légume méditerranéen par excellence, est la grande absente des tableaux statistiques concernant les surfaces cultivées et les exportations du début du Protectorat, tout juste est-elle mentionnée dans la description des jardins indigènes.

Les revues scientifiques mentionnent également, dans les végétaux consommés par les Marocains, les caroubes<sup>386</sup>, gousses du caroubier, dans laquelle on trouve des graines et de la pulpe sucrée. Elle se mangent ainsi ou peuvent entrer dans la composition de préparations telles que la *zumita* dont nous parlons dans le paragraphe suivant.

#### 2.3.4 Les pâtisseries

Les pâtisseries ont plutôt bonne presse. Elles « amusent le goût » selon Henriette Célarié qui nomme les « cornes de gazelle, turbans du cadî faits d'amandes finement pilées et sucrées ; serpent énorme, gros comme le fabuleux Python et dont les flancs généreux recélaient une pâte d'amandes exquis. »<sup>387</sup>. Janine Berthel aimerait bien en « connaître le secret »<sup>388</sup> et Marie Bugéja croque « des pâtisseries délicieuses »<sup>389</sup>. Les *k'aab el gzal*, littéralement « chevilles de gazelle », mais dont le nom en arabe et la forme ont plutôt fait penser les Européens à des « cornes », ont été vues fabriquées à Fès par des *m'allmine*, ouvriers pâtisseries qui confectionnent également d'autres gâteaux comme les *ghriba*, à base de semoule<sup>390</sup>. Alexandre Joly<sup>391</sup> consacre un paragraphe de son article sur l'industrie à Tétouan aux pâtisseries et confiseries mais il est difficile de savoir à quelle pâtisserie en particulier il fait référence. Il décrit en particulier une pâte au sucre, fabriquée à base de miel ou de sucre, d'eau, de citron et parfois d'amandes concassées, étalée sur une plaque de marbre et façonnée à la main une fois froide. Prosper Ricard observe également, au marché de Rabat, des bonbons faits à base de sucre cuit tiré et de colorants (poudre d'aniline, aujourd'hui classée toxique) que le confiseur travaille de cette façon : « Une fois cuit, le sucre est versé sur le marbre où il s'étend comme le ferait du verre fondu. Lorsqu'il commence à se refroidir, il est

---

<sup>384</sup> Budgett MEAKIN, *op. cit.*, p. 49.

<sup>385</sup> La tomate est l'objet d'un article que nous avons écrit pour un numéro spécial de la revue *Horizons maghrébin* sur les légumes, à paraître en 2019.

<sup>386</sup> Le Maroc est aujourd'hui le deuxième producteur mondial de caroubes.

<sup>387</sup> Henriette CÉLARIÉ, *op. cit.*, p. 147.

<sup>388</sup> Janine BERTHEL, *op. cit.*, p. 95.

<sup>389</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, p. 201.

<sup>390</sup> Prosper RICARD, « Les métiers manuels à Fès », *Hespéris*, tome IV, 1924, p. 207.

<sup>391</sup> Alexandre JOLY, *op. cit.*, tome XVIII, 1911, p. 225.

coupé en morceaux, ou en lanières, qu'on soulève de la pointe des ciseaux pour les exposer au feu et les modeler. Il est dès lors susceptible de prendre toutes les formes voulues, sans que l'on ait à recourir à un moule quelconque »<sup>392</sup>. Le confiseur leur donne des formes d'objets du quotidien comme, par exemple, les objets nécessaires à la confection du thé, vus plus hauts. Prosper Ricard illustre son article par des photographies de ces sucreries originales mais leur mauvaise qualité nous empêche de les reproduire ici. Cet exemple montre à quel point certaines techniques gastronomiques sont maîtrisées depuis relativement longtemps au Maroc, ici le confiseur a été formé à Meknès « auprès du seul confiseur de la ville »<sup>393</sup> avant d'expérimenter son savoir-faire dans plusieurs villes marocaines.

Enfin, les textes étudiés donnent à connaître d'autres mets tels que la *zummita*, « farine rousse d'orge préalablement grillée [...] qui est, dans ces contrées, le viatique du messager à pied, du rekkas »<sup>394</sup> et qui est présent dans les textes arabes dès les XII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles<sup>395</sup>. Aujourd'hui, la *zummita* recouvre plusieurs réalités. En 2016, dans une pâtisserie de la médina de Rabat, pour *zummita*, la vendeuse nous donne effectivement un sachet de farine d'orge roussie. Mais dans d'autres régions, la *zummita* désigne en fait le *sellou* ou *sfouf*. Une bloggeuse culinaire annonce même en titre de recette : « SELOU, ZAMITA, SFOUF, ou TKAWATE, c'est la même chose »<sup>396</sup> alors même qu'à Casablanca, sa ville natale, ce « gâteau en poudre » est nommé *sellou*. Gustave Wolfrom en parle déjà en 1906 dans sa description de l'alimentation au Maroc : « des gâteaux très variés, feuilletés et autres, parmi lesquels nous citerons le *sellou*, qui est un gâteau à la farine, aux amandes, à la cannelle et au sucre »<sup>397</sup>. Son contenu s'est enrichi depuis et n'est plus seulement composé de farine d'orge grillée mais aussi de fruits secs moulus (amandes, noix), de graines d'anis, graines de lin, de cannelle et de miel, selon les différentes recettes régionales ou familiales. Si elle a gardé la même fonction, celle d'un apport nutritif important, elle a changé de destinataires. Ce ne sont plus les voyageurs mais les femmes venant d'accoucher à qui on l'apporte en cadeau. Il est beaucoup consommé également pendant le mois de Ramadan.

---

<sup>392</sup> Prosper RICARD, « Sucreries marocaines », in *Hespéris*, tome VII, 1927, p. 372.

<sup>393</sup> *Idem*, p. 371.

<sup>394</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 62.

<sup>395</sup> Selon El BADISI, cité par Rachid EL HOUR, *op. cit.*, p. 218.

<sup>396</sup> Le blog culinaire de Amal Bidawiya est consultable ici ; <http://amalbidawiya.over-blog.com/article-34709836.html>, publication le 22 juillet 2011, consultation le 21 juin 2017.

<sup>397</sup> Gustave WOLFROM, *op. cit.*, p. 93.

### 2.3.5 L'alcool

Le vin est présent au Maroc depuis l'Antiquité suite à la présence romaine et son usage est attesté au Moyen-Age sous le nom de « roub ». À la période contemporaine, les occidentaux ont joué un grand rôle dans sa diffusion au Maroc notamment avec le développement du commerce avec les Européens au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. D'abord importé pour les Européens sur place, sa consommation se diffuse parmi la population marocaine<sup>398</sup> sans toutefois intégrer la tradition gastronomique marocaine. En revanche, il est bien fabriqué par les Marocains juifs et musulmans.

Édouard Michaux-Bellaire nous offre en 1911 la description de la fabrication du vin par les Djelaba<sup>399</sup>. Il dégage trois catégories : le vin cuit (*çamet el Matboukh*), le vin fermenté (*Roub el faqih*) et un sirop (*çamet el Halou*). Pour le premier, les raisins sont récoltés tardivement et sont cuits puis transvasés dans un panier en dessous duquel on récupère le jus, c'est-à-dire le vin. Ce vin est enivrant et donc interdit. Le second est issu du procédé de la fermentation, puisque l'on enferme les grappes dans un vase en terre pendant deux semaines avant de le clarifier en le passant à travers un linge. Il est encore plus enivrant que le précédent, contrairement au troisième, qui, cuit avec de l'eau et du sucre devient une sorte de sirop que l'on boit délayé avec de l'eau.

Alexandre Joly affirme également, en 1911, que les familles musulmanes fabriquent du *çamet* :

« Il y eut même autrefois, il y a longtemps, un pressoir public appartenant aux habous. Mais ce pressoir n'existe plus, et chacun s'arrange comme il l'entend pour presser son raisin. La consommation du vin est purement domestique ; cependant on vend quelquefois une petite quantité de vin nouveau à Elkaa, au moment où on achève de le préparer. Mais si l'on en veut une certaine quantité, il faut le commander aux Djelaba, qui l'apportent dans des outres »<sup>400</sup>.

---

<sup>398</sup> Mohamed HOUBBAIDA, « Le vin au Maroc précolonial, de la discrétion à l'exhibition », *Horizons maghrébins*, n° 55, 2006, pp. 97-202.

<sup>399</sup> Edouard MICHAUX-BELLAIRE, « Quelques tribus de montagnes de la région du Hapt », *Archives marocaines*, tome XVII, 1911, p. 219 et suivantes.

<sup>400</sup> Alexandre JOLY, *op. cit.*, 1911, p. 227.

Il ajoute plus loin à propos des alcools que « Seul le vin se rencontre à peu près dans toutes les maisons musulmanes, chrétiennes ou juives »<sup>401</sup>. Augustin Bernard, universitaire, lui aussi confirme ces faits en 1913 toujours à propos des Djelaba et décrit le *samet* comme « une sorte de gelée »<sup>402</sup> obtenue par la cuisson du moût de raisin. Encore aujourd'hui, le *samet* désigne, dans la région de Chefchaouen, « un jus cuit de raisin de variété locale <sup>403</sup>», utilisé en médecine traditionnelle, mais aussi comme glaçage pour certaines pâtisseries (*thaliya*)<sup>404</sup>.

Augustin Bernard ajoute que les musulmans consomment également l'eau de vie fabriquée par les juifs, la *mehia*, à base de raisins, figues ou de dattes.

L'alcool n'est guère présent dans la description des repas. Fortement déconseillé dans la religion musulmane, il est pourtant l'objet d'une consommation « hors champ ». En effet, les personnalités qui invitent à leur table des Français sont en situation de représentation, les auteurs n'ont donc pas accès aux moments plus intimes qui offrent davantage l'occasion de prendre des boissons alcoolisées. Le chérif Moulay Saïd chez qui Paul Chatinières est invité à manger dans son palais de Tamesloht fait figure d'exception mais trouve cependant une raison pour se dédouaner :

« Le chérif pensant satisfaire mes goûts d'Européen fit apporter du champagne [...]. Moulay Saïd ne le dédaigne point. D'ailleurs ses origines religieuses ne lui confèrent-elles point la sainteté et l'immunité à sa personne ? Il est en effet, chérif, c'est-à-dire descendant du prophète Mahomet ; être privilégié, il peut faire bon compte des prescriptions coraniques ; le vin se change en eau en passant par sa bouche, disent les indigènes »<sup>405</sup>

On assiste ici à un détournement voire un retournement de la fonction de la religion, qui, habituellement prohibitive, donne ici à Moulay Saïd justement une légitimité à consommer de l'alcool. Il n'est cependant pas très clair dans le texte si le chérif se dédouane lui-même ou si Paul Chatinières lui donne cette « excuse » après coup.

---

<sup>401</sup> *Ibid.*, p. 229.

<sup>402</sup> Augustin BERNARD, *Maroc*, Paris, librairie Félix Alcan, 1913, p. 156.

<sup>403</sup> Lhoussaine EL RHAFFARI, « La culture gastronomique à Chefchaouen : typicité de la diète méditerranéenne », in *La diète méditerranéenne à Chefchaouen*, publié par FAMSI – Fonds Andaloux de Municipalités pour la Solidarité Internationale, Tanger, janvier 2017, p. 19.

<sup>404</sup> Voir par exemple ici : <http://les-papilles-de-mimi.over-blog.com/article-glacage-au-sirop-talia-82111307.html>, consulté le 4 septembre 2018.

<sup>405</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 55.

Cette exception faite, l'allusion à l'alcool dans les autres textes ne concerne pas la population musulmane. Il est consommé d'abord par les juifs marocains, puisqu'il ne constitue pas pour eux une interdiction religieuse. Mais cette consommation est souvent utilisée par les auteurs de façon négative pour donner une image misérable des juifs, tombés dans l'alcoolisme, appuyant des stéréotypes peut-être acquis avant l'arrivée au Maroc : « Leurs bustes déformés, souvent rachitiques, leurs physionomies inexpressives, au regard fuyant et quémendeur, décelaient la mauvaise hygiène et les habitudes alcooliques »<sup>406</sup>. De la même façon, d'autres catégories de la population, dépréciées des auteurs, sont qualifiées de consommateurs de boissons fermentées telles que les esclaves et domestiques, puis les danseurs et musiciens.

Paul Chatinières, qui organise une fête d'adieu dans le dispensaire dans lequel il a travaillé trois ans à Marrakech avant de rejoindre les rangs de l'armée française note que « Les musiciens et les danseuses avaient pris place à une extrémité, pieds nus et sur leurs talons, ils buvaient déjà le thé aromatisé en attendant des boissons plus alcoolisées qu'ils ne tardèrent pas à réclamer »<sup>407</sup>. Les auteurs reprennent donc ces clichés et les renforcent en donnant une image de bons musulmans aux pachas, caïds et autres personnages importants, pendant que la population « de seconde zone » tels les juifs, les artistes et les esclaves, seraient les plus emprunts à s'avilir.

### 2.3.6 Les épices

Les épices utilisées dans les recettes rapportées dans les récits de voyage sont le cumin, le piment, le gingembre, le poivre, la cannelle. En 1906, George Salmon, dans un article « Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère »<sup>408</sup> mentionne le Ras el-Hanout, en décrit la composition et ajoute dans la note qui lui est consacrée<sup>409</sup>, qu'il est « mangé par les femmes en certaines occasions « pour se réchauffer les ovaires » et en cas de fausse couche mais beaucoup plus souvent comme aphrodisiaque » et d'ajouter : « après avoir mangé ce couscous, les femmes, très excitées, se livrent à tous les débordements, tiennent des propos licencieux et grossiers, dansent, hurlent, et sentent surtout très mauvais pendant deux ou trois jours ». Alors que ses écrits scientifiques sont habituellement neutres et uniquement

---

<sup>406</sup> *Ibid.*, pp. 66-67.

<sup>407</sup> *Ibid.*, p. 291.

<sup>408</sup> Georges SALMON, « Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère » *Archives marocaines*, tome 8, 1906, pp. 1-98.

<sup>409</sup> *Ibid.*, note 5 p. 61.



descriptifs, le lecteur est assez étonné de l'interprétation toute personnelle que l'auteur propose, semblant reprendre là aussi des légendes infondées. Joëlle Bahloul, qui explore la cuisine juive algérienne, constate que cette représentation colonialiste est récurrente : « Tout se passe un peu comme si l'emploi que l'on dit excessif des épices avait pour effet direct l'exubérance et la non-retention des gestuelles populaires. [...] L'image qu'on se fait des populations aux nourritures épicées, chaleureuses et épicuriennes, a opéré pour leur nier une profondeur spirituelle. »<sup>410</sup> .

### 2.3.7 Les soupes

Les soupes sont un élément très important de la gastronomie marocaine auquel il fallait consacrer un paragraphe. Néanmoins, nous ne pouvons ajouter guère plus que ce que nous avons déjà évoqué précédemment dans la composition des différents repas de la journée.

Nous avons déjà mentionné l'*açoua* (soupe d'orge), la *bissara* (soupe de fèves), la *harira*, toutes décrites précédemment et consommées plutôt le matin. Le marquis de Segonzac déguste sa « classique » harira, « potage à la semoule dans lequel nagent des petits carrés de viande de mouton »<sup>411</sup> à neuf heures du matin et Henriette Célarié trouve au souk de Marrakech « la soupe marocaine qu'on mange le matin »<sup>412</sup>.

### 2.3.7. Les autres mets décrits

#### - Les sauterelles

Les sauterelles représentent un des plus grands dangers, avec la sécheresse, pour l'agriculture dans les années 1930. Leur consommation n'est pas une légende mais elle reste quasi absente des descriptions des voyageurs européens. Même les repas les plus frugaux se composent d'un peu de pain et d'huile mais jamais d'insectes. Marie-Thérèse Gadala plaint les colons de ce fléau qui souffrent de voir ravager leurs champs en cette année de 1930 et indique que les Marocains l'utilisent contre des maladies : « décapitée, amputée de ses pattes et bouillie, la sauterelle guérit l'hydropisie »<sup>413</sup>. Elle illustre ses propos par une photographie

---

<sup>410</sup> Joëlle BAHLOUL, *Le culte de la table dressée : rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, Presses Universitaires de France, 1983, p. 108.

<sup>411</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 44.

<sup>412</sup> Henriette CÉLARIÉ, *op. cit.*, p. 36.

<sup>413</sup> Marie-Thérèse GADALA, *op. cit.*, p. 16.

légendée : « gourmets arabes, amateurs de sauterelles grillées »<sup>414</sup>. Alice Louis-Barthou raconte également comment ces bandes de sauterelles frappent la voiture dans laquelle elle se trouve pour aller à Marrakech, avant d'ajouter que « ce sont, paraît-il des sauterelles comestibles et les indigènes les cuisent pour les manger »<sup>415</sup>. Malgré ces deux évocations, il n'est pas envisageable de faire entrer la consommation de sauterelles dans les pratiques alimentaires des Marocains, puisqu'elle semble rester une exception et n'a plus vraiment de réalité aujourd'hui.

- Le *bakbouka*

Le marquis de Segonzac, dans son chapitre sur « les mœurs et coutumes berbères », décrit longuement les recettes confectionnées pour les fêtes religieuses notamment celle de l'*Aïd El Kébir*. Outre une description très précise du sacrifice du mouton, qui nous montre les permanences et les ruptures des pratiques et des gestes afférents par rapport à aujourd'hui (par exemple, le fait d'introduire dans la gueule du mouton du henné, de l'orge et de l'eau avant de l'égorger semble ne plus être d'actualité, en revanche teindre l'œil du mouton avec du khôl est encore pratiqué en milieu rural, et souffler par une incision faite à la base des pattes arrières pour détendre les membres et faciliter le dépeçage est toujours pratiqué), il donne la recette de ce qui ressemble fort à ce qui est appelé aujourd'hui *bakbouka*, c'est-à-dire des « coussins de tripes farcis », met fabriqué notamment pendant l'*Aïd* puisque l'on utilise les tripes du mouton fraîchement égorgé puis vidé de ses entrailles :

« Lorsque les femmes veulent faire de la farce, elles se munissent de couteaux, s'installent toutes autour des plats, et se mettent à couper un peu du poumon, un peu de l'intestin grêle, et un peu de l'estomac (feuillet) ; réunissant le tout, elles l'enferment dans un morceau de membrane prise du ventre de l'animal. La farce enroulée dans cette membrane, est ensuite entortillée au moyen de l'intestin qui en fait le tour deux fois ; au troisième tour, l'intestin est fixé et noué mais sans être coupé. Puis, elles font une deuxième saucisse comme elles font la première. Quand elles ont fini de fabriquer des saucisses, elles trempent et roulent bien celles-ci dans de l'eau salée renfermant également du cumin, de l'ail, de la coriandre et du piment rouge »<sup>416</sup>.

Dans la recette actuelle, ce mets n'est pas préparé sous forme de saucisse comme le dit le texte, la farce est emprisonnée dans un morceau d'estomac cousu aux extrémités pour ne

---

<sup>414</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>415</sup> Alice LOUIS-BARTHOU, *op. cit.*, p. 51.

<sup>416</sup> Marquis DE SEGONZAC, *op. cit.*, p. 346.

pas que celle-ci s'échappe pendant la cuisson, prenant ainsi la forme d'un « coussin ». La sauce décrite à la fin de l'extrait rappelle la *chermoula*<sup>417</sup> dans laquelle les coussins sont cuits quand celle-ci est portée à ébullition.

- L'huile d'argan<sup>418</sup>

L'huile d'argan, devenue aujourd'hui un produit vitrine de l'artisanat marocain, est très peu présente dans les descriptions de recettes. Néanmoins, le marquis de Segonzac affirme en 1910 que « dans tout le Sous on fait la cuisine, on s'éclaire à l'huile d'argan »<sup>419</sup> et la définit déjà comme un produit berbère : cette huile possède en propre un goût âpre et fort que les Berbères apprécient »<sup>420</sup>. Paul Chatinières la signale aussi en 1919 comme « une huile comestible à saveur forte, appréciée des indigènes »<sup>421</sup>. En 1918, Jean Goulven qui explore le pays des Chiadma ne dit pas autre chose en insistant sur le caractère féminin de la fabrication de l'huile : « ce sont les femmes qui ramassent les oléagineuses noix d'argan pour en extraire ensuite chez elles, avec un moulin à bras, une huile forte au goût, mais très prisée des familles indigènes, tandis qu'elles abandonnent aux animaux les résidus qui les engraisseront »<sup>422</sup>. Le pain trempé dans l'huile d'argan peut accompagner le thé lors d'un encas<sup>423</sup> chez les Marocains. Seuls, Marise Périale, qui parcourt le pays à 60 kilomètres à l'heure, affirme « avoir pris plaisir à manger des mets préparés à l'huile d'argan »<sup>424</sup> et Edmond Doutté, en 1914, déguste un couscous à l'huile d'argan envoyé par le khalifa à Anfloûs « que nous avons ainsi le plaisir de manger pour la première fois : elle [l'huile] possède un petit goût de noisette »<sup>425</sup>. Le botaniste Abel Grives rapporte les propos de son épouse en visite chez les femmes d'un village de la zaouïa de Talmest chez qui elle dit avoir mangé « un couscous noir arrosé d'huile d'argan »<sup>426</sup>.

L'huile d'argan est donc beaucoup plus consommée par les explorateurs qui visitent le Maroc rural. Chez les caïds et pachas, jamais elle n'est mentionnée. On peut expliquer cela

---

<sup>417</sup> Marinade accompagnant un poisson ou du poulet.

<sup>418</sup> L'huile d'argan fait également l'objet d'un paragraphe dans le chapitre 9, dans le cadre de sa patrimonialisation.

<sup>419</sup> Marquis DE SEGONZAC, *op. cit.*, p. 6.

<sup>420</sup> *Idem.*

<sup>421</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 165.

<sup>422</sup> Jean GOULVEN, « Au pays des Chiadma », *France-Maroc*, n° 8, 1918, pp. 249-251.

<sup>423</sup> Georges PIERREDON, *op. cit.*, p. 166.

<sup>424</sup> Marise PÉRIALE, *Le Maroc à 60 kms à l'heure*, Casablanca, impr. Réunies, 1936, pp. 157-158, ici p. 154.

<sup>425</sup> Edmond DOUTTÉ, *op. cit.*, p. 289.

<sup>426</sup> Abel GRIVES, *Voyages au Maroc (1901-1907)*, Alger, Adolphe Jourdan, 1909, p. 365.

également par le fait que l'huile d'argan est produite dans le sud-ouest marocain, où il y a peu de grandes villes et où les femmes de diplomates ou d'hommes politiques ont moins le loisir de se rendre, la région étant la dernière à être pacifiée. Les visiteurs français ne voient l'intérêt de l'huile d'argan que bien tardivement, puisqu'en 1921, Émile Perrot et Louis Gentil affirment que « cet arbre ne présenterait bientôt plus guère d'autre intérêt que celui de représenter une flore à jamais disparue »<sup>427</sup>. Meakin, qui y consacre une page entière de son livre, au contraire y voit une huile digne d'intérêt mais dont la méthode de fabrication doit être revue et améliorée<sup>428</sup>.

- Les beignets et autres nourritures de rue

Les *sfenj* sont cités à de nombreuses reprises et sont, comme aujourd'hui, consommés dans la rue. Paul Chatinières évoque des beignets à l'huile sur les marchés de Tamesloht, d'Ourika, ou encore de Taennaout<sup>429</sup>, vendus par des commerçants ambulants ou des marchands installés sur le marché. Le marquis de Segonzac en goûte chez le caïd de Demnat<sup>430</sup> et en 1923, Henriette Célarié en voit également dans le souk de Marrakech<sup>431</sup>. Prosper Ricard les compare « à nos échaudés »<sup>432</sup>. La pâte est frite dans l'huile bouillante, retournée et extraite avec une baguette de fer<sup>433</sup>. Alexandre Joly, dans son article « L'industrie à Tétouan », compte trois fabricants de beignets : « les beignets tétouanais sont faits d'une pâte de semoule ou farine, pétrie simplement avec de l'eau et du levain, dans un grand plat en terre cuite, Maajena, et que l'on a laissée fermenter et lever, pendant trois heures environ ; [...] les beignets sont frits à l'huile »<sup>434</sup>. Il compte 12 gargotes dans la ville, chacune spécialisée dans un mets particulier. Ainsi, en 1911, on trouve chez les gargotiers « *kefta*, *kebda*, *harira*, *kebab*, sardines, œufs »<sup>435</sup>. À Fès, en 1924, Prosper Ricard nomme le métier de *fuwala*, rôtisseurs de fèves et de pois chiche : « Ils préparent et vendent également une soupe faite d'un peu de levain, viande, pois chiches, fèves, graisse, et assaisonnée de coriandre et de persil », celui de *ruwasa*, rôtisseurs et marchands de têtes de moutons grillées et enfin de *kfaïtiya*, rôtisseurs de kefta, tous restaurateurs dans les souks<sup>436</sup>.

---

<sup>427</sup> Émile PERROT et Louis GENTIL, *Sur les productions végétales du Maroc*, Larose éditeur, 1921, p. 157.

<sup>428</sup> Budgett MEAKIN, *op. cit.*, pp. 40-41.

<sup>429</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, pp. 61, 77, 106 et 123.

<sup>430</sup> René DE SEGONZAC, *op. cit.*, p. 21.

<sup>431</sup> Henriette CÉLARIÉ, *op. cit.*, p. 36.

<sup>432</sup> Pâtisserie aveyronnaise.

<sup>433</sup> Prosper RICARD, « Les métiers manuels à Fès », *Hespéris*, tome IV, 1924, p. 207.

<sup>434</sup> Alexandre JOLY, *op. cit.*, 1911, p. 226.

<sup>435</sup> *Ibid.*, p. 223.

<sup>436</sup> Prosper RICARD, *op. cit.*, p. 208.

Encore une fois, les observations faites au Maroc au cours de cette thèse montrent une certaine permanence par rapport aux descriptions du début du siècle. On peut d'ailleurs retrouver ce système de gargotes spécialisées sur la place *Jma El Fna* de Marrakech jusqu'à aujourd'hui.

Enfin, Alexandre Joly évoque la fabrication, à Tétouan, de la *pasta real* :

« Cette pâte royale, ainsi désignée à Tétouan, est appelée à Alger et à Tunis *biscotcho*, c'est le bizcocho espagnol ou la madeleine française. On la fait avec de la semoule, du sucre, du beurre et des œufs pétris ensemble avec un peu d'eau de fleurs d'orangers. C'est une excellente pâtisserie, mais les juifs, qui n'ont en vue que la vente à des Chrétiens ou à des Musulmans, n'apportent aucun soin à leurs procédés ». <sup>437</sup>

#### 2.4 La cuisine juive marocaine

Les auteurs sont peu invités à manger chez la population juive marocaine. En revanche, les descriptions des *mellahs* sont légion. On remarque une sorte d'attraction-répulsion envers cette population qui est observée à distance mais à qui les auteurs consacrent parfois des chapitres entiers. Il est vrai que le *mellah* est une spécificité marocaine que les explorateurs ayant voyagé en Algérie auparavant n'ont pas pu connaître puisqu'il n'y en a pas d'équivalence <sup>438</sup> et suscite donc une certaine curiosité. Si le premier *mellah* est apparu au XV<sup>e</sup> siècle à Fès, les grandes puissances européennes ont aussi fait le jeu des antagonismes entre juifs et arabes au Maroc au XIX<sup>e</sup> siècle en s'appuyant sur les grands négociants juifs des ports de l'Atlantique <sup>439</sup>. Dans leurs écrits, les auteurs reprennent les stéréotypes dont ils ont déjà eu l'écho et les retransmettent à leurs lecteurs. Ainsi, certains projettent la supposée animosité entre juifs et arabo-berbères dans l'alimentation. Par exemple, dans sa contribution « Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère », Georges Salmon précise que seuls les juifs et les chrétiens de Tanger consomment du cresson :

« On ne doit pas s'étonner de trouver, au cours de cette nomenclature, des légumes consommés au Maroc, par les Juifs seuls. Le fait que les Juifs affectionnent telle ou telle nourriture suffit à la rendre exécration aux musulmans : aussi les légumes vendus

---

<sup>437</sup> *Ibid.*, p. 226.

<sup>438</sup> Colette ZYTNICKY, « Babouches et nus-pieds. Perceptions antagoniques des frontières juridico-politiques entre juifs et musulmans dans le Maroc pré-colonial », in Michel Bertrand, *Les sociétés de frontières : de la Méditerranée à l'Atlantique, XVI<sup>e</sup> -XVIII<sup>e</sup> siècles*, Navidad planas, 2011, p. 357.

<sup>439</sup> *Ibid.*, p. 360.

sur les marchés de Fès par exemple, sont en très petit nombre, tandis qu'on trouve beaucoup plus de variétés au Mellah, quartier juif, où les Européens trouvent plus facilement à s'approvisionner »<sup>440</sup>.

Cette note donne aux juifs une image d'une population « assimilable » ou en voie d'assimilation, puisque les Européens fréquentent davantage les marchés juifs pour s'approvisionner, la nourriture semblant plus proche de la leur que celle des musulmans. Mathilde Zeys confirme qu'elle a du mal à s'accommoder des souks : « ce grand soko, tout fourmillant et animé, renferme certainement des denrées variées, mais pas toujours de notre goût »<sup>441</sup>.

Ainsi, les juifs, appelés « israélites », sont tantôt associés à la population européenne, tantôt à la population marocaine dans sa globalité, donc aux « indigènes », terme qualifiant les populations marocaines musulmanes, berbères et arabes. Lorsqu'ils sont associés au second groupe, ils n'échappent pas aux mêmes regards dépréciatifs et condescendants que ceux portés aux musulmans, et les deux populations forment un tout : « dans tous ces pays vivent des indigènes musulmans ou israélites, aux mœurs plus ou moins primitives, et qui ont un fond de besoins communs, de coutumes et de conditions de vie identiques »<sup>442</sup>. Souvent ce regard est même pire que ceux portés aux musulmans : les *mellahs*, sont unanimement décrits comme misérables, sales. Mais parfois, les juifs apparaissent dans les textes comme ayant un statut intermédiaire. D'ailleurs, dans un rapport daté de 1900, Edmond Doutté fait des juifs des entremetteurs pour mener à bien l'action de la France au Maroc dans la perspective de le conquérir, en veillant néanmoins à les maintenir « dans un rang subalterne »<sup>443</sup>. Dans le commerce, les juifs font le lien entre européens et indigènes musulmans : « ces derniers [les juifs] s'approvisionnent périodiquement dans les souks de l'intérieur et viennent échanger leurs marchandises dans les fondouks des villes contre du thé, du sucre, des bougies et tous les autres produits importés qu'ils revendent ensuite dans les souks »<sup>444</sup>.

Les juifs ont donc un statut à part dans les représentations des auteurs reposant sur une certaine réalité. Ils se distinguent par des pratiques culturelles spécifiques qui se retrouvent

---

<sup>440</sup> Georges SALMON, « Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère » *Archives marocaines*, T. 8, p. 70.

<sup>441</sup> Mathilde ZEY, *Une Française au Maroc*, Paris, Hachette, 1909, p. 229.

<sup>442</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, Protectorat de la République française au Maroc, direction de l'agriculture, du commerce et de la colonisation, 1916, p. 50.

<sup>443</sup> Edmond DOUTTÉ, *Rapport à monsieur le Gouverneur général de l'Algérie. Des moyens de développer l'influence française au Maroc, 1<sup>ère</sup> partie : analyse des moyens généraux d'influence*, Paris, F. Levé, 1900.

<sup>444</sup> TRINQUIER, « Le commerce de Casablanca », *Revue France-Maroc*, n° 8, 1917, pp. 24-28.

dans des recettes de cuisine qui leur sont propres, mais qui leur permettent de garder un lien avec d'autres groupes de juifs séfarades vivant en Europe ou dans d'autres pays du Maghreb. Le couscous fait par exemple partie intégrante de la cuisine juive marocaine, au même titre que pour les Marocains arabes et amazigh mais sa préparation peut varier ; ainsi, Marcel Mirtil affirme en 1918 que dans le *mellah* de Casablanca, « quelques restaurants algériens, marocains, tunisiens, attirent leur clientèle par l'appât du couscous préparé de manière différente, suivant la nationalité du cuisinier »<sup>445</sup>. Mais ils ont également des recettes spécifiques comme la *Dafina* que ce même auteur décrit comme :

« le mets israélite du pays, nourriture presque rituelle, [...] en honneur surtout au Maroc. Comme il est interdit de faire du feu le samedi, les ménagères font cuire dès le vendredi dans un four spécial et bouillir dans l'eau un amalgame de légumes et de viande : pois chiches, pieds de bœuf, œufs, pommes de terre, langue, poulet farci, boyau. Le samedi à midi, dans les familles riches, les tables croulent sous l'appareil de ce mets succulent et varié. On le mange chaud sans avoir enfreint la loi mosaïque qui consacre le repos du jour sanctifié »<sup>446</sup>

Les livres de cuisine juive actuels montrent également beaucoup d'autres recettes soit spécifiquement juives, soit identiques à des recettes « musulmanes » mais avec des noms différents. Il est cependant difficile de les relever dans les récits de voyage qui n'en font presque pas mention. Des exceptions existent tout de même : Henriette Célarié durant son passage à Meknès, rend visite à des familles juives du *mellah* où elle décrit certains mets qu'on lui offre à goûter : « des aubergines conservées dans du sucre et dont le goût excellent rappelle celui des prunes confites », du vin fait avec du raisin sec « celui que nous buvons est exquis. On croirait du Frontignan »<sup>447</sup>.

Encore dans son article sur les herbes, Salmon nomme la graine de lin : « les Juifs notamment ont l'habitude d'en manger avec du miel dans certaines fêtes »<sup>448</sup>. De même, selon lui, « plusieurs plantes portent le nom de légume juif. Au Maroc, ce nom paraît s'appliquer à

---

<sup>445</sup> Marcel MIRTIL, « Le mellah de Casablanca », *Revue France-Maroc*, n° 12, 1918, pp. 358-360.

<sup>446</sup> *Ibid.* Cette recette du sabbat est comparable au tchoulent (tchoulend) de la cuisine juive polonaise ; cf. Édouard de POMIANE, *Cuisine juive. Ghettos modernes*, Paris, Albin Michel, 1929, p. 73.

<sup>447</sup> Henriette CÉLARIÉ, *op. cit.*, p. 136.

<sup>448</sup> *Ibid.*, p. 94.

la *mouloukhia*, petite cucurbitacée analogue à la courgette, qui est la nourriture préférée des juifs »<sup>449</sup>.

Enfin, à peine Marie-Thérèse évoque-t-elle, dans sa *Féerie marocaine*, les « gâteaux, figues confites, le rituel poisson qui procure l'abondance, l'eau de vie, faite à la maison, et ce pain azyne qui vient de Jérusalem »<sup>450</sup>.

L'alcool juif en revanche est assez bien décrit, notamment sa fabrication, par Alexandre Joly, à Tétouan. Il donne la description du vin cacher « blancs (muscat) ou rouges », du vin d'oranger et de l'alcool (mahya) par distillation du raisin, de l'arbouze, de figues ou de résidus de cire<sup>451</sup>. Selon lui, il n'en existe aucune industrie : « chaque famille en fait ce qu'il faut pour sa consommation et vend le surplus, ce qui est peu de choses »<sup>452</sup>.

## 2.5 Conclusion partielle

Nous avons établi un certain nombre de mets cités par les sources littéraires protectorales ou pré-protectorales. On peut noter d'abord que les écrits ethnographiques s'approchent beaucoup plus de la réalité des pratiques alimentaires de la population marocaine dans son ensemble que les récits de voyage. En effet, les scientifiques tels que Michaux-Bellaire et George Salmon s'attachent à décrire précisément les mœurs et coutumes des populations, et dressent un tableau des produits, recettes, plats, assez précis. En revanche, leurs études localisées sont trop peu nombreuses et sur un territoire trop peu diversifié pour rendre compte des variations des recettes selon les régions. Quant aux récits de voyageurs, ils donnent une vision très réductrice puisque sont mis à l'honneur des mets déjà connus des chefs cuisiniers comme le couscous et le thé à la menthe, dans lesquels les voyageurs assoiffés d'orientalisme voient des traditions millénaires. Par ailleurs, les auteurs ont focalisé leurs descriptions de repas sur ceux partagés chez l'habitant, notamment des membres du Makhzen, qui relèvent donc pour eux de la nouveauté et de l'exotisme. Or, ces invitations restent tout de même de l'ordre de l'exceptionnel. Le reste du temps, les voyageurs profitent des aménagements touristiques élaborés pour leur confort et ne consomment donc pas des mets marocains à chaque repas. Relevant de l'ordinaire, et n'ayant pas d'intérêt à être racontés à leurs lecteurs, les repas « à l'européenne » ne sont presque jamais décrits. C'est

---

<sup>449</sup> *Ibid.*, p. 21.

<sup>450</sup> Marie-Thérèse GADALA, pp. 42-43.

<sup>451</sup> Alexandre JOLY, *op. cit.*, p. 229.

<sup>452</sup> *Idem.*



pourquoi il faut convoquer un autre type de sources pour rendre compte de la présence de chefs français au Maroc et d'une offre gastronomique qui ne varie guère de celle de la métropole.

### 3. Michelin au Maroc

La corrélation entre l'impérialisme européen et les prémices du tourisme dans les territoires colonisés a été établie par Colette Zytnicki et Habib Kazdaghli<sup>453</sup>. On sait maintenant que son développement a été pensé très tôt, bien avant que la pacification ne soit terminée. D'ailleurs, en 1916, la *Notice sur le protectorat français au Maroc* affirme qu'« il n'est point prématuré de parler du tourisme au Maroc »<sup>454</sup> et la première édition du *Guide bleu du Maroc*, bien que publiée en 1919, est préparée dès 1916, par Prosper Ricard, inspecteur des Arts indigènes<sup>455</sup>. Alfred de Tarde, écrivain maurassien, et membre de la *Revue France-Maroc*, affirme dans une allocution au banquet de la revue lors de la foire de Rabat de 1917, que « le pays qui possède Fez, Meknès, Marrakech, Rabat, a une grande place à prendre ; il peut être demain l'un des grands pays de tourisme du globe »<sup>456</sup>. Les actes suivent rapidement les discours puisque Lyautey fait poser la première pierre du célèbre hôtel de la Mamounia en 1918. La mise en tourisme suit de très près l'évolution militaire : certaines régions sont à la traîne à cause de leur instabilité, comme dans le Rif où la guerre sévit jusqu'en 1926 et le Souss, dernière région à se soumettre, et dans laquelle les autorisations d'excursion seront encore en vigueur jusqu'à la fin des années 1940<sup>457</sup>. Si l'administration prend en charge le secteur assez rapidement, c'est suite à la prise de conscience du milieu privé que les infrastructures se mettent en place. Le premier circuit est organisé en 1920 de Bordeaux à Alger en passant par Casablanca, Meknès, Marrakech et Oujda<sup>458</sup>. Ces circuits prennent appui sur les centres urbains, plus sûrs, et avec une capacité d'hébergement suffisante, puisqu'avant d'être touristique, ces villes ont déjà une activité commerciale, administrative, militaire. Mais le tourisme a à peine le temps de se structurer au milieu des années 1930, favorisé par la mise en place des congés payés en 1936, que la Seconde Guerre mondiale arrive et freine ce

---

<sup>453</sup> Colette ZYTNIKI et Habib KAZDAGHLI (dir.), *Le Tourisme dans l'Empire français. Politiques, pratiques et imaginaires (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle) : un outil de la domination coloniale ?*, Société française d'histoire d'outre-mer, 2009, 440 p.

<sup>454</sup> *Op. cit.*, p. 61.

<sup>455</sup> Outre la direction du service des Arts indigènes au Maroc de 1920 à 1925, il est l'auteur de plusieurs guides sur le Maroc de 1925 à 1950.

<sup>456</sup> Alfred de Tarde est cité par Daniel SAURIN, « Le Pavillon de France-Maroc à la Foire », *France-Maroc*, n° 11, 1917, p. 26.

<sup>457</sup> Mimoun HILLALI, *La politique du tourisme au Maroc*, Paris, L'Harmattan, 2008, p. 129.

<sup>458</sup> Mimoun HILLALI, *op. cit.*, p. 124.

mouvement dont les ambitions auront bien des difficultés à reprendre ensuite<sup>459</sup>, ce qui fait dire à Colette Zytnicki et Habib Kazdaghli que pendant le Protectorat, le tourisme est plus une ambition politique qu'une réalité de masse<sup>460</sup>. Cependant il est un outil, comme le commerce, de légitimation de la colonisation, et un argument pour mener une patrimonialisation des richesses archéologiques et historiques marocaines comme Prosper Ricard s'en veut le défenseur, afin de figer « l'identité » ancestrale des indigènes et offrir aux touristes la découverte d'un monde pas encore « contaminé » par l'occident. Le palais de la *Mamounia* de Marrakech montre cette ambivalence. Construit par la Compagnie des hôtels transatlantiques, il est « un palais de pur style berbère entouré de terrasses fleuries et de jardins qui sont une pure merveille » tout en étant « aménagés selon la meilleure tradition hôtelière française, c'est-à-dire où le bon accueil, le bon confort, la bonne cave et la bonne cuisine sont la règle normale et observée »<sup>461</sup>. Le décor doit être marocain, le confort et la table, français.

On peut ainsi mesurer les échanges culinaires entre colonisateurs et colonisés à travers l'instauration progressive d'un tourisme colonial au Maroc. Menus d'hôtels, guides touristiques, articles de journaux sont des sources utiles pour mesurer la porosité ou au contraire l'étanchéité des frontières culturelles entre les deux cuisines dans un même espace. Les chefs français exerçant au Maroc emportent avec eux leurs techniques et leurs recettes afin de satisfaire une clientèle de même nationalité et s'essaient à la gastronomie marocaine de façon plutôt exceptionnelle, lorsqu'ils sont invités chez un autochtone. Comme le montre également le livre de recettes de Léon Isnard<sup>462</sup>, publié en 1930, les colons en Afrique du Nord comptent bien garder leurs recettes issues des fondamentaux de la gastronomie française. Malgré cela, il semble peu probable que deux populations puissent se côtoyer sans que certains aspects de leurs habitudes alimentaires ne soient pas échangés un tant soit peu.

### 3.1 Un intérêt tardif des guides touristiques pour l'offre gastronomique au Maroc

Contrairement à aujourd'hui, les guides touristiques du début du XX<sup>e</sup> siècle font très peu allusion à la gastronomie, aux restaurants et à leurs menus. Les guides touristiques étant des instruments pour le Protectorat afin de justifier la colonisation et mettre en valeur « l'œuvre de la France au Maroc », sont mieux décrites des thématiques dans lesquelles la

---

<sup>459</sup> Mimoun HILLALI, *op. cit.*, p. 125.

<sup>460</sup> Colette ZYTNICKY, Habib KAZDAGHLI, *op. cit.*, p. 11.

<sup>461</sup> Etienne FOUGÈRE, « Le développement du Maroc », in *L'Européen, hebdomadaire économique, artistique et littéraire*, 23 avril 1930.

<sup>462</sup> Léon ISNARD, *op. cit.*

France a pu intervenir, comme l'agriculture, l'industrie, « les réalisations sociales »<sup>463</sup>, la construction de barrages etc., plutôt que l'alimentation et les spécialités culinaires. Pourtant, un article de *La revue culinaire* de mars 1921 affirme bien que les lecteurs de la revue devraient être intéressés par « ce qui vient d'être réalisé en Afrique du Nord, [...], la cuisine et le Gastronomie s'alliant étroitement au tourisme »<sup>464</sup>, mais à cette date, les précisions d'ordre gastronomique dans les guides sont quasi absentes.

Les *Guides bleus* du Maroc, dont le premier est publié en 1919 et rédigé par Prosper Ricard<sup>465</sup> proposent une page, dans la partie sur les renseignements généraux, sur les hôtels et restaurants, dont une sous-partie concerne la cuisine. Aucune autre mention culinaire n'est faite dans le reste du document, les restaurants indiqués dans chaque ville ne donnant que leurs adresses et non pas le type de cuisine. De 1919 à 1954, les différentes éditions du *Guide bleu du Maroc* reproduisent à quelques mots près le même texte sur la cuisine marocaine et européenne au Maroc. Il est ainsi possible de restituer ci-dessous celui de 1919 dont les quelques modifications au cours des éditions suivantes sont mentionnées en notes de bas de page :

« La cuisine européenne des hôtels et restaurants de la zone française du Maroc n'offre rien de particulier. Elle est la même qu'en France avec cette différence que les viandes<sup>466</sup> sont généralement moins variées et moins succulentes. Dans les hôtels de la zone espagnole, elle rappelle évidemment celle du pays d'origine des propriétaires de ces établissements. L'eau est généralement bonne. Le Maroc produira certainement

---

<sup>463</sup> Charles PENZ, *Le Maroc, « Morocco », Ce qu'il faut connaître du Maroc*, Casablanca, Édition Havas-Maroc, sans date, p. 48 (il comporte les mêmes adresses que le guide Michelin de 1939 donc il date sans doute plus ou moins de la même époque).

<sup>464</sup> Louis ROBIN, « La grande cuisine française au pays du couscous », *La revue culinaire*, mars 1921, p. 183.

<sup>465</sup> Prosper RICARD (1874-1952), né dans les Vosges, part en Algérie pour ne pas devenir allemand, où il suit un cursus d'études artistiques et apprend l'arabe et le kabyle. Il contribue à la création d'un Service des arts indigènes censé concevoir un artisanat décoratif spécialement algérien, ce qui sera un échec. Il rencontre Lyautey en 1909 qui lui propose le poste d'inspecteur des arts à Fès, en 1915, dans la même politique artistique qu'en Algérie. Il œuvre pour la sauvegarde de l'artisanat tout en faisant recopier les tapis marocains destinés à la clientèle européenne. Cette fois, le tapis du Moyen-Atlas marocain est un succès commercial dans les foires et expositions en France comme au Maroc. Il est nommé en 1920 chef du Service des arts indigènes et édite un répertoire des tapis marocains, qui deviendra une référence encore utilisée aujourd'hui, malgré une nomenclature arbitraire. Il reste chef honoraire des arts jusqu'en 1935 et écrit des guides touristiques jusqu'à sa mort en 1952. Source : article de Alain de POMMERAU, « Prosper Ricard », in François POUILLON (dir.) *Dictionnaire des orientalistes de langue française*, Khartala, 2008, pp. 875-876.

<sup>466</sup> À partir de 1936, ce ne sont plus seulement les viandes mais aussi les légumes qui sont moins variés et succulents.

d'excellents crus<sup>467</sup>, mais jusqu'à présent, c'est la France, l'Algérie, l'Espagne et l'Italie qui l'approvisionnent en vins fins et ordinaires.

La cuisine marocaine est excellente<sup>468</sup>. Le menu des grands repas citadins ne manque pas d'originalité<sup>469</sup>. Pendant<sup>470</sup> que les invités prennent le thé parfumé à la menthe, les serviteurs apportent et alignent devant eux de nombreux plats surmontés de couvercles coniques en sparterie. Puis on se lave les mains au-dessus d'une bassine en cuivre ciselé, *tâs*, et l'on se groupe ainsi sur des matelas, autour d'une table ronde et basse, *teifor*, sur laquelle passe successivement : la *bestilla*, gâteau de pâte feuilletée de hachis de pigeon fariné et saupoudré de sucre et de cannelle ; un plat de mouton rôti au four, *choua*<sup>471</sup> ; des plats ou *tadjine*<sup>472</sup> nombreux et variés de poulets et pigeons préparés au beurre ou à l'huile, entiers ou en ragoût, relevés d'olives, d'amandes, de citrons, de fèves, de pommes, d'artichauts, de carottes selon les saisons ; des gâteaux au miel, *haloua* ; le couscous<sup>473</sup>, *seksou*, à la viande ou au lait ; un dessert, habituellement une *mehannecha*, gâteau boudiné roulé en serpent et composé d'un feuilleté rempli de pâte d'amandes. Des salades au vinaigre<sup>474</sup> de laitue ou de radis coupés en menus morceaux sont souvent servies en même temps que les plats. On mange avec les doigts de la main droite. La boisson est l'eau parfumée d'eau de fleurs d'oranger, de l'orangeade ou du lait d'amandes<sup>475</sup>.

Le repas terminé, on se lave les mains et les dents avec du savon. On prend ensuite une tasse de café, puis plusieurs tasses de thé avec de petits gâteaux de pâte d'amandes, *kâb el ghezal*<sup>476</sup>, ou de semoule, *ghribia*. Ce menu est celui des grandes diffas des villes. Dans les tribus, il consiste en brochettes de mouton et de crépine, *seffoud*, en mouton rôti, *mechoui*, et en couscous, *seksou*. »

---

<sup>467</sup> À partir de 1936, ce n'est pas « le Maroc produira » mais « Le Maroc commence à produire d'excellents vins : rouges ou rosés de Toulal, de Sidi Larbi et d'Oued Ykem ; vins blancs de Valpierre et du Zerhoun ». Dans l'édition de 1950, on garde la phrase de 1936 mais le terme d'« excellent » est remplacé par celui d'« agréable », et cela reste en 1954.

<sup>468</sup> En 1921, cette phrase devient « La cuisine marocaine est à juste titre renommée ».

<sup>469</sup> Ajout en 1921 : « ni de saveur ».

<sup>470</sup> En 1925, avant d'aborder le thé à la menthe, les interdits alimentaires sont décrits, insérés de la façon suivante : « La cuisine marocaine est à juste titre renommée. La viande de porc en est exclue, ainsi que la chair des animaux non égorgés selon les rites. Les boissons fermentées sont également interdites par la loi islamique ».

<sup>471</sup> Remplacé à partir de 1921 par « un mets tiré d'un coffre de mouton très cuit, *mkalli* ».

<sup>472</sup> En 1936, l'orthographe change pour « tajine ».

<sup>473</sup> En 1936, il est ajouté un adjectif : « le traditionnel couscous ».

<sup>474</sup> En 1950, on ajoute « ou au jus de citron ».

<sup>475</sup> En 1936, on nuance l'utilisation de ces boissons : « La boisson est l'eau pure quelques fois parfumée d'eau de fleurs d'oranger ; il s'y ajoute parfois, dans des circonstances exceptionnelles, de l'orangeade ou du lait d'amandes ».

<sup>476</sup> Cornes de gazelle.

L'analyse de ce texte rejoint et confirme ce qui a été étudié dans les récits de voyage. La cuisine mise à l'honneur est la gastronomie marocaine de fêtes alors que la cuisine de la population générale est résumée en une ligne et ne correspond pas tout à fait à la réalité (par exemple, le méchoui n'est pas une nourriture quotidienne). Le couscous n'est pas du tout décrit dans sa préparation ni dans son esthétique, ce qui fait penser qu'il est déjà relativement connu, et ceci même en 1919. Dans les pratiques liées à la table, les étapes de la dégustation avec les doigts et du passage de la bassine pour se laver sont aussi décrites dans le but de donner aux repas marocains un aspect de rituel. Il reste étonnant qu'au fil des années des mets ne soient pas décrits davantage et que le texte n'ait pas été étoffé tout au long des différentes éditions.

Le guide *Dunlop* publié en 1925<sup>477</sup>, consacré au tourisme automobile ne fait aucune allusion au ravitaillement des usagers et donc à la nourriture, de même que le guide touristique historique de Rabat-Salé et sa région<sup>478</sup>, édité en 1931 par le syndicat d'initiatives et de tourisme. Ce dernier consacre une grande importance à l'histoire des deux villes « jumelles » et à leur patrimoine. Une liste de restaurants est tout de même donnée, tous aux noms français, et sans aucun renseignement sur le type de cuisine proposé : *Brasserie du belvédère*, *Restaurant Palace-Hôtel*, *Restaurant de l'Apollo*, *Restaurant de la Palmeraie*, *Restaurant Saint-James*, *Restaurant du Petit Rosbif*, entre autres.

Quant au *Guide de route du Touring club de France*, de 1938, qui concerne la France métropolitaine mais également ses colonies, d'où un volume de plus de 700 pages, il ne se désintéresse pas complètement de la cuisine, dans la mesure où il précise, pour certaines localités, les « mets » et vins spéciaux du pays. Mais pour ce qui concerne le Maroc, seule la ville de Casablanca a mérité une description de sa gastronomie, qui, de plus, n'est pas spécifique à la ville, mais au Maroc en général : « Mets : Tadjine, Pestila, Kouskous, Choua. Crus : Beni Amar, La bissa, Sidi Larbi »<sup>479</sup>.

La première édition du *Guide Michelin Algérie Maroc Tunisie* publiée en 1929 mentionne les hôtels et restaurants en les classant en différentes catégories, mais l'introduction de l'ouvrage ne contient pas de renseignements sur la cuisine du Maroc. Les menus des restaurants ne sont pas décrits, on peut trouver de temps à autre des

---

<sup>477</sup> TAILLIS Jean, *Guide Dunlop, Le tourisme automobile au Maroc*, 1925

<sup>478</sup> *Guide touristique de Rabat-Salé et sa région*, 1931

<sup>479</sup> *Guide de route du Touring club de France, guide de route de 1938,1939*, p. 670.

renseignements sur les spécialités d'une ville, mais cela concerne la plupart du temps l'artisanat. Pour Fès, la spécialité mentionnée est : « gâteaux arabes (kaabrezel) »<sup>480</sup>.



Figure 17 : Guide Michelin Algérie Maroc Tunisie, 1929, p. 8.

Le *Guide Michelin* de 1939, lui est consacré uniquement au Maroc. Apparaît dans cette édition un paragraphe sur la nourriture dans lequel est résumé, à l'aide de phrases courtes, l'alimentation des Marocains : « La nourriture indigène a pour base le célèbre « couscous » et le pain. La viande n'est pas à la portée de tous. C'est le mouton qui est le plus consommé. Rôti en méchoui il est de toutes les fêtes »<sup>481</sup> ; à noter qu'en 1939, le couscous est devenu « célèbre ». L'auteur fait ensuite deux descriptions, les mets consommés chez les pauvres, chez qui on mange « beaucoup de légumes, pas de fromage, des dattes » et une « diffa », c'est-à-dire « un grand repas », dans lequel les mêmes plats que ceux déjà cités par les voyageurs du premier chapitre sont nommés : pastilla, tajines, méchoui, couscous et pâtisseries. Là aussi, l'auteur parle de « rites immuables » concernant la préparation du thé à la menthe, et de « cérémonial » pour « la diffa ». Le thé à la menthe et le couscous semblent être les deux éléments consommés par la haute société comme par les classes inférieures. Le *guide Michelin* comporte également un supplément « Hôtels et restaurants » dans lequel ils sont nommés par localité, ce qui donne une idée de l'éventail de l'offre gastronomique au Maroc en 1939 et de la répartition géographique des restaurants. Ce guide donne également des renseignements sur la population (Européens, musulmans, israélites) et les jours de souk pour chaque localité.

<sup>480</sup> *Guide Michelin Algérie, Maroc, Tunisie*, 1929, 1<sup>ère</sup> édition, p. 168.

<sup>481</sup> *Guide Michelin*, 1939, p. 76.

Comme pour l'édition de 1929, on ne trouve aucune indication sur les menus de ces restaurants, néanmoins, lorsque la cuisine est « arabe », cela est mentionné, ce qui ne représente que deux cas : au *Café maure* de Tanger où l'on ne sert pas de vin et où le décor intérieur est arabe, à *La Maison du touriste* à Fès où l'on peut consommer du vin.

La très grande majorité des adresses de restaurants répertoriés dans les guides sont tenus par des Européens, en particulier des Français et des Espagnols, ceux-ci étant destinés à une clientèle française recherchant le confort et des habitudes culturelles pas trop éloignées de la sienne. Il est donc impossible de prendre la réelle mesure de l'offre existante en restaurants marocains et encore moins de ce qu'ils proposent. Il faut, pour avoir quelques informations, relire les récits de voyage commentant la nourriture de rue, mais qui ne sont pas des restaurants tels que nous l'entendons, avec tables, chaises, serveurs, cuisines cachées et menus sur la table.

En fait, les principales informations sur l'offre en restaurants dans les guides touristiques ne proviennent pas des textes des auteurs ou des listes d'hôtels-restaurants mais des dizaines de publicités présentes dans certains guides. Même si celles-ci n'incluent jamais de menus, elles indiquent, en plus du nom du restaurant et de son adresse, le nom du propriétaire et parfois le type de cuisine que le touriste y trouvera. Ainsi, le *Guide touristique illustré, Maroc*, écrit par Jos Vattier, directeur honoraire du Tourisme à la Résidence générale, publié en 1952, comporte des dizaines de publicités qui vont permettre de donner un panorama des restaurants au Maroc quelques années avant l'indépendance. On compte 123 enseignes dans le guide Vattier, dont 30 hôtels, un bar, 13 bar-restaurants, trois brasseries, un cabaret, deux salons de thé, 44 hôtels-restaurants et 29 restaurants.

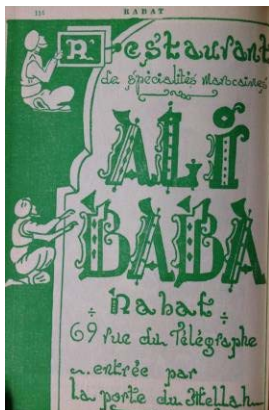
À Agadir, on compte six restaurants et hôtels-restaurants (sept si l'on compte celui d'Ait Meloul, ville attenante à Agadir), dont un qui annonce « les meilleurs spécialistes de Fès », ce qui montre la notoriété de la cuisine fassie à l'époque. À Safi et ses environs, cinq hôtels-restaurants et restaurants font leur publicité, à Casablanca onze restaurants et hôtels-restaurants. On compte seulement trois publicités de restaurants et hôtels-restaurants à Fès, et seulement deux restaurants sont indiqués à Marrakech dont un, malgré sa cuisine française, propose des « spécialités arabes » non spécifiées. Les publicités pour les restaurants de Rabat sont au nombre de huit.

### 3.2 Que mange t- on dans les restaurants au Maroc pendant le Protectorat ?

#### 3.2.1 La cuisine marocaine

Il ne faut pas toujours se fier aux noms des restaurants afin de savoir s'ils présentent de la cuisine française ou marocaine. Le restaurant *Le Coq d'or* à Casablanca annonce sur sa publicité dans le guide de Charles Penz<sup>482</sup>, que l'on peut consommer « toutes les spécialités marocaines : pastilla, couscous, tajine, etc. ». À Fès, il est précisé que le *Restaurant du Belvédère* est de cuisine marocaine, sans plus de précision<sup>483</sup>. Apparemment, si la cuisine du restaurant n'est pas spécifiée, c'est qu'elle est européenne, ce qui la rend majoritaire dans les guides touristiques. À partir des années 1950, on voit apparaître de nouveaux restaurants se revendiquant davantage de la cuisine marocaine. Parmi les trois publicités de restaurants à Fès du guide Vattier, le *Palais du touriste*, tenu par un certain El Hadj Ahmed Sekkat, propose de la cuisine « arabe » dont le menu est détaillé : « pastilla, poulet farci aux olives, m'hancha, couscous, dessert, thé, thé à la menthe » et ceci « dans un cadre marocain »<sup>484</sup>. À Rabat, le restaurant Ali Baba propose également des spécialités marocaines, même si elles ne sont pas spécifiées sur la publicité. En revanche, on a cherché à attirer le touriste qui veut se laisser tenter par un peu d'exotisme en jouant sur une calligraphie « arabisante ».

Malgré les prémisses d'une cuisine marocaine affirmée, les établissements proposant cette offre sont encore très peu nombreux au regard de la cuisine européenne en cette fin de Protectorat.



**Figure 18 : Publicité pour le restaurant Ali Baba à Rabat, Guide Vattier, 1952, p. 114**

<sup>482</sup> Charles PENZ, *op. cit.*

<sup>483</sup> Charles PENZ, *op. cit.*, p. 168.

<sup>484</sup> Joseph VATTIER, *Maroc, Guide touristique illustré*, édité sous le haut patronage de l'Office marocain du tourisme, préfacé par André Rebreyend, Casablanca, éditions Publimonde, 1952, p. 296.



### 3.2.2 Les restaurants de cuisine internationale

En dehors de la cuisine française, c'est la cuisine espagnole que l'on retrouve le plus souvent sur les publicités des guides touristiques, ce qui est peu étonnant, vu la proximité des frontières et que l'Espagne détient elle aussi une part du territoire marocain. Le guide de Charles Penz met en avant la brasserie *Las delicias* à Casablanca ainsi que le *Celtic-Bar*, classé malgré son nom dans « les restaurants à spécialités espagnoles »<sup>485</sup>. On le retrouve dans le guide Vattier avec plus de renseignements sur sa carte : « paella valenciana, tripes à l'andalouse, vins d'Espagne »<sup>486</sup>. Il est également possible à Casablanca de manger asiatique. La catégorie de restaurants « à spécialités chinoises », ont des enseignes évocatrices de l'Asie : *Le dragon d'or*, *Le nid d'hirondelle*.

S'il ne s'agit pas de gastronomie à proprement parlé, le nombre d'établissements possédant « un bar américain » est assez important, c'est la précision la plus récurrente sur les étiquettes publicitaires. Elle traduit la volonté d'attirer une clientèle aisée, venue pour les affaires, c'est pourquoi ces établissements sont situés dans les grandes villes comme Rabat et Casablanca, et notamment dans des quartiers touristiques, sur les corniches, comme celle d'Aïn Diab, où ont lieu quelques années après la publication de ce guide, les premières courses de Formule 1 du Maroc, en 1956-1957. Ainsi, *Le Lido* d'Aïn Diab se présente comme un restaurant « de premier ordre » détenant un bar américain, une piscine à eau filtrée, une salle pour banquets<sup>487</sup>.

### 3.2.3 Les restaurants de cuisine française et de cuisine régionale française :

Dans le guide Vattier, on retrouve quelques références aux cuisines régionales françaises qui sont probablement liées aux origines des propriétaires des restaurants. *Le Deauville* à Aïn Diab propose ses spécialités normandes (sans toutefois préciser lesquelles) ; au *Clapotis*, toujours à Aïn Diab, dirigé par un certain L. Bartolani, et où « si parla italiano » on peut manger des spécialités provençales, notamment la bourride ; sa cousine, la bouillabaisse, peut se déguster à Mehdiya Plage, près de Kénitra, à la brasserie de la plage, *Chez Boniface*, ainsi qu'au restaurant *La mer*, à Casablanca. Dans un autre registre, la *Brasserie Colbert* à Casablanca cuisine de la choucroute alsacienne.

---

<sup>485</sup> Charles PENZ, *op. cit.*, p. 106.

<sup>486</sup> Joseph VATTIER, *op. cit.*, p. 146.

<sup>487</sup> Joseph VATTIER, *op. cit.*, p. 152.

En règle générale, le poisson et les fruits de mer sont mis en valeur sur les cartes des restaurants du guide Vattier : onze restaurants en proposent dont six sont à Casablanca et les autres sur la côte entre Rabat et Mogador (actuelle Essaouira). La côte méditerranéenne est peu explorée, à part Tanger et Oujda, ce qui correspond aux limites de la zone sous protection espagnole.

Enfin, huit restaurants de « cuisine française », sans marqueurs régionaux, s'éparpillent un peu plus au centre du territoire et non plus uniquement sur la côte atlantique : à Fès, Meknès et Marrakech. Néanmoins les mets cuisinés sont peu décrits, à part à l'hôtel-restaurant Beauséjour, où sont servis coq au vin, ballotine de volaille, poule au riz espagnol. Si les plats et le type de cuisine ne sont pas spécifiés, certains restaurants ont néanmoins voulu garantir l'origine de la cuisine en donnant des précisions sur les chefs cuisiniers. Ainsi, les publicités pour les hôtels-restaurants *Les Lilas*, à Ifrane, et *Le chalet du lac*, à Daït Aoua, précisent que le chef est français, et le restaurant de *L'hôtel du Panorama*, à Azrou, est « sous la direction d'un chef européen ». L'hôtel-restaurant Les Tilleuls, à Ifrane, a pour propriétaire A. Landraud, également chef de cuisine, son nom garantissant une cuisine française. On peut noter que ces trois derniers établissements se trouvent tous dans la province d'Ifrane, dans une zone de tourisme plutôt hivernal, en tout cas de nature, éloignés des centres de tourisme balnéaire où il est sans doute moins facile de trouver de la cuisine européenne que dans les grandes villes de la côte atlantique. Ainsi, ces hôtels –restaurants semblent vouloir garantir aux touristes qu'ils pourront manger comme chez eux malgré le dépaysement et ne pas être tributaires de la cuisine « indigène ».

Le seul menu de restaurant rencontré hors guide touristique provient d'archives personnelles d'un ancien habitant de Casablanca qui a mis, dans une perspective mémorielle, certains documents en ligne<sup>488</sup>. Le site internet participatif a pour objectif de réunir tout document ayant un lien avec le quartier des Roches noires de Casablanca. La difficulté majeure pour les personnes souhaitant retracer la mémoire d'un quartier comme celui-ci, rejoint celui de l'historien : la chronologie. Beaucoup de documents intéressants ne sont pas datés et ne peuvent donc être l'objet que de spéculation. C'est pourquoi la prudence reste de mise quant à la date de cette carte de restaurant, qui est celle du *Casino des Roches noires* de Casablanca. L'auteur du site internet indique que la carte postale qui lui est adjointe, montrant

---

<sup>488</sup> Ce site destiné aux Français qui ont habité à Casablanca est en cours de reconstruction, l'adresse où nous avons copié le menu de la figure 19, le 14 janvier 2016 n'existe plus.

le casino, date « d'environ 1920 ». On imagine donc que la carte du restaurant lui est contemporaine sans certitude. Quoi qu'il en soit, son contenu correspond à ce que les guides de l'époque, pour être large, l'époque du Protectorat, décrivent, c'est-à-dire une cuisine française avec des spécialités de poisson : bouillabaisse, crustacés, fruits de mer, et carte des vins, destinée à une population française, en vacances ou en voyage d'affaires. Aucune allusion à un mets marocain n'est faite, et si l'adresse à Casablanca n'était pas écrite, cette carte aurait pu être celle d'un restaurant se trouvant en France, sur la côte, vu ses spécialités de poisson.

La cuisine française reste donc majoritaire dans les restaurants indiqués dans les guides touristiques sous le Protectorat. D'ailleurs, une annonce publiée dans *L'écho d'Alger* en mai 1943, montre que les restaurants de luxe travaillent surtout avec un personnel européen : « Hôtel Mamounia- Marrakech demande personnel hôtelier européen non mobilisable : réceptionnaire, main courantier, économiste, maître d'hôtel, chefs de rang, cuisiniers ». Pour l'instant, il paraît que les échanges culinaires ont plutôt lieu dans le sens de la cuisine française vers la cuisine marocaine qu'inversement.

On a affaire à un exotisme que l'on peut qualifier de passif : découvrir de nouveaux lieux, regarder, observer, mais expérimenter, très peu. La nourriture fait partie de ce paysage que l'on regarde de loin et que l'on n'a pas vraiment envie de s'approprier car elle appartient à l'autre, de qui on ne se sent pas assez proche pour partager ses habitudes, c'est pourquoi un paragraphe est destiné à dresser un portrait de la cuisine marocaine dans l'introduction des ouvrages sans qu'il n'en soit plus question ensuite.

# GRAND CASINO DES ROCHES-NOIRES

Téléphone 34.71 - CASABLANCA - Téléphone 34.71



## CARTE DU JOUR

### SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Langoustes      Bouillabaisse      Crustacés      Soupe au fromage gratinée

*Jambon d'York*  
*Jambon de Westphalie*  
*Saucisson*  
*Sardines*  
*Beurre*

*Pâté*  
*Thon à la Catalane*

*Oeufs au choix*  
*Omelettes au choix*  
*Assiette anglaise*

### POISSONS

### PLATS DU JOUR

*Tournedos Maison*  
*Côte de mouton grillé*

*Escalope de veau panée*

*Filet grillé*

*Chateaubriant (2 personnes)*

*Entrecôte*  
*Chapon (quart)*

### LÉGUMES

*Petits pois*  
*Pommes frites*  
*Haricots verts*

*Flageolets*

*Epinards*  
*Asperges*  
*Salade Saison*

### FROMAGES VARIÉS

### DESSERTS

*Coupe Maison*  
*Crème renversée*  
*Crème de marrons*  
*Ananas au kirsch*

*Pêche Hélène*  
*Panaché pêche ananas*  
*Glace vanille*

*Eaux minérales*

*ACAC*

*Bordeaux carafe*

*Bière Astra (le demi)*

*Café*

*Infusion*

*Liqueur*

AVANT LE REPAS DÉGUSTEZ UN PORTO WALTER

DEMANDEZ LA CARTE DES VINS

Figure 19 : Menu du Grand casino des Roches-Noires de Casablanca, environ 1920, selon l'auteur du site internet : [http://www.casa-lesroches.com/L%20histoire du quartier des roches.htm](http://www.casa-lesroches.com/L%20histoire%20du%20quartier%20des%20roches.htm)<sup>489</sup>.

<sup>489</sup> Cette adresse n'existe plus au 8 octobre 2018.

## Conclusion

Les récits de voyage au Maroc aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, qu'ils soient l'œuvre de touristes, de romanciers ou d'explorateurs, sont soumis à l'horizon d'attente<sup>490</sup> des lecteurs friands de ce genre littéraire, qui connut son apogée au XVIII<sup>e</sup> siècle. Ainsi, même chez les auteurs de récits de voyage scientifique, on observe « la nécessité de satisfaire [...] aux règles du genre pour contenter le public et, plus étrangement encore, pour sembler auprès de lui faire œuvre de vérité.<sup>491</sup> ». La description de la cuisine, notamment parce qu'elle fait partie des « mœurs » d'une population, est propice aux jugements de valeur et aux stéréotypes. Cependant, nous n'avons pas repéré d'inventions complètes de la part des auteurs. Une bonne partie de la gastronomie marocaine existante est ici restituée plus ou moins exactement, dans la mesure où elle ressemble en grande partie à ce que nous avons vu lors de nos voyages, un siècle plus tard. Or, pour estimer dans quelle mesure cette connaissance des pratiques culinaires est parvenue à la population française à l'époque, il faut s'intéresser à la réception de cette littérature. Si les récits de voyage sont appréciés par une élite française qui rêve d'expéditions et d'exotisme -qui ne compte pas l'ensemble de la société française-, la littérature produite par les cercles scientifiques est elle-même destinée à la communauté scientifique et représente donc un cercle encore plus restreint que nous ne pouvons mesurer. Néanmoins, l'essor du tourisme qui a suivi voire accompagné à quelques années près, l'établissement du Protectorat, favorise la connaissance de la cuisine marocaine. Même si, comme nous l'avons vu, les guides touristiques mettent un certain temps à parler de cuisine, sur le terrain des cuisiniers professionnels provenant des plus grands hôtels à Paris sont « envoyés » au Maroc afin de satisfaire une clientèle que l'on voudrait internationale. Or, ces cuisiniers vont côtoyer sur place la cuisine marocaine et en être des relais à travers les revues culinaires françaises comme nous allons le montrer dans le chapitre 3. On voit en tout cas, comment s'articule la mise en œuvre de la colonisation, par la mobilisation de tous les domaines (militaire, scientifique, touristique, artistique, agricole, industriel<sup>492</sup>) et acteurs (touristes, entrepreneurs, chefs cuisiniers !) possibles dans un même mouvement.

Ces analyses de la littérature coloniale nous ont permis de percevoir la présence de deux cuisines au Maroc : une cuisine de cour d'une part, et une cuisine paysanne d'autre part,

---

<sup>490</sup> Hans ROBERT JAUSS, *Pour une esthétique de la réception*, traduit de l'allemand par Claude Maillard, préface de Jean STAROBINSKI, Gallimard, 1972.

<sup>491</sup> Anne-Gaëlle WEBER, « Le genre romanesque du récit de voyage scientifique au XIX<sup>e</sup> siècle », *Sociétés & Représentations*, vol. 21, n° 1, 2006, pp. 59-77.

<sup>492</sup> Voir chapitre 2.

caractérisée chacune par des marqueurs spécifiques. Alors que la première comprend une cuisine technique et des ingrédients nobles, comme le blé, la seconde se compose de plats « ruraux » comme la bouillie ou la soupe, à base de céréales pauvres comme l'orge ou le mil. Les plats aujourd'hui retenus comme faisant partie de la gastronomie marocaine relèvent de la cuisine aristocratique d'alors, comme le méchoui, la pastilla, le thé à la menthe et les pâtisseries. Le couscous et le tajine sont les deux plats qui transcendent cette frontière économique et sociale en tant que tels, les différences se manifestant dans le type de céréales, de légumes et la présence ou non de viande. La permanence des techniques de fabrication jusqu'à aujourd'hui est également ce qui interpelle le lecteur du XXI<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, si on observe beaucoup de permanences, on note quelques évolutions entre l'avant-protectorat et la veille de l'indépendance comme l'apparition de restaurants, qu'ils soient de cuisine française, européenne, ou marocaine.

On peut s'interroger sur l'universalité de la vision de la gastronomie marocaine à l'époque du Protectorat, à travers la notion de champ gastronomique, mise en avant par Priscilla Ferguson, à partir du concept de « champ <sup>493</sup> » chère à Pierre Bourdieu. En sociologie, un champ désigne une partie de l'espace social ayant acquis une certaine autonomie, régi par des règles qui lui sont propres. Pierre Bourdieu a notamment mis en avant la notion de champ culturel. Le champ gastronomique selon Priscilla Ferguson se caractérise par des produits alimentaires abondants, variés, facilement disponibles, un cadre de producteurs expérimentés dans un site culturel spécifique, comme le restaurant, une tradition culinaire séculaire, l'institution de modèles d'autorité critique, le lien avec d'autres champs culturels<sup>494</sup>. Elle le fait naître durant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle en France, notamment dans un rapport consommateur-producteur qui évolue jusqu'au début du XXI<sup>e</sup> siècle vers une cuisine de plus en plus « ostentatoire »<sup>495</sup> mettant en vedette le cuisinier. Alors le champ gastronomique a-t-il une réalité au Maroc ? La caractéristique de la gastronomie marocaine est d'intervenir dans des sous-champs. Lorsque l'on regarde la perception de cette cuisine avant l'apparition et la généralisation des restaurants et du tourisme, on voit que des éléments de gastronomie

---

<sup>493</sup> Pierre BOURDIEU, *Les règles de l'art. Genèse et structure du champ littéraire*, Paris, Seuil, « Libre examen », 1992.

<sup>494</sup> Priscilla Parkhurst FERGUSON, *A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19<sup>th</sup> Century France*, *American journal of sociology*, vol. 104, Issue 3 (novembre 1998), pp. 597-641, ici pp. 601-602.

<sup>495</sup> Priscilla Parkhurst FERGUSON, « L'ostentation culinaire. Naissance du champ gastronomique », in Jacques DUBOIS, Pascal DURAND et Yves WINKIN (dir.), *Le symbolique et le social. La réception internationale de la pensée de Pierre Bourdieu*, Actes du colloque de Cerisy-La-Salle, 11-19 juillet 2001, les éditions de l'université de Liège, 2005, 353 p., pp. 93-101.

marocaine perceptibles s'inscrivent de façon complexe dans ce que l'on appelle le champ gastronomique. Ce travail montre que dès le départ, la cuisine vue par les scientifiques n'avait pas une connotation sociale univoque en France, comme pour d'autres aspects de la culture liée à la colonisation. Nos auteurs ayant des systèmes de référence différents, leurs moyens de comparaison divergent.

Un autre point à souligner est que même si elles font très souvent l'objet de commentaires négatifs, la cuisine et la nourriture en général ont une place très importante dans ce que nous appelons le « complexe culturel marocain » perçu par les auteurs. Certains auteurs s'astreignent systématiquement à décrire les repas pris chez leurs hôtes, car même s'ils provoquent parfois le dégoût, ils restent fastueux et extraordinaires des points de vue visuel et gustatif. Par exemple, en 1887, Gabriel Charmes consacre un chapitre de vingt-cinq pages aux dîners officiels, montrant l'importance de la nourriture dans les relations diplomatiques<sup>496</sup> dans le récit de son voyage au Maroc. Ces repas ne laissent que très rarement indifférents et engendrent des sentiments aussi tranchés que l'admiration ou au contraire la déception, lorsque l'aspect gustatif n'est pas à la hauteur du caractère esthétique. Le géologue Abel Brives ne manque jamais non plus de décrire les repas qu'il prend à chaque étape de son voyage et prend le soin de commenter et porter une appréciation sur ce qu'il mange. Pour lui, la cuisine marocaine a de réels mérites : « dans les bonnes maisons, la cuisine marocaine est vraiment estimable <sup>497</sup>», il compare même les cuisines des différents villages entre elles : « Moins variée que celle de Tamesloht, moins raffinée aussi, la cuisine de Tagadirt el Bour est néanmoins très estimable »<sup>498</sup>.

Mais il y a clairement, chez certains auteurs, la nécessité de se servir de descriptions des mœurs et des aspects corporels, pour rabaisser les membres du makhzen marocain, à travers la nourriture et même la sexualité, quand, par exemple, Gabriel Charmes insiste sur la souffrance du pacha de Fès, dont le harem lui est d'une grande inutilité<sup>499</sup>.

La lecture de ces dizaines d'articles et d'ouvrages spécialisés nous a interrogés, sur la présence effective, au début du XX<sup>e</sup> siècle, de plats à tajine tels que nous les connaissons aujourd'hui, c'est-à-dire un ensemble de deux pièces en terre cuite, une contenant les mets à cuire, sorte de poêlon, l'autre étant un couvercle plus ou moins conique, retenant la vapeur.

---

<sup>496</sup> Gabriel CHARMES, *op. cit.*, pp. 319-343.

<sup>497</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, p. 204.

<sup>498</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, p. 161.

<sup>499</sup> Gabriel CHARMES, *op. cit.*, p. 338.

L'absence de description de l'objet nous révèle peut-être l'invention d'une tradition, notion chère à l'histoire culturelle depuis l'ouvrage d'Éric Hobsbawm.

Enfin, le dernier point important à souligner est la présence du *topos* de « l'authenticité » voulue par le voyageur et ses références à sa connaissance de l'Orient. À plusieurs reprises, les auteurs jugent les aspects de la culture marocaine par rapport à ce qu'ils peuvent retrouver dans les caractéristiques qu'il pense connaître de l'Orient, alors même que le Maroc, en tant que pays arabo-berbère situé le plus à l'Ouest géographiquement, ne peut lui tenir cette promesse.



## CHAPITRE 2- LES POLITIQUES INDUSTRIELLES ET COMMERCIALES DU PROTECTORAT ET LEURS CONSÉQUENCES EN TERMES D'INFLUENCES ET DE TRANSFERTS

### Introduction

À l'instauration du Protectorat, l'industrie est quasiment inexistante au Maroc. Son développement reste très lent puisqu'en 1935, elle n'emploie qu'environ 60 000 personnes dont 4000 européens<sup>500</sup>. L'industrie alimentaire est, si l'on écarte le secteur de l'énergie et des mines, la plus importante en termes de capitaux investis<sup>501</sup>, mais elle reste peu diversifiée et peu structurée. En 1955, deux sociétés rassemblent 90% des capitaux de cette branche : la Compagnie sucrière du Maroc (COSUMA) et les Brasseries du Maroc, venaient ensuite Oulmès-Etat (l'eau) et les Moulins du Maghreb (minoteries)<sup>502</sup>. On peut citer comme industrie de moindre importance mais qui est porteuse, en soi, d'un véritable transfert culturel : la chocolaterie d'Aiguebelle, fondée en 1868 par des moines de l'abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle, en Savoie, qui s'installe au Maroc au début de la Seconde Guerre mondiale, l'approvisionnement devenant trop compliqué en France. Un chocolat en poudre est créé, le Caobel, de la contraction de cacao et d'Aiguebelle, pour le chocolat au lait et les préparations pâtisseries<sup>503</sup>, et reste commercialisé jusqu'à aujourd'hui. Enfin, un autre secteur de l'agroalimentaire se développe grâce aux investisseurs européens, celui de la conserve, notamment la sardinerie. C'est celui que nous avons eu envie d'approfondir dans ce chapitre dans un premier temps.

Alors que l'industrie permet des transferts dans les techniques de fabrication, le commerce avec l'Europe et notamment avec la France est l'occasion de multiples échanges qui vont donner l'occasion à la population marocaine de tester, sélectionner, d'adopter ou au contraire de refuser les produits étrangers. Dans un contexte de concurrence puis même de conflit avec l'Allemagne et l'Autriche-Hongrie, la France et le Protectorat doivent trouver des stratégies

---

<sup>500</sup> Georges HATTON, *Les enjeux financiers et économiques du Protectorat marocain (1936-1956). Politique publique et investisseurs privés*, Publications de la société française d'histoire d'outre-mer, Paris, 2009, p. 308.

<sup>501</sup> C'est en revanche le textile qui emploie le plus de main-d'œuvre.

<sup>502</sup> Georges HATTON, *op. cit.*, p. 328.

<sup>503</sup> Cette marque a encore du succès aujourd'hui comme le montre un article du journal économique marocain *La Vie éco* du 20 octobre 2006: <http://lavieeco.com/news/economie/caobel-64-ans-et-25-millions-de-paquets-vendus-chaque-annee-2158.html>, consulté le 19 décembre 2017.

pour que leurs produits soient préférés à ceux fabriqués outre-Rhin. Comment la France, par l'intermédiaire du Protectorat peut-elle valoriser ses produits ? Lesquels passent la frontière avec plus de succès que d'autres ?

### 1. L'industrialisation à marche forcée du pays : le cas des conserveries de sardine au Maroc<sup>504</sup>

À la veille de l'installation du Protectorat français au Maroc, la population marocaine mange peu de poisson et l'industrie de la pêche n'est pas développée. Aujourd'hui, le Maroc est le premier exportateur mondial de sardines en conserve. Cette étude de cas s'attache à comprendre comment les industriels français, en lien avec l'administration du Protectorat, ont réussi à transformer le système productif marocain au nom d'un acte « civilisateur » et ceci en utilisant la main-d'œuvre du pays sans toutefois l'associer aux projets. Ils n'ont cependant pas réussi à faire de la société marocaine un débouché pour sa propre production, presque exclusivement destinée à l'exportation.

Les Européens sont actifs dans les secteurs clés de l'économie marocaine depuis le XIX<sup>e</sup> siècle notamment dans le grand commerce, l'industrie, l'agriculture, et les banques. En agriculture, de vastes domaines passent aux mains d'un petit nombre d'Européens britanniques, italiens, portugais, belges, danois, suédois, mais surtout et pour la plupart français et espagnols. Concernant l'alimentation, les industries européennes sont à l'origine de l'ouverture dans les grandes villes marocaines de distilleries, de fabriques d'eau gazeuse, de limonades et d'huile et des premières usines de conserves<sup>505</sup>. S'ouvre alors un processus d'industrialisation de l'économie marocaine au sein de laquelle le secteur de la pêche illustre la façon dont la colonisation et ici, le Protectorat français, ont affecté la vie sociale des populations concernées.

En effet, l'alimentation est au cœur des rapports de force entre dominants et dominés en contexte colonial. Une littérature récente examine comment les colons se sont servis du contrôle de l'alimentation comme moyen d'influence et d'implantation de leur pouvoir sur les

---

<sup>504</sup> Cette partie de notre thèse a fait l'objet d'une publication : Marie CAQUEL, « L'impact du protectorat français sur l'industrie du poisson au Maroc », *French cultural studies*, Food and the French Empire, vol. 26, n°2, 2015.

<sup>505</sup> Michel ABITBOL, *op. cit.*, p. 340.

populations soumises dans les empires coloniaux<sup>506</sup>. Les pouvoirs en place ont eu pour objectif, tant dans l'Empire britannique que dans l'Empire français, de changer l'identité collective du pays dominé<sup>507</sup> par des politiques qui visent à détruire les modèles économiques existants pour imposer un système productiviste en plein essor depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle en Europe. La question de l'adoption subséquente de certains aliments par les colonisés est posée par Michael Dietler qui observe les processus d'« indigénisation » de produits nouveaux et par Susanne Friedberg<sup>508</sup> qui constate l'adoption du haricot vert dans les recettes burkinabaises suite à la colonisation française. Enfin, les moyens mis en œuvre pour trouver des débouchés aux produits coloniaux sont traités par Lauren Janes qui explique comment le lobby colonial a voulu faire des Français des consommateurs de farine de riz<sup>509</sup>. L'écoulement des produits coloniaux a été également étudié par Catherine Coquery-Vidrovitch<sup>510</sup> et Lizzie Collingham (pour l'Empire Britannique).

Au Maroc, le rôle que le Protectorat français a joué dans la mise en valeur des ressources halieutiques et de la consommation de poisson en contexte colonial reste à étudier. Suite au développement de la pêche et des conserveries de poisson pendant le Protectorat, le Maroc occupe aujourd'hui à la fois la place de premier producteur mondial de sardines avec plus de la moitié des débarquements mondiaux, mais aussi celle de premier exportateur mondial de sardines en conserve avec 115 000 tonnes de boîtes exportées en 2009<sup>511</sup>. Comment les industriels, en lien avec l'administration coloniale sont-ils arrivés à un tel résultat ? Quels étaient leurs objectifs initiaux et quelles conséquences cette industrialisation a-t-elle eu sur la société marocaine ?

Les articles de revues édités par les institutions coloniales, sortes d'agences au service de la République pour justifier, au regard du monde, la conquête de l'Afrique du Nord, présentent une masse documentaire importante pour apporter des éléments de réponse à ces

---

<sup>506</sup> Voir Micheal DIETLER, «Culinary encounters: Food, Identity and colonialism», in *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondale: Southern Illinois University Press, edited by K. Twiss, 2007, pp. 218-242 et Erika PETERS, *op. cit.*, 2012.

<sup>507</sup> Willy JANSEN, *op. cit.*

<sup>508</sup> Susanne FRIEDBERG, « French Beans for the Masses: a Modern Historical Geography of Food in Burkina Faso », *Journal of Historical Geography*, 2003, vol. 29, n° 3, pp. 445-463.

<sup>509</sup> Lauren JANES, « Selling Rice to Wheat Eaters: the Colonial Lobby and the Promotion of Pain de Riz During and After the First World War », *Contemporary French Civilization*, 38 (2), 2013, pp. 179-200.

<sup>510</sup> COQUERY-VIDROVITCH, Catherine. « Vendre : le mythe économique colonial », *Culture coloniale 1871-1931*. Autrement, 2003, pp. 163-175.

<sup>511</sup> Revue FranceAgriMer, novembre 2013, n°3 : [www.franceagrimer.fr/content/download/28144/249204/file/SYN-MER-3-marche\\_des\\_petits\\_pelagiques-2013.pdf](http://www.franceagrimer.fr/content/download/28144/249204/file/SYN-MER-3-marche_des_petits_pelagiques-2013.pdf) consulté le 13 octobre 2018.

questionnements. En effet, le résident général Lyautey crée successivement la « Mission scientifique au Maroc » à Tanger en 1904, puis à Rabat, une « École supérieure des dialectes arabes et des langues berbères », un « Comité d'études berbères », et en 1920, l'« Institut des hautes études marocaines de Rabat ». Les dizaines de « notices » et « mémoires » portant sur les tribus ou sur divers aspects de la société marocaine présentes dans les archives de la Direction des Affaires Indigènes (DAI) du Protectorat, écrites pour la plupart par des officiers militaires, nous renseignent notamment sur l'agriculture et l'industrie au Maroc dans les années 1920-1930. Ainsi, il faut distinguer dans ces sources, ce qui relève du discours idéologique et des faits scientifiques avérés. La diversité de celles-ci permet d'opérer un croisement et de repérer des constantes. Enfin, un album de propagande, *Maroc 1950*, propose un bilan de l'« œuvre » économique et industrielle de la France au Maroc, grâce auquel on peut mettre en regard les préconisations des scientifiques du début du siècle avec ce qui s'est pratiqué par la suite et observer l'évolution du discours colonial. Si l'industrialisation du poisson a eu peu d'impact sur les pratiques culinaires des Marocains, l'analyse de cette littérature permet d'évaluer, sur moins de trente ans, les modifications du système de production alimentaire au Maroc et d'en voir les conséquences sociales dans le quotidien de sa population.

### 1.1 Une ressource non exploitée par des Marocains peu friands de poisson

Dès l'installation du Protectorat, des revues à caractère scientifique publient des études et enquêtes concernant la démographie, le mode de vie, la production ou la consommation des Marocains. Le *Bulletin économique et social du Maroc*, édité par la Société d'études économiques et statistiques de Rabat à partir de juillet 1933 en est un exemple. Ces articles sont écrits par des historiens et anthropologues formés « dans les fourgons de l'armée et des institutions de la colonisation »<sup>512</sup> dans le cadre de la conquête du pays. Le journal rédigé par Charles Foucault entre 1883 et 1884 sous le titre de *Reconnaissance du Maroc* a servi à cette fin. Il a été complété par les travaux publiés par Robert Montagne, officier de marine pendant la Première Guerre mondiale puis conseiller de Lyautey, notamment sur les questions tribales. Ce dernier écrit en 1923 un rapport de mission sur « Les marins indigènes de la zone française du Maroc » avec carte géographique et photographies à l'appui. Par ailleurs, les expertises

---

<sup>512</sup> Pierre VERMEREN, *Misère de l'historiographie du « Maghreb » post-colonial. 1962-2012*, op.cit., p. 13.

géologiques, climatologiques ou topographiques<sup>513</sup> permettent d'imaginer quelles activités économiques pourraient être implantées et dans quels espaces du territoire marocain. La volonté de tirer du Maroc de nouvelles ressources à destination de sa propre population, de celle de la métropole et à destination du commerce international, anime les administrateurs français qui craignent que les milieux d'affaire étrangers ne s'en emparent. Il leur paraît donc utile, avant de se lancer dans des politiques touchant à l'alimentation, d'envoyer des scientifiques en mission pour étudier les pratiques des « indigènes », mais aussi l'état des ressources existantes : « La pêche maritime doit être considérée comme une industrie, et, comme pour toute industrie, il faut étudier la matière première sur laquelle elle agit »<sup>514</sup>. Ces analyses et statistiques sont également instructives sur l'état d'esprit des colons vis-à-vis des ressources marocaines et de la population autochtone. Si, pour le résident général Lyautey, il ne faut pas « algériser » le Maroc<sup>515</sup>, les colons, cultivateurs, industriels et investisseurs ont des ambitions économiques demandant la modification des structures existantes de la société marocaine.

Plusieurs travaux menés dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle au Maroc, tels ceux de Jean Lavergne sur « Le poisson au Maroc. Industries des pêches et industries dérivées » publiée en trois parties dans la *Revue de géographie marocaine* (1937 et 1938), ou ceux de Jean Célérier intitulés « La pêche au Maroc » dans les *Annales de géographie* de 1938, s'accordent sur le fait que la consommation de poisson y est très faible. En 1937, le docteur-vétérinaire Lavergne de Rabat, donne pour point de départ de l'augmentation de la consommation de poisson la date de 1913. Avant, « la population indigène ne mangeait que très peu de poisson de mer »<sup>516</sup>. D'ailleurs, les différentes enquêtes sur la consommation indigène, comme celle menée sur la circonscription des Zemmour en 1934 pour *Le bulletin économique et social du Maroc*, ne mentionnent pas le poisson, ce qui montre qu'il était consommé de façon exceptionnelle à l'intérieur du pays.

La faible consommation de poisson peut peut-être s'expliquer par le fait que durant des siècles, le Maroc a « tourné le dos » à la mer pour des raisons politiques, parfois relayées

---

<sup>513</sup> Elles sont réunies, entre autres, dans *La Revue de géographie marocaine*, apparue en 1926, qui fut un organe de la Société de géographie marocaine (puis publiée par elle) dont Lyautey avait fait une « institution d'État » selon Baduel (1986).

<sup>514</sup> Jean LAVERGNE, « Le poisson au Maroc : industries des pêches et industries dérivées (2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> partie et fin) », *Revue de géographie marocaine*, 22<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup> 1, pp. 34-51, mars 1938, p. 34.

<sup>515</sup> Michel ABITBOL, *op. cit.*, p. 415.

<sup>516</sup> Jean LAVERGNE, « Le Poisson au Maroc : industries des pêches et industries dérivées », *Revue de géographie marocaine*, 21<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup> 4, 1937, pp. 431-446, p. 432.

par des croyances superstitieuses : « les représentations qu’avaient certains Marocains et Arabes en général vis-à-vis de la mer, accentuées par les risques réels d’invasion extérieure, expliquent, dans une large mesure, le délaissement des franges maritimes de Rabat pendant plusieurs siècles »<sup>517</sup>.

Pour Jean Célérier, normalien et enseignant à l’Institut des hautes études marocaines dès les années 1920, la consommation est plus importante sur le littoral surtout parce que la population européenne y est la plus implantée et que celle-ci est plus habituée à se nourrir de poisson. Néanmoins, pour lui, on ne peut pas parler d’absence totale de consommation : l’alose est appréciée des Fassis, qui la font venir d’Azemmour<sup>518</sup>. De même, Robert Montagne affirme que les sécheresses récurrentes au sud de Mogador<sup>519</sup> poussent la population berbère à se servir de la mer pour obtenir un complément de ressources<sup>520</sup>.

Jean Lavergne met en parallèle cette faible consommation avec l’absence d’industrie de la pêche. Dans un rapport paru en 1914 et adressé au ministère de la marine, sur *Les Pêches et industries maritimes au Maroc*, le docteur Faucheraud, médecin de la Marine, corrobore cette affirmation en déplorant le manque de ports aménagés et l’absence, « sur la côte ouest, de véritables marins »<sup>521</sup> : les Marocains pêchent à la ligne à bord d’une « barcasse ». Agadir est la seule ville où l’on signale une petite industrie locale du poisson. Jean Le Gall, agrégé de sciences de l’université et chargé de mission au Maroc par l’Institut scientifique chérifien<sup>522</sup>, confirme l’existence d’une petite industrie du tassergal dans un numéro de la revue *Pêches coloniales* consacrée entièrement à ce poisson :

« Dans cette région d’Agadir, où la pêche du tassergal fait l’objet d’une petite industrie locale, la pêche de ce poisson se fait encore à la senne le long du rivage puis au large en haie, au moyen d’une grande senne sans poche, manœuvrée par deux bateaux,

---

<sup>517</sup> Hicham MOULOUDI, *Les ambitions d’une capitale. Les projets d’aménagement des fronts d’eau de Rabat*, Centre Jacques Berque, 2015, p. 69.

<sup>518</sup> Jean CÉLÉRIER, *op. cit.*, 1928, p. 458. Azemmour est une ville située à 70 km au sud de Casablanca.

<sup>519</sup> Actuelle Essaouira.

<sup>520</sup> Robert MONTAGNE, Rapport de mission sur « Les marins indigènes de la zone française du Maroc », 1923, p. 15, Centre des archives diplomatiques de Nantes, côte DAI IMA 285.427.

<sup>521</sup> Docteur FAUCHERAUD, *Les pêches et industries maritimes au Maroc, rapport adressé au Ministère de la Marine*, Orléans, impression de A. Gout, 1914, p. 3.

<sup>522</sup> Créé en 1920 suite à la proposition du scientifique Louis Gentil, géologue élevé au titre de conseiller scientifique du gouvernement chérifien par le général Lyautey.

avec laquelle les pêcheurs cernent le banc de poissons et le ramènent jusqu'au rivage où il est mis à sec »<sup>523</sup>.

Observés par le professeur Émile Laoust (Institut des hautes études berbères) le long de la côte et photographiés par Robert Montagne, des fours rustiques antérieurs aux industries de conserves, faits de pierres et de terre et mesurant 1,50 à 2 mètres de hauteur, servent à dessécher et à fumer le poisson avant de l'expédier vers l'intérieur du pays. Ce procédé de cuisson à l'étouffé, qui permet de le conserver jusqu'à deux ou trois mois, existe encore, parallèlement à l'existence des premières conserveries, jusqu'à la fin des années 1940<sup>524</sup>. Pour Robert Montagne, cette petite industrie de la pêche le long de la côte atlantique est en voie de disparition : « Notre occupation n'en a pas moins porté dès à présent un coup fatal à l'industrie indigène des constructions de barcasses et de pirogues »<sup>525</sup>.

Mais il semble bien être le seul à s'en préoccuper. Pour la plupart des scientifiques servant les institutions du Protectorat ainsi que les officiers auteurs de ces comptes rendus, la faible consommation en produits de la mer contraste avec les ressources abondantes de la côte marocaine en poisson et crustacés. Le projet de développer la pêche, en particulier celle de la sardine, s'impose alors pour implanter une industrie de la conserve.

## 1.2 Les objectifs du développement de la pêche et de la conserve de poisson

Dès la première décennie du Protectorat, la volonté de changer le mode de fonctionnement économique du Maroc est annoncée. Concernant la pêche, Robert Montagne est obligé de constater en 1923 que :

« Quelle que soit la solution envisagée pour l'avenir, il nous apparait que les marins indigènes du Maroc ne pourront tenir leur place dans la vie économique du pays sans se modifier et s'adapter aux conditions nouvelles d'existence. »<sup>526</sup>

Les Français et les autres Européens pour qui la pêche est, à travers ses connotations religieuses, porteuse de civilisation, considèrent la non-exploitation du poisson au Maroc

---

<sup>523</sup> Jean LE GALL, « Le tassergal », *Pêches coloniales. Revue des travaux de l'office des pêches maritimes*, Paris, 1933, Ed. Blondel la Rougery, p. 63.

<sup>524</sup> Marie-France Dartois a passé son enfance à Agadir dans les années 1950. Elle a réalisé des recherches sur la région d'Agadir, notamment sur le quartier industriel regroupant les conserveries de poisson, ceci avant le séisme de 1960 qui détruisit totalement la ville. Ces recherches, constituant une véritable reconstruction mémorielle de la ville, sont visibles à l'adresse suivante : <http://mfd.agadir.free.fr/qi1930-60/>.

<sup>525</sup> Robert MONTAGNE, « Les Marins indigènes de la zone française du Maroc », *Hespéris*, 1923, p. 50.

<sup>526</sup> *Ibid.*, p. 58.

comme préjudiciable au développement des Marocains. Ainsi, les articles écrits notamment dans les années 1930 montrent que derrière tous les arguments hygiénistes et de santé publique, le but est de donner à « l'indigène » une éducation européenne, de le détourner de son mode de fonctionnement et de production traditionnel. Certes, la France développe une industrie et voudrait dynamiser l'économie marocaine, mais elle veut imposer aussi son modèle économique et sociétal qu'elle considère comme le plus efficace.

Dans un premier temps, le projet d'exploitation des ressources halieutiques marocaines paraît motivé par la nécessité d'améliorer le régime alimentaire de la population. En effet, les enquêtes menées sur la consommation des « indigènes » sont l'occasion de questionner des conduites alimentaires qui, pour les colons, ne paraissent pas logiques pour assurer la santé de la population. Des jugements sont émis sur le « gaspillage » d'argent consacré à l'achat de sucre et de thé et sur la faible part du budget consacré aux céréales par foyer ou par individu. De même, les dépenses somptuaires pour les fêtes telles que les mariages sont perçues par les colons comme occasionnant des frais qui auraient pu servir à l'achat de denrées nutritives. Les auteurs des rapports d'enquête déplorent que les Marocains ne consomment que très peu de poisson alors qu'il est abondant sur les côtes et qu'il comporte des qualités nutritives importantes. Pour Lavergne, la faible consommation de poisson est une des causes de la mortalité infantile : là où les indigènes mangent du poisson, les individus sont plus robustes.<sup>527</sup> En outre, la viande est chère et le Maroc est encore en proie aux disettes dues aux mauvaises récoltes<sup>528</sup>. La fabrication de conserves est proposée comme un bon palliatif en cas de mauvaise récolte puisque le poisson, consommable toute l'année, pourrait être acheminé et conservé sans moyens frigorifiques. Pour faire adopter la conserve aux Marocains, des rapports sur la consommation de ces derniers sont d'abord élaborés, dans lesquels la culture « indigène » est largement rabaisée, comme dans ce rapport de 1934 réalisé par un contrôleur civil stagiaire :

« La société indigène offre une résistance très grande à toute innovation, surtout semble-t-il, quand les innovations viennent contrarier les habitudes acquises ; elle paraît, à cet égard, plus susceptible de contracter des besoins nouveaux que de modifier et

---

<sup>527</sup> Jean LAVERGNE, *op. cit.*, 1937, p. 432.

<sup>528</sup> La dernière disette au Maroc eut lieu en 1937.



d'étendre ses besoins anciens (un indigène, par exemple, achètera une automobile, mais continuera à se passer de vaisselle et de literie) »<sup>529</sup>.

Ainsi, les études ethnographiques encouragées par le Protectorat font rarement allusion au système de valeurs et à la culture locale des tribus, qui ont une influence sur le choix et les achats de denrées alimentaires<sup>530</sup>. Or, le sucre et le thé sont des denrées symboliques marquant un certain statut dans les sociétés d'Afrique du Nord depuis la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>531</sup>.

Pour inviter la population marocaine à consommer du poisson, le docteur Lavergne propose d'améliorer trois choses : le transport pour desservir les villes et les campagnes les plus lointaines, l'éducation des « intermédiaires », c'est-à-dire la formation de la profession des marins et « l'éducation du consommateur et surtout du consommateur indigène dont la masse devra être amenée peu à peu à la consommation habituelle du poisson ». Il ajoute que l'industrie devra « se préoccuper de la masse indigène en produisant des conserves préparées selon le goût indigène et dont le bon marché puisse attirer la clientèle marocaine et israélite »<sup>532</sup>. Il s'agit là d'une double volonté d'« éducation » : il faut éduquer l'indigène à changer l'organisation productive de son pays, mais aussi modifier ce qui, selon Lévi-Strauss, traduit les structures d'une société : la façon de manger et pourquoi on mange ce que l'on mange<sup>533</sup>. Pour les industriels, pour que la pêche d'une part et la conserve de poisson d'autre part, puissent se développer, les indigènes doivent prendre part à ce nouveau type de consommation. Alors que les céréales cultivées par les Européens qui possèdent la majeure partie des terres<sup>534</sup> sont exportées, les colons misent sur l'exploitation de produits de la mer. En vue d'augmenter la consommation de poisson de la population marocaine, l'accent est mis sur l'éducation au goût. Abel Gruvel, professeur au Muséum national d'histoire naturelle et conseiller technique du ministère des colonies, signale que « si les troupes indigènes en colonne, vivant en grande partie de conserves, avaient dans leur ration régulière du poisson séché, elles s'y habitueraient facilement et, une fois libérées, apporteraient le goût du poisson

---

<sup>529</sup> Maurice de LÉOCOUR, « Enquête sur la consommation indigène », *Bulletin économique et social du Maroc*, vol. 1, n° 3, pp. 178-179, 1934, p. 178.

<sup>530</sup> Dans sa thèse *La classe ouvrière et les niveaux de vie*, publiée en 1913, Maurice Halbwachs montre que les ouvriers privilégient les dépenses « qui les mettent plus étroitement au contact avec les groupes de la rue, ou de leur classe » (1913 : 366) plutôt que d'améliorer leur quotidien avec des dépenses liées à leur bien-être. Ici l'achat de sucre et de thé correspond à ces denrées qui ont des fonctions plus sociales que nutritives.

<sup>531</sup> Voir le site de Marie-France Dartois.

<sup>532</sup> Jean LAVERGNE, *op. cit.*, 1938, p. 51.

<sup>533</sup> Claude LÉVI-STRAUSS, *op. cit.*, 1965.

<sup>534</sup> Michel ABITBOL, *op. cit.*, p. 437.

dans leur famille et entraineraient ainsi peu à peu à sa consommation ». Il ajoute : « Ce qu'il faut, c'est présenter à l'indigène marocain du poisson préparé selon son goût »<sup>535</sup>, sans toutefois préciser ce que cela recouvre.

Après les problèmes de nutrition, la question de la main-d'œuvre semble être également une priorité du Protectorat. En effet, nourrir la population et donner du travail aux Marocains est crucial pour maintenir le calme dans le pays, alors que le processus de pacification dans le sud est encore en cours. Le docteur Jean Lavergne en est bien conscient : « cette industrie [celle de la conserve] pourra occuper une main-d'œuvre indigène importante et être ainsi un facteur politique non négligeable au moment où le chômage guette toute une partie de la population »<sup>536</sup>. C'est pourquoi le Protectorat encourage les initiatives de « coopératives indigènes » comme celle d'Inezgane, ville jointant Agadir. Par ailleurs, une mesure de protection de la main-d'œuvre marocaine est prise par l'arrêté viziriel du 7 août 1937, obligeant les armateurs de pêche, principalement issus de l'industrie bretonne en perte de vitesse<sup>537</sup>, à employer des Marocains à hauteur de 50%, proportion revue à 2/3 de l'équipage en 1944. La main-d'œuvre dans les usines de conserves est, elle, principalement féminine. René Vacquier, élève stagiaire à l'ENA, comptabilise dans son mémoire de stage, 2000 femmes employées dans les conserveries d'Agadir en 1948, provenant des agglomérations et tribus voisines<sup>538</sup>. Ce sont elles qui trient les poissons passant dans la rigole creusée le long des grandes tables, les étêtent et les vident, puis les placent sur les grils pour la cuisson. D'autres ouvrières les récupèrent, les recourent à la forme standard, les passent dans l'huile et les font égoutter. Les photographies de l'époque, prises à l'intérieur des conserveries, montrent des femmes effectuant des tâches simples et répétitives ; un système toujours en place aujourd'hui dans les usines marocaines de traitement du poisson. L'auteur du mémoire s'inquiète des conséquences du travail féminin sur « la mentalité des populations ». Il craint « une émancipation progressive de la femme » ainsi qu'« un relâchement des liens familiaux » qui auraient pour conséquence de laisser des enfants livrés à eux-mêmes ; il propose la formation d'assistantes sociales, « connaissant la langue arabe, qui pourraient rentrer en contact avec les ouvrières et exercer sur elles une influence salutaire »<sup>539</sup>. Pour ce futur administrateur colonial, l'industrialisation de la sardine aurait de telles

---

<sup>535</sup> Abel GRUVEL, cité par Jean LAVERGNE, *op. cit.*, 1938, p. 43.

<sup>536</sup> Jean LAVERGNE, *op. cit.*, 1937, p. 433.

<sup>537</sup> Jean-Christophe FICHO, *op. cit.*, 2005.

<sup>538</sup> René VACQUIER, *La Pêche et l'industrie de la conserve à Agadir*, mémoire de stage, École Nationale d'Administration, 1948, p. 75.

<sup>539</sup> René VACQUIER, *op. cit.*, p. 75.

conséquences sur la structure familiale, que le Protectorat doit intervenir au sein de celle-ci pour en réguler les effets.



**Figure 20 : Mise en boîte des thons (sans date). L'accoutrement de ces femmes vêtues d'habits traditionnels et parées de bijoux confirme le statut de propagande de la photographie. Centre d'archives diplomatiques de Nantes (CADN), Maroc, sélection de la résidence générale (1940–1956), 20MA/101, Ja 47.**

Enfin, l'argument économique, même s'il n'est pas invoqué en premier dans les textes, est toujours présent. La non exploitation d'une ressource si abondante est perçue comme un gâchis par les Français. Pour eux, l'industrialisation de la pêche est une urgence. Il ne faut pas se contenter de mettre à disposition des chalutiers et d'aménager des ports de pêche, il faut aussi implanter des usines de conserves. Le docteur Faucheraud, en 1914, affirme que les usines de conserves trouveront sur place la main-d'œuvre nécessaire et que le pays peut fournir toute l'huile d'olive dont elles auront besoin<sup>540</sup>. Trois zones de pêche de la sardine ont donc été repérées et notamment une proche d'Agadir. Les premières usines de poisson s'installent en 1924, elles sont alors presque toutes françaises. En 1934, on en compte vingt-trois, dont dix françaises, onze étrangères et deux marocaines<sup>541</sup>. C'est cette concurrence étrangère grandissante qui pousse également les Français à vouloir s'implanter rapidement, les conserves portugaises et espagnoles inondant le marché européen. L'objectif est de produire jusqu'à ce que le Maroc arrive à autosuffisance et qu'il puisse subvenir aux besoins du marché français afin de limiter les importations ibériques vers la métropole et ses colonies.

---

<sup>540</sup> Docteur FAUCHERAUD, *op. cit.*, 1914, p. 17.

<sup>541</sup> Pierre GARIN, « Les usines de conserves de poissons au Maroc », *Bulletin économique et social du Maroc*, vol. 1, pp. 36-77, 1935, p. 36.

L'objectif est atteint puisque selon René Raynal, directeur d'études à l'Institut des hautes études marocaines de Rabat, au début des années 1950 les conserves de poisson rapportent presque autant que le phosphate<sup>542</sup>.

### 1.3 L'essor de l'industrie de la conserve et ses conséquences

Ainsi, à partir des années 1930, l'industrie de la sardine prend son véritable essor au Maroc. La pêche est toujours plus fructueuse et de nouvelles conserveries ne cessent de se créer. On peut observer la naissance d'un « monde de la sardine ». Beaucoup d'enfants de militaires français sont nés ou grandissent au Maroc dès leur plus jeune âge. Ils évoluent dans la société européenne et cherchent à monter leur propre affaire au Maroc. La région du Souss est particulièrement prisée. Pacifiée tardivement, peu de choses sont construites, Agadir est une petite ville où la population française et étrangère dépasse rapidement la population marocaine. Ainsi, dès que la zone est ouverte au commerce dans les années 1930, beaucoup d'Européens viennent tenter leur chance, encouragés par les recettes déjà perçues par les industriels de la sardine à Safi, installés depuis cinq ou six ans. La conserverie est un secteur lucratif de par la richesse halieutique des eaux marocaines. Beaucoup d'usines de salaison de poisson sont alors transformées en conserveries : grâce aux exportations, le succès est rapide, les agrandissements aussi et les entrepreneurs deviennent les notables de la ville.

En 1936, 12 000 tonnes de sardines sont traitées par l'ensemble des usines au Maroc<sup>543</sup>. En 1948, ce sont 54 000 tonnes de poissons qui sont débarquées. Cela est dû d'une part à l'augmentation du nombre de bateaux de pêche (215 sardiniers et 76 chalutiers approvisionnent les usines en 1949), mais aussi au nombre croissant d'usines qui peuvent traiter le poisson. Les conserveries de poisson passent de 8 usines en 1926 à 44 en 1938 puis 135 en 1948<sup>544</sup>. C'est en effet à partir de la Seconde Guerre mondiale que toute la chaîne de production connaît de grandes améliorations. Les anciens établissements se modernisent et les nouveaux adoptent les technologies les plus perfectionnées. Le mode de cuisson des sardines, initialement à la grande huile, est remplacé par la cuisson sur des grils introduits dans des cuiseurs à vapeur. A la veille de 1950, un nouveau procédé arrive : la cuisson aux rayons infra rouge. Cette dernière permet d'augmenter la qualité de la sardine qui garde « son goût de

---

<sup>542</sup> René RAYNAL, « L'industrie de la conserve des poissons au Maroc », *Annales de Géographie*, 1951, t. 60, n° 319, p. 153.

<sup>543</sup> Jean LAVERGNE, *op. cit.*, 1938, p. 45.

<sup>544</sup> *Maroc 1950*, Casablanca, 1950, p. 121.

noisette »<sup>545</sup> et de limiter les pertes puisqu'elle évite l'émiettement de la chair. Si dans les années 1930, le développement de l'industrie sardinière est envisagé comme un débouché pour les travailleurs marocains, à peine 20 ans plus tard, l'heure est à la rentabilité dans sa forme la plus poussée : « Déjà, sont entrées dans le domaine pratique, des machines réduisant de façon considérable les frais de fabrication par la suppression d'une importante partie de la main-d'œuvre et du matériel »<sup>546</sup>. Le temps de la pacification par l'emploi semble loin et la coopérative indigène d'Inezgane évoquée plus haut est fermée. Selon René Vacquier, la pêche artisanale est en grand danger et peu de grandes conserveries sont dirigées par des Marocains : « Tout au plus peut-on observer un cas d'entreprise de ce genre, dirigée par un Marocain, employant des procédés modernes, et traitant le poisson pêché dans une usine équipée elle aussi à l'aide de capitaux marocains »<sup>547</sup>. Le travail de Jean-Christophe Fichou va également dans le même sens : « jamais les populations locales ne sont impliquées par les projets industriels »<sup>548</sup>. Certaines usines possèdent leur propre armateur et n'ont pas de relation avec les bateaux marocains. Les conserveries ne connaissent plus de saison morte lorsque le poisson se fait plus rare dans la mesure où beaucoup d'entre elles s'ouvrent à la conserve de légumes, de fruits, et à la fabrication de jus de fruits.



**Figure 21 : Safi, conserves de sardine (sans date). Centre d'archives diplomatiques de Nantes (CADN) Maroc, sélection de la résidence générale (1940–1956), 20MA/101, Ja 26.**

---

<sup>545</sup> *Ibid.*, p. 125.

<sup>546</sup> *Ibid.*, p. 122.

<sup>547</sup> René VACQUIER, *op. cit.*, 1948, p. 88.

<sup>548</sup> Jean-Christophe FICHOU, *op. cit.*, 2005, p. 95.

En revanche, en pleine saison, la pêche est tellement fructueuse que des sardines entières sont transformées en huile de poisson et en farine destinée à l'alimentation du bétail par des usines récupérant en temps normal uniquement les déchets. En moins de trente ans, les sardiniers bretons, venus s'installer au Maroc à cause de la raréfaction de la sardine sur les côtes bretonnes<sup>549</sup>, ont créé une industrie marocaine du poisson toute aussi performante que les usines et entreprises européennes en termes de productivisme et d'innovation alimentaire. L'album *Maroc 1950*, un ouvrage de propagande à la gloire de la présence française au Maroc, omet de nous préciser néanmoins que la production, à la fin des années 1940, ne peut pas atteindre sa capacité maximale faute d'un approvisionnement régulier en huile et fer blanc, deux éléments indispensables pour la sardine en boîte<sup>550</sup>. Les prévisions du docteur Faucheraud en 1914 s'avèrent trop justes quant à l'approvisionnement en huile des usines, probablement parce qu'il n'imaginait pas que l'industrialisation de la sardine prendrait une telle ampleur. Certains industriels utilisent de l'huile d'arachide venant de Dakar, raffinée par l'usine Lesieur-Afrique-Casablanca, installée depuis 1944<sup>551</sup>. Toutefois, le remplacement de l'huile d'olive par l'huile d'arachide ne convient pas à certains clients, tels les Etats-Unis, vigilants quant à la qualité du produit. D'autre part, le fer blanc servant à la fabrication de la boîte de sardines est lui aussi en sous-production et dépend des importations. Mais le plus grand problème des conserveries semble être celui de la main-d'œuvre. Pour atteindre une production optimale, les usines doivent elles-mêmes chercher la main-d'œuvre féminine par camions dans les environs du port, comme ce fut le cas à Agadir. Les industriels demandent à la municipalité de construire des cités ouvrières afin que les familles habitent sur place<sup>552</sup>. Mais les financements tardent et certaines conserveries sont obligées d'aménager des logements au sein de leurs locaux avant que le problème soit réellement pris en charge par Michel Ecochard, directeur de l'urbanisme au début des années 1950,<sup>13</sup> afin que soit évitée la formation, comme à Casablanca, d'énormes bidonvilles.

Ces problèmes révèlent la précipitation et le manque de réflexion à long terme qui accompagnent l'industrialisation de la pêche au Maroc. René Vacquier ne peut que constater, dans son mémoire, les conséquences de celle-ci sur la transformation de la société marocaine. Quatre ans avant la publication en 1952 de l'ouvrage de Robert Montagne sur la *Naissance du prolétariat marocain*, il souligne « le phénomène de prolétarisation croissante qu'entraîne

---

<sup>549</sup> Jean-Christophe FICHOU, *op. cit.*, 2005, p. 89.

<sup>550</sup> René VACQUIER, *op. cit.*, 1948, p. 21 et p. 25.

<sup>551</sup> Jean-Christophe FICHOU, *op. cit.*, 2005, p. 94.

<sup>552</sup> René VACQUIER, *op. cit.*, 1948, p. 17.

l'industrialisation du Maroc » et s'interroge sur « la survivance de l'artisanat marocain »<sup>553</sup> déjà posée par Montagne en 1923.

Ainsi, l'essor extraordinaire de la pêche dominée par les entrepreneurs européens a dépassé les espoirs et les préconisations des administrateurs coloniaux, à tel point que René Vacquier, sentant que le Protectorat a perdu le contrôle de l'économie de la pêche, conclut son mémoire par la recommandation suivante : « Il faudrait [...] qu'une 'Commission marocaine du plan', dresse l'inventaire des ressources, fixe ou prévoit les objectifs futurs, prépare l'harmonisation de l'équipement du pays avec la situation nouvelle qui s'est créée »<sup>554</sup>. En effet, le développement de cette industrie s'est fait sans la collaboration des Marocains, si ce n'est comme main-d'œuvre. Les investisseurs privés ont profité des ressources halieutiques importantes du Maroc, sans élaborer de politique durable d'exploitation.

Selon *Maroc 1950*, « c'est là une des gloires de la France que d'avoir réussi, en moins de vingt-cinq ans, à réaliser au Maroc les conditions indispensables à la création, en premier lieu d'une pêche industrielle et, par voie de conséquence, de la formidable industrie que représentent à l'heure actuelle dans l'Empire chérifien, les conserves de poisson »<sup>555</sup>. Dans cet ouvrage, les publicités en couleur pour les boîtes de sardines marocaines donnent du Maroc une image de pays de cocagne, montrant aux métropolitains les bienfaits de l'action du protectorat dans ce pays dépourvu de toute industrie avant 1912 et capable, en 1950, de nourrir une grande partie de l'Afrique : les conserves de sardine marocaines sont exportées dans toute l'AEF et l'AOF à hauteur de 450 tonnes pour les neuf premiers mois de 1949<sup>556</sup>. A travers les circulations de la sardine en boîte, c'est tout le contour de l'Empire colonial français en Afrique qui est défini.

En revanche, la conserve de sardine n'a pas intégré les modes de consommation alimentaire des Marocains. Si les industriels se sont beaucoup enrichis et que les modes de production locaux ont été transformés, l'administration coloniale n'a pourtant pas réussi à faire de la population un débouché pour sa production : au début des années 1950, le marché marocain n'absorbe que 3% de la production industrielle<sup>557</sup>. Il semble que l'accent ait été mis sur les exportations et le profit, sans mettre en place de véritable politique d'indigénisation de

---

<sup>553</sup> René VACQUIER, *op. cit.*, p. 91.

<sup>554</sup> *Ibid.*, p. 98.

<sup>555</sup> *Maroc 1950, op. cit.*, p. 121.

<sup>556</sup> *Maroc, 1950, op. cit.*, p. 122.

<sup>557</sup> René RAYNAL, « L'industrie de la conserve des poissons au Maroc », *op. cit.*, p. 153.

la consommation de conserves. Ainsi, contrairement à ce qui s'est passé en Algérie avec le pain<sup>558</sup> ou au Burkina Faso avec les haricots verts<sup>559</sup>, les Marocains ont continué à distinguer, en ce qui concerne les conserves de sardine, production coloniale et habitudes alimentaires locales. Outre le fait que l'adoption de la boîte de conserve résulte d'un processus lent et complexe, comme Martin Bruegel l'a montré pour la France<sup>560</sup>, il faut aussi prendre en compte les systèmes de résistances alimentaires élaborés en contexte de domination coloniale.

## 2. Les stratégies commerciales du Protectorat pour exporter les produits du Maroc dans le monde et diffuser les produits français dans le Royaume

Le principe d'égalité selon lequel toute puissance peut venir faire du commerce au Maroc est instauré dès 1878 (congrès de Berlin), puis consacré en 1880 (conférence de Madrid), et réitéré en 1906 lors de la conférence d'Algésiras. Les échanges avec le Maroc et la course à la conquête du territoire marocain constituent un des nœuds des relations franco-allemandes alors que l'Alsace et qu'une partie de la Lorraine sont annexées par le Reich de 1871 à 1918. Dans ce contexte, le degré d'influence et de puissance d'un État se mesure à la valeur des échanges commerciaux avec le Royaume chérifien et notamment à la valeur de ses exportations vers celui-ci. La France veut être la première dans la liste des pays auxquels le Maroc achète de la marchandise afin d'affirmer la prépondérance de sa présence en Afrique du Nord. Ainsi, dans les discours sur le commerce, la diminution de la présence des produits allemands et autrichiens sur le marché marocain est ressentie comme une vraie victoire diplomatique. Mais les raisons géostratégiques ne sont pas les seules à pousser la France à développer les échanges avec le Maroc. À l'installation du Protectorat en 1912, le but est de faire du Maroc d'une part, un débouché pour la production métropolitaine et d'autre part un lieu de ressources à exploiter à des fins de commerce mondial. Afin de relever quels produits ont été introduits sur le territoire marocain pendant le Protectorat, à quelle période, et en quelles quantités, nous avons consulté les revues éditées et rédigées par les agents du Protectorat portant sur le commerce : notamment la *Revue France-Maroc*, *Revue mensuelle illustrée*, organe du Comité des foires du Maroc, dirigée par Alfred de Tarde et parue entre

---

<sup>558</sup> Willy JANSEN, *op. cit.*, 2001.

<sup>559</sup> Suzanne FRIEDBERG, *op. cit.*, 2003, p. 456.

<sup>560</sup> Bruegel MARTIN, « Du temps annuel au temps quotidien. La conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1920 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 44, n° 1, pp. 40-67, 1997.



octobre 1916 et décembre 1925, une *Notice sur le Protectorat français au Maroc*, datant de 1916 et enfin le *Code marocain du commerce extérieur* publié en 1939. Les stratégies utilisées ensuite pour faire du Maroc une extension de la France sur le marché mondial sont détaillées également dans ces revues.

## 2.1 Les importations et exportations : quels produits pour quels pays ?

Alors qu'il n'est pas encore sous le régime du Protectorat, les puissances européennes sont bien décidées à profiter de la position politique et économique délicate<sup>561</sup> du Maroc pour faire de celui-ci un débouché pour leurs produits. Ainsi, en 1883, le nombre de bateaux français entrés dans les ports marocains est très inférieur à celui des bateaux anglais (255 pour 489). Suivent les 215 bateaux espagnols et 68 bateaux portugais. La valeur des marchandises exportées est proportionnelle au nombre de bateaux des pays concernés : 2,6 millions de piastres<sup>562</sup> pour l'Angleterre, pour 1,4 millions de piastres de produits français<sup>563</sup>.

Sur les marchés, la pénétration d'articles européens avant l'instauration du Protectorat est bien visible. Selon un rapport de 1915 sur le commerce entre le Maroc et les puissances européennes, en 1902, 54% des produits importés au Maroc provenaient d'Angleterre, 27% de France, 7,7 %, d'Allemagne et 2,2 % d'Autriche<sup>564</sup>. L'Espagne également « envoie notamment une quantité considérable d'objets » comme des poteries qui sont « précisément assez analogues à celle du Maroc, pour pouvoir utilement servir aux besoins des indigènes de ce dernier pays »<sup>565</sup>. Les auteurs coloniaux déplorent la présence de produits venus d'Allemagne, pays cité plusieurs fois comme ayant su s'adapter « au goût indigène » : « Ils présentent aux indigènes le drap souple et brillant qu'ils aiment ; ils ont su reproduire les coloris éclatants qui les séduisent »<sup>566</sup>. En 1909, 37,6 %<sup>567</sup> des faïences et porcelaines

---

<sup>561</sup> La célèbre bataille d'Isly, en 1844, qui vit la défaite du royaume chérifien face au général Bugeaud et qui révéla au grand jour la faiblesse de l'armée marocaine, marque le commencement des concessions marocaines face aux Européens, infléchissant inexorablement l'économie du pays et l'installant dans une domination coloniale. De nombreuses conventions commerciales avec les pays européens ont pour conséquence la présence de plus en plus élevée d'Européens au Maroc. En 1877, sécheresse, invasion de sauterelles, famine et épidémies, et ce sur une grande partie du territoire force le Maroc à avoir recours aux pays étrangers pour nourrir sa population.

<sup>562</sup> La piastre était l'ancienne pièce de monnaie utilisée en Indochine française et en Turquie ottomane.

<sup>563</sup> « Maroc », in *Le Journal des chambres de commerce. Revue mensuelle*. Paris, 3<sup>e</sup> année, n° 2, février 1884, p. 72.

<sup>564</sup> *Rapport sur les commerces français, anglais, allemand et Austro-hongrois de 1902 à 1913*, dressé par le contrôle de la dette, Rabat, Résidence générale de la république française au Maroc, 1915, p. 4-5.

<sup>565</sup> Alexandre JOLY, « L'industrie à Tétouan », *Archives marocaines*, tome VIII, 1906, p. 275.

<sup>566</sup> Robert LEVEN, « Le commerce français à la foire de Rabat », *Revue France-Maroc*, n° 11, novembre 1917, pp. 20-22.

importée au Maroc viennent d'Allemagne et ce taux monte à 39,4%<sup>568</sup> pour les verres et cristaux. Enfin, suite à l'Acte d'Algésiras (1906), le marché marocain est envahi par la vaisselle en métal anglaise, notamment les services à thé qui souvent sont décorés de façon à ce que l'origine européenne soit masquée afin de mieux être appropriés par les Marocains<sup>569</sup>. Augustin Bernard affirme ainsi en 1913 que « les plateaux à thé ornés d'arabesque ciselées et autres objets en laiton ou en cuivre, qui étaient autrefois une des productions élégantes et originales de l'industrie marocaine, sont maintenant en général fabriqués en Europe, bien qu'on en fasse toujours un peu à Mogador <sup>570</sup>». En effet, Jean-Baptiste Buob explique que dès le XVII<sup>e</sup> siècle, les pays européens exportent des objets en cuivre au Maroc et à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les produits manufacturés européens non seulement concurrencent la production marocaine, mais sont aussi assimilés par les artisans locaux. Notamment la vaisselle anglaise et le plateau à thé remplacent les modèles marocains dans les intérieurs jusqu'à la fin du Protectorat lorsque la population marocaine « revend sa vaisselle anglaise pour acquérir des objets produits localement <sup>571</sup> » dans une attitude de réaffirmation de l'identité marocaine après plusieurs décennies de domination française.

Il en est de même pour la poterie traditionnelle. Ainsi, lorsqu'en 1918, Alfred Bel déplore que : « Des très vieux plats en terre émaillée et peinte il ne subsiste vraisemblablement rien chez les musulmans de Fès, qui, dans les riches maisons, préfèrent aujourd'hui la riche porcelaine de Chine. <sup>572</sup>», il s'agit aussi de commerce avec l'Angleterre. Selon le *Rapport sur les commerces*, « l'indigène préfère les faïences décorées, revêtues de dessins, d'impressions ou d'ornements en relief aux faïences unies, blanches ou avec simple filet »<sup>573</sup>.

Même si cet objet n'est pas destiné à l'alimentation, nous ne voulions pas passer sous silence un transfert étonnant. Parmi les produits qu'elle exporte au Maroc, l'Autriche fabrique des pièces de faïence en forme de vase sans fond dont les deux ouvertures ont un diamètre de tailles différentes. Selon le *Rapport sur les commerces*, il s'agit de pièces destinées à être

---

<sup>567</sup> *Rapport sur les commerces français, anglais, allemand et Austro-hongrois de 1902 à 1913, op. cit.*, p. 56.

<sup>568</sup> *Ibid.*, p. 62.

<sup>569</sup> Baptiste BUOB, *op. cit.*, pp. 103-113.

<sup>570</sup> Augustin BERNARD, *Le Maroc*, Paris, Alcan, 1913, p. 185.

<sup>571</sup> Baptiste BUOB, p. 113.

<sup>572</sup> Alfred BEL, *Les industries de la céramique à Fès, op. cit.*, p. 4.

<sup>573</sup> *Rapport sur les commerces français, anglais, allemand et Austro-hongrois de 1902 à 1913, op. cit.*, p. 57.

transformées en instrument de musique, la tarija<sup>574</sup> (taridja ou taarija selon les transcriptions), dont une des extrémités sera recouverte, une fois arrivée au Maroc, « d'une peau parcheminée et l'objet est alors utilisé comme tam-tam dans les fêtes indigènes »<sup>575</sup>. C'est dire si les Européens sur place connaissent les besoins et la culture des populations locales.



Figure 22 : Taarija. Source: <http://musicofmorocco.weebly.com/instruments.html>, consulté le 16 septembre 2018.

Après le cuivre et la poterie, nous pouvons également évoquer le verre qui devient une autre composante du service à thé marocain. Aujourd'hui, le gobelet à thé marocain est presque uniquement en verre. Avec l'invasion des produits des pays européens, les années 1930 voient arriver dans les maisons aisées, des tasses en porcelaine : Mathilde Zeys se voit offrir le thé dans « de jolies petites tasses de porcelaine rouge, bleu et or »<sup>576</sup>. Le verre à thé n'est cependant pas en reste, et c'est lui qui prendra l'ascendant sur la tasse en porcelaine dans le service à thé marocain. Or, dans ce domaine également, l'Allemagne et l'Autriche-Hongrie sont les premiers sur le marché dans les années 1910. En 1909, 39,42% des verres et cristaux arrivant au Maroc viennent d'Allemagne et 8% d'Autriche. La France resserit l'écart en 1913

---

<sup>574</sup> La meilleure définition que nous ayons trouvée est celle provenant du site : <http://musique.arabe.over-blog.com/article-de-la-necessite-du-tarija-percussion-marocaine-117823980.html>, consulté le 16 septembre 2018 : « La **tarija** est un petit instrument de musique à percussion digitale en forme de petit tambourin en sablier recouvert d'une peau en intestin de chèvre dont la casse est une poterie vernissée, souvent de mauvaise facture. Le diamètre de la poterie est de 15 centimètres. L'instrument est équipé d'une membrane qui produit un timbre résonateur interne. Les débutants dans l'art du *malhoun* apprennent pour leur éducation musicale cette percussion, qui ne produit qu'un son unique. Instrument privilégié de plusieurs confréries soufies dans la musique traditionnelle marocaine ».

<sup>575</sup> *Rapport sur les commerces français, anglais, allemand et austro-hongrois de 1902 à 1913, op. cit.*, p. 58.

<sup>576</sup> *Ibid.*, p. 54.

mais les produits allemands représentent encore 31% des importations<sup>577</sup>. Selon le rapport, les verres à thé ont une origine autrichienne<sup>578</sup>.



**Figure 23 : Verres à thé et en porcelaine provenant d’Autriche.**  
**Source : Rapport sur les commerces français, anglais, allemands et austro-hongrois, *op. cit.*, 1913, p. 66.**

Néanmoins, avec l’instauration du Protectorat, la France aspire à imposer ses produits nationaux afin de supplanter les importations étrangères au Maroc. Elle réussit plutôt bien puisque les faïences et porcelaines provenant de France passent entre 1909 et 1913, de 32% à 49%<sup>579</sup> et ainsi dépassent celles provenant d’Allemagne.

Pour faire concurrence à l’importation de verres à thé, les cristalleries Saint-Louis, situées à Saint-Louis-lès-Bitche, dans le département de la Moselle, fabriquent également des verres à thé pour envoyer au Maroc. En réalité, la cristallerie fabrique des « gobelets » depuis au moins la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Présents sur le territoire marocain dans le contexte des échanges commerciaux avec l’Europe, il semble, d’après les dires de la directrice<sup>580</sup> de la marque Saint-Louis, que ces gobelets ou verres, n’étaient pas spécifiquement fabriqués pour boire du thé, mais que les Marocains les ont utilisés de cette façon, parallèlement à l’augmentation de la consommation du thé et du sucre. Outre les classes les plus élevées, notamment la famille royale, la Compagnie des chemins de fer du Maroc a également commandé en 1946 les verres à la cristallerie Saint-Louis, décorés au fil d’or.

La même année, une fabrique de verre est construite à Casablanca. Cette usine qui utilise le verre recyclé transforme le verre à thé pour le rendre plus maniable en créant un

---

<sup>577</sup> *Ibid.*, p. 65.

<sup>578</sup> *Ibid.*, p. 59.

<sup>579</sup> *Ibid.*, p. 54.

<sup>580</sup> Informations tirées d’un article du magazine marocain *Tel Quel* du 5 septembre 2017, consulté le 15 septembre 2018 à l’adresse : [https://telquel.ma/2017/09/05/les-secrets-du-verre-saint-louis-un-must-have-de-la-bourgeoisie-marocaine\\_1560042](https://telquel.ma/2017/09/05/les-secrets-du-verre-saint-louis-un-must-have-de-la-bourgeoisie-marocaine_1560042).

décrochage pour le maintenir. C'est ce verre, bon marché, qui remplira les cafés et qui devient un objet populaire : le verre « beldi »<sup>581</sup>.

On assiste, avec le service à thé, à des transferts tout à fait intéressants, dans la mesure où les Marocains, qui au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle n'avaient ni thé, ni théière, ni plateau à thé, ni verres à thé, peu de sucre, ont accueilli ces produits jusqu'à les adopter, se les approprier et les réinventer, tout cela en créant une cérémonie à part entière devenue un rituel. Ils ont donc inventé une tradition presque *ex nihilo* si on considère qu'ils utilisaient déjà la menthe en infusion.

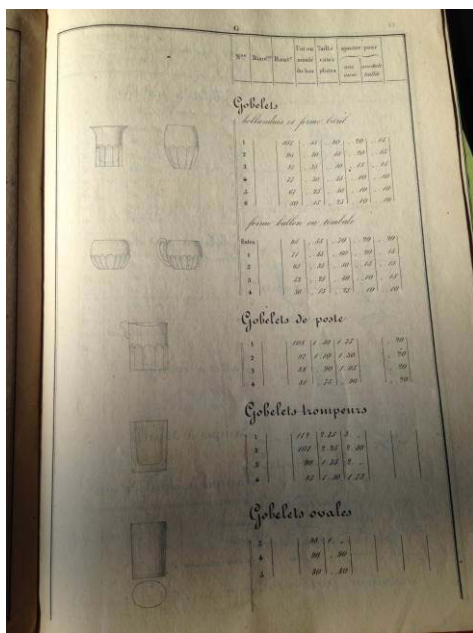


Figure 24 : Extrait de catalogue de 1858 proposant différentes sortes de gobelets en verre.

Figure 25 : Extrait du catalogue des Cristalleries de Saint-Louis de 1986. Deux modèles sont proposés : le modèle Rabat et le modèle Thistle disponibles en différentes couleurs.

## 2.2 À qui les importations de produits alimentaires sont-elles destinées ?

Le code marocain du commerce extérieur publié en 1939<sup>582</sup> (mis à jour au 30 septembre 1938) nous renseigne sur les pays ayant des relations commerciales avec le Maroc et sur la part que la France, l'Algérie et plus généralement l'Empire colonial français

<sup>581</sup> Aujourd'hui, après la fermeture de l'usine Sover implantée dans le quartier Ain Sebaâ de Casablanca en 2013 le verre beldi est en passe de devenir un objet « vintage », avec sa reprise par deux fabriques implantées à Marrakech. L'atelier Kessy continue le procédé traditionnel alors que l'autre propose une réinterprétation du verre.

<sup>582</sup> *Code marocain du commerce extérieur*, 3<sup>e</sup> édition, publié à Casablanca en 1939.

représentent dans ces échanges. Il nous renseigne aussi sur les types de produits importés et exportés.

De 1904 à 1937, le Maroc a une balance commerciale constamment déficitaire excepté en 1911 (année de bonne récolte) et ceci va de mal en pis puisque si en 1904 le déficit n'était que d'environ 4 millions de francs, il atteint plus de 620 millions en 1937, avec des pics à plus d'un milliard de francs de 1929 à 1932, ce qui s'explique par la crise mondiale due au krach boursier de 1929. Affaibli militairement, le Royaume est donc très vite dépendant également économiquement, notamment les années de mauvaise récolte. En effet, l'accord issu de la Conférence d'Algésiras de 1906 qui permet la « liberté économique sans aucune inégalité » - c'est-à-dire que toutes les puissances signataires ont le droit d'exporter leurs marchandises sans restriction et avec un tarif douanier très bas- ne comprend aucune clause de réciprocité<sup>583</sup>. Ce « régime de porte ouverte »<sup>584</sup> est une concession de la France envers les autres puissances afin d'obtenir la reconnaissance de sa prérogative sur le Maroc et de l'installation d'un protectorat six ans plus tard dont les colons demanderont la suppression à travers le Comité central des industriels du Maroc fondé en 1934.

Dès l'année suivant l'instauration du Protectorat, la tendance évolue en ce qui concerne la part des puissances dans le commerce. La France devient le premier pays exportateur vers le Maroc, puisqu'en 1913, les importations en provenance de la France et de l'Algérie ont atteint une valeur de 79 millions de francs contre 31 millions pour les importations anglaises et 13 millions pour les importations d'origine allemande<sup>585</sup>. Cette valeur ne cesse d'augmenter et en 1937, le Maroc importe des produits français pour 558 millions de francs<sup>586</sup>. Dans un premier temps, le Maroc fait surtout office de débouché pour les produits nationaux métropolitains.

On peut noter que le Japon est le deuxième pays le plus important en termes de produits exportés vers le Maroc alors que les échanges dans le sens inverse sont presque nuls, d'où une balance commerciale déficitaire très importante (155 millions de francs) pour le Royaume. Le *Code du commerce* ne précise pas la nature de ces importations. D'ailleurs, la faille du document réside dans l'impossibilité de distinguer le type de denrées dans les

---

<sup>583</sup> Georges HATTON, *op. cit.*, p. 40.

<sup>584</sup> *Ibid.*, p. 45.

<sup>585</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, Protectorat de la République française au Maroc, direction de l'agriculture, du commerce et de la colonisation, 1916, p. 44.

<sup>586</sup> *Code marocain du commerce extérieur*, *op. cit.*, p. 7.

échanges commerciaux. Néanmoins, un article du *Bulletin économique et social* de juillet 1934 sur la pénétration japonaise au Maroc détaille les marchandises importées de ce pays. Il s'agit en premier lieu de « cotonnades et tissus divers » pour une valeur de 30 millions de francs en 1932 et de près du double en 1933. Le thé arrive en deuxième position pour 7 millions de francs en 1932 mais perd cette place en 1933 puisqu'il atteint seulement 2 millions de francs en 1933, supplanté par les chaussures en caoutchouc. Selon l'auteur de l'article, le thé japonais, quoique moins cher que le thé chinois, n'a pas plu au consommateur marocain : « Il ne retrouve dans le thé japonais ni l'apparence ni l'arôme du thé de Chine auquel il est habitué. Les maisons de Shanghai ont su s'adapter aux goûts divers des indigènes marocains, selon les régions et ont créé autant de variétés très estimées »<sup>587</sup>. On voit ici que par rapport à l'industrialisation de la sardine orientée par les colons et dont l'appropriation a été faible, pour le thé, les importateurs ont été obligés de s'adapter au consommateur marocain qui a pu imposer ses goûts.

Après le Japon, la Belgique, les États-Unis puis la Chine arrivent en tête des pays à qui le Maroc achète le plus de biens.

En ce qui concerne les produits, le plus importé en valeur en 1937<sup>588</sup> est le « sucre en pain et scié » (162 millions de francs<sup>589</sup>), auquel on peut ajouter les « sucres bruts en poudres » pour 43 millions de francs. Suit ensuite un produit non alimentaire, l'essence (112 millions de francs), puis vient le thé (pour 75 millions de francs<sup>590</sup>). Le riz et la farine de riz (pour 31 millions de francs), constituent le troisième produit alimentaire importé après le sucre et le thé, puis en quatrième position, l'huile d'arachide alimentaire pour 22 millions de francs.

Il est notable que parmi les cinq denrées les plus importées en 1937, quatre relèvent de l'alimentation. Parmi ces quatre denrées, le thé et le sucre constituent des marqueurs de la culture marocaine toujours présents aujourd'hui notamment à travers la célèbre boisson nationale qu'est le thé à la menthe, qui se boit très sucré.

---

<sup>587</sup> « La pénétration commerciale japonaise au Maroc », *Bulletin économique et social du Maroc*, vol 1, n° 5, juillet 1934, pp. 356-357.

<sup>588</sup> *Code marocain du commerce extérieur, op. cit.*, p. 10.

<sup>589</sup> Pour 30 millions de francs en 1913 selon la *Notice sur le protectorat français du Maroc*.

<sup>590</sup> Pour environ 7 millions de francs en 1913 selon la *Notice sur le protectorat français du Maroc*.

Selon Paul Guillemet<sup>591</sup>, ingénieur agricole, le port de Casablanca importe à lui seul, en 1917, 25 000 tonnes de sucre, c'est-à-dire plus de la moitié de ce que l'Algérie et la Tunisie consomment à eux deux, à savoir 45 000 tonnes. Ce sucre, selon un autre auteur<sup>592</sup>, vient en très grande partie des raffineries de Marseille, notamment Saint-Louis, après avoir été transformé à partir de la canne à sucre importée des colonies. La France ajoute-t-il, « a bénéficié de la suppression des importations des sucres allemands et autrichiens qui avaient atteint leur maximum en 1913 »<sup>593</sup>.

La consommation de sucre au Maroc est ancienne et paraît fortement liée à l'introduction du thé par les commerçants anglais. Le chirurgien anglais Lemprière, qui vient en 1790 donner des soins à Moulay Abdesslam, à Taroudant, constate qu'« on le fait à (sic) Maroc en y mêlant des feuilles de menthe et de tanaïsie »<sup>594</sup>. Le sucre est une denrée qui a fait l'objet de nombreux écrits, dont l'ouvrage de Sidney Mintz en 1989, *Sweetness and power : the place of sugar in modern history*. L'auteur y explique comment le sucre est passé de produit de luxe au XVII<sup>e</sup> siècle à un produit de première nécessité au XIX<sup>e</sup> siècle dans l'Angleterre impériale. Les couches les moins aisées se sont approprié la consommation de sucre par effet de mimétisme vis-à-vis des classes supérieures tout en lui donnant de nouvelles significations et de nouvelles valeurs<sup>595</sup>. On peut sans doute rapporter ce phénomène à la consommation du thé au Maroc, réservé à la classe politique en contact avec les négociateurs anglais dans un premier temps, puis diffusé progressivement à travers les différentes classes sociales du pays parallèlement aux progrès en construction navale et à la diminution sensible de son prix à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>596</sup>. Il est adopté par les classes sociales les plus populaires qui lui confèrent de nouveaux rituels, différents de ceux des classes dirigeantes. Les commerçants anglais le consommant avec du sucre, il en fut de même pour les Marocains qui y ajoutèrent en plus de la menthe. Néanmoins, si le sucre est, selon Mintz, un moyen de contrôle et de pouvoir sur les classes laborieuses en Angleterre, il a surtout acquis une valeur symbolique importante notamment en tant que présent lors des mariages ou des deuils.

---

<sup>591</sup> Paul GUILLEMET, « Les richesses agricoles de la Chaouïa », *Revue France-Maroc*, août 1917, pp. 18-21, p. 21. Paul Guillemet crée la « Cosuma », compagnie sucrière marocaine en 1929 et devient ensuite président de la chambre d'agriculture. Il fonde et devient président de 1930 à 1932 du Rotary club de Casablanca.

<sup>592</sup> TRINQUIER, « Le commerce de Casablanca », *Revue France-Maroc*, août 1917, pp. 24-28.

<sup>593</sup> TRINQUIER, *ibid.*, p. 25.

<sup>594</sup> William LEMPRIÈRE, *Voyage dans l'Empire de Maroc et le royaume de Fez, fait pendant les années 1790 et 1791 par G. Lemprière*, traduit de l'anglais par M. de Sainte-Suzanne, Paris, 1801.

<sup>595</sup> Sydney MINTZ, *Sucre blanc, misère noire : Le goût et le pouvoir*, traduit de l'américain par Rula Ghani. Paris, Nathan, coll. « Essais et recherches », 1991, p. 172.

<sup>596</sup> Jean-Louis MIÈGE, « Origines et développement de la consommation du thé au Maroc », *Bulletin économique et social du Maroc*, 1956, pp. 377-398.



Quant à l'importation du riz et de la farine de riz, elle a sans doute des conséquences directes dans l'alimentation de la population marocaine à une époque où les mauvaises récoltes et les famines guettent encore les agriculteurs marocains. Les années 1936 et 1937<sup>597</sup> ont connu des récoltes en blé tendre médiocres à cause de conditions météorologiques difficiles et la dernière disette au Maroc a justement eu lieu en 1937. Il faut donc nourrir cette population à base d'une céréale nutritive, facile à transporter et à préparer. Mais il faut aussi, pour comprendre l'ampleur de ces importations, nous intéresser à ce qu'il se passe dans les différentes colonies de l'Empire français. Lauren Janes montre que le parti colonial indochinois met un point d'honneur à vouloir trouver des débouchés à la production de riz et de farine de riz qu'il a du mal à s'exporter en France où les résistances à cette céréale sont importantes jusqu'à la Seconde Guerre mondiale<sup>598</sup>, l'Afrique du Nord constitue donc un marché potentiel conséquent pour le riz. Selon Claude Malon, le riz d'Indochine ou de Madagascar transite par le Havre, avant d'être réexpédié vers les colonies africaines, révélant « un commerce transcolonial, « horizontal » dont une partie passe par Le Havre pour y être usiné »<sup>599</sup>. Toutefois, les principales destinations sont l'AOF, l'AEF et les Antilles, dont la nourriture est aujourd'hui beaucoup plus marquée par le riz que la cuisine d'Afrique du Nord, dans laquelle le blé prédomine toujours. À la fin des années 1940, des essais de culture de riz sont mis en œuvre au Maroc par les agronomes, soutenus par l'administration. Alors que la consommation y est très faible (1,2 kg par tête et par an), les agronomes comptent sur une future augmentation de son utilisation : « il est vraisemblable qu'elle est susceptible d'augmenter rapidement, grâce, d'une part, à la présence au Maroc de consommateurs italiens, espagnols et portugais et, d'autre part, à la faveur que lui accordera progressivement la population autochtone »<sup>600</sup>. Pourtant, en 1955, seulement 4000 tonnes de riz sont consommées<sup>601</sup> au Maroc pour 10 millions d'habitants<sup>602</sup>, ce qui correspond à une petite part de sa production. Comme pour les conserves de sardines, on peut dire que le riz a des

---

<sup>597</sup> En 1936, la production de blé tendre s'élève à 1 million de quintaux pour 2,5 millions en moyenne par an entre 1931 et 1935.

<sup>598</sup> Lauren JANES, « Selling Rice to Wheat Eaters: the Colonial Lobby and the Promotion of Pain de Riz During and After the First World War », *Contemporary French Civilization*, 38, (2), 2013, pp. 179-200.

<sup>599</sup> Claude MALON, *Le Havre colonial de 1880 à 1960*, Le Havre, Publications des universités de Rouen et du Havre, Presses Universitaires de Caen, 2005, p. 44.

<sup>600</sup> Emmanuel MIÈGE, « La question du riz au Maroc (suite) », *Bulletin économique et social du Maroc*, vol 14, n° 49, 1<sup>er</sup> trimestre 1951, pp. 206-223, p. 223.

<sup>601</sup> Selon *une monographie sur la riziculture marocaine*, CIRAD, 1955, p. 2.

<sup>602</sup> En 1997, la consommation de riz par habitant est de 1.5 kg par an, selon Mounira Lage, Production rizicole et consommation de riz au Maroc, in CHATAIGNER J. (éd.), *Activités de recherche sur le riz en climat méditerranéen*, Montpellier : CIHEAM, 1997, pp. 147-150 (Cahiers Options Méditerranéennes ; n. 24(2)). En 2014, elle ne dépasse pas les 2,2 kg, selon un article de agrimaroc.ma, disponible à l'adresse : <http://www.agrimaroc.ma/la-culture-du-riz-dans-la-region-du-gharb/>, consulté le 9 septembre 2018.

difficultés à s’immiscer dans les habitudes alimentaires marocaines alors que le Maroc est en capacité de le produire. Joanny Ray, dans sa thèse sur *Les Marocains en France* remarque d’ailleurs dans une note, que le riz n’a pas plus de succès en France chez les migrants qu’au Maroc où « Les miséreux du Sud marocain ont reçu du riz au moment où l’on craignait que se produise une famine qui eût atteint près d’un million d’individus, en mai 1937. Malgré leur misère physiologique, ils ont fait beaucoup de difficultés pour se nourrir de riz, aliment qu’ils ignoraient totalement, et que les femmes ne savaient pas préparer <sup>603</sup>».

L’huile d’arachide, enfin, est fortement demandée par les conserveries qui l’utilisent dans la fabrication des conserves de poisson, notamment des sardines, qui connaissent un développement économique impressionnant dans les années 1930<sup>604</sup> alors que la production d’huile d’olive n’est pas suffisante pour accomplir cette fonction.

Mais ces quatre denrées alimentaires proviennent soit de l’Empire britannique, soit des autres colonies de l’Empire français. Or, l’objectif de la mise en place du Protectorat est également de trouver un nouveau marché pour les produits français métropolitains. C’est pourquoi, dès le début de la période, des brochures ou ouvrages édités par les services de l’administration du Protectorat ont pour vocation d’être de véritables guides pour les métropolitains envisageant d’établir un commerce ou des liens commerciaux au Maroc. Ils nous renseignent également sur les importations et exportations avec le Royaume.

Ainsi, la *Notice sur le protectorat français du Maroc*<sup>605</sup> de 1916, qui dresse la situation climatique, géographique, monétaire, économique du pays pour les candidats à l’émigration au Maroc ou au commerce avec celui-ci, distingue, dans la partie sur le commerce extérieur, les produits d’importation destinés plutôt à la population européenne et ceux destinés plutôt à la population « indigène ».

Les « articles pour indigènes » sont : « le sucre, les cotonnades, le thé, les bougies de paraffine, les semoules, le savon, les épices, la quincaillerie, la bimbelerie de qualité inférieure, les draps et soieries, les fils de soie et de coton etc. ». Les « articles pour Européens » sont « les matériaux de construction [...], les produits alimentaires (épicerie, conserves, pâtés, vins liqueurs, les farines, les vêtements, les machines et articles similaires [...]), les tabacs, les articles de bazar (parfumerie, articles de Paris, meubles), le pétrole

---

<sup>603</sup> Joanny RAY, *Les Marocains en France*, Paris, Librairie du Recueil Sirey, 1938, p. 176.

<sup>604</sup> Nous aurons l’occasion de développer cet aspect dans le chapitre 3.

<sup>605</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc, op. cit.*, 1916.

etc. ». <sup>606</sup> Mais l'ouvrage souligne que ces catégories ne sont pas imperméables et que « les indigènes sont, du reste, acheteurs de certains articles d'usage courant chez les Européens » <sup>607</sup>. Les commerçants métropolitains sont invités, pour introduire leurs produits et marchandises, à étudier les débouchés selon les goûts de la population européenne d'une part, et ceux de la population « indigène » d'autre part.

Un article de la *Revue France-Maroc* d'août 1917 écrit par un certain Trinquier, chef du bureau des études économiques de Casablanca, fait également une distinction entre les articles d'importation « pour la consommation indigène » et ceux « pour la consommation européenne » : comme précédemment, le sucre, le coton, le thé vert, les bougies « sont les quatre articles dont les indigènes font la plus grosse consommation » <sup>608</sup> suivis des draps et de la soie. Les importations à destination de la consommation européenne sont les farines de blé tendre, le café, l'huile d'arachide, les fils de cuivre, les bois, les conserves et légumes secs, les vins de table, le ciment, la houille, les chaussures, les machines, la coutellerie et l'automobile. Les produits alimentaires proviennent exclusivement de France et d'AOF, à l'exception du vin qui vient en partie d'Espagne.

### 2.3 Les produits d'exportation

En 1883, les exportations marocaines sont destinées en premier lieu aux autres ports marocains, à l'Angleterre et à la France principalement <sup>609</sup>. En 1909, le Maroc exporte vers l'étranger 36 millions de francs de marchandises <sup>610</sup>, en 1937, cette valeur monte à 1,1 milliard de francs <sup>611</sup>. Cependant, le franc de 1937 est plus faible que celui d'avant-guerre. Les 1,1 milliard de francs de 1937 équivalent à environ 165 millions de francs de 1909, ce qui représente une réelle augmentation des exportations (multipliées par 4,6 entre 1909 et 1937) mais est loin d'être extraordinaire comme les chiffres pourraient le laisser penser. En 1937, les pays à qui le Maroc vend le plus en valeur sont, après la France, par ordre décroissant, l'Algérie (117 millions de francs d'exportation pour seulement 16 millions d'importation), l'Angleterre, l'Italie, la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas, les Etats-Unis, le Danemark, les pays de l'A. O. F., l'Espagne et la Pologne.

---

<sup>606</sup> *Ibid.*, p. 45.

<sup>607</sup> *Idem.*

<sup>608</sup> TRINQUIER, « Le commerce de Casablanca », *Revue France-Maroc* n° 8, 1917, p. 25.

<sup>609</sup> « Maroc », in *Le Journal des chambres de commerce*, n° 2, février 1884, p. 72.

<sup>610</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, 1916, *op. cit.*, p. 44.

<sup>611</sup> *Code marocain du commerce extérieur*, *op. cit.*, p. 7.

En ce qui concerne les articles, la *Notice sur le Protectorat français du Maroc* indique qu'en 1913, les principaux produits exportés vers la France sont les « peaux et pelleteries », « laine et déchets » et « légumes secs »<sup>612</sup>. On peut compléter cette affirmation en disant qu'en 1917, les principaux produits sortant du port de Casablanca vers l'étranger sont les céréales (par ordre d'importance : orge, blé, maïs, sorgho), les légumes secs (pois chiche, fèves), les graines de lin, de fenugrec et de coriandre. La France est la principale destination pour ces produits sauf pour les fèves (Espagne), le lin (Portugal), et le fenugrec (Angleterre)<sup>613</sup>.

Durant les années 1930, la gamme des marchandises de consommation s'élargit. Le Maroc envoie vers la France et l'Algérie du poisson en conserve, des fruits (notamment des oranges), des amandes, de l'huile d'olives, un peu d'huile d'argan, des confiseries au sucre, des confitures, gelées ou marmelades. Mais on ne peut distinguer, dans le tableau du *Bulletin économique et social* de janvier 1934, les quantités vers l'Algérie et les quantités vers la France.

Jusqu'aux années 1930, le niveau d'exportation des produits marocains est faible. D'après Catherine Coquery-Vidrovitch, « entre 1870 et 1930, le domaine africain et malgache, de même que les pays du Maghreb ne parurent guère remplir leur office de pays de cocagne <sup>614</sup> ». Les produits semblent avoir une mauvaise réputation, liée, d'après la *Notice sur le protectorat français du Maroc*, « à la malhonnêteté des intermédiaires marocains »<sup>615</sup>. Mais de façon plus objective, c'est en fait la méconnaissance voire l'indifférence de la part de l'opinion française à l'égard des colonies qui explique le peu d'engouement pour leurs ressources<sup>616</sup>. Ainsi, après la Grande Guerre, le parti colonial lance la première campagne pour la mise en valeur des colonies. C'est dans ce contexte que la *Notice* est rédigée et que la *Revue France-Maroc* est lancée. Ainsi, une véritable propagande en faveur des produits coloniaux s'impose, en direction des milieux économiques mais également de l'opinion publique car c'est cette dernière qui doit constituer un marché métropolitain et adopter le « goût colonial ». Néanmoins, pour l'Afrique du Nord et a fortiori le Maroc, l'étude de la nature des exportations que nous venons de faire montre qu'il s'agit notamment au début de la

---

<sup>612</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, 1916, *op. cit.*, p. 44.

<sup>613</sup> TRINQUIER, *op. cit.*, p. 27.

<sup>614</sup> Catherine COQUERY-VIDROVITCH, « Vendre : le mythe économique colonial (1900-1940) », *op. cit.*, p. 169.

<sup>615</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, 1916, *op. cit.*, p. 60.

<sup>616</sup> Charles-Robert AGERON, « Les colonies devant l'opinion (1919-1939) », *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 77, n° 286, 1<sup>er</sup> trimestre 1990, pp. 31-73.

présence française de produits de l'agriculture que les Français connaissent et consomment déjà et qui n'ont de coloniaux que leur origine de production. Seul l'artisanat marocain constitue le caractère exotique des exportations vers l'Europe. Ainsi, on peut dire que concernant l'alimentation, les échanges commerciaux avec le Maroc n'ont pas vraiment eu d'impact dans les assiettes des Français et ce jusqu'aux années 1960.

### 3. Les stratégies du Protectorat pour renforcer les échanges entre la France le Maroc

#### 3.1 Le commerce, un outil pour le processus de pacification ?

Au début du Protectorat, les échanges commerciaux ne peuvent pas avoir lieu sans l'intermédiaire des Marocains ni sans la connaissance du pays, des habitudes des populations, de leur langue, en un mot : de la culture marocaine. La *Notice sur le protectorat français* préconise aux commerçants et entrepreneurs de s'imprégner de la culture du pays pour réussir : « des entrepôts de gros, toujours bien approvisionnés et gérés par des agents connaissant bien le pays, la clientèle et la langue arabe, peuvent réussir à Rabat, Salé, Kénitra, Fez, Meknès, Casablanca, Marrakech et Safi »<sup>617</sup>. Ces agents doivent eux-mêmes être en relation suivie avec les détaillants. Pour l'exportation, les firmes « pratiquent le système de l'association agricole avec les indigènes »<sup>618</sup>. Les commerciaux français ne peuvent donc pas agir entre métropolitains non seulement parce qu'ils visent également une clientèle locale, mais aussi parce qu'ils ne peuvent pas se passer d'intermédiaires et de producteurs marocains pour mener à bien leur entreprise. Il est donc impossible d'ignorer la population marocaine avec laquelle il faut composer : « en ce qui concerne les produits pour indigènes, leur commerce ne peut être pratiqué au détail que par des boutiquiers musulmans ou israélites »<sup>619</sup>. Les deux populations se côtoient donc, au moins dans un contexte commercial. Cette stratégie encouragée par le Protectorat est un des principes sur lequel repose la politique coloniale de Lyautey : la pacification. S'il s'agit dans un premier temps du rétablissement de l'ordre et donc d'action militaire, la pacification passe aussi par la prise en compte et la participation des indigènes à la vie économique, du moins, c'est l'impression que ces derniers doivent avoir de l'entreprise coloniale : « l'administration coloniale gouverne et domine, mais elle affiche

---

<sup>617</sup> *Ibid.*, p. 46.

<sup>618</sup> *Idem.*

<sup>619</sup> *Ibid.*, p.47

en même temps son souci d'œuvrer pour le « bien » de la population indigène »<sup>620</sup>. D'ailleurs, pour Lyautey, selon Samia El Mechat, « l'amélioration des conditions de vie des indigènes est présentée comme le meilleur moyen de consolider la domination française »<sup>621</sup>. J. Quantin le confirme dans un article de la *Revue France-Maroc* en 1917 : « ce qui est certain, c'est que là où le marché marocain a pu être alimenté, aucune apparence de trouble n'a été constatée »<sup>622</sup>.

Mais la volonté de collaboration avec les indigènes telle qu'elle nous est présentée n'est pas tout à fait exacte. En réalité, derrière les discours en faveur de la pacification, les entrepreneurs français n'ont, dans un premier temps, pas d'autre choix que de recourir à l'aide des autochtones dont ils ne connaissent ni les habitudes de consommation, de production et de culture commerciale.

#### b. Les foires et les musées commerciaux : l'entrée des produits français au Maroc

Les agents du Protectorat ont une double mission : exploiter les richesses du Maroc vers le monde entier et également développer les échanges économiques entre la métropole et le Royaume pour trouver une perspective à l'écoulement des produits français au Maroc. D'autre part il s'agit aussi pour eux de faire connaître à la population française le potentiel économique qu'elle pourrait retirer du Protectorat. Pour cela, Lyautey lance l'idée de rencontres entre commerçants, vendeurs, entrepreneurs, français et marocains à travers les expositions et foires, au Maroc mais aussi en France, dont celle de 1931 sera la plus aboutie et la plus grandiose.

##### 3.2.1 Les foires au Maroc

###### 3.2.1.1 L'exposition franco-marocaine de 1915

La foire de Casablanca, nommée « Exposition Franco-Marocaine à Casablanca » est la première à avoir lieu après l'établissement du Protectorat, du 5 septembre au 7 novembre 1915. Cette première foire, dans le contexte brûlant de la Première Guerre mondiale, a pour principal objectif de faire connaître les produits français au Maroc afin de supplanter l'importance des produits allemands (qui ne représentent en réalité que 8% des achats totaux

---

<sup>620</sup> Samia EL MECHAT, (dir.), *Coloniser, pacifier, administrer XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, CNRS éditions, 2014, « Introduction », p. 9.

<sup>621</sup> *Ibid.*, p. 11.

<sup>622</sup> J. QUANTIN, « Le commerce français à la foire de Rabat », in *Revue France-Maroc*, n° 9, 15 septembre 1917, p. 30.

du pays<sup>623</sup>) et austro-hongrois dans ce territoire<sup>624</sup>, qui, même géré par la France, est ouvert au commerce international. D'ailleurs cette foire, comme son nom l'indique, est strictement réservée aux produits français et marocains. Le jour de l'inauguration, le résident général Lyautey la qualifie même d'« exposition de combat »<sup>625</sup>. Elle s'étale sur trois hectares et se divise en cinq sections : 1. Importation, 2. Région de Casablanca, 3. Région de Rabat, 4. Régions et territoires de Fez, Meknès, Marrakech, Mazagan, Safi, Mogador et Maroc oriental, 5. Agriculture, élevage et outillage agricole. L'alimentation y a donc une place importante puisqu'elle concerne plusieurs de ces sections. On peut aussi noter la présence d'un lieu de restauration : « le café-restaurant de l'Alhambra avec sa terrasse d'où l'on aperçoit tout le panorama de l'exposition par-dessus un vaste terre-plein où s'alignent des files de chaises et de tables, encadrés par la frondaison verdoyante de quelques figuiers [...] »<sup>626</sup>.

Dans la mesure où il s'agit de se faire rencontrer acheteurs, vendeurs, importateurs, exportateurs, colons et indigènes, on peut ici encore, distinguer les produits destinés à l'exportation des produits destinés à l'importation et dans cette catégorie, ceux destinés aux Marocains et ceux destinés aux colons installés au Maroc. Commençons par la présence des produits prévus pour l'exportation.

Alors que tous les pavillons, notamment de la section 4, présentent les produits de l'artisanat marocain : tapis, tissus, vêtements, poteries, sculptures en bois, marqueterie, instruments de musique, les produits alimentaires se trouvent surtout dans la section 5. Sur les deux grandes salles que compte ce pavillon, l'une est entièrement consacrée aux céréales. Ces dernières sont présentées dans des sacs ou baux qui, chacun, contiennent des échantillons des récoltes de chaque région « depuis le littoral jusqu'à l'Atlas »<sup>627</sup> : blé dur et orge en grande majorité, puis maïs, alpiste, sorgho, avoine et millet. Dans la deuxième salle se trouvent les plantes oléagineuses dont le lin, les légumineuses comme les fèves, fenugrec, lentilles, pois, et d'autres plantes comme la coriandre, les graines de nigelle, le carvi de Mogador, l'anis de Salé et les graines de raifort. Les fruits secs tels les figues, amandes, noix, raisins de plusieurs régions sont exposés également. On y voit aussi les pétales de rose (de

---

<sup>623</sup> Charles MOURET, « Le Maroc pendant la guerre et l'exposition de Casablanca », in *Annales de Géographie*, 1915, t. 23, n° 132, pp. 437-442 ; ici p. 440.

<sup>624</sup> *Rapport sur les commerces français, anglais, allemand et austro-hongrois au Maroc de 1902 à 1913*, dressé par le contrôle de la dette, Rabat, Résidence générale de la république française au Maroc, 1915.

<sup>625</sup> Charles MOURET, *art. cité*, pp. 437-442.

<sup>626</sup> Maurice DE PÉRIGNY, « L'exposition franco-marocaine de Casablanca », in *Bulletin de la Société géographique commerciale de Paris*, 1915, pp. 282-304.

<sup>627</sup> *Ibid.*, p. 297.

Mogador et de Marrakech, pas encore de la célèbre « vallée des roses » actuelle) et des variétés de menthe poivrée.

En ce qui concerne l'élevage, chevaux, bovins, moutons et porcs sont exposés « dans un coquet jardin », tous étant déjà des animaux issus de sélections ou de croisements de races.

Tous ces produits sont donc exposés dans la perspective d'attirer négociants et colons dans le secteur de l'agriculture afin d'augmenter la production et donc les exportations vers l'étranger. On peut remarquer qu'aucun produit présenté ne comporte de caractère « exotique » ou inconnu de la population française, contrairement aux fruits et légumes de l'A. O. F. ou d'Indochine par exemple. L'actuelle célèbre huile d'argan n'est pas encore mentionnée dans les revues commerciales. Tout juste l'ouvrage « Produits coloniaux d'origine végétale<sup>628</sup> » publié en 1830 lui consacre un paragraphe dans lequel l'auteur, ancien directeur du service général de l'agriculture en Indochine, affirme « qu'il serait difficile d'assigner, d'ores et déjà, une importance réelle à ce produit de cueillette dont les conditions de récolte en quantité industriellement valables apparaissent insuffisamment assurées »<sup>629</sup>.

L'autre facette de l'exposition réside dans la présence des produits d'importation à destination de la population européenne habitant au Maroc mais aussi et surtout de la population « indigène ». En 1915, les « maisons françaises » ayant un stand sur la foire ne sont pas tant des établissements commerciaux venus de métropole que des sociétés déjà présentes au Maroc depuis un certain nombre d'années. On y voit, en ce qui concerne l'alimentation, *La Compagnie marocaine*, fondée en 1902 par un groupe d'industriels présidés par Eugène II Schneider et la maison d'alimentation générale J. Robic, présente au Maroc depuis 1898, représentant des produits Félix Potin<sup>630</sup>. Au pavillon de Casablanca, la Société industrielle marocaine (SIM), propose entre autres produits, pâtisseries, eaux de table et limonades.

C'est dans le pavillon de l'Importation et Alimentation que « près de 1000 exposants français sont venus combattre les Austro- Allemands sur le terrain économique »<sup>631</sup> :

« Le visiteur peut voir, classés méthodiquement, tous les produits français, Dubonnet et Byrrh, principaux syndicats des négociants en vins de la Gironde, grandes

---

<sup>628</sup> Guillaume CAPUS, *Les produits coloniaux d'origine végétale*, Paris, Librairie Larose, 1930.

<sup>629</sup> Guillaume CAPUS, *op. cit.*, p. 248.

<sup>630</sup> Maurice DE PÉRIGNY, *op. cit.*, p. 288.

<sup>631</sup> *Ibid.*, p. 301.



marques de Cognac, brasseries du Fort Carré de la Meuse, Grüber et Cie, l'Algérienne d'Oran, du Phénix de Marseille, apéritifs et liqueurs fines, Picon, Ricqlès, Cusegnier, Mugnier, biscuits Olibet<sup>632</sup>, Georges, Pernot, chocolats et cacao Menier, Guérin Boutron, Poulain, sucres en pain, sciés et en poudre, des raffineries Say et de Chantenay, conserves alimentaires Dalidet, Amieux frères, Teyssonier, produits Félix Potin et Damoy, huiles, moutardes, chicorées et confiseries. »<sup>633</sup>

Même si notre intérêt premier concerne les produits alimentaires, il semble judicieux d'évoquer également d'autres articles, en relation par ailleurs avec les arts de la table, et faisant écho à notre anecdote introductive. En effet, après l'exposition des meubles *Majorelle*, les visiteurs passent devant les établissements lorrains Baccarat et Daum, qui apportent verrerie et cristallerie raffinées. On peut acheter « les couverts élégants et orfèvrerie de table de *Christophle et Cie* »<sup>634</sup> et des porcelaines « confectionnées dans le goût indigène pour supplanter l'article allemand »<sup>635</sup>. Mais alors que la population européenne est encore faible, (26 000 Français en 1911, pour 50 000 Européens)<sup>636</sup>, les commerçants français doivent plutôt s'intéresser à la population locale, qui, de plus, est très peu équipée en produits manufacturés. Ainsi, le Comte de Périgny note-t-il que les commerçants français ont tenu compte de cette donnée et ont parfois amené avec eux des produits en espérant les vendre aux Marocains, en les ayant préalablement adaptés ou pas. Ainsi, il félicite « les merveilleux efforts de l'industrie lyonnaise pour satisfaire le goût marocain qu'elle semble avoir réellement compris »<sup>637</sup>, et mentionne un tapis de prière fabriqué dans une manufacture de Vienne. Sont présentés aussi des pianos mécaniques « que prisent tant les riches indigènes »<sup>638</sup>. Riche, il faut l'être pour se permettre d'acquérir les objets et produits proposés par les commerçants français. Si le comte de Périgny ne pense pas cet aspect comme un problème, d'autant plus que les indigènes s'intéressent aux produits « grâce aux étiquettes et inscriptions en langue arabe multipliées partout »<sup>639</sup>, les rédacteurs de la *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, préconisent de ne pas chercher à exporter vers le Maroc de la marchandise de qualité trop élevée et donc de valeur marchande trop importante : « La grosse majorité des Marocains, musulmans ou

---

<sup>632</sup> Olivier LONDEIX, *Le biscuit et son marché. Olibet, LU et les autres marques depuis 1850*, Rennes/Tours, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais de Tours, 2012.

<sup>633</sup> *Ibid.*, p. 303.

<sup>634</sup> *Ibid.*, p. 301.

<sup>635</sup> *Ibid.*, p. 302.

<sup>636</sup> D'après les chiffres donnés dans la déjà citée *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, p. 62.

<sup>637</sup> Maurice de PÉRIGNY, *op. cit.*, p. 302.

<sup>638</sup> *Idem*, p. 301.

<sup>639</sup> *Idem*, p. 303.

israélites, recherchent les articles d'importation très bon marché, fussent-ils de qualité très inférieure»<sup>640</sup>. En réalité, les bourses marocaines sont très légères et un autre auteur dira que « si donc nos grandes firmes veulent espérer de placer un jour des articles de luxe, il faut qu'elles consentent à vendre tout d'abord le bon marché séduisant »<sup>641</sup>.

### 3.2.1.2 Les foires de Fès (octobre 1916), Rabat (septembre 1917), et de Marrakech (avril 1919)

L'idée de la foire de Fès est apparue durant celle de Casablanca, les organisateurs souhaitant se rapprocher encore plus de la population marocaine en entrant davantage dans les terres. Par la suite, chaque foire est planifiée alors que la précédente est encore installée. Elles s'inscrivent dans la continuité de celle de Casablanca en 1915 afin d'« affirmer à nouveau par une manifestation particulièrement sensible à la mentalité indigène, la puissance et les ressources infinies de la France »<sup>642</sup>. Il s'agit toujours de proposer les produits français pour éclipser ceux provenant d'Allemagne et d'Autriche-Hongrie notamment la draperie. Les efforts pour tenir compte du « goût indigène » doivent être poursuivis : « il est inutile de leur offrir des fourchettes tant qu'ils mangeront avec leurs doigts et imprudent de se borner à attendre les clients derrière un comptoir tant que de lentes visites, accomplies autour de tasses de thé à la menthe, dépendra toute véritable entrée en relations »<sup>643</sup>. La maison A. Soury et C<sup>ie</sup> est félicitée « d'avoir compris dès le début qu'avant d'imposer à la population indigène les articles de mode français, il fallait chercher l'article qui se rapprochât le plus du goût et des coutumes du pays »<sup>644</sup>.

Comme à Casablanca, les produits de l'élevage et de l'agriculture marocaine sont présentés aux visiteurs. Néanmoins, les descriptions concernant l'alimentation sont moindres que celles que nous avons trouvées pour la foire de Casablanca. Cela ne signifie pas qu'il y en avait moins mais les « commentateurs » préfèrent parler des objets technologiques et nouveaux que présentent les différentes foires, tels que « les draisines, inaugurées pour la

---

<sup>640</sup> *Notice sur le Protectorat français du Maroc*, 1916, *op. cit.*, p. 50.

<sup>641</sup> R. GRIFFEL, « Chronique de la foire », *Revue France-Maroc*, n° 1, 1917, pp. 2-8, ici p. 8.

<sup>642</sup> André LICHTENBERGER, « Pourquoi une foire à Fez ? », *Revue France-Maroc*, n° 1, 1916, pp. 42-45, ici p. 43.

<sup>643</sup> André LICHTENBERGER, « Le commerce français à la foire de Fez », in *Revue France-Maroc*, n° 1, 1917, pp. 12-13, ici p. 13.

<sup>644</sup> Robert LEVEN, « Le commerce français à la foire de Rabat » in *Revue France-Maroc* n° 11, 1917, pp. 20-22, p. 22.

circonstance, et qui constituent le premier essai de tramways au Maroc »<sup>645</sup> durant la foire de Rabat. Néanmoins, il est fait allusion aux chocolats Poulain à la foire de Rabat et au sucre. La foire de Rabat est l'occasion d'établir un concours agricole dont le but est de « faire apprécier aux agriculteurs marocains les avantages de l'utilisation des appareils de motoculture présentés par divers exposants »<sup>646</sup>. Elle marque aussi le point de départ d'une politique touristique puisque la foire est aussi l'occasion pour les visiteurs, de visiter les monuments anciens de Rabat.

À Marrakech existe également une foire annuelle, « issue d'un modeste mais brillant concours agricole, initiative de l'association des Colons de la région de Marrakech en 1920 », les organisateurs créent « un mouvement économique d'une puissance inespérée, ouvrant des débouchés à l'artisanat. Aussi bien que l'année suivante la ville entière et, à sa suite toute la région réclama le renouvellement de cette période heureuse : la foire annuelle de Marrakech était fondée <sup>647</sup>».

### 3.2.2 « Les musées commerciaux »

Une autre façon de promouvoir les produits français au Maroc est l'existence de « musées commerciaux », créés par arrêté résidentiel du 20 novembre 1915, à la suite de l'exposition de Casablanca. Il s'agit en fait de comptoirs créés par Lyautey en personne pour travailler à l'expansion commerciale française. En 1916, on en compte cinq situés à Rabat, Casablanca, Meknès, Fez et Marrakech. Ils consistent en l'exposition d'échantillons de produits français que les industriels ont bien voulu envoyer depuis la métropole. Le but est de faire connaître les produits, mettre en relation vendeurs et acheteurs et répertorier chaque entrepreneur et ses produits dans un grand catalogue national<sup>648</sup>. Selon René-Leclerc, chef du service des études économiques du Maroc, c'est l'exposition franco-marocaine de Casablanca qui a créé ces musées commerciaux<sup>649</sup>. La foire de Rabat remplit aussi cette fonction de musée commercial, dans la mesure où l'objectif des maisons françaises n'est pas tant de vendre sur place que de prendre des commandes : « La foire de Rabat est avant tout une foire

---

<sup>645</sup> *Ibid.*, p. 20.

<sup>646</sup> Henri GERLIER, « Pourquoi une foire à Rabat ? », in *Revue France-Maroc*, n° 9, 1917, p. 26.

<sup>647</sup> FLANEUSE, « Foire de Marrakech », *L'Atlas, organe hebdomadaire de Marrakech et de la région sud marocaine*, n° 840 bis, p. 19.

<sup>648</sup> J. QUANTIN, « Les musées commerciaux du Maroc », *Revue France-Maroc* n° 1, 1916, p. 48.

<sup>649</sup> RENÉ-LECLERC, « Chronique économique », *Revue France-Maroc*, n° 11, novembre 1917, p. 29-31, p. 29.

d'échantillons, un rendez-vous d'affaires »<sup>650</sup>. Mais en novembre 1917, un arrêté résidentiel réorganise les Offices et bureaux économiques du Protectorat (ce sont eux qui sont appelés « musées commerciaux ») afin de leur donner une « impulsion et une vigueur nouvelle »<sup>651</sup>. Un bureau central des Offices et bureaux économiques est créé afin que ces derniers « soient des organismes vivants »<sup>652</sup> capables de participer à l'expansion commerciale, non plus de la France, mais du Protectorat et, chose nouvelle, à développer le tourisme. Il ne s'agit donc plus de la mise en valeur des produits français aux yeux de la population du Maroc mais de travailler à celle des ressources marocaines.

### **3.3 La création d'une marque nationale chérifienne : promouvoir les produits marocains aux yeux du monde**

Les exportations marocaines sont donc un véritable enjeu pour la France qui veut tirer de ses colonies des ressources économiques. Comme il est dit plus haut, les produits marocains ont peu de succès et la venue d'entrepreneurs français reste faible. Cela s'explique en partie par le renforcement de la loi de préférence impériale renforcée en 1928, qui dispense le secteur privé de venir investir dans des infrastructures qui auraient été utiles pour ces derniers<sup>653</sup>.

Pour augmenter ses ventes à l'international, le Protectorat a donc mis en place des mesures garantissant la qualité des exportations marocaines.

Entre 1929 et 1933, plusieurs missions, dont une envoyée par la Résidence Générale et une autre par le journal *La Terre marocaine*, partent en Californie pour observer les nouvelles cultures et la commercialisation des produits californiens. L'idée de créer une sorte de label pour les produits marocains se fait jour, sur le modèle du *California Fruit Growers Exchange*<sup>654</sup>.

C'est dans le cadre de l'Office chérifien de contrôle et d'exportation (O.C.E.), créé le 12 avril 1932, que les produits marocains vont être mis en valeur. Étant à l'origine un bureau administratif, l'O.C.E. devient un établissement public par le dahir du 22 janvier 1937 et

---

<sup>650</sup> R.A. GRIFFEL, « La conquête méthodique d'un débouché », in *Revue France-Maroc*, n° 9, 1917, pp. 27-29, ici p. 28.

<sup>651</sup> Sans auteur, « La vie au Maroc », in *Revue France-Maroc*, n° 4 de 1918, p. 128.

<sup>652</sup> *Ibid.*

<sup>653</sup> Catherine COQUERY-VIDROVITCH, *op. cit.*, p. 224.

<sup>654</sup> Jean-Jacques PERENNES, *L'eau et les hommes au Maghreb : contribution à une politique de l'eau en Méditerranée*, Paris, Khartala, 1993, p. 131.

paraît donc au *Bulletin officiel* du Protectorat. Son but est le contrôle de la production destinée à l'exportation, la recherche de marchés, la propagande commerciale en France et à l'étranger, la présentation des produits marocains dans les foires, concours et expositions. Le fait marquant de ce dahir est d'instaurer une « marque nationale chérifienne » garantissant « l'origine, la qualité, le conditionnement et le classement des produits marocains destinés à l'exportation »<sup>655</sup>.

Les produits concernés par cette « marque » sont la plupart des produits alimentaires (à l'exception du crin végétal) et des articles de la production artisanale marocaine : céréales, fruits, légumes, œufs, poisson, conserves, graines, huile, vin et sucre doivent faire l'objet du contrôle de l'office chérifien et obéir à des normes pour pouvoir être exportés. Les produits de l'agriculture doivent avoir les qualités minima exigées d'une marchandise « saine, loyale et marchande ». Pour exemple, les blés tendres et durs doivent peser plus de 76 kg à l'hectolitre et sont classés en catégories révélant leur qualité intrinsèque : les *blés tendres Maroc n°1* doivent peser plus de 80 kg à l'hectolitre alors que les *blés tendres Maroc n°2* ont un poids compris entre 78 et 80 kg et les *blés tendres Maroc n°3* entre 76 et 78 kg. Les mêmes consignes sont exigées pour les blés durs.

Pour bénéficier de la « marque nationale chérifienne », les fruits et légumes doivent être de qualité supérieure, répondre à un certain calibre, ne pas être difformes ni présenter de tache de plus de 5 millimètres de diamètre. Les emballages sont également strictement réglementés.

---

<sup>655</sup> *Code du commerce marocain, op. cit.*, p. 19.

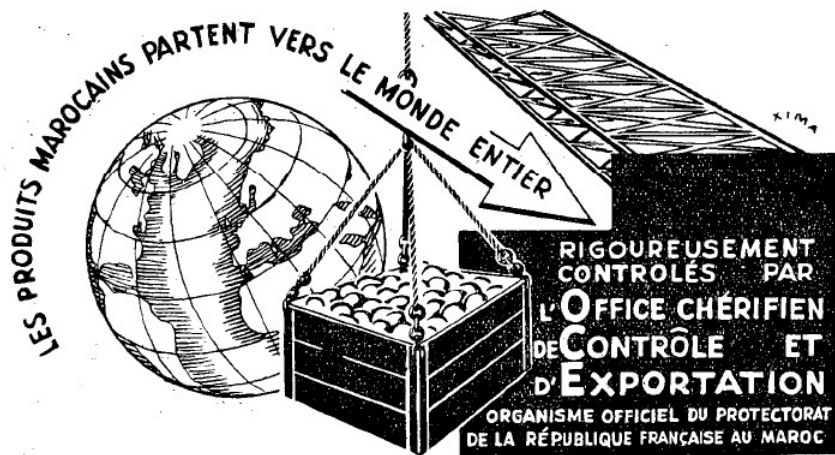


Figure 26 : « Les produits marocains partent vers le monde entier ». Illustration du *Code marocain du commerce extérieur*, 1939. p. 76.

Pour être exportés vers l'Angleterre, certains légumes doivent obéir à des critères de qualité supérieure. Une catégorie « luxe » est créée dans laquelle les tomates doivent être « parfaitement rondes, lisses, à chair ferme et pleines, de calibre 3 et 4 » (la catégorie « de choix » pouvant contenir des tomates de calibre 1, 2, 3 et 4). Un marquage indélébile doit être apposé avec la mention « *tomatoes* » ou « *potatoes* », « *produce of French Morocco* ». Les colis de la catégorie « luxe » portent le mot « Luxe » et la marque nationale. La mention de la provenance des pommes de terre est aussi exigée sur les emballages et des caisses spéciales sont prévues pour l'expédition des pommes de terre à destination de l'Angleterre.

Les conserves de poisson font également l'objet d'une classification : « Extra », « 1<sup>ère</sup> qualité » et « qualité courante ». Les sardines en conserve de qualité « extra » bénéficient d'une couverture en huile d'olive de premier choix, celles de première qualité et de qualité courante d'une couverture à l'huile d'olive ou d'arachide. Les conserves de sardines de qualité courante ne sont pas autorisées à être exportées vers les Etats-Unis, l'Angleterre, la Grèce, la Belgique et la Tchécoslovaquie. Seuls les produits de haute qualité peuvent être envoyés vers ces pays. Les boîtes de sardines font l'objet d'un marketing puisque l'on peut distinguer les conserves à boîte blanche et les conserves à boîtes illustrées, les premières étant moins chères que les secondes pour une qualité identique. Quant aux huiles, seule l'huile d'olive de catégorie « vierge » peut bénéficier gratuitement de la *marque nationale*.

Outre les produits alimentaires, les produits de l'artisanat marocain font aussi l'objet d'une réglementation stricte de l'O.C.E. : seuls peuvent être admis à l'exportation les produits ayant reçu un certificat d'inspection garantissant l'authenticité d'origine, la bonne qualité et le caractère indigène de la production artisanale, et ce, quelle qu'en soit la destination. Ainsi, alors que pour les produits alimentaires, la population marocaine est mise de côté et que peu de Marocains se trouvent en haut de la pyramide sociale des exploitations agricoles, ici le rôle de la population indigène est mis en valeur, notamment par la reconnaissance du savoir-faire indigène et par la volonté d'offrir à la clientèle, non seulement française, mais internationale, des objets « authentiques », c'est-à-dire fabriqués par la main de l'artisan marocain. Il ne s'agit ici donc plus de sécurité alimentaire ou de perfection de la production d'un produit mais plutôt de son origine « indigène » lui conférant un caractère authentique et exotique. Il n'est pas étonnant que le même système de contrôle et de mise à l'exportation soit employé autant pour l'artisanat que pour les produits alimentaires puisque ce dernier est très lié, dans la fabrication des objets, aux arts de la table et, comme la gastronomie, au bien-être du corps auquel aspirent les classes les plus bourgeoises : plateaux d'argent, canapés, coussins, tapis. La publicité de l'O.C.E. (figure 27) met artisanat et produits alimentaires côte à côte en formulant que *les deux choses sont indispensables*. Néanmoins, tout commerce reste sous contrôle du Protectorat : « Ce contrôle est assuré du point de vue administratif par la direction des affaires politiques et du point de vue financier par la direction générale des finances <sup>656</sup> ». Il est donc difficile pour les artisans marocains indépendants d'exporter eux-mêmes leurs objets. La présentation des produits marocains est donc initiée par l'administration coloniale elle-même qui veut leur associer une image de luxe pour les produits alimentaires et d'authenticité pour les produits de l'artisanat et ceci non pas à destination de la France et de l'Algérie, mais à l'égard de pays comme l'Angleterre et les États-Unis. La France veut donc faire du Maroc un terrain d'appropriation de ressources qui sont par la suite améliorées et transformées afin de créer des produits de luxe à la française exportés dans le monde entier. Toutefois, il n'est pas question de cacher l'origine des produits, mais bien de créer une imagerie du mode de vie marocain et de faire du Maroc, plus qu'un prolongement de la France, une sorte de marque française au service de son commerce.

L'initiative de cette mise en place d'un label marocain est tout à fait dans l'air du temps des années 1930 mais prend ses origines en France à la fin de la Première Guerre

---

<sup>656</sup> *Code marocain du commerce extérieur*, article 5, *op. cit.*, p. 96.

mondiale avec la loi de 1919 relative à la protection des appellations d'origine dans la viticulture. Face à cette loi, les négociants non propriétaires tentent des stratégies de contournement, mais sont attaqués en procès par les associations viticoles organisées en syndicat notamment en Bourgogne. En 1935, la régulation républicaine sur les vins de Bourgogne se rigidifie et le Comité national des appellations d'origine contrôlée est créé grâce à Pierre Le Roy de Boiseaumarié, vigneron à Châteauneuf-du-Pape, et Joseph Capus, parlementaire de Gironde et ministre de l'agriculture de 1923 à 1925<sup>657</sup>. Ce label concerne à ces débuts uniquement le vin<sup>658</sup>. Même si les véritables AOC ne sont attribuées à des produits marocains qu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, il s'agit déjà de protéger les produits marocains d'une possible concurrence de produits d'autres parties du monde, tout en valorisant leur origine.

On peut se demander pourquoi l'appellation « marque nationale chérifienne » a été préférée à d'autres expressions possibles comme par exemple : « marque nationale marocaine ». Sans doute pouvons-nous trouver un élément de réponse dans le fait que le statut monarchique du Maroc ait joué un certain rôle dans l'appréciation de la société marocaine par la France. Avant 1912 et l'installation du Protectorat, le Maroc n'est pas, comme l'Algérie et la Tunisie, gouverné par un Dey de l'Empire ottoman<sup>659</sup>. Le Royaume, même s'il est affaibli, est dirigé par le prince Moulay Aziz puis, à partir de 1907, par son frère Moulay Hafid<sup>660</sup>. L'État est resté indépendant jusqu'alors et n'a jamais connue de domination ottomane. On peut supposer que ce fait représente, pour les dirigeants français, un signe de supériorité politique et culturelle par rapport au reste de l'Afrique du nord, et qu'ils y voient, même si la République est installée définitivement depuis 1870, une corrélation historique avec l'ancien royaume de France. Ainsi, le terme « chérifien », qui désigne un Etat dirigé par un souverain descendant de Mahomet par sa fille Fatima, donne au pays un prestige comparable à celui de l'ancienne monarchie de droit divin française, prestige que les dirigeants du Protectorat veulent associer aux produits issus de la royale terre marocaine.

---

<sup>657</sup> Olivier JACQUET, « Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle : le rôle du syndicalisme viti-vinicole bourguignon », *Territoires du vin*, [en ligne], n° 1 - Pour une redéfinition des terroirs, 20 janvier 2009, disponible à l'adresse : <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=125> ISSN 1760-5296, consulté le 9 septembre 2018.

<sup>658</sup> Au Maroc, la première AOC est attribuée en 1998 aux « Coteaux de l'Atlas » appartenant aux « Celliers de Meknès ».

<sup>659</sup> La Tunisie est sous « régence » ottomane de 1574 à 1881, date de la proclamation du protectorat français et l'Algérie de 1516 à 1830.

<sup>660</sup> Les dépenses fastueuses du roi Abd al-'Aziz ainsi que sa mauvaise gestion du Royaume le contraignent à demander en 1904 un nouvel emprunt aux banques européennes achevant ainsi l'effondrement de l'indépendance du pays. Impopulaire, Moulay Abd al-'Aziz est déchu au profit de son frère Moulay Hafid, soutenu par le peuple marocain et proclamé roi le 16 août 1907.



## Conclusion

Le capitalisme marocain existe avant l'instauration du protectorat français, puisque le Maroc s'est engagé dans des accords bilatéraux depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle avec d'autres puissances, ceci grâce à un groupe d'acteurs : la bourgeoisie fassie. Installée dans plusieurs grandes villes du Maroc, celle-ci reste pourtant cantonnée dans un secteur traditionnel, le commerce, et n'utilise guère les infrastructures bancaires nouvelles<sup>661</sup>. On peut donc dire que la France, mais aussi d'autres pays européens, ont posé les bases du capitalisme moderne marocain qui prendra toute son ampleur après l'indépendance. En effet, malgré l'installation d'industries, dont les industries agroalimentaires, les colons ont bien des difficultés à faire face aux importations étrangères qui concurrencent leurs produits et donc freinent les nouveaux investissements dans le secteur secondaire. Ainsi, « en 1955, le Maroc demeurait un pays où l'agriculture prédominait encore largement »<sup>662</sup>.

Par ailleurs, la fin du Protectorat ne signe pas du tout la fin de la présence économique, financière et commerciale étrangère au Maroc. « La tendance générale consiste à rester sur place pour poursuivre ses opérations, malgré le fait que le processus politique de la décolonisation et ses lendemains perturbent à coup sûr la conjoncture économique »<sup>663</sup>. Le programme d'indépendance économique du gouvernement Abdallah Ibrahim, n'obtient guère de résultat et « en 1963, 450 entreprises françaises réalisent plus de la moitié du chiffre d'affaires de toute l'industrie marocaine »<sup>664</sup>. Ce n'est qu'avec le dahir du 2 mars 1973, que le roi Hassan II lance la politique de « marocanisation », qui consiste à réserver « l'exercice d'un nombre important d'activités économiques aux Marocains et aux sociétés dont le capital est possédé pour moitié par des Marocains »<sup>665</sup>. Le Maroc a donc largement été imprégné des procédés agricoles, industriels et donc agroalimentaires français bien au-delà de l'indépendance.

---

<sup>661</sup> Georges HATTON, *op. cit.*, p. 31.

<sup>662</sup> *Ibid.*, p. 327.

<sup>663</sup> Samir SAUL, *Intérêts économiques français et décolonisation de l'Afrique du Nord (1945-1962)*, librairie Droz, 2016, 768 p., p. 311.

<sup>664</sup> Nourredine EL AOUI, *La Marocanisation*, cité par Ghassane WAIL EL KARMOUNI, « Un siècle de capitalisme au Maroc », *Economie/Entreprise*, août-septembre 2011, pp. 16-34, p. 27.

<sup>665</sup> Frédéric VAIREL, *Politique et mouvements sociaux au Maroc : la révolution désamorcée ?* Paris, Presses de Sciencepo, 2014

**2 choses indispensables...**

LA PRODUCTION MAROCAINE EST CONTROLÉE A L'EXPORTATION PAR

**L'OFFICE CHÉRIFIEN DE CONTROLE ET D'EXPORTATION**

Organisme officiel du Protectorat de la République Française au Maroc

**les produits marocains pour votre table**

**les objets de l'artisanat indigène marocain pour décorer votre intérieur**

**OC.E. MAROC**

Pour tous renseignements s'adresser :

à la Direction de l'O.C.E.  
CASABLANCA  
ou au chef du Service pour la France et l'Europe de l'O.C.E.  
19, rue des Pyramides, 19  
PARIS

Figure 27 : « 2 choses indispensables ». Publicité pour les produits de l'office chérifien de contrôle et d'exportation, *Code marocain du commerce extérieur*, 1939, p. 88.

## CHAPITRE 3- TRANSFERTS ET ÉCHECS APRÈS UN DEMI-SIÈCLE DE PRÉSENCE EUROPÉENNE AU MAROC

Après avoir analysé les rencontres entre population européenne et marocaine dans différents contextes que sont l'exploration, le tourisme, l'agriculture, le commerce et l'industrie, il est temps de dresser un premier bilan des échanges qui ont eu lieu. Que reste-t-il des observations des scientifiques dans la connaissance de la cuisine marocaine en Europe ? Quels éléments ont été retenus, quels autres ont été abandonnés ? Comment la gastronomie marocaine s'est-elle construite au XX<sup>e</sup> siècle à partir des identifications opérées par les voyageurs français (identifications exogènes) et des identifications endogènes construites par la population marocaine, en réaction, ou non, à la présence française sur son territoire ? Il s'agit ici de donner un autre point de vue. À celui des explorateurs et touristes, on ajoute celui des chefs français et des auteurs des premiers livres de recettes, notamment celui de Zette Guinaudeau, qui écrit un livre sur la cuisine fassie au moment de l'indépendance marocaine (1957). Enfin, un ouvrage touristique proposant les « Bons gîtes et bonnes tables au Maroc » permet de mesurer à la fois l'évolution de l'offre gastronomique au Maroc alors qu'une population européenne importante y réside encore, et l'évolution du regard porté sur la cuisine marocaine une décennie après l'indépendance. Nous nous interrogerons également sur les débuts de la construction de la notion d'hospitalité au Maroc, réutilisée à l'époque contemporaine<sup>666</sup>.

### 1 Une appréciation mitigée de la cuisine marocaine chez les Français en visite au Maroc

#### 1.1 Entre frugalité et abondance, l'apparition du dégoût

Les auteur(e)s ont souvent une impression d'abondance lorsqu'ils sont reçus aux tables marocaines. Celle-ci s'explique par les règles d'hospitalité marocaine qui veillent à ce que le visiteur mange à sa faim voire au-delà. Mais les explorateurs qui ont pris le temps de vivre au sein des tribus font des descriptions des repas assez frugaux tournant autour de produits laitiers, du dra (sorgho), d'orge, la viande n'étant consommée que pour les fêtes ou en cas de visite dans le cadre de l'hospitalité.

---

<sup>666</sup> Nous réaborderons effectivement la notion « d'hospitalité marocaine » en troisième partie de thèse, comme stratégie marketing touristique.

De même, Paul Chatinières, fréquemment invité à dîner dans les villages où il exerce la médecine, qualifie à plusieurs reprises de « frugal », le repas qu'on lui sert. Ainsi, la réputation de la cuisine marocaine parfois perçue comme trop abondante et riche ne provient pas des pratiques rurales mais plutôt des pratiques citadines et surtout bourgeoises voire nobles. Chaque fois qu'ils sont invités chez des hauts personnages marocains, les auteurs décrivent la succession de plusieurs plats copieux et qui repartent parfois presque sans avoir été touchés par les convives. Les auteurs précisent néanmoins que les restes ne sont pas jetés puisque les plats sont consommés successivement par les autres personnes de la maison, de la famille de l'hôte prestigieux qui laissent les derniers restes aux domestiques et esclaves.

Quoi qu'il en soit, les auteurs dessinent des tableaux rabelaisiens des déjeuners et dîners marocains voulant provoquer chez le lecteur un sentiment de dégoût face à l'abondance. En effet, selon Didier Francfort, la différenciation n'est pas seulement affaire de qualité mais aussi de quantité. La modération fait partie du discours gastronomique français<sup>667</sup> mais peut se transférer sur d'autres domaines comme la politique. Ainsi, dans un contexte colonial, ces descriptions peuvent également servir à légitimer la domination française : un peuple dont les représentants ne savent pas se modérer a besoin d'être gouverné par un État tiers qui lui montrera l'exemple.

En août 1918, deux pages de la *Revue France-Maroc* sont consacrées à la nourriture marocaine. La première page est le récit d'un repas chez le *cadi* El Hadj Omar, qui a invité l'auteur et sa compagne à manger chez lui. L'auteur décrit la succession de plats qui semble ne plus finir alors que son hôte, lui, ne se lasse pas de manger tout en discutant et en racontant des anecdotes sur l'appétit gargantuesque des gens de son rang. Après le lavement de la main droite et la prière, l'auteur décrit les plats : brochettes de foie de mouton, « bastilla », trois tajines successifs, poissons grillés, seffa (couscous sucré strié de cannelle), puis gâteaux qu'il appelle « chevilles de gazelle » et « turban du *cadi* » et fruits. Il dessine un portrait de son hôte tel un glouton, il termine le récit en prêtant à sa compagne des propos jugeant la cuisine marocaine trop grasse :

---

<sup>667</sup> Didier FRANCFORT, « Le dégoût des autres. L'histoire culturelle face à la construction de l'altérité gastronomique la plus radicale », *Le goût des autres, op. cit.*, pp. 41-57, ici p. 55.

« [...] tels sont en effet, les deux reproches qu'on peut lui adresser [à la cuisine marocaine] : surabondance d'huile et de beurre, trop grosses pièces de viandes et aussi trop peu de variété dans leur présentation. »<sup>668</sup>

De même, Marie Bugeja affirme que « l'ingurgitation de vingt tasses [de thé] ne fait pas peur à un pur Marocain » et elle semble peiner, chez le Pacha, à manger tout ce qu'on lui propose : « Les serveurs noirs insistent. Il faut absorber : pâtisseries feuilletées, gâteaux miellés »<sup>669</sup>.

Outre l'abondance, le dégoût passe également par un mode de préparation ou de consommation qui est étranger à celui qui découvre une nouvelle cuisine. Le sens de la vue est très important puisque l'on juge la nourriture d'abord par son aspect visuel. Ainsi, le marquis de Segonzac donne une image peu ragoûtante de la nourriture marocaine. Pour lui, le raffinement n'existe pas, le champ lexical de ses descriptions tourne autour du liquide et de l'humide : le couscous est « inondé », la viande « nage » dans le plat ainsi que plus loin, les carottes, on « arrose » le repas avec du thé, on boit de l'eau saumâtre, les beignets sont « spongieux »...<sup>670</sup>

Pourtant d'autres auteurs ne s'arrêtent pas à leur première impression oculaire comme Paul Chatinières : « En effet, un de ses fils apportait, dans une terrine profonde et rustique, un dîner des plus primitifs : des morceaux de poulet nageaient dans une sauce rousse, en compagnie de débris de légumes ; mais ce mets, peu ragoûtant à l'œil, était de saveur agréable »<sup>671</sup>.

Un aspect marquant du dégoût dans les textes étudiés est celui provoqué par le beurre rance appelé « smen » au Maroc. Il provoque les réactions les plus négatives telles celle de Georges Charmes qui, d'abord émerveillé par les plats qu'il voit chez le grand vizir<sup>672</sup>, se trouve déçu par « tous ces mets de si belles apparences » et c'est surtout le beurre qui est l'objet du dégoût :

« Les plats les plus tentants ressemblaient à des mélanges de pommades et de beurre rance. Et cette ressemblance s'explique sans peine, puisque l'on met

---

<sup>668</sup> Guy BOURRÉE et Tahar ES SAFI, « El khotbat el Zarda (Le prône de la bonne chère) », *Revue France-Maroc* n° 8 de 1918, pp. 253-254.

<sup>669</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, p. 204.

<sup>670</sup> René de SEGONZAC (marquis de), *op. cit.*, p. 21.

<sup>671</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 97.

<sup>672</sup> Chef du gouvernement.

partout au Maroc les odeurs dont nous nous servons pour la pommade, et que le beurre y paraît d'autant meilleur qu'il y est plus ancien »<sup>673</sup>

Mathilde Zeys s'étonne aussi de cette utilisation dans les « pâtisseries arabes au beurre rance (ce qui au Maroc est, paraît-il, une qualité pour le beurre) »<sup>674</sup>, elle affirme d'ailleurs que « la grande difficulté consiste à se procurer de bonne qualité le lait, le beurre et la viande » et que « le beurre arrive en boîtes de Milan ou de Normandie »<sup>675</sup> au Maroc.

Les auteurs dressent donc une image de la cuisine marocaine tantôt trop grasse et trop sucrée, tantôt pauvre et sans raffinement. Mais l'originalité de leur approche est le fait, contrairement à l'appréhension de cuisines européennes, d'aborder, par leur voyage au Maroc, la cuisine avec une dimension kinesthésique non habituelle et autre que la vue et le goût : le toucher.

## 1.2 Manger avec les doigts : un délice ! Mais pas pour tout le monde...

En effet, l'appréciation de la nourriture marocaine, passe souvent par le prisme du « manger avec les doigts ». Cela engendre à la fois une curiosité, une angoisse, du dégoût mais aussi au contraire du plaisir et va déterminer le goût de la nourriture.

Le marquis de Segonzac dessine le déroulement d'une journée au village avec tous les repas. La ponctuation et l'usage fréquent des points de suspension peuvent être interprétés comme des marques de dégoût et d'exaspération de l'auteur devant les manières de table des autres convives :

« L'officiant, devant qui on dépose la table, rompt le pain et en répartit les morceaux sur la cinia<sup>676</sup>, en face de chaque convive ; il retire la viande et la pose provisoirement devant lui pour la distribuer plus tard, puis il dit : « Bismillah ! » Au nom de Dieu ! Et chacun plonge son pain et ses doigts dans le plat. Il est juste de reconnaître que l'on passe une aiguière avant et après les repas, et que chacun s'y lave les mains... Mais si peu ! En revanche il est de bon ton de se rincer furieusement la bouche après le

---

<sup>673</sup> Gabriel CHARMES, *op. cit.*, p. 329.

<sup>674</sup> Mathilde ZEYS, *op. cit.*, p. 95.

<sup>675</sup> *Ibid.*, p. 230.

<sup>676</sup> Table basse.

repas, dans un bassin qu'un serviteur vous présente, en se servant de son index comme brosse à dents... »<sup>677</sup>

Marie-Thérèse Gadala est invitée par le pacha de Marrakech Thami El Glaoui<sup>678</sup>. Pour elle, manger avec ses doigts est une sorte de rite :

« Et le repas commence. L'ablution d'abord, avec la fine aiguïère, au-dessus du bassin qu'on se passe à la ronde, ainsi que la serviette. Précaution bien utile, puisque, rompant sans doute ses habitudes en notre honneur, le pacha nous fait manger à l'arabe, c'est-à-dire sans fourchettes... et que, la serviette dépliée sur nos genoux ne servant que pour la bouche, force nous sera de nous lécher les doigts.[...] et obéir au rite, prendre toujours dans le plat de la main droite (la gauche porte malheur) et dans le même endroit, le coin du voisin ne devant pas être violé ; faire de ses doigts une cuiller pour saisir les petits pois, et d'un coup de pouce, les pousser dans la bouche. »<sup>679</sup>

Assise à côté du Pacha, elle dépeint avec une admiration presque amoureuse, comment celui-ci modèle les boulettes de couscous avec ses doigts :

« Pour le couscous... Mais c'est là que le Pacha se montre magicien, avec son art à lui, de pétrir la semoule, presque sans y toucher, d'un rythme du poignet, de la modeler, comme le potier la glaise, d'en faire cette fine boulette que d'un autre coup de main, il projette dans sa bouche...Et elles sont bien à ce moment le symbole de sa race, ces mains agiles, nerveuses, patriciennes et fuyantes, ces mains qui dansent... »<sup>680</sup>

Alice-Louis Barthou, en tant que femme de lettres et épouse d'un ministre de la III<sup>e</sup> République, a elle aussi l'honneur de dîner chez Thami El Glaoui, pacha de Marrakech. Pour elle, ce repas « qui l'intrigue et l'amuse fort » est l'occasion de comparer les mœurs marocaines à des pratiques moyenâgeuses que sa distinction empêche de maîtriser. Après s'être lavé les mains, et avoir mangé les premiers plats « remplis, je dois le dire, de très bonnes choses » avec les trois doigts de la main droite, elle s'effraie devant l'arrivée d'un couscous aux petits pois. Mais leur hôte leur offre des cuillères en argent, tout en leur faisant la démonstration qu'il peut se manger avec les doigts. Son récit est d'ailleurs assez contradictoire, car si elle semble mépriser les règles de la table ancestrales, elle trouve

---

<sup>677</sup> René de SEGONZAC (Marquis), *op. cit.*, p. 147.

<sup>678</sup> Thami El Mezouari El Glaoui (1879-1956) est nommé Pacha de Marrakech en 1912 par le sultan Moulay Youssef. Il participe à la pacification du Maroc et est distingué par Lyautey.

<sup>679</sup> Marie-Thérèse GADALA, *op. cit.*, p. 115.

<sup>680</sup> *Ibid.*, p. 115-116.

néanmoins dommage que le pacha s'éclaire à l'électricité et possède un téléphone chez lui, signe d'un « Islam qui disparaît »<sup>681</sup>.

Manger avec les doigts n'est pas non plus l'affaire de Françoise de Sourdon, qui, devant un mouton entier cuit en méchoui et posé sur un grand plateau, hésite :

« Une décision s'impose. Renier les pratiques de la civilisation européenne, ou renoncer à déjeuner. Mon parti est pris. Je n'hésite plus. Je retrousse les poignets de ma blouse. Après avoir palpé les flancs de ce rôti à quatre pattes, je tire un morceau de chair comme on soulève un cataplasme, et, la tête renversée, je le mange à la régalaide si j'ose dire, en ayant soin de n'utiliser que mon pouce et mon index pour me conformer à l'usage. Il est exquis ce méchoui, tendre, cuit à point et d'un fumet à mettre en flacon ? Mon voisin y revient, ma voisine en reprend ; moi, je retourne à mes coussins. »<sup>682</sup>

Elle renouvelle l'expérience avec le couscous en fin de repas :

« Les gens adroits le mangent sur le poing roulé préalablement en boulettes ; les autres, les novices, comme moi, n'ayant plus à sauvegarder l'intégrité de leurs doigts, cherchent la viande et les fruits, comme jadis les augures fouillaient les entrailles des victimes »<sup>683</sup>.

Ces auteurs, en faisant un portrait si peu savoureux de la nourriture marocaine et des pratiques qui lui sont liées, veulent selon toute évidence se distinguer de la population marocaine en renforçant les frontières culturelles. Pourtant, certains franchissent cette frontière en essayant d'imiter ou de s'approprier de nouvelles pratiques. C'est le cas de Marise Périale, journaliste, qui voyage en camion d'un site à un autre, et pour qui manger avec les doigts est au contraire signe d'une longue expérience et d'une bonne connaissance du pays, elle refuse tout net de prendre des couverts lors d'une pause « casse-croûte » :

« Je me récrie. Je suis une vieille marocaine et comme telle j'ai fait quantité de repas de ce genre en voyage à travers le bled. Bravement, je trempe mon pain dans le plat et aiguise mes dents sur une cuisse de la poule qui devait être un peu vieille. Je félicite les cuistots car le plat est vraiment réussi, mais j'ai la bouche emportée »<sup>684</sup>.

---

<sup>681</sup> Alice LOUIS-BARTHOU, *op. cit.*, p. 92-93.

<sup>682</sup> Françoise DE SOURDON, *Le Marocain, son âme, sa ville*, Paris, La Renaissance du Livre, 1929, p. 84.

<sup>683</sup> *Ibid.*, p. 86.

<sup>684</sup> Marise PÉRIALE, *op. cit.*, p. 157-158.



Pour le Docteur Paul Chatinières, manger son repas « à la marocaine » constitue plutôt une stratégie, il s'agit pour lui de s'intégrer à la population pour pouvoir l'aborder et s'attirer sa confiance afin de pouvoir exercer son métier de médecin. De plus, il ne s'arrête pas à une vision exotique des pratiques mais les définit en tant que véritables normes culturelles qu'il faut respecter :

« Je mangeai à la marocaine. Vivant en effet pendant mes tournées au milieu des indigènes, j'avais soin de me conformer à leurs usages, à leurs habitudes et de me plier le plus possible aux rites de leur existence, supprimant ainsi la barrière qui nous séparait. La façon de prendre ses repas, au Maroc, semble très primitive au voyageur nouveau venu ; mais elle n'en est pas moins régie par une étiquette invariable et minutieuse. »<sup>685</sup>.

Avant de les décrire complètement :

« Chacun prenait dans le plat, avec les doigts de la main droite, les morceaux qui lui convenaient ; les découpant avec les doigts dans le plat même quand ils étaient trop volumineux, puis les portaient à la bouche. [...] Le Khalifat qui voulait me traiter en hôte de distinction, découpait de la main les morceaux les plus appétissants et me les présentait. »<sup>686</sup>

C'est lorsqu'elle assiste à un mariage qu'Alice la Mazière a l'occasion de manger elle aussi avec ses doigts. Il semble que la relation qu'elle établit entre sa main et la nourriture est presque charnelle et qu'elle lui procure beaucoup de plaisir :

« Et moi aussi, je me sers de mes doigts pour manger, avec moins d'aisance sans doute que mes compagnons, mais sans trop de gaucherie. Je fouille dans la pastilla fumante pour en retirer une aile de pigeon. Je lève un blanc de poulet. Je détache un morceau de ce mouton que l'on nous présente tout entier et le trempe dans du cumin qu'une main attentive a répandu sur le plateau. Et pendant que je me délecte de ces mets raffinés, mes yeux contemplant le riad [...]. »<sup>687</sup>.

## 2. Les débuts de la construction d'une cuisine nationale marocaine

### 2.1 Le trio gagnant couscous-tajine-thé à la menthe

---

<sup>685</sup> Paul CHATINIÈRES, *op. cit.*, p. 51.

<sup>686</sup> *Idem.*

<sup>687</sup> Alice la MAZIÈRE, *op. cit.*, p. 69.

Après l'étude des récits d'explorateurs, de scientifiques et de touristes, on peut dire que ceux-ci réduisent de beaucoup la diversité des mets qu'ils rencontrent. Néanmoins, on peut tout d'abord différencier les ouvrages à vocation scientifique comme la revue *Archives marocaines* dans laquelle les auteurs décrivent ce qu'ils voient de façon détaillée sans, la plupart du temps, en donner d'interprétation. C'est d'ailleurs depuis les articles de cette revue qu'il a été possible de relever le plus grand nombre de noms d'aliments et de mets consommés au Maroc<sup>688</sup>. Viennent ensuite les récits d'explorateurs tels que ceux d'Edmond Douffé, du marquis de Segonzac, d'Abel Brives qui jouent les ethnologues et décrivent avec parfois beaucoup de précisions ce qu'ils mangent. Cependant, ils donnent leur avis et interprètent les gestes et donc fabriquent des représentations et des stéréotypes. Ces derniers ont l'avantage de donner une vision de la nourriture à la campagne, qui à l'époque, compte beaucoup plus d'habitants que les villes, et de la cuisine du quotidien. Au contraire, les récits de voyageurs et notamment de voyageuses décrivent les repas d'exception, dans les villes et chez les grands personnages de l'administration marocaine. Dans ces récits, les plats et aliments cités sont toujours les mêmes : couscous, tajine, méchoui, pastilla, poulet rôti, dattes sont énumérés sans cesse sans plus de détails sur leur composition ou leur présentation. Les pâtisseries sont rarement nommées, les tajines guère différenciés, les épices utilisées peu identifiées, à part pour la cannelle et le cumin. Tout cela tend à uniformiser la cuisine marocaine qui recèle pourtant de réelles disparités notamment régionales, voire locales. Nous ne connaissons pas la diffusion et la portée que ces ouvrages ont eu auprès de la population française, mais même s'ils avaient eu beaucoup d'audience, la connaissance de la cuisine marocaine via ces récits de voyage n'a pu concerner que très peu de mets et encore moins de recettes, à l'image de ce que l'on peut trouver dans la conférence de Monsieur et Madame de La Charrière en 1912<sup>689</sup>. À cette conférence, le public n'a pu entendre que les aliments suivants : œufs, lait aigre, taggins (sic), méchouis, couscous, thé à la menthe, beurre rance, fruits, gâteaux au miel. Seul le couscous mérite une définition minimale : « sorte de semoule, accommodée de beurre plus ou moins rance »<sup>690</sup>.

Les guides touristiques du Maroc ont mis un certain temps à s'intéresser à la nourriture, mais cela semble être vrai pour toutes les destinations traitées par cette littérature. On peut noter un début d'intérêt réel pour la gastronomie marocaine à la fin du Protectorat.

---

<sup>688</sup> Voir tableau de la figure 2 p.76.

<sup>689</sup> Monsieur et Madame J. LADREIT de LACHARRIÈRE, *Voyage dans le Maroc occidental, du Sous à Tanger*, Rouen, Imprimerie E. Cagnard, 1912, 28 p.

<sup>690</sup> *Ibid.*, p. 16.

Avant, il semble que les informations portant sur la nourriture étaient d'ordre purement informatif et que peu de touristes avaient l'intention d'en manger, tout au plus de façon exceptionnelle. Les guides font donc connaître des plats en réalité déjà connus : couscous, tajine, pastilla, cornes de gazelle.

En fait, les plats les plus cités comme « marocains » dans notre enquête en France sont ceux déjà identifiés comme « plats nationaux » marocains dès le début du XX<sup>e</sup> siècle dans les textes étudiés. Il s'agit, sans surprise, du couscous, du tajine, et, en tant que boisson, du thé à la menthe<sup>691</sup>. Déjà en 1905, dans leur article sur Ksar el Kebir, Georges Salmon et Michaux-Bellaire affirment que le souper chez les gens aisés « est représenté par un des deux plats nationaux, le tajin et le siksou<sup>692</sup> ». Si on ne peut parler de « plat » national pour le thé à la menthe, il est souvent qualifié de « boisson nationale ». C'est l'expression qu'utilise Madame Ladreit de la Charrière, dans sa conférence adressée au public de la Société normande de géographie : « Le repas était complété par du thé à la menthe qui est la boisson nationale »<sup>693</sup>. Quant à Marie Bugéja, elle affirme qu'il lui est impossible d'ingurgiter autant de verres de « la boisson nationale » que « les naturels du pays »<sup>694</sup>. Enfin, le marquis de Segonzac est invité chez l'*amghar*, chef d'un village, pour « venir prendre chez lui le *berkoukes*<sup>695</sup> et le thé qui constituent la collation nationale »<sup>696</sup>. L'Anglais Meakin affirme également en 1902, que le thé est « now the national drink<sup>697</sup> ». Les faits historiques décrits plus haut sur sa diffusion et sa consommation au Maroc peuvent donner raison à nos auteurs sur la réalité de l'importance de cette boisson au Maroc, dans la mesure où il est encore largement consommé aujourd'hui, même si ce n'est pas toujours avec de la menthe, par toutes les couches sociales, et qu'il est devenu, beaucoup plus que dans les autres pays du Maghreb, une spécificité nationale.

---

<sup>691</sup> D'après notre enquête sur la connaissance et les pratiques de la cuisine marocaine en France réalisée en 2016, à la question, « combien pouvez-vous citer de plats qui, pour vous, sont marocains, lesquels ? », 89% des répondants citent le couscous, 68 % citent le tajine. En revanche 10% citent la pastilla de façon spontanée. Ce taux est ramené à 80 % si on leur demande s'ils en ont au moins entendu parler.

<sup>692</sup> Edouard MICHAUX-BELLAIRE et Georges SALMON, « El Qçar El Kébir, une ville de province au Maroc septentrional », *op. cit.*, p. 64.

<sup>693</sup> *Ibid.*, p. 11.

<sup>694</sup> Marie BUGÉJA, *op. cit.*, p. 203.

<sup>695</sup> Gros couscous ou pâtes rondes.

<sup>696</sup> Marquis DE SEGONZAC, *op. cit.*, p. 67.

<sup>697</sup> Budgett MEAKIN, *op. cit.*, p. 83.

C'est moins évident pour le couscous, cuisiné dans une grande partie de l'Afrique du Nord mais pas seulement <sup>698</sup>. Le couscous marocain est d'ailleurs beaucoup comparé au couscous algérien par les explorateurs qui ont visité les deux pays. Ainsi Léon Isnard affirme dans son livre *La gastronomie africaine* en 1930 que le couscous est le « mets national de l'Afrique du Nord » <sup>699</sup> rassasiant riches et pauvres, mais n'en fait pas une spécificité marocaine. Néanmoins, il a été vu que le piment pouvait être un indicateur de différenciation.

La question est de savoir qui les a identifiés en tant que tels ? Les Marocains eux-mêmes, ou bien les Français et autres étrangers, à force de remarquer leur fréquence sur les tables auxquelles ils sont invités ? Dans l'article que nous avons déjà évoqué plus haut sur *L'industrie à Tétouan*, Alexandre Joly donne un détail intéressant à ce propos : il précise dans une note que le nom *Tâdjîn*, sert à désigner également le mets cuit dans une *tadjîn*, « mais en ce dernier sens, il est loin d'être d'un usage général, contrairement à l'emploi qu'en font beaucoup d'Européens dans leurs relations de voyage » <sup>700</sup>. Ainsi, en usant de la métonymie, les Européens ont pu aider à la diffusion, à la circulation, du moins à la connaissance de ce plat, que les Marocains ont pu reprendre et attribuer définitivement à ce mets, qui aura donc le même nom que l'ustensile dans lequel il est mijoté. Donner un nom à un plat est par ailleurs une forme d'appropriation pour l'étranger qui en le « nommant » le rend plus proche, plus consommable, puisqu'il n'est plus dans le registre de l'étrange, de l'innommable. Comme Annie Hubert le souligne, le plat national <sup>701</sup> est davantage identifié et désigné par les étrangers que par les membres de la nation en question. Les Européens vivant au Maroc durant le Protectorat ont donc peut-être participé à la désignation du tajine en tant que plat national marocain.

Les auteurs usent également du terme « plat national » pour d'autres mets que le tajine et le couscous, mais en opérant un glissement de sens du terme puisqu'ils les attribuent, non pas à la population marocaine dans sa globalité mais à des tribus ou aux habitants d'une région particulière. Ainsi, Michaux-Bellaire, en 1911, déclare que « le véritable plat national des Djelaba est la *baiçara* » (bissara) qu'il décrit comme des fèves concassées mises à bouillir dans de l'eau avec de l'ail, du piment, du cumin et du sel, qui sont exactement les mêmes ingrédients utilisés pour cette recette aujourd'hui. Cela relativise l'idée de « couscous-tajine »

---

<sup>698</sup> Il l'est aussi au Sénégal, par exemple, la semoule étant fabriquée à partir de mil.

<sup>699</sup> Léon ISNARD, *op. cit.*, p. 22.

<sup>700</sup> Alexandre JOLY, « L'industrie à Tétouan », *Archives marocaines*, tome VIII, 1906, pp. 196-329, p. 276.

<sup>701</sup> Annie HUBERT, « Cuisine et politique, le plat national existe-t-il ? », *Revue des Sciences sociales*, n° 27, Révolution dans les cuisines, 2000, pp. 8-11.

comme plats nationaux et rend compte d'une alimentation certes beaucoup plus restreinte et monotone, mais autre que le couscous-tajine.

Certains participent à la construction d'une cuisine nationale en s'efforçant de noter les différences entre la cuisine du Maroc et celle de son pays voisin, l'Algérie :

« L'alimentation varie suivant les régions le cous-cous, appelé universellement ici kesksou, est moins répandu qu'en Algérie ; ainsi que les autres aliments, il se mange avec la main, sans le secours d'aucun instrument. La cuiller est inusitée et les savants mettent l'usage de manger avec les doigts à l'égal d'un précepte canonique. Comme boisson excitante, le thé vert est caractéristique du Maroc entier et d'une partie du Sahara, tandis qu'en Algérie le café règne encore presque universellement. Sauf de rares exceptions, il n'y a pas au Maroc de cafés, d'établissements où l'on consomme des boissons. Les seuls lieux de réunion, à part les mosquées et les zaouiïas, sont les hammams qui, même à Fez, sont infiniment moins beaux et moins confortables que ceux de nos villes algériennes »<sup>702</sup>.

## 2.2 Les autres mets de la cuisine marocaine : entre rejet et adoption, ambivalence des auteurs

Il est établi que les récits de voyage ont réduit la diversité de la gastronomie marocaine à quelques éléments. Pourtant, on ne peut pas dire que les autres mets aient été complètement occultés par la littérature de l'époque, puisqu'il a été vu que les articles scientifiques comme ceux de la revue *Archives marocaines* ont rendu compte de la diversité de la cuisine notamment rurale. Pourquoi ces mets n'ont-ils pas passé la frontière culturelle installée à l'époque entre Français et Marocains et la frontière géographique entre France et Maroc jusqu'à aujourd'hui ? La première raison, déjà évoquée, peut venir du fait que les Européens en séjour au Maroc avaient davantage l'habitude de fréquenter la classe aisée de la population marocaine (caïds, pachas, vizir, sultan...) que les populations rurales pauvres et qu'ils n'ont donc pas rendu compte de choses qu'ils n'ont pas pu voir. La seconde raison tient dans l'éventualité que les récits de voyage aient eu beaucoup plus de résonance que les écrits scientifiques, pourtant plus riches en informations, auprès de la population française. Mais on

---

<sup>702</sup> Edmond DOUTTÉ, « Une mission d'études au Maroc. Le voyage de M. Edmond Doutté. Rapport sommaire d'ensemble », *Renseignements coloniaux, Bulletin mensuel du Comité de l'Afrique française et du comité du Maroc*, 1901, n° 8, pp. 161-178, ici p. 167.

peut aussi l'expliquer en s'intéressant aux recettes elles-mêmes. La *tagoulla* est un bon exemple pour comprendre pourquoi un plat est en mesure de passer la frontière culturelle ou non. Les écrits de Michaux-Bellaire et de Georges Salmon ainsi que le récit du marquis de Segonzac ont montré l'importance de la consommation de l'orge, sous forme de soupe (*açoua*) de purée (*tagoulla*) ou de pain, chez les populations rurales. Léon Isnard propose une recette à base d'orge dans la partie de son livre consacré aux potages, qu'il nomme « crème d'orge <sup>703</sup>» mais il en améliore la composition en y introduisant du beurre, quelques légumes, du lait et des œufs. Zette Guinaudeau ne présente pas non plus de soupe à l'orge d'autant plus que ses recettes se veulent « fassies ». La France étant le pays du blé et l'orge étant une céréale « pauvre », le plat avait d'autant moins de chance d'être adopté par les Français. De plus, on peut remarquer que plus le plat est compliqué à réaliser d'un point de vue technique, plus il est apprécié des Français. La *tagoula* n'étant que de l'orge bouillie dans de l'eau, ce plat ne « mérite » pas d'être transmis de l'autre côté de la frontière. On peut néanmoins remarquer, mais il s'agit là d'une œuvre fictionnelle donnant libre cours à l'imagination du réalisateur, Jean-Philippe Gaud, que dans le film *Tazzeka*, sorti en 2017, un jeune immigré du nord du Maroc propose une soupe d'orge à un grand chef français dans le but de se faire embaucher en cuisine. Ce dernier la trouve très raffinée. L'histoire ne dit pas s'il mettra ce mets à sa carte, en revanche, le réalisateur, sans doute pour sortir du couscous et du tajine, fait connaître cette soupe aux spectateurs de 2017 en France.

En revanche, le couscous, comme nous l'avons dit, procède d'une longue préparation de plusieurs cuissons successives et est préparé dans un récipient tout à fait original puisqu'il comporte deux parties, permettant de faire cuire dans un seul instrument les deux composantes du plat, à savoir d'un côté les légumes et la viande, de l'autre la semoule. On voit dans la littérature scientifique que c'est souvent le seul plat qui fait l'objet d'une description dans sa préparation, et non pas seulement dans sa présentation une fois cuisiné. De même, la pastilla, par son feuilletage, la complexité de sa farce, et le raffinement des saveurs apporté par la coriandre et la cannelle, est louée, du moins par ceux qui apprécient le sucré-salé.

D'ailleurs cette saveur hybride est plus ou moins acceptée également selon la préparation du plat. La pastilla, qui renferme de façon « surprenante » et originale une farce au pigeon et aux amandes sucrées a beaucoup plus de succès et provoque moins de dégoût

---

<sup>703</sup> Léon ISNARD, *op.cit.*, p.70.

que le tajine aux pruneaux dont la sauce est souvent comparée à un « marécage ». Les auteurs ont donc choisi sans doute inconsciemment de consacrer plus de place dans leurs écrits aux mets qu'ils trouvaient les plus raffinés et les plus beaux esthétiquement. Le tajine sauve la mise grâce à l'exotisme du plat en terre du même nom dans lequel il est présenté mais n'est pas considéré comme raffiné, puisqu'il est comparé au ragoût et donc ne fait l'objet de beaucoup d'attention dans les ouvrages.

Cette recherche met en évidence la complexité dans l'appréciation des différents mets et le fait qu'on ne peut pas, pour étudier les phénomènes de transferts, d'une part, omettre de confronter ses sources mais aussi de se dispenser d'étudier l'individu, car, comme le souligne Didier Francfort, « il n'est cependant pas possible d'exclure du champ historique l'expression la plus individuelle des dégoûts alimentaires qui, dès qu'elle est exprimée, peut s'ériger en discours normatif chez le critique gastronomique ou comme un positionnement provocateur paradoxal, voire comme l'indice d'une nature personnelle particulièrement robuste ou, au contraire, délicate. »<sup>704</sup>. En effet, très peu de plats sont unanimement détestés ou unanimement adorés. D'ailleurs, la description de Françoise de Sourdon d'un repas de mariage marocain montre qu'elle est la seule à être dégoutée des plats successifs alors que ses voisins de table se régalaient. En plus de mettre sur papier ses propres paradoxes (elle commence par qualifier la pastilla de « monstrueuse galette » pour terminer par « la pastilla est exquise »<sup>705</sup>), elle a l'honnêteté intellectuelle de ne pas faire de son dégoût personnel une généralité. Mais la plus évidente des preuves se manifeste dans le fait de manger avec les doigts. Comme vu précédemment, les réactions vont du rejet le plus radical jusqu'à l'appropriation en passant par l'adoption, du moins temporaire, le temps du voyage.

### 2.3 Permanences ou stéréotypes ? Une cuisine féodale « spectacle »

Il est compliqué de définir le moment où une pratique naît, comment elle s'est diffusée et généralisée, et par qui. Les récits d'explorateurs et de touristes mêlent observations strictes, interprétations, généralisations tout en s'inspirant parfois, comme nous l'avons relevé, de

---

<sup>704</sup> Didier FRANCFORT, « Le dégoût des autres. L'histoire culturelle face à la construction de l'altérité gastronomique la plus radicale », *op. cit.*, p. 48.

<sup>705</sup> Françoise DE SOURDON, *op. cit.*, p. 86.

travaux et d'ouvrages précédents ou en appliquant de nouveau un modèle déjà observé en Algérie. Il est donc difficile de démêler, plus d'un siècle après les premières présences européennes au Maroc, ce qui était déjà dans les habitudes de la population avant la colonisation de ce qui est apparu plus récemment. Nous avons donc relevé les lieux communs qui, d'après nos sources, forment des permanences, jusqu'à nos jours, en essayant de les soumettre au regard de l'anthropologie afin de comprendre, si cela est possible, dans quelle mesure ils sont des constructions et si cela est le cas, des constructions exogènes (fabriquées par les Européens) ou endogènes (fabriquées par les Marocains eux-mêmes). Ainsi, deux lieux communs sur le Maroc transcendent les sources étudiées et existent jusqu'à aujourd'hui : le ritualisme et l'aspect féodal de la société marocaine ; et la notion d'hospitalité.

On peut d'abord remarquer à quel point la cuisine et la nourriture ont marqué les auteurs consultés qui, s'ils y consacrent rarement des chapitres entiers de leurs ouvrages, dessinent des fresques de la gastronomie marocaine tout au long de leurs récits. Il faudrait pouvoir comparer une série de récits de voyage sur d'autres pays afin de mesurer si l'importance de la nourriture y est telle. Cet intérêt peut être expliqué par la véritable mise en scène que constitue le repas au Maroc. Concernant les maisons les plus aisées, la succession de nombreux plats apportés par les domestiques et esclaves, et présentés dans de la vaisselle luxueuse donne l'impression aux voyageurs d'assister à un véritable spectacle. La préparation et la distribution du thé opérées par le personnage le plus important du dîner font dire aux auteurs qu'ils assistent à « une cérémonie » ou à « un rituel ». Néanmoins, étant donnés les rapports complexes de dominants/dominés qu'entretiennent les membres du *Makhzen* avec l'administration coloniale et les colons en général, on peut se demander quelle signification détiennent les gestes opérés autour des repas lorsqu'ils sont pris en commun et s'il n'y a pas une amplification de la symbolique dans le but d'impressionner l'autre par une monstration de sa culture ou de lui donner une importance dans le but de le flatter. D'ailleurs, ont souvent lieu, tout de suite après, des spectacles de musique et de danse. Si cela est moins le cas dans les villages ruraux, par manque de moyen économique, c'est souvent la longue préparation du couscous par les femmes qui est l'objet de curiosité et également le partage de la viande sous forme de rituel. On peut supposer que dans un contexte européen d'industrialisation accélérée et de désenchantement spirituel (la loi de séparation des Églises et de l'État est votée en 1905), beaucoup d'auteurs ont besoin de retrouver de telles traditions et nagent en plein rêve orientaliste. Cependant, nier le caractère ritualiste effectif existant autour de l'alimentation au



Maroc serait une erreur. Hassan Rachik a montré dans sa thèse sur les repas sacrificiels<sup>706</sup>, que le rituel constitue dans les sociétés rurales où la connaissance n'est pas conservée par écrit, une source d'information très importante sur les groupes sociaux et leur culture. Les auteurs de récits de voyage décrivent donc bien des réalités. Le problème réside plutôt dans l'interprétation de ces réalités qu'ils ramènent souvent uniquement à la religion. Or Jean-Noël Ferrié met en garde les lecteurs des travaux de l'anthropologie coloniale, comme ceux d'Edmond Doutté, et même post-coloniale, comme ceux de Gellner, qui ont tendance à expliquer chaque fait observé par une cause religieuse. Pour Jean-Noël Ferrié « on ne peut prétendre faire de la religion l'élément central d'une théorie de l'action »<sup>707</sup>.

En revanche, l'observation du ritualisme dans la vie quotidienne des Marocains amène certains européens à la construction d'un stéréotype encore existant, à savoir l'immobilisme qui aurait figé la société marocaine depuis le Moyen-Âge. Gabriel Charmes affirme, en 1887 : « Plus je m'initiais aux mœurs du Maroc, plus j'étais frappé de la ressemblance parfaite qui existe entre ce pays et nos sociétés européennes du Moyen-Âge. Il est dominé par une sorte de féodalité parfaitement indépendante, qui est bien loin de reconnaître le sultan pour chef »<sup>708</sup>. S'il parle ici seulement de l'organisation politique, il englobe quelques pages plus loin d'autres aspects de la vie marocaine : « Ce qui me charme le plus dans les voyages, c'est de retrouver ainsi, vers cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle, presque à la porte de l'Europe, les mœurs, les institutions, l'organisation sociale et politique des siècles passés »<sup>709</sup>. De même, dans les dernières pages de son ouvrage, Paul Chatinières brosse ainsi le portrait de ceux qu'il a observés : « Ces peuples encore primitifs sont restés tels que nous les décrivent les récits bibliques et les antiques documents assyriens et égyptiens. Les Caïds du grand Atlas, nous offrent, en outre, le spectacle de la survivance du Moyen-Âge féodal à l'aube de notre civilisation européenne »<sup>710</sup>, puis il remonte encore plus loin dans l'histoire : « Le Kabyle d'Algérie, le berbère et le chelleuh du Maroc, mélange de race sémitique et de race japhétique, ont conservé religieusement dans les montagnes leurs anciennes coutumes des âges préhistoriques »<sup>711</sup>.

---

<sup>706</sup> Hassan RACHIK, *Les repas sacrificiels : essais sur le rituel du Ma'rouf dans une tribu du Haut Atlas*, thèse de Doctorat d'État, Casablanca, 1986.

<sup>707</sup> Jean-Noël FERRIÉ, *op. cit.*, p. 82.

<sup>708</sup> Gabriel CHARMES, *op. cit.*, p. 101.

<sup>709</sup> *Ibid.*, p. 103.

<sup>710</sup> Paul CHATINIÈRES, *Dans le grand Atlas marocain*, *op. cit.*, p. 287.

<sup>711</sup> *Ibid.*, p. 288.

Cette idée de féodalité est employée par Lyautey lui-même et se retrouve dans les récits de voyage beaucoup plus tardifs, concernant l'alimentation. Ainsi, Alice Louis-Barthou en décrivant le pacha manger avec ses doigts, relie ce geste à la féodalité :

« Lui par exemple, nous montre comment il faut s'y prendre quand on se respecte, et avec toujours ce condescendant sourire qui l'éloigne de nous plus qu'il ne le rapproche, il saisit dans sa main adroite une poignée de semoule qu'il roule en boule par un savant pétrissage. [...] La boule faite, on la lance dans la bouche d'un seul coup et on rejette dans le plat ce qui peut rester attaché à la main. Dame, les reliefs vont aux tables moins qualifiées puis aux esclaves, inutile de se gêner !! Nous sommes en pleine féodalité, ne l'oublions pas. »<sup>712</sup>

Or, le concept de féodalité n'est pas neutre et ne renvoie pas seulement à la période historique médiévale. Eric Bournazel et Jean-Pierre Poly différencient la définition de François-Louis Ganshof<sup>713</sup> qui fait de la féodalité un système juridique reposant sur « le lien dit d' « homme à homme » fondé sur des rites de « fidélité » ou d'« hommage » créateurs de la relation de vassalité, et le lien proprement « féodal » reposant sur la concession d'une tenure à charge de service militaire, le « bénéfice » ou le « fief » » et celle de Marc Bloch pour qui « le terme de féodalité s'élargissait à la société tout entière où ces institutions avaient existé »<sup>714</sup>. Le terme prend ensuite des connotations négatives avec les acteurs de la Révolution française qui veulent combattre les institutions de l'Ancien Régime. Les auteurs étudiés ici parlent moins de féodalité politique que de féodalité culturelle en faisant glisser le sens de féodalité d'un concept d'organisation politique à celui d'un mode de vie moyenâgeux, sous-entendu « retardé » : une excellente façon de justifier une colonisation paternaliste.

#### 2.4 La *mouna* et l'hospitalité marocaine

Les auteurs utilisent un certain nombre de mots arabes qu'ils ont appris pour qualifier quelques aspects de la vie marocaine notamment liées à la nourriture comme la *diffa* qui désigne un grand repas cérémoniel comme il en a déjà été question, et la *mouna*. Ce dernier terme, utilisé surtout par les explorateurs, est rarement défini. Le marquis de Segonzac la décrit dans son paragraphe dédié à l'hospitalité :

---

<sup>712</sup> Alice LOUIS-BARTHOU, *op. cit.*, pp. 92-93.

<sup>713</sup> François-Louis GANSHOF, *Qu'est-ce que la féodalité ?* Bruxelles, 1957, 5<sup>e</sup> éd., Paris, 1982.

<sup>714</sup> Eric BOURNAZEL, Jean-Pierre POLY, « Qu'est-ce qu'un système féodal ? Ou introduction à l'étude du gouvernement féodal », in Jean-Pierre Poly *et al.*, *Les féodalités*, Presses Universitaires de France « Histoire générale systèmes politiques », 1998, p. 3-12.

« Elle est due à tout étranger qui la réclame par la traditionnelle formule «dif Allah ! » je suis l'hôte de Dieu ! L'hospitalité varie selon la qualité de l'hôte. Si c'est un hôte considérable, il est l'hôte de la tribu et chaque foyer doit contribuer à son entretien. L'un fournit le *tâm*, un autre le sucre, un autre le thé, le bois, etc., selon les prescriptions du cheikh. Si c'est un simple voyageur, il est attribué à un habitant, conformément à une liste de roulement établie par le cheikh. »<sup>715</sup>.

La *mouna* se matérialise donc par de la nourriture ainsi que par du matériel utile pour dormir confortablement.

D'autres descriptions permettent de comprendre de quoi il s'agit. Ainsi, Abel Brives y fait référence de nombreuses fois dans *Voyages au Maroc (1901-1907)*. Botaniste ayant obtenu une mission d'études géologiques auprès du gouverneur général de l'Algérie en 1901, il réitère à cinq reprises ses voyages, accompagné de son épouse.

À Meknès :

« Le pacha vient me faire visite, il donne des ordres pour que les curieux soient écartés et m'annonce l'envoi d'une *mouna* et de gardiens. [...] Passé neuf heures, comme nous nous mettons au lit, arrivent un couscouss et des fruits envoyés par le Regragui en cadeau d'hospitalité. Bien que nous venions tout juste de dîner, il y faut faire honneur ; nous abstenir serait manquer aux règles élémentaires de la civilité marocaine. Nous nous exécutons sans trop de peine, le couscous étant fort bon ». <sup>716</sup>

Ici la *mouna* est offerte non pas par une tribu mais par le pacha. Il s'agit encore de nourriture et le logis semble déjà leur avoir été donné. Abel Brives reçoit la *mouna* ailleurs :

À Sidi Ali el Kourati : « les cheurfas causent longuement, font servir du thé, puis se retirent. À la nuit, ils nous envoient la *mouna*, qui est copieuse : du couscous, des raisins, des figues de barbarie, une grosse bougie, un pain de sucre. »<sup>717</sup>.

À Amismiz : « La *mouna* est d'un beau pain de sucre, de deux chandelles, d'un paquet de thé, de deux énormes plats de couscous, d'orge et de paille en quantité suffisante »<sup>718</sup>.

---

<sup>715</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 263.

<sup>716</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, pp. 70-71.

<sup>717</sup> *Ibid.*, p. 76.

<sup>718</sup> *Ibid.*, p. 138.

Nous l'avons compris, hospitalité et *mouna* sont étroitement liées puisque la première est jugée en fonction de la seconde, celle-ci étant, nous l'avons compris grâce aux exemples, un ensemble de biens offerts au visiteur afin qu'il puisse se nourrir lui et ceux qui l'accompagnent, animaux compris, et se reposer. Le terme ne semble pas avoir de lien avec la brioche du même nom, dégustée durant la Pâque juive.

Bernard Rosenberger en fait la mention également et il distingue deux sortes de *mouna* : « la mawna taïba, cuite, apporté processionnellement, souvent dès l'arrivée des voyageurs, et la mawna khadra, crue, qui arrive selon le même cérémonial assez solennel. Elle est destinée, celle-ci, à permettre aux voyageurs de se nourrir en chemin, ou selon leur goût, en cuisinant légumes et viandes à leur façon. <sup>719</sup>»

La *mouna* est donc liée à la pratique de l'hospitalité des tribus envers les voyageurs dont les explorateurs font la publicité. L'hospitalité est une caractéristique culturelle, construite, attribuée à un peuple. Alors d'où vient l'hospitalité marocaine, ici berbère ?

L'hospitalité est une vertu commune à plusieurs religions : *Deutéronome* 10 :18 : « C'est lui qui rend justice à l'orphelin et à la veuve, qui aime l'immigré, et qui lui donne nourriture et vêtement » et 10 :19 : « Aimez donc l'immigré car au pays d'Égypte vous étiez des immigrés ». Le Coran fait également allusion à l'hospitalité lors du récit d'Abraham recevant des hôtes, à qui il offre un veau gras (Sourate 51, versets 24-27), et un hadith fait dire au prophète qu'il est du devoir du musulman d'accueillir tout étranger pendant trois jours, au-delà desquels cet acte n'est plus de l'hospitalité mais une demande de charité de la part des visiteurs. Selon Anne Gotman<sup>720</sup>, le Coran ne comporte pas d'allusion directe à l'hospitalité, mais inclut à maintes reprises le voyageur et l'étranger dans les bénéficiaires de la charité, aux côtés des voisins, des parents, des orphelins, des pauvres. Il faut leur « donner de son bien « quel qu'amour qu'on en ait »<sup>721</sup>, ce que l'on dépense doit être adressé également aux « voyageurs indigents »<sup>722</sup> et ceci sans avarice<sup>723</sup>. Ce don prend d'ailleurs la valeur

---

<sup>719</sup> Bernard ROSENBERGER, « Repas du Maghreb XVI<sup>e</sup> -XIX<sup>e</sup> siècles », in, Jean-Louis FLANDRIN, Jane COBBI (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, p.307-308.

<sup>720</sup> Anne GOTMAN, *Le sens de l'hospitalité*, Presses Universitaires de France, coll. « Le lien social », p. 17.

<sup>721</sup> Sourate 2, verset 177.

<sup>722</sup> Sourate 2, verset 215.

<sup>723</sup> Sourate 4, verset 36.

d'obligation : « donne donc au proche parent son dû, ainsi qu'au pauvre, et au voyageur en détresse »<sup>724</sup>.

Il se trouve que cet acte fait également partie du droit berbère, ce que les colons ont appelé la « justice berbère » : « Cette justice a existé dans les faits, sans aucun texte lui donnant force de droit, jusqu'en 1930, date à laquelle un dahir lui a donné un statut juridique légal »<sup>725</sup>. Ce droit repose donc sur des textes écrits sous le Protectorat ou par des chercheurs marocains selon les régions : « Citons pour l'exemple les documents relatifs aux *Kanoun* de Kabylie [...], les recueils *Azerf* dans le centre du Maroc, les *Tiaâqqidin* du sud-est, les *Louh* dans le Souss »<sup>726</sup>. Ces textes traitent de l'hospitalité. Ahmed Skounti donne un exemple avec l'article 21 de l'azerf des Aït Ouizem du Haut-Guir dans l'Oriental marocain, qui stipule que « Quiconque refuse de donner l'hospitalité à son hôte devra s'acquitter d'une amende de 10 mouzounas. De plus, il sera tenu de l'héberger »<sup>727</sup>.

Il ne s'agit donc pas d'une hospitalité « absolue » telle que Jacques Derrida la définit : « [...], l'hospitalité absolue exige que j'ouvre mon chez-moi et que je donne non seulement à l'étranger (pourvu d'un nom de famille, d'un statut social d'étranger, etc.) mais à l'autre absolu, inconnu, anonyme, et que je lui donne lieu, que je le laisse venir, que je le laisse arriver, et avoir lieu dans le lieu que je lui offre, sans lui demander ni réciprocité (l'entrée dans un pacte) ni même son nom. La loi de l'hospitalité absolue commande de rompre avec l'hospitalité de droit, avec la loi en la justice comme droit »<sup>728</sup>. Or, dans le cas de nos explorateurs la *mouna* ne semble pas être un don naturel sans contrepartie mais bien un pacte, voire un devoir rendu en échange d'une lettre rendant obligatoire cet acte d'hospitalité et sans laquelle la *mouna* n'est plus systématiquement octroyée. Ainsi, à Tamesloht, Brives et son équipe se voient refuser l'hospitalité du chérif Moulay el Hadj :

« Nous comptons sur l'hospitalité de ce haut personnage. Mais elle nous fit défaut. Deux démarches successives, l'une d'Omar et du caïd Ahmed, l'autre de ce dernier seul, se heurtèrent à la même fin de non-recevoir ; nous n'avions pas de lettre

---

<sup>724</sup> Sourate 30, verset 38 et sourate 17, verset 26.

<sup>725</sup> Mustapha EL QADERY, « La justice coloniale des « berbères » et l'État national au Maroc », *L'Année du Maghreb* [En ligne], III | 2007, mis en ligne le 1<sup>er</sup> novembre 2010, consulté le 24 septembre 2018, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/anneemaghreb/349> ; DOI : [10.4000/anneemaghreb.349](https://doi.org/10.4000/anneemaghreb.349),

<sup>726</sup> *Idem.*, p. 16.

<sup>727</sup> Ahmed SKOUNTI, « L'hospitalité berbère, prolongement d'un récit gellnerien », *Études et documents berbères*, 24, 2006, pp. 149-158, p. 154.

<sup>728</sup> Anne DUFOURMANTELLE, *Anne DUFOURMANTELLE invite Jacques Derrida à répondre De l'hospitalité*, p. 29.

nous accréditant, nous étions des inconnus pour le chérif ; aussi nous refusait-il son *meraba bikoum*. »<sup>729</sup>

D'autres exemples nous montrent que l'hospitalité n'est pas donnée de façon systématique, et qu'elle est le résultat de négociations avec les accompagnateurs marocains de Brives. De plus, un autre facteur peut influencer les relations entre les tribus et les voyageurs. En effet, si, à partir de 1912, on peut différencier les territoires pacifiés et ceux qui ne le sont pas encore (c'est-à-dire conquis par l'armée française ou non), avant cette date, le pays n'était pas unifié davantage, ce qui donne une légitimité aux interventions des armées européennes. En effet, au moment où les explorateurs visitent le Maroc, certaines tribus ne sont pas soumises au roi, celles que Robert Montagne fait appartenir au « *bled-es-siba* », en opposition à celles contrôlées par le Sultan : « *bled el-makhzen* », catégories déconstruites par Mohamed Berdouzi<sup>730</sup>, mais qui peuvent expliquer que des étrangers venant au nom du roi ne sont pas toujours les bienvenus. Pour un étranger, voyager chez les tribus favorables au Sultan est plus simple puisqu'il peut demander la protection aux membres de l'administration et au Sultan qui lui assure d'être reçu dans les tribus. Au contraire, Charles de Foucault, quand il entreprend sa *Reconnaissance au Maroc*, doit recourir aux systèmes de protection locaux lorsqu'il rencontre les tribus insoumises, notamment à la *zettat*, qui est « à la fois la protection du voyageur sur les routes dangereuses, et la rémunération de cette protection. C'est donc une pratique sociale et en même temps un glissement métaphorique »<sup>731</sup>. Mais même en pays soumis la sécurité n'est ni totale, ni stable. L'hospitalité marocaine est donc très liée au contexte politique mais ne dépend pas d'une règle générale, c'est surtout du cas par cas. En effet, pour Hassan Rachik : « La situation ethnographique précoloniale laissait donc une relative liberté à une catégorie de Marocains de ne pas se soumettre au bon vouloir de l'observateur étranger. Mais la règle, que la situation soit coloniale ou non, est que la recherche de l'information et du renseignement était encadrée dans des relations de pouvoir »<sup>732</sup>.

Abel Brives rencontre donc des systèmes politiques différents comme il en donne l'exemple avec la tribu des Seqsaoua :

---

<sup>729</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, p. 139.

<sup>730</sup> Mohamed BERDOUZI, *Structures du Maroc précolonial : critique de Robert Montagne*, Casablanca : Editions de la Croisée des Chemins, Conseil National des Droits de l'Homme, 2012, 149 p.

<sup>731</sup> Abdelahad SEBTI, « Les mille et un usages de la ztâta », *Zamane*, n° 37, 2013, disponible en partie ici : <http://zamane.ma/fr/les-mille-et-un-usages-de-la-ztata/>, consulté pour la dernière fois le 9 octobre 2018.

<sup>732</sup> Hassan RACHIK, *Le proche et le lointain. Un siècle d'anthropologie au Maroc*, Parenthèses/MMSH, 2012, p. 54.

« L'administration de ces tribus du Saqsaoua est un peu différente de celle des tribus de la région littorale. Ici le sultan n'a aucune autorité et il n'y a aucun caïd nommé par lui. Chaque tribu est dirigée par trois chefs élus et une djemaa [...]. Tous les ans, après la moisson, la totalité de la récolte de chaque habitant est mise à l'abri dans une maison spéciale, généralement située au centre du village. La clef est en la possession du chikh agricole et chaque jour, sous sa surveillance, se fait la distribution des grains aux familles. Lorsqu'un étranger arrive, une mouna lui est offerte et chaque habitant doit y participer, dans la mesure de ses moyens. L'un est imposé pour un œuf, un autre pour un mouton. Si l'étranger-et il le fait toujours- laisse une *fabour*, elle est également partagée au prorata des fournitures. Nous n'avons rencontré cette organisation que dans le seqsaoua, les Ida ou Mahmoud et dans les villages de l'Oued Arbhar, c'est-à-dire dans tout le massif montagneux du Tichka et de l'Ifiguig. »<sup>733</sup>

La *mouna* ne dépend donc pas ici d'une lettre d'un représentant du Makhzen, mais bien d'une organisation particulière exercée dans certaines tribus. Si cette hospitalité semble être accordée sans condition sur la personne, mais bien à l'étranger en général, elle ne relève pas pour autant de l'hospitalité absolue dans la mesure où une « *fabour* » est attendue, c'est-à-dire un remerciement en numéraire, elle-même redistribuée, selon Brives, entre tous ceux qui ont participé à la *mouna*.

Pour les auteurs, l'hospitalité est davantage une pratique berbère qu'arabe, et parmi les berbères, les Chleuhs, berbères du Sud, notamment du Sous sont réputés pour leur accueil. Le marquis de Segonzac s'en fait l'écho en avril 1905 : « L'hospitalité est une des plus belles vertus berbères ; on la pratique largement à Anzour. Point de soir où l'on héberge ; j'en ai vu jusqu'à 30 les jours où la jemaa<sup>734</sup> se réunit »<sup>735</sup>.

Pourtant, lorsqu'il souhaite se rendre dans le Souss, en 1904, Abel Brives rencontre des difficultés. Les caïds lui déconseillent fortement d'y aller pour des raisons de sécurité. Une fois arrivée à Tiznit, le Pacha qui est en difficulté politique les renvoie, et lorsqu'il décide d'aller vers Taroudant, ses accompagnateurs lui font faire des détours et il n'y arrive finalement jamais. En effet, le Souss est une des régions les plus rebelles au *Makhzen*, et sera une des dernières à être conquise par le Protectorat, plus de vingt ans après son instauration officielle. Néanmoins, le Marquis de Segonzac lui, semble y être arrivé, dans un contexte

---

<sup>733</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, pp. 264-265.

<sup>734</sup> Assemblée.

<sup>735</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 145.

peut-être un peu moins tumultueux et se félicite de l'accueil qu'on lui a réservé en janvier 1905 :

« Il est difficile de s'arracher de l'hospitalité des *Chleuhs*... Quand le ciel leur envoie un hôte d'élection ils le traitent sinon avec magnificence, du moins avec une abondance excessive. Ce fut hier soir un défilé ininterrompu de keskous effroyablement rustiques, de bouillie de blé arrosée de beurre rance et de miel. [...] Ce matin le défilé culinaire a repris dès 8 heures, aussi peu varié qu'hier mais plus abondant encore, et nous n'avons pu lever notre camp qu'après le troisième déjeuner, vers midi et demi ! »<sup>736</sup>

L'accueil et l'hospitalité ne semblent donc pas dépendre de l'allégeance faite au sultan mais de contextes très spécifiques que les explorateurs ne s'expliquent pas eux-mêmes. Ainsi, Abel Brives, pour qui aller dans le Souss est devenu un défi tant les refus et les contre-indications sont nombreuses avoue, avec une certaine naïveté, ne pas comprendre de logique dans ce domaine : « Le Maroc est un pays si bizarre ! Les régions les plus troublées sont souvent celles où l'Européen a le plus de chances d'être bien accueilli. »<sup>737</sup>.

De même, Edmond Doutté, après avoir tenté de « théoriser » l'acte d'hospitalité des tribus à l'aide des dernières recherches des anthropologues européens selon lesquels les Marocains considèrent l'étranger comme un individu dangereux qui a des pouvoirs extraordinaires et qu'il faut donc se concilier en lui offrant des repas « d'une abondance et d'une qualité exceptionnelles », affirme finalement se méfier de toute interprétation scientifique :

« Nous forgeons sans relâche à la réalité des cadres nouveaux, les uns plus simples, les autres plus brillants ou plus riches. Mais jamais elle ne se laisse emprisonner dans le filet de nos raisonnements. Telle une onde descendue des sommets inaccessibles se répand aux flancs des monts ; en vain le montagnard essaie de l'endiguer, elle déborde les barrages et s'écoule de tous côtés : ainsi, la réalité toujours pressée par nos hypothèses et fuyant toujours devant notre science, glisse insaisissable à travers la vanité de nos systèmes »<sup>738</sup>.

---

<sup>736</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 23.

<sup>737</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, p. 274.

<sup>738</sup> Edmond DOUTTÉ, *op. cit.*, p. 292.



Si les explorateurs ne savent pas l'expliquer, la réputation hospitalière du Maroc et des Marocains n'est plus à discuter, et reste dans les représentations culturelles du pays pendant le Protectorat, chez les voyageurs comme chez les cuisiniers. En 1930, Léon Isnard reprend en effet cette idée dans son livre sur la gastronomie africaine :

« Les lois de l'hospitalité sont rigoureusement observées chez les musulmans. Si un étranger bien ou mal habillé se présente à l'entrée d'une tente ou à la porte d'une maison et demande l'hospitalité, aussitôt le maître du logis lui répond : Sois le bienvenu et le fait entrer en lui indiquant une place sur le tapis ou la natte qui recouvre le parquet ; aussitôt la demeure prend un air de fête et on lui offre une tasse de café ou de thé et ce qu'il y a de prêt à manger. L'hospitalité est un usage tellement général et obligatoire pour tous, qu'il n'est pas de termes de mépris plus outrageants pour une famille que de dire d'elle : Elle donne mal l'hospitalité. »<sup>739</sup>

Léon Isnard attribue donc cette hospitalité non à une nationalité (Algérie, Maroc) en particulier ni à une ethnie (arabe ou berbère) mais plutôt à la religion musulmane.

Il n'y aurait donc pas de raison pour que les Marocains en particulier soient plus hospitaliers que d'autres peuples musulmans. Comme Hassan Rachik l'affirme,

« lorsque l'interprétation des faits sociaux se réduit au sens originel, lorsque ce sens est à rechercher dans l'ethnographie comparée (et non chez les gens étudiés), lorsque la culture se résume aux survivances, fossiles et débris antiques, lorsqu'étudier une société se réduit à l'exhumer, alors poser la question des frontières entre les cultures et définir une culture marocaine est hors de propos »<sup>740</sup>.

Ainsi, la pratique de l'hospitalité au Maroc trouve ses racines à la fois dans la religion musulmane, dans la justice coutumière et également dans les initiatives personnelles qui caractérisent notamment les populations qui ont accès à peu de ressources et le développement des systèmes de solidarité. Il ne faut pas oublier que le terme renvoie à l'hôte, celui qu'on accueille ou celui qui est accueilli. Ainsi, cet aspect se retrouve dans beaucoup d'autres cultures non musulmanes comme dans la civilisation russe, étudiée par Galina Kabakova<sup>741</sup>. De plus, l'explication anthropologique est quasiment impossible à définir, notamment à cause des multiples contextes politiques s'emboîtant les uns dans les autres

---

<sup>739</sup> Léon ISNARD, *op. cit.*, p. 15.

<sup>740</sup> Hassan RACHIK, *op. cit.*, p. 70-71.

<sup>741</sup> Galina KABAKOVA, *L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe*, L'Harmattan, 2013.

(divisions *bled el makhzen/bled es siba*, territoires pacifiés par le Protectorat/territoires rebelles...) et bien sûr également par la propension de l'être humain à penser de façon individuelle et sans obéir à une loi collective menant même parfois à la désobéissance. Alors que la plupart des récits montre un peuple acceptant la présence étrangère voire même en ayant besoin, notamment en ce qui concerne la médecine<sup>742</sup>, ce qui légitime la conquête française, les auteurs semblent oublier qu'elle peut « représenter de véritables fardeaux pour les populations locales qui cherchent à échapper à ces exactions <sup>743</sup>».

Nous pouvons dire que l'hospitalité marocaine peut reposer sur des préceptes religieux et juridiques à la fois et que dans le contexte colonial, ces règles n'ont parfois pas été appliquées par certaines tribus en position de rébellion contre l'État et le Protectorat. Néanmoins, les récits de refus de cette hospitalité sont rares et on peut dire que cette coutume est largement entrée dans les pratiques sociales des Marocains jusqu'à aujourd'hui, sans forcément qu'elle ait un rapport avec le droit ou la religion (au sens de dogme et pratiques liés à une croyance) mais va au-delà : elle a pu acquérir une certaine sacralité au-delà de la religion même, matérialisée dans la nourriture offerte au visiteur, le *tâam*, qui a pris le sens d'hospitalité dans certaines tribus<sup>744</sup>.

### 3. L'appropriation de la cuisine marocaine dans les livres de recettes publiés par les Français

#### 3.1 *La cuisine africaine* de Léon Isnard

Seule Mathilde Zeys consacre un chapitre intéressant à « La vie Européenne » dans son ouvrage où elle affirme que « la colonie européenne, tout en prétendant conserver ses goûts et son genre de vie coutumiers, se trouve parfois dans des conditions qui l'obligent à modifier ses habitudes ; mais elle a su en tirer parti et, en général, mène une existence fort agréable »<sup>745</sup>. D'un milieu social très favorisé, elle indique que les maîtresses de maison européennes sont conduites à prendre des domestiques marocains et parmi eux des cuisiniers. À l'époque coloniale, et depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle au moins en Algérie, existe une

---

<sup>742</sup> Paul Chatinières l'affirme sans le cacher : « grâce à une situation politique tout autre, le médecin fut dans la région de Marrakech, non seulement le pacificateur du pays conquis, mais encore, précédant les colonnes d'occupation, il favorisa la pénétration de l'influence française et prépara le pays à accepter le protectorat » (p.X).

<sup>743</sup> Bernard ROSENBERGER, « Repas du Maghreb XVI<sup>e</sup> -XIX<sup>e</sup> siècles », in *op.cit.*, p. 308.

<sup>744</sup> Ahmed SKOUNTI, *op.cit.*, p. 156.

<sup>745</sup> Mathilde ZEYS, *op. cit.*, p. 225.

domesticité coloniale étudiée par Nassima Mekaoui dans une thèse en cours sur toute la période coloniale en Algérie et spécifiquement durant la guerre d'indépendance étudiée par Caroline Brac de la Perrière dans une thèse dirigée par Claude Liauzu et soutenue en 1985. Ces femmes marocaines sont appelées alors des « Fatma », provenant du prénom Fatima, et se font embaucher à moindre coup dans les familles de colons par nécessité, provoquant ainsi une concurrence avec la domesticité espagnole. Dans les textes et illustrations, elles sont caricaturées à cause de leur mauvaise maîtrise de français par des auteurs désirant asseoir une domination coloniale<sup>746</sup>. Ce phénomène existe aussi au Maroc pendant le Protectorat et se poursuit par la suite chez les Français qui restent mais également chez d'autres catégories comme les militaires comme nous l'évoquons dans le chapitre 8 de cette thèse. On ne connaît pas les recettes concoctées par ces cuisiniers dans les maisons françaises mais il serait étonnant qu'aucun échange n'ait eu lieu dans un sens (la femme française enseignant des recettes françaises à son cuisinier) comme dans l'autre (le/la cuisinier/ère introduisant des épices et condiments marocains dans une recette française ou cuisinant des plats marocains). La publicité ci-dessous réaffirme l'existence de cette configuration au sein de laquelle on identifie deux catégories de personnes : d'un côté une famille composée de trois générations, attablée, visiblement assez alcoolisée et de l'autre une cuisinière et le serveur marocains à leur service. Ces derniers utilisent le matériel moderne et ainsi apprennent à cuisiner « à l'Européenne ».

---

<sup>746</sup> La thèse de Nassima Mekaoui n'est pas encore disponible, cependant il est possible d'écouter son passage dans La Fabrique de l'histoire sur France culture, dans l'émission du 10 avril 2017 : <https://www.franceculture.fr/emissions/la-fabrique-de-lhistoire/histoire-des-domestiques-et-de-la-domesticite-14-domesticite-dici>



Texte de la publicité :

La table est des plus éclectiques

Les plats s'y succèdent, variés

Cuits à point, pantagruéliques,

Les invités tous extasiés,

En deviennent apoplectiques

S'étant goulûment rassasiés

De la bonne cuisine électrique

**Figure 28 : Publicité pour du matériel de cuisine, *L'Atlas*, organe hebdomadaire de Marrakech et de la région sud-marocaine, n° 840 bis, printemps 1937.**

Très peu de livres de cuisine maghrébine ont été publiés pendant la période du Protectorat. Le seul auteur de langue française à s'y être intéressé est le chef Léon Isnard. Propriétaire du Grand Hôtel et Restaurant des Phocéens à Marseille<sup>747</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle, il s'installe ensuite à Oran et tient l'Hôtel Continental puis à Mascara où il acquiert le Grand hôtel Bourelly<sup>748</sup>. Il publie *L'Algérie gourmande, secret de cuisine et de pâtisseries algériennes* (sans date), à Oran, puis en 1923, *L'Afrique gourmande, Encyclopédie culinaire de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc*, toujours à Oran. En 1930, c'est *La gastronomie africaine* qui est éditée à Paris, enfin en 1949 paraît : *La Cuisine française et africaine pour toutes les familles*.

<sup>747</sup> Maison fondée en 1820, Jacques Isnard y est propriétaire au moins depuis 1875, il s'associe ensuite avec ses fils, Léon et Auguste. En 1902, ils proposent des expéditions de la bouillabaisse Isnard en boîte-panier. Source : *Guide officiel des voyages gratuits*, novembre 1902, 1<sup>ère</sup> année, n° 2, p. 47.

<sup>748</sup> Informations trouvées dans la préface de Louis Abadie, qui réédite l'ouvrage *La gastronomie africaine* (1930) de Léon Isnard en le réorganisant « de façon plus rationnelle », il le fait paraître sous la référence suivante : Léon Isnard, *Les trois cuisines du Maghreb, 600 recettes arabes, juives et pieds-noirs*, préface de Louis Abadie, les Presses du Languedoc, 2005, 175 p. Pour notre recherche, nous nous sommes appuyée sur l'ouvrage originel de 1930.

*La gastronomie africaine* s'adresse, sans aucune ambiguïté, aux « jeunes filles qui veulent se marier »<sup>749</sup>. L'auteur n'indique pas s'il s'agit des jeunes filles vivant en France métropolitaine ou celles accompagnant leur mari ou leur famille en Afrique du Nord, même si la présence d'un index français-arabe en fin d'ouvrage nous fait pencher vers la seconde option. En tout cas, au regard des recettes proposées, l'objectif de l'ouvrage est tout autant de faire découvrir la cuisine maghrébine que de l'inclure entre des mets de la haute gastronomie française. Ainsi, parmi les trente chapitres du livre, seuls trois sont spécifiquement consacrés à la cuisine nord-africaine : « La cuisine sous la tente », « la cuisine tunisienne », « la cuisine israélite ». Certains mets qualifiés « à l'algérienne » indiquent une volonté de donner un ton « africain » à certains plats mais sans que cela ne se vérifie dans les ingrédients. De même, la salade « Lyautey »<sup>750</sup> n'indique rien de marocain en particulier, mais la présence de la truffe lui donne sa noblesse et rend hommage à celui qui rendit possible la colonisation du Maroc jusqu'en 1925, et qui se voyait lui-même comme un aristocrate.

Les seules références à la cuisine marocaine se trouvent d'une part dans le chapitre sur la « pâtisserie sous la tente », avec la recette de « beignets marocains »<sup>751</sup> et l'autre dans le chapitre sur le vivier : « rougets à la marocaine »<sup>752</sup>, recette étonnante lorsque l'on connaît la faible consommation de poisson au Maroc à l'époque, mais l'utilisation des œufs cuits par dessus des poissons rappelle le tajine *kefta* aux œufs, très populaire au Maroc. Une autre recette « marocaine » figure dans l'ouvrage, mais elle est signée Prosper Montagné, il s'agit d'« atteraux (sic) de Saint-Pierre à la Marocaine ». Là encore, le mets n'a de marocain que le nom puisque le pané ne semble pas encore en usage à l'époque au Maroc et encore moins « la sauce au currie » (sic) sensée accompagner le plat. Il semble que le simple usage de piment puisse donner à une recette un caractère « marocain ». La dernière référence à la cuisine marocaine est la préparation de conserve de viande<sup>753</sup>, avec une distinction entre le procédé musulman et le procédé israélite. Cependant, ce n'est pas Léon Isnard qui en fait la description, le texte est signé par un certain Carpentier, vétérinaire à Casablanca.

Les références à l'Espagne sont en revanche récurrentes, avec de nombreuses recettes telles que : le consommé glacé madrilène, *escudella*<sup>754</sup> d'*olla podrida*, *oilla* à l'andalouse,

---

<sup>749</sup> Léon ISNARD, *La gastronomie africaine*, op. cit., p. 3.

<sup>750</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>751</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>752</sup> *Ibid.*, p. 110.

<sup>753</sup> *Ibid.*, p. 365.

<sup>754</sup> Soupe-potée espagnole ressemblant au pot-au-feu français.

*puchero*<sup>755</sup>, des anguilles frites à la catalane, bonite à l'espagnole, chorizo, poulet au riz à l'espagnole, entre autres. Quelques recettes font également références à des migrations spécifiques à l'Algérie comme l'immigration appelée « mahonnaise », englobant en réalité toute la population de l'île de Minorque, les Mahonnais étant les habitants de Mahon. L'île connut en effet une forte émigration entre 1830 et 1845 vers Algérie, favorisée par les autorités françaises et qui travailla notamment dans l'agriculture<sup>756</sup>. Sont ainsi décrits « la soupe mahonnaise »<sup>757</sup> et le « coca »<sup>758</sup>.

Il est aussi remarquable qu'un chapitre entier soit consacré aux pâtes. Le couscous en est d'ailleurs une de leurs formes et Léon Isnard semble avoir inventé certaines recettes en y intégrant celui-ci : gratin de couscous, couscous à la financière, croquettes de couscous<sup>759</sup>, ramequin de couscous<sup>760</sup> ou encore timbale de couscous<sup>761</sup>. Quant à l'intégration des pâtes dans la cuisine algérienne, on peut en voir quelques traces dans le chapitre sur « la cuisine sous la tente », notamment à travers la recette du *tlitli* définie par l'auteur comme des « macaronis servis avec de la viande et des œufs »<sup>762</sup>. Cependant, Mohamed Oubahli a bien montré que les pâtes fabriquées avec le même blé dur que le couscous, sont déjà fabriquées au Maghreb depuis le Moyen-Âge sous différentes appellations<sup>763</sup>. Selon le chroniqueur gastronomique de la revue *Hommes et Migrations*, Marin Wagda, les pâtes seraient d'ailleurs une exception culinaire algérienne par rapport à l'ensemble du Maghreb dont la cuisine, pour lui, est difficilement différenciable d'un pays à l'autre, même s'il met cette formule à la forme interrogative. En effet, non pas importées d'Italie, les *tlitli* sont fabriquées par ceux (notamment celles) qui les cuisinent. Après avoir pétri de la semoule fine, de l'eau et du sel « il faut prélever des petits morceaux de la pâte que l'on roule en cordon. On prend ensuite chacun de ces cordons dans une main et l'on débite entre le pouce et l'index de

---

<sup>755</sup> Le *puchero* est une sorte de ragoût avec beaucoup de bouillon, du bœuf et du poulet, accompagné de légumes. Il est un plat originaire des agriculteurs andalous, mais consommé dans toute l'Espagne, avec quelques variations selon les régions.

<sup>756</sup> Guy TUDURY, *La prodigieuse histoire des Mahonnais en Algérie*, éditions Lacour, coll. « La Saint-Soleil », Nîmes, 1992.

<sup>757</sup> Léon ISNARD, *op. cit.*, p.81

<sup>758</sup> *Ibid.*, p.22.

<sup>759</sup> *Ibid.*, pp. 260-261.

<sup>760</sup> *Ibid.*, p. 267.

<sup>761</sup> *Ibid.*, p. 221.

<sup>762</sup> *Ibid.*, p. 18.

<sup>763</sup> Mohamed OUBAHLI, « Une histoire de pâte en Méditerranée occidentale. Des pâtes arabo-berbères et leur diffusion en Europe latine au Moyen-Âge (partie II) : la France et le monde italique, *Horizons maghrébins*, n°59, 2008, pp.14-29.

l'autre main, en forme de petits grains allongés, le cordon en question »<sup>764</sup>. Néanmoins on trouve de tout de même des traces de la présence de pâtes dans les écrits dès le tout début du XX<sup>e</sup> siècle. Le marquis de Segonzac note, dans son paragraphe sur la nourriture de l'accouchée, la préparation à base de pâtes que le mari va acheter au marché et que la femme fait cuire dans de l'eau, du lait, du sel et du piment<sup>765</sup>. De même, Abel Grives affirme qu'on lui sert dans la maison d'un notable de Marrakech, Si Abd al Aziz ben Barrada, un fastueux diner comportant entre autres un plat de mouton « garni de nouilles »<sup>766</sup>.

Ainsi, le livre de recettes de Léon Isnard n'est absolument pas le miroir de ce qui est consommé en Afrique du Nord dans les années 1930, et encore moins au Maroc étant donné le peu de recettes faisant référence au pays, il semble d'ailleurs que Léon Isnard n'y ait jamais mis les pieds. Le grand chef s'est en revanche inspiré de toutes les influences européennes qu'il a pu rencontrer en Algérie : la cuisine espagnole, portugaise, italienne et bien sûr de la gastronomie française. La cuisine turque ou ottomane est présente également avec des recettes de loukoum, de dolmas et de *isnam beyeldi* (sic) à base d'aubergine, dont le nom ressemble bien à la recette turque *imam bayildi*<sup>767</sup>, littéralement « l'imam s'est évanoui ». Le chapitre consacré à « la cuisine sous la tente » peut en revanche servir de « diaporama » de la cuisine algérienne et nous informer sur des noms de plats que l'on ne retrouve pas dans les descriptions ethnographiques et touristiques étudiées plus haut. Cependant, il semble que Léon Isnard, du moins pour ce chapitre en particulier, se soit inspiré, d'un ouvrage écrit par le général Eugène Daumas (1803-1871) en 1869 : *La Vie arabe et la Société musulmane*. En effet, même si la copie est parfois assez subtile, certaines remarques et descriptions sont trop proches pour qu'il s'agisse d'un hasard.

Le mets « *bissar* » que nous avons déjà identifié plus haut comme une soupe de fèves est décrite par Léon Isnard comme des « fèves cuites avec du beurre et du lait »<sup>768</sup>, Eugène Daumas en donne mot pour mot la même définition. Si on peut lire, dans la liste des mets de Daumas :

---

<sup>764</sup> Marin WAGDA, « Les pâtes, exception culinaire algérienne ? », in *Hommes et migrations*, n° 1243, mai-juin 2003, p. 124.

<sup>765</sup> René de SEGONZAC (Marquis de), *op. cit.*, p. 288.

<sup>766</sup> Abel BRIVES, *op. cit.*, p. 145.

<sup>767</sup> Composé d'aubergines braisées et farcies avec des oignons, de l'ail, des tomates cuites dans de l'huile d'olive et passées au four.

<sup>768</sup> Léon ISNARD, *op.cit.*, p. 17.

« Merka. Chorba. — Bouillon de mouton ou de poule. On n'en boit qu'en cas de maladie »<sup>769</sup>, dans la liste de Léon Isnard, on trouve :

« Le Merka —bouillon de mouton et de poule que l'Arabe boit en cas de maladie »<sup>770</sup>.

Pour ne pas copier littéralement, Léon Isnard a d'ailleurs parfois dû recourir au raccourci, ce qui dénature certaines recettes. Par exemple, *el mahhmessa*, « soupe de boulettes de pâte au citron », pour Eugène Daumas, devient chez Léon Isnard, « une soupe aux pâtes et au citron », ce qui n'est pas tout à fait la même chose.

Cependant, on imagine que Léon Isnard a repris uniquement les mets dont il avait eu connaissance lui-même sur place, c'est pourquoi tous ceux décrits par Eugène Daumas dans *La vie algérienne*, ne figurent pas dans *La gastronomie africaine*.

Le couscous marocain est également présent dans le *Larousse gastronomique* rédigé par Prosper Montagné, dont la première édition est parue en 1938. En effet, il y a une entrée « couscous » ou « couscoussou » définie comme une spécialité culinaire d'Afrique du Nord. Pour l'auteur, le terme ne désigne pas uniquement la semoule puisqu'il affirme qu'il se prépare « avec de la farine de mil ou du riz écrasé et de la viande (mouton, poulet, etc...) »<sup>771</sup> mais bien le plat complet. Il se focalise beaucoup sur l'origine du nom en intégrant les suppositions de Léon Isnard dans *La gastronomie africaine*. Il est intéressant de voir que, s'il donne la technique de la cuisson à la vapeur, assez longue, il donne également une autre possibilité, celle de « la cuisson de la semoule par ébullition spontanée », pour laquelle le couscoussier est inutile et propose de jeter en pluie le couscous dans un litre de bouillon, la *marga* : « potage gras ou maigre, à l'eau ou au lait » que l'on laisse cuire 15 minutes puis reposer « accompagné de viandes ou de légumes, rangés au-dessus ou séparément »<sup>772</sup> : la technique de cuisson rapide du couscous était née ! Ou du moins écrite pour la première fois. Prosper Montagné donne également deux exemples de couscous spécifiques : le couscous arménien (pas vraiment spécifique dans ses ingrédients) et le couscous marocain. Il est donc remarquable qu'encore une fois, le couscous marocain soit mis en valeur au profit de l'algérien, du tunisien, ou d'autres pays le consommant en Afrique subsaharienne. Cela ne veut pas dire que sa connaissance soit plus importante et l'on craint, en lisant la recette, que

---

<sup>769</sup> Eugène DAUMAS, *La Vie arabe et la Société musulmane*, Paris, Lévy frères, 1869.

<sup>770</sup> Léon ISNARD, *op. cit.*, p.18

<sup>771</sup> Prosper MONTAGNÉ, *Larousse gastronomique*, préface de Auguste ESCOFFIER et de Philéas GILBERT, Paris, impr.-édit. Larousse, 1938, pp. 363-364.

<sup>772</sup> *Ibid.*, p. 364.



Proper Montagné se soit davantage appuyé sur des sources indirectes que sur sa propre expérience lorsqu'on lit que le tagine (sic) « accompagne toujours le couscous »<sup>773</sup>.

### 3.2 Zette Guinaudeau et son livre sur la cuisine fassie

L'ouvrage de Zette Guinaudeau, *Fès vu par sa cuisine*, publié en 1957, peu de temps après la fin du Protectorat, donne un panorama beaucoup plus précis de la cuisine marocaine, dans la mesure où son ouvrage se veut être concentré sur la cuisine fassie. Le choix de cette ville ne semble aujourd'hui pas anodin. En effet, si Fès est aujourd'hui connue comme la « capitale culturelle » du Maroc (Rabat étant la capitale administrative, Casablanca la capitale économique), cette réputation est déjà ancrée au début du XX<sup>e</sup> siècle, également dans le domaine culinaire. En 1918, Guy Bourée et Tahar-es-Safi affirment qu'« au Maroc, la tradition de la bonne cuisine se conserve pieusement, à Fez par exemple. Je sais de nombreux caïds de Marrakech et ailleurs, qui envoient dans la capitale du Nord des négresses s'instruire dans l'art culinaire »<sup>774</sup>.

Le travail de Zette Guinaudeau paraît beaucoup plus documenté que celui de Léon Isnard et on sent chez l'auteure une volonté de mettre en mémoire<sup>775</sup> une cuisine qui va peut-être perdre de son essence : « il serait temps de fixer la tradition de la cuisine à Fès avant qu'elle ne se transforme au contact des plats européens »<sup>776</sup>. Elle est néanmoins consciente que « cette tradition » est déjà le résultat d'influences multiples : « arrivée d'Orient avec les conquérants, imprégnée par Tétouan et Alger des parfums sucrés et fades de Constantinople, ramenée de la savante Andalousie, prendra au Berbère certains plats nourrissants et simples, pour aboutir à ce bouquet de haute civilisation, qu'est de nos jours l'art culinaire chez le bourgeois de Fès. »<sup>777</sup>.

Il faut d'abord noter que l'ouvrage de Zette Guinaudeau compte un total d'environ 250 recettes, ce qui contraste avec les quelques dizaines de mets évoqués par les explorateurs et les touristes étudiés plus hauts. À la fin du Protectorat, on peut donc dire qu'il y a une réelle conscience de la richesse de la cuisine marocaine. On peut toutefois relativiser ce nombre lorsque l'on détaille les recettes. En effet, Zette Guinaudeau propose une nouvelle recette

---

<sup>773</sup> *Idem.*

<sup>774</sup> Guy BOURRÉ et Tahar-ES-SAFI, *op. cit.*, p. 254.

<sup>775</sup> On ne parle alors pas encore de patrimoine alimentaire, dont nous parlerons dans la partie III de cette thèse, chapitre 9.

<sup>776</sup> Zette GUINAUDEAU, *op. cit.*, p. 2 ou 3 (pas de pagination).

<sup>777</sup> *Ibid.*

parfois seulement pour un seul ingrédient ajouté : « tajine aux tomates »<sup>778</sup> suivie de « tajine aux tomates et courgettes »<sup>779</sup>, ou encore « tajine aux fonds d'artichauts sauvages et aux fèves » puis « tajine aux fonds d'artichauts sauvages et aux petits pois »<sup>780</sup>.

L'ouvrage offre des recettes au poisson, notamment à base d'alose, poisson qui remonte les cours d'eau douce, en l'occurrence le Sebou est l'objet de cinq recettes. Les poissons de mer en revanche, sont proposés uniquement en friture sans recette particulière, ce qui confirme notre étude sur la faible consommation de poisson au centre du Maroc jusqu'à une époque récente. Néanmoins, l'auteure affirme que « ces dernières années, les mêmes recettes sont cuisinées avec le poisson de mer, qui, chaque matin, arrive régulièrement à Fès »<sup>781</sup>.

En ce qui concerne la viande, Zette Guinaudeau insiste sur des recettes peu ou pas mises en valeur par les sources précédentes, il s'agit des parties spécifiques du mouton ou du bœuf, grillées ou en tajine : tête de mouton grillée, cervelle de mouton, tripes de mouton à la mode de Fès, tajine de pieds de mouton, tête de bœuf, pieds de bœuf. La chèvre est « la viande des pauvres gens »<sup>782</sup>, alors que la viande de chameau est désapprouvée par l'auteure qui conseille de la cuire « les jours de disette »<sup>783</sup>.

La diversité de la cuisine fassie est bien rendue par les différentes possibilités de cuisson de la viande : au four, en tajine, frite, marinée, d'où les différents qualificatifs pour *el ham* (la viande) *mqualli* (viande cuite dans l'huile puis enduite de beurre avant d'être rôtie au four)<sup>784</sup>, *mhammar* (désigne une volaille garnie), *mchrmel* (macéré dans la chermoula, marinade). La diversité passe aussi par les différentes matières grasses utilisées. Les tajines *kdra* se différencient par l'utilisation du beurre rance (*smen*) à la place de l'huile : *kdra* aux amandes et aux pois chiches, *kdra* au riz et aux pois chiches, *kdra* aux coings et aux gombos...se faisant la plupart du temps avec du poulet mais également avec du mouton ou du bœuf. Une remarque sur l'huile d'arachide est importante puisque selon l'auteure, elle serait apparue dans les recettes à cause de la difficulté que les fassis ont eu à se procurer du beurre pour faire le *smen*, depuis la guerre.

---

<sup>778</sup> *Ibid.*, p. 113.

<sup>779</sup> *Ibid.*, p. 114.

<sup>780</sup> *Ibid.*, p. 119.

<sup>781</sup> *Ibid.*, p. 74.

<sup>782</sup> *Ibid.*, p. 96.

<sup>783</sup> *Idem.*

<sup>784</sup> Mohamed MAROUAZI, *Le Maroc, ce pays qui fascine, tome 2, le dico de la cuisine marocaine*, Saint-Denis, Édilivre, 2012, p. 92.

On remarque l'absence des plats trop campagnards tels que la *tagoula* qui ne sont pas présents dans le livre, ce qui paraît logique puisque cette dernière est consommée plutôt à la montagne qu'en plaine. On remarque aussi, parmi les pastillas (*bstilla*) proposées, l'absence de la pastilla aux fruits de mer dont Zette Guinaudeau ne semble pas connaître l'existence.

Son ouvrage est néanmoins d'une qualité qu'on n'a jamais vue à cette date en ce qui concerne la diversité des mets et les variations interminables que l'on peut faire au couscous et surtout au tajine. C'est le premier véritable ouvrage de connaissance de la cuisine marocaine en particulier et diffère véritablement de l'ouvrage du pourtant réputé Léon Isnard dont la connaissance se limite à l'Algérie et à la Tunisie. Cette connaissance s'explique par le temps qu'elle a passé au Maroc. Selon l'éditeur de la réédition de 2002 : « Zette Guinaudeau, l'auteur, dont la passion pour le Maroc a duré près d'un demi-siècle, qui en parlait la langue, en connaissait les mœurs, citadines et rurales »<sup>785</sup>.

#### 4. Installer une cuisine élitiste au Maroc : le regard des chefs français

Lorsque le tourisme commence à s'organiser et que les infrastructures hôtelières sont prêtes, des cuisiniers français, choisis au sein de la Société des cuisiniers de Paris, sont appelés à venir exercer au Maroc, non seulement comme chefs-cuisiniers mais également comme hôteliers. Il s'agit pour eux d'une opportunité de carrière puisqu'ils deviennent par là-même directeurs d'hôtels. Certains laissent derrière eux des établissements prestigieux comme le *King George* pour Lucien Gouin qui s'installe à Casablanca ; *Les Ambassadeurs*, restaurant de l'hôtel du Crillon, pour P. Mignault qui vient à Marrakech, le *Café Riche* pour J. Lindaeur qui exerce à Fès<sup>786</sup>.

En y envoyant quelques-uns de ses meilleurs chefs, la France souhaite clairement faire du Maroc sa petite sœur en termes de gastronomie. Mais il ne s'agit pas, pour l'instant, de se servir de l'héritage gastronomique marocain. L'objectif est d'amener ni plus ni moins la gastronomie française sur place afin d'y attirer les touristes les plus riches, venant même des États-Unis. Il faut qu'en visitant l'Afrique du nord, le touriste sache qu'il se trouve dans l'Empire français :

« Le plus exigeant comme le plus délicat des touristes qui viendra visiter notre captivante Afrique du Nord, en prenant son billet là-bas, au fond des États-Unis par

---

<sup>785</sup> Zette GUINAUDEAU, *Fès vu par sa cuisine*, Malika Éditions, 2002, p.4.

<sup>786</sup> Louis ROBIN, *op. cit.*

exemple, sera certain de trouver en plein *bled*, au Sahara même, les plats les plus raffinés, préparés par les maîtres-queux, égaux de ceux des meilleures maisons parisiennes. »<sup>787</sup>

D'ailleurs, Paul Gautier, dans un article significatif écrit en 1933, affirme « qu'il appartient au gouvernement qui a la possibilité de le faire, d'exiger des références professionnelles et d'imposer un cahier des charges avant même de prodiguer ses faveurs au candidat hôtelier »<sup>788</sup>. Il n'est pas question que certains colons « s'improvisent » cuisiniers pour venir faire carrière au Maroc. Il n'est pas le seul à vouloir opérer une sélection : Louis Robin, en 1921, se félicitait déjà que les hôtels de la Compagnie Transatlantique soient gérés par « des chefs-cuisiniers...des vrais. »

Paul Gautier souhaite même « historiciser » la présence de la gastronomie française au Maroc, comme si avant l'arrivée des Français, il n'y avait pas de gastronomie locale. Il nomme comme précurseur un certain Justin, « doyen des cuisiniers du Maroc », et le compare aux plus grandes références de la gastronomie française : Vatel, Carême et Escoffier.

Les plats servis par ces grands restaurants reflètent en effet la haute gastronomie française qui évoque, par leur nom, la capitale française. À l'ouverture de la *Mamounia* en 1925, Lucien Gouin, propose des foies gras en brioche, les chefs Agnely et Gautier serviront, à l'occasion de la venue du président de la République Gaston Doumergue<sup>789</sup>, une poularde de Bresse à la Vendôme.

La ville d'Agadir et le Souss, une des dernières régions à être mise en tourisme, n'échappe pas à cette gentrification de la cuisine. La situation géographique d'Agadir fait d'elle une ville à destination d'une clientèle de plusieurs catégories. L'aspect authentique d'une ville berbère n'est pas du tout mis en valeur au profit d'un tourisme de divertissement, familial. Les établissements Boisseuil, complexe hôtel-restaurant-dancing-cinéma offre une vue panoramique sur l'océan alors que la Brasserie du Souss, située en face des bureaux de la S.A.T.A.S., permettent aux touristes revenant d'excursion de se nourrir à toute heure. Les plus pressés se voient proposer du foie gras truffé en terrine ou du jambon d'York ou de Bayonne, les autres peuvent manger les spécialités d'un port dont l'activité de la pêche est en pleine croissance : sole, loup truité, langouste et homard. Il s'agit donc là d'une offre au service d'un

---

<sup>787</sup> Louis ROBIN, *op. cit.*, p. 184.

<sup>788</sup> Paul GAUTIER, « De l'influence de la cuisine sur le développement d'Agadir », *Revue Nord-Sud*, 2<sup>e</sup> année, n° 10, août 1933, pp. 31-32.

<sup>789</sup> Président de la République française de 1924 à 1931.

touriste dont les jours de vacances sont comptés et qui veut être efficace : visiter, manger, se reposer, s’amuser. Mais Agadir se dote, en 1933, de l’hôtel *Marhaba*, « bâtiment majestueux » construit par la compagnie maritime *Paquet*, afin d’attirer une clientèle plus aisée, pour notables et hommes d’affaires.

L’article de Louis Robin est intéressant à plusieurs égards. Il nous apprend qu’un restaurant de Paris, le Prunier (du nom de son chef né en 1848 et mort en 1925), propose hebdomadairement le « *couscouss* » sur sa carte ainsi qu’un dessert tunisien, et ce sur les conseils de l’auteur, afin de faire une publicité pour les pays d’Afrique du Nord. Là encore, c’est le couscous qui est choisi comme « représentant » de la cuisine marocaine, du moins d’Afrique du Nord. Transféré dans un restaurant aussi réputé que le Prunier, il acquiert un certain prestige et devient un plat gastronomique.

Un autre aspect intéressant survient lorsque Louis Robin donne la recette du couscous. Alors qu’il désigne actuellement le plat complet composé de semoule surmontée de légumes et de viande en son centre, le tout arrosé du bouillon dans lequel ils ont été cuits, l’auteur dissocie le contenu, le couscous étant uniquement la semoule cuite à la vapeur, le reste étant un accompagnement qu’il assimile à un pot au feu. Il exprime ensuite son souhait que les chefs « puissent inscrire sur les cartes des bonnes maisons de Paris ce mets curieux »<sup>790</sup>.

Sans parler de transfert à part entière, on peut s’interroger sur l’influence que la présence française a pu avoir sur la prise de conscience chez les Marocains de l’importance de la cuisine en tant qu’aspect culturel à mettre en valeur. Si ces articles ne donnent pas de précisions sur l’introduction d’ingrédients ou de techniques françaises dans la cuisine marocaine, les cuisiniers veulent en tout cas y exporter le concept de gastronomie élitiste. De même, mais dans un sens inverse, on voit que les cuisiniers ont voulu s’approprier quelques mets de la cuisine marocaine, notamment le couscous, non pas en tant que plat populaire mais en le proposant dans de grands restaurants en France afin de « l’élitiser ».

##### 5. Un guide touristique de 1967 : un certain équilibre entre l’offre marocaine et l’offre française

L’après Protectorat est marqué par davantage de place, dans les guides touristiques, pour la cuisine. Certains ouvrages y sont même consacrés, à l’image du *Bons gîtes et bonnes*

---

<sup>790</sup> Louis ROBIN, *op. cit.*, p. 185.

*tables au Maroc*, publié en 1967 à Casablanca. L'auteur-éditeur, Jean Birot-Le Tourneux, affirme dans l'avant-propos que « le plaisir est fait en grande partie du bien manger, trop souvent négligé ou parfois trop cher, et en faveur duquel nous luttons »<sup>791</sup>.

La lecture de cet ouvrage permet deux observations. On peut tout d'abord remarquer que si la cuisine marocaine y est en bonne place, le nombre important de restaurants français montre qu'une partie de la population française est toujours sur place, plus de 10 ans après l'indépendance et propose une cuisine très gastronomique.

Rien que pour Tanger, sept restaurants sont conseillés : le *Claridge*, *Le Grillon*, *La Grenouille*, le *Paname*, *l'Alhambra*, le *Gagarine* et *Le Coup de roulis*. « Classique », « familiale », sont les adjectifs qualifiant la cuisine de ces restaurants. *Le Coup de roulis* a pour spécialité le poisson, la bouillabaisse, homards et langoustes à l'américaine, tandis que le *Grillon* offre un plat pas très commun en gastronomie française : le poulet au fromage, qui a pourtant fait, selon le texte, le succès de cette adresse. À Rabat, les restaurants français restent également assez nombreux, le guide en sélectionne six, dont le *Casa Bella* où l'on sert de la ballotine de chevreuil, terrine de grive à l'ancienne, filet de sole au champagne, et son pintadon en dodine. *Chez Pierre*, on peut déguster l'escalope de veau du chef, la tête de veau sauce ravigote et des crevettes en croûte. Casablanca est également un haut lieu de la cuisine française au Maroc avec pas moins d'une quinzaine d'adresses de restaurants français (pour seulement trois adresses de restaurants marocains) où l'on trouve le fleuron de la gastronomie : cailles en caissette au Tournebroche, mamelotte d'anguille et bisque de homard chez *Ma Touraine*, saucisson chaud lyonnais au *Bar de l'industrie*, plateau de fromage au *Château d'If*, homard flambé au whisky à *La Réserve*.

L'ancien statut de « zone internationale »<sup>792</sup> de Tanger se reflète encore dans la diversité ethnique de son offre culinaire avec des restaurants tenus par des Espagnols, des Belges, et des restaurants de cuisine italienne, comme la pizzeria *Fagiano*, où l'on peut déguster minestrone, polenta, zabaglione<sup>793</sup>, de cuisine américaine avec *The Three pelicans*, de cuisine anglaise et scandinave avec le *Nautilus*.

---

<sup>791</sup> Jean BIROT-LETOURNEUX, *Bons gîtes et bonnes tables au Maroc*, Casablanca, 1967, éditions Birot-Letourneux, p. 9.

<sup>792</sup> Tanger ou « la zone internationale de Tanger » est un territoire autonome entre 1922 et 1956 sous administration conjointe de neuf pays dont la France, l'Espagne et les États-Unis, sauf durant la Seconde Guerre mondiale où la ville est occupée par l'Espagne franquiste.

<sup>793</sup> Sabayon.

De la même façon, la côte méditerranéenne, qui faisait partie de la zone espagnole jusqu'au fleuve de la Moulouya, présente encore beaucoup de restaurants espagnols (jusqu'à aujourd'hui), comme le *Nacional* et le *Revertito* à Tétouan, où l'on peut manger des spécialités ibériques comme des tapas, du jambon serrano, du gazpacho.

La seconde remarque consiste en un changement de statut de la cuisine marocaine. Alors qu'elle est très peu présente dans les guides sous le Protectorat et qu'elle ne peut être dégustée que dans de petits restaurants, on voit apparaître une appropriation de celle-ci par les grands hôtels et restaurants de luxe. Il ne s'agit plus maintenant de rassurer le voyageur sur la certitude qu'il trouvera de la cuisine européenne correspondant à ses habitudes loin de chez lui, mais au contraire de lui offrir la possibilité de s'immerger dans l'ambiance du Maroc : « le voyageur qui désire compléter son évasion des centres moroses où il pleut si souvent, ne manquera pas de rechercher la nourriture locale si parfumée. Le soleil s'installera dans son assiette ! »<sup>794</sup>.

Effectivement, le Grand hôtel villa de France de Tanger détient un restaurant marocain : El *Bahja* et l'Hôtel Velasquez : le *Tarik*.



**Figure 29 : Restaurant El Bahja du Grand hôtel villa de France à Tanger, photographie tirée du livre *Gîtes et bonnes tables du Maroc*, 1967, p. 14.**

---

<sup>794</sup> Jean BIROT-LETOURNEUX, *op.cit.*, p.152.

En fait, les grands hôtels laissent le choix à leurs clients et possèdent souvent deux restaurants, l'un de cuisine française ou internationale et l'autre de cuisine marocaine, comme à Fès, où le Palais Jamaï, hôtel à cinq étoiles, engage un chef français pour le restaurant français. Pour la cuisine marocaine, on sait seulement qu'elle « continue à être confectionnée par les mêmes mains », sans plus de précision<sup>795</sup>. À Rabat, *L'hôtel de la Tour Hassan*, de « grand standing » dispose de trois restaurants, dont un, le « diffa room » offre une cuisine et un décor marocain avec un service fait « d'après les rites traditionnels »<sup>796</sup>. Toujours à Fès, le *Dar Saada* est un restaurant de cuisine marocaine, « au cœur de la médina » et d'« un décor somptueux »<sup>797</sup>.

On a très peu de renseignements sur les chefs cuisiniers de ces hôtels. Mais on peut voir que certains Français s'essayaient à la cuisine marocaine, comme Madame Fontanive, qui présente aux convives de l'Hôtel Royal d'Imouzzer « un méchoui entier et appétissant »<sup>798</sup>. Toujours à Imouzzer, l'hôtel des Truites, « outre une bonne cuisine française se fait une spécialité marocaine présentée en d'authentiques diffas »<sup>799</sup>.

Il est mentionné qu'un établissement d'Imouzzer vient d'être repris par M. et Madame Lahlou, mais même si ce nom a une consonance marocaine, il est difficile de se fier sans plus de détail au patronyme et de toute façon la cuisine n'y est absolument pas décrite. En revanche, le doute est moins permis en ce qui concerne l'hôtel du Maghreb, à Marrakech tenu par un monsieur Filali, et dont le chef cuisinier « officia autrefois chez LE GLAOUÏ »<sup>800</sup>.

À Marrakech toujours, honneur est fait à la cuisine marocaine mais ceci dans la mesure où on ne trouve pas d'excellentes adresses françaises, la sélection semble venir alors par défaut : « il n'existe pas à Marrakech ce qu'il est convenu d'appeler « un grand restaurant » [...]. Mais c'est le moment de rappeler que la cuisine marocaine est souvent délicieuse<sup>801</sup> ». Sont tout de même mentionnés *Dar Es Salam* et la *Maison arabe* qui semblent bien être tenus également par des Marocains.

On peut remarquer que certains établissements n'ont pas changé d'adresse depuis l'indépendance comme *Le nid d'hirondelles* à Casablanca qui offre des nems et du « porc à

---

<sup>795</sup> Jean BIROT-LETOURNEUX, *op. cit.*, p. 31.

<sup>796</sup> *Ibid.*, p. 51.

<sup>797</sup> *Ibid.*, p. 32.

<sup>798</sup> *Ibid.*, p. 34.

<sup>799</sup> *Ibid.*, p. 34.

<sup>800</sup> *Ibid.*, p. 47.

<sup>801</sup> *Idem.*



l'aigre et au sucre ». Même après l'indépendance, il est toujours possible de manger du porc au Maroc.

L'intérêt de ce guide est qu'il consacre une quinzaine de pages « À la gloire de la cuisine marocaine » écrites par un certain Marcel de Beney-Brillat Savarin, petit-fils de Frédéric Brillat-Savarin, frère de Jean du même nom et docteur en médecine. La lecture de ces pages est pourtant décevante pour celui qui souhaiterait en savoir davantage sur la cuisine marocaine en 1967, c'est-à-dire plus de 10 ans après l'indépendance du Maroc et même après l'arrivée des pieds-noirs d'Algérie en France qui avaient déjà popularisé le couscous. En effet, les recettes proposées sont déjà celles connues et présentes dans les guides de voyage : couscous, tajine, thé à la menthe, pastilla, et l'auteur ne peut résister à l'envie de nous donner la recette de l'aïoli qu'il a dégusté chez une dame retraitée originaire de Nîmes et de nous conter le magnifique foie gras des Landes qu'il a dégusté chez un ami.

De plus, on peut remarquer que si on peut avoir une idée des plats servis dans les restaurants de cuisine française, aucune indication n'est faite pour les restaurants de cuisine marocaine et ceci, même dans le *Gîtes et bonnes tables du Maroc* de 1967. Les mets sont « excellents », le cadre est « authentique », l'accueil est « chaleureux », mais le touriste ne sait absolument pas ce qu'il va y manger. Ceci traduit peut être une certaine méconnaissance de l'auteur pour les plats proposés, ce qui paraît étonnant vu qu'une partie de l'ouvrage est ensuite consacrée à la description de plats marocains. Peut-être ces restaurants ne mettent-ils pas en avant une carte et un menu préétablis, ce qui est peu probable pour les restaurants se situant dans les hôtels de luxe. Enfin, et c'est la raison la plus évidente, la cuisine marocaine n'est pas encore assez bien estimée par rapport à la gastronomie française, même après l'indépendance, et ne « mérite » pas que ses plats y soient nommés. Voici donc un ouvrage qui, malgré une partie de 17 pages consacrées « À la gloire de la cuisine marocaine », l'est en fait davantage à celle de la gastronomie française qui semble encore rayonner au Maroc 10 ans après l'indépendance.

## Conclusion

Nous avons observé à travers ce chapitre une évolution dans l'offre gastronomique du Protectorat, qui, avec le tourisme, voit se multiplier les restaurants au fur et à mesure de la Pacification et l'installation d'industriels dans le territoire. La ville d'Agadir est notamment très prisée des entrepreneurs et même des chefs dans la perspective d'en faire une ville

balnéaire touristique pour toutes les classes sociales. Dans un premier temps les chefs y apportent la haute gastronomie française au Maroc mais ils deviennent de véritables acteurs de transferts culturels lorsqu'ils reviennent en France avec des recettes marocaines qu'ils expérimentent dans les grands restaurants. Un chef de cuisine Laffont propose ainsi au menu du Banquet Peugeot du salon de l'automobile de 1934 une « glace marocaine <sup>802</sup> ». S'agit-il d'une glace au parfum menthe ? À l'huile d'argan ? En tout cas, lorsque les chefs s'approprient la cuisine marocaine, elle acquiert alors un statut qui la fait entrer dans le cercle de la cuisine « exotique ». De même, on observe dans le peu de livres traitant de cuisine d'Afrique du nord, le passage d'une vision coloniale de Léon Isnard, à une recherche de plus en plus fine sur ce qu'est la gastronomie marocaine, tout en cherchant à l'institutionnaliser et à la figer en tant que patrimoine avec le livre de Zette Guinaudeau.

Pendant que les colons s'approprient le territoire marocain et ses ressources, les premières vagues de Marocains traversent la Méditerranée vers la France.

Enfin, nous voudrions conclure ce chapitre en nuancant légèrement notre propos sur la généralisation de la stéréotypisation du Maroc par les auteurs de la période que nous étudions et notamment ceux des années 1930. Nous pouvons dire que la majorité des articles lus sur le Maroc colonial ont tendance à mettre la culture et la société marocaines à un degré inférieur ou à la figer dans le temps sous un œil orientaliste comme beaucoup de peintres l'ont fait. Or, justement, un artiste semble se détacher de la vision de ses compatriotes et nous voudrions le signaler. Il s'agit de Jean Baldoui (1890-1955), peintre français né à Paris qui affirme dans la revue *Nord-Sud* de 1934, un numéro consacré entièrement aux « arts indigènes » à propos des gestes de la danse :

« Ce n'est pas, à mon sens, mésestimer une société que de prétendre qu'elle s'organise, au cours de divers manifestations, de son activité, comme une sorte de ballet supérieurement réglé. C'est laisser entendre qu'elle a su en proscrire tout désordre et toute vulgarité. Le Maroc est un vieux pays, mais où rien n'est caduc. Pour les Européens, c'est un pays neuf que l'intempérance des littérateurs a prématurément vieilli. Chacun a voulu décrire la fantasia qu'il a vue, le repas arabe auquel il fut convié, et les musiques, et les parfums, et les danses, et le thé à la menthe... Quelques-uns n'en ont retenu que l'étonnement d'avoir, la main ouverte, barbotté dans le plat commun, de s'être brûlé la paume à leur verre de thé, et ils n'ont vu dans les évolutions des *hourris* promises à leur

---

<sup>802</sup> *La Revue culinaire*, juillet 1934, p.265

attente qu'un obsédant soubresaut des hanches et de l'ombilic. Tout a été dit. Avec plus ou moins de bonheur. Il n'est plus temps de dépeindre le faste des déplacements impériaux, ni l'apparat d'une hédia blanche ceinturée de gardes noirs. C'est tout juste si l'on ose encore signaler ces prodigieuses théories spasmodiques que sont les Ahidous du Moyen Atlas et les Ahouach du Sud, ou évoquer l'animation silencieuse des Moussems saisonniers. Il me semble plus opportun d'insister sur la nécessité plastique de ces démonstrations, sur le caractère général qui leur confère un style propre, en si parfaite concordance avec le cadre. Ce n'est point un élément négligeable pour la connaissance d'un peuple, que d'éprouver la qualité de ses plaisirs. Ce peut être en outre un singulier moyen de rapprochement et de sympathie »<sup>803</sup>.

Cet extrait donne le ton de l'intégralité du texte de Baldoui. Cet article sur la danse dénote des autres productions de cette période, et ressemble à une tribune « anti-orientaliste », alors même que Baldoui travaille à la suite de Prosper Ricard comme chef honoraire des arts indigènes l'année suivante. Il montre en tout cas que l'on peut se passionner pour la culture d'un pays dans une vision purement esthétique sans jugement de valeur, et ce dans un contexte très colonial, trois ans seulement après l'exposition de 1931.

---

<sup>803</sup> Jean BALDOUI, « Les arts du rythme et du geste », *Revue Nord-Sud*, Les arts indigènes, pp. 64-65.

**PARTIE II- LES MIGRANT(E)S MAROCAIN(E)S ET LES  
TRANSFERTS CULTURELS GASTRONOMIQUES EN  
FRANCE**

## Introduction de la deuxième partie

Cette deuxième partie étudie les transferts culturels alimentaires entre la France et le Maroc dans un autre contexte et dans un autre espace que le précédent : l'histoire de l'immigration marocaine en France. Ce contexte ne s'inscrit pas tout à fait dans la suite chronologique de la première partie de cette thèse dans la mesure où le phénomène migratoire marocain en France prend ses racines peu avant l'instauration du Protectorat et est donc concomitant à la présence française au Maroc, puis la dépasse largement puisqu'il se poursuit jusqu'à nos jours, même si sa structure a évolué tout au long de ce grand XX<sup>e</sup> siècle. Il faut également noter que la date de l'indépendance du Maroc, 1956, ne constitue en aucun cas une rupture dans l'histoire de l'immigration marocaine en France. Si la Première et la Seconde Guerre mondiale ont engrangé de fortes vagues migratoires militaires et laborieuses, il ne faut pas considérer toutes les migrations d'avant 1956 comme coloniales et celles d'après 1956 comme uniquement socio-économiques. En effet, la France considère les Marocains comme des protégés jusqu'en 1959<sup>804</sup>. En outre, si les migrations suivant l'indépendance se sont effectivement principalement dirigées vers les anciennes métropoles, France et Espagne, nous ne pouvons pas les qualifier de « postcoloniales » dans la mesure où un nombre important de Marocains sont aussi allés vers la Belgique, les Pays-Bas ou encore l'Italie.

La première thèse sur l'immigration marocaine en France est celle de Joanny Ray, qui selon les notes de Gérard Noiriel<sup>805</sup>, est lauréate de l'École libre de sciences politiques et diplômée de l'École nationale de la France d'Outre-mer. Cette thèse de droit précurseuse publiée en 1938, donne des renseignements sur les premières arrivées de Marocains, liées directement à la colonisation, puisque ceux-ci ont préalablement migré à Oran, avant de rejoindre la France, intégrés aux migrations algériennes. Quelques dizaines à peine vers 1910, ils viennent travailler dans la métallurgie nantaise, dans les docks de Marseille et dans les mines du Nord-Pas-de-Calais.<sup>806</sup> C'est durant la Première Guerre mondiale que la première vague migratoire importante venant du Maroc a lieu : environ 700 en 1914, ces travailleurs venant du sud du pays sont 20 000 sur le territoire métropolitain en 1918 et occupent les postes laissés vacants par les ouvriers français partis au front<sup>807</sup>. Il faut ajouter les 45 000

---

<sup>804</sup> Mustapha BELBAH, Patrick VEGLIA, « Pour une histoire des Marocains en France », *Hommes et migrations*, n° 1242, mars-avril 2003, p. 31.

<sup>805</sup> Gérard NOIRIEL, *Immigration, antisémitisme et racisme en France : Discours publics, humiliations privées (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, coll. Littérature générale, 2007, note n° 38.

<sup>806</sup> Joanny RAY, *op. cit.*, 1938, p. 44.

<sup>807</sup> Mustapha BELBAH, Patrick VEGLIA, *op. cit.*, p. 20.

soldats environ qui ont contribué à la guerre en Europe<sup>808</sup>, dont une grande partie combat sur les lignes françaises. Après une chute en 1919, les flux reprennent et on compte 21 000 Marocains en France en 1929<sup>809</sup>. Le scénario se répète durant la Seconde Guerre mondiale : alors que 70 000 militaires sont venus se battre pour la France durant toute la durée du conflit, les rapatriements ne laissent que 16 458 Marocains en France en 1946. Jusqu'au début des années 1960, l'émigration marocaine stagne, malgré la déclaration franco-marocaine du 2 mars 1956 qui garantit « les droits et libertés des Français établis au Maroc et des Marocains établis en France, dans le respect de la souveraineté des deux États <sup>810</sup>». En revanche, l'accord franco-marocain sur la main-d'œuvre, qui facilite l'obtention de contrats de travail notamment dans les mines de charbon, marque l'année 1963, et relance les flux migratoires en provenance du Maroc. La figure de Félix Mora, ancien officier des affaires indigènes venant chercher de la main-d'œuvre dans les villages du sud-marocain pour les Houillères du Nord-Pas-de-Calais de 1956 à 1977, est dans l'esprit de beaucoup de mineurs marocains. D'après les recensements de l'Insee, les Marocains en France sont 11 000 en 1954, 94 000 en 1968 et 260 000 en 1975<sup>811</sup>. Les années 1970 sont celles du regroupement familial, ainsi les femmes marocaines représentent 26,7 % des Marocains en 1975<sup>812</sup> et 40% dans les années 1980. Les flux migratoires continuent à augmenter durant les années 1980, pour atteindre, en 1999, 506 305 personnes de nationalité marocaine sur le territoire français. En 2012, vivent en France 693 000 immigrés nés au Maroc<sup>813</sup>. Ce chiffre tient bien compte du pays de naissance et non de la nationalité<sup>814</sup>.

Après ce court rappel chiffré des flux migratoires marocains, il est temps de donner une réalité humaine à l'ensemble des personnes qui ont accepté de répondre à nos questions, tout en les laissant dans l'anonymat<sup>815</sup>. Nous avons retenu, dans l'ensemble des 56 entretiens réalisés dans le cadre de cette thèse<sup>816</sup>, 27 entretiens qui ont valeur de « récits de vie », dans la

---

<sup>808</sup> Mohamed BEKRAOUI, *Les Marocains dans la Grande Guerre (1914-1919)*, préface de Jean Claude Allain, Rabat, Publications de la commission marocaine d'histoire militaire, 2009, p. 126.

<sup>809</sup> Mustapha BELBAH, Patrick VEGLIA, *op. cit.*, p. 21.

<sup>810</sup> André de LAUBADÈRE, Le statut international du Maroc depuis 1955, *Annuaire français de droit international*, volume 2, 1956, pp. 122-149, p. 127.

<sup>811</sup> Marie-Claude BLANC-CHALÉARD, *Histoire de l'immigration*, la Découverte & Syros, Paris, 2001, p. 65.

<sup>812</sup> *Idem.*

<sup>813</sup> Ces chiffres proviennent de statistiques réalisées par l'Insee, dont les tableaux sont visibles à cette adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1906669?sommaire=1906743>, consultée pour la dernière fois le 15 septembre 2018.

<sup>814</sup> D'après l'Insee, en 2012, 436 429 personnes de nationalité marocaine vivent en France, ce qui montre qu'une grande partie des Marocains présents en France en 1999 ont acquis la nationalité française.

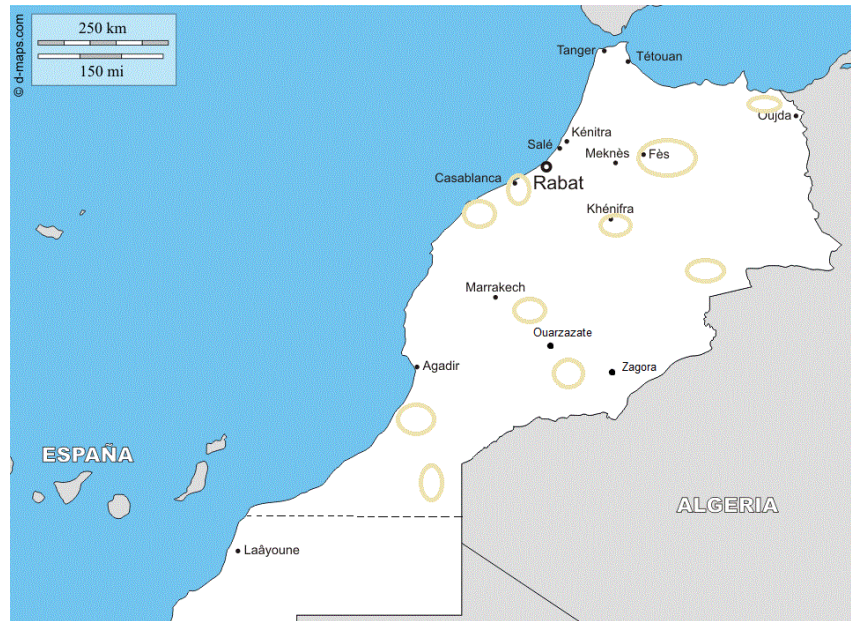
<sup>815</sup> Les prénoms donnés sont donc inventés.

<sup>816</sup> Voir tableau en introduction, Figure 1 p. 36.

mesure où les questions ont porté de leur naissance jusqu'au moment de l'interview. Ces récits de vie sont utilisés dans l'ensemble des quatre chapitres de cette deuxième grande partie. Les entretiens qui ont été réalisés dans le cadre d'enquêtes spécifiques sur les commerçants (restaurants, épicerie, boucheries) ont donné des récits de plus ou moins bonne qualité, c'est pourquoi, dans cette catégorie, certains ont effectivement été retenus comme récits de vie, alors que d'autres nous ont servis à donner des informations plus factuelles (dates d'ouverture du commerce, stratégies commerciales, etc.), l'aspect biographique n'étant pas au cœur de l'entretien. Ainsi, nous précisons au fil des chapitres lorsque nous avons sélectionné certaines catégories de personnes pour traiter de sujets spécifiques (par exemple la partie traitant des boucheries *halal*). En outre, parmi les 27 récits de vie retenus, nous avons passé un temps supplémentaire important avec certaines d'entre elles, que nous avons fréquentées durant toute ou partie de nos années de recherches. Ces personnes ont été signalées dans le tableau mis en annexe<sup>817</sup> par la mention « observation participative sur le long terme ». Notre échantillon, réalisé entre 2012 et 2018, couvre la plupart des réalités migratoires en ce qui concerne la cause du départ : migration de travail, regroupement familial, volonté de poursuivre des études en France, migration « politique », et comprend également quatre entretiens avec des enfants de migrants. Ces personnes sont nées entre 1946 et 1983 pour celles qui sont nées au Maroc, entre 1972 et 1986 pour celles nées en France. L'origine géographique des migrant(e)s interrogé(e)s est assez variée, comme l'indique la carte ci-dessous (Figure n° 30). Si les femmes y sont inférieures numériquement aux hommes à cause des professions « genrées », comme nous l'avons souligné dans l'introduction, l'échantillon se rééquilibre dans les entretiens « récits de vie ».

---

<sup>817</sup> Tableau des récits de vie en Annexe 2, p.563.



**Figure 30 : Origines géographiques des migrants nés au Maroc interrogés dans le cadre d'un entretien. Source : d.maps.com**

La méthode des entretiens biographiques nous a paru la meilleure pour appréhender les rapports entre discours et pratiques des migrants. Ces entretiens ont parfois été accompagnés de démonstrations visuelles soit à notre demande, soit de façon spontanée par la personne interrogée, ce qui a été l'occasion d'étayer les discours par l'expérience. Les entretiens ont été menés dans la perspective de répondre à la problématique qui sera le fil conducteur de cette deuxième partie : dans quelle mesure la cuisine met-elle en relief les processus complexes liés à l'adaptation des migrants dans un nouvel espace géographique, politique et culturel ? Ces migrants ont-ils un rôle dans l'appréciation et la pratique de la cuisine marocaine par la société française ?



## CHAPITRE 4 : MANGER EN TERRE ÉTRANGÈRE : ENTRE ADAPTATION, INVENTIONS ET RÉAPPROPRIATIONS AU GRÈS DES CINQ SENS

### Introduction

Se souvenir du premier repas que l'on a mangé en France n'est pas aisé, et peu de personnes en sont capables. En revanche, certains détails, certaines odeurs, certains ingrédients ont souvent marqué la mémoire de ceux qui ont tout quitté pour s'installer dans un nouveau pays, même s'ils pensaient dans certains cas que ce ne serait qu'une expérience temporaire. Nous avons souhaité, dans ce chapitre, aborder différents contextes d'arrivée des migrants marocains au XX<sup>e</sup> siècle, et étudier la manière dont ils ont pu faire face aux changements d'ordre alimentaire et gastronomique dans les premiers mois de leur vie en France. Pour les soldats, dont la plupart sont repartis après la guerre, cette expérience a été marquante tant sur le front qu'à l'arrière ou dans les foyers pour les blessés. La main-d'œuvre masculine composée d'hommes célibataires ou déjà mariés au Maroc venus pour travailler principalement dans les mines, la sidérurgie et les usines a souvent opéré des allers et retours entre la France et le Maroc avant de s'installer, pour une partie d'entre elle, définitivement en France. D'autres Marocains sont venus dans des contextes plus agréables : les études. Comme pour les travailleurs, certains se sont installés définitivement sur place. Enfin, un autre groupe, celui des femmes, est venu, pour la totalité de celles avec qui nous sommes entretenues sauf une exception, pour rejoindre leur mari habitant déjà en France, soit quelques mois après lui, soit des années ensuite. Nous porterons une attention particulière à ces femmes dans la mesure où ce sont elles qui, au Maroc, ont appris la cuisine de leur propre mère et la retransmettent aux enfants qui ont grandi en France, voire y sont nés. Nous avons également souhaité interroger les enfants de ces migrants sur leurs pratiques alimentaires. Les entretiens ainsi que des heures d'observation participante avec les femmes nous ont permis de relever les adaptations, appropriations et réinventions des personnes appartenant à chaque groupe. Plus particulièrement, les moments passés avec les femmes nous ont permis d'esquisser une analyse de la mobilisation des sens, comme celui de l'odorat<sup>818</sup> et celui du toucher, à travers les gestes que nous avons observés. En outre, nous avons mis en relief les témoignages

---

<sup>818</sup> Alain Corbin a été un précurseur de l'histoire culturelle des odeurs avec *Le miasme et la jonquille*, Paris, Champs Flammarion, 2001.

illustrant les interactions avec la société française. Comment les migrants marocains et leurs enfants mobilisent-ils la mémoire des sens pour restituer ou réinventer des recettes en France ? Comment s'inscrivent-ils dans le renouvellement et l'évolution d'une société qui s'acculture ?

### 1. Les Marocains en France en temps de guerre

Le Maroc, comme les autres colonies de l'Empire français, a contribué à la Première Guerre mondiale à trois niveaux. D'abord, il a été un territoire de ressources alimentaires et agricoles pour nourrir l'armée française qui se bat sur plusieurs fronts. Les exportations vers l'étranger sont interdites afin que la France puisse être l'unique bénéficiaire de denrées et de produits nécessaires à la poursuite de la guerre. Ensuite, le Maroc a été pourvoyeur de vies humaines durant toute la durée du conflit comme nous l'avons dit un peu plus haut. Enfin, les protégés marocains sont également appelés à travailler dans les usines métropolitaines afin de remplacer la main-d'œuvre française partie combattre. Entre 1915 et 1918, 35 000 Marocains quittent le Protectorat pour les usines et les fermes françaises<sup>819</sup> d'abord en tant que « travailleurs libres » puis sous le contrôle du Service de l'organisation des travailleurs coloniaux (SOTC), créé en janvier 1916 et rattaché au ministère de la guerre. À Marseille, ils sont pris en charge par le SOTC où ils subissent une visite médicale suivie d'une désinfection de leurs vêtements<sup>820</sup>. Ils rejoignent ensuite le lieu de travail où ils ont été affectés, où ils sont la plupart du temps isolés des travailleurs français et des autres nationalités aussi bien à l'usine que dans les logements, au nom de la « politique des races<sup>821</sup> ». Selon Elkbir Atouf, entre 70 000 et 90 000 militaires marocains ont participé à la Seconde Guerre mondiale et au total, environ 350 à 400 000 Marocains ont été recrutés en tant que soldats ou travailleurs « coloniaux » entre 1914 à 1956<sup>822</sup>. Alors quelles étaient les conditions liées à l'alimentation aussi bien dans les tranchées que dans les usines françaises pour ces hommes venus de l'autre côté de la Méditerranée ? Dans quelle mesure celle-ci a pu être un instrument de contrôle et enfin, cette période a-t-elle été propice à des transferts culturels culinaires vers la France ?

---

<sup>819</sup> Jean-François JAGIELSKI, « Entre gratitude forcée, rejet et coercition : les travailleurs coloniaux de la Grande Guerre », *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, vol. 91, n° 3, 2008, pp. 84-89.

<sup>820</sup> *Idem*.

<sup>821</sup> Laurent DORNEL, « Les usages du racialisme, le cas de la main-d'œuvre coloniale en France pendant la Première Guerre mondiale », *Génèse*, n° 20, septembre 1995, p. 51.

<sup>822</sup> Elkbir ATOUF, *Aux origines historiques de l'immigration marocaine en France 1910-1963*, Connaissances et savoirs, 2009, p. 396.

## Se nourrir au front

Depuis la conquête de l'Algérie et l'abondante littérature orientaliste et colonialiste de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle <sup>823</sup>, l'armée française est bien informée des us et coutumes de la population vivant en Afrique du Nord. Les *Manuel à l'usage des officiers et sous-officiers appelés à commander des indigènes coloniaux/nord-africains dans la métropole* sont édités à plusieurs reprises entre les deux guerres mondiales et informent les lecteurs sur la religion, les ethnies, les mœurs indigènes etc. Le manuel de 1929 préconise de « se conformer à leurs goûts », notamment « pour la viande de mouton et pour certaines préparations culinaires comme le couscous [...], ils aiment beaucoup le café très sucré, les fruits, les pâtes et les condiments (piments). »<sup>824</sup>. En revanche, la distribution du vin, même si elle est demandée par le soldat musulman, ne doit pas être fournie et doit être remplacée par du thé et du sucre par exemple. Sur ce point, les interdits religieux sont au service des officiers, qui considèrent que le vin met les soldats indigènes « dans des états d'ivresse où le fond violent de leur nature se donne libre cours »<sup>825</sup>. Des dispositions doivent être prises pour qu'ils puissent célébrer les fêtes religieuses et suivre le jeûne du Ramadan s'ils le demandent : dans ce cas, la totalité de leur ration leur est donnée le soir.

Cependant, c'est dès la Première Guerre mondiale que des initiatives sont prises pour envoyer aux soldats marocains sur le front français des produits de leur pays d'origine. Alfred de Tarde, que nous avons déjà présenté comme un écrivain proche de l'Action française, passe deux journées avec le 2<sup>e</sup> Régiment de tirailleurs marocains « mêlés à un petit village français »<sup>826</sup>, en Champagne, si l'on se réfère à la date de publication de la revue, juin 1918. Ils sont sous les ordres du commandant Gouraud et du lieutenant-colonel Flye-Sainte-Marie à qui l'auteur donne la parole dans son article. Même si le ton employé est celui d'un personnage proche de l'Action française, et que nous ne connaissons pas le degré d'authenticité des dialogues retranscrits, il donne des informations sur la cuisine et la nourriture des soldats. Dans un objectif de propagande, de nombreuses photographies ont été prises des soldats coloniaux durant le conflit. On y voit des personnages souriants, prenant leur casse-croûte durant leurs quelques heures de repos, avec les instruments de cuisine

---

<sup>823</sup> Voir toute la première grande partie de cette thèse.

<sup>824</sup> Ministère de la guerre, État-major de l'armée, *Manuel élémentaire à l'usage des officiers et sous-officiers appelés à commander des indigènes nord-africains dans la métropole*, Paris, Imprimerie Nationale, 1929, p. 13-14.

<sup>825</sup> *Ibid.*, p. 13.

<sup>826</sup> Alfred de TARDE, « Une visite au 2<sup>e</sup> tirailleurs marocains sur le front français », *Revue France-Maroc*, n° 6, 15 juin 1918, p. 170.

nécessaires au ravitaillement. On aperçoit même, à gauche sur la photographie ci-dessous (figure 31) des théières posées sur une petite table, à moins qu'elles ne contiennent, comme il est indiqué dans la légende de la photographie, du café. De cette sorte, la photographie nous donne l'impression d'une sorte de jeu de cachettes, mais pas vraiment des conditions de guerre.



Figure 31 : Des visites officielles et un cantonnement de tirailleurs marocains dans la région fortifiée de Verdun en mars 1918. Source : <http://archives.ecpad.fr/des-visites-officielles-et-un-cantonnement-de-tirailleurs-marocains-dans-la-region-fortifiee-de-verdun-en-mars-1918/>, fonds Première Guerre mondiale. Commentaires associés au groupe de photographies : « au ravin des Vignes : le cantonnement d'un régiment de tirailleurs marocains, les hommes au repos se servant du café, les cuisines du camp, des photographies d'un groupe d'officiers avec des soldats, les soldats devant leur cagna, en manœuvre autour du camp, le fanion du bataillon, les bureaux d'une compagnie. »



**Figure 32 : Front français : cuisine de soldats marocains, *Revue France-Maroc*, juin 1918, p. 172.**

Selon l’auteur, les soldats marocains n’ont pas de droit de permission en juin 1918, date de publication de la revue. Or, même si cela est tardif, Emmanuelle Cronier affirme qu’ils l’obtiennent en septembre 1917, contrairement aux troupes algériennes et tunisiennes qui en acquièrent le droit dès l’été 1915<sup>827</sup>. Deux explications sont possibles. Les permissions ont pris un tel retard qu’en juin 1918, les soldats marocains n’y ont toujours pas accès. La deuxième explication est que malgré ce droit, le Maréchal Lyautey refuse de voir revenir au Maroc des soldats blessés qui pourraient ternir l’image de la France et ce, en pleine pacification.

Or, bien que selon les dires des officiers rapportés par Alfred de Tarde, les Marocains « s’adaptent à cette vie monotone des tranchées et se terrent dans leurs trous sans se plaindre »<sup>828</sup>, eux aussi aspirent à obtenir des permissions afin de se reposer et retourner auprès de leur famille. Le colonel craint que ses hommes n’attrapent « le cafard ». Cette expression, aujourd’hui entrée dans le langage courant pour désigner une période courte de dépression, concerne à l’origine les hommes de la Légion étrangère vers 1880, puis les Européens partis habiter les colonies<sup>829</sup>. Elle devient populaire pendant la Première Guerre

<sup>827</sup> Emmanuelle CRONIER, *Permissionnaires dans la Grande Guerre*, Paris, Belin, 2014, p. 59.

<sup>828</sup> Alfred de TARDE, *op. cit.*, p. 173.

<sup>829</sup> Jean-François STASZAK, « “On n’est pas un bon légionnaire quand on n’a pas le cafard” : enjeux médicaux, culturels et politiques d’un sentiment géographique (1880-1930) », *Carnets de géographes* [En ligne], 9 | 2016,

mondiale pour désigner le mal-être des poilus dans les tranchées sans nouvelle de leur famille et vivant dans des conditions extrêmes, pouvant les rendre fous. Ainsi, il est important, pour motiver les troupes marocaines, d'une part de les approvisionner en denrées de leur pays et d'autre part, de leur octroyer cette permission dont ils viennent tout juste d'avoir le droit. Pour les denrées, cela paraît possible : le colonel affirme pouvoir faire venir « du couscouss (sic), des cigarettes, des jeux, du sucre, du thé, tout ce que je demande <sup>830</sup>» par l'intermédiaire d'un certain Terrier. En effet, Auguste Terrier se voit confier par le Maréchal Lyautey la direction de l'office du protectorat français du Maroc de 1913 à 1918 et est chargé des œuvres de guerre du Maroc. En ce qui concerne les permissions, une des questions posées par l'auteur au commandant est la suivante : est-il préférable de renvoyer ces hommes au pays pendant leur permission ou de les faire rester en France, quitte à construire des établissements d'accueil sur place ?

Plusieurs raisons vont amener les hommes à rester sur place jusqu'à la fin de la guerre. Comme nous l'avons dit plus haut, ils ne sont pas les bienvenus dans leur pays natal où ils pourraient démotiver les troupes en place et inciter les révoltes par leurs témoignages. De plus, les permissions sont courtes, les cargos peu nombreux et le temps du voyage trop long pour envisager un retour. Les blessés et permissionnaires sont donc dirigés vers des établissements qui leur sont dédiés où ils pourront être surveillés.

Le chef de bataillon Mazoyer, commandant le dépôt des troupes marocaines, a fondé à Arles un Foyer du soldat marocain, ouvert le 21 juillet 1916 et qui compte « au 1<sup>er</sup> janvier dernier, plus de 30 000 entrées » <sup>831</sup>. Inès Lyautey, dont l'époux doit quitter le Maroc temporairement pour prendre le poste de ministre de la guerre durant le premier trimestre de 1917, est à l'origine de l'ouverture de la maison de convalescence de San Salvador, ancien Institut hélio-marin, accueillant déjà 120 Marocains en novembre 1915<sup>832</sup>.

Là, tout est fait pour les plonger dans une ambiance marocaine. Des photographies de propagande veulent montrer leur bien-être en les mettant en scène assis au sol sur des peaux de mouton, exécutant la cérémonie du thé dont il ne manque aucun artéfact : théières, plateaux, verres à thé etc.

---

mis en ligne le 20 décembre 2016, consulté le 29 avril 2018, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/cdg/680>.

<sup>830</sup> Alfred de TARDE, *op. cit.*, p. 172.

<sup>831</sup> M. TRANCHANT DE LUNEL, « Une exposition des arts marocains », *Revue France-Maroc*, mai 1917, p. 6.

<sup>832</sup> Gaston JOLIVET, « Nos blessés sur la côte d'Azur », *Le Gaulois*, 20 novembre 1915, pp. 1-2.



**Figure 33 : "Marocains jouant assis à l'heure du thé", Photographie anonyme, Sud de la France, 1914-1918, Bibliothèque de l'Institut de France, fonds Auguste Terrier, Ms 5921 f° 407<sup>833</sup>**

Nous ne savons pas dans quelle mesure ces scènes étaient quotidiennes ou relevaient de l'exception pour la venue d'officiels et d'un photographe. En effet, contre la propagande allemande qui dénonce la maltraitance des soldats coloniaux et qui incitent les populations colonisées à se révolter, il faut montrer au contraire qu'ils sont choyés et que leurs croyances et pratiques culturelles et religieuses sont respectées voire même encouragées. Cependant, la peur de la révolte et du « cafard » oblige tout de même à une réalité effective.

---

<sup>833</sup> Le fonds Auguste Terrier est consultable sur le site de l'institut de France : <http://14-18.institut-de-france.fr/fonds-terrier.php>, consulté le 15 mai 2017.





**Figure 34 : Service du thé dans le dortoir devant le lit d'un des soldats, photographie anonyme, sud de la France, 1914-1918, Bibliothèque de l'Institut de France, fonds Auguste Terrier, Ms 5921 f°425. Commentaires accompagnant la photographie : « Installés sur des peaux de mouton, ces soldats marocains recréent l'ambiance conviviale du thé. Au second plan, sont accrochés des paysages marocains et des photographies ».**

Selon René Thierry, à la maison de convalescence de San Salvador :

« Le Rahmadan [*sic*] est observé, les fêtes religieuses musulmanes sont célébrées et au Mouloud ils ont tué et cuit le mouton. L'alimentation est certainement l'un des avantages qu'ils goûtent le plus. Elle est particulièrement soignée et de plus elle répond à leurs habitudes. L'eau de boisson est pour eux l'eau lithinée de San-Salvador. Le thé vert leur est fourni à discrétion et ils sont libres de le préparer eux-mêmes, assis en groupes sur des nattes autour des bouilloires, dans les cours et sur les terrasses, et avec l'abondance de feuilles de menthe et de sucre qu'ils affectionnent. Trois fois par semaine, on leur sert le couscous [*sic*] dont nous nous ravitaillons au Maroc même. Sirops et gâteaux leur sont fournis régulièrement. Nous leur avons assuré cet hiver des envois



d'oranges et de dattes d'Algérie. Enfin nous leur distribuons, en plus du tabac algérien qu'ils reçoivent chaque jour, des cigarettes et du tabac marocains.<sup>834</sup>».

Quant au foyer du soldat marocain, il accueille les blessés qui ne peuvent bénéficier, « comme nos troupes métropolitaines, de ces si bien nommées permissions de détente »<sup>835</sup> et à qui il ne faut pas laisser trop de liberté par crainte qu'ils ne s'adonnent à l'alcoolisme et profitent de la prostitution. L'objectif est également de prendre soin de ces soldats qui, à la fin de la guerre, retourneront dans leur pays et doivent donner de la France l'image d'une « Mère protectrice » afin d'éviter les rebellions. Là aussi, couscous, thé vert et lainages sont envoyés depuis le Maroc.

### Les Marocains à l'arrière

Peu de sources nous renseignent sur l'alimentation des Marocains pendant la Première Guerre mondiale en France. Les revues du Protectorat traitent du sujet, mais il s'agit en premier lieu d'une littérature de propagande, destinée à montrer l'utilité de l'Empire et de l'entreprise coloniale. À l'heure de la Première Guerre mondiale, cela ne fait que deux ans que le Protectorat est en place. Il faut montrer à l'opinion que cette ultime conquête coloniale n'est pas de trop et que les efforts de la pacification en valent la chandelle. Ainsi, alors que son travail est fortement déprécié au Maroc, l'ouvrier chérifien est cette fois magnifié, décrit comme courageux, spécialiste dans de nombreux domaines. Il faut également suggérer qu'on prend soin de lui : un article du capitaine Le François, chef de la section nord-africaine des travailleurs coloniaux au ministère de la guerre, illustre ses propos de plusieurs photographies faisant valoir le « confort » dans lequel les soldats marocains sont établis en France : logement, cuisine, café marocain pour les loisirs. La photographie de la cuisine du groupement marocain au parc d'artillerie de Lyon, dont le naturel est contredit par les regards dirigés vers l'objectif, veut montrer la profusion de nourriture : chaque travailleur est en train de boire, de manger ou encore de découper une énorme pièce de boucher.

---

<sup>834</sup> René THIERRY, « Les œuvres de guerre du Maroc », *L'Afrique française, bulletin mensuel du comité de l'Afrique française et du comité du Maroc*, avril 1917, p. 117.

<sup>835</sup> *Ibid.*, p. 119.

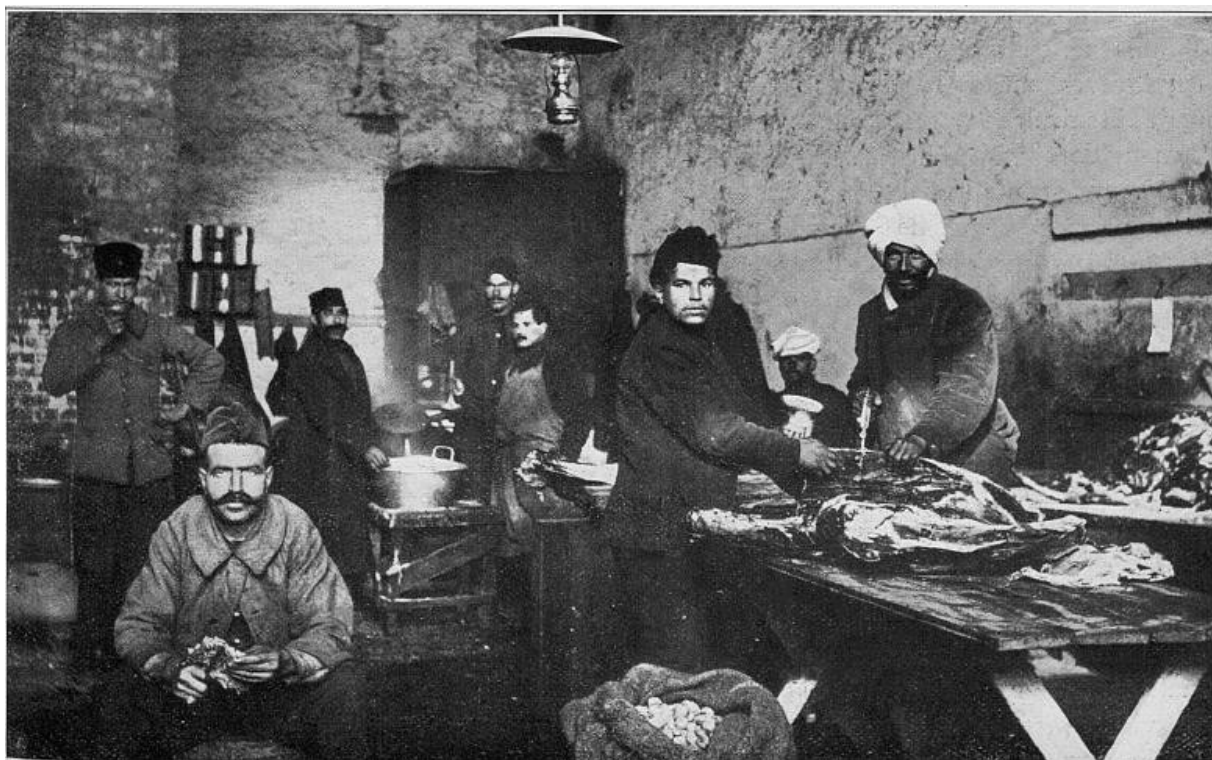


Figure 35 : « Cuisine du groupement marocain du parc d'artillerie de Lyon », *Revue France-Maroc* n° 3, 1917, p. 15.

Or, d'autres sources indiquent que les conditions de travail et de logement pour la main-d'œuvre coloniale sont souvent déplorables. Ainsi, en ce qui concerne le parc d'artillerie de Lyon, qui emploie 1500 coloniaux civils en 1917<sup>836</sup>, Gilbert Meynier, dans sa thèse *L'Algérie révélée*, décrit les cantonnements insalubres dans lesquels les « coloniaux » habitent : « L'herbe pousse sur les planchers et, à certains jours, il y a des allées dans lesquelles il est impossible de passer sans avoir de l'eau plus haut que la cheville. L'aération est insuffisante. Les toilettes, en plein air, sont à l'autre bout du cantonnement<sup>837</sup> ». Même si Gilbert Meynier focalise ses recherches sur les travailleurs algériens, il eut été étonnant que les conditions fussent différentes pour les cantonnements marocains.

En réalité, l'existence même d'une cuisine est déjà une chance puisque certains groupements n'en sont pas pourvus et que les ouvriers doivent manger à la cantine de l'usine midi et soir. Gilbert Meynier observe toutefois une amélioration entre le début et la fin de la

---

<sup>836</sup>La bibliothèque municipale de Lyon a organisé une exposition dans le cadre du centenaire de la Grande Guerre « Lyon sur tous les fronts et a publié en ligne textes et photographies à cette adresse : <https://www.bm-lyon.fr/expositions-en-ligne/14-18-lyon-sur-tous-les-fronts/exposition/le-monde-a-lyon/article/lyon-dans-la-guerre-mondiale>, consulté le 12 février 2018.

<sup>837</sup> Gilbert MEYNIER, *L'Algérie révélée, la guerre de 1914-1918 et le premier quart du XX<sup>e</sup> siècle*, préface de Pierre VIDAL-NAQUET, Genève, librairie Droz, 1981, p. 463.

guerre, notamment après les consignes d'adaptation des menus selon les habitudes alimentaires des coloniaux<sup>838</sup>. Mais ces accommodements, tout comme les cafés maures, sont davantage un moyen de contrôle et de surveillance que des gestes d'humanité. Les ouvriers coloniaux sont rigoureusement surveillés et un appel est effectué chaque matin afin d'aller au travail ensemble.

Ainsi, les restaurants tenus par des Algériens en ville<sup>839</sup> constituent, lorsque le lieu de travail n'est pas trop éloigné des centres, ou bien le jour de repos, une fenêtre vers le pays. On peut supposer que les Marocains pouvaient s'y rendre également et retrouver les odeurs et les mets du Maghreb. Les boucheries juives, qui offrent de la viande casher, élargissent leur clientèle. L'autre solution consiste à se faire envoyer des colis du pays.

La venue des soldats et des travailleurs coloniaux maghrébins a des conséquences sur la connaissance des pratiques alimentaires du sud de la Méditerranée dans la société française. En temps de guerre, les difficultés d'ordre alimentaire touchent l'ensemble de la population et des solutions doivent être trouvées pour assurer l'équilibre nutritionnel des travailleurs mais aussi des enfants, quitte à chercher dans les habitudes alimentaires étrangères. Ainsi, un journaliste de *La Croix* (créé en 1883) propose, dans un numéro de la revue *L'école et la famille*, d'introduire le couscous dans l'alimentation du pays pour ses bénéfices tant du point de vue hygiénique que nutritionnel :

« Le couscous arabe est un aliment complet, il est rafraîchissant et guérit au même titre que les [ ? illisible] alimentaires les maladies de l'estomac et les vices du sang, car il est un désinfectant. Mangé seul ou avec un peu de sel, il suffit ; mais il se mélange aussi à tous les aliments possibles car il peut remplacer le pain, la pomme de terre bouillie des Anglais qui est loin de valoir le couscous à tous les points de vue »<sup>840</sup>.

Le plat conserve son statut de « plat exotique » comme le début de l'article le montre, mais il est une preuve que le plat est en passe de devenir un mets familier<sup>841</sup>.

---

<sup>838</sup> *Ibid.*, p. 464.

<sup>839</sup> *Ibid.*, p. 462.

<sup>840</sup> Pierre LABOUREYRAS, « Le couscous », *L'école et la famille. Journal d'éducation, d'instruction et de récréation*, 1<sup>er</sup> janvier 1918, p.382-383, ici p.383.

<sup>841</sup> Nous avons choisi de faire figurer l'article dans son intégralité en Annexe 8, p. 593 car il est très riche en informations et intéressant à tout point de vue.

## Les établissements de soin pendant l'entre-deux-guerres

Les établissements construits pendant l'entre-deux-guerres à destination des immigrés nord-africains, comme l'hôpital franco-musulman de Bobigny, gardent le même objectif de surveillance et de contrôle, d'autant plus que la lutte pour l'Algérie indépendante va grandissant<sup>842</sup>.

Lors de l'inauguration de la mosquée de Paris en 1926 émerge l'idée de la construction d'un hôpital réservé aux patients musulmans du département de la Seine. Alors que l'hôpital est encore en construction, un livret de vocabulaire français-arabe est rédigé en 1932, afin que les infirmières et le personnel soignant puisse communiquer plus aisément avec les malades. L'auteur, Octave Dupont, qui a déjà publié un ouvrage sur les confréries musulmanes<sup>843</sup>, assure que « l'assistance publique est et demeurera le premier et le plus grand des facteurs de rapprochement et d'évolution sociale en pays musulman » et que « nous avons le devoir de nous efforcer, par la connaissance du puissant levier de la langue, d'aller à eux pour les mieux comprendre et les mieux aider dans leur ascension vers le progrès. »<sup>844</sup>. Ainsi, une partie du vocabulaire concerne la nourriture et semble être représentative de l'alimentation des Maghrébins par ordre d'importance : les soupes (*chorba* et *harira*) puis vient le terme de tajine, traduit par « plats, mets » puis celui de couscous désigné à la fois par *kouskous* et par *ta'am*<sup>845</sup>. Ensuite la viande de différents animaux, bœuf, mouton, veau, chèvre, différents types d'œufs et de pains, les matières grasses, les épices, les boissons, les fruits, les légumes font l'objet d'une traduction en phonétique et en caractères arabes suivis des verbes et adjectifs liés à la nourriture.

---

<sup>842</sup> Le PPA (parti du peuple algérien) est créé en 1937 par Messali Hadj en France.

<sup>843</sup> Octave DUPONT, *Vocabulaire Français-arabe à l'usage des élèves de l'école départementale des infirmières de l'hôpital franco-musulman établi par la commission de l'hôpital*, Paris, Imprimerie Nationale, 1932, p. 113.

<sup>844</sup> *Ibid.*, p. XIV.

<sup>845</sup> Couscous ou, par extension, nourriture.

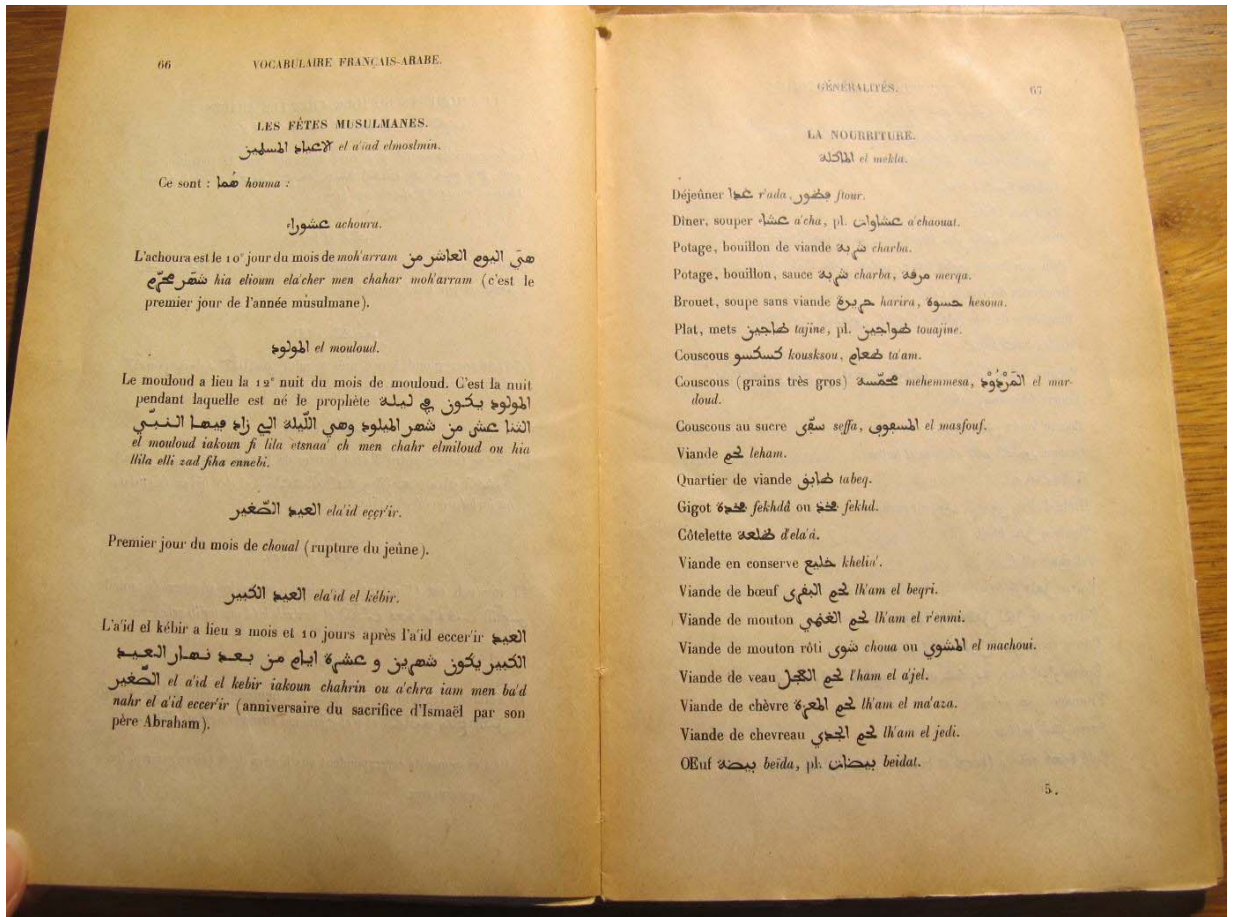


Figure 36 : Octave Dupont, *Vocabulaire Français-arabe à l'usage des élèves de l'école départementale des infirmières de l'hôpital franco-musulman établi par la commission de l'hôpital*, Paris, Imprimerie Nationale, 1932, XV-166 p., p. 5.

Nous ne savons pas dans quelle mesure le personnel médical de l'hôpital Franco-musulman de Bobigny a réellement pris connaissance, voire retenu le vocabulaire de ce fascicule, mais il montre que la nourriture est un aspect culturel important dans les rapports entre soignants et patients, au travers duquel des liens peuvent être établis et des connaissances partagées. Les repas des malades sont en conformité avec le régime alimentaire islamique. En revanche on ne perdra pas de vue que l'hôpital est aussi un moyen de contrôle de la population musulmane, placé sous l'autorité de la préfecture de police de Paris.

Les services sociaux en rapport avec la communauté nord-africaine se préoccupent de la santé des immigrés d'Afrique du Nord qui, selon eux, ne se nourrissent pas suffisamment, en quantité comme en qualité. Dans les années 1950, un personnage se distingue : le père Ghys, père blanc de retour de Tunisie, fonde en 1947 une association d'entraide et de secours aux « Nord-Africains » résidant en France, l'Amana (Assistance morale et aide aux Nord-Africains). Elle est essentiellement destinée à l'alphabétisation des travailleurs algériens, alors plus nombreux que les Marocains. Cette association est à l'origine des Études sociales nord-

africaines qui donnent naissance aux *Cahiers nord-africains*<sup>846</sup>. Malgré le ton paternaliste caractérisant l'époque, cette revue renseigne sur les conditions de vie de la population maghrébine, avec quelquefois des numéros spécifiques consacrés à l'une ou à l'autre des nationalités. Le monde du travail fait évidemment partie de ses centres de préoccupation, et il arrive à l'association d'intervenir directement dans les usines et de se faire l'intermédiaire entre les directeurs et la main-d'œuvre immigrée.

## 2. Manger sur son lieu de travail

En 1954, le recensement comptabilise moins de 11 000 Marocains en France. Ce sont les années 1960 qui ont vu s'accroître, et même tripler, en quelques années, la population marocaine qui passe de 30 000 en 1962 à 87 000 personnes<sup>847</sup> alors qu'est institutionnalisée, le 1<sup>er</sup> juin 1963, une convention franco-marocaine sur la main-d'œuvre. La fin de l'immigration de travail instaurée en 1974 n'empêche pas le nombre de Marocains d'augmenter puisqu'ils passent à 260 025 en 1975, 367 896 en 1982 et 457 456 à la fin de la décennie 1980<sup>848</sup>.

Les secteurs dans lesquels se retrouvent les migrants sont principalement ceux de l'industrie, la proportion de Marocains travaillant dans l'agriculture avant la Seconde Guerre mondiale étant assez faible, quoique difficile à comptabiliser dans ce secteur. Le deuxième grand secteur est celui du commerce<sup>849</sup>. Un recensement de 1926 dans les industries de la région parisienne repris par Elkbir Atouf montre que sur 66 000 hommes nord-africains, 35 000 travaillent « dans les industries de transformation dont 14 000 dans le travail des métaux ordinaires, 4000 dans la métallurgie, 14 000 dans les formations industrielles militaires ou navales, 6200 dans la manutention, 6100 dans les mines, 5 400 dans l'industrie chimique<sup>850</sup> ». Ces hommes sont pour la plupart manœuvres et ouvriers spécialisés, « employés dans des usines s'occupant de travaux qui sont généralement malsains et

---

<sup>846</sup> Angéline ESCAFRÉ-DUBLET, « Aux origines de la revue *Hommes & Migrations*. L'association Amana et la création des *Cahiers nord-africains* (1945-1965) », *Hommes & Migrations*, 2015/1 (n° 1309), pp. 158-161.

<sup>847</sup> Elkbir ATOUF, *Les Marocains en France de 1910 à 1965, L'histoire d'une immigration programmée*. Entre mondialisation et protection des droits, Communication au colloque Dynamiques migratoires marocaines : histoire, économie, politique et culture Casablanca, 13, 14 et 15 juin 2003.

<sup>848</sup> Abderrahim LAMCHICHI, « L'immigration marocaine en France, changements et ruptures », *Confluences Méditerranée*, n° 31, automne 1999, p. 147.

<sup>849</sup> Le secteur du commerce est davantage étudié dans le chapitre 5 de cette thèse.

<sup>850</sup> Elkbir ATOUF, *op. cit.*, 2009, p. 94.

salissants, exigeant peu ou pas de formation et qui ne sont classés « spécialisés » qu'en raison du risque qu'ils présentent pour la santé »<sup>851</sup>.

La thèse de Joanny Ray est là encore innovatrice dans la mesure où elle s'intéresse non seulement à la nourriture des ouvriers marocains en France, mais porte aussi de l'intérêt à leurs habitudes lorsqu'ils étaient encore au pays. Elle confirme ce que nous avons repéré dans la première partie de cette recherche, c'est-à-dire pour le Marocain paysan, des repas à base de céréales, notamment d'orge sous forme de soupe et de pain, du lait (*leben*), « quelques légumes » et du thé à la menthe<sup>852</sup>. Une fois en France, alors que les périodes de froid sont plus longues et que le travail demande énormément d'énergie, les ouvriers doivent s'alimenter beaucoup plus pour rester en forme et ne pas tomber malade. Joanny Ray fait la liste des aliments mangés par les Marocains en France. Nous nous permettons d'émettre une réserve sur cette liste dans la mesure où elle ne précise pas ni les professions ni les lieux exacts où elle a recueilli ces observations :

« Pain, viande de bœuf (50%), de mouton (20%), de veau (5%), de poule et de lapin (10%), de chèvre (5%), semoule (couscous). Pommes de terre, haricots, petits pois, carottes, navets, poireaux, oignons, tomates. Œufs, huile, poivre, sel, piment. Beurre. Sucre. Thé (sucré), café (sucré), menthe. Cacahuètes et amandes (avec le thé). Bière, vin, limonade. Lait. »<sup>853</sup>

D'après cette liste, nous pouvons voir qu'un certain nombre d'habitudes sont préservées comme la grande consommation de pain, le couscous, plutôt consommé le samedi ou les jours de fête<sup>854</sup>, le piment (même si nous ne considérons pas que sa consommation est moindre qu'en Algérie et en Tunisie), le thé à la menthe sucré, les cacahuètes et les amandes. Il témoigne surtout que dans les années 1930 (Joanny Ray publie sa thèse en 1938) certains aliments sont accessibles aux ouvriers, et donc que les commerces tenus par des migrants nord-africains sont bien implantés. Les légumes, qui ne changent pas particulièrement de ceux mangés au Maroc, sont consommés sous forme de ragoût, imitant le tajine, comme Joanny Ray le précise plus loin : « le tout formant un seul plat, sorte de ragoût substantiel (la *tagine* du bled) »<sup>855</sup> et les entretiens vont nous le confirmer bientôt. Enfin, la consommation d'alcool ne semble pas vraiment être un tabou puisque les migrants ne l'ont pas caché à Joanny Ray

---

<sup>851</sup> Elkbir ATOUF, *ibid.*, p. 95.

<sup>852</sup> Joanny RAY, *op. cit.*, p. 175.

<sup>853</sup> *Ibid.*, p. 177.

<sup>854</sup> *Ibid.*, p. 178.

<sup>855</sup> *Ibid.*, p. 177.



lorsqu'elle est venue visiter leurs chambres : « La même hospitalité qui nous a valu de pouvoir pénétrer dans des chambres marocaines et d'en faire un inventaire parfois indiscret, nous a permis de partager un bon nombre de repas dans ces chambres et dans les caves de la banlieue du Nord-Ouest. »<sup>856</sup>. Ainsi, en ce qui concerne les interdits religieux, elle constate que la prescription concernant l'alcool est beaucoup moins suivie que celles concernant la viande de porc, pourtant un des apports caloriques les plus efficaces et les plus appréciés des autres ouvriers non musulmans. Elle observe également que certains aliments, pourtant disponibles et autorisés, ne sont pas entrés dans les habitudes alimentaires des Marocains comme : « riz, poisson, chocolat en barre ou cacao »<sup>857</sup>. Ces éléments confirment que ces produits ne faisaient pas partie des habitudes avant la migration, comme nous l'avons démontré précédemment.

La plupart des informations citées ci-dessous par Joanny Ray sur l'alimentation des ouvriers marocains dans les années 1930 se confirment dans les entretiens que nous avons menés avec des anciens mineurs du Nord-Pas-de-Calais, pour la majorité interrogée lors d'une participation à une « caravane <sup>858</sup> » dans le sud du Maroc. L'objectif de ce voyage, organisé par l'AMMN (Association des mineurs marocains du Nord Pas de Calais), était de provoquer une rencontre entre des anciens mineurs marocains à la retraite restés en France avec ceux rentrés au pays après leur contrat, afin que les premiers aident les seconds à demander leurs droits (retraite, sécurité sociale...) <sup>859</sup>. Il s'agit de Majid, Hassan, Saïd, Souleymane. Peu d'entre eux connaissent leur date de naissance, l'état civil étant mis en place au Maroc qu'en 1950 pour la partie française, 1956 pour l'ensemble du territoire. Dans le cadre de nos entretiens en France, nous avons aussi rencontré Abdallah, né en 1952, originaire de la région de Ouarzazate, venu travailler dans le Nord-Pas-de-Calais, puis dans le Val de fer, à Neuves-Maisons, en Meurthe-et-Moselle, où nous nous sommes entretenue avec lui en 2017. Dans le

---

<sup>856</sup> *Ibid.*, p. 175.

<sup>857</sup> *Ibid.*, p. 176.

<sup>858</sup> Grâce à l'invitation du professeur Mohamed Charef et à l'Association des mineurs marocains du Nord-Pas-de-Calais, que nous remercions ici, nous avons pu suivre l'itinéraire d'anciens mineurs marocains vivant en France, à la rencontre de ceux qui sont retournés au Maroc, et cela dans le but de les aider à faire valoir leurs droits à la retraite. Ce voyage a duré cinq semaines, du 3 novembre au 8 décembre 2012 dans les villes du sud du Maroc.

<sup>859</sup> Marie CAQUEL, Hicham JAMID, « La caravane des mineurs du Nord-Pas-de-Calais, du projet mémorial au pèlerinage identitaire », in Virginie BABY-COLLIN, Sylvie MAZELLA, Stéphane MOURLANE, Cécile REGNARD, Pierre SINTÈS (sous la dir.), *Migrations et temporalités en Méditerranée. Les migrations à l'épreuve du temps (XIX<sup>e</sup> –XX<sup>e</sup> siècle)*, Karthala, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, 2017, pp. 285-299.



but de croiser les sources, nous avons également intégré certains articles des *Cahiers nord-africains* dont nous avons parlés tantôt.

Les migrants d'Afrique du Nord ont souvent peu le temps de s'acclimater à la région dans laquelle ils arrivent et doivent s'habituer très vite à la vie de l'usine, à leur nouveau logement et à la nourriture locale. Dans certains établissements, les ouvriers sont invités à déjeuner à la cantine qui offre un repas complet à moindre coût. Cependant, selon les auteurs des articles des *Cahiers nord-africains*, les travailleurs immigrés ne les fréquentent pas, car ils préfèrent économiser les « 85 francs que coûte le repas »<sup>860</sup>. Même si le ton des articles est paternaliste, la préoccupation des chefs d'entreprise pour la santé des travailleurs est réelle dans les témoignages de la revue, notamment parce qu'ils doivent être physiquement en forme pour accomplir les tâches demandées à l'usine comme à la mine. Certains ouvriers, se retrouvant seuls, préfèrent effectivement réserver leurs économies pour envoyer à leur famille au Maroc, plutôt que de s'acheter de la nourriture. De plus, en tant qu'hommes célibataires, certains n'ont pas l'habitude de se faire à manger pour eux-mêmes. Beaucoup d'ouvriers se trouvent donc en situation de sous-nutrition. Majid, arrivé en 1974 à Drocourt, a travaillé durant trente années dans les mines du Nord-Pas-de-Calais :

« Il y avait une cantine dans le centre d'accueil. C'est un centre d'accueil qui forme les gens avant d'aller à la mine. Donc les mineurs ont une semaine ou bien 15 jours avant qu'on leur prépare leur logement. Ils gardent les gens là pendant une semaine ou 15 jours jusqu'à temps qu'ils trouvent les baraques et après allez ! Allez dans les baraques ! Et là on faisait nous-mêmes notre cuisine. Moi j'étais fainéant question cuisine, j'ai jamais cuisiné, j'aime pas cuisiner parce que j'ai jamais appris à cuisiner ici [au Maroc]. Et tout ce temps, ce que j'ai mangé là- bas ? Des boîtes de sardines, des merguez, c'est tout ! Des tomates, des oignons. Malgré tout ça j'ai été capable de continuer et de suivre mon boulot. J'ai jamais mangé des tajines ou bien des gamelles. Jusqu'à ce que Madame vienne, là c'était très bien, elle fait à manger, elle te lave les vêtements. C'était très bien après. »<sup>861</sup>

De plus, les mets ne sont pas toujours appréciés des nouveaux arrivants, soit à cause du goût, de la présentation, mais aussi de la méfiance par rapport à ce qui est proposé. La question qui se pose alors est la suivante : doit-on mélanger les travailleurs nord-africains

---

<sup>860</sup> « Comment j'ai aidé les Nord-Africains de mon entreprise », *Les cahiers nord-africains*, n° 3, Paris, E.S.N.A., 1950, p. 26.

<sup>861</sup> Entretien mené avec Majid, à Tiznit, Maroc, 1 décembre novembre 2012.

avec les travailleurs français et immigrés européens dans un même réfectoire ? Pour Joseph Leriche, responsable des *Cahiers nord-africains*, il faudrait proposer la même nourriture à tous dans les cantines, mais avec des plats de substitution pour les immigrés musulmans ne désirant pas manger comme leurs collègues. Selon lui, l'installation de sources de chaleur à proximité des réfectoires ou des logements a été opportune dans certaines usines afin de permettre aux ouvriers algériens, marocains et tunisiens de « se préparer individuellement quelque ragoût », tout en leur proposant des produits à bas prix dans le cadre d'une coopérative <sup>862</sup>. Là aussi, les ingrédients présentés comme appréciés par la population maghrébine sont : « couscous, thé, viande de mouton, épices... ».<sup>863</sup>

Les entretiens réalisés auprès de travailleurs marocains arrivés dans les années 1970 apportent des éléments supplémentaires à ceux relevés par les associations des années 1950.

Hassan, recruté au Maroc pour travailler dans les mines du Nord-Pas-de-Calais se souvient de ses premiers repas en France :

« Ce que j'ai mangé à mon arrivée en France ? C'est pareil. C'est la même chose qu'au Maroc. C'est-à-dire : le couscous, le tajine de poulet ou de viande<sup>864</sup>. Parce que lorsqu'on est arrivés le premier jour, il y avait des gens qui nous connaissent un petit peu, qui sont venus nous chercher le weekend pour aller manger chez eux. Par contre durant les 15 jours dans le centre de formation on mangeait des frites, des pâtes, de la viande. Simplement, c'est séparé, tu manges un peu de frites et tu as la viande à côté. Tu manges des pâtes et tu as le poulet et la viande à côté, comme dans une cantine, c'est la même chose. Est-ce que c'est ça la France ? Je ne crois pas. Ce que j'ai mangé pour la première en France, il faut parler de sortir, d'aller dans un restaurant et choisir librement ce qu'on va manger. Mais on n'avait pas les moyens »<sup>865</sup>.

Hassan n'a pas vu de grandes différences dans ses pratiques alimentaires car il était déjà un « travailleur célibataire » au Maroc, où il travaillait dans la construction de barrage.

---

<sup>862</sup> Joseph LERICHE, « À la situation réelle des Nord-Africains », *Les cahiers nord-africains*, n° 3, Paris, E.S.N.A., 1950, p. 18.

<sup>863</sup> *Idem*.

<sup>864</sup> Beaucoup de Marocains différencient poulet et viande dans leurs discours sur l'alimentation comme si le poulet ne faisait pas partie des viandes.

<sup>865</sup> Entretien avec Hassan, Agadir, Novembre 2012.

« Je suis arrivé en 1975 et le statut du mineur<sup>866</sup> c'est en 1981, ça veut dire pendant tout ce temps la plupart d'entre nous étions tous des célibataires. Donc c'est des gens qui faisaient leur cuisine. Dans chaque maison il y a six personnes donc il y a toujours un à qui c'est le tour de faire la cuisine : un tajine ou des brochettes... Personnellement, j'avais déjà l'habitude car au Maroc je travaillais dans les barrages, j'avais déjà quitté mon village et ma famille donc je faisais déjà à manger tout seul. <sup>867</sup>»

Contrairement aux vagues précédentes, dont les ouvriers ont eu plus de difficultés à trouver des ingrédients et produits familiers, surtout lorsqu'ils travaillaient en dehors de la région parisienne, les migrants des années 1970 bénéficient des apports des générations précédentes en termes d'organisation pour se nourrir.

« On trouve tout sur place. Il n'y a pas de marchés comme aujourd'hui mais il y avait des boutiques, des gens qui sont partis dans les années 60, avant nous, ils ont fait des magasins, des épiceries, il y a du couscous, il y a des fèves, il y a de la viande, de la menthe, du persil arabe, de la coriandre, des épices. Ce sont des Marocains, berbères d'Agadir qui tenaient les épiceries. »

D'autres mineurs ont davantage de difficultés à s'habituer à la France et au Nord-Pas-de-Calais, notamment quand la nourriture dépend de l'usine où ils travaillent. Le rejet des cantines peut avoir plusieurs origines. Pour Abdallah, arrivé en 1971 dans les usines Usinor-Denain (département du Nord), la première différence avec le pays d'origine n'est pas dans la nourriture en soi, mais dans la présentation et les manières de table, il semble avoir été décontenancé par la dimension individuelle du repas :

« La première semaine, je suis allé à la cantine de l'usine. On découvre un peu la manière hein. On découvre les portions, une part de ci, une part de ça c'était un peu... j'appellerais ça « la nourriture limitée » parce qu'on te donne chacun sa petite bouchée. Chez nous non, le plat est posé, pour manger à votre faim, il n'y a pas de limite. Ça commence déjà à faire quelque chose... j'appellerais ça le choc de... la culture. Parce que nous on mangeait ensemble, toute la famille, c'est un plat commun, tous les plats chez nous sont communs, à l'exception que vous buvez votre thé. Et pis là on arrive d'un seul coup, on te met une petite assiette, voilà c'est distingué, voilà. Ça c'est un peu le choc,

---

<sup>866</sup> L'absence puis l'obtention du statut du mineur en 1981 a eu des conséquences importantes dans la vie des mineurs marocains du Nord-Pas-de-Calais. En effet, la reconnaissance du statut leur donnait le droit à un contrat à durée indéterminée, ce qui encourage l'arrivée des familles. Auparavant, les contrats étaient de 6 à 18 mois renouvelables selon les besoins des Houillères, ce qui rendait impossible la venue des familles devant tant d'incertitude.

<sup>867</sup> Entretien avec Hassan, Agadir, Novembre 2012.

j'appellerais ça le choc des cultures, entre le soleil... et l'obscurité. Je sais pas comment je peux exprimer ça. Il y a quelque chose qui m'a... voilà j'avais pas l'habitude parce que chez nous c'est ouvert. »<sup>868</sup>

Les portions ne permettent pas à Abdallah d'identifier ce qu'il mange. Or, dans un contexte de migration où les repères sont bouleversés, il n'est pas rassurant de ne pas savoir ce qu'il se trouve dans son assiette :

« T'arrives dans un lieu où toutes les choses que t'as l'habitude de voir tu ne les vois pas, de nouveau tout est à découvrir. D'autant plus [que nous] les musulmans, on n'a pas les choses dont on a l'habitude, on a beaucoup de choses qui sont interdites en fait par le biais de la religion, à l'exception des légumes, des fruits. Le reste on sait pas si c'est bon ou pas bon. Donc si j'ai le doute, je mange pas ! »

Les ouvriers préfèrent alors s'en remettre à eux-mêmes pour se nourrir. Ils bénéficient de la présence plus ancienne de migrants d'Afrique du Nord, et notamment d'Algérie, qui se sont organisés avant eux et ont créé des réseaux afin d'avoir accès à des produits spécifiques et notamment de la viande tuée de façon rituelle, quand des boucheries *halal* n'étaient pas déjà ouvertes dans le nord de la France :

« Les Maghrébins, ils sillonnaient leur cité, ils ont compris qu'il faut quelque chose comme ça, ils faisaient des camionnettes et amenaient tous les produits dont ils ont besoin : le thé avec la menthe, le basilic, le sucre comme ça [en pain], la coriandre, le couscous, enfin tout ce qu'on ne trouvait pas à l'époque dans les magasins. [...] Et puis des gens qui étaient là, anciens, nous ont guidés vers là où il faut aller, après on a découvert qu'il y a des boucheries musulmanes donc pratiquement toutes nos courses se faisaient là, tout ce qui est la viande au moins. »

Si les baraquements des mines du Nord-Pas-de-Calais sont organisés de telle façon que les différentes nationalités ne se côtoient pas afin d'éviter « la contamination syndicale »<sup>869</sup>, au contraire, « au fond », tous travaillent ensemble et, malgré la barrière de la langue, le moment du briquet est privilégié pour les échanges, même gastronomiques. Selon Pascal Raggi, « la dernière vague d'immigration marocaine dans les charbonnages permet, non seulement de répondre au manque de main-d'œuvre ouvrière, mais aussi la diffusion et la

---

<sup>868</sup> Entretien avec Abdallah, 14 octobre 2017, Neuves-Maisons (Meurthe-et-Moselle).

<sup>869</sup> AMMN (Association des mineurs marocains du Nord-Pas-de-Calais), *Du bled aux coronas. Un rêve trahi*, préface de Pascal BLANCHARD, p. 67.

connaissance de toute la gamme des pâtisseries orientales parmi les « gueules noires » ! »<sup>870</sup>. De même, sur la voie de chemin de fer, les équipes composées d'ouvriers d'origines différentes découvrent la culture de l'autre à la fois dans le langage et dans la gamelle du midi. Les jurons sont bien évidemment les mots qui circulent le plus vite et sont répétés dans les familles françaises sans que le sens exact y soit toujours bien connu, au même titre que la recette du thé à la menthe. Les périodes de ramadan, éprouvantes pour ceux qui le pratiquent, particulièrement en été, sont sources de joie pour les familles des ouvriers français qui ramènent à la maison des boîtes de pâtisseries mielleuses reçues en guise de cadeaux, notamment à l'*Aïd el sghir*<sup>871</sup> et l'*Aïd el kbir*.

Les Houillères du bassin du Nord-Pas-de-Calais octroient aux mineurs marocains des jours de congés pour les fêtes religieuses comme le *Mouloud*, l'*Aïd el Sghir* et l'*Aïd el kébir* et par là, « consolent » les Marocains qui sont loin de leur famille.



**Figure 37 : Fête de l'Aïd el Kébir dans le camp de mineurs marocains à Meurchin, 12 avril 1965. Centre historique minier, Lens.**

---

<sup>870</sup> Pascal RAGGI, « L'alimentation des mineurs de fond en France après 1945 », in Thomas BOUCHET, Stéphane GACON, François JARRIGE, François-Xavier NÉRARD et Xavier VIGNA (sous la dir.), *La gamelle et l'outil, manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, éditions Arbre bleu, 2016, p. 271.

<sup>871</sup> « La petite fête ». Célébrée à la fin du mois de ramadan, elle annonce la fin du jeûne.

### 3. Les expériences gastronomiques pendant les études : Cité et restau U

Les Marocains qui arrivent en tant qu'étudiants<sup>872</sup> en France sont eux aussi confrontés à la question de l'alimentation. La plupart vivant en cité universitaire, ils ont également le choix entre la restauration collective proposée par le Crous<sup>873</sup> et préparer eux-mêmes leur repas dans les cuisines communes des résidences ou dans leur studio. C'est l'occasion de multiples échanges culturels, pas seulement avec les étudiants français, mais aussi ceux d'autres nationalités, à l'instar de ce qu'il se passe au fond de la mine pour les travailleurs. Les odeurs sont très présentes dans les discours des personnes interrogées, dans le sens positif comme dans le négatif. Selon les heures de la journée, les couloirs des résidences universitaires sont traversés par différents parfums de cuisine pas toujours appréciés des habitants des chambres voisines, d'où le débordement de commentaires racistes, de la part également des personnels d'entretien des bâtiments qui nettoient les cuisines après le passage des étudiants, pas toujours respectueux des lieux. Néanmoins, ce qui reste dans les souvenirs des personnes interrogées sont davantage les repas « internationaux » lors desquels chacun veut faire découvrir la spécialité gastronomique de son pays, de sa région. De même, les personnels d'entretien ont aussi droit à leur part de pâtisseries lors des fêtes religieuses musulmanes, ce qui provoque là aussi un véritable transfert jusque dans les familles lorsqu'ils demandent la recette ou du moins le nom de la pâtisserie afin de chercher la recette sur internet. Les amis « français » sont curieux de découvrir une autre culture, des pratiques religieuses dont ils ont entendu parler à la télévision souvent de façon négative sans jamais les avoir observées directement eux-mêmes. Cette sous-partie veut montrer comment les étudiants s'adaptent à la cuisine française alors qu'ils passent souvent d'un cadre familial au Maroc à une vie amicale et/ou solitaire en France. Dans quelle mesure les étudiants marocains sont-ils des passeurs de la gastronomie marocaine en France ? Comment mobilisent-ils leur altérité pour créer du lien social à travers la nourriture dans un nouveau contexte de vie ?

#### 3.1 Un premier repas qui reste en mémoire

Parmi les personnes que nous avons soumises à un entretien, sept ont effectué leurs études en France : trois sont nées au Maroc et sont arrivées en France en 1981 (Rachid), 1983 (Farid), et 2002 (Khalid) ; quatre sont nées en France (de parents nés au Maroc) en 1972

---

<sup>872</sup> En 2014-2015, les étudiants marocains sont les plus représentés parmi les étudiants étrangers, soit 11,8 %, suivis par les étudiants chinois (9,9%) et les étudiants algériens (7,2%). Source : [https://ressources.campusfrance.org/publi\\_institu/etude\\_prospect/chiffres\\_cles/fr/chiffres\\_cles\\_n10\\_essentiel.pdf](https://ressources.campusfrance.org/publi_institu/etude_prospect/chiffres_cles/fr/chiffres_cles_n10_essentiel.pdf).

<sup>873</sup> Les centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires sont créés en 1955.

(Inès), 1984 (Naïma et Imane) et 1986 (Yacine). Si Rachid, Farid et Khalid ne se souviennent pas tous exactement de leur premier repas, certains ont été marqués par des détails qu'ils ont gardés en mémoire parce qu'ils sont liés à un sentiment ou une impression particulière. Un des premiers souvenirs de Rachid est l'odeur d'un munster oublié dans le frigo du camping-car de sa sœur qui le ramène à Nancy et qui lui a donné une perception très rustique de la cuisine française pendant les semaines qui ont suivi. Dans le cas de Farid, un des premiers repas en France a eu lieu avec un voisin de sa ville natale venu rendre visite à sa femme et ses enfants au Maroc. Il a partagé un trajet avec lui en remontant du Maroc vers la France et se sont arrêtés sur une aire d'autoroute :

« Je ne peux pas te dire ce que j'ai mangé dans le détail mais le souvenir que j'ai c'est que lui avait bu du vin à table, moi j'en ai pas bu. Ça m'est déjà arrivé de boire de la bière ou en goûter un petit peu au Maroc mais j'avais un peu peur qu'il me juge, j'avais un petit peu la *hchouma*<sup>874</sup> comme on dit et j'ai pas bu. »

Dans certains cas, la nostalgie fait d'autant plus apprécier la cuisine marocaine alors qu'elle n'était pas sublimée outre mesure avant la migration. Khalid, venu en France en 2002 à l'âge de 19 ans pour entreprendre ses études, a redécouvert la cuisine de son père à Paris, lorsque ce dernier l'accueille juste après son arrivée :

« Je me rappelle très bien de mon premier repas en France. C'est mon père qui me l'a fait<sup>875</sup>. C'était du riz avec une sauce marocaine et des carottes cuisinées dans l'eau. C'était très bon, je détestais le riz au Maroc. Mais la façon avec laquelle mon père l'a préparé, j'ai tout avalé ! Alors est-ce que c'était un manque de la cuisine parce que ça fait quand même cette distance avec notre famille ou est-ce que c'est parce que c'était bon ? Je crois les deux. Parce qu'aussi il y a le côté où on ne voit plus la cuisine marocaine comme on la voyait chez nous au Maroc. Au Maroc on n'a pas besoin de chercher la cuisine marocaine parce qu'elle y est toujours. En arrivant en France la seule chose qu'on aime c'est cuisiner marocain. Parce que ça fait partie... comment on dit ? Des repères identitaires ».

On remarque que certains, à l'instar de Khalid qui utilise le terme de « repères identitaires », ont en quelque sorte déjà intellectualisé leur migration avant que nous les interrogeons et, à l'aide de vocabulaire issu des débats politiques et sociétaux, caractérisent eux-mêmes leurs pensées ou pratiques alimentaires. Quant à Farid, par ce souvenir particulier,

---

<sup>874</sup> Terme arabe ambivalent qui peut qualifier la pudeur comme la honte.

<sup>875</sup> Le père de Khalid habite en région parisienne depuis 1973, où il est venu en tant qu'ouvrier.

il montre que la problématique des pratiques culturelles et religieuses marocaines dans un contexte français s'est posée très tôt et qu'il a dû se positionner dès le début de la migration comme « un migrant marocain musulman » en s'interdisant de boire du vin alors même que son accompagnateur ne s'en privait pas. Enfin, le souvenir de Rachid est purement « gastronomique ». Comment vont-ils se définir en contexte universitaire ?

### 3.2 De l'interculturalité au cœur de la vie étudiante : de la découverte à l'appropriation ?

Les étudiants marocains venant étudier en France, parce qu'ils ont souvent un réseau pré-existant avant la migration, comme des membres de leur famille, des amis, d'autres étudiants de leur ville d'origine partis avant eux, ont la plupart du temps un pied-à-terre où passer la première nuit voire davantage. Néanmoins, la plupart d'entre eux se trouve très vite seuls en résidence universitaire, sur un campus qui est une petite ville dans la ville et doivent prendre de nouveaux repères, trouver de nouvelles relations amicales. La résidence universitaire est le lieu idéal pour cela. Khalid a vécu pendant un an en appartement avec son frère à Nancy avant finalement de louer une chambre en résidence car il ne se sentait « pas intégré » : « on était toujours dans notre groupe en petit comité ». Une fois à la cité, « J'ai rencontré des Thaïlandais, comme j'ai rencontré des Américains, des Mexicains, des Brésiliens tout ça. Et finalement c'était une meilleure chose, avec ses contraintes bien sûr mais ça ne me dérangeait pas. »<sup>876</sup>. Les rencontres dans la cuisine commune et les repas internationaux animent la curiosité et facilitent la formation de liens amicaux. Ces repas permettent de continuer à pratiquer la cuisine de là-bas, la cuisine familiale, dans la démarche de faire découvrir à l'Autre, tout en mobilisant ses propres souvenirs liés aux sens. Au contraire Naïma, fille de migrante, qui avait pourtant appris la cuisine marocaine auprès de sa grand-mère, se détache de la cuisine familiale justement durant ses années d'étudiante, ce qu'elle attribue à sa vie en studio :

« Et puis il y a le fait que je me sois retrouvée un peu toute seule en étant étudiante à Nancy : on a tellement appris à cuisiner pour les grandes fratries, notre famille, que finalement c'est pas un plaisir pour nous, c'est plutôt un plaisir de faire pour les

---

<sup>876</sup> Entretien avec Khalid, le 3 juillet 2013, à Nancy.



autres. Je pense que c'est un peu pour ça que j'ai décroché aussi. Je ne voyais pas l'intérêt de me faire des plats toute seule dans mon petit studio. <sup>877</sup>»

Khalid a souvent été sollicité pour cuisiner des plats marocains, alors qu'il ne cuisinait pas avant d'arriver en France. Plus que cela, il mobilise ses origines pour faire partager son expérience de musulman pratiquant :

« J'ai invité des copines qui ne faisaient pas le ramadan, des copines françaises, pour découvrir, elles sont venues plusieurs fois manger avec moi. Il y avait aussi des filles qui ont fait le ramadan avec moi, qui voulaient essayer de le faire, mais elles ont grossi parce qu'en fait elles mangent beaucoup le soir. Alors je leur dis, non ne mangez pas beaucoup le soir. Elles, elles ne savaient pas comment gérer. Mais elles ont bien aimé cette expérience. <sup>878</sup>»

Les étudiants comme Khalid participent donc de la connaissance des pratiques culturelles et religieuses marocaines auprès des étudiants français et d'autres nationalités qui, en tentant l'expérience, peuvent approcher des pratiques étrangères, en améliorant leur compréhension, voire en se les appropriant, du moins sur une courte période.

### 3.3 Le besoin de retrouver des repères sensoriels : focus sur les odeurs

Le fait d'arriver seul oblige la personne à cuisiner elle-même et à improviser.

« En fait j'ai jamais cuisiné au Maroc avant de partir jusqu'à mon bac et même quand j'ai obtenu mon bac, pas du tout. Mais j'ai observé. On m'a jamais appris comment cuisiner. Moi ma mère elle m'a jamais dit explicitement : viens c'est comme ça qu'on fait. Je suis arrivé ici, il fallait que je me débrouille avec tout ce que j'ai observé. Et... j'ai commencé par le tajine. Et maintenant oui, je cuisine très bien les tajines. <sup>879</sup>»

La migration renforce les liens entre la nourriture et l'humain, voire en crée un quand il n'existe pas ou du moins quand la personne pense qu'il n'en existe pas. Pour pouvoir réaliser un plat jamais cuisiné auparavant et sans l'aide des femmes de sa famille, le migrant doit mobiliser les souvenirs visuels les plus précis de ce qu'il a vu faire et donc se mettre dans un état inconscient de nostalgie, qui engendre la fabrication de souvenirs et l'embellissement

---

<sup>877</sup> Entretien avec Naïma, le 9 septembre 2012, à Paris.

<sup>878</sup> Entretien avec Khalid, le 3 juillet 2013, à Nancy.

<sup>879</sup> *Idem*.

des histoires. En même temps, puisqu'il n'a que sa mémoire comme outil, il va adapter la recette en fonction de ce qu'il pense avoir vu, senti, touché, de ses contraintes matérielles (manque d'ingrédients, d'instruments de cuisine...) et immatérielles (temps). Khalid a modifié la recette du couscous de façon totalement consciente en utilisant le micro-onde pour cuisiner la semoule, à la place du couscoussier, sachant que cela est faire preuve de sacrilège pour les puristes.

« Le couscous je le fais. C'est vrai j'ai modifié la façon et j'ai un peu triché, je ne fais plus la semoule comme ils font, trois fois avec la couscoussière, moi je fais la semoule au micro-ondes. Donc là c'est la génération « couscous-geek » ! (rires). Là le micro-onde joue un rôle très important, je peux gonfler la semoule avec le micro-onde et ça marche très bien »<sup>880</sup>.

Khalid est allé jusqu'à partager le rituel sacrificiel du mouton de l'Aïd el Kébir avec des Lorrains. Le but était non seulement d'expliquer le déroulement de cette journée à des personnes étrangères aux pratiques relatives à cette fête, mais aussi de profiter de cette occasion pour vivre ce moment très important dans la vie d'un musulman de la façon la plus proche possible de ce qu'il aurait vécu au Maroc. Et là encore, ce n'est pas le cadre, très différent de celui du Sahara, qui allait garantir le succès de la journée...c'est l'odeur :

« Je me rappelle un jour on l'a fait dans une ferme. C'était bien, c'était une ferme de Français qu'on connaissait, c'était des amis, ils ont bien aimé, ils ont découvert avec nous, et pour dire que c'était vraiment la fête du mouton, il fallait une odeur spéciale. Et cette odeur c'était celle de la préparation de la tête du mouton, faire cramer le poil sur le feu, tout ça...cette odeur, si on ne l'a pas sentie...il fallait... on était tous regroupés pour sentir cette odeur pour dire qu'on a fait la fête du mouton. Donc c'est un repère spécial. Cuisiner les abats au barbecue, ça fait partie de ça. Après, la viande en elle-même, ça n'a pas d'importance, c'est juste ces odeurs-là<sup>881</sup>».

Nous avons remarqué que les jeunes migrants et a fortiori les enfants de migrants nés en France ont développé une capacité, que l'on observe dans une beaucoup moindre mesure chez leurs aînés, à jongler entre des contextes de vie différents, des systèmes de pensée plus ou moins variés, comme des polyglottes (d'ailleurs ils le sont pour la plupart) passeraient d'une langue à l'autre sans difficulté. Cela paraît logique dans la mesure où la langue n'est

---

<sup>880</sup> *Idem.*

<sup>881</sup> *Idem.*

pas seulement composée de vocabulaire, mais qu'elle est liée à un système de pensée propre<sup>882</sup>. Les jeunes migrants et les enfants de migrants, par leur grande connaissance du système culturel français et de ses codes, ont une capacité d'adaptation tant au niveau de leur façon d'être que de leurs discours selon le groupe de personnes auxquels ils font face dans des situations données. Khalid confirme cette idée lorsqu'il conclut le récit de la journée de *l'Aïd el Kébir* à la ferme de la façon suivante :

« On a baigné dans une ambiance toute la journée, dans une ambiance... du bled...une journée. Après hop on va prendre le bus et c'est fini, ça change tout. Cette transition, ce passage entre Maghreb ou entre la culture d'origine et la culture où on vit c'est facile, ça devient spontané, ça devient naturel, ça pose aucun problème <sup>883</sup>».

Même après trente années passées en France et longtemps après la vie étudiante, les odeurs restent des repères et évoquent des souvenirs proustiens. Pour Farid, ce ne sont pas des petits gâteaux mais les fèves et les haricots du jardin qui lui font rappeler son père et la vie au Maroc à tel point qu'il réserve ces légumes à des repas totalement « marocains », qu'il ne veut pas associer à une autre sorte de cuisine, peut-être dans l'objectif de ne pas perdre les souvenirs auxquels ils correspondent.

« Je cuisine de temps en temps, j'aime bien cuisiner. [...]. Je fais des repas, pas par facilité mais aussi par goût, je vais plus faire des pâtes et les accompagner avec des sauces à la Marocaine mais je vais « panacher<sup>884</sup> » pâtes-riz un peu à la française et à la marocaine tu vois. Je peux pas dire que je fais des trucs typiques, au contraire quand je fais des trucs typiquement marocains, c'est quand je cuisine des repas en mémoire à mon papa ou des trucs si tu veux qui ... par exemple, pendant la saison des fèves, je ne peux pas aller au marché sans aller chercher des fèves parce que c'est un parfum, un souvenir, c'est tout un travail que j'ai fait dans les champs avec mon papa, les haricots verts que j'adore faire au jardin parce que c'est tout un passé et quand je les fais j'essaie de les accommoder à des repas typiquement marocains. <sup>885</sup>»

Il ne faut pas perdre de vue que ces témoignages sont recueillis à un instant T et qu'ils décrivent des moments de vie des personnes interrogées au moment de l'entretien mais en

---

<sup>882</sup> Selon l'hypothèse de Sapir-Whorf, chaque langue, par les sélections qu'elle opère à travers la réalité objective, structure la pensée à sa manière. Cette hypothèse a néanmoins été contredite par d'autres linguistes, estimant que ce sont les catégories mentales qui déterminent les catégories linguistiques.

<sup>883</sup> *Idem.*

<sup>884</sup> Mélanger.

<sup>885</sup> Entretien avec Farid, 11 juillet 2013, à Nancy.

aucun cas ne caractérisent leur mode de pensée de façon globale et définitive et ne décrivent des pratiques indéfectibles. D'ailleurs, l'arrivée des femmes, pour les travailleurs isolés, change radicalement leur alimentation, comme nous l'a déclaré plus haut Majid. Avec elles, nous avons pu aborder un autre sens que ceux évoquer jusqu'ici : le toucher, à travers des gestes.

#### 4. Quand les femmes arrivent, la cuisine des gestes

Pour cette partie consacrée exclusivement aux femmes, nous avons retenu les entretiens et les observations réalisés auprès de cinq femmes musulmanes marocaines<sup>886</sup> et de trois femmes françaises dont les parents ont immigré en France. Il s'agit ici de rappeler le parcours de chacune et de montrer les conditions d'arrivée en France des premières. Une approche se voulant plus proche de l'ethnographie est ensuite utilisée pour observer les gestes de la cuisine afin de tenter d'établir quelques analyses. C'est également l'occasion d'évoquer la question de la transmission. Dans quelle mesure les pratiques culturelles alimentaires sont-elles transmises et comment sont-elles réemployées par les enfants nés en France ? Les femmes avec qui nous avons passé des moments de vie sont arrivées à différentes époques : 1976 (Khadija), 1977 (Houda), 1999 (Fatna), 2001 (Leïla), 2015 (Chadia) auxquelles nous pouvons ajouter celles nées en France de parents nés au Maroc en 1972 (Rachida) et 1984 (Imane et Naïma). Les femmes immigrées sont toutes venues pour rejoindre leur mari travaillant en France, exceptée Fatna, venue « pour la liberté ». On peut préciser que le mari de Leïla est né en France mais qu'il a rencontré sa femme au Maroc. Quant au mari de Chadia, il travaille en France depuis plusieurs dizaines d'années et est venu l'épouser au Maroc, après avoir divorcé de sa première femme marocaine avec qui il a eu trois enfants, Chadia l'a rejoint dès qu'elle a pu obtenir un visa et une carte de séjour, un an après, en 2015.

##### 4.1 Des circonstances d'arrivée difficiles

On peut donc souligner les différences de contexte d'arrivées de ces femmes selon les années. Houda et Khadija sont arrivées dans des circonstances politiques particulières, lorsque le gouvernement français, voulant redéfinir les conditions d'entrée des étrangers, adopte des positions contradictoires à la fin des années 1970. Houda définit elle-même son arrivée en

---

<sup>886</sup> Nous parlons ici des femmes marocaines musulmanes, les personnes juives faisant l'objet d'un chapitre particulier : chapitre 6

France comme relevant du « regroupement familial ». Ce terme désigne en fait une procédure administrative permettant aux hommes détenant un contrat de travail de faire venir leur épouse et éventuels enfants vivre avec eux. Alors que le début des années 1960 sont favorables à une immigration de travail et de peuplement pour des questions démographiques, la crise du logement atténue cette attitude et encourage un durcissement des procédures, notamment pour les travailleurs algériens devant obtenir un certificat de logement pour faire venir leur famille<sup>887</sup>. Le début des années 1970 marque la critique de l'immigration familiale, notamment pour les populations des anciennes colonies, jugées inassimilables. Ainsi, en 1974 on assiste à la suspension de l'immigration de travail, puis quelques jours plus tard, de l'immigration familiale. Néanmoins, de façon paradoxale, le gouvernement sous la présidence de Valéry Giscard d'Estaing rétablit en 1975 l'immigration familiale pour les travailleurs disposant déjà d'un logement <sup>888</sup>, puis, en juillet 1976, est signé un décret relatif aux conditions d'entrée et de séjour en France des membres des familles des étrangers autorisés à résider en France : le regroupement familial est un droit reconnu des travailleurs étrangers<sup>889</sup>. En fait, cette législation ne fait que se mettre à la page des réglementations européennes, et en ce qui concerne les Marocains, l'accord de 1963 garantissait déjà le droit au regroupement familial. Les immigrés eux-mêmes ont l'impression d'avoir bénéficié d'une faveur de la France alors que c'est un droit reconnu bien avant. Le début des années Mitterrand laisse la législation intacte jusqu'en 1985, où les demandes de regroupement familial doivent être déposées avant l'arrivée des familles et instaure une visite médicale obligatoire dans le pays d'origine<sup>890</sup>. En fait les débats tournant autour du regroupement familial ne font que rendre visible les immigré(e)s maghrébin(e)s qui sont déjà là des années auparavant.<sup>891</sup>

Pour beaucoup de femmes venues dans les années 1970, l'arrivée en Lorraine n'a pas été une partie de plaisir. Les maris les attendent dans des conditions de logement dont le confort est bien inférieur à l'environnement dans lequel elles vivent au Maroc. La journée, elles se retrouvent seules quand ils se rendent au travail et n'osent pas sortir, notamment parce qu'elles ne maîtrisent pas encore la langue française. Le mari de Khadija, arrivé en Meurthe-et-Moselle six ans avant elle, n'a pas pris l'habitude de cuisiner et s'est habitué aux plats

---

<sup>887</sup> Muriel COHEN, « Contradictions et exclusions dans la politique de regroupement familial en France (1945-1984) », *Annales de démographie historique*, 2014/2 (n° 128), pp. 187-213, p. 195.

<sup>888</sup> *Ibid.*, p. 201.

<sup>889</sup> *Ibid.*, p. 202.

<sup>890</sup> *Ibid.*, p. 205.

<sup>891</sup> *Ibid.*, p. 207.

préparés. C'est ainsi que le premier contact de Khadija avec la nourriture française se réalise à travers une soupe « industrielle ».

« Mon mari m'avait fait une soupe mais j'ai pas aimé. Quand on s'est réveillé il m'a apporté une soupe, j'ai dit c'est ça la soupe ? Non j'aime pas ! Je sais pas, peut-être c'était des sachets, j'aime pas. Moi j'aime pas les conserves, même maintenant. Il faut que je fasse, il faut que je voie ce que je fais, que je voie ce que je mange. »

Si Khadija, qui habite directement en HLM, peut s'occuper dans les premiers temps en faisant la cuisine et en s'occupant de son enfant dans les conditions correctes, ce n'est pas le cas de Houda, arrivée à Pont-à-Mousson en 1977 dans le cadre du regroupement familial, qui vit dans des conditions effroyables pendant plusieurs mois, ne lui permettant même pas de faire à manger dans des conditions normales et donc de pouvoir s'échapper, par la cuisine, au quotidien misérable qu'elle subit en France.

« J'ai habité à Norroy-lès-Pont-à-Mousson, dans une maison que vous ne pouvez pas imaginer. Une petite maison dans le fond d'un jardin, sans les volets, sans... en plus il y avait un jeune handicapé qui fait peur, il n'a pas choisi [de naître ainsi] mais moi je viens d'arriver, mes fenêtres elles n'ont pas de volets, mon mari il travaille la nuit, 23 ans, j'étais enceinte de 7 mois, je ne parle pas français. Heureusement il y a les voisins qui sont très gentils mais je n'arrive pas à communiquer avec eux à part oui ou non. On est restés 18 jours, on n'est pas restés longtemps parce que je pleurais jours et nuits. Mon mari quand il rentre il me trouve en train de pleurer. Déjà je ne connais personne et ce que j'avais vu à la télé au Maroc, ce n'est pas ce que j'ai retrouvé en France, les maisons qu'on avait vues à la télé on croyait que c'était ça. [En fait] Il n'y a pas de chauffage, on prend la douche dans l'évier, on chauffe l'eau sur une petite gazinière. Si je fais chauffer l'eau je ne fais pas à manger, si je fais à manger je ne chauffe pas l'eau. Il y a un seul bruleur. On est restés 18 jours après on a déménagé ici en ville, chez un monsieur algérien qui avait des moustiques, dans cette maison là je ne vous dis pas ! On dirait qu'on leur donne à manger jours et nuits, je te jure, on ne dort pas la nuit ! On est restés 25 jours après on est partis dans une maison d'usine. Là c'est l'usine qui nous a donné ce logement. Il y avait deux chambres et une cuisine. Les toilettes c'est à la cour, les toilettes collectives, je ne connais que ça ! Que ça soit à Nauroy, rue XXX, ou rue du XXX, toujours les toilettes dans la cour ! Ensuite on est partis aux HLM. À partir de là ça va mieux. J'ai des chambres pour les enfants, parce que quand j'étais rue XXX, je n'avais pas de chambre d'enfants. Il y avait un petit salon et ma chambre à moi, et mes enfants ils dorment avec moi dans ma chambre. Et toujours il n'y a pas de chauffage, on chauffe

l'eau sur le poêle à pétrole. On douche dans une bassine, on monte plus dans l'évier mais dans une bassine, moi et mes enfants, mon mari il fait sa douche à l'usine, c'est rare quand il prend à la maison le dimanche, quand il ne travaille pas. Sinon c'était catastrophique. Quand on est partis aux HLM là c'est bon on a tout ce qu'il faut. Déjà on a un chauffage collectif, c'est déjà mieux que de vider le chauffage à charbon tous les matins, vider les cendres de charbon, remplir de pétrole et ça sent dans la maison mais je ne crois pas qu'il y ait que moi qui suis passée par là il y a beaucoup de gens. Il y a même des Français qui ont connu ça, ça ce n'est pas un problème. Le seul problème c'est que personne ne nous a aidés, c'est ça, c'est tout.<sup>892</sup>».

Ces témoignages de début d'installation difficile en France ne sont pas spécifiques à l'immigration marocaine et même aux immigrés en général. Le mal logement continue à exister de nos jours pour les familles « françaises » comme celles arrivées en France récemment. Ce parcours pour l'obtention d'un logement décent est aussi emprunté par les familles de la société toute entière dont la situation s'améliore grâce aux politiques de la ville des années 1960-1970, notamment la loi Debré de 1964, qui facilite la construction de HLM et l'éradication des derniers bidonvilles et ainsi améliore le confort matériel et sanitaire de millions de personnes. On ne peut donc pas faire une Histoire de France d'une part et une Histoire de l'immigration d'autre part alors que la seconde est complètement imbriquée dans la première. Il s'agit en fait d'une Histoire commune indissociable. En tout cas, l'histoire de l'alimentation des Français (migrants ou non) est intimement liée à l'histoire sociale dans la mesure où l'on cuisine différemment selon le confort matériel dont on dispose. On peut supposer que lorsque l'on vient d'un autre pays, le manque d'agrément d'un lieu de vie vient s'ajouter aux difficultés liées au départ et au mode de vie du pays d'installation (dont la langue).

Après les mauvaises surprises liées à l'installation, la migration bouleverse également les repères liés au pays d'origine en ce qui concerne les habitudes culturelles. Ainsi, alors que l'*Aïd El Kebir* est censée être une journée familiale et amicale de commémoration religieuse, souvent assimilée dans les discours, à Noël, le fait d'être dans un pays étranger, notamment la France, atténue l'ambiance de joie et de sérénité qui doit être associée à ce moment unique dans l'année. En effet, il est interdit, en France, de tuer un animal en dehors des abattoirs<sup>893</sup>.

---

<sup>892</sup> Entretien réalisé avec Houda le 22 février 2017, à Pont-à-Mousson.

<sup>893</sup> Anne-Marie BRISEBARRE, « L'évolution de la pratique du sacrifice de l'aïd el-kébir en contexte urbain français », *Ethnologie française* 2017/4 (n° 168), pp. 607-622, p. 608. Selon l'article 10 du décret 80-791 du 1<sup>er</sup> octobre 1980.

Selon le décret n°81-606 du 18 mai 1981, « l'abattage rituel ne peut être effectué que par des sacrificateurs habilités par des organismes religieux agréés, sur proposition du ministre de l'intérieur, par le ministre de l'agriculture. ». Or, le principe de *l'Aïd el Kebir* consiste en ce que le chef de famille entaille lui-même la gorge du mouton, de façon symbolique, de même que Abraham l'a fait lorsque Dieu le lui a ordonné. Ainsi, parce qu'il est devenu impossible de pratiquer cet acte à la ferme et encore moins chez soi, les musulmans vont de plus en plus acheter leur viande à la boucherie. Houda s'adresse à son fils, présent lors de l'entretien, en ces termes :

« Je ne crois pas que votre génération, elle va le faire [le sacrifice rituel]. Ces dernières années, les gens ils l'achètent en boucherie [le mouton]. Mais c'était pas le but de l'Aïd el Kébir ! Parce que la viande on la mange toute l'année, c'est pas ... on le fait pas pour la viande, on le fait parce que c'est notre fête ! »<sup>894</sup>

Certaines familles décident de perpétuer la tradition malgré tout, et bravent l'interdit en égorgeant un mouton à la ferme, avec l'accord du propriétaire, ou dans une maison isolée avec jardin si possible.

« Il y a une année on l'a fait chez un cousin, dans sa cave, une autre année on l'a fait chez l'autre dans sa cour, mais on est obligés de le ramener le soir, on est obligés de pas faire de bruit, on est obligés de faire plein de choses pour pas déranger le voisinage <sup>895</sup>»

Certains souvenirs de l'Aïd sont associés à des anecdotes davantage liées à l'infraction que constitue le sacrifice qu'aux souvenirs de saveurs, de rires ou d'odeurs, ce qui transforme la signification de cette journée. Au pire on s'en plaint. Au mieux on en rit, les années suivantes :

« Une année ils sont venus chez nous les gendarmes de Dieulouard, chez nous à la maison, 5 mois après la fête ils sont venus, toc toc toc, ils m'ont dit : il est là Monsieur H. ? J'ai dit non il travaille, ils m'ont dit alors il faut qu'il vienne chez nous à Dieulouard. J'ai dit : il a fait quelque chose ? Ils m'ont dit non. J'ai dit : il a assisté à une bagarre ? Non. Dites-moi juste ce qu'il a fait pour que j'aie la conscience tranquille, ils m'ont dit : il faut qu'il vienne chez nous. On y est allés tous les deux avec mon mari et ils nous ont sorti le numéro de la plaque d'immatriculation [de notre voiture]. On ne se rappelle même

---

<sup>894</sup> Entretien avec Houda, 22 février 2017, à Pont-à-Mousson.

<sup>895</sup> *Idem.*



pas qu'on a égorgé un mouton, ça fait 5 mois. « Vous avez égorgé un mouton à la ferme ? », on lui dit non, il dit si, voilà le matricule de votre voiture. On a dit : ah il y a 5 mois, oui on l'a fait. « Et vous l'avez fait où ? Et la carcasse vous l'avez mise où ? Vous savez qu'ici vous êtes en France, on est dans un pays propre ». Oui on le sait, nous aussi on est propres, mais chez nous [au Maroc] on le fait parce que ceux qui sont en ville ils le font dans la cour intérieure de la maison, où il y a un égout. »<sup>896</sup>.

Ces extraits d'entretien montrent l'incompréhension et le malaise face auxquels les migrants doivent faire face, entre suspicion et sentiment d'avoir commis un acte illégal. La loi française semble avoir raison des traditions de l'*Aïd el Kébir* puisque découragés par la surveillance et la crainte d'être vu, les musulmans trouvent d'autres façons de célébrer l'acte d'Abraham. Ainsi, Chadia et son mari décident, pour l'*Aïd* 2017, d'aller dans un restaurant asiatique « à volonté » avec les enfants, après s'être rendus à la mosquée pour s'acquitter de la prière. On voit donc ici que l'État exerce une domination qui oblige les personnes d'une religion, même si elles le font de manière privée, à modifier des pratiques culturelles et culturelles du pays d'origine en acquérant des pratiques du pays d'installation : le restaurant comme lieu de célébration. L'important est de garder l'aspect familial de la fête pour ne pas abandonner complètement les usages du Maroc. Il s'agit donc d'un transfert par obligation.

#### 4.2 Les gestes en cuisine ou l'engagement du corps

La notion de transmission ouvre des perspectives de recherche sur un champ encore peu étudié en histoire culturelle : celui de la gestuelle. Partie intégrante de l'histoire du corps<sup>897</sup>, dont Alain Corbin a en grande partie comblé le vide historiographique<sup>898</sup>, et au côté de l'histoire de la danse, dont les thèses<sup>899</sup> les plus significatives ont été rédigées à partir du début des années 2000 dans le giron de Pascal Ory, l'histoire des gestes en cuisine nous paraît aussi importante que celle du goût. Fatéma Hal, cheffe marocaine d'un restaurant à Paris, et

---

<sup>896</sup> *Idem.*

<sup>897</sup> Par ailleurs, nous avons pris connaissance de la littérature sociologique et anthropologique autour du corps, dans les ouvrages de David Le Breton, qui propose de poser le corps comme champ social cohérent puisqu'il constitue « un observatoire privilégié des imaginaires sociaux et des pratiques qu'ils suscitent » : David LE BRETON, *La sociologie du corps*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 1992.

<sup>898</sup> Alain CORBIN, Jean-Jacques COURTINE, Georges VIGARELLO (sous la dir.), *Histoire du corps*, trois volumes, Paris, éditions du Seuil, 2011.

<sup>899</sup> Par exemple : Claire PAOLACCI, *L'ère Jacques Rouché à l'Opéra de Paris, 1915-1945 modernité théâtrale, consécration du ballet et de Serge Lifar / Claire Paolacci*, sous la direction de Christophe Charle, 2006 ; Sophie JACOTOT, *Danser à Paris dans l'entre-deux-guerres : lieux, pratiques et imaginaires des danses de société des Amériques, 1919-1939*, Paris, Nouveau monde éd., 2013, 418 p.

Mohamed Oubahli nous le rappellent avec les titres respectifs de leurs ouvrages *Les saveurs et les gestes*<sup>900</sup> et *La main et le pétrin*<sup>901</sup>. Pourtant, les écrits sur le geste comme objet en histoire culturelle ou même en sociologie/anthropologie sont assez rares, excepté l'article très concis de Marcel Mauss sur les « Techniques du corps »<sup>902</sup> et ceux de Norbert Elias, dans *La Civilisation des mœurs*<sup>903</sup>, qui affirme le caractère socioculturel des gestes et comportements de la vie quotidienne. Élias montre l'évolution des conventions liées aux manières de table en Occident qui se codifient peu à peu au cours de l'histoire, et qui ont tendance à éloigner la nourriture de celui qui la mange, notamment dans la société de cour. On peut observer que sa démonstration ne peut pas être appliquée aux pays du Maghreb où le fait de manger avec les doigts peut être valorisé dans certains milieux jusqu'à aujourd'hui. Mais notre propos ne s'attache pas ici aux représentations culturelles du corps ou des manières de table, dont nous avons déjà parlé dans la première grande partie de cette thèse, mais plutôt du rapport tactile avec la nourriture, orchestré par les gestes. C'est donc avec l'histoire de la matérialité<sup>904</sup> que l'on peut croiser cette histoire du geste qui reste en partie à écrire. En effet, la cuisine c'est avant tout la transformation et donc le travail de la matière. Pas n'importe laquelle, elle se doit d'être comestible, mais à certains égards, on peut comparer le montage de certains plats à de l'art plastique, de la sculpture. Si la cuisine marocaine se mange traditionnellement avec les mains, elle se prépare également avec celles-ci. En réalité, ce sont certainement les sciences de l'information et de la communication<sup>905</sup> qui se sont penchées le plus directement sur le « gestuaire alimentaire », le considérant comme « œuvres indicatives du fait culinaire comme gastronomique »<sup>906</sup>. Notre propos consistera en l'analyse des gestes, soit décrits lors des entretiens, soit filmés et commentés lors des observations que nous avons réalisées. Dans quelle mesure ces gestes sont-ils des signes et quel est leur sens ? Pour Roland Barthes, la nourriture japonaise est « une nourriture écrite, tributaire des gestes de division et de prélèvement qui inscrivent l'aliment, non sur le plateau de repas [...], mais dans un espace

---

<sup>900</sup> Fatéma HAL, *Les saveurs et les gestes, cuisines et traditions du Maroc*, Paris, Stock, 1996.

<sup>901</sup> Mohamed OUBAHLI, *La main et le pétrin, alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen-Age*, Fondation du Roi Abdul-Aziz, 2011.

<sup>902</sup> Marcel MAUSS, « Les techniques du corps », *Journal de Psychologie*, vol. XXXII, n° 3-4, 15 mars-15 avril 1936, disponible à l'adresse :

[http://classiques.ugac.ca/classiques/mauss\\_marcel/socio\\_et\\_anthro/6\\_Techniques\\_corps/techniques\\_corps.pdf](http://classiques.ugac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthro/6_Techniques_corps/techniques_corps.pdf)

<sup>903</sup> Norbert ELIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris, Presses Pocket, collection Agora, 1989.

<sup>904</sup> Marie-Pierre JULIEN, Céline ROSSELIN, *La culture matérielle*, La Découverte, 2005.

<sup>905</sup> Le laboratoire CIMEOS, laboratoire de sciences de l'information et de la communication de l'université de Bourgogne avec à sa tête Jean-Jacques Boutaud, travaille sur la communication alimentaire et s'intéresse au rôle des sens : Pascal LARDELLIER (dir.), *À fleur de peau, corps, odeurs et parfums*, Paris, Belin, 2003 ; Jean-Jacques BOUTAUD, *Le sens gourmand, de la commensalité-du goût-des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005.

<sup>906</sup> Kilien STENGEL, *Les gestes culinaires, mise en scène de savoir-faire*, L'Harmattan, 2017, p. 9.

profond qui dispose en étagement l'homme, la table et l'univers. »<sup>907</sup>. Qu'en est-il de la cuisine marocaine ? La migration donne-t-elle encore davantage de sens aux gestes des cuisinier(e)s ?

#### 4.2.1. Toucher la nourriture

Chez certaines populations, il n'a pas été besoin d'attendre une période très avancée dans l'histoire pour voir apparaître des instruments de cuisine qui ont eu tendance à éloigner la matière du corps en plaçant des intermédiaires entre ceux-ci, comme les couverts, mais également tous les instruments servant à retourner la nourriture sur le feu, broches et autres spatules jusque, dans les dernières décennies, les robots ménagers. L'arrivée des *Thermomix* permet aux cuisiniers de peser, éplucher, réduire, mélanger et cuire les aliments ensemble dans une seule cuve en faisant confiance au retentissement du « bip » signifiant que le plat est prêt et qu'il suffit de le transvaser dans un contenant plus esthétique. Durant ce temps, il est possible de vaquer à d'autres occupations puisque que la surveillance de la cuisson des aliments n'est pas nécessaire.

Sans tomber dans le lieu commun de l'opposition entre tradition et modernité et du retour à l'authenticité, nous avons observé que les cuisinières marocaines que nous avons interrogées et/ou filmées ont moins souvent recours à ces intermédiaires et que la relation physique avec la nourriture comporte encore aujourd'hui une dimension significative, surtout une fois dans le pays d'installation.

#### 4.2.2. Le rôle de la main dans la fabrication du couscous

Nous parlons ici non pas de la fabrication de la graine de couscous mais de la préparation de celle-ci en vue d'obtenir la semoule de couscous cuite, prête à être dégustée. Le couscous est un de ces plats pour lesquels les gestes doivent être relativement complexes afin d'obtenir des grains bien gonflés, pas secs, mais pas trop mous non plus pour éviter que la semoule ne devienne compacte et collante, même si elle doit être l'être assez pour qu'on puisse en faire une boule au creux de la main qui sera poussée par le pouce dans la bouche. Le témoignage de Leïla illustre bien le rôle délicat de la main qui équilibre la dose d'eau avec laquelle le couscous doit être arrosé pour gonfler sans coller.

---

<sup>907</sup> Roland BARTHES, *L'Empire des signes, les sentiers de la création*, éditions Albert Skira, 1993, première édition en 1970, p. 24.

« Si on prend le couscous fin, il faut faire avec la main. Après tu mouilles bien le couscous et tu le laisses pour qu'il redevienne sec. Tu le travailles avec la main pour qu'il s'égrène, pour qu'il ne soit pas collé. Après tu mets de l'huile, dans le couscous, comme ça il ne devient pas comme le pain. Tu le mets tout de suite dans la vapeur, il devient mou. Si tu ne mets pas l'huile avant, il sera trop mouillé [...] Mais la semoule fine il faut faire attention aussi parce qu'il faut toujours mouiller mais tu ne mouilles pas beaucoup et tu ne laisses pas sec, il faut bien la travailler, ça c'est un petit peu difficile. Je ne fais pas moi. C'est un peu difficile »<sup>908</sup>.

Le mouillage du couscous est une opération particulière pour le novice. Il ne s'agit pas de verser de l'eau depuis son récipient (une carafe en général), directement dans la semoule. La main est indispensable et joue le rôle d'intermédiaire afin que l'eau ne coule de façon trop abrupte et en trop grande quantité dans la *gasaâ*, mais petit à petit et de façon éparpillée. Les photographies ci-dessous proviennent de captures de vidéos réalisées au Maroc chez Chadia qui n'est pas encore mariée à l'époque et donc qui ne vit pas encore en France.



**Figure 381 : Le mouillage du couscous à la main avant de la placer au-dessus de la vapeur du couscoussier, Aït Melloul, Agadir, novembre 2012, capture de vidéo.**

Quand la semoule est bien imprégnée d'eau, elle est prête à être placée sur le couscoussier afin de prendre du volume. Après un quart d'heure de cuisson, le haut du couscoussier est retourné et la semoule est versée à nouveau, brûlante, dans la *gasaâ*.

L'égrènement manuel de la semoule de couscous brûlante venant d'être versée du panier dans la *gasaâ* ne fait pas peur aux femmes qui ne font rien paraître, quand nous nous sommes nous-mêmes surprise à pousser un cri de douleur à son contact.

---

<sup>908</sup> Entretien avec Leïla, le 13 mai 2013, à Lunéville.



**Figure 39 : L'égrènement de la semoule de couscous à la main après son bain de vapeur, novembre 2012, Aït Melloul, Agadir, capture de vidéo.**

Au moment où nous filmons cette scène au Maroc, la maman de Chadia, la cuisinière, nous demande si nous ne faisons pas de couscous à la maison en France :

« Nous : *On le fait mais pas toujours avec la main.*

Chadia : *Il est déjà prêt ?*

Nous : *On fait bouillir de l'eau, on la verse sur le couscous, le couscous gonfle et c'est fini ! Cinq minutes...*

Chadia : *Ici quand on mange une chose il faut travailler pour la manger ! (rires)*

La maman de Chadia : *Les mains, les mains, les mains ! »<sup>909</sup>*

Pour la maman de Chadia, les mains sont au centre de toute préparation culinaire, qu'il s'agisse de faire gonfler la graine de couscous, de pétrir le pain, de confectionner des pâtisseries. Toucher ce que l'on va manger, le malaxer, le séparer, permet d'appréhender la texture de ce qui va être ingurgité et cela procure un autre type d'émotion que celui de la dégustation et de la mastication.

---

<sup>909</sup> Observation chez Chadia, novembre 2012, à Aït Meloul, Agadir.

Par la suite, les mains sont utilisées pour disposer la semoule dans le plat, afin de former un dôme, creux au sommet, à l'endroit où sera déposée la viande, puis les légumes au-dessus et autour. La sauce est préalablement versée à la cuillère tout autour du dôme avant qu'elle ne soit recouverte de légumes, disposés de façon non aléatoire. Notamment les courgettes et les carottes sont souvent placées à la verticale, de la base du dôme vers le sommet, et en quinconce.



**Figure 40 : Le couscous de Chadia est prêt à être dégusté, novembre 2012, Aït Melloul, Agadir, capture de vidéo.**

#### 4.2.3 Une recette compliquée à réaliser sans connaître les gestes : le *msemen*

On remarque que les enfants en bas âge ont tendance à mettre les mains dans la nourriture se trouvant dans leur assiette pour réaliser une expérience corporelle qui fait partie d'un long apprentissage que nous entretenons et améliorons tout au long de notre vie. Ces gestes s'éduquent, se travaillent, font appel à la mémoire, si bien que les personnes souffrant de maladies affectant cette partie du cerveau finissent par ne plus savoir comment s'alimenter. La plupart des personnes ont intégré le fait que pour obtenir un plat de pâtes, il faut plonger celles-ci dans une eau bouillante et les y laisser cuire une dizaine de minutes au moins pour qu'elles puissent être consommées. En revanche, plus les recettes sont complexes, plus la notion de geste est importante. Si la gastronomie française est très technique, notamment en pâtisserie, nous pensons que la cuisine quotidienne ne l'est pas particulièrement. Au contraire, certains plats de la cuisine marocaine, même du quotidien, relèvent d'un apprentissage de longue durée, dont les gestes doivent être pratiqués régulièrement pour ne pas être oubliés, comme c'est le cas en musique, où l'entraînement doit être quotidien pour ne pas perdre en dextérité, en précision du rythme. Les enchaînements sont sans cesse rejoués, afin de ne plus avoir besoin de la partition, ne plus avoir besoin de lire la recette. Certains plats sont exécutés

régulièrement, comme des gammes musicales, afin d'entretenir les bases pour se permettre d'exécuter ensuite des pièces plus complexes. Cuisiner sans toucher la nourriture reviendrait à jouer de la musique sans toucher l'instrument.

Comme nous le verrons également dans la troisième partie de cette thèse sur les recettes filmées<sup>910</sup>, il est indispensable pour certains mets marocains de visualiser les gestes, voire de les réaliser à côté de la cuisinière pour les apprendre et les reproduire plus tard en autonomie. De notre propre expérience, il a été impossible de réussir certains mets sans nous y être reprise à plusieurs fois, notamment parce que les explications des recettes écrites n'étaient pas suffisantes pour comprendre la gestuelle à appliquer. Les vidéos de recettes mises en ligne augmentent la réussite de la recette puisque les mouvements sont visibles et peuvent être reproduits. Mais la vidéo ne peut pas donner une information primordiale à l'apprenti cuisinier : la texture, ce que l'on sent sous la paume de nos mains, et notamment la transformation de cette texture en plusieurs états : farineux, collant, dur, souple, élastique, ferme etc, entre nos doigts. En effet, « pétrir » une pâte peut être réalisé de différentes manières selon le résultat escompté. Nous avons notamment été marquée par la force employée par les femmes que nous avons observées pour étirer une pâte afin qu'elle soit souple et légère. Beaucoup d'entre elles sont d'ailleurs passées à la machine à pain car les années passées à pétrir le pain à la main ont abimé leurs articulations métacarpiennes. En boulangerie, on parle de force du pain, une notion difficile à décrire, mais que l'on ressent au toucher de la pâte. Les photographies ci-dessous montrent la contorsion de la pâte à pain sous les mains et poignets des femmes qui la façonnent de façon énergique et acharnée.

---

<sup>910</sup> Voir chapitre 10.





**Figure 41 : Trois photographies montrant les gestes de fabrication du pain, Centre social La Clairière, Nancy, mars 2012.**

Nous allons nous intéresser à la fabrication du *msemen*, crêpe feuilletée simple en apparence, mais qui demande en réalité de la précision, de la dextérité, de la patience. En effet, les crêpes « à la française » consistent en un mélange d'ingrédients au fouet (manuel ou électrique), un éventuel temps de repos, le versement d'une louche de cette pâte dans une poêle dont la crêpe prendra la forme. Elle peut faire l'objet d'un repas ou goûter d'improvisation et ne demande pas une technicité particulière ni un don en cuisine. C'est ce qui l'oppose au *msemen*, dont la finesse de la pâte va déterminer la réussite de la crêpe. Il existe pourtant plusieurs recettes selon la proportion de farine et de semoule, et le type de semoule utilisé. Certaines<sup>911</sup> mesurent un tant pour tant, d'autres doublent la quantité de semoule, fine ou extra fine ou de farine. La quantité d'eau et la durée du pétrissage équilibrent le tout. Nous suivons ici la recette de Chadia, ici filmée en France en 2017, après avoir migré en 2015 dans le but de rejoindre son mari, un Marocain travaillant dans la région parisienne.

---

911 À la maison ou dans la rue, au Maroc comme en France, nous n'avons jamais vu d'homme préparer des *msemen*.



Après avoir mélangé tous les ingrédients, le pétrissage de la pâte est une étape importante dont les gestes sont particuliers. Il faut l'étirer de la paume d'une main tout en la retenant de l'autre (figure 43). Ensuite de l'eau est incorporée peu à peu et le mode de pétrissage change : les poings sont utilisés pour incorporer l'eau (figure 44).



**Figure 42 : Etirer la pâte avec la paume de la main. Figure 43 : Pétrir avec les poings.**

Cette pâte est divisée en boules, qui deviendront autant de crêpes. Même cette étape de



**Figure 44 : La pâte à msemen divisée en boules, banlieue parisienne, 20 février 2017.**

séparation de la pâte est particulière : il s'agit de presser un morceau de pâte entre le pouce et les autres doigts de la main et de laisser sortir une boule entre le pouce et l'index, facilitée par l'huile qui fait glisser la pâte entre les doigts. On détache ensuite chaque boule et on la réserve sur une surface huilée. Ensuite chaque boule de pâte est aplatie à la main également sur une surface huilée. Il n'est pas envisageable d'utiliser un rouleau à pâtisserie, le but étant d'étaler la pâte très progressivement, du bout des doigts, le plus finement possible sans jamais la trouser (figure 45). Une fois que la pâte est aplatie en forme de cercle jusqu'à devenir translucide, elle est aspergée de beurre avec les

doigts, saupoudrée de semoule, puis pliée en trois dans la largeur afin d'obtenir un rectangle horizontal (figure 47), encore une fois aspergé puis saupoudré d'huile et de semoule, qui sera

lui-même plié en trois cette fois dans l'autre sens pour obtenir un carré (figure 48), mis de côté le temps de recommencer l'opération avec les autres boules. À chaque pliage, l'aspersion et le saupoudrage sont répétés.



**Figure 45 : Étalement de la pâte du msemen.**

**Figure 46 : Pliage du msemen en trois.**

**Figure 47 : Pliage en deux du rectangle précédent.**

Les carrés sont ensuite une nouvelle fois aplatis (figure 48), avant d'être placés sur une poêle chaude afin de cuire sur chaque face (figure 49 et 50).



**Figure 48 : aplatissage**

**Figure 49 : cuisson face 1**

**Figure 50 : cuisson face 2**

Ils sont dégustés tièdes avec de la confiture, du miel ou du sucre ou même salés avec de la vache qui rit. Une variante consiste à leur donner une forme ronde, ce qui va modifier les dernières étapes du pliage et au passage leur nom : de *msemen*, on les appellera plutôt

*meloui*. Ils peuvent être farcis à la viande séchée (*khliâ*) que l'on dispose lorsque la pâte est encore en forme de cercle, avant d'effectuer le pliage. Au Maroc comme en France, Chadia réalise ses recettes sans différence, notamment parce qu'elle a pu retrouver les mêmes ingrédients et qu'elle travaille avec le même matériel. Notamment, la nappe en toile cirée (souvent transparente et qui recouvre une nappe en tissu plus jolie en dessous, réservée pour les grands jours) est un « outil » que l'on retrouve au Maroc comme en France chez certains migrants pour la facilité de nettoyage mais également pour son côté lisse et glissant parce qu'elle permet de réaliser les *msemens* à même la table en huilant la nappe sans danger de l'abîmer. Les *msemens* glissent et peuvent s'étirer sans la contrainte d'un rebord de plat.

#### 4.2.4. Quels sens donner aux gestes ? De la tradition à la transmission

Les gestes précis permettent d'obtenir le résultat escompté de la recette, mais ils portent également un sens. En effet, « l'étude du quotidien appelle chez le chercheur une certaine qualité d'attention à un univers flottant de significations »<sup>912</sup>. Dans les deux exemples de recette du couscous puis du *msemen* que nous venons de détailler, on peut distinguer les gestes qui ont uniquement pour but de faire réussir la recette, et ceux qui génèrent du sens, du symbole. Le pétrissage de la pâte du *msemen*, ainsi que le mouillage du couscous, sont a priori des gestes « efficaces », c'est-à-dire qui participent à la transformation de l'ingrédient, alors que les gestes relevant de la présentation, comme la disposition des légumes sur la semoule du couscous sont plutôt de l'ordre du symbolique, car ils ne changent pas le goût du plat. Cependant, certains gestes normatifs peuvent acquérir du symbolique. La façon d'étaler la pâte du bout des doigts le plus finement possible sans la trouser est certes une des meilleures façons de procéder au feuilletage du *msemen* et relève donc de l'efficacité, mais le fait de réussir à faire ce geste signifie également que la cuisinière a passé un cap dans son expérience et que ce qui va sortir de sous ses doigts sera bon à manger. Car finalement, le pliage est tel que si un trou se forme dans une des couches, il sera recouvert par la couche supérieure et ne se sentira donc pas à la dégustation : « la dimension normative présente dans le gestuaire codifié n'empêche pas que les gestes génèrent du symbolique, rendant l'aliment « bon à penser » et dès lors comestible »<sup>913</sup>.

---

<sup>912</sup> David Le BRETON, *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Quadrige, p. 150.

<sup>913</sup> Geneviève SICOTTE, « Gestuaire gastronomiques », in Kilien Stengel, *op. cit.*, p. 14.

Nous pensons que si le cuisinier ou la cuisinière a migré et a changé d'environnement géographique, culturel et social, ces gestes relevant de « l'efficacité » ont une propension encore plus grande à acquérir une dimension symbolique, voire sacrée, c'est-à-dire que l'on ne saurait modifier.

Pour Chadia, que nous avons eu la chance de suivre depuis 2012 avant qu'elle n'arrive en France en 2015, la recette du *msemen* reste inchangée avant et après la migration, les ingrédients sont trouvables en France aussi bien qu'au Maroc, même s'il faut parfois aller dans des magasins spécialisés. Mais ce qui la rend « transférable », c'est que la réussite dépend davantage des gestes que des proportions : « c'est avec l'habitude qu'on les réussit ». Le pétrissage est en particulier une étape décisive car la pâte doit changer d'état et de consistance jusqu'à devenir très élastique puisqu'il s'agit de l'étaler le plus finement possible. Si certains ingrédients ou ustensiles ont été laissés au Maroc, les gestes eux, sont emportés lors de la migration, comme les sensations, celles de la pâte qui colle aux doigts lorsqu'elle n'est pas encore bien pétrie, l'huile qui fait glisser la pâte entre les phalanges et qui donne une orientation sensuelle voire sexuelle à la recette ou encore l'impression enfantine de pouvoir mettre ses mains là où c'est interdit en temps normal, c'est-à-dire dans le gras. La dimension mythique de la recette intervient souvent quand il s'agit de refaire une recette du pays d'origine en la fixant définitivement dans sa mémoire, alors que des variations et évolutions continuent à avoir lieu « là-bas ». Dans le pays d'accueil, les gestes acquièrent de l'émotion et de l'affectivité. Cette citation de David Le Breton illustre parfaitement notre propos :

« Le corps est un filtre sémantique. Nos perceptions sensorielles, enchevêtrées à des significations, dessinent les limites fluctuantes de l'environnement où nous vivons. La sensation de soi est immédiatement une sensation des choses. La chair est toujours une pensée du monde, une manière pour l'acteur de se situer et d'agir à l'intérieur d'un environnement intérieur et extérieur qui fait plus ou moins sens pour lui, et autorise en outre la communication avec ceux qui partagent plus ou moins sa conception du monde »<sup>914</sup>.

Le fait de réaliser une recette avec les mêmes gestes que ceux que l'on a faits ou vus dans le pays d'origine permet de recréer un ailleurs chez soi, de se redéfinir dans ce nouvel environnement, de montrer, par un savoir-faire spécifique, que l'on appartient à un environnement culturel différent, à une région donnée, une famille particulière, qui au cours

---

<sup>914</sup> David Le BRETON, *ibid.*, p. 159.

du temps a inventé ses traditions. Or gestes et transmission sont complètement liés dans la mesure où il y aurait moins d'intérêt à réitérer les mêmes gestes seulement pour soi-même. Marcel Mauss met lui aussi ces termes en relation en affirmant qu'« il n'y a pas de technique et pas de transmission s'il n'y a pas de tradition »<sup>915</sup>. Sans histoire(s), pas de gestes, sans geste, pas de transmission. C'est dans ce cadre que des personnes ayant migré ont le désir de transmettre des gestes en décuplant leur sens et en y associant du mythe. Naïma, fille de migrante née en 1984, a reçu durant son enfance l'expérience de la transmission par sa grand-mère, restée au Maroc et qui tenait à faire de sa petite-fille une femme exemplaire :

« Pour moi, toutes les grands-mères que j'ai rencontrées, pas seulement mes grands-mères à moi, le but il est uniquement de satisfaire un devoir conjugal et familial de mère ou d'épouse. D'ailleurs il y a quelque chose qui encore très ancré dans la culture fassya, de chez nous : ma mère, je sais qu'elle a eu l'épreuve de la cuisine le lendemain de son mariage. Le lendemain de sa nuit de noces, les parents apportent une viande, un poisson, peu importe, pour tester la belle-fille, et la belle-fille doit la cuisiner et l'amener chez les beaux-parents. Soit les beaux-parents retournent le plat vide, et ça veut dire que c'était très bon, c'était très bien, en gros qu'elle a réussi l'épreuve de la cuisine, soit ils renvoient la fille chez sa mère pour qu'elle réapprenne à cuisiner. Donc je pense que c'est pour ça que ma grand-mère m'apprenait, il fallait que je sache faire à manger ».

On retrouve les mêmes motivations chez la maman d'Imane pour qui la femme doit savoir faire à manger à son mari :

« C'était important parce que pour eux [les parents] avant la maitresse de maison c'est une dame qui fait bien à manger, qui range bien, qui sait tenir sa maison donc pour eux c'était important. [...] quand j'étais fiancée pendant deux ans, et quand mon fiancé venait à la maison, ma mère elle disait : « tu vois ça c'est Imane qui a fait ça ! ». Elle, elle était fière en fait de dire ça !<sup>916</sup>»

. Dans certaines familles, cuisiner, et notamment savoir faire le pain, fait partie des enseignements à dispenser aux filles dès leur plus jeune âge. La grand-mère de Naïma profitait de la présence de sa petite-fille au Maroc pendant les vacances pour lui communiquer les gestes de façon presque autoritaire :

---

<sup>915</sup> Marcel Mauss, « Les techniques du corps », *op. cit.*, p. 9.

<sup>916</sup> Entretien avec Imane, le 15 juin 2013, à Nancy.

« Alors ça, le pain, ça m'a traumatisée parce qu'il fallait le faire d'une certaine façon et j'aimais pas trop, genre comment pétrir la pâte, fallait la faire comme ça, c'était des gestes bien précis, tu mélanges, ensuite une fois que tu as mélangé tu commences à pétrir, à malaxer la pâte d'une certaine façon, une main après l'autre. Car moi je voulais mettre les deux mains en même temps pour aller plus vite mais ma grand-mère me disait non ! Il faut y aller l'une après l'autre. Comme une espèce de cours de sport, il faut que tu montes pas après pas sur un *step*. Là c'était pareil. Donc oui c'était des gestes vraiment précis. Il y avait aussi dans la découpe... par exemple il n'y avait pas de mixeur et quand je devais émincer des oignons je ne devais pas le faire n'importe comment, il y avait des gestes. Ma grand-mère me disait : « tu coupes l'oignon en deux, tu le mets au creux de ta main et puis avec un couteau, en faisant tourner l'oignon, alors c'est précis, hein, tu fais tourner l'oignon avec la main dans laquelle tu tiens l'oignon et avec l'autre tu mets des coups de couteau ». Comme fait un vrai cuisiner, comme on voit à la télévision quand il met une carotte sur le plateau et tac tac tac ! Là c'était pareil. C'était des gestes très précis.<sup>917</sup> »

Les gestes entre Naïma et sa grand-mère vont parfois jusqu'à acquérir une dimension d'ordre « magique » :

« C'est même pas qu'elle m'apprenait, pour elle c'était quelque chose qu'elle me transmettait. Du genre : une fois elle m'a carrément -excuse-moi de dire ça comme ça- elle m'a écrasé des testicules de coq dans la main en me disant que ma nourriture serait meilleure. Vraiment elle me transmettait un truc quoi ! (rires) »<sup>918</sup>.

La question est maintenant de savoir si la transmission a fonctionné chez les enfants de migrants. Naïma affirme qu'elle a toujours les gestes en tête et qu'elle est capable de les reproduire. Néanmoins, lorsqu'elle a la possibilité de faire autrement, avec un robot ménager par exemple, elle s'en sert par commodité.

« Je pense que j'essaie de reproduire au maximum les mêmes gestes mais aujourd'hui il y a certaines techniques... le fait d'avoir un robot fait que j'ai plus vraiment à émincer les oignons par moment, sauf quand j'en n'ai pas, je vais reproduire le même geste que ma grand-mère mais si j'ai un robot je vais mixer quand c'est des

---

<sup>917</sup> Entretien mené avec Naïma, le 9 septembre 2012, à Paris.

<sup>918</sup> *Idem*.

recettes où vraiment il y a besoin d'émincer très fin. Mais pour moi la cuisine ce sont des choses qui ne se perdent pas ».

Quant à Imane, née en France en 1984, non seulement elle a pris plaisir à recevoir les gestes et recettes de sa maman, mais en plus compte les transmettre à ses propres enfants :

« J'aime bien que mes enfants... heu, je veux pas dire qu'ils fassent comme moi non, mais j'aimerais bien qu'ils aiment parce qu'il y a beaucoup de... nous enfants d'immigrés, nous, dans ma génération à moi, ça dépend, je parle de mon entourage, nous on a continué à manger que marocain, chez nous c'était rare les pâtes au beurre ou le blanc de poulet, non ça c'était rare, c'était spécialité marocaine quasiment tout le temps. Mais il y en a d'autres, une partie de mes copines, les parents ont continué mais pour les enfants ils leur donnaient ben comme ici, du poisson pané, des frites, et du coup aujourd'hui ça ne les intéresse pas »<sup>919</sup>.

## Conclusion

Nous avons donc montré à quel point les gestes sont importants en cuisine, d'abord pour la réussite d'une recette (notion d'efficacité), mais également dans le but d'entretenir le souvenir de la vie prémigratoire ou des traditions parentales, pour les personnes nées en France. La cuisine est un lieu privilégié de la nostalgie. Les gestes sont aussi des vecteurs de transmission et en contexte migratoire, leur contenu symbolique ne fait qu'augmenter. Néanmoins, nous l'avons ressenti, certains gestes rassemblent plusieurs de ces fonctions et en portent également d'autres, à la signification plus complexe à interpréter. Nous serions donc tentée d'expliquer le geste de la grand-mère de Naïma de façon symbolique, comme si le savoir-faire qu'elle voulait lui transmettre ne résidait pas seulement dans les gestes qu'elle allait lui enseigner, mais également à l'intérieur de ces testicules de coq. De façon plus certaine, peut-être que par ce geste, elle a voulu lui montrer que la cuisine consistait à mettre « la main à la pâte », c'est-à-dire à se salir temporairement, à toucher la matière avec laquelle elle allait travailler et donc à y engager son corps.

---

<sup>919</sup> Entretien avec Imane le 15 juin 2013.

## CHAPITRE 5- LES LIEUX D'ÉCHANGES ET DE TRANSFERTS GASTRONOMIQUES

### Introduction

Les échanges et les transferts gastronomiques peuvent avoir lieu dans n'importe quelle situation du quotidien du moment que les membres de deux « groupes » distincts se rencontrent, sur le lieu de travail par exemple, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent. Néanmoins, des lieux spécifiques de contact et de découverte de l'Autre se démarquent dans la mesure où ils ont justement une fonction gastronomique : les restaurants, épicerie et les boucheries. Nous avons également souhaité ajouter un autre lieu possible d'échanges, sans que celui-ci ait uniquement cette fonction gastronomique mais qui néanmoins fait appel à la cuisine : les associations en rapport avec la migration. Il ne s'agit pas là uniquement des « associations de migrants », dans la mesure où elles ont majoritairement pour adhérents des personnes issues du même pays d'immigration, ce qui limite les échanges avec la société d'installation, mais plutôt d'associations de quartier dont l'objectif est justement de créer du lien social au sein de celui-ci entre des personnes d'origines diverses.

Les commerces nord-africains ainsi que la création d'associations ont accompagné les vagues migratoires de travail venant d'Algérie, du Maroc et de Tunisie, c'est pourquoi, nous pouvons dater leur apparition assez tôt dans l'histoire de l'immigration maghrébine en France. Joanny Ray évoque la présence d'épicerie et de boucheries tenues par des Nord-africains depuis les années 1930 dans la banlieue parisienne<sup>920</sup>. Thomas Lacroix date l'émergence du secteur commercial maghrébin en France aux années 1930 pour les Kabyles, puis durant les Trente glorieuses pour les Marocains et les Tunisiens<sup>921</sup>. Pour notre part, nous allons étudier les restaurants, les épicerie et les boucheries dont nous avons rencontré les propriétaires, en détaillant leurs parcours<sup>922</sup> et les raisons qui ont motivé leur départ pour la France, puis les modèles commerciaux qu'ils proposent à partir de leurs offres et enfin la clientèle qu'ils reçoivent. Cette étude vise à mesurer les transferts culturels opérés dans ces lieux. Ces

---

<sup>920</sup> Joanny RAY, *op. cit.*, p. 179.

<sup>921</sup> Thomas LACROIX, *art. cit.*, p. 275.

<sup>922</sup> Les détails sont plus ou moins précis selon la qualité et la durée de l'entretien. Salim est par exemple particulièrement loquace.



spécialistes de l'alimentation marocaine sont-ils à l'origine de la connaissance de la cuisine marocaine en France ? Doivent-ils au contraire adapter l'alimentation qu'ils proposent au « goût français » ? De quelle manière innove-t-ils ?

Pour ce chapitre, nous nous sommes appuyée particulièrement sur des entretiens qui ont eu lieu entre 2012 et 2016 avec les gérants, les chefs et les patrons de commerces principalement situés en Meurthe-et-Moselle, dans les Vosges et dans une moindre mesure à Paris. Il s'agit d'une épicerie dite « ethnique » dont le patron est né au Maroc, de sept boucheries *halal* dont les gérants et patrons sont musulmans nés en France, au Maroc, en Algérie, en ou en Turquie, et de trois restaurants marocains dont les chefs sont nés au Maroc ou en France. D'autre part, la partie concernant les associations s'appuie en partie sur de l'observation participative effectuée en 2014, au sein d'une association de Nancy située dans le quartier autrefois appelé « Haut-du-Lièvre », réhabilité et rebaptisé « plateau de Haye » par les politiques urbaines afin de faire oublier les jugements négatifs que ce quartier avait accumulés durant les années 1990 et début des années 2000. Alors qu'est-ce que la nourriture a de si caractéristique pour être autant mobilisée par ces associations dont l'objectif est de créer du lien, créer des connexions dans un quartier ?

### 1. Les épiceries et restaurants marocains

Le lien entre la fréquentation des restaurants marocains et le tourisme à Nancy n'a pas été observé dans la mesure où le quartier où ils sont implantés ne fait pas partie des programmes de visite et qu'ils ne représentent pas (du moins pour les organisateurs de circuit) la gastronomie lorraine. Cela peut être différent dans des villes de plus grande taille et a fortiori la capitale française accueillant des touristes venant de pays plus lointains pour qui le couscous fait partie de la culture française en tant qu'ancien Empire ayant intégré les plats de celui-ci en métropole. Ainsi, manger un couscous dans le quartier de Barbès à Paris peut faire partie des choses « typiques » à réaliser en France, comme par exemple manger indien à Londres pourrait l'être pour un Français. Dans tous les cas, la ville de Nancy, qui voit pourtant son attrait touristique augmenter, n'est pas à ce stade et les voyageurs préfèrent venir dans les restaurants situés sur la place Stanislas. Notre analyse n'est donc pas à envisager dans l'étude des restaurants touristiques, comme ceux évoqués dans l'ouvrage très intéressant dirigé par Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson *Voyages en gastronomie* mais plutôt dans celle des restaurants « ethniques » présents dans les articles du numéro d'*Ethnologie française* sur les

« Restaurants en ville <sup>923</sup> » comme « Taste, Toil and Ethnicity : Immigrant Restaurateur and the American City » de Krishnendu Ray et « Restaurants grecs et turcs à Bruxelles. Concurrence ou émulation ? » de Katerina Seraïdari. On peut effectivement établir des problématiques communes dans la mesure où les Grecs et les Turcs sont venus en Belgique grâce à des conventions bilatérales entre la Belgique et ces deux pays<sup>924</sup> comme il avait été convenu entre la France et le Maroc en 1963. De plus, ces restaurants « introduisent de nouveaux modes de consommation et des habitudes alimentaires qui paraissent exotiques avant de devenir, progressivement, des éléments à part entière du paysage gastronomique local <sup>925</sup> », comme pour les restaurants marocains et algériens en France. La principale différence réside donc entre le passé colonialiste de la France avec ces pays, que la Belgique n'a pas eu avec la Grèce et la Turquie. Mais cela ne change pas fondamentalement le sujet qui nous intéresse ici, c'est-à-dire les restaurants et épiceries marocaines comme lieu de transferts gastronomiques.

### 1.1 Le parcours des personnes interviewées

Les quatre personnes que nous avons retenues sont Salim (restaurant), né au début des années 1960 et arrivé en France en 2005, Fatna (restaurant), née en 1968 et arrivée en France en 1999, Rahim (épicerie) arrivé en 1974 « l'année du bac »<sup>926</sup> et Mohamed (restaurant), né en 1983 et venu en France en 1997.

Salim, après deux ans d'études supérieures à Fès, décide de suivre l'affaire familiale et débute dans la restauration en 1991, dans un « *nightclub* oriental » où il travaille de 12h à 14h et la nuit. Il change pour travailler avec un ami qui a trois restaurants *nightclub*. La clientèle est fortunée et le restaurant ne l'intéresse pas outre mesure. Salim et son ami se concentrent sur la boîte de nuit qui rapporte le plus d'argent, le restaurant attirant une clientèle beaucoup moins fortunée de France et d'autres pays européens. Mais il travaille beaucoup plus que chez son oncle pour le même salaire. Il décide donc de chercher du travail ailleurs, avant de se rendre compte que la situation est la même partout. C'est à partir de ce moment qu'émerge chez lui l'idée de monter sa propre entreprise : un snack en face de la faculté de science d'Agadir dans les locaux d'un ancien salon de coiffeur. Il propose essentiellement des

---

<sup>923</sup> CSERGO Julia, LEMASSON Jean-Pierre, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*. Autrement, « Mutations », 2008, 264 p.

<sup>924</sup> Katerina SERAÏDARI, « Restaurants grecs et turcs à Bruxelles. Concurrence ou émulation ? », *Ethnologie française* 2014/1 (Vol. 44), p.115.

<sup>925</sup> *Ibid.*, p.116.

<sup>926</sup> Nous ne connaissons pas sa date de naissance précise.

sandwiches. Voyant que son affaire marche bien, le propriétaire des lieux casse les murs et lui loue le local adjacent :

« Tous les jeunes de la fac en face sortent puis viennent ici et c'est là que j'ai commencé à trouver des clients comme des professeurs de la fac. Je suis parti vers un stade plus luxueux que la sandwicherie. C'est là que j'ai commencé à faire les tajines, j'ai acheté une machine à rôtisserie pour faire du poulet grillé. Alors j'ai commencé à faire des plats, je fais du poisson, je fais du poulet, je fais du tajine d'agneau, je ne fais pas de couscous car tout le monde là-bas le mange à la maison »<sup>927</sup>.

Salim innove dans les propositions à sa clientèle, dans une décennie où la restauration en est encore à ses débuts :

« Je fais des plats différents, je cuisine entre du traditionnel et de la cuisine occidentale, je fais des pâtes, le poisson, des tagliatelles, des calamars ou tagliatelles avec des crevettes royales etc... je fais du poisson de haute gamme ! Chaque jour il y a des nouveaux plats, il y a l'arrivage de poisson frais car je travaille surtout avec le poisson. »

La réputation de son petit restaurant est si importante que les guides du souk emmènent des groupes de touristes chez lui. Salim continue d'innover et emploie une femme qui lui fait la soupe, la *harira*. La responsabilité qui lui incombe et le succès le forcent à devoir s'organiser le plus sérieusement possible pour satisfaire sa nouvelle clientèle étrangère.

« Je fais les courses le matin, je me réveille tôt parce que pour faire les frites là-bas c'est pas comme ici où on trouve des sacs de frites congelées. Là-bas ça n'existe pas, il faut que j'aille au grand marché que j'achète des patates complètes, il faut les laver, les éplucher, je fais tremper les frites dans l'eau pendant au moins une heure. [...] Il faut aussi que j'aille chercher la volaille et c'est pas comme ici où on la trouve toute propre et nettoyée : j'achète la volaille vivante ! ».

Cette expérience le forme au professionnalisme mais aussi à aimer ce métier :

« Avant, quand je travaillais chez mon oncle, la cuisine m'était égale, j'étais un simple employé, j'attendais seulement que mon salaire arrive. Mais c'est après que j'ai appris vraiment les choses. Il faut que je cuisine bien, il faut que ma cuisine elle soit au top ».

Après bien d'autres expériences plus ou moins couronnées de succès, Salim décide de faire un voyage en France pour des vacances, mais il rencontre celle qui deviendra son épouse

---

<sup>927</sup> Entretien avec Salim, le 9 septembre 2012.

et décide de rester. Afin de créer son propre emploi, et dans la descendance des Soussis commerçants et entrepreneurs, il décide de monter une pizzeria : « Casa pizza » rue Saint-Nicolas<sup>928</sup> à Nancy. Bien qu'il ait acquis beaucoup d'expérience au Maroc, il décide de demander une formation professionnelle proposée par l'Agence nationale pour l'emploi, dans une autre pizzeria de Nancy :

« Dès le début, j'ai créé une dizaine de pizza *halal*, ensuite j'ai créé un truc que j'avais vu à Luxembourg pour la première fois : ce sont des cornets de pâtes, j'étais le premier à en faire en 2005 à Nancy ! J'ai créé mes pâtes *halal* à partir de poulet avec de la crème, des pâtes bolo et des pâtes aux crevettes et des pâtes aux légumes avec du vinaigre balsamique ».

Après des problèmes avec ses collaborateurs, il décide de vendre ses parts et s'installe dans le restaurant dans lequel nous menons alors l'entretien.

Mohamed a seulement 14 ans lorsqu'il arrive en France. Il termine ses études de commercial à Paris et commence à travailler dans la restauration pendant un an avant de s'installer en Lorraine. Il choisit cette région car la région parisienne commence à être saturée pour ce type de projet et il a des connaissances à Nancy. Le restaurant est situé dans la continuité de la rue Saint-Nicolas dont nous avons déjà parlé, proche des commerces maghrébins : « On n'a pas vraiment choisi le quartier, c'était une opportunité, ça correspondait à notre budget. ».

Fatna, quant à elle, naît en 1968 dans le sud du Maroc<sup>929</sup>. Son parcours dénote de ceux des autres femmes que nous avons interrogées par le motif de son installation en France : « Juste pour chercher la liberté, pour que les enfants fassent leurs études ici, pour une bonne vie ici. J'ai choisi la France parce que j'aime bien la France ». Fatna a envisagé plusieurs pays avant de décider de rester en France :

« Je suis allée en Mauritanie, je suis restée 3 mois. Ensuite je suis allée en l'Espagne à Las Palmas, je suis restée presque 6 mois. Après je pars à Bruxelles, je suis restée 2-3 mois. Après je pars en Hollande, je suis restée aussi 2 mois, après je suis allée

---

<sup>928</sup> La rue Saint-Nicolas de Nancy, proche du centre-ville, est connue depuis les années 1950 comme abritant des populations immigrées. Cependant les commerces dits « ethniques » ne sont installés que depuis les années 1980.

<sup>929</sup> Lors de l'entretien, Fatna et son fils, qui vient de temps à autre pour la traduction de certains mots, ne sont pas d'accord sur la dénomination de la région que Fatna appelle « Sahara marocain » et son fils « Sahara occidental ». Nous avons déduit qu'ils parlaient de la même chose mais il semble que pour Fatna, utiliser le terme de Sahara occidental donnerait raison aux indépendantistes alors que nous allons l'apprendre au cours de l'entretien, elle est plutôt favorable à l'appartenance de cette région au royaume du Maroc, il s'agit donc pour elle du Sahara marocain.

en Allemagne, je suis restée 2 mois. Après je suis venue à Saint-Avold, et c'est bon je suis restée à Saint Avold jusqu'en 2004 et ensuite j'ai déménagé à Nancy »<sup>930</sup>.

Enfin, notre quatrième entrepreneur est Rahim, originaire de Casablanca, lequel arrive seul l'année de son baccalauréat (qu'il n'a jamais passé) en 1974 à Vittel dans les Vosges, chez son cousin. Il commence à travailler à l'Office national des forêts, puis dans des menuiseries à Épinal puis à Mirecourt. Après avoir subi un licenciement économique, il vient à Nancy en 1982 pour ouvrir un premier commerce dans la rue de Mon désert : « mes parents étaient commerçants au Maroc donc j'ai pris le même chemin, eux ils étaient originaires d'Agadir ». Il va habiter ensuite rue Saint-Nicolas au premier étage d'un immeuble qui appartient à l'OPAC (Office publique d'aménagement et de construction) et demande s'il peut ouvrir un commerce au rez-de-chaussée. C'est chose faite en 1998, après avoir fermé sa première boutique.

Parmi ces quatre commerçants, deux ont localisé leur affaire dans le quartier Saint-Nicolas, qui bénéficie de l'image de « quartier arabe » depuis les années 1980 avec l'ouverture de commerces dits « ethniques »<sup>931</sup>, puis dans les années 1990 l'installation de boucheries *halal*, de taxiphones proposant d'appeler au pays à bon marché et d'une mosquée qui ouvre en 1992 rue Sainte Anne, une rue parallèle à la rue Saint-Nicolas. L'épicier Rahim se situe rue Saint-Nicolas même, tandis que le restaurant de Mohamed est à 200 mètres de la rue Saint-Nicolas, dans une rue qui la prolonge, ce qui, nous le verrons, a sans doute son importance. Les deux autres restaurants se situent rue Mon Désert pour celui de Salim, et dans la galerie d'un centre commercial situé à Vandœuvre-lès-Nancy, -deuxième ville du département de Meurthe-Moselle- après Nancy par sa population, en ce qui concerne le restaurant de Fatna.

---

<sup>930</sup> Entretien avec Fatna, le 4 mai 2016.

<sup>931</sup> Emmanuel MA MUNG, « L'expansion du commerce ethnique : Asiatiques et Maghrébins dans la région parisienne », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 8, n° 1, 1992, pp. 39-59.

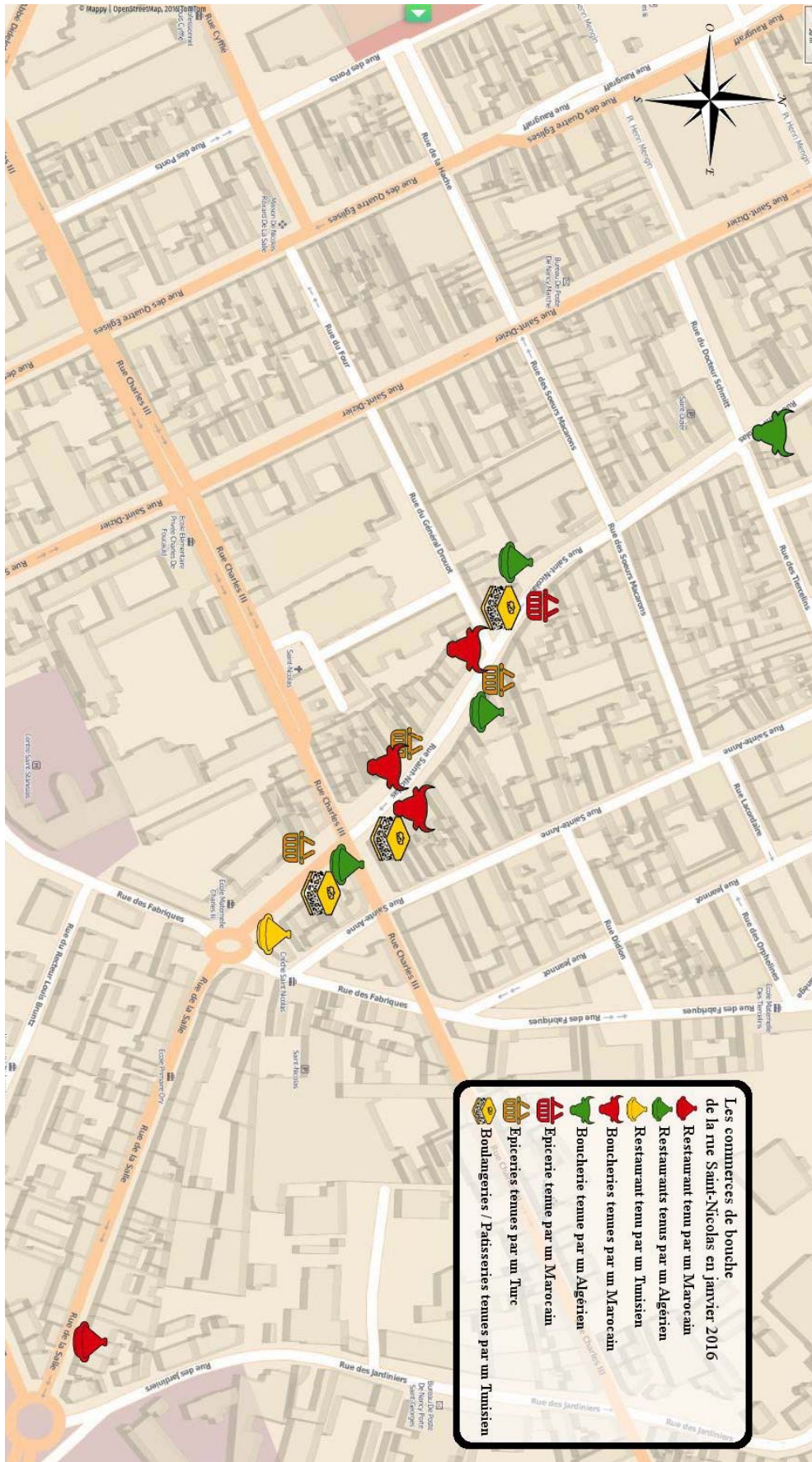


Figure 51 : Les commerces de bouche de la rue Saint-Nicolas en janvier 2016. Source : Mappy/MC/MB

## 1.2 Que proposent-ils à la clientèle ?

On observe de manière générale une grande adaptation à la clientèle. Dans son épicerie, Rahim ne vend pas seulement des articles représentatifs du nord de l'Afrique (olives, couscous, feuilles de brick, épices, menthe...), mais aussi des produits destinés à la cuisine africaine subsaharienne (pâte d'arachide, farine de manioc, bananes plantain...), asiatique (nouilles chinoises, sauce nuoc môm...) et du Moyen-Orient (purée de sésame, *halva*<sup>932</sup>...). Effectivement, sa clientèle est très diversifiée (maghrébine, française, chinoise, africaine, pays de l'Est et de l'Orient...) : « *Il y a des personnes aux origines très diverses qui viennent ici, mais il y a aussi des Français qui veulent retrouver un ingrédient qu'ils ont goûté lors de leurs vacances à l'étranger*<sup>933</sup> ». Cet entrepreneur, qui partira bientôt à la retraite, diversifie son offre afin que le client trouve toujours l'ingrédient dont il a besoin, si rare soit-il : « *Je dois pouvoir satisfaire le client afin qu'il ne soit pas obligé de parcourir toute la ville pour trouver l'ingrédient recherché. C'est comme cela qu'on fidélise les gens* ». C'est également la tendance que nous avons remarquée lors des très nombreuses visites de commerces marocains dans plusieurs villes de France (Nancy, Metz, Paris...). Ainsi, parmi les artisans, commerçants et chefs d'entreprise marocains, au nombre de 10 626 en France en 2009<sup>934</sup>, ceux qui ont investi dans le secteur de l'alimentation développent une activité qui non seulement s'adapte à l'évolution des pratiques alimentaires « communautaires », mais s'ouvre aussi à une population de plus en plus curieuse et adepte de la cuisine « qui vient d'ailleurs ». D'autre part, ces « commerces ethniques », implantés parfois au sein d'anciens quartiers à forte concentration d'immigrés et en cours de gentrification, se sont découverts une nouvelle clientèle pour laquelle ils ont également diversifié leur offre. Une clientèle « bourgeois-bohème », attirée par le caractère cosmopolite de ces quartiers<sup>935</sup>, vient s'approvisionner dans ces commerces dans lesquels l'échange avec les clients est privilégié. On peut s'y procurer à des heures tardives des ingrédients orientaux et goûter des pâtisseries vendues souvent au prix fort. Cependant, cette diversification ne trouve pas ses racines uniquement dans l'évolution des goûts de la population. Les modes de consommation en sont aussi à l'origine. En effet, de la même façon que les commerces français de proximité ont été mis en danger par l'apparition

---

<sup>932</sup> Confiserie de Méditerranée orientale à base de poudre de sésame dont il existe plusieurs déclinaisons. Le *halva* indien (dont il n'est pas question ici) est fabriqué à base de semoule.

<sup>933</sup> Entretien réalisé le 25 mai 2013, à Nancy, dans son épicerie.

<sup>934</sup> Insee, recensement général de la population, 2009.

<sup>935</sup> Sophie CORBILLÉ, « Paris-Métropole à l'épreuve du vécu métropolitain des quartiers gentrifiés du nord-est de Paris », in *Quaderni*, vol. 73, n° 1, 2010, pp. 75-88.

de la grande distribution à partir des années 1960, ce dont les « commerces ethniques » étaient assez protégés jusqu'alors grâce justement à la spécificité de leurs produits, ils doivent faire face aujourd'hui à l'offre grandissante en denrées maghrébines et orientales des supermarchés qui, de plus en plus, disposent d'un rayon « cuisine du monde ». En outre, le commerçant de proximité rencontre aujourd'hui la concurrence d'un nouveau circuit de distribution, celui des grandes surfaces spécialisées dans les produits maghrébins ou orientaux de manière générale, regroupant épicerie, boulangerie et boucherie. Ainsi, la chaîne *Saveurs d'Orient*, implantée en Lorraine, ouvre ses portes en 1996 et une première succursale l'année suivante dans un département voisin. Enfin, la diversification de l'offre trouve ses raisons dans la saturation de certains quartiers en commerces ethniques. Certaines rues, telle que la rue de Ménilmontant à Paris, sont constituées d'une enfilade de commerces en alimentation proposant les mêmes produits : la tendance est donc à la diversification d'activité au sein même de la boutique. C'est pourquoi les boucheries *halal* ne proposent rarement que de la viande et font office d'épicerie également, ce qui semble porter ses fruits. Après 30 ans d'expérience dans cette activité et l'ouverture de son commerce en 2007, ce boucher de Nancy aménage début 2013 son arrière-boutique en épicerie : « *Souvent les clients paient par carte bleue, ça les arrange de pouvoir payer tout sur place, la viande et son accompagnement. Au lieu d'aller à l'épicerie d'à côté, ils achètent tout chez moi !* »<sup>936</sup>.

En ce qui concerne les restaurants, si les menus s'adaptent à la clientèle française, ils s'ouvrent beaucoup moins sur les cuisines du monde. Un restaurant se disant « marocain » ne peut faillir à ses promesses et la clientèle doit trouver ce pourquoi elle est venue : des tajines et du couscous. On retrouve les « classiques » de la cuisine marocaine : couscous aux sept légumes, couscous-viande, tajine poulet-citron, tajine d'agneau aux pruneaux, tajine kefta aux œufs, pastilla au poulet, pastilla au pigeon, pastilla aux fruits de mer, salades marocaines, brick à l'œuf, brick au thon, salade marocaine, zaâlouk d'aubergine, pâtisseries orientales aux amandes ou *chabakia*, thé à la menthe.

### 1.3 Peut-on observer des particularités selon les restaurants ?

Salim, originaire d'Agadir, propose les classiques cités ci-dessus mais également un tajine au poisson, absent sur les cartes des autres restaurants. En termes de soupe, il ne

---

<sup>936</sup> Entretien mené le 26 octobre 2015 dans une boucherie de la rue Saint-Nicolas à Nancy.



propose pas la célèbre *harira*, mais une soupe de crevettes à la marocaine, marquant son goût pour les fruits de mer. Ce sont les deux « originalités » de sa carte. Lorsqu'on lui demande s'il adapte sa cuisine à la clientèle il répond :

« Ici, même mon couscous ce n'est pas le même que je mange chez moi à la maison. Je rajoute des épices et du beurre et c'est fort pour les Français. Et même le couscous que je cuisinai à l'ouverture du restaurant, ce n'est pas celui que vous pouvez goûter aujourd'hui. Avant je mettais du beurre mais ici les femmes veulent garder la taille fine, alors j'ai essayé de faire un couscous light, et les gens ont aimé ! Je vous donne mon secret. Au Maroc, on fait le couscous avec le jus de la graisse de l'agneau, les gens parfois ont mal au ventre après mais c'est comme ça, il faut que le jus soit gras. Ici, je prépare la viande et les légumes à part. Ensuite, pour la sauce du couscous, je prélève 20 % du bouillon de l'agneau et le reste c'est le bouillon des carottes et des légumes. <sup>937</sup>»

Selon lui, il y a des spécificités entre les clients d'origine française et ceux originaires du Maghreb, les premiers ayant tendance à choisir du couscous, les seconds qui mangent probablement le couscous à la maison, s'orientent davantage vers les grillades : « Les Arabes aiment bien manger la viande ».

Mohamed, s'il propose globalement également les mêmes plats, se démarque en faisant entrer des produits et des noms de plats inconnus au consommateur français qui n'a pas de lien avec le Maroc : salade de carotte au cumin et à l'huile d'argan, *boudgouri* (msemen farci à la viande et aux légumes), une salade berbère composée, entre autres, d'une sardine marocaine. Parmi onze couscous, un couscous méchoui (avec une demi-épaule d'agneau), cinq tajines à base d'agneau, cinq tajines à base de poulet, un tajine de poisson (lotte ou saumon), un tajine boulettes et un tajine de légumes. Si le tajine au saumon est une réelle invention de ce restaurateur, puisque ce poisson ne fait pas partie des pratiques alimentaires anciennes au Maroc, et qu'il a davantage été introduit par les traiteurs ou les chefs de nouvelle génération, nous ne pouvons pas en dire de même du dernier plat qu'il propose à sa clientèle : le *r'fissa*. Ce plat qui sort du trio couscous-tajine-pastilla, est inconnu en France et peu proposé par les restaurants (à l'exception du restaurant de Fatna). Au Maroc, c'est le plat « de l'accouchée ». Il s'agit d'un plat à base de *trid*, c'est-à-dire de lamelles de *msemen* déchirées, mélangées à des lentilles, de la viande de poulet et dont le condiment lui donnant cette saveur si particulière est le fenugrec. Sa consistance lui donne cette appellation de plat de l'accouchée. Il peut être l'équivalent de la *chekhchoukha* algérienne, préparée

---

<sup>937</sup> Entretien mené avec Salim, le 9 septembre 2012, à Nancy.

également avec des feuilles très fines de *trid*<sup>938</sup> et arrosée d'une sauce rouge (plutôt vers l'Est algérien) ou blanche (vers l'Ouest algérien).



Figure 52 : R'fissa du restaurant de Mohamed, Nancy, 12 juin 2012

Fatna, originaire du Sahara, dépasse également le trio gagnant de la gastronomie marocaine et propose sur sa carte de 2016 des plats du sud, à condition qu'ils rencontrent un minimum de succès. Ainsi, on peut manger des mets qu'on ne trouve pas dans d'autres restaurants marocains à Nancy : le couscous sahraoui à base de cinq semoules, des plats à base de riz : « Il y a aussi le riz, ça c'est spécial sahraoui. Il y a le riz avec le poisson, il y a le riz avec le bœuf, il y a le riz avec le riz sahraoui, le riz avec le poisson, avec légumes et le poisson. ». Effectivement, contrairement au reste du Maroc où le riz n'est entré que très partiellement dans les pratiques alimentaires, le sud du Maroc, plus influencé par la cuisine subsaharienne, a fait du riz une vraie spécialité, notamment pour accompagner la viande de dromadaire dans le riz *marou*, cuit dans la sauce de la viande dont les morceaux ont préalablement été retirés. En revanche, Fatna ne veut pas aller plus loin dans la découverte de la cuisine de sa région. À propos de l'*aïch*, qu'elle appelle aussi *tchicha*, sorte de soupe à base de semoule d'orge :

« Vous faites bouillir de l'eau, vous ajoutez un peu de sel, un peu de sucre, un peu d'huile, ensuite vous laissez et ensuite vous mettez l'Aïch. On peut mettre du lait aussi. Je ne le mets pas sur la carte parce que personne ne va en prendre, ça c'est sûr (rires). Je mets les trucs dans le restaurant que je sais que le client il va demander. Le client il ne demande pas l'aïch, c'est quoi l'aïch... même si je lui ramène l'aïch il n'aime

---

<sup>938</sup> Selon des discussions avec des personnes d'origine algérienne, la pâte de trid est beaucoup plus fine que celle du msemen et est fabriquée exclusivement avec de la semoule fine de blé dur et non pas avec un mélange « farine-semoule de blé dur ».

pas. Parce que c'est pas... un jour je vais vous faire l'aïch, vous allez voir que j'ai raison de ne pas le faire (rires) ».

Néanmoins, parce que nous avons suivi l'évolution de ces restaurants sur plusieurs années, nous avons pu constater que Fatna avait quelque peu « reculé » sur la diversité des plats qu'elle offrait à l'ouverture de son restaurant, non pas sur le nombre de plats, toujours important mais sur l'origine des recettes, beaucoup plus « marocaines » que spécifiquement sahraouies. En outre, elle a innové dans le modèle de son restaurant puisqu'elle propose en 2018 une dégustation sous forme de buffet à volonté, à l'image des restaurants asiatiques qui exposent nourriture japonaise, chinoise, vietnamienne et thaïlandaise au centre du restaurant où le client vient se servir.

#### 1.4 Le couscous royal existe-t-il ?

Dans les discours, le couscous royal n'existe pas, c'est bien une invention pour plaire aux touristes et aux gros mangeurs désirant plusieurs viandes dans un seul plat :

« Je trouve étrange de trouver sur les cartes des restaurants marocains certaines appellations : couscous berbère, couscous Atlas, couscous royal. Mais ils ramènent ces noms d'où ? Je ne sais pas. Qu'est-ce que ça veut dire un couscous royal ? En fait ils disent ça quand il y a un maximum de viande. Mais c'est faux. Le couscous berbère c'est celui-là le royal normalement. Car avant quand on fait un couscous on le fait avec ce qu'on a, n'importe quelle viande et ce n'est pas de la viande qu'on a aujourd'hui, on prend la viande séchée, on fait des brochettes à bases d'abats, on fait cuire des œufs, des amandes. C'est ça le meilleur couscous il y a beaucoup de légumes, il y a des œufs, des amandes grillées, du miel et du pur beurre »<sup>939</sup>.

Pourtant, sur les cartes, le couscous royal est bien là, même sur celle de Salim, auteur du témoignage précédent. On peut donc dire que le couscous royal fait partie de ces transferts culturels puisqu'en passant la frontière, le couscous s'enrichit et n'a plus la même fonction. Traditionnellement, la viande est présente les jours où un animal est sacrifié, donc plus souvent pendant les fêtes, et comme on ne sacrifie pas plusieurs animaux pour une même famille, le couscous est garni, au mieux, que d'un seul type de viande. En France, le couscous

---

<sup>939</sup> Entretien avec Salim, le 9 septembre 2012.

prend une autre fonction, non plus celle de remédier à la faim et à la célébration d'un événement, mais de faire bombance, d'aller au-delà de la satiété.

### 1.5 Alcool ou pas alcool ?

Alors que Michelle Guillon et Isabelle Taboada-Leonetti affirmaient<sup>940</sup>, en 1986, que le commerce ethnique était « pratiqué par certains groupes ethniques en direction de leur propre communauté<sup>941</sup> », on ne peut plus le certifier aujourd'hui tant la clientèle de ces magasins d'alimentation a évolué. Si la population originaire du Maghreb, de Turquie et d'autres pays musulmans constitue un marché important en France en raison de ses pratiques culturelles liées à l'islam et aux origines géographiques, elle a changé dans sa structure et donc dans ses goûts. Les enfants d'immigrés, tout en gardant dans leur mode de consommation certaines pratiques leur venant de leurs parents<sup>942</sup>, aspirent à manger comme leurs amis ou collègues. Ainsi, dans les épiceries, aux côtés des traditionnels sacs de couscous, épices, lait fermenté, tajines, *gasâa*<sup>943</sup>, et théières, on trouve des boissons gazeuses « arabes » ou des boissons au gingembre qualifiées de « bières sans alcool ».

La clientèle non maghrébine représente une bonne partie du chiffre d'affaires pour les chefs marocains interrogés qui ont ouvert leur restaurant après avoir réalisé une étude préalable : « On a fait une étude de marché pour voir si ça pouvait fonctionner, les avantages du quartier, ce qui y manquait ». Néanmoins, Mohamed regrette : « Nous sommes situés juste à côté du quartier Saint-Nicolas, où les gens ont l'habitude d'aller lorsqu'ils veulent manger un couscous. Il faudrait qu'ils fassent juste l'effort de quelques dizaines de mètres de plus pour venir le déguster chez nous ! ». Les habitudes et les représentations liées au quartier ont parfois la vie dure, c'est pourquoi ce chef cuisinier a misé sur l'« authenticité », non sans une certaine prise de risque, pour attirer une clientèle qui trouvera des recettes et des saveurs inexistantes ailleurs. Chez lui, le couscous est cuit à la vapeur à trois reprises comme le veut

---

<sup>940</sup> Michèle GUILLON, Isabelle TABOADA-LEONETTI, *Le Triangle de Choisy. Un quartier chinois à Paris*, Paris, CIEME/L'Harmattan, 1986, p. 73.

<sup>941</sup> Citées par Dalila BERBAGUI, « Commerce et petite entreprise étrangère dans la ville (1980-2002) », *Ethnologie française*, vol. 35, n° 1, 2005, pp. 109-115, p. 110.

<sup>942</sup> Chantal CRENN, « Modes de consommation des ouvriers agricoles originaire du Maroc installés dans la région de Sainte Foy-La-Grande en Libournais (Gironde) », *Anthropology of Food*, octobre 2001.

<sup>943</sup> Plat dans lequel on prépare la semoule de couscous avant de la faire cuire à la vapeur.

la recette traditionnelle et l'unique vin présent sur la carte ne contient pas d'alcool<sup>944</sup>. Il affirme cependant que la clientèle a la possibilité d'amener avec elle une bouteille de vin si elle le désire. Cependant, la majorité des autres restaurants marocains et algériens dont nous avons lu la carte, afin de capter une clientèle plus large, présente un large choix de vins et d'apéritifs. Effectivement, Salim pour sa part, nous confie : « *Ma viande est halal, mais je mets des apéritifs et du vin sur ma carte, sinon mon restaurant ne pourrait pas marcher* ».

Il est à noter que Fatna non plus ne présente pas d'alcool à sa carte, mais nous pensons que cela a moins de répercussions en termes de succès car son restaurant draine une clientèle qui vient faire une pause-déjeuner avant de reprendre le travail, et non pas, comme en centre-ville, une clientèle de soirée ou de weekend qui vient dans un but beaucoup plus « festif » ou « relaxant ».

La population européenne ne se contente donc pas d'aller au restaurant pour répondre à ses envies d'exotisme, elle prétend également cuisiner « à la marocaine ». Pour cela, elle se rend dans les commerces dits « ethniques ». Ceux-ci sont, en effet, de plus en plus concernés par les phénomènes de mondialisation et d'évolution des pratiques qui ont un impact sur les stratégies et le développement commercial des investisseurs.

Cette activité, certains entrepreneurs veulent la faire fructifier pour accomplir un projet inscrit dans leur circuit migratoire : investir dans le pays d'origine.

## 2. Les boucheries *halal*

Les débats politiques précédant les élections présidentielles de 2012 ont accordé une grande place à la thématique du « *halal* », en raison d'une polémique selon laquelle le marché français de viande serait saturé par des animaux abattus de façon rituelle en sortant du circuit *halal* pour se retrouver sur les étals de supermarché, sans étiquette le précisant. C'est donc de la traçabilité de la marchandise dont il était question dans ce débat. Mais, comme le soulignent Chantal Crenn et Pascal Tozzi, la problématique de la traçabilité est en réalité introduite pour stigmatiser la population musulmane et dénoncer une « islamisation de

<sup>944</sup> Nous ignorons les raisons exactes liées à cet évènement, mais nous avons pu constater la fermeture du restaurant de Mohamed en 2016, après 4 ans d'activité. D'après le site internet *societe.com*, sur lequel il est possible de consulter le chiffre d'affaire des sociétés, nous pouvons remarquer qu'il est de l'ordre de 50 000 euros en 2013, quand les autres restaurants de cuisine traditionnelle (maghrébins) du quartier (en fait strictement dans la rue Saint Nicolas), obtiennent un chiffre d'affaire à 6 chiffres en 2016. Nous observons que plus les restaurants sont anciens, plus les chiffres d'affaire sont conséquents. Mais nous pouvons aussi remarquer que ces derniers proposent tous des boissons alcoolisées contrairement au restaurant de Mohamed qui s'y refusait.

l'alimentation » et ceci au nom de la laïcité, valeur récemment remobilisée dans les discours de différents partis politiques<sup>945</sup>, et dont la définition ne correspond pas nécessairement à celle présente dans les textes en vigueur. Selon un tel discours, les boucheries dites « *halal* », s'adresseraient à une population « d'origine », « de culture » ou « de pratique religieuse » musulmane et formeraient donc des réseaux communautaires favorisant l'existence d'une société multiculturelle au sens péjoratif du terme. Ce discours permet de pointer l'immigration dans un contexte où les propos nationalistes et xénophobes se banalisent. En effet, le concept de multiculturalisme a beaucoup été discuté. Le terme peut avoir une connotation neutre, désignant la présence de plusieurs groupes ethnico-religieux au sein d'un même espace. Mais en France, il est souvent synonyme de communautarisme, mettant en péril la « position monopolistique » de l'État-nation<sup>946</sup>. Ainsi, « multiculturalisme » ne serait pas synonyme d'« inter-culturalité », terme qui met en avant les processus d'interaction entre deux groupes ou entre deux individus de cultures différentes, ou plutôt, afin d'éviter l'écueil essentialiste, d'expressions culturelles dissemblables.

Si nous ne nous plaçons pas dans cette dernière vision, nous ne pouvons cependant pas non plus faire abstraction de la dernière et très récente publication de Florence Bergeaud-Blackler, fruit d'un travail de plusieurs années, dont la thèse est que le marché *halal* serait l'invention d'une tradition<sup>947</sup>, née dans les années 1980, de la rencontre entre le capitalisme industriel, le fondamentalisme religieux et le phénomène diasporique<sup>948</sup>. Il devient alors nécessaire de réinterroger l'acte d'achat de produits *halal* tout en doutant que chaque consommateur soit conscient des enjeux.

Ainsi, même s'il est facile de constater, en se rendant dans ces boucheries, qu'une part importante de la clientèle s'y procurant de la viande ne correspond pas à une représentation « communautariste » du multiculturalisme, on ne peut pas nier les dimensions politiques du « manger *halal* ». Or, c'est bien la discipline historique qui nous permet, non pas de trancher vers l'une ou l'autre de ces visions, mais de replacer la consommation de produits *halal*, ici la viande, dans l'évolution des pratiques alimentaires des migrants venant de pays musulmans. C'est pourquoi nous avons souhaité mener une étude qui se focaliserait sur les aspects historiques et culturels de la présence de boucheries *halal* en Lorraine.

<sup>945</sup> Chantal CRENN, Pascal TOZZI, « La mise à mort rituelle dans l'arène politique française », communication faite dans le colloque « Vous avez dit *halal* ? Normativités islamiques, mondialisation et sécularisation » [en ligne], [consulté le 29 décembre 2016], disponible à l'adresse : <http://mediamed.mmsh.univ-aix.fr/chaines/labexMed/halal/Pages/crenn.aspx>.

<sup>946</sup> Marco MARTINIELLO, *La démocratie multiculturelle*, Paris, Presses de Sciences Po, 2011, p. 9.

<sup>947</sup> Elle reprend ici volontairement le concept d'Eric Hobsbawm et Terence Ranger.

<sup>948</sup> Florence BERGEAUD-BLACKLER, *Le marché halal ou l'invention d'une tradition*, Paris, Seuil, 2017.

Cette réflexion a pour origine la lecture d'une étude du Credoc<sup>949</sup> réalisée en 2012 affirmant que 25% des personnes interrogées par téléphone (sur 1000 résidents français de 18 ans et plus) déclarent avoir mangé au moins une fois de la viande *halal* en 2011, ce qui, selon Geneviève Cazes-Valette, « dépasse de très loin la taille des populations musulmanes pratiquantes »<sup>950</sup>. Alors, si ces commerces sont créés uniquement pour offrir une possibilité aux personnes musulmanes pratiquantes de respecter leur foi, pourquoi une part importante de la clientèle n'appartient-elle pas à cette catégorie ? Quelles sont les motivations des bouchers qui les portent à ouvrir un commerce *halal* ? Quelles sont celles qui mènent la clientèle à les fréquenter ?

Notre réflexion et l'enquête que nous avons menée repose sur une hypothèse de départ, selon laquelle les boucheries *halal* s'intégreraient totalement au tissu commercial lorrain en se plaçant au cœur de l'interculturel et seraient même des lieux de transferts gastronomiques. Afin de pouvoir confirmer, sans toutefois être complètement définitif, cette hypothèse, une enquête a été menée dans les départements des Vosges et de Meurthe-et-Moselle entre 2015 et 2017, dans l'objectif d'étudier d'une part les discours et d'autre part les pratiques liées au *halal*.

Parce qu'il n'a pas été possible d'accéder à une liste des commerces de viande à la Chambre des métiers et de l'artisanat, un repérage des boucheries s'autoproclamant « *halal* » en Meurthe-et-Moselle et dans les Vosges a été effectué sur internet afin de les comptabiliser, de les identifier, de les cartographier. Des annuaires, des sites internet tels que *pageshalal.fr* et *societe.com* ainsi que des articles de journaux informant de l'ouverture de nouvelles boucheries ont également été consultés. Ainsi, 26 boucheries ont été repérées, dont 5 dans les Vosges. Une fois sur place, une mise à jour de ces informations a dû être faite : certaines boucheries avaient fermé, d'autres ont été rachetées et ont donc changé de nom. Sept entretiens semi-directifs ont été menés avec les patrons de ces boucheries, de préférence, sinon avec leurs employés afin de réunir des données sur ces entrepreneurs, tous d'origine maghrébine ou turque, sur leur histoire et leurs stratégies. D'autres témoignages de la clientèle de ces boucheries ont été recueillis, soit à la sortie des boucheries, soit dans le cadre d'entretiens plus détaillés, afin de mieux répondre à la problématique de ce chapitre. Face aux

---

<sup>949</sup> Thierry MATHE, Nicolas SIOUNANDAN, Gabriel TAVOULARIS, « L'alimentation communautaire s'inscrit-elle dans le développement de la consommation engagée ? », *Cahiers de Recherche du CREDOC*, n° 293, Paris, Crédoc, 2012.

<sup>950</sup> Geneviève CAZES-VALETTE, « Réflexion sur les controverses autour de l'abattage rituel des bovins en France contemporaine », *Horizons maghrébins*, n° 69, 2013, p. 66.

difficultés à obtenir des données quantitatives, nous nous sommes attachée à privilégier une démarche qualitative.

La présence de boucheries *halal* en Lorraine est en partie liée à son histoire industrielle, activité économique qui fit venir et embaucha de la main-d'œuvre de Belgique, d'Italie, de Pologne, mais également d'Algérie, du Maroc, de Tunisie et de Turquie.

Ce que l'on appelle communément « la question *halal* »<sup>951</sup> a fait l'objet de recherches récentes mais déjà importantes et est devenue un thème historiographique en lui-même, ou plutôt « sociographique » puisque c'est surtout cette discipline qui s'en est emparée. Florence Bergeaud-Blackler<sup>952</sup>, Chantal Crenn, Christine Rodier sont les principales auteures qui l'ont étudiée, parmi d'autres, notamment Outre-Atlantique<sup>953</sup>. Cependant, en ce qui concerne les terrains de recherche, aucune référence portant sur la Meurthe-et-Moselle et les Vosges n'existe jusqu'à ce jour.

Florence Bergeaud-Blackler définit trois acceptions<sup>954</sup> du terme *halal*. La première représente une des cinq catégories de l'action dans le droit musulman : *wadjib*, *mandub*, *makrûh*, *arâm*, *halâl*<sup>955</sup>. Cette dernière catégorie, neutre, correspond à l'ensemble des actes sur lesquels rien n'est dit et dont l'accomplissement ou le non-accomplissement n'a aucune conséquence religieuse. Le deuxième sens de ce terme correspond au produit de consommation destinés aux musulmans. La troisième acception est l'emploi comme un substantif (le *halal*) qui désigne un espace symbolique. Il est question ici de la deuxième signification.

L'étude porte spécifiquement sur l'évolution de l'implantation des boucheries *halal* sur les plans géographique et historique<sup>956</sup> en lien avec l'histoire industrielle de la Lorraine, le développement des activités de ces boucheries, qui comme vu supra ne se limite pas à vendre

---

<sup>951</sup> Christine RODIER, *La question halal. Sociologie d'une consommation controversée*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. « Le lien social », 2014, 209 p.

<sup>952</sup> Parmi ses autres nombreuses publications, on peut citer les plus récentes : Florence BERGEAUD-BLACKLER (dir.), *Les sens du halal, une norme dans un marché mondial*, Paris, CNRS éditions, 2015 ; Florence BERGEAUD-BLACKLER, *Comprendre le Halal*, Bruxelles, Edipro, 2010.

<sup>953</sup> Khadiyatoula FALL, Mouhamed Abdallah LY, Mouloud BOUKALA, Mamadou Ndongo DIMÉ (dir.), *Le halal dans tous ses états*, Presses Universitaires de Laval (Canada), 2014, 348 p.

<sup>954</sup> Florence BERGEAUD-BLACKLER, « Halal et normativités islamiques en contexte sécularisé », Khadiyatoula FALL, Mouhamed Abdallah LY, Mouloud BOUKALA, Mamadou Ndongo DIMÉ (dir.), *op. cit.*, n° 10, pp. 13-14.

<sup>955</sup> Florence Bergeaud-Blackler a utilisé : Peri J. BEARMAN, Thierry BIANQUIS, Clifford Edmund BOSWORTH, Emeri VAN DONZEL, Wolfhart P. HEINRICH, « Sharia », *Encyclopédie de l'Islam*, Brill Online, disponible à l'adresse : <http://referenceworks.brillonline.com/browse/encyclopedie-de-l-islam>, consulté le 10 septembre 2017.

<sup>956</sup> À l'aide du site *societe.com* qui donne les dates d'ouverture et de fermeture des commerces, et des informations données par les gérants des boucheries.



de la viande, afin de mesurer leur intégration dans le réseau marchand lorrain et l'impact de ces boucheries dans l'ouverture culturelle des Lorrains en matière gastronomique, parallèlement à leur adaptation aux demandes de la clientèle non musulmane.

## 2.1 L'évolution de l'implantation des boucheries *halal* en Lorraine : nombre et localisation

À partir de la fin de l'année 1936, les demandes de main-d'œuvre venant des Mines de fer de l'Est, des mines de houille et des industries de la métallurgie augmentent après une grave crise. Or, la seconde moitié des années 1930 constitue l'apogée de l'introduction de la main-d'œuvre nord-africaine en Lorraine<sup>957</sup>, composée surtout de travailleurs algériens venus de Kabylie. On observe donc que l'apparition de boucheries *halal* en Lorraine, à partir des années 1980<sup>958</sup>, est assez récente au regard des mouvements migratoires de populations venant de pays à majorité musulmane (Afrique du Nord et Turquie) qui ont débuté de façon significative dans les années 1930<sup>959</sup>. Par la suite, la croissance de ces commerces est régulière, voire en forte augmentation : entre 2005 et 2009, 8 boucheries *halal* ont été créées dans les deux départements, et 9 autres entre 2010 et 2016.

Ce décalage peut trouver son origine dans plusieurs phénomènes historiques. D'abord, dans la transformation de la structure des migrations. À partir des années 1980, le caractère temporaire des migrations laisse place aux migrations définitives, facilitées par le regroupement familial, institutionnalisé en 1976. Ne pas manger *halal*, pour les migrants, n'est plus une concession temporaire dont ils pourront se rattraper en rentrant au pays mais peut devenir permanente si des commerces spécifiques ne sont pas créés. L'apparition des boucheries *halal* correspond donc à l'évolution du projet migratoire qui se mue en une installation définitive.

D'autre part, on peut associer l'apparition des boucheries *halal* à l'accélération de l'immigration marocaine dans les années 1980<sup>960</sup>, qui paraît plus attachée, globalement<sup>961</sup>, aux

---

<sup>957</sup> Piero-D GALLORO, Ahmed BOUBEKER, *Histoire et mémoires des immigrations en région lorraine*, rapport final commandé par l'Acsé, mai 2007, p. 128.

<sup>958</sup> Il n'est pas possible de préciser la date exacte puisque celles-ci sont rarement encore en activité. Cependant, la boucherie la plus ancienne répertoriée dans cette étude a ouvert ses portes en 1984 et a changé de propriétaire pour la première fois seulement en 2015.

<sup>959</sup> Piero-D GALLORO, Ahmed BOUBEKER, *op. cit.*, p. 128.

<sup>960</sup> La proportion de migrants marocains passe de 1,1 % en 1962 à 11% en 1990 au niveau national selon l'Insee : « Immigrés selon le pays d'origine », INSEE, [En ligne], [consulté le 25 septembre 2017], disponible à l'adresse : [http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fwww.insee.fr%2Ffr%2Fffc%2Fchifcle\\_fiche.asp%3Fref\\_id%3DNATCCI02124%26tab\\_id%3D427%26souspop%3D4](http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fwww.insee.fr%2Ffr%2Fffc%2Fchifcle_fiche.asp%3Fref_id%3DNATCCI02124%26tab_id%3D427%26souspop%3D4).

pratiques religieuses que l'immigration algérienne, plus ancienne. On peut également évoquer la question de la réglementation liée à l'abattage des animaux qui devient de plus en plus drastique depuis la reconnaissance dans la loi de 1976 de la sensibilité de l'animal jusqu'à son entrée dans le *Code civil* en 2015 le distinguant « de tout autre bien »<sup>962</sup> et de la Directive 93/119/CE sur la protection des animaux au moment de leur abattage, modifiée en 2003 et 2005<sup>963</sup>. C'est notamment le décret n° 2003-768 du 1<sup>er</sup> août 2003 relatif à la partie réglementaire du livre II du *Code rural* qui provoque la disparition<sup>964</sup> de la filière « privée » d'approvisionnement d'animaux abattus à la ferme par les consommateurs eux-mêmes puisqu'il « interdit à toute personne de procéder ou de faire procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir »<sup>965</sup>. Enfin, comme nous l'avons déjà évoqué, c'est, selon Florence Bergeaud-Blackler, la rencontre de deux idéologies triomphant durant les années 1980, -le fondamentalisme musulman<sup>966</sup> d'une part et le néolibéralisme d'autre part-, qui est à l'origine, à travers la création d'une certification *halal*, de « l'invention du marché *halal* »<sup>967</sup> qui s'est développé de façon considérable jusqu'à aujourd'hui.

En février 2017, les boucheries *halal* répertoriées en Meurthe-et-Moselle et dans les Vosges se situent presque toutes dans le « sillon lorrain » à l'exception de celles de Longwy-Mont-Saint-Martin et de Saint-Dié-des-Vosges. La Meurthe-et-Moselle en compte bien plus que les Vosges (respectivement 21 et 5). Aucun abattoir de Meurthe-et-Moselle n'est spécialisé dans l'abattage rituel musulman mais certains abattoirs lorrains proposent ce service à Mirecourt, Metz, Belleville-sur-Meuse et Sarreguemines.

Le plus important regroupement géographique de boucheries *halal* se situe dans la rue Saint-Nicolas à Nancy. Avec la rue Sainte-Anne et la rue de la Hache, elle structure le quartier qui accueille historiquement une population d'Afrique du Nord depuis les années 1950. Cette rue abrite aujourd'hui quatre boucheries *halal* dont deux existent depuis plus de vingt ans et parmi ces dernières, une qui n'a jamais changé de propriétaire.

---

<sup>961</sup> Selon Christine Rodier, « L'arrivée des mineurs marocains dans le bassin minier lorrain aurait renforcé les pratiques rituelles liées au corps et du rapport à l'autre », cf. C. RODIER, *op. cit.*, n° 8, p. 49.

<sup>962</sup> Centre d'information des viandes, *Le bien-être et la protection des animaux, de l'élevage à l'abattoir*, Imprimerie de Champagne, juillet 2015, p. 23.

<sup>963</sup> Décret n° 2011-2006 et arrêté du 28 décembre 2011 relatifs aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.

<sup>964</sup> La disparition officielle, puisque selon nos entretiens, des abattages illégaux continuent d'avoir lieu notamment durant la fête de l'Aïd el Kébir.

<sup>965</sup> Article R.\* 214-73 du Décret n° 2003-768 du 1<sup>er</sup> août 2003 relatif à la partie réglementaire du livre II du code rural.

<sup>966</sup> Suite à la proclamation de la République islamique d'Iran en 1979.

<sup>967</sup> Florence BERGEAUD-BLACKLER, *Le marché halal ou l'invention d'une tradition*, Paris, Seuil, 2017, 264 p.

Le quartier est en cours de gentrification et jouit de sa réputation de « quartier arabe » pour s’arroger le monopole des produits orientaux (bazar, boulangerie-pâtisserie, vêtements et objets religieux, restaurants de couscous). Pour obtenir un produit de la cuisine ou de la culture arabo-musulmane, les Nancéiens savent où aller. Encore aujourd’hui, le quartier n’accueille presque que des boutiques à caractère maghrébin et les boucheries *halal* qui ferment sont remplacées par d’autres boucheries de même type. En dehors des centres urbains, on retrouve les boucheries *halal* dans un autre type d’espace : là où il y a eu activité minière ou industrie, il y a, ou il y a eu, des boucheries *halal* et ceci même dans des espaces à faible population. À Nomexy (2200 habitants), dans les Vosges, existe l’une des boucheries les anciennes de la région :

« C’est pas mon père qui a ouvert cette boucherie, il l’a reprise. Mais il y travaillait déjà vers 1986 et il l’a reprise dans les années 1990. Avant c’était déjà une boucherie mais avant d’être une boucherie c’était une garderie, c’était une garderie pour les enfants des ouvriers qui travaillaient dans l’usine en face. C’était une usine de textile. Mon père est venu ici pour travailler dans les usines de textile. Ici il y en avait trois à Nomexy donc il travaillait dans le textile comme quasiment presque tout le monde. Quand il a repris la boucherie, les usines textiles n’avaient pas encore fermé, le secteur commençait à être en baisse et c’est peut-être pour ça qu’il a voulu changer, pour s’assurer un travail pour l’avenir »<sup>968</sup>.

Le fait que la boucherie était auparavant la garderie de l’usine de textile montre bien une corrélation entre activité industrielle et boucheries *halal*. La reprise de la boucherie dans les années 1990 correspond parfaitement à la baisse d’activité du textile vosgien qui commence dans les années 1970, se poursuit dans les années 1980-1990 et engendre la fermeture d’établissements comme à Thaon-les-Vosges, où l’ancienne usine textile Cuny construite en 1898, ferme en 1986<sup>969</sup>. À Nomexy, trois sites centenaires sont fermés en 1997 et 2003 et le troisième est mis en liquidation judiciaire en 2006<sup>970</sup>.

---

<sup>968</sup> Entretien mené avec Abdel dans la boucherie *halal* de Nomexy, le 2 décembre 2014.

<sup>969</sup> Simon EDELBUTTE, « Reconversion industrielle ou redéveloppement territorial ? L'exemple de Thaon-les-Vosges, ancienne ville-usine textile lorraine », *Géococonfluences*, [en ligne], [consulté le 18 octobre 2016], disponible à l’adresse : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-regionaux/la-france-des-territoires-en-mutation/articles-scientifiques/reconversion-industrielle-ou-redeveloppement-territorial-lexemple-de-thaon-les-vosges-ancienne-ville-usine-textile-lorraine>.

<sup>970</sup> Simon EDELBUTTE, « Que reste-t-il du textile vosgien ? », *L’information géographique*, 2008/2, (vol.72), pp. 66-88.

En Meurthe-et-Moselle, à Jœuf et Homécourt, deux boucheries *halal* appartiennent au même patron. Si l'ouverture de la boucherie d'Homécourt en 2003 correspond également à l'année de fermeture de l'usine à tubes de Jœuf, on ne peut pas y établir une corrélation directe dans la mesure où le patron, né à Briey en 1975, n'était pas un employé de l'usine, mais s'est formé pendant huit ans dans différents abattoirs en Europe avant de revenir dans sa région natale et d'y ouvrir son propre commerce. En réalité, ce lien existe tout de même puisque les parents de celui-ci, venus d'Algérie avant l'indépendance, y ont eux-mêmes travaillé dans l'usine, jusqu'à leur retraite.

## 2.2 Travailler à la boucherie : un ascenseur social

Les boucheries *halal* ont joué un rôle d'ascenseur social pour une grande partie des personnes interrogées. Le patron d'une des plus anciennes boucheries de la rue Saint-Nicolas, à Nancy, révèle qu'il était mécanicien avant de commencer à travailler dans le secteur de la boucherie en 1997 en tant que salarié avant d'en reprendre une à son compte depuis 2005. Un employé d'une autre boucherie de la rue Saint-Nicolas affirme qu'il travaillait auparavant dans le secteur du BTP. Dans le quartier du Haut-du-Lièvre, toujours à Nancy, un patron déclare qu'il était mineur de charbon à Forbach avant de travailler pendant 15 ans dans une usine de bâtiments préfabriqués à Paris. Il est venu travailler dans une boucherie à Vandœuvre-lès-Nancy en 1992 avant de se lancer dans l'entrepreneuriat et d'acheter, en 2001, la boucherie qui lui appartient actuellement. L'activité de boucher, même si elle demande une grande disponibilité, d'autant plus que la plupart des commerces visités ouvrent six jours et demi sur sept (le dimanche jusqu'à treize heures), et qu'elle comporte un risque économique, comme tous les commerces, permet de ne pas avoir un salaire plafonné et surtout d'avoir une activité physiquement moins pénible que la mine, l'usine ou le BTP.

La concentration de six boucheries *halal* dans le nord de la Meurthe-et-Moselle, à Longwy et Mont-Saint-Martin, est aussi liée à la présence des aciéries de Longwy qui ont fermé entre 1979 et 1987. Le patron de l'une des boucheries de Longwy est né en Meurthe-et-Moselle, alors que ses parents, venus du Maroc, y sont installés depuis plus de trente ans. À la question « comment êtes-vous entré dans le secteur de la boucherie ? », il répond : « par hasard, pour gagner ma vie honnêtement ». L'ascenseur social a fonctionné puisque ses parents travaillaient à l'usine, qu'il était employé dans une boucherie, et qu'il a ensuite monté son propre commerce en 1999. Ainsi, on retrouve le profil de ceux que Mohamed Madoui nomme « les petits entrepreneurs maghrébins » : « c'est pour échapper à cette situation

d'exclusion du travail que certains jeunes issus de l'immigration maghrébine envisagent la création d'entreprises, non pas, comme ils disent, pour “ faire de l'argent”, mais pour saisir “leur dernière chance d'insertion” »<sup>971</sup>.

Enfin, à Pont-à-Mousson, le créateur d'une des deux boucheries existantes aujourd'hui a travaillé trente ans dans les fonderies avant de partir en retraite et de créer son magasin de fruits et légumes. Deux ans plus tard, devant une forte demande de sa clientèle, il y ajoute une activité de vente de viande *halal*. Tombé malade, ses enfants ont repris l'affaire en la modernisant. Là encore, le lien entre l'apparition des boucheries *halal* et l'évolution de l'industrie lorraine est bien présent. Le passage d'une activité à l'autre a garanti la mobilité sociale d'une génération à la suivante.

### 2.3 Des boucheries intégrées dans le commerce lorrain : essai de typologies

Il est difficile d'élaborer une typologie tant les profils des bouchers sont divers. Le profil de l'entrepreneur maghrébin étudié par Michel Péraldi<sup>972</sup>, Mohamed Madoui et Thomas Lacroix<sup>973</sup> se dessine largement parmi les patrons interrogés avec, toutefois, une prédominance des Marocains et une absence totale de Tunisiens : sur les 26 boucheries repérées, 11 ont été créées par des Marocains ou fils de migrants marocains, 4 par des Algériens ou enfants de parents algériens, 6 par des Turcs<sup>974</sup>. L'entrepreneuriat turc devient effectivement important à partir des années 2000<sup>975</sup>. En ce qui concerne les bouchers dont les parents sont nés à l'étranger, deux profils se dégagent, ceux qui reprennent la société de leurs parents en la modernisant et en proposant de nouvelles activités et ceux qui n'ont aucun lien familial avec la boucherie.

En ce qui concerne les types de commerce, on peut en distinguer quatre formes :

- Les boucheries simples : vente de viande uniquement (avec au maximum un mètre linéaire de produits d'épicerie). Elles sont au nombre de dix.

---

<sup>971</sup> Mohamed MADOU, « Les petits entrepreneurs d'origine maghrébine », *Hommes et migrations*, n° 1266, p. 9.

<sup>972</sup> Michel PÉRALDI (dir.), *Cabas et containers : activités marchandes informelles et réseaux migrants transfrontaliers*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2001, 371 p.

<sup>973</sup> Thomas LACROIX, « De “l'Arabe du coin” aux chemins internationaux du petit commerce », in Driss EL YAZAMI, Yvan GASTAUT, Naima YAHI, *Génération. Un siècle d'histoire culturelle des Maghrébins en France*, Paris, Gallimard, Génériques, Cité Nationale de l'Histoire de l'Immigration, 2009.

<sup>974</sup> On ignore l'origine géographique des autres bouchers.

<sup>975</sup> Laurent MULLER, Stéphane DE TAPIA, *La création d'entreprise par les immigrés : un dynamisme venu d'ailleurs*, Paris, L'Harmattan, 2005, 268 p.

- Les boucheries-épiceries ou boucheries-épiceries-bazar : vente de viande en activité principale et rayons de produits d'épicerie voire d'artisanat et de vaisselle. Il y en a sept, il est parfois difficile de les distinguer des supérettes, dans la mesure où il s'agit souvent de boucheries à l'origine qui s'agrandissent peu à peu et dont l'activité « épicerie-bazar » devient très importante.

- Les supérettes<sup>976</sup> qui sont au nombre de quatre. La boucherie est une des activités de la société, à côté d'un espace en libre-service pour les légumes, les produits d'épicerie, un rayon pâtisserie, etc.

- Les supermarchés<sup>977</sup> : ce sont les trois enseignes les *Saveurs d'Orient*, *Ibrahim*, et *Supermarché des Vosges* qui ont chacune plusieurs succursales en Lorraine (un total de cinq en Meurthe-et-Moselle et dans les Vosges).

À partir de ce corpus, on ne peut pas vraiment établir de lien entre les différentes typologies. C'est-à-dire que ni l'origine géographique du boucher, ni son statut de migrant ou d'enfant de migrant ne détermine le type de commerce élaboré. Néanmoins, dans les cas de reprises, par exemple l'achat d'une boucherie conventionnelle pour en faire une boucherie *halal*, ou encore la reprise d'une boucherie *halal* par les enfants du créateur de celle-ci, on observe des innovations : agrandissement, ajout d'une offre supplémentaire (épicerie, traiteur, livraison...).

## 2.4 Les flux commerciaux à travers la Lorraine

Les boucheries *halal* s'approvisionnent de trois manières différentes : auprès d'un abattoir lorrain, c'est la majorité des cas ; auprès d'une société de vente de viande en gros en Lorraine ; à l'étranger, notamment en Belgique pour la volaille, et en Angleterre pour l'agneau.

La proximité géographique des abattoirs avec les boucheries n'a presque pas d'incidence. Autrement dit, une boucherie ne fait pas forcément abattre sa viande à l'abattoir le plus proche. La boucherie de Jœuf par exemple s'approvisionne à Mirecourt et non à Metz. Ainsi, les flux d'approvisionnement traversent la Lorraine dans toutes les directions. Certains commerces s'approvisionnent auprès de plusieurs abattoirs selon les espèces de viande. Un

---

<sup>976</sup> Commerce de détail non spécialisé à prédominance alimentaire en magasin d'une surface de vente comprise entre 120 et 400 m<sup>2</sup>.

<sup>977</sup> Un supermarché est un établissement de vente au détail en libre-service réalisant plus des deux tiers de son chiffre d'affaires en alimentation et dont la surface de vente est comprise entre 400 et 2 500 m<sup>2</sup>.

supermarché *halal* de Nancy se fournit en viande de bœuf à l'abattoir de Verdun, mais la viande d'agneau vient d'Angleterre, et la volaille de Belgique.

Comme souligné plus haut, il n'existe pas d'abattoir proprement *halal*. Les bêtes sont tuées dans les mêmes installations, seuls les horaires changent. La plupart du temps, un créneau est d'abord réservé à la méthode rituelle, puis les installations sont nettoyées et le créneau suivant est réservé à la méthode conventionnelle.

## 2.5 La clientèle : pourquoi choisir les boucheries *halal* ?

Chez plusieurs personnes interrogées sur leurs pratiques à leur arrivée en Lorraine dans les années 1980, la proximité des boucheries *halal* pouvait jouer un rôle sur leur consommation de *halal*. Entre le moment où elle est arrivée à Pont-à-Mousson et l'apparition des premières boucheries *halal* dans la ville, Houda se souvient :

« On mange la viande des magasins, on achète à Cora. À Cora ou ailleurs... après on allait à Woippy<sup>978</sup>. Mais quand on va [à Woippy], c'est pour une grosse quantité, quand on va c'est pour 20 kg, viande hachée, poulet, merguez, on ramène de tout pour un mois ou un mois et demi. Mais maintenant il y a les boucheries *halal* ici »<sup>979</sup>.

Aujourd'hui, chaque boucher interrogé l'affirme, une partie de la clientèle est du quartier, voire de l'agglomération, mais une autre provient de villes situées à parfois plusieurs dizaines de kilomètres. La première catégorie est composée d'une clientèle pluriethnique, musulmane et non musulmane. Pour un habitué qui va souvent s'approvisionner dans la rue Saint-Nicolas et qui habite en périphérie de Nancy, à une quinzaine de kilomètres, c'est aussi une question d'horaires : « les boucheries de la rue Saint-Nicolas ferment à 20h, voire au-delà en été. La boucherie du coin près de chez moi ferme à 19h quoiqu'il arrive ». Il ajoute :

« On va là surtout quand on improvise, quand on passe par Nancy avant le repas du déjeuner le samedi, pour acheter des côtelettes de mouton, du foie, ou des merguez pour le barbecue en été. Pour le reste, on fait partie d'une AMAP, grâce à laquelle on s'approvisionne pour des pièces plus grosses : des poulets entiers, des gigots, le chapon de Noël, etc. Si on veut faire une raclette, alors là on va acheter de la charcuterie au

---

<sup>978</sup> Selon notre enquête, la boucherie *halal* la plus ancienne de Woippy a ouvert ses portes en 1989.

<sup>979</sup> Entretien avec Houda, le 22 février 2017, à Pont-à-Mousson.

boucher-traiteur près de chez nous car on n'envisage pas de manger une raclette sans vraie charcuterie »<sup>980</sup>.

On observe donc une différenciation des pratiques selon les pièces de viande et selon les occasions.

Pour la deuxième catégorie, celle qui habite à plusieurs dizaines de kilomètres, il s'agit de clients fidèles, qui viennent peu souvent mais qui, après avoir passé commande par téléphone, achètent des quantités importantes qu'ils congèlent et consomment sur un mois ou plus. Là encore, les distances n'ont parfois pas de lien avec la boucherie choisie, et les flux de clientèle traversent la Lorraine. Certains clients s'approvisionnent loin de leur domicile alors qu'ils pourraient acheter de la viande *halal* plus près de chez eux. Une famille de Joinville vient jusqu'à Nomexy pour se ravitailler en viande. La boucherie d'Homécourt compte parmi ses clients des Luxembourgeois et des Verdunois. À Nancy viennent des habitants du Toulouais ou du Lunévillois qui n'ont pas de boucheries *halal* près de chez eux. En revanche certaines boucheries comme à Pont-à-Mousson comptent parmi leur clientèle des Nancéiens alors que le choix en termes de boucheries *halal* y est important. Dans ce cas précis, c'est une question de liens souvent anciens et de confiance qui explique le phénomène. La confiance repose sur les stratégies des commerçants que nous allons développer maintenant.

## 2.6 Des lieux de métissages gastronomiques : une clientèle multiculturelle

Une nouvelle fois, les bouchers interrogés le confirment, la clientèle est loin de former une population homogène de croyance et/ou de pratique « exclusivement » musulmane.

La clientèle des boucheries *halal* a connu une véritable évolution en ce qui concerne ses origines « ethniques » ou religieuses depuis les années 1980. D'abord à destination des musulmans, les boucheries sont à la fois des lieux de ravitaillement en viande mais surtout des lieux de sociabilité où l'on vient discuter des nouvelles du pays, un peu à la manière des cafés ou encore des taxiphones. Mais dès les premières ouvertures, une clientèle non musulmane est également venue s'approvisionner en viande pour différentes raisons. La première est économique : la viande vendue en boucherie *halal* est souvent moins onéreuse qu'en boucherie traditionnelle. La deuxième concerne la proximité : à Nancy, la rue Saint-Nicolas qui abrite quatre boucheries *halal*, se trouve à cinq minutes de la place Stanislas et du cœur de

<sup>980</sup> Cette affirmation n'est pas tirée d'un entretien formel mais d'une discussion avec un client à la sortie d'une boucherie *halal*.



ville. À la campagne, comme à Nomexy, ou dans les villes sinistrées par la fermeture des usines, comme à Homécourt, elles sont l'un des seuls commerces de proximité pour les habitants. Le boucher de Homécourt témoigne :

« À la base, j'ai ouvert la boucherie à destination des musulmans mais finalement ma clientèle est majoritairement européenne. Je suis la seule boucherie à Homécourt, il y en avait une plus haut il y a longtemps mais elle a fermé, le propriétaire est parti à la retraite et ça n'a pas été repris. Il n'y a même pas de trace, c'est une habitation. Après il y en a juste une à Jœuf ».

En outre, pour 10 bouchers sur 12 interrogés, la viande *halal* serait privilégiée par la population française non musulmane qui la trouverait plus tendre. Selon eux, une viande égorgée et vidée de son sang serait meilleure au goût et à la santé. Toutefois, bien que ces boucheries laissent entendre que seule la viande *halal* est égorgée, il convient de souligner qu'en réalité, elle l'est également lors de l'abattage conventionnel. En effet, la principale différence entre l'abattage conventionnel et l'abattage rituel réside dans le fait d'assommer la bête avant de l'égorger lors de l'abattage conventionnel, tandis que l'animal est mis sur le dos et égorgé avec un couteau à la lame très aiguisée pour l'abattage rituel<sup>981</sup>. Dans les deux cas, la bête est vidée de son sang. Or, on ne peut pas douter que les bouchers le sachent (particulièrement en ce qui concerne les trois bouchers ayant préalablement travaillé en abattoir avant de monter leur commerce), mais certains semblent omettre cette donnée, ce qui pourrait avoir un effet psychologique positif sur la clientèle non initiée. Quand on leur demande d'être plus précis, certains bouchers avancent un argument plus poussé, consistant à dire que le fait d'égorger l'animal encore conscient garantirait un écoulement plus rapide du sang s'échappant des muscles et permettrait d'obtenir une viande d'une plus belle couleur restant fraîche plus longtemps. À la question, « pour vous, que signifie manger *halal* ? », c'est surtout cet aspect technique de l'abattage rituel qui est mis en avant par les bouchers, beaucoup plus souvent que la dimension spirituelle ou religieuse de cette pratique. D'ailleurs, lorsqu'ils expliquent le mode d'abattage, peu d'entre eux évoquent les autres traits du rituel, c'est-à-dire la position de l'animal vers La Mecque et la phrase prononcée par le sacrificateur au moment d'égorger, sans doute parce qu'ils jugent que ces aspects n'intéressent pas une grande partie de la clientèle et qu'il ne s'agit plus ici ni de technique, ni de bien-être de

---

<sup>981</sup> Geneviève CAZES-VALETTE, *op. cit.*, n° 6, p. 62.

l'animal ou de qualité de la viande, mais que l'on entre dans la dimension plus religieuse et donc plus intime de l'acte du « manger *halal* ».

Une différence apparaît cependant entre clients d'origine maghrébine et les autres : la quantité achetée. « Les Français, ils viennent pour acheter une escalope, 200 grammes de viande hachée... les Maghrébins, eux, mangent beaucoup plus de viande, ils achètent des kilos de viande pour la semaine ». Ainsi, si la clientèle dite « française » constitue une part importante, en termes d'achat, c'est plutôt la population d'origine maghrébine qui fait vivre les commerces.

En tout cas, dans les discours comme dans les pratiques observées dans les commerces, les boucheries ne cherchent pas limiter leur clientèle à une population strictement musulmane, même si elles s'orientent vers elle en premier lieu. Le fait d'attirer une clientèle la plus large possible et notamment non musulmane (nommée par les personnes interrogées « clientèle française » ou « clientèle européenne ») est souvent ressenti comme une fierté et une preuve de confiance, voire de reconnaissance pour ces bouchers lorrains.

### 2.7 De la spécialisation à l'ouverture : des stratégies à l'initiation de découvertes et d'appropriations culinaires

Mais dans les centres-villes comme à Nancy ou à Pont-à-Mousson, où la concurrence avec les autres boucheries (*halal* ou non) est rude, les bouchers doivent mettre en place de véritables stratégies pour ne pas se cantonner à une clientèle « ethnique » mais pour attirer tout client potentiel.

Les stratégies sont de deux ordres : la première consiste à proposer des produits qui ont à la fois une « connotation » arabe ou, plus largement, « exotique », à destination d'une part des communautés immigrées de première génération<sup>982</sup> et, d'autre part, d'une clientèle française initiée ou souhaitant s'initier à la cuisine maghrébine ; la seconde consiste à s'ouvrir sur des produits ne faisant pas forcément partie a priori de la cuisine turque, maghrébine ou africaine. Ainsi, les boucheries *halal* comptent bien, elles aussi, participer aux fêtes de tradition chrétienne, notamment Noël. Pour les fêtes de fin d'année, chapons, dindes, magrets de canard et foie gras sont en bonne place sur les étals mais aussi dans les paniers de commande. Certains bouchers nouent des relations commerciales avec des producteurs de

---

<sup>982</sup> Pour Christine Rodier, les enfants de migrants ont un autre rapport avec la nourriture, qu'ils essaient de « dé-folkloriser ». Manger *halal* ne se traduit pas forcément par des achats dans une boucherie *halal* mais surtout par le fait de manger plus sain, moins gras et donc moins de viande.

canard et de foie gras *halal* dans le sud-ouest de la France pour s'approvisionner et satisfaire à la fois une clientèle de proximité d'origine française et répondre aux évolutions des pratiques culturelles des populations de culture musulmane qui, de génération en génération, intègrent les pratiques et traditions du milieu qui les entoure. Pour ce fils de migrant marocain et lui-même boucher :

« Nous on ne fait pas Noël, on ne fait pas de sapin. Par contre, depuis qu'on a des neveux et nièces on fait quand même un repas de famille, on mange une dinde de Noël et on achète des cadeaux, mais pour les petits, c'est vraiment pour les petits, pour leur faire plaisir et pour qu'ils soient pareils que les autres, qu'ils n'arrivent pas à l'école : "alors t'as eu quoi comme cadeaux ?" et qu'ils n'aient rien eu »<sup>983</sup>.

Ce n'est d'ailleurs pas seulement aux moments des fêtes religieuses que les boucheries *halal* proposent des produits de la gastronomie européenne. À Homécourt, le boucher prépare des cordons-bleus *halal*. Lorsqu'on l'interroge sur leur composition, il répond :

« C'est pas une question de porc. Oui c'est vrai je remplace le jambon par du veau, mais si les gens achètent, ce n'est pas parce qu'ils ne veulent pas manger de porc, mais pour la qualité du produit, ils en ont assez des cordons bleus industriels, ils préfèrent le fait maison avec de la viande de qualité ».

Une autre stratégie pour attirer une clientèle plus large consiste à jouer sur la provenance du produit et à privilégier des viandes, certes égorgées de façon rituelle, mais dont l'origine est contrôlée : des viandes de qualité, françaises, voire exclusivement lorraines. Un boucher de Pont-à-Mousson affirme accroître sa clientèle en choisissant lui-même les bêtes en Lorraine, ce qui soutient l'élevage local et, avec des transports moins longs donc moins coûteux, réduit considérablement le prix de vente. Avec de tels arguments, il lui est facile de convaincre une clientèle soucieuse de manger sain, tout en réduisant la connotation religieuse du terme *halal* et de l'associer simplement à un produit de bonne qualité, proche d'une alimentation écologique, voire biologique.

Dans un supermarché *halal* de Nancy, la provenance de la viande est clairement nommée sur de grandes affiches au-dessus des étales. Mais les gérants de ce supermarché jouent sur une autre stratégie : la spécialisation. Alors que d'autres souhaitent augmenter leur clientèle en élargissant l'offre, cette firme place majoritairement dans ses rayons des produits d'origine turque afin de capter une communauté turcophone ou musulmane des Balkans comme la population kosovare, ou venant d'Afghanistan et d'Irak. Cette stratégie passe notamment par des informations en langue turque sur les emballages des produits proposés.

---

<sup>983</sup> Entretien réalisé dans la boucherie d'Abdel, le 2 décembre 2014, à Nomexy.

Néanmoins, si ce magasin donne l'impression de s'adresser à une communauté particulière, il participe également à des transferts en matière gastronomique en proposant par exemple de la choucroute *halal*. Pour le gérant, cela n'a rien d'extraordinaire : « on travaille avec des fournisseurs qui nous préparent des saucisses à base de viande *halal* et on propose à la clientèle des plats préparés de choucroute prête à cuire ».

## 2.8 Une suprématie de la gastronomie marocaine

Les boucheries *halal* ont pour la plupart une activité de traiteur, sinon de préparations (pour être autorisé à se nommer « traiteur », les préparations doivent être cuites). Certains bouchers mettent à contribution leurs propres origines culturelles pour proposer des plats « marqueurs » de celles-ci. À Nomexy, le boucher, dont les parents sont nés au Maroc, propose tajines et couscous, préparés par l'une de ses sœurs :

« Les gens font la commande du couscous deux jours à l'avance, ils disent pour combien de personnes et quelle viande ils veulent et ils viennent le chercher avec le couscoussier, avec les légumes en dessous et la semoule au-dessus. Ils nous ramènent le couscoussier ensuite. Ma sœur fait le couscous comme au Maroc mais elle ne met pas de piment au-dessus, c'est tout. Ce sont surtout des personnes d'origine française qui demandent ça »<sup>984</sup>.

Néanmoins, en interrogeant des bouchers qui ont une activité traiteur mais qui ont des origines autres que marocaines, on s'aperçoit que les plats proposés sont toujours les mêmes et ne sont pas en relation directe avec leurs propres origines. Une bouchère d'origine algérienne née en France affirme qu'elle et son mari souhaitent entamer une activité de traiteur en préparant des poulets farcis, du couscous et des tajines, en admettant que même si l'on mange des tajines en Algérie, c'est plutôt une spécialité marocaine. On observe donc ici une suprématie de la cuisine marocaine dans la représentation de la cuisine « orientale ». Pour les bouchers-traiteurs, proposer des plats de la cuisine marocaine garantit un succès commercial plus évident que d'autres plats du Maghreb. On peut également ajouter que le seul fait d'ajouter le qualificatif « marocain(e) » à un plat, qu'il le soit réellement ou non, entraîne un désir de consommation plus grand. En effet, les représentations de l'Algérie sont moins favorables, soit par méconnaissance due à une faible fréquentation touristique, soit par

---

<sup>984</sup> Entretien réalisé dans la boucherie d'Abdel, le 2 décembre 2014, à Nomexy.

ce qu'elles sont très souvent liées à la guerre d'Indépendance, dont les différentes mémoires sont encore blessées.

À la boucherie *halal* de Jarville, c'est une femme, née en Turquie et venue en France à l'âge de 11 ans qui dirige le commerce. Elle obtient le diplôme de boucher-charcutier avant d'ouvrir son affaire. Ici, le lien entre plats préparés et origine culturelle est encore plus distendu. À la question, « proposez-vous des plats cuisinés turcs à votre clientèle ? », la bouchère répond :

« Non ! (rires) non. Pourquoi ? Parce que la cuisine turque n'est pas très connue. Il y a les feuilles de vigne... s'il y a des Français qui ont connu des Turcs qui ont mangé des feuilles de vigne, c'est eux qui vont en demander, ou ils vont vous prendre des boîtes. Mais c'est vrai que la cuisine turque n'est pas vraiment connue comme le couscous ou le tajine, voilà ce sont des plats orientaux, mais il n'y a pas de cuisine turque comme une spécialité, les Turcs, c'est des régions, en fait, chaque région a sa spécialité, c'est tellement varié que... je sais pas pourquoi c'est pas connu en fait »<sup>985</sup>.

Son activité de traiteur l'amène aussi à cuisiner pour les mariages, marocains, algériens, français... mais pas turcs !

« Les mariages turcs en général j'accepte pas, j'en ai fait un, j'ai trop regretté car ils devaient être 900, ils se sont retrouvés à 1600 ! Au niveau de la nourriture c'est difficile à gérer, c'était un bazar pas possible, du coup les mariages turcs je fais pas, moi c'est plus français et oriental, c'est plus tajine, des choses comme ça, voilà les mariages français ça peut être filet de bœuf, du veau ça peut être n'importe quoi, mais c'est vrai que ça me plaît plus, dans ce domaine- là. Le mariage turc c'est du blé qu'ils font avec des morceaux de viande coupée en petits bouts, il y a plus de monde qu'autre chose, c'est trop difficile à gérer un mariage turc. Je suis turque mais je ne fais pas les mariages turcs ! (rires) ».

Dans le cas de cette boucherie, on peut parler de transferts culturels franco-turcs ou turco-français dans la mesure où la bouchère propose des préparations relevant de la boucherie traditionnelle française. En revanche, le transfert est là aussi où on ne l'attend pas puisque cette commerçante semble parfaitement connaître la cuisine du Maghreb (qu'elle nomme, au passage, « orientale » comme si la cuisine turque en était exclue) et les pratiques culinaires liées à l'activité de traiteur « à la française », c'est-à-dire avec de la garniture à la

---

<sup>985</sup> Entretien réalisée dans la boucherie *halal* de Jarville-la-Malgrange, le 26 octobre 2015.

gelée, des pièces montées de charcuterie, techniques qu'elle a apprises lors d'un stage qu'elle a beaucoup apprécié et dont elle a fait une véritable passion. On peut donc observer des transferts entre gastronomie française et gastronomie marocaine par un acteur (en l'occurrence une actrice) née dans un espace tiers : la Turquie.

Il semble, d'après les témoignages recueillis, que l'offre ait provoqué la demande en viande *halal*. La (faible) consommation de produits *halal* jusqu'aux années 1990 semble dépendre de la proximité et de la facilité d'accès aux boucheries. Depuis les années 1990, l'expansion des boucheries a provoqué une consommation plus systématique chez les personnes de religion musulmane mais doublée d'une exigence beaucoup plus grande vis-à-vis de la qualité et de la provenance du produit. Il ne suffit pas qu'une viande soit *halal* pour que les consommateurs musulmans l'achètent.

Ainsi, selon Christine Rodier, « n'envisager le *halal* qu'à l'aune des événements récents, c'est perdre de vue la dynamique du phénomène. Le rabattre sur sa logique religieuse intemporelle, c'est s'interdire d'en comprendre la dynamique historique. Le *halal* est le produit d'une histoire et le repérage des différents pôles d'identification permet d'analyser l'emprunt, non pas comme une transposition des pratiques d'origine, mais une réinvention permanente et fluctuante »<sup>986</sup>. Après avoir mené cette étude, c'est également vers cette conclusion que nos résultats nous ont portés. Il existe bien une histoire culturelle de la pratique du *halal*, qui dans un premier temps peut être associé à des plats ou à des manières de manger spécifiques à une culture (maghrébine, turque, musulmane...) mais celle-ci s'émancipe très rapidement des stéréotypes de la nourriture du migrant maghrébin amateur de méchoui pour devenir une gamme de plus en plus large de produits tout en lui faisant opérer un glissement de sens. La dimension religieuse du terme diminue (sans pour autant disparaître) pour acquérir une composante liée au « bien manger » donc à la qualité du produit. Le *halal* devient autant « sain » que « saint ». Ces évolutions sont le fruit d'actions provenant de deux acteurs en particulier. D'abord les bouchers, qui souhaitent s'adresser à une clientèle la plus large possible. Ils adaptent et se réapproprient des recettes européennes soit par pur esprit commercial soit par curiosité et passion, et ceci en garantissant une viande de qualité hors du circuit industriel. On peut dire que la polémique sur la traçabilité évoquée en introduction n'a presque plus lieu d'être puisqu'elle a incité les bouchers à être de plus en plus

---

<sup>986</sup> Christine RODIER, *op. cit.*, n° 8, p. 43.

attentifs à cette question (ce qui n'est pas réglé dans la grande distribution). Les seconds acteurs principaux sont les enfants de migrants qui se réapproprient le *halal* pour s'émanciper de la folklorisation de la nourriture marocaine et pour pouvoir manger de tout, tout en respectant leurs croyances<sup>987</sup>.

Finalement, après avoir analysé toutes ces boucheries, nous pouvons conclure que la majorité d'entre elles ne se distinguent des boucheries non musulmanes que par deux critères : le nom des enseignes, la plupart du temps identificatrices, et l'absence de viande porcine. La présence de préparations trouvant leur origine dans la cuisine européenne ou identifiées comme plats de fêtes chrétiennes (chapons, foie gras...) font de ces boucheries pourtant « *halal* » des commerces presque comme les autres.

### 3. Les associations de quartier : des lieux d'échanges gastronomiques

Les associations destinées à aider les migrants ne doivent pas être confondues avec les associations de migrants internationaux. Alors que les secondes naissent avec la loi du 9 octobre 1981, ré-autorisant les étrangers à s'associer, droit qu'ils avaient perdu avec le décret-loi du 12 avril 1939 stipulant « qu'aucune association étrangère ne peut se former, ni exercer son activité en France, sans autorisation préalable du ministre de l'intérieur »<sup>988</sup>, les premières naissent « avec les vagues de réfugiés des années 1920 et de la Seconde Guerre mondiale à partir d'initiatives privées à vocation caritative <sup>989</sup> ». En l'occurrence, l'association dans laquelle nous avons passé quelques semaines en observation participative n'a pas vocation à s'occuper uniquement de la population migrante dans la mesure où elle est un centre social CAF<sup>990</sup> qui fonctionne « comme un équipement polyvalent de proximité, c'est-à-dire qu'il ancre ses activités et actions dans le territoire du quartier, d'une petite ville ou d'un canton »<sup>991</sup>. Le principe du centre social est la participation des habitants du quartier : « Ainsi, en 1998, la Caisse nationale des Allocations familiales inscrit les centres sociaux dans une politique d'animation de la vie sociale et met en place deux prestations de service : d'

---

<sup>987</sup> *Ibid.*, p. 165.

<sup>988</sup> Janine PONTY, « Les étrangers et le droit d'association au XX<sup>e</sup> siècle », *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, n° 69, 2003. Regard sur les associations, sous la direction de Robert Frank IRTS, pp. 24-25.

<sup>989</sup> Marie-José BERNARDOT, Les associations et l'administration nationale chargée de l'intégration des immigrés : une analyse depuis « l'intérieur », *Migrations Société* 2017/4 (n° 170), pp. 91-108, p. 1.

<sup>990</sup> La création des Caisses d'allocation familiales est officialisée en 1945.

<sup>991</sup> Régis CORTESERO, Les centres sociaux, entre participation et cohésion sociale, Centre Émile Durkheim, université Bordeaux Segalen, n° 160, 2013, p. 5.

« animation collective familles » dans les centres sociaux et d'« animation locale » pour des structures de voisinage »<sup>992</sup>. Cependant, le quartier dans lequel est situé le centre est habité par une population d'origines diverses puisqu'elle est en grande majorité immigrée « primo-arrivante ». Le collège qui est situé au cœur de ce quartier a d'ailleurs accueilli des enfants de 112 nationalités différentes<sup>993</sup>.

Le centre social de La Clairière se définit comme : *un lieu qui offre aux familles des réponses à leurs besoins de rencontres, d'accompagnement et d'apprentissage*<sup>994</sup>. Un groupe de femmes s'est dessiné afin de participer à des sessions thématiques, le but premier étant de les inciter à prendre la parole en français. C'est dans ce cadre que nous avons rencontré Khadija, une des femmes faisant partie de notre corpus d'entretiens. Des repas sont organisés fréquemment pour découvrir la culture de l'Autre à diverses occasions : fêtes de fin d'années, cours de cuisine, vacances scolaires. À cette occasion, il est demandé à chacune d'apporter quelque chose.

Khadija témoigne : « L'organisation ? Ça dépend. Si toi tu ramènes la limonade, l'autre il ramène du pain, toi tu ramènes des gâteaux, l'autre il ramène des dattes. Chacun ramène quelque chose ». Elle ajoute : « Tous les jeudis on fait la cuisine des fois la cuisine marocaine, des fois asiatique, des fois espagnole, des fois sénégalaise, des fois italienne, ça dépend. On mélange. »<sup>995</sup>.

Ces rencontres permettent à ces femmes (voire les obligent) à sortir de leur environnement familial et de leur maison, ce qui peut être effrayant lorsque l'on ne parle pas la langue et que l'on ne connaît pas le quartier et provoque ainsi un cercle vicieux d'enfermement et de repli sur soi. En outre, elles sont l'occasion d'aborder de multiples thématiques comme les normes d'hygiène, l'équilibre alimentaire ou encore l'écologie et le tri sélectif. Enfin, elles invitent ces femmes à s'approprier leur quartier, à se sentir appartenir à un groupe. D'ailleurs, Khadija s'est impliquée personnellement au centre : « je suis bénévole à la Clairière, je suis dans l'association. Il y a 8 ans on a fait un stage à l'école d'éducation à Metz. Cette formation a duré un an pour connaître bien c'est quoi éduquer, c'est quoi parler,

---

<sup>992</sup> *Idem.*

<sup>993</sup> Nous avons étudié, dans le cadre de notre mémoire de Master, le collège Claude le Lorrain comme « *lieu de mémoire de l'immigration* » à Nancy, en 2010.

<sup>994</sup> Le site internet du centre social La Clairière est visible à cette adresse : <http://www.centresociallaclairiere.org/>, consulté le 25 septembre 2018.

<sup>995</sup> Entretien avec Khadija, le 8 janvier 2013.



pour bien connaître ce que tu vas enseigner »<sup>996</sup>. Les animations autour de la nourriture sont nombreuses. Lors d'une journée organisée autour du pain, les femmes ont pu se rendre compte de la diversité des recettes, diversité dans les formes, dans la cuisson, diversité des gestes. Il y a bien ici des échanges et des transferts culturels entre les personnes d'origine maghrébine qui apprennent des recettes turques ou asiatiques et inversement. Les femmes s'expliquent entre elles comment elles procèdent, se transmettent des recettes, des techniques, et créent du lien, lien qu'elles pourront poursuivre en dehors du centre, de même qu'elles reproduisent les recettes chez elles :

« Les espagnols ils font la paella. Ah ça j'aime pas, parce qu'il y a les moules et j'aime pas les moules. Il y a la cuisine sénégalaise aussi c'est bon, c'est du bon poisson mais ils mettent beaucoup de boites, de tomates, conserves, les Sénégalais, et le riz. Les Algériens ils font le couscous, les Turcs ils font le pain comme ça, mais c'est très très fin! Ils mettent la viande dedans. Il faut goûter !<sup>997</sup>»

Certains plats que Khadija a appris au centre social se retrouvent sur sa table pendant le ramadan, comme les nems ou les mini-pizza.

On peut conclure avec cette citation de Yves Schemeil : « Réunir des convives pour partager une nourriture exceptionnelle est la première des organisations politiques, la plus consensuelle aussi. Moments de conciliation des intérêts sociaux, préalables à la réconciliation diplomatique, signes d'incorporation dans la communauté civique »<sup>998</sup>.

La cuisine est donc au premier abord un prétexte pour réunir les gens. L'esprit et le corps participent tous les deux. Se rencontrer devient un plaisir augmenté par le fait de manger ensemble. Cela fonctionne parce qu'elle n'est pas une activité comme les autres, elle touche directement l'être humain. Tout le monde se sent concerné parce que chacun a, si ce n'est une pratique, du moins un avis sur la nourriture. La cuisine a une originalité propre du fait qu'elle est accessible à tout le monde. Elle est un élément commun aux êtres humains, puisque tous les êtres humains, ont, par exemple, le même processus de digestion. C'est un commun anthropologique comme le démontre Claude Fischler dans *L'Homnivore*. Les repas pris en commun ne mettent pas seulement en valeur la cuisine d'ailleurs mais sont également là pour développer la relation sociale, l'échange entre convives. Il convient tout de même de

---

<sup>996</sup> *Idem.*

<sup>997</sup> *Idem.*

<sup>998</sup> Yves SCHEMEIL, « Déjeuner en paix : banquets et citoyenneté en Méditerranée orientale », *Revue française de science politique*, 48<sup>e</sup> année, n° 3-4, 1998, pp. 349-375.

rappeler les limites de cet échange, qui n'existent pas dans la musique : les interdits alimentaires. Mais malgré ces interdits, il est possible de trouver une entente si chacun a un minimum connaissance de l'autre et n'entre pas dans une culture de la provocation. Le partage d'un repas est déjà un premier pas dans la compréhension de l'autre : les convives parlent en effet d'abord de ce qu'il y a sur la table avant de dériver sur d'autres sujets, ceci dans un environnement favorable. Lorsqu'on se retrouve pour manger, on lutte contre les préjugés parce qu'il s'agit d'une expérience corporelle, sans information préalables nous confortant dans nos préjugés ethnocentriques, cette expérience pouvant avoir le même effet entre les classes sociales.

### Conclusion

Les deux types de lieux (commerces et associations) que nous venons d'étudier sont tous des lieux d'échanges gastronomiques dans la mesure où les personnes s'y rendant peuvent comparer leurs pratiques, prendre connaissance de celles qu'ils n'avaient jamais vues, de goûter de nouvelles saveurs. Mais surtout, cette connaissance ne s'arrête pas là quand il s'agit de reproduire ce que l'on a goûté à la maison, pour le faire découvrir à d'autres ou comme un défi personnel.

Ainsi, selon un sondage Ipsos de 2011<sup>999</sup>, 39 % des Français se disent capables de réaliser un couscous (alors que 30 % affirment pouvoir faire un cassoulet). Selon un sondage Ifop de 2000, 14 % aiment cuisiner eux-mêmes des tajines, des currys ou des plats asiatiques<sup>1000</sup>. Cela n'est pas seulement dû aux voyages mais aussi aux sollicitations éprouvées par des voisins, collègues et devantures de restaurants. Quant aux recettes « souvenirs de voyages », ce sont les épiceries « ethniques » qui rendent possible leur réalisation en France. Les boucheries, épiceries ou restaurants jonglent entre d'une part des innovations pour se démarquer des autres commerces et accompagner les nouvelles pratiques sociales et religieuses de leurs clients « d'origine » et d'autre part le respect de l'attente des clients qui viennent dans ces lieux spécifiques pour satisfaire leur imaginaire lié à une « culture ».

---

<sup>999</sup> L'enquête est disponible ici : <https://www.ipsos.com/fr-fr/les-francais-et-la-cuisine>, consultée le 24 septembre 2018.

<sup>1000</sup> Pierre FEILLET, *La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030*, éditions Quae, 2007, 244 p., p. 145.

# CHAPITRE 6 - L'ÉVOLUTION ET LES VARIATIONS DES RECETTES DES MIGRANTS MAROCAINS COMME AFFIRMATION D'UNE IDENTITÉ REGIONALE, ETHNIQUE OU RELIGIEUSE

## Introduction

À des degrés divers, les migrants ont adopté les pratiques et les grands traits de la gastronomie française, ou dirons-nous européenne, puisque notre cuisine est largement imprégnée d'influences voisines. Cependant, la complexité des parcours de chacun provoque, également à des degrés divers, la création de moments, plus ou moins spécifiques, plus ou moins inscrits dans le quotidien, où la cuisine du pays d'origine est davantage mise en avant. La diversité des personnalités avec lesquelles des entretiens ont été menés montre la largeur de l'éventail entre le migrant ayant pratiquement abandonné toute pratique culinaire pré-migratoire et le migrant ayant transformé, au contraire, des pratiques culturelles en rituels scrupuleux. Entre les deux, presque chaque cas est différent, même au sein d'une même famille. Il faut cependant affirmer qu'aucune personne interrogée n'a totalement et définitivement abandonné ces pratiques. Les raisons de la continuité de ces pratiques sont à rechercher dans la volonté de poursuivre des habitudes même en contexte migratoire, de garder ce que les personnes pensent être leur « identité », la volonté de transmettre à ses enfants une culture ou encore la nostalgie d'une vie passée. Si en apparence, cette continuité relève de « l'impensé », du quotidien, il apparaît souvent, en creusant un peu, que les pratiques culinaires sont tout de même utilisées comme l'affirmation d'une identité régionale, ethnique ou religieuse, spécifiques, et donc distinctives. L'intérêt de ce chapitre consiste à relever les recettes ou pratiques caractéristiques, de montrer à quels moments elles sont utilisées, pourquoi et de qui veut-on se distinguer : de la population majoritaire (société française en général) ? Ou des autres migrants ? Les migrants marocains forment une catégorie tellement hétérogène dans sa structure qu'il est possible d'envisager des processus de distinction à l'intérieur du groupe étudié, distinctions qui trouvent leurs racines et leur réalité déjà dans le pays d'origine. Ainsi, le choix s'est arrêté sur trois sortes d'« origines » de nature différente qui vont être mises en valeur par les personnes interviewées : l'origine ethnique, avec une distinction en partie construite par le Protectorat entre arabes et berbères, tout en prenant conscience des mélanges qui ont pu se produire ; l'origine régionale, avec là

aussi des possibilités d'origines multiples (un migrant peut être né dans la région de Marrakech, son père dans le Nord-Est oriental, sa maman dans le Souss) ; et enfin, l'origine religieuse, juive ou musulmane, sans compter les origines juives berbères de certains musulmans islamisés et dont il est impossible d'établir une généalogie certaine. Néanmoins, ces « traits identitaires » sont parfois complexes à manipuler car ils correspondent à plusieurs types d'origine telle que nous venons de les mentionner. Ainsi, on peut se demander si « être juif » correspond à « avoir le judaïsme comme religion » ou « être descendant d'ancêtres juifs, tout en étant croyant ou non » ? Sans compter les pratiques y étant liées. Autrement dit, la judéité peut être approchée comme une religion, une culture ou une ethnie. La diversité des personnes interrogées illustre cette complexité. D'autre part, au Maroc, le régionalisme se confond souvent avec l'ethnicité. En effet, dire « Je suis soussi » ne signifie pas seulement « je suis originaire de la région géographique Souss Massa Dra », il signifie aussi de façon sous-entendue « je suis d'origine amazigh ». En effet, au Maroc, avant la colonisation, le nom des localités correspondait au nom de la tribu qui occupait le territoire en question. Depuis, plusieurs recompositions territoriales ont eu lieu, d'abord durant le Protectorat, puis le Maroc indépendant effectue un découpage communal en 1959, un nouveau durant la régionalisation de 1970, et un redécoupage communal en 1992 : « Les toponymes produits à l'occasion se réfèrent aux notions de la tribu, de la fraction, des saints, du relief, des oueds <sup>1001</sup> ». Cependant :

« Dans les cas de la reprise du toponyme tribal, la revivification du système tribal n'est plus à l'ordre du jour, et du coup, elle a servi de décor, sinon de « folklore » patrimonial sans âme. Le système tribal rappelons-le a été vidé de son contenu surtout politique depuis la colonisation du pays. [...] Cette démarche du retour au local sans trop creuser dans la charge ethnique, traduit en réalité la volonté de réduire les territoires locaux aux aspects patrimoniaux et leur reconnaître uniquement une dimension culturelle, occultant ainsi leur dimension politique éventuellement déstabilisatrice. <sup>1002</sup>».

Si, d'après Saïd Boujerouf, l'État marocain a folklorisé les tribus berbères et les a vidées de leur pouvoir politique, qu'en est-il du sentiment d'amazighité chez les Marocains, et a fortiori en contexte migratoire ? De quelle manière l'alimentation et la cuisine peuvent être des marqueurs de l'origine berbère de nos interviewés ?

---

<sup>1001</sup> Saïd BOUJROUF, Elmostafa HASSANI, « Toponymie et recomposition territoriale au Maroc : Figures, sens et logiques », *L'espace politique*, n° 5, février 2008, p. 45.

<sup>1002</sup> *Ibid.*, p. 46.

Dans ce chapitre, nous avons donc choisi deux traits culturels particuliers se trouvant au Maroc : la berbéricité/amazighité (convoquant à la fois l'idée de région géographique et d'ethnicité) et la judéité (religieuse ou ethnique).

Dans quelle mesure l'alimentation peut-elle être un marqueur identificateur au sein d'un groupe originaire d'un même pays d'origine ? Dans quelle mesure l'alimentation est-elle convoquée pour mettre en valeur une appartenance ethnique, régionale ou religieuse en contexte migratoire ?

## 1. La berbéricité en migration

### 1.1 Qu'est-ce qu'être berbère ?

Avant de nous pencher sur la berbéricité ou « l'amazighité » en contexte migratoire, il faut d'abord opérer un retour au Maroc (et plus généralement en Afrique du Nord) pour comprendre qui sont les amazighes et pourquoi se revendiquent-ils comme tels, dans la mesure où, depuis la France, la représentation d'un Marocain est plutôt celle d'un Arabe, comme cela se traduit dans le langage populaire en parlant des commerces : « je vais chez l'arabe du coin »<sup>1003</sup>. Pourtant, le secteur commercial accompagnant l'histoire de l'immigration en France a été le fait en grande partie de Kabyles puis de Soussis, majoritairement Chleuhs.

En effet, l'Afrique du Nord au VII<sup>e</sup> siècle est peuplée de Berbères, nom vraisemblablement donné par les Romains qui ne comprennent pas leur langue, lorsqu'une armée venant d'Arabie conquiert l'Afrique jusqu'à Gibraltar. Avec eux, les Arabes amènent l'islam, religion révélée au début du même siècle : « La Berbérie devient musulmane en moins de deux siècles alors qu'elle n'est pas encore entièrement arabisée treize siècles après la première conquête arabe »<sup>1004</sup>. Durant la colonisation, la France met en place une « politique berbère » dès 1912, visant à laisser une autonomie aux tribus en ce qui concerne le domaine de la justice. Cette politique s'institutionnalise plus concrètement en 1930 avec la promulgation du célèbre Dahir berbère<sup>1005</sup>. Celle-ci sonne le début de l'unification de la résistance nationaliste, qui lit ce dahir comme une volonté du Protectorat de diviser le peuple marocain. C'est pourquoi, lors de l'indépendance en 1956, le nouvel État repose sur un

---

<sup>1003</sup> Thomas LACROIX, « De "l'Arabe du coin" aux chemins internationaux du petit commerce », *op. cit.*

<sup>1004</sup> Gabriel CAMPS, *Les Berbères, mémoire et identité*, Actes Sud, 2007, p. 187.

<sup>1005</sup> Le dahir berbère reconnaît le droit coutumier des berbères qui ne sont plus sous la justice commune marocaine.

nationalisme arabo-musulman. Des contestations se font jour très rapidement, notamment sous la figure de Mehdi Ben Barka<sup>1006</sup>, socialiste, qui « condamne l'État religieux et préconise un État de droit pour une constitution démocratique »<sup>1007</sup> alors que la première constitution marocaine de 1962 affirme que « Le royaume du Maroc, État musulman souverain, dont la langue officielle est l'arabe, constitue une partie du Grand Maghreb Arabe. ». Un mouvement de reconnaissance de la langue et de la culture berbère est initié d'abord par des intellectuels et se propage aux autres couches de la société, et ceci en même temps qu'il s'internationalise. En effet, Paris est le lieu de la création de l'Académie Berbère par des intellectuels kabyles<sup>1008</sup>. La même année au Maroc est créée l'AMREC, association marocaine de recherche et d'échanges culturels, par les étudiants ne se retrouvant pas dans le panarabisme gouvernemental. Mais jusqu'alors, parler de culture berbère est encore un tabou à cause de l'héritage colonial<sup>1009</sup>. Ce n'est qu'à la fin des années 1970, en 1978, que l'association Taymanut propose une posture plus politisée, et surtout souhaite internationaliser la question amazighe en s'appuyant sur la *Déclaration des droits de l'Homme et du citoyen*. La Charte d'Agadir de 1991, texte revendicatif, est le point de départ de la multiplication des associations amazighes. Enfin, le *Manifeste berbère* écrit par Mohamed Chafiq est le point d'orgue de la structuration de la revendication puisqu'il écrit l'histoire marocaine en y intégrant la population berbère et formule neuf revendications liées à la culture et la langue amazighes<sup>1010</sup>. Ensuite, le mouvement se ceint en deux visions différentes : une qui s'arrête aux frontières du Maroc et qui a tendance à l'essentialisation (elle s'oppose aux « Arabes ») et l'autre internationaliste, revendiquant d'abord l'application des *Droits de l'Homme* dans lequel le mouvement amazigh doit s'inscrire. Ceci s'effectue en collaboration avec les associations de la diaspora<sup>1011</sup>. Il fallait, avec la grande aide de Stéphanie Pouessel, récapituler l'histoire du mouvement amazigh pour comprendre le contexte politico-culturel dans lequel les migrants marocains d'origine berbère baignaient avant de venir en France. Pour compléter, Ángela Suárez Collado a montré comment les revendications liées à l'amazighité ont commencé simultanément au Maroc et dans la diaspora entre 1970 et le début des années

---

<sup>1006</sup> Né au Maroc en 1920 et disparu en 1965 en France, il est l'un des créateurs de l'*Istiqlal*, parti de l'indépendance, puis un instigateur de l'Union nationale des forces populaires, parti d'inspiration socialiste constitué par l'aile gauche de l'*Istiqlal*.

<sup>1007</sup> Stéphanie POUESSEL, « Du village au « village-global » : émergence et construction d'une revendication autochtone berbère au Maroc », *Autrepart*, 2006/2 (n° 38), pp. 119-134, p. 123.

<sup>1008</sup> *Ibid.*, p. 126.

<sup>1009</sup> *Ibid.*, p. 127.

<sup>1010</sup> *Ibid.*, p. 129.

<sup>1011</sup> *Ibid.*, p. 130.

1980 et même comment les immigrés marocains ont repris plus fortement le relais lorsque les conditions n'étaient pas favorables aux revendications politiques au Maroc <sup>1012</sup> . Or, la continuité de ces revendications ou tout simplement le sentiment d'appartenance à la culture berbère se réalise notamment à travers la langue, transmise aux enfants nés en France.

Effectivement, et malgré la politique d'arabisation touchant l'école et l'administration qui a suivi l'indépendance du Maroc, un quart de la population marocaine a pour unique langue natale le berbère. Il existe trois grands groupes de langue amazigh au Maroc : le rifain, ou tarifit dans le Nord, le tamazigh dans le Moyen Atlas et le tachelhit dans le Haut-Atlas et le Souss. Ces mêmes langues sont donc parlées par les Marocains ayant migré en Europe, notamment le tarifit en Espagne et le tamazigh et tachelhit en France. D'après une enquête de l'Insee-Ined de 1999 repris dans un article de Alexandra Filhon, après la migration, près des trois quarts des arabophones ont retransmis leur langue natale à leurs enfants et environ la moitié des berbérophones ont fait de même<sup>1013</sup>. Pour notre étude sur la gastronomie, notre propos interrogera la convocation de l'identité berbère dans les discours sur l'alimentation. Dans quelle mesure peut-on observer une continuité dans le sentiment de berbéricité chez les migrants d'origine berbère marocaine en France à travers la nourriture ?

Cette partie sur la berbéricité s'appuie sur les entretiens réalisés avec quatre personnes dont nous avons déjà parlées dans les chapitres précédents : Houda, née en 1954, originaire de Mesfioua et arrivée en France en 1977, avec son fils né en France ; Khadija, née vers 1945<sup>1014</sup> originaire d'Errachidia, arrivé en 1976 ; Abdallah, né en 1952 entre Ouarzazate et Zagora<sup>1015</sup>, venu en France en 1971.

## 1.2 Les légumes et les céréales caractérisent la cuisine berbère

Les statistiques sur la transmission de la langue berbère se vérifient chez nos interviewés. Houda, dont nous avons déjà parlé précédemment, est originaire de Mesfioua, à une soixantaine de kilomètre au sud-est de Marrakech. Ce nom désigne également la tribu éponyme vivant dans cette région, particulièrement hostile au Makhzen et à son caïd d'alors,

---

<sup>1012</sup> Angela SUÁREZ COLLADO, « L'activisme de la diaspora amazighe en Espagne : opportunités et limites pour une action continue » in *Les revendications amazighes dans la tourmente des « printemps arabes » : Trajectoires historiques et évolutions récentes des mouvements identitaires en Afrique du Nord* [en ligne], Rabat, Centre Jacques-Berque, 2017 (généré le 20 septembre 2018), disponible à <http://books.openedition.org/cjb/1369>.

<sup>1013</sup> Alexandra FILHON, « Parler berbère en famille : une revendication identitaire », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 23, n° 1, 2007, p. 11.

<sup>1014</sup> Khadija n'est pas certaine de son année de naissance.

<sup>1015</sup> Abdallah s'est montré assez méfiant avec nous et n'a pas souhaité donner la localité dans laquelle il est né.

si l'on en croit les commentaires de Paul Chatinières en 1919<sup>1016</sup>. Lors d'un entretien avec Houda, son fils nous accompagne en cas de besoin de traduction. Effectivement, lorsque nous interrogeons Houda sur les plats de sa région, les noms des recettes diffèrent de ceux que nous entendons habituellement. Pour obtenir les correspondances, son fils consulte des sites de traduction darija-berbère sur son téléphone portable : « En fait, il faut savoir que mes parents m'ont appris le berbère, ils ne m'ont pas appris l'arabe alors le peu que je baragouine en arabe je l'ai appris en allant au pays <sup>1017</sup> ».

Pour Houda, certains plats sont typiquement berbères : « on fait un couscous avec les feuilles de navet, juste avec les feuilles de navet. Oui, ça c'est berbère, pur berbère. Mais les feuilles de navet qui viennent juste de pousser, hein, pas les feuilles ... comment on dit... quand elles sont encore fraîches ». Son fils cherche sur internet : « en arabe ça se dit «*aoussai*», je vois aussi «*afrash* », oui c'est feuilles de navet ». Effectivement, Émile Laoust dans *Mots et choses berbères*, note dans le vocabulaire en haut de chaque page de son ouvrage, le terme spécifique de « feuilles de navet », alors qu'il ne donne pas la traduction du simple « navet », c'est donc que les feuilles de navet font partie des ingrédients marqueurs de la cuisine berbère. Il donne aussi le terme de « *tigellatin* » signifiant « navets de conserves ». Le navet est un légume spécifique à l'alimentation berbère dans la mesure où il donne lieu à différents mots selon sa préparation, alors que la langue française utilise un génitif : il n'y a pas de mot spécifique pour feuille de navet. Selon Houda, un autre plat caractérise la cuisine berbère : l'*ibrin*, la semoule d'orge. Là aussi, on retrouve ce terme dans *Mots et choses berbères* de Laoust signifiant « farine grossière ». Enfin, un des plats spécifiques des berbères selon Houda est l'*açida* (en arabe) ou *tagoulla* en berbère : « chez nous la soupe d'orge on dit l'açouâ, ça peut être l'orge, ça peut être le blé, ça peut être le maïs, ça peut être *îlan*. *îlan* c'est vers chez nous il n'y en a pas partout au Maroc, comme il y a l'argan dans le Souss, chez nous il y a *îlan*, c'est une autre céréale, il n'y en a plus beaucoup maintenant, elle coûte cher, elle est bonne pour les os, par exemple si quelqu'un s'est cassé un bras ou une jambe, il devrait prendre la soupe d'*îlan* pour la moelle épinière et pour que la cicatrice guérisse plus vite ». L'*îlan*, dont Houda ne connaît pas la traduction française, est le millet. Elle n'utilise pas le

---

<sup>1016</sup> Paul CHATINIERES, *op. cit.*, p. 99.

<sup>1017</sup> Entretien avec Houda et son fils, le 22 février 2017.



terme de *tagoulla* mais de « *tarweyt* » pour cette bouille de céréales, que l'on retrouve dans *Mots et choses berbères* signifiant : bouillie épaisse *îbrin* »<sup>1018</sup>.

La berbérité se trouve en fait dans l'utilisation de légumes endémiques qui se trouvent au Maroc, parmi eux, le navet est effectivement un des légumes les plus importants. On retrouve les légumes « typiquement berbères » dans un plat cuisiné spécialement pour la fête de Yennayer, le nouvel an du calendrier berbère, à base de sept plantes vertes dont « l'artichaut, l'asperge sauvage, le cresson, le chèvre-feuille, le poireau <sup>1019</sup>». On peut ajouter à cette liste les navets, les oignons, l'ail, le piment.

Si les personnes ne mettent pas toujours en avant leurs origines berbères dans leurs discours, celles-ci se retrouvent dans les plats qu'elles nous ont préparés. Ainsi, Khadija, originaire d'Errachidia nous accueille avec un pain fourré aux légumes (poivrons oignons, olives) et à la viande hachée : *aghroum*, « ça c'est berbère » nous dit -elle. Elle poursuit :

« Dans mon pays, dans le temps, quand quelqu'un vient chez nous on l'accueille avec des dattes et du lait. Il faut qu'il mange des dattes. Du lait fermenté. Parce qu'on a des vaches, des chèvres, des moutons. Parce que mes parents ils ont une maison en ville mais moi j'aime pas la ville j'aime mieux la montagne. Même maintenant j'aime pas la ville, je préfère habiter dans la montagne »<sup>1020</sup>.

La saisonnalité est très marquée par les personnes vivant dans les montagnes et les espaces ruraux. Un autre légume, ou plutôt légumineuse « marqueur » de la cuisine berbère est la fève. Elle marque le début du printemps. Khadija la cuisine sous forme de soupe :

« C'est pas dur, on prend les fèves fraîches, on les coupe, on les fait cuire avec du persil, de la coriandre, du céleri. Quand c'est cuit, on met de la farine, un peu de beurre, un peu d'huile, un peu de lait, voilà c'est la soupe.»<sup>1021</sup>.

Quant à Abdallah, c'est le couscous « *baddaz* » qui représente pour lui le plat berbère :

« C'est quelque chose qui n'est pas fait partout, c'est vraiment une catégorie qui le fait en souvenir de l'époque où ils n'ont pas pu avoir de la viande etc donc ils mettent un peu ce qu'ils trouvent, telle que la luzerne ou les feuilles de choux. Parce qu'il y a un manque de légumes à cette époque-là, donc ils arrivaient toujours à improviser, parce

---

<sup>1018</sup> Émile LAOUST, *Mots et Choses berbères*, op. cit., p. 77.

<sup>1019</sup> *Ibid.*, p. 198.

<sup>1020</sup> Entretien avec Khadija, le 8 janvier 2013.

<sup>1021</sup> *Idem.*

qu'il n'y a pas de congélateur, il n'y a pas de frigo, il n'y a rien, ils prennent les légumes qu'on trouve de l'époque. [...]. Il faut savoir le couscous peut-être à base de blé, d'orge, de maïs et autre, pas simplement le blé donc les trois catégories sont employées selon la récolte, selon les moyens, selon la façon dont les gens, je dirais, qui vivent, sont bien, les gens qui n'ont pas les moyens d'avoir le maïs ni le blé, ils ont l'orge. L'orge il est connu, c'est la plantation des villageois, après vient le blé et le maïs, les trois sont la base de leur nourriture, ça c'est pour les petites oasis, vous trouvez un peu tout ce qui est... c'est le potager dans toutes ses formes. Chaque saison a ses ingrédients »<sup>1022</sup>.

Là encore, la saisonnalité est un élément de la culture berbère qui est restée dans les mentalités des migrants qui, même si l'on trouve en France beaucoup de légumes de contre-saison, tiennent à respecter la temporalité agricole. Pour se nourrir pendant les mois non productifs, les Berbères font des conserves notamment par la technique du séchage :

« Oui, le surplus c'est séché au soleil puis ramassé puis stocké tel que l'orge, le maïs, etc. les piments c'est séché. Tout ce qui est surplus, est séché. On peut l'utiliser durant la période où il n'y en a pas. C'est pour ça chaque période pratiquement de l'année il y a quelque chose qui est là, soit les fèves ou carottes navets, lentilles...<sup>1023</sup>»

Ces techniques de conservation, propres à tout peuple avant l'arrivée des technologies telle que la congélation, ont un sens supplémentaire dans les fêtes berbères comme celle de Yennayer<sup>1024</sup>.

### 1.3 La fête de Yennayer en contexte migratoire

La fête de Yennayer est la principale fête berbère, sinon la seule, à être célébrée en contexte migratoire (d'après les personnes interrogées). Elle a une relation directe avec la nourriture et l'alimentation. En effet, si l'année 0 du calendrier berbère a été fixée à la date où le roi berbère Chachnaq devient pharaon (-950 avant J.C.) et fonde la XXII<sup>e</sup> dynastie, et le 12 janvier établi comme premier jour de l'année berbère, il correspond également à la notion de « renouvellement » de l'année agricole. Le principe originel est que les conserves accumulées toute l'année sont dégustées et terminées ce jour-là, alors qu'une nouvelle année agricole commence et que les stocks vont être renouvelés<sup>1025</sup>. Il semble que la fête était de moins en

---

<sup>1022</sup> Entretien avec Abdallah, le 14 octobre 2017.

<sup>1023</sup> *Idem.*

<sup>1024</sup> On peut trouver plusieurs orthographes à ce terme : Naïer, Ennayer...

<sup>1025</sup> D'après le président de l'Association culturelle berbère 54 avec qui nous avons eu une discussion sans donner lieu à un entretien.

moins célébrée au Maroc avant que les revendications liées à l'Amazighité à partir des années 1970 ne remettent au goût du jour des traditions décrites par les observateurs européens de la fin du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècles. En effet, pour Émile Laoust, les célébrations de Yennayer ne sont pas aussi marquées que les célébrations musulmanes. Pour lui, cette fête a été « captée » par une fête musulmane : Achoura. Néanmoins, des plats sont effectivement spécialement préparés pour cette occasion : « D'une manière générale, la fête se résume en un repas copieux suivi de pratiques propres à fournir des pronostics sur l'année nouvelle. On mange de la *tagoulla*, bouillie épaisse qui possède, croit-on, des propriétés fortifiantes [...] du gros grain appelé : *berkuks* », des produits végétaux, les sept légumes : *s'ba el khoddari*, *l'urkimen*, préparation composée de toutes sortes de grains cuits avec les pieds de l'animal égorgé à l'Aïd el Kébir, des volailles <sup>1026</sup> ». De même, George Salmon décrit, en 1904, comment la tribu Fahçya célèbre le Hagouz, autre terme pour désigner le jour de l'an du calendrier berbère : « consistant à manger en commun le mets *r'raïnoûn* composé de fèves, pois, lentilles, couscous et caroubes mélangés ensemble et des beignets *sfandj* frits dans l'huile »<sup>1027</sup>.

Aujourd'hui, les plats qui sont restés de cette fête au Maroc sont effectivement la *tagoulla* et le couscous aux sept légumes. D'après plusieurs témoignages, un noyau de datte est enfoui dans ces plats et celui qui le trouve a la garantie d'une année de prospérité. Chez d'autres c'est un pois chiche ou un haricot rouge. Cette « tradition » ainsi que la date de la célébration elle-même ressemble étrangement à l'Épiphanie, le 6 janvier, et la pratique consistant à glisser une fève cachée dans la farce de la galette des rois.

Pour institutionnaliser cette fête, on lui a fixé une date précise, entre les deux dates pour lesquelles il y avait une hésitation, le 12 et le 14 donc fixée le 13. En Algérie le 13 janvier est devenu jour férié depuis 2017 ou 2018 et le tamazigh est devenu langue officielle inscrite dans la constitution. Au Maroc, elle devient officielle dans la constitution de 2011, en revanche le jour de Yennayer n'est pas férié. C'est donc dans le cadre des revendications liées à l'amazighité que certaines traditions ont été « réinventées » ou du moins essentialisées.

En France, des associations<sup>1028</sup> organisent chaque année le nouvel an berbère. C'est l'occasion de s'habiller avec les vêtements traditionnels, de danser et aussi de cuisiner des

---

<sup>1026</sup> Émile LAOUST, *Mots et choses berbères*, op. cit., p. 196.

<sup>1027</sup> Georges SALMON, « Une tribu marocaine : les Fahçya », op. cit., p.233.

<sup>1028</sup> Par exemple l'ACB 54 à Nancy, la Maison de la Méditerranée à Dijon.

plats berbères, notamment du couscous. Nous avons cependant remarqué que ces pratiques diasporiques étaient davantage le fait de Kabyles que de Berbères du Maroc. Cela peut peut-être s'expliquer, mais cela reste une hypothèse, par le fait que les associations culturelles berbères sont fréquentées, du moins à Nancy, par des personnes se revendiquant d'une séparation stricte de la religion et de la vie civile. Le président de l'ACB 54 à Nancy, d'origine Kabyle, insiste sur le fait que Yennayer est une fête sans aucune connotation religieuse. Il présente l'association comme étant adhérente aux valeurs républicaines et fait de la laïcité un cheval de bataille. Cela se concrétise par des déplacements dans les cités pour engager un dialogue sur ce thème. Même si les autres associations de migrants maghrébins nancéiennes ne sont pas contre ces valeurs républicaines, ce ne sont pas celles qui sont mises en avant de prime abord. Néanmoins, selon le président de l'ACB54, la gastronomie est au cœur des valeurs berbères car elles prônent la solidarité et le rapprochement avec la nature et les saisons. Il y a donc une sorte de hiatus entre la population berbère marocaine, pour qui la religion est un aspect important de la vie quotidienne et le discours de l'ACB beaucoup plus critique envers celle-ci. Cela ne signifie évidemment pas que les migrants berbères marocains ne célèbrent pas du tout Yennayer, mais cela se fait en dehors des associations. Une discussion sur le forum de *Yabiladi*<sup>1029</sup>, qui s'étale du 12 janvier 2008 au 15 janvier 2013 le confirme. Zaid, qui écrit le 15 janvier 2013, affirme que ce jour-là sont effectuées des prières « implorant Dieu d'assurer au pays de bonnes pluies pour que la nouvelle année soit meilleure pour tous, santé, et surtout la paix », ce qui est en contradiction avec le discours du président de l'ACB de Nancy. En revanche, l'aspect gastronomique est toujours présent. Pour Jilali, qui écrit le 12 janvier 2008 :

« Quant aux rites de Hagouza, ils diffèrent d'une région marocaine à l'autre, mais leur point commun est gastronomique. Ainsi, à Fès, la ville citadine par excellence mais aussi capitale de toute une région agricole, Hagouza y est célébré par la préparation de mets dont Herrbel, soupe de blé concassé et de lait entier est la principale spécialité. Les Fassis préparent également à cette occasion de petits pains ronds incrustés de raisins secs offerts aux enfants avec les fruits secs, Fakia, les oranges et les marrons du chêne vert marocain <sup>1030</sup>».

---

<sup>1029</sup> Les messages de cette discussion ont été postés chaque fois à des dates correspondant à la fête de Yennayer, ce qui montre que l'intérêt qui lui est porté est très ponctuel : <https://www.yabiladi.com/forum/hagouza-tradition-voie-disparition-6-2306320.html>, consulté pour la dernière fois le 8 octobre 2018.

<sup>1030</sup> *Idem.*

Lamy, en réponse à Jilali, confirme que « ces traditions là on n'a pas l'occasion de les faire en France, sauf quand ma grand-mère est là, sinon c'est aux oubliettes, dommage »<sup>1031</sup>.

Nous venons de voir que l'amazighité, chez les personnes interrogées, était présente non seulement dans les souvenirs des plats consommés au pays, notamment ceux composés de céréales, en soupe, en bouille, ou travaillés en couscous, mais aussi de légumes particuliers à leurs terres montagneuses ou désertiques comme le navet, les oignons, les fèves pour ceux habitant à proximité de l'oasis. Les plats sont marqués par des éléments qui évoluent en fonction de la saison. Néanmoins, nous n'avons pas repéré de discours revendicatifs particuliers dans les entretiens, seulement un sentiment d'appartenance bien visible dans les discours sur la cuisine.

## 2. Le cas des juifs marocains<sup>1032</sup>

Alors que la cuisine juive d'Algérie trouve, dans les recherches de Joëlle Bahloul, une étude<sup>1033</sup> plutôt complète et fouillée sur les modalités d'appropriation puis de transmission, la cuisine juive marocaine est moins étudiée notamment dans sa dimension migratoire. Seul un article de Dominique Schnapper, publié en 1989, met l'alimentation au centre des pratiques familiales des migrants juifs nord-africains (mais pas spécifiquement marocains) comme moyen de perpétuation de la vie familiale et d'expression quotidienne d'une identité traditionnelle spirituelle. L'originalité de son article réside dans la démarche de l'auteure, puisqu'elle compare cette migration avec d'autres, notamment l'immigration italienne, pour réinterroger le concept d'acculturation.

L'historiographie des juifs du Maghreb, dont Colette Zytnicki a publié un ouvrage au titre éponyme, montre le grand intérêt des colonisateurs pour la population juive marocaine qui « intrigue et le plus souvent repousse »<sup>1034</sup>. Ils construisent plusieurs stéréotypes à travers un antisémitisme à peine voilé. Pendant une période de 60 ans, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, cette historiographie voudra définir, ce qui représente peu d'intérêt pour notre démarche, l'origine de ce peuple en Afrique du Nord. Puis, au lendemain de la Shoah et de la création de l'État d'Israël en 1948, les juifs du Maghreb deviennent un véritable enjeu

---

<sup>1031</sup> *Idem.* Nous avons volontairement corrigé les fautes d'orthographe de ce message pour sa compréhension.

<sup>1032</sup> Nous remercions vivement Michel Serfaty, fondateur de l'association Amitié judéo-musulmane de France, qui nous a accordé un temps de discussion à Ris-Orangis en 2016.

<sup>1033</sup> Joëlle BAHLOUL, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, Métailié, 1983, 304 p.

<sup>1034</sup> Colette ZYTNICKI, *Les Juifs du Maghreb. Naissance d'une historiographie coloniale*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, coll. « Cahiers Alberto Benveniste », 2011, 391 p., p. 69.

international, mais aussi, notamment dans le cas marocain, un enjeu dans la vie politique et sociale du pays, à la veille de l'indépendance.

À ce sujet, l'article de Yigal Bin Nun montre bien que l'émigration juive marocaine a été l'objet de discussions et de négociations entre le gouvernement marocain et les représentants de l'Etat d'Israël depuis 1956, notamment par « l'accord de compromis » entre Hassan II et les chefs du Mossad en 1961 réglementant les départs collectifs<sup>1035</sup>. Ainsi, la communauté juive marocaine, de 160 032 individus en 1960 passe à 55 000 en 1965 et à 30 000 en 1972<sup>1036</sup>. Cette émigration organisée réinterroge la question de la décision individuelle du départ, ce qui a des conséquences sur le vécu de ce départ et donc sur le rapport entretenu avec le Maroc une fois en France. L'hypothèse qui est mise en avant dans cette seconde partie de chapitre est que les conditions de vie des dernières années passées au Maroc et les conditions du départ peuvent avoir des liens de cause à effet sur les pratiques alimentaires en situation migratoire dans la mesure où celles-ci dépendent de la relation plus ou moins entretenue avec le pays d'origine ainsi que la vision et le ressenti qui lui sont attachés.

Alors que les migrations marocaines dans leur globalité sont souvent liées à des raisons économiques (recherche de travail salarié, entrepreneuriat...) et suivent les fluctuations des besoins et accords en matière de main-d'œuvre jusqu'aux années 1980, les migrations juives marocaines relèvent d'une multiplicité de facteurs complexes qui reflètent la situation vécue au Maroc, et ce, depuis plusieurs siècles.

Il faut d'abord évoquer le statut de *dhimmi* dans les pays musulmans. En vertu d'un accord passé aux débuts de l'islam par le second calife, Omar (634-644), il s'applique essentiellement aux chrétiens et aux juifs résidant en territoire musulman, mais les chrétiens ayant presque disparu au Maroc, on accole ce statut aux seuls juifs. Il s'agit d'une protection contre laquelle était exigée le paiement d'un certain impôt, la *dhimma*, et le renoncement à l'égalité avec les musulmans, les *dhimmis* n'étant pas considérés comme des sujets à part entière. Ce statut, discriminatoire, se matérialise entre autres par l'habitat dans des quartiers spécifiques, les *mellah*, l'obligation de porter des vêtements spécifiques et l'interdiction de

---

<sup>1035</sup> Yigal BIN NUN, « La quête d'un compromis pour l'évacuation des juifs du Maroc », *Pardès*, 2003/1, n° 34, pp. 75-98, p. 94.

<sup>1036</sup> *Ibid.*, p. 95.

monter à cheval. En revanche, ils bénéficient d'une liberté de culte. De plus, les sultans avaient l'habitude de s'entourer de conseillers juifs.

Il faut ajouter également, bien avant la présence française, l'installation d'écoles de l'Alliance israélite universelle (AIU), créée sous Napoléon, dont la mission est l'aide aux communautés juives dans le monde. Au Maroc, la première école est ouverte à Tétouan en 1862 et les élèves peuvent y apprendre notamment le français et l'hébreu, ce qui cette fois, joue en faveur des enfants juifs alors que les enfants musulmans ne bénéficient pas d'une telle éducation, et ce jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Avant le Protectorat, les juifs marocains ont donc déjà des contacts avec la culture européenne, ne serait-ce que par la langue. Malgré tous ces antagonismes, les relations entre juifs et musulmans reposent sur un équilibre, certes fragile mais réel, se concrétisant notamment dans les échanges commerciaux. Il existe donc une réelle complexité des rapports entre juifs et musulmans déjà avant l'instauration du Protectorat français.

Cependant, la colonisation va contribuer à menacer ce fragile équilibre. En 1912, le Protectorat abolit le statut de *dhimmi* : juifs et musulmans deviennent des indigènes protégés à égalité. Pourtant le Protectorat renforce la séparation entre les deux communautés en interdisant, par exemple, aux juifs d'habiter dans la médina et aux musulmans d'habiter dans le *mellah* ou en obligeant les juifs à fréquenter exclusivement ou presque les écoles de l'Alliance<sup>1037</sup>. Il résulte que les juifs se montrent plutôt ouverts à la présence française qui se sert d'eux comme intermédiaires avec les indigènes musulmans mais qui, emprunte de stéréotypes antisémites, se méfie d'eux jusqu'à ne pas vouloir pousser trop loin leur émancipation et donc refuse de leur accorder la nationalité française comme le décret Crémieux l'a fait en Algérie. En outre, Lyautey et Urbain Blanc, secrétaire général du Protectorat, refusent la création d'associations et de journaux sionistes au Maroc dans les années 1920 pour deux raisons : le caractère international du sionisme qui pourrait remettre en cause la présence française au Maroc durement obtenue et le risque de perturber les relations du Protectorat avec les musulmans qui pourraient s'inspirer du sionisme pour créer aussi des mouvements nationalistes arabes<sup>1038</sup>. Néanmoins, cette capacité à s'adapter à l'occupant provoque la méfiance de la population musulmane qui se concrétise parfois dans la violence

---

<sup>1037</sup> Michel ABITBOL (dir.), *Relations judéo-musulmanes au Maroc. Perceptions et réalité*, Paris, 1997, Stavit, p. 162.

<sup>1038</sup> David COHEN, « Lyautey et le sionisme, 1915-1925 », *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 67, n° 248-249, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> trimestres 1980, pp. 269-300.

comme à Fez, le 18 avril 1912, où les émeutes musulmanes en réaction au traité d'instauration du Protectorat, font, selon Ruth Tolédano Attias, 100 personnes tuées chez les juifs<sup>1039</sup>. La création de l'État d'Israël ne fait qu'envenimer les relations entre les deux communautés. Si beaucoup de juifs marocains n'ont pas l'intention de quitter le Maroc, il apparaît, notamment dans les entretiens menés dans le cadre de cette thèse, que des représentants de l'État sioniste viennent faire de la propagande avant même l'indépendance et proposent aux parents juifs marocains d'envoyer leurs enfants étudier dans des écoles européennes prestigieuses et de les sortir de la misère d'un pays instable économiquement. Ces enfants ne reviendront jamais vivre au Maroc.

« Donc j'étais à l'école encore au Maroc au Neve Shalom, je termine mon cours comme tout le monde, je rentre le soir, on me dit : il y a quelqu'un qui voulait te voir, que je ne connaissais pas. Donc il a dit aux parents « bon je repasserai le voir ». Deux jours après il donne un coup de fil à mes parents et revient. C'était un monsieur qui faisait le tour du monde, qui récoltait de l'argent pour nourrir les étudiants à l'étranger. Il m'a dit : « est-ce que tu es intéressé pour partir pour l'Angleterre ? ». J'ai dit « tout dépend ce qu'il y a là-bas ». À l'époque au Maroc, les études c'était : tu cours à droite à gauche, la fréquentation... allez hop on va y aller. Il m'a dit vous êtes prêt ? J'ai dit moi je suis prêt mais faut voir mes parents s'ils sont prêts. C'était dur de quitter une famille. Finalement mes parents ils m'ont dit si tu veux y aller tu peux y aller, donc on est partis, on a fait le nécessaire et tout et vraiment quand il m'a dit je viens tel jour pour venir vous chercher, il est venu à la maison avec mon billet d'avion, les papiers qu'il faut, l'adresse pour atterrir »<sup>1040</sup>.

De plus, le sentiment d'insécurité, plus ou moins fondé, est relayé par des rumeurs dont on ne sait si elles viennent de ces mêmes représentants ou non, mais qui ont des conséquences sur les départs. Une des personnes interrogées dans le cadre de cette recherche illustre dans ses propos cette ambiance étrange où la rumeur règne :

« Il y avait le sentiment qu'on nous prévenait d'une insécurité pour nous. Nous n'allions plus être en sécurité au Maroc. Mais je n'ai jamais ressenti cela. Cela était doublé de la pauvreté. Dans ma famille, mes parents ont été les premiers à partir. La raison c'était partir pour une vie meilleure : économique et plus grande sécurité. Je me souviens que l'on m'avait dit : si on t'attaque, cache-toi dans une poubelle. Mais je ne me

---

<sup>1039</sup> Ruth TOLEDANO ATTIAS, « L'antisémitisme au Maroc du début du XX<sup>e</sup> siècle. Une mémoire ignorée », *Pardès*, 2003/1, n° 34, p. 61-73.

<sup>1040</sup> Entretien avec David, le 23 mai 2016.



suis jamais caché dans une poubelle. Mes grands-parents sont restés beaucoup plus tard et sont allés en Israël, après un passage en France, 8 ans plus tard, vers 1964. Après, la totalité de ma famille a migré. »<sup>1041</sup>

À l'indépendance, malgré la réaffirmation de Mohamed V de l'abolition du statut de *dhimmi*, de l'affirmation que les juifs marocains sont ses sujets au même titre que les musulmans et le refus par le parti au pouvoir, l'Istiqlal, de voir les juifs partir, ces derniers ont tout de même peur de l'arabisation du pays. L'existence de l'État d'Israël les rassure : en cas de nécessité, ils pourront être accueillis sans problème ailleurs. Néanmoins, de nombreux témoignages attestent d'une continuité dans les relations judéo-musulmanes à la base, notamment dans la vie quotidienne.

Ainsi, si le Maroc n'a jamais « chassé ses juifs », comme l'affirme pourtant un de nos interviewés, le contexte très complexe dans lequel ils ont évolué puis dans lequel ils ont quitté le Maroc leur laisse des souvenirs difficiles à analyser, entre nostalgie et amertume. La question « pourquoi avez-vous (ou plutôt vos parents) quitté le Maroc ? », reste souvent sans réponse précise. C'est la raison pour laquelle il faut avoir conscience de la particularité de cette immigration, qui, comme le démontre finalement Dominique Schnapper, ne peut pas être comparée à toute autre européenne, ou à l'immigration marocaine en générale et non plus à l'immigration juive nord-africaine dans son ensemble. Benjamin Stora indique effectivement que le rapport avec la métropole coloniale n'était pas le même pour les juifs d'Algérie que pour ceux du Maroc et de Tunisie. On n'observe pas, pour ces derniers, une intégration et une assimilation voulue aussi forte que chez les juifs d'Algérie<sup>1042</sup>. D'ailleurs, ces derniers ont tous choisi la France pour destination après la guerre d'indépendance, alors que les Marocains se sont dispersés entre la France, l'Amérique et Israël.

*La bienvenue et l'adieu*<sup>1043</sup> dirigé par Frédéric Abécassis, Karima Dirèche et Rita Aouad offre des articles intéressants retraçant les premières migrations juives marocaines et évoquent les causes des départs, différentes selon les trois pays du Maghreb. Les premières émigrations juives marocaines vers Israël ont lieu en 1919 et en 1922. Yaron Tsur affirme que

---

<sup>1041</sup> Entretien mené avec Paul, le 30 mai 2016.

<sup>1042</sup> Benjamin STORA, « Juifs d'Algérie. Les choix du départ. Réflexions sur les vagues de départ des juifs d'Algérie en direction de la France (1958-1968) », in Frédéric ABÉCASSIS, Karima DIRÈCHE, Rita AOUAD, *La bienvenue et l'adieu. Migrants juifs et musulmans au Maghreb XV<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècle*, Casablanca, Karthala, La Croisée des chemins, 2012, pp. 109-117.

<sup>1043</sup> Frédéric ABÉCASSIS, Karima DIRÈCHE, Rita AOUAD, *La bienvenue et l'adieu. Migrants juifs et musulmans au Maghreb XV<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècle*, Casablanca, Karthala, La Croisée des chemins, 2012, 685 p.

celle de 1919 peut se rapprocher, par sa nature économique, à d'autres migrations de l'époque. Concernant 350 personnes environ, d'origine modeste voire pauvre, cette première vague est un échec puisque Eretz-Israël n'est pas prête à recevoir des migrants dans de bonnes conditions<sup>1044</sup>. La seconde vague, appelée « exode de Fès » part de l'initiative d'un juif local dans un contexte de crise économique liée à l'instauration du Protectorat. Elle concerne 500 personnes, dont la majorité est pauvre, qui partent pour des raisons dans un premier temps religieuses, à cause de la propagande effectuée par H. Lévy, puis pour des considérations davantage politiques et économiques par la suite. Là encore, les migrants sont déçus et reviennent vivre au Maroc. Ces deux échecs contribuèrent au faible nombre de départs vers la Palestine jusqu'en 1947<sup>1045</sup>. Si l'article évoque rapidement les migrations juives vers l'Amérique latine, il ne dit rien des départs éventuels vers la France. Pour la suite de la chronologie, Yigal Bin Nun divise l'émigration juive du Maroc en trois périodes<sup>1046</sup> : celle de Qadima qui commence après la création de l'État d'Israël jusqu'à l'indépendance du Maroc. En effet, en avril 1949, les autorités françaises délivrent une licence pour l'établissement de l'association « Kadima » (« En Avant », en hébreu). Son objectif affiché était de convaincre les membres de la nombreuse communauté juive au Maroc de s'exiler vers Israël, tout fraîchement reconnu et établi par l'ONU. « Kadima » fait alors construire des camps dans les villes de Casablanca, Fès et Marrakech afin de préparer le départ des citoyens marocains inscrits sur les listes de l'organisation. La seconde est la période de l'émigration clandestine organisée par la Misguéret (La Misguéret est le nom du réseau implanté par le Mossad au Maroc pour veiller tout d'abord à l'autodéfense juive et ensuite à l'émigration clandestine.), du début 1957 à novembre 1961, et la troisième est celle de l'opération Yakhin « où l'émigration s'effectua en concert avec les autorités marocaines, à l'aide de passeports collectifs (1961-1964). »<sup>1047</sup>.

Le 26 novembre 1957 la population juive du Maroc comptait 164 216 âmes qui constituaient 1,8 % de la population marocaine. En 1972 on l'estime à 30 000, début 2000, à 5000 personnes<sup>1048</sup>.

<sup>1044</sup> Yaron TSUR, « L'«exode de Fès». Sur les origines de l'émigration sioniste du Maroc », in Frédéric ABÉCASSIS, Karima DIRÈCHE, Rita AOUAD, *op. cit.*, p. 10.

<sup>1045</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>1046</sup> Yigal BIN NUN, « La quête d'un compromis pour l'évacuation des Juifs du Maroc », *Pardès*, 2003/1 (n° 34), pp. 75-98, ici p. 75.

<sup>1047</sup> Yigal BIN NUN, *op. cit.*, p. 75.

<sup>1048</sup> Yigal BIN NUN, *op. cit.*, p. 95.

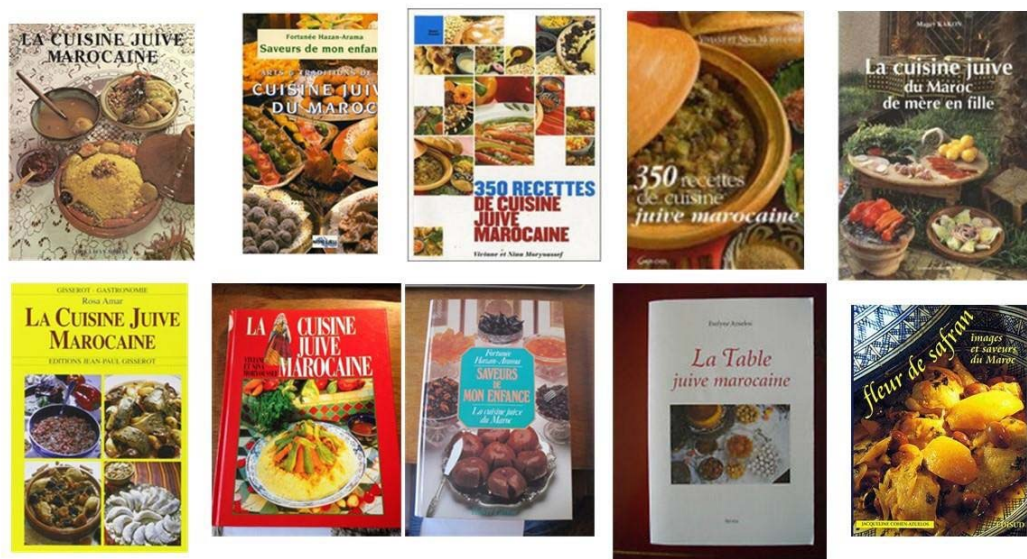
Cependant, certains restent bien après 1964. En tout cas, on peut dire que les migrations des juifs marocains dépendent énormément du contexte politique international et notamment des relations entre le Maroc et Israël ou plus largement entre les pays arabes et Israël. Cette complexité se traduit-elle dans les comportements alimentaires et gastronomiques ?

## 2.1 Quels sont les marqueurs de la cuisine juive marocaine ?

Avant l'analyse des entretiens, il peut être important de présenter un panorama non exhaustif de la cuisine juive marocaine afin de comprendre sa place au sein de la cuisine marocaine et essayer d'en extraire les marqueurs spécifiques, à l'aide des entretiens, des livres de cuisine marocaine et des vidéos disponibles sur les sites de partage *Youtube* et *Daily motion*.

### 2.1.1 Une cuisine qui ne se démarque que très peu de la cuisine marocaine en général

En apparence, la cuisine juive marocaine ne se distingue pas beaucoup de la cuisine marocaine en général. Les principaux mets de la cuisine juive marocaine sont le couscous et le tajine, c'est-à-dire les plats marqueurs de la cuisine marocaine. Un simple regard sur les couvertures de livres de recettes juives marocaines nous le confirme (Figure 53). Y sont représentés : des couscous, des tajines, les poivrons grillés (tchouktchouka), des pâtisseries telles que les cornes de gazelle. Sans le titre, il aurait pu s'agir de livres de recettes marocaines générales.



**Figure 53 : Couvertures de livres de cuisine juive marocaine**

D’ailleurs, même les personnes interrogées affirment qu’on ne peut pas dire qu’il existe deux cuisines différentes :

« Il n’y en a pas beaucoup [de différences] parce qu’on retrouve les mêmes plats. La seule différence ça va être dans la cacheroute. Les musulmans ou bien les Marocains ont la viande *halal*, nous on a la viande cacher et nous, nous ne mélangeons pas le lait et la viande et eux par exemple pourraient mettre du beurre dans leur viande par exemple. Bien que le beurre n’entre pas beaucoup dans la cuisine marocaine en général, c’est plutôt l’huile, l’huile d’olive, de tournesol. Mais sinon je dirais qu’il n’y en a pas. Si on faisait abstraction de la religion, l’un pourrait manger chez l’autre sans voir de différence. »<sup>1049</sup>

Elle confirme ensuite :

« Et bien on fait tous les tajines. On fait la soupe, là qui s’appelle la chorba. Et pareil nous on la fait le soir de kippour qui est le jour de jeûne, et les musulmans la font tous les soirs du ramadan, ils cassent le jeûne avec. C’est pour ça je vous dis il n’y a pas de grosses différences. Simplement ça se calle à des moments différents mais ça revient au même »<sup>1050</sup>.

<sup>1049</sup> Entretien mené chez Sylvie le 8 février 2016, à Nancy.

<sup>1050</sup> *Idem*.

On retrouve également les soupes, les multiples salades, que les juifs appellent *kémias*, qui sont parfois disposées dans des soucoupes sur la table à la manière des mezze libanais. On remarque aussi l'importance donnée dans les livres aux recettes à base d'abats, un autre point commun avec la cuisine marocaine en général. Ces mets sont ceux que l'on trouve déjà dans les récits d'explorateurs du début du XX<sup>e</sup> siècle. Ils donnent l'impression d'une cuisine identique pour tous les Marocains depuis des décennies.

Cependant, la thématique de la cacherout arrive très vite dans ces extraits. Cela montre que la principale différence réside dans les pratiques religieuses liées à l'alimentation, c'est-à-dire dans la préparation même de ces plats et dans le moment de les consommer.

### 2.1.2 La cacherout, élément structurant de la cuisine juive marocaine

La cacherout désigne l'ensemble des règles alimentaires juives, dont la source se trouve dans la Torah. La plupart des interdits sont également mentionnés dans les 613 *mitsvots*, dont une partie (176 à 205) concerne la nourriture et l'alimentation.

Pour notre étude, il faut notamment noter que la liste des animaux interdits à la consommation est beaucoup plus grande que celle de la religion musulmane, puisqu'elle comprend les animaux marins qui ne sont pas des poissons sans écailles et sans nageoires. Les animaux terrestres autorisés doivent remplir trois conditions : avoir le sabot fendu, le pied fourchu et ruminer. Enfin, un élément important est l'interdiction de cuire en même temps du lait et de la viande. Ainsi, là où les Marocains musulmans cuisinent avec du beurre, les juifs mettent de l'huile.

Ceci implique une chose remarquable : les musulmans peuvent manger de la nourriture casher et pas inversement. Ceci, dans le contexte marocain d'alors pouvait engendrer des relations déséquilibrées entre les deux communautés dans la mesure où les juifs pouvaient très bien inviter des musulmans dans leur maison alors que l'inverse pouvait paraître plus compliqué, puisque l'hospitalité se pratique notamment à travers l'offre de nourriture et que les juifs ne pouvaient pas savoir comment les plats avaient été préparés avant d'être présentés à table. Pourtant, dans les discours, ce décalage n'apparaît pas comme un problème.

« Vous savez, on a vécu ensemble. À l'époque on a vécu [ensemble], mais il n'y avait aucun problème. Si, il y avait le problème de la religion mais chacun connaissait la religion de l'autre, chacun acceptait la religion de l'autre. [Chacun] Acceptait le fait

d'aller l'un chez l'autre mais l'autre pas chez soi. C'était comme ça, c'était acquis. Ça ne posait de problème à personne. Et donc on cuisinait la même chose »<sup>1051</sup>.

De plus, certains repas pouvaient tout de même être partagés, comme le goûter, dans la mesure où aucune règle de la *casherout* ne concerne la préparation du thé et des douceurs marocaines telles que les crêpes ou les pâtisseries<sup>1052</sup>. David affirme même que certaines familles musulmanes s'adaptaient aux restrictions concernant la viande pour inviter leurs voisins juifs :

« Mais les gens savaient ce que l'on mangeait. Quand on était invités les juifs chez les musulmans, ils allaient à la boucherie *casher* acheter de la viande ou du poisson ou faire des salades, là il n'y a ni cochon ni porc ni rien, là on peut manger »<sup>1053</sup>

La notion de vivre-ensemble malgré les religions différentes est souvent mise en valeur dans les entretiens, même dans les moments de repas et durant les fêtes religieuses de chaque groupe comme nous allons le montrer.

### 2.1.3 Des plats spécifiques à la cuisine juive marocaine : la *dafina*

Certains plats sont tout de même bien spécifiques de la cuisine juive marocaine. Juifs et musulmans vivant dans des conditions souvent identiques et ceci depuis plusieurs siècles, la construction de recettes spécifiques ne peut pas trouver ses origines dans une supposée « culture » différente coupée de sa dimension religieuse. La *dafina* est en effet une recette adaptée à la règle interdisant aux juifs de travailler et d'allumer le feu durant *shabbat*, c'est-à-dire la période du vendredi soir à partir du coucher du soleil jusqu'au samedi au même moment. Elle est donc préparée le vendredi après-midi, mise sur feu vif deux heures avant le *shabbat*, puis placée sur une plaque sur laquelle elle va rester chaude sans pour autant brûler jusqu'au repas du samedi midi. Les juifs ashkénazes ont un autre plat qui se cuisine sur le même principe : le *tchoulent*. Selon les versions, la *dafina* est plus ou moins complexe à réaliser car cela dépend du nombre d'éléments qui la composent. Une simple *dafina* contient les éléments suivants décrits par Sylvie :

« Dans le fond de la marmite les pois chiches, au-dessus les pommes de terre, des œufs cuits durs, de l'aplat de côte de bœuf, dans un récipient qui est dans cette marmite il

---

<sup>1051</sup> Entretien avec Sylvie, le 8 février 2016.

<sup>1052</sup> Sauf si un colorant à base de cochenille est utilisé dans celles-ci.

<sup>1053</sup> Entretien mené avec David le 23 mai 2016, à Nancy.

y a du blé ou du riz et de la patate douce. Mais ça c'est marocain. Parce qu'il y a la dafina chez les Algériens, les Tunisiens et il n'y a pas les mêmes choses mais ça s'appelle pareil et ça cuit pareil aussi longtemps<sup>1054</sup>. »

Une recette trouvée sur *youtube*, parmi le peu de vidéos qui concerne la *dafina*<sup>1055</sup>, cuisinée par une certaine Mamie Fortunée en novembre 2013 nous montre la complexité de certaines recettes à l'instar de celles décrites dans les livres de cuisine. Il ne faut pas moins de 17 pages à Fortunée Hazan-Arama<sup>1056</sup> pour décrire la *dafina*, également appelée *tafina* ou *shkina* (de l'arabe *skhoun* « chaud »), avec les différentes façons de la préparer et la composition de chacun des éléments qui peuvent s'y ajouter, chacun d'entre eux étant une recette en soi<sup>1057</sup>. Vivianne et Nina Moryossef offrent une version simplifiée avec une recette de base « shkina simple aux pois chiches » et les recettes des éléments facultatifs à rajouter comme un poulet farci, une farce sucrée (pudding), une farce au riz et à la viande, une farce au blé, une langue de bœuf.

La description de ce plat par les différents interviewés donne souvent lieu à des souvenirs nostalgiques de moments d'échanges avec la population musulmane, puisque les *dafina* étaient apportées les vendredis soir au four communal, là où le boulanger faisait cuire le pain de tout le quartier, puis récupérées le samedi pour le déjeuner.

« On a toujours vécu ensemble. Sur le plan alimentaire, une des images les plus fortes au Maroc ce sont les fours. Les juifs aussi travaillaient dans les fours, sauf les samedis où il était remplacé par un musulman. [...]. Dans les grandes villes on trouvait des dafinas dans les fours dans lesquels on préparait le pain. Chaque famille emportait sa dafina, le boulanger le mettait, il celait l'entrée avec de la chaux et la dafina continuait à cuire 24h. Ensuite le responsable du four démolissait l'entrée et on récupérait la dafina. C'est une réalité vécue durant des milliers d'années. »<sup>1058</sup>

La *dafina* n'appartient pas aux seuls juifs marocains et est cuisinée par les juifs séfarades des autres pays d'Afrique du Nord et partout où ils ont immigré. Bien sûr les

---

<sup>1054</sup> Entretien mené chez Sylvie, le 8 février 2016.

<sup>1055</sup> Recette de la dafina par « Mamie Fortunée », publiée le 27 novembre 2013 et consultée le 10 juin 2016, est visible ici : <https://www.youtube.com/watch?v=6oWde9BpaWI>

<sup>1056</sup> Fortunée HAZAN-ARAMA, *Saveurs de mon enfance. La cuisine juive du Maroc*, Paris, Robert Laffont, 1987, 452 p.

<sup>1057</sup> Description de la recette et de ses variations en annexe.

<sup>1058</sup> Entretien mené à Paris le 26 mai 2016.

recettes sont différentes selon les régions. Un site de cuisine constantinoise<sup>1059</sup> propose une *t'fina* aux épinards, accompagnée de couscous. Les pois chiches peuvent être remplacés ou mélangés avec des haricots blancs. Dans les recettes tunisiennes, où la *dafina* est appelée aussi *harissa*, le blé n'est pas cuit dans un sac à part mais fait partie intégrante du plat, il n'y a donc pas de pois chiche. Dans les faits, il y a autant de *dafina* qu'il existe de couscous différents, mais il faut reconnaître, après l'étude des livres de cuisine et des recettes trouvées sur internet, que les *dafinas* présentées comme « marocaines » sont souvent beaucoup plus complexes, dans la variété d'éléments qui les composent, à réaliser, à l'image de la *dafina* marocaine de Mamie Fortunée.

À part la *dafina* on peut relever d'autres mets que l'on n'a pas l'habitude de retrouver dans les livres de cuisine marocaine comme la truffe blanche (*terfass*) qui commence à être exploitée au Maroc que récemment. Elle est très présente dans les livres de cuisine juive (épaule d'agneau à la truffe blanche<sup>1060</sup>, *shkéna* aux *terfass*<sup>1061</sup>...) et dans les souvenirs des personnes interrogées : « maintenant c'est un aliment de luxe mais au Maroc c'était très courant, on mangeait des truffes blanches, ça nous a manqué en arrivant en France car à l'époque on n'en trouvait pas sauf à Paris »<sup>1062</sup>. La tétine de vache semble aussi une recette spécifique aux juifs marocains que l'on trouve dans les chapitres réservés aux abats<sup>1063</sup> et dans les souvenirs de certains interviewés : « En 1964, à Strasbourg je vais dans une boucherie casher pour demander la mamelle de la vache, mais je ne trouvais plus le nom en français, j'ai fini par dire « les tétons » (rires). Au Maroc on les coupait et on les faisait suspendre pour sécher »<sup>1064</sup>. Le riz et les pâtes sont également beaucoup plus fréquents, ce qui montre des influences hispaniques et occidentales beaucoup plus fortes. Beaucoup de pâtisseries juives portent des noms hispanisants : *rosco azuerada*, *pasta real*, *boca de dama*, *fasouelos*, *fertalejos*...

#### 2.1.4. La *Mimouna*, une fête religieuse spécifique aux juifs marocains

La *Mimouna* est une fête célébrée le soir du dernier jour de Pessah, la Pâque juive, durant laquelle il faut s'abstenir de manger tout aliment contenant du levain, pour

---

<sup>1059</sup> Il s'agit d'un site dédié à la ville de Constantine, créé par Serge Gilard, né en France en 1952 et qui a vécu dans cette ville une partie de son enfance de 1955 à 1962 : <http://www.constantine-hier-aujourd'hui.fr/laculture/gastronomie/tfina.htm>, consulté le 10 juin 2016.

<sup>1060</sup> Nina et Viviane MORYOUSSEF, *La cuisine juive marocaine*, Paris, Jacques Grancher, 1995, p. 78.

<sup>1061</sup> Fortunée HAZAN-ARAMA, *op. cit.*, p. 270.

<sup>1062</sup> Entretien avec Paul à Nancy, le 30 mai 2016.

<sup>1063</sup> Evelyne AZUELOS, *La table juive marocaine*, Aviva, 1996, p. 153.

<sup>1064</sup> Entretien mené avec André à Paris, le 26 mai 2016.



commémorer la sortie d’Égypte et le début de la saison de la moisson de l’orge qui inaugure le cycle agricole annuel. La Pâque juive dure une semaine, durant laquelle il faut manger des *matzot* (aliments azymes) et bannir le *hametz* (aliments à base de pâte levée et/ou fermentée).

Là encore, les récits sur la tradition de la *Mimouna* sont l’occasion d’aborder les relations avec les voisins musulmans. Il existerait une tradition de voisinage au Maroc selon laquelle le premier pain d’après Pâque introduit dans la maison est une offrande des voisins musulmans qui apportent à leurs voisins juifs un aliment qui ne peut être fabriqué dans une maison juive tant que le fête de Pessa’h n’est pas complètement terminée (apparition des étoiles dans le ciel, assez tardive au printemps). Cette fête est donc également le symbole d’une vie nostalgique au Maroc où juifs et musulmans vivaient ensemble :

« Le dernier jour de Pessah, à partir de 3 ou 4 heures de l’après-midi, des centaines d’indigènes musulmans venaient pour nous vendre du blé, de la farine, des gerbes de blé, du fromage. Grâce aux populations arabes qui savaient que c’était la *Mimouna* ou pouvait préparer les mouffletas »<sup>1065</sup>

De même, le lendemain de la *Mimouna* avaient lieu des pique-niques évoqués par les interviewés, souvent sur la plage. À Marrakech, dans les terres, c’est au parc de la Ménara que les familles allaient pique-niquer. Toutes les calèches étaient donc mobilisées pour emmener les juifs au parc. Un autre moment d’interaction, sans rapport direct avec la nourriture, mais qui mérite d’être souligné, est celui qui avait lieu lors de la fête de soukkot, connue sous le nom de « fête des cabanes », au début de l’automne. Au Maroc, les juifs construisaient les cabanes avec des branches de palmier et de feuillage frais, et ce sont les musulmans qui coupaient et fournissaient des bottes de palmes et de roseaux. À la fin de la fête, les mêmes les détruisaient en les brûlant. En arrivant en France, *soukkot* n’avait plus la même saveur, car plus personne n’aidait la communauté juive à préparer ses fêtes<sup>1066</sup>.

Sur la table de la *Mimouna*, on peut trouver du poisson (soit cuisiné, soit de façon symbolique, un poisson rouge dans un bocal), des gerbes de blé pour évoquer le printemps et le renouveau, des dattes, le *jaban*<sup>1067</sup>, les *mouffletas* qui ressemblent aux *msemens* de la cuisine marocaine que l’on mange avec du beurre et du miel chaud.

---

<sup>1065</sup> *Idem.*

<sup>1066</sup> *Idem.*

<sup>1067</sup> Nougat à l’état presque liquide, mangé à la petite cuillère. Recette en annexe.

« On prend un grand ravier, on met de la farine dedans, on met un verre d'huile, avec 5 branches de fèves et une pièce en argent ou un Louis d'or qu'on met dans la farine. Ça c'est une coutume. Sur la table, [il y a du] lait caillé, il y a des gâteaux, tout ce qui est gâteaux sucrés, il y a des crêpes, tout ce qui est gâteaux, cigares, pastels, il y a tout ça à table, en plus il y a du miel, des noix, du beurre. On prend une datte on enlève le noyau, on met la noix, du beurre et une fois le beurre on trempe dans l'huile. Comme ça, une fois que pendant huit jours on n'a pas mangé tout ce qui est sucré, le beurre et l'huile pendant Pâques, là on le récupère en un jour. »<sup>1068</sup>

« Il y a plusieurs sortes de moufletas. Il y a les moufletas qui sont simples, rondes, il y a les moufletas qui sont carrées épaisses, l'une sur l'autre, et il y a encore les moufletas qui ont 1000 trous, les beghrirs. »<sup>1069</sup>

Le *jaban* ne se trouve pas sur toutes les tables de la Mimouna selon les familles mais on retrouve sa recette dans le livre d'Evelyne Azuelos<sup>1070</sup> et dans celui de Fortunée Hazan-Arama<sup>1071</sup> sous le nom de « *zaban* ». Si le livre De Nina et Vivianne Moryoussef présente des recettes de nougat, il n'y a pas celle du nougat mou. On est facilement tenté de comparer Pessah et la Mimouna avec les fêtes de l'Aïd el Sghir et de l'Aïd el Kébir par certains aspects analogues. En effet, la Mimouna comme l'Aïd el Sghir célèbrent la fin d'un jeûne avec la visite des voisins, la dégustation de pâtisseries, les temps de prière. De plus, la table de la Mimouna ressemble à s'y méprendre à celle des soirs de ramadan, au moment du *ftour* durant lequel on rompt le jeûne, d'abord par le nombre impressionnant de mets qui la remplissent, ensuite par la ressemblance de ces mets : soupes, couscous, crêpes (*msemen*, *beghrir*, *moufleta*), pâtisseries et thé à la menthe. D'autre part, comme lors de l'Aïd el kébir, un agneau est sacrifié durant la Pâque juive, appelée Pessah. Ainsi, si ces fêtes ont lieu à des moments différents, les pratiques qui y sont associées sont parfois les mêmes.

Les juifs marocains ayant rejoint d'autres contrées y ont exporté la *Mimouna*, comme aux États-Unis et au Canada. En Israël, elle est devenue une fête nationale et un jour férié. Les juifs ashkénazes semblent avoir adopté la tradition ou en tout cas la partagent chez leurs amis séfarades.

---

<sup>1068</sup> Entretien mené le 23 mai 2016 à Nancy.

<sup>1069</sup> *Idem*.

<sup>1070</sup> Evelyne AZUELOS, *op. cit.*, p. 187.

<sup>1071</sup> Fortunée HAZAN-ARAMA, *op. cit.*, p. 359.

Une vidéo mise en ligne sur le portail juif francophone <sup>1072</sup> propose de manière humoristique « d'adopter un ashkénaze » pour la *Mimouna* pour ne pas qu'il se sente seul. Le texte de la vidéo traduit en français est le suivant :

« Chaque année, des centaines d'Israéliens, se retrouvent seuls pour la fête...Seuls, simplement parce qu'ils sont ashkénazes...mais vraiment, de manière exagérée... il n'ont connu aucune *Mimouna* dans leur vie... c'est pourquoi cette année, nous allons y mettre fin... Opération : Adoptez un ashkénaze pour la *Mimouna*...Signalez les Ashkénazes isolés et nous les aiderons également... ».

On y voit des personnes seules et tristes chez elles jusqu'à ce qu'une personne tierce vienne les chercher : les youyous et la musique festive retentissent immédiatement.

La *Mimouna* sert même d'instrument politique au pouvoir en place puisqu'elle est l'occasion, chaque année, pour les membres du gouvernement, d'aller goûter les *mouffetas* et parfois d'esquisser un pas de danse dans les différentes communautés marocaines ou du nord de l'Afrique.



Figure 54 : Le Premier ministre Benjamin Netanyahu et son épouse Sara assistent à la célébration juive marocaine de la *Mimouna*, à Yavne le 30 avril 2016 (Crédit : Flash90) : <http://fr.timesofisrael.com/a-la-mimouna-netanyahu-annonce-une-accalmie-de-la-violence-durant-pessah/> consulté le 18 février 2016

<sup>1072</sup> La page comprend un article sur la *Mimouna*, publié le 1<sup>er</sup> mai 2016, des portraits de Benjamin Netanyahu dégustant une mouffeta et une vidéo humoristique sur l'absence de *Mimouna* pour les juifs ashkénazes, visibles à : <http://jforum.fr/mimouna-nationale-en-israel-nous-sommes-tous-des-juifs-marocains-video.html>, page consultée le 25 juillet 2016.

La *Mimouna* est l'occasion d'affirmer l'intégration des communautés séfarades à la nation israélienne, alors que celles-ci ont éprouvé des difficultés lors des flux importants des années 1960, et une unité nationale dans un contexte de guerre.

À ce stade, il est important de dire que si cela ne se voit pas aux premiers abords, la cuisine juive séfarade et notamment juive marocaine, détient et contient déjà des éléments de distinction qui pourront servir d'éléments structurels de la culture juive marocaine une fois en contexte migratoire et être ainsi mis en avant, modifiés, adaptés ou disparaître complètement. Des éléments de réponses peuvent d'abord être donnés en étudiant les livres de recettes, écrits en contexte migratoire, ainsi que l'étude des restaurants tenus par des juifs du Nord de l'Afrique, en France.

## 2.2. Les discours dans les livres de recettes, les pratiques dans les restaurants

### 2.2.1 Les livres de recettes

Comme pour la cuisine marocaine en général, les livres de recettes de cuisine juive marocaine sont plutôt récents. La cuisine est transmise de façon orale de génération en génération et ne fait donc pas l'objet de publication avant les années 1990. Valérie Assan et Sophie Nizard ont déjà fait une étude portant sur les livres de cuisine juive de toute origine géographique<sup>1073</sup>, elles remarquent, comme il l'a été démontré ici pour la cuisine marocaine globale, que la cuisine juive marocaine est celle qui est la plus mise à l'honneur avec 9 publications, pour 5 pour la cuisine juive algérienne et 4 pour la cuisine juive tunisienne<sup>1074</sup>. C'est-à-dire que même dans la spécificité culturelle et religieuse, la cuisine marocaine est encore supérieure en termes de diffusion.

Pourtant, les ouvrages de cuisine marocaine sont assez peu utilisés par les personnes interrogées :

« Ça n'existait pas, alors qu'aujourd'hui, ma bibliothèque culinaire elle est d'un volume je ne sais pas combien supérieure à la bibliothèque médicale, mais ce n'est que de la gastronomie française ! [...] Oui il y a des gens qui ont sorti des livres et ben c'est

---

<sup>1073</sup> Valérie ASSAN, Sophie NIZARD, « Les livres de cuisine juive : à la recherche d'un monde perdu ? », *Archives Juives*, 2014/1 (Vol. 47), pp. 113-131.

<sup>1074</sup> *Ibid.*, p. 114.

toujours « un petit verre de ça » ou « une cuillère de ça », non ça ne m'apporte rien. Peut-être pour quelqu'un qui veut apprendre oui, moi ça, ça ne m'intéresse pas. »<sup>1075</sup>

Il apparaît que certaines publications correspondent moins à une demande qu'à une envie, voire un besoin de l'auteur de mettre ses recettes à l'écrit. La situation diasporique de la communauté juive marocaine engendre une cuisine qui change nécessairement, peut-être encore plus vite que pour les autres communautés migrantes, dans la mesure où il reste très peu de juifs marocains au Maroc, que la plupart des familles n'ont plus personne à aller voir au pays et qu'il n'y a donc plus l'occasion de retourner « aux sources » pour voir comment on fait telle ou telle recette spécifique. Le « risque » est donc grand que les recettes se fondent et se mélangent trop avec la cuisine locale, et perdent de leur authenticité. C'est pourquoi certaines auteures se font une mission de « figer » les recettes telles qu'elles les connaissent ou telles que leur propre mère leur a transmises pour échapper à une évolution inéluctable.

Ainsi on peut trouver un discours de ce type en introduction des ouvrages :

« Mais voici que les conditions de sauvegarde de notre patrimoine ne sont plus remplies. Avec les émigrations massives, les séparations des familles et les Grands Départs (on note les majuscules), avec l'éloignement des enfants pour les études, puis leur mariage, avec les conditions de la vie moderne où les jeunes mères travaillent loin de leur maison, comment ne pas craindre de voir se dilapider l'héritage ? Puisse un livre comme celui-ci contribuer à empêcher l'oubli ? »<sup>1076</sup>.

« Dans ces pages, l'on découvrira donc des recettes familiales, authentiques, épurées de toute concessions, hormis aux commodités de la vie moderne. Je ne crois pas faire preuve ici de passéisme, mais tout simplement de loyauté et de fidélité ».<sup>1077</sup>

De même, Evelyne Azuelos prévient dans son introduction : « Je n'ai écarté que les recettes apparues récemment ou modernisées au point d'avoir perdu tout caractère spécifique »<sup>1078</sup>.

Comme Valérie Assan et Sophie Nizard l'affirment déjà dans leur article, les recettes de cuisine sont l'occasion de rappeler les règles de la cacherout qui font la spécificité de la cuisine juive, d'abord en introduction des ouvrages puis dans certaines recettes lorsqu'elles

---

<sup>1075</sup> Entretien mené le 8 février 2016.

<sup>1076</sup> Viviane et Nina MORYOUSSEF, *La cuisine juive marocaine*, Paris, J. Grancher, 1995.

<sup>1077</sup> Fortunée HAZAN-ARAMA, *op. cit.*, p. 11.

<sup>1078</sup> Evelyne AZUELOS, *op.cit.*,p.11.

sont réalisées pour des fêtes particulières comme Shabbat, Pessah, etc. ou encore lorsqu'il s'agit de consommer de la viande, en expliquant comment la « cachériser »<sup>1079</sup>.

Un point important est le fait que ces livres pensent la cuisine juive marocaine comme une cuisine de femmes et, loin de vouloir changer les mentalités, s'adressent particulièrement aux femmes. Ce sont elles qui préparent le repas du Shabbat parfois depuis le mercredi pour le samedi. Vivianne et Nina Moryoussef leur rendent hommage par un poème<sup>1080</sup> tiré de la Bible : « Éloge de l'épouse vaillante » qui tous les jours travaille au bonheur de son mari. Dans plusieurs livres, il est spécifié que le soir de la Mimouna, « malgré la fatigue causée par les préparatifs, elles restent accueillantes, souriantes, affables, attentionnées, rayonnantes de joie, ravies de recevoir la famille, les amis, les voisins »<sup>1081</sup>. Les traditions religieuses sont très genrées comme le montre l'introduction de Evelyne Azuelos, chaque sexe a son rôle :

« Il revient aux femmes de mettre en pratique les obligations de chaque fête : préparation de l'intérieur domestique-lors du grand ménage pascal par exemple-, vêtements, hygiène et nourriture. Ce sont les femmes qui purifient la viande (cachérisation), qui écartent les éléments interdits par la circonstance et veillent à ce que ne soient pas mélangés certains éléments d'une nourriture auparavant sélectionnée par un strict contrôle communautaire »<sup>1082</sup>.

Le soir de Shabbat : « En attendant le retour des hommes de la synagogue, l'hôtesse dresse la table en y disposant : la carafe de vin rappelant le sacrifice, les deux pains recouverts d'un linge brodé représentant les tables de la Loi, et la salière, symbolisant la rigueur de la purification »<sup>1083</sup>.

Jacqueline Cohen-Azuleos est bien consciente de l'abnégation dans laquelle celles qu'elle appelle « les déesses » vivaient, dans une société patriarcale :

« Je tiens à leur rendre un hommage particulier car elles ont eu la grande sagesse d'accepter les rites de leur milieu avec leurs avantages et leurs inconvénients, les côtés plutôt désagréables de leur condition en générant du bonheur qu'elles dispensaient avec

---

<sup>1079</sup> Viviane et Nina MORYOUSSEF, *op. cit.*, p. 77.

<sup>1080</sup> Vivianne et Nina MORYOUSSEF, *op. cit.*, p. 67.

<sup>1081</sup> Fortunée HAZAN-ARAMA, *op. cit.*, p. 423.

<sup>1082</sup> Evelyne AZUELOS, *op.cit.*, p. 15.

<sup>1083</sup> *Ibid.*, p. 18.

générosité. Leur révolte sous-jacente s'en trouvait occultée pour laisser place à une acceptation pacifique et à tout le moins admirable »<sup>1084</sup>.

Mais surtout, les livres de recettes sont souvent autre chose que des recettes, mais bien des livres de souvenirs autobiographiques. Pour Vivianne Moryoussef, chaque début de chapitre est l'occasion de raviver des images, des odeurs et des sons associés à un plat, un moment de la vie quotidienne, une fête comme ici en évoquant *Pessah* :

« Mon père nous faisait tourner le plateau sur la tête en chantant « bébéloya ». Nous riions en silence quand venait notre tour et nous nous sentions soudain très importants. [...] Défilé d'images de ma prime enfance, source de joie et de chaleur au sein de ma famille, résurrection d'un passé si vivace dans mon cœur »<sup>1085</sup>.

De même pour Jacqueline Cohen-Azuleos :

« Petite, perchée sur un de ces petits tabourets qui meublaient la cuisine, j'observais et je m'imprégnais. Mon regard d'enfant sur l'agitation qui animait mes mères, grands-mères, tantes, cousines et voisines dans leur laboratoire a été pour moi une source inépuisable d'émotions suscitées par les odeurs, les couleurs, les saveurs qui régnaient dans ces officines qui m'enveloppaient et m'enivraient ».<sup>1086</sup>

La partie consacrée aux anecdotes et aux souvenirs d'enfance compte d'ailleurs autant que les recettes elles-mêmes pour Jacqueline Cohen-Azuleos, qui ne délivre ses recettes qu'à la 75<sup>e</sup> page de son ouvrage. Elle y décrit beaucoup d'aspects de la vie quotidienne, comme les heures passées au hammam, rend hommage à ses parents et à certaines figures de son quartier comme « le messenger » ou le vendeur de *moulajabane*, vendeur ambulant de nougat. Elle y évoque également quelques aspects des relations entre juifs et musulmans notamment la présence des bonnes musulmanes dans les maisons juives qui sont souvent mentionnées dans les entretiens des personnes interrogées. Plus que des femmes de ménage elles devaient jouer avec les enfants telles de vraies « nanny ». Jacqueline Cohen-Azuelos, tout en contant les conditions d'un travail difficile et répétitif que sa bonne réalisait depuis l'âge de 13 ans, ne juge pas de telles pratiques et ne se demande pas pourquoi les familles juives employaient presque exclusivement des bonnes « arabes » ou musulmanes. Elle donne même la recette du

---

<sup>1084</sup> Jacqueline COHEN-AZUELOS, *Fleur de safran, images et saveurs du Maroc*, Aix-en-Provence, Edisud, 1999, p. 29-30.

<sup>1085</sup> Vivianne et Nina MORYOUSSEF, *op. cit.*, p. 268.

<sup>1086</sup> Jacqueline COHEN-AZULEOS, *Ibid.*, p. 10.

« plat des bonnes »<sup>1087</sup>, des tomates en rondelles couvertes d'œufs à l'ail et au cumin cuite dans une poêle. Si la recette ne le précise pas, ce plat « de pauvre » ou pris aujourd'hui comme « encas » se mange avec les doigts à l'aide d'un morceau de pain, à l'image d'un tajine.

### 2.2.2 Les restaurants juifs (pas souvent) marocains

Il est moins aisé de repérer des restaurants « juifs marocains » que des restaurants « marocains » en général. D'abord, alors que les noms de restaurants marocains identifient, la plupart du temps, l'origine du patron (par exemple à Nancy : « Royal Atlas », « Marrakech », « la Médina », « Les délices du Maroc », « Chez Doummaha »), ce n'est pas le cas pour les restaurants juifs marocains ou même juifs tout court qui privilégient des noms plus neutres : « Chez Kiki », « Manhattan », « le Loft », « les saveurs de Marie », « Meat bar », « Neuilly traiteur », avec tout de même des exceptions comme « Chez Isaac », « La table d'Aaron », des noms d'origine bibliques, mais pas forcément juifs. D'ailleurs, on peut remarquer que lorsqu'on fait une recherche sur internet, on a plus de chance de trouver un restaurant juif marocain avec le mot-clef « restaurant casher » qu'avec le terme « restaurant juif marocain », puisque des sites internet, tels que *www.mangercasher.com* répertorient les restaurants étant sous le contrôle du Beth-Din de Paris<sup>1088</sup>. Le site *mangercasher.com* indique 231 résultats de restaurants pour l'Ile de France, 45 pour la région PACA, 10 pour l'Alsace, 14 pour la région Rhône-Alpes, un pour la Lorraine, un pour l'Aquitaine, un pour Languedoc-Roussillon, deux pour Midi-Pyrénées. Autant dire qu'une étude sur la région Ile-de-France s'avère plus représentative même s'il peut être intéressant d'aller jeter un coup d'œil en région.

Parmi ces 231 restaurants en Ile de France, on trouve en grande partie des sandwicheries, des burgers et des restaurants asiatiques, notamment de cuisine japonaise. La question est de savoir si ces restaurants sont tenus par des personnes de culte ou du moins de culture juive ou bien si le label casher leur permet d'attirer une clientèle plus élargie. Les autres restaurants ressemblent, en apparence, à des restaurants de fast-food « orientaux » ou méditerranéens, qui offrent des sandwiches, des salades et des grillades et ne se différencient pas non plus par leur vitrine ou une décoration folklorique, comme cela est souvent le cas

---

<sup>1087</sup> *Ibid.*, p. 183.

<sup>1088</sup> Le Beit-Din signifie « la maison du jugement » et désigne un tribunal religieux. L'autorité d'un Beth Din se réduit de nos jours au domaine que lui confère la législation du pays où il siège. Par exemple, le Beth Din n'a aucune reconnaissance officielle en France alors qu'il juge les affaires familiales en Israël. Son rôle se réduit souvent à juger des affaires rituelles, telles que la Cacheroute, le Mikvé (bain) ou la Conversion au judaïsme.



dans les restaurants marocains traditionnels. Seuls les commerces se trouvant dans des quartiers identifiés ethniquement comme Belleville, montrent des vitrines pleines de gâteaux orientaux. Néanmoins, le site sur lequel nous nous sommes appuyés permet d'avoir accès aux menus détaillés de ces restaurants. Or, sur 50 restaurants étudiés, 19 proposent une carte « shabbat ». C'est donc plutôt par cette activité de traiteur qu'ils sont identifiables comme faisant de la cuisine juive. Parmi les 19 qui proposent une carte de Shabbat, un restaurant propose même une carte de Pessah, c'est-à-dire de Pâques. Les restaurants étudiés, sans aucune exception ferment pour Shabbat, certains dès le jeudi soir, d'autres 30 minutes avant. On ne peut donc pas déguster le repas du Shabbat dans le restaurant-même puisqu'il n'y a plus d'activité culinaire, les restaurants proposent donc des plats pour Shabbat à emporter cuisinés le jeudi ou bien le vendredi matin et qui seront dégustés le vendredi soir ou samedi midi. Avec les menus du shabbat, et par l'analyse des plats « marqueurs » de la cuisine juive marocaine que nous avons repérés dans les livres de cuisine ou à travers les entretiens, il pourrait être intéressant de voir quelle part la cuisine juive marocaine détient-elle dans l'offre des restaurants cashers. Sur les 19 restaurants détenant une carte shabbat, très peu proposent les mets précédemment « repérés » comme marocains.

Le restaurant Chez Kiki, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris, est le seul à afficher clairement l'origine géographique de sa cuisine sur son site internet :

« Dans la lignée des restaurants bellevillois, Chez Kiki propose une cuisine dans la pure tradition tunisienne faisant la part belle aux grillades (kefta, côté de veau, côtelettes d'agneau...) et à une belle carte de poissons (saumon, thon, rouget, sole...). Les plats sont toujours précédés de kémias sur table offertes par la maison. »

Chez *René et Gabin*, situé dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, à Belleville également, il n'y a pas de doute non plus sur le type de cuisine proposé. On peut déguster chaque jour une « spécialité » différente : le lundi *Psal Loubia* (ragoût de haricots blancs et d'oignons) et *Ganaouiïa* (ragoût de gombos), le mardi *Chakchouka* (ratatouille de légumes aux merguez) et *Batata Bel'ham* (ragoût de pommes de terre et viande), le mercredi *Hlalem* merguez et Couscous au poisson, le jeudi *Mloukhia* (corette) et *Mloukhia* mixte (viande et merguez) et le vendredi-Chabbat : Couscous dit « du vendredi soir », Boulettes *mekbouba*, *Akoud* (râgout de french mules), *Pkaila* (râgout d'épinard frits) et *Tfina Aricha* (râgout de blé au boeuf). Or, si on remarque des plats relevant de la cuisine tunisienne comme la *Mloukhia* et la *pkaila*, aucun d'entre eux n'ont été repérés dans les livres de cuisine juive marocaine, mise à part la *chakchouka* mais dont la composition diffère totalement puisque la recette marocaine n'y

inclut jamais de merguez. Si détailler toutes les recettes ne manquerait pas d'intérêt pour une géographie culinaire du Maghreb, ce travail n'a pas sa place ici. Néanmoins, cette carte de restaurant permet de prendre connaissances des variations importantes des recettes d'un bout à l'autre du Maghreb et confirme une nouvelle fois la spécificité du Maroc dans le sens où certaines influences du Moyen-Orient ne sont pas arrivées jusque-là<sup>1089</sup>.

*Le Manhattan* (11<sup>e</sup> arrondissement de Paris), comme *le Loft* (à Saint-Mandé), représentent bien une grande partie des restaurants du site « *mangezcacher.com* ». En effet, les menus quotidiens proposent des salades, des sandwiches et burgers, alors que la carte du shabbat (à emporter) propose une variété importante de *kémias* et des plats tels que le couscous boulette (la « boulette » étant un marqueur de la cuisine juive tunisienne même si on en trouve dans tout le Maghreb), couscous royal, *ganaouia*, *akoud*, *pkaila*, *nikitouche*. Le Manhattan inclut dans sa carte pour Pessah le *msoki*, ragout d'agneau comprenant plusieurs sortes de légumes dans lequel on peut ajouter des morceaux de *matza*, il est préparé notamment en Algérie et en Tunisie pour le seder de Pessah ou pour le septième jour de cette fête.

La gastronomie juive marocaine n'est présente que ponctuellement comme aux *Délices de Maxime* (19<sup>e</sup> arrondissement), qui se présente comme une boulangerie, pâtisserie et traiteur, propose sur la carte de shabbat une « daf marocaine », entre un couscous *pkaila* et un couscous boulette<sup>1090</sup>.

Ainsi, d'après les cartes et menus, il apparaît que ce sont plutôt des juifs originaires de Tunisie qui ont investi dans le secteur de la restauration, ce qui s'explique historiquement, puisque les juifs d'Algérie, par exemple, avaient déjà intégré massivement la fonction publique avant la migration et ont donc continué dans ce secteur une fois en France<sup>1091</sup>, alors que les originaires de Tunisie et du Maroc ont été plus mobiles<sup>1092</sup> dans le secteur professionnel. Moins qualifiés que les juifs algériens, les Tunisiens ont pu trouver dans l'alimentation une activité qui ne demandait pas de qualification particulière. De plus, il existait en Tunisie et notamment à Tunis une « caste » de bouchers juifs hiérarchisée qui,

---

<sup>1089</sup> La Mloukhiya, par exemple, est consommée en Algérie, en Lybie, en Tunisie, en Egypte, au Liban, en Palestine, en Syrie et dans des pays d'Afrique subsaharienne comme le Kenya, le Tchad, le Mali, le Burkina Faso... La question est : pourquoi pas le Maroc ?

<sup>1090</sup> Le menu du restaurant est consultable ici,

[http://www.mangezcacher.com/carte\\_menu.php?idCommerce=201&idMenu=2835](http://www.mangezcacher.com/carte_menu.php?idCommerce=201&idMenu=2835), consulté le 28 juillet 2016.

<sup>1091</sup> André CHOURAQUI, *Histoire des juifs en Afrique du Nord*, Paris, Hachette, 1985, p. 454.

<sup>1092</sup> *Ibid.*, p. 455.

arrivée en France, s'est reclassée dans la même profession <sup>1093</sup>. Cela n'explique pas la désaffection des juifs marocains pour la restauration alors que le groupe des migrants marocains dans son ensemble a largement investi dans le secteur<sup>1094</sup>. D'autre part, on peut noter une réelle internationalisation de la cuisine proposée dans les restaurants juifs *cashier*. Finalement, il s'agit moins de faire connaître une cuisine « des racines » que de toucher le maximum de personnes. En effet, dans un restaurant *cashier*, tout le monde peut venir manger à part les personnes ayant un régime *vegan*. De plus, il permet de regrouper des gens n'ayant pas les mêmes goûts voire les mêmes envies sur le moment, comme le *Coco pizza* qui détient à la fois une carte italienne et une carte japonaise. Les restaurants asiatiques ne sont pas forcément tenus par des restaurateurs juifs mais visent une clientèle qui veut s'assurer qu'elle ne trouvera ni porc ni animaux marins sans écailles ni nageoires dans son assiette, même si de façon peu compréhensible, le restaurant *China Lee* propose des crevettes en substitut. Les restaurants de gastronomie italienne sont en bonne place, même si le classement d'une pizzeria dans l'étiquette « gastronomie italienne » perd de son sens aujourd'hui. Il reste que le restaurant juif offre plutôt une gastronomie dite « orientale » avec tout ce que ce mot peut comprendre d'ambiguïté. Sur les 50 restaurants étudiés, 22 se sont classés dans cette catégorie, même si beaucoup se définissent sous plusieurs étiquettes : gastronomie française et gastronomie orientale voire américaine. Enfin, un restaurant indien *cashier* propose une carte spéciale Pourim dans laquelle rien d'autre que des mets indiens sont indiqués. Le schéma suivant permet de visualiser les appartenances multiples des restaurants *cashier* en s'appuyant à la fois sur leur autodéfinition et sur les mets figurant sur les cartes et menus.

---

<sup>1093</sup> Patrick SIMON, Claude TAPIA, *Le Belleville des Juifs tunisiens*, Paris, Autrement, 1998, p. 112.

<sup>1094</sup> Hicham JAMID, Marie CAQUEL, « Du couscous au foie gras », *Hommes et Migrations*, n°1303, 2013, pp. 67-72

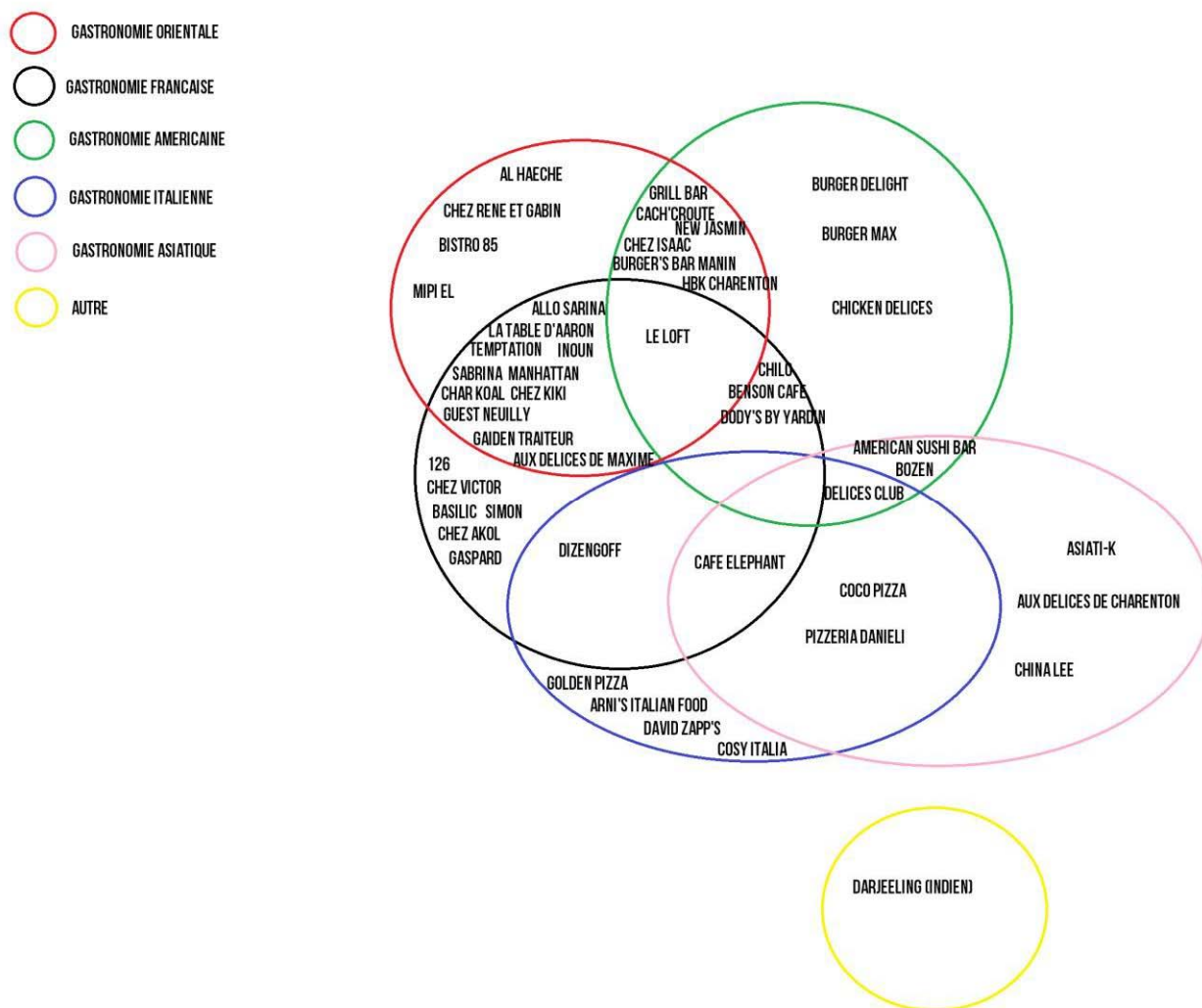


Figure 55 : Restaurants en région parisienne par type de cuisine affichée en août 2016. Source : mangercasher.com.

Contrairement aux livres de cuisine juive maghrébine, la démarche des restaurants *casher* est donc davantage de donner accès à toutes les gastronomies aux juifs pratiquants et beaucoup moins d'offrir des moments nostalgiques liés à un paradis perdu et à un pays en particulier, excepté pour certains restaurants ou traiteurs de cuisine juive tunisienne appartenant à ce que Emmanuel Ma Mung appelle le commerce ethnique<sup>1095</sup> dans des quartiers identifiés ethniquement, comme celui de Belleville dans lequel, en 1970, 82% des Juifs maghrébins y vivant sont d'origine tunisienne<sup>1096</sup>. Ces quelques restaurants, à l'image de

<sup>1095</sup> Emmanuel MA MUNG, Sophie BODY-GENDROT, Catherine HODEIR, "L'expansion du commerce ethnique : Asiatiques et Maghrébins dans la région parisienne », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 8, n°1, 1992. pp. 39-59.

<sup>1096</sup> Patrick SIMON, Claude TAPIA, *Le Belleville des Juifs tunisiens*, Paris, Autrement, 1998, p. 89.

*Chez René et Gabin* sont en quelque sorte des fossiles résistant à la globale *food* qui fait perdre aux quartiers leur identité mono-ethnique.

### 2.3 Les pratiques culinaires des migrants juifs marocains

Une petite présentation biographique de chacune des six personnalités interrogées (prénoms fictifs), toutes nées au Maroc, s'impose :

**Sylvie**, née à Fès en 1946, est venue en France à l'âge de 18 ans pour entreprendre des études de médecine, en 1965. De nationalité française, elle a rejoint son frère directement à Nancy, qui faisait ses études d'ingénieur. Ses parents ont quitté le Maroc peu de temps après et sont allés vivre en Israël.

**Annette**, cousine germaine de Sylvie, est née en 1958 à Fès également. Elle est venue en France, à Paris, dès l'âge de 15 ans pour suivre le lycée à l'École normale israélite orientale (ENIO), fondée en 1865, dirigée pendant 35 ans par le philosophe Emmanuel Lévinas, dont elle a pu suivre l'enseignement. Elle retourne un an à Fès pour redoubler sa terminale puis revient en France définitivement, en 1978, pour suivre des études en pharmacie à Nancy, dans la faculté dans laquelle le mari de sa cousine était vice-doyen. Elle est venue avec une carte de séjour et n'a acquis la nationalité française qu'une fois en France.

**David**, né en 1955 à Casablanca, est parti pour la première fois à l'âge de 10 ans pour intégrer un collège israélite en Angleterre, et poursuit jusqu'au lycée. Il fait ensuite son service militaire pendant cinq ans en Israël, puis s'installe à Strasbourg où il connaît son épouse. Ils viennent s'installer à Lunéville par la suite. Son parcours migratoire est difficile à analyser car il a des difficultés à replacer ses expériences dans un cadre chronologique précis et ne se souvient plus des dates exactes. Son père avait la nationalité française mais il indique qu'il a dû lui-même acquérir cette nationalité une fois en France. Ses parents sont restés au Maroc jusqu'à ce que des problèmes de santé les obligent à rejoindre la France, où ils sont décédés.

**Paul** est né en 1947 à Casablanca, il est parti en France en 1955 avec sa maman et ses frères et sœurs pour rejoindre son père venu un an auparavant et installé à Metz. Après divers métiers, son père est devenu le premier traiteur casher à Metz et a ouvert deux restaurants par la suite.

**Maurice** est né en 1935 à Fès. Il vient en France dans les années 1950, à Nancy, où il avait déjà de la famille. Il ne souhaite pas parler de son parcours migratoire ni de son enfance au Maroc, mais plutôt de la cuisine marocaine en soi, des règles de la *cachेरout* et des changements alimentaires liés à la vie en France.

Cette longue introduction était nécessaire pour analyser les entretiens menés avec six personnes juives nées au Maroc entre 1935 et 1958 dont l’anonymat est respecté dans cette thèse, sans compter un entretien avec Michel Serfaty, rabbin à Ris-Orangis, dans un cadre différent des autres puisqu’il s’est déroulé dans les locaux de son « Association judéo-musulmane de France », en présence de jeunes impliqués dans l’association, venus écouter l’échange.

Tous sont passés par les écoles de l’Alliance israélite universelle et parlaient la langue française à la maison avec leurs parents tout en faisant un usage de l’arabe plus ou moins fréquent selon les cas.

Les questions du guide d’entretien<sup>1097</sup> ont pour but d’étudier des parcours migratoires en prenant en compte l’histoire d’une personne depuis sa naissance au Maroc jusqu’à sa vie aujourd’hui en France afin de faire le lien, s’il existe, entre histoire familiale et personnelle, et évolution des pratiques alimentaires.

### 2.3.1. Une cuisine identitaire pratiquée à des moments spécifiques

La cuisine juive marocaine est plutôt effectuée, chez nos interviewés, comme souvenir d’un temps révolu et à des moments spécifiques liés à la culture et aux traditions juives marocaines.

Sylvie affirme cuisiner juif marocain à chaque shabbat et à chaque fête. Cela lui permet de faire revivre les moments heureux qu’elle a passés au Maroc lorsqu’elle était enfant. C’est le seul lien qui lui reste avec son passé puisqu’elle n’est partie qu’avec une valise de vêtements dans un premier temps, et ses parents l’ont suivi peu après dans des conditions peu favorables au déménagement. Dans la précipitation, ils n’ont pu prendre avec eux qu’une valise de vêtements, eux aussi. La part d’immatérialité de la cuisine lui permet de reproduire les plats de son enfance en France :

---

<sup>1097</sup> Annexe 4.a.p. 569.

« Je vous rassure tout de suite, tout a été reproduit et je crois que c'est ça qui est extraordinaire dans l'être humain, c'est qu'on peut reproduire ce qu'on a appris n'importe où, même dans des endroits qui n'ont rien à voir avec là où qu'on a vécu.[...] Donc en fait on n'a pas besoin de transporter en choses physiques mais dans sa tête, oui c'est ce qui est important.».

Chez toutes les personnes interrogées, la cuisine n'était pas une activité déjà pratiquée avant la migration, d'abord parce que le départ a eu lieu pendant leur jeunesse, mais aussi parce que les parents ont privilégié les études pour leurs enfants, ce qui signifie que la cuisine ne comportait pas au Maroc un aspect identitaire et identificateur, c'est la migration puis le mariage et la vie de famille qui ont donné à sa pratique son caractère et sa fonction identitaire. Quand je demande à Sylvie si elle cuisinait déjà au Maroc, elle me répond :

« Hum non. Enfin ce n'est pas que je n'aimais pas, c'est que je ne faisais pas parce que ma mère me disait toujours : non, non, travaille, travaille, tes études, ça tu verras plus tard. Donc je n'ai pas appris à faire la cuisine, mais c'était dans ma tête, c'était dans mes yeux, c'était dans mon nez, dans ma bouche, enfin tous nos sens étaient en éveil tout le temps. Parce que nous notre rêve c'était d'acheter un gâteau (rires) car on n'achetait pas, tout était fait. De même que mon rêve c'était d'acheter un vêtement ! On n'achetait pas de vêtement, ma mère faisait tout, tout, depuis le manteau, jusqu'aux robes de mariées de mes sœurs aînées. C'était comme ça, les mères savaient tout faire. On n'achetait rien, donc forcément on avait envie. Alors que bon, bon on change d'avis après mais... Donc non je n'ai pas appris, mais j'ai tout de suite fait parce que ... parce que je me suis mariée. »

À l'arrivée en Europe, le « choc gastronomique » a été plus ou moins fort selon l'âge et surtout le niveau d'études avec lequel les migrants sont arrivés. Paul, arrivé à l'âge de huit ans, n'eut pas de choc puisqu'il revenait manger chez lui tous les midis :

« Ma mère faisait la même nourriture qu'au Maroc. Mais je sais que comme on était pauvre on mangeait très peu de viande. Donc je n'ai pas du tout eu de choc avec la nourriture en France car je ne suis jamais allée à la cantine, je mangeais toujours chez ma mère. Mes parents essayaient de retrouver la base de la nourriture marocaine. »

Annette et David ayant tous deux intégré des internats au lycée l'une à Paris, l'autre à Londres, le changement a eu lieu dans les ingrédients et les recettes mais pas dans la chacherout, ces établissements garantissant le respect des règles religieuses :

« Ah c'était dégoûtant ! (rires). Mais vraiment ... ah oui il n'y avait rien de marocain, parce que le directeur c'était un ashkénaze, c'est un juif d'Europe donc sa femme elle avait tendance, c'est elle qui s'occupait, elle avait tendance à ... et encore j'ai même pas souvenir de recettes d'Europe de l'Est, à moins qu'on ne sache pas, mais non c'était pas du tout la même nourriture. »<sup>1098</sup>

Sylvie, qui intègre l'université tout de suite après son arrivée, est obligée de se débrouiller toute seule pour prendre ses repas :

« Aaah oui ! (rires), oh lala oui ! Je vais sûrement vous faire rire mais tout ce qui est crustacé, par exemple, prenons les crevettes, ah je ne savais pas ce que c'était, je n'avais jamais vu ça ! Et ne parlons même pas du jambon et du porc, il y a des choses, je ne savais même pas que ça existait. Ah oui bien sûr, un choc culturel niveau alimentation, oui ! »

Tantôt elle cuisinait dans la cuisine commune de la résidence, tantôt elle allait au restaurant universitaire par obligation :

« Mais on ne savait pas quoi manger, ne connaissant pas les choses... Mais on s'y est vite fait. Enfin je suis d'une nature qui est attirée par tout ce qui est inconnu. L'inconnu m'attire au lieu de me... bon surtout l'inconnu en matière culinaire. Et c'est ce qui explique mon parcours après ».

En fait, le moment où les migrants commencent à avoir une pratique régulière de la cuisine, et notamment de la cuisine juive marocaine est celui du mariage et de la mise en place de la vie de famille. De la même manière que Sylvie l'affirme dans un extrait d'entretien plus haut, Annette s'est également mise à cuisiner dès qu'elle s'est mariée :

« Donc c'est quand je suis arrivée à Nancy, j'étais en cité U, il fallait que je cuisine, mais alors qu'est-ce que je faisais comme cuisine je ne me rappelle pas. Et c'était très succinct parce que je n'avais pas de four, je n'avais rien. Mais j'ai commencé à cuisiner quand je me suis mariée et quand j'ai eu les enfants alors là... Mais avant je ne savais rien faire hein, si, je savais faire, je faisais avec ma mère, tout, je faisais tout, mais

---

<sup>1098</sup> Entretien avec Annette à Nancy le 8 mai 2016.



toute seule, comme ça...oui ça a commencé quand j'ai habité avec mon ex-mari. Parce qu'on a habité ensemble avant et puis on s'est marié et c'est là où j'ai commencé à cuisiner un petit peu. »

### 2.3.2 L'importance de garder ses traditions tout en se fondant dans la société française

Pour les juifs séfarades, la migration en France implique une double « rencontre »<sup>1099</sup>, celle avec la société française d'une part, mais aussi avec la communauté juive déjà présente, composée surtout de juifs venant d'Europe de l'Est, appelés juifs ashkénazes. En Israël ou en France, les juifs séfarades sont vus comme « attardés ». Parfois isolés, les juifs marocains doivent également s'intégrer dans la communauté juive locale.

Paul se souvient :

« Il y avait ce sentiment que les juifs du Maroc étaient perçus par les juifs français comme moins cultivés, et je dis ça comme un euphémisme, et cela a participé à l'abandon de certaines traditions car on ne la ramenait pas trop. Pour certaines traditions, on était super minoritaires. »

Pour Sylvie l'intégration dans la société française est très importante, mais aussi dans la communauté juive elle-même, son mari étant juif d'origine ashkénaze :

« Je me suis intégrée dans la communauté ashkénaze, je me suis intégrée à 100%, à savoir dans la liturgie, à la synagogue, je ne sais même plus ce qu'il se fait en séfarade et je n'en ai rien à faire, vous voyez, donc je me suis intégrée totalement, mais au niveau de ma cuisine... enfin je fais des mélanges quand même, mais j'ai ma part marocaine. Mais forcément je fais de la cuisine ashkénaze et avec du bonheur. Mais ça reste au moment du shabbat et les fêtes. Point. Et le reste j'ai adhéré à la cuisine française très tôt. Mais je fais la part parce que mon identité j'ai pas envie de la perdre je trouve qu'elle me représente même si c'est pas écrit dessus mais ça fait partie de moi mais je me considère intégrée totalement ».

Le plus important pour elle est de passer inaperçue et de ne pas être identifiée comme juive marocaine. Lorsqu'elle reçoit chez elle, notamment des collègues de travail, elle aime se livrer à sa passion, la gastronomie française. Elle a d'ailleurs publié un livre, avec son groupe avec qui elle a pris des cours de cuisine chez un grand chef.

---

<sup>1099</sup> Mireille ROSELLO, *op.cit.*

« Et le livre est sorti, ça s'appelle « la cuisine raffinée du prieuré » et le lancement du livre s'est fait avec un monde fou. Et ensuite on est même allés sur le livre sur la place ! J'ai vendu, on a dédicacé. Donc ça n'a rien à voir avec tout ce dont je viens de vous parler mais c'est une cuisine que je fais, essentiellement avec du poisson, avec ce que je peux manger et cette cuisine je la fais quand je reçois, enfin là je reçois beaucoup moins mais j'ai beaucoup reçu dans ma vie professionnelle des confrères, donc je n'allais pas leur faire la *dafina*. Je n'aurais pas voulu. Ce n'est pas qu'ils ne l'auraient pas mangé mais c'est mon intimité. C'est ma personne donc je n'avais pas envie mais par contre, cuisiner de façon gastronomique, alors là je peux vous dire que personne ne dit non à mes invitations ! »

Néanmoins, c'est dans l'espace privé, dans l'intimité, que la cuisine judéo-marocaine est la plus pratiquée et la plus ritualisée.

« Il y en un [plat] à chaque évènement particulier. C'est-à-dire qu'au moment du nouvel an, c'est des plats particuliers, au moment des fêtes de Pâques c'est particulier, c'est tout le temps les mêmes, mais c'est particulier. Pour un mariage, c'est particulier, c'est le couscous, mais un couscous spécial à ce moment- là. Le samedi c'est un repas particulier, et tous les samedis c'est la même chose. C'est - à-dire qu'on ne va pas faire une fois saucisses lentilles, une fois navarin d'agneau. Non, non, non, tous les samedis c'est le même plat, on naît avec et on meurt avec. C'est comme ça. »

En effet, le shabbat est le moment de la semaine où les juifs expriment leur existence en tant que groupe au sein d'une société majoritaire. De plus, la recette choisie pour le repas exprime le « sous-groupe » auquel ils appartiennent : juifs ashkénazes, juifs séfarades, voire le sous –sous-groupe : juifs séfarades algériens, juifs séfarades marocains, juifs séfarades tunisiens. Sylvie dit cuisiner ashkénaze « avec bonheur » puisque son mari est d'origine juive de l'Est, mais pour shabbat, ce n'est pas le *tchoulent* qu'elle cuisine, mais bien la *dafina*, expression de son identité marocaine à elle. Il y a donc ici une double « pratique sociale de la différence »<sup>1100</sup> qui se manifeste même au sein de son couple.

### 2.3.3 Des évolutions dans les traditions ?

Avec le mariage, chaque couple a inclus des éléments de la cuisine de l'autre dans ses habitudes. David, qui s'est marié avec une juive algérienne, a temporairement laissé de côté la

---

<sup>1100</sup> Joëlle BAHLOUL, *op. cit.*, p. 23.

cuisine juive marocaine pour s'accommoder de celle de sa femme avant de l'initier lui-même aux spécificités marocaines :

« Oh oui !! À l'époque on faisait que à manger algérien. Au fur à mesure je lui disais il faut faire ça comme ça, bon on se prenait la tête, j'ai dit : tu fais, c'est bon ou c'est pas bon, je mange ! Mais au fur et à mesure, depuis qu'elle a goûté les spécialités marocaines, elle a toujours fait tout ce qui est tradition marocaine mais pendant Pâques, il y a une seule tradition chez eux qu'elle fait et que je peux pas dire non, c'est un plat spécial : roqote, c'est un plat spécial, on cuit de l'agneau avec la sauce et tout, une fois que c'est cuit on retire l'agneau et avec le jus de l'agneau on met de la galette, du pain azyne, on prend la galette fine et on coupe en petit morceau »

Sylvie s'occupe chaque année de la réception de la Mimouna, fête juive marocaine par excellence. C'est pour elle une grande fierté de rassembler une grande partie de la communauté juive de Nancy, notamment les juifs ashkénazes qui ne connaissent pas ces traditions et qui les ont appris grâce à elle. Grande amatrice de gastronomie française, elle dit intégrer de temps à autres des éléments de modernité dans la traditionnelle Mimouna, mais elle fait face à certaines résistances :

« Alors là c'est effectivement typiquement marocain, plus chaque année avec une note de gastronomie de ce que j'apprends. Par exemple j'ai introduit progressivement les verrines, j'ai introduit des notes à moi personnelles. Mais il y a une base que je ne pourrai pas changer et je vais vous dire pourquoi, parce que chacun vient et me dit : oh moi je veux retrouver le nougat, moi je veux retrouver ci, moi je veux retrouver ça, et des gens qui n'ont pas été habitués, ce sont des gens de la communauté, enfin la majorité, et ils n'ont pas été habitués, ils ne savent pas ce que c'est la Mimouna, c'est typiquement marocain, même pas algérien, même pas tunisien, c'est marocain et donc ça fait... 40 ans que je le fait et il y a des gens qui un mois avant me disent, tu m'inviteras hein, c'est pour vous dire ! »

Certaines recettes contiennent à la fois des éléments d'évolution, liées par exemple au temps de préparation, mais conservent d'autre part des détails qui vont faire toute la différence avec une recette trouvée sur internet par exemple. On peut décrypter la recette de la tchoukhouka réalisée par Annette :

La liste des ingrédients est courte : tomates pelées, ail, poivron, sel poivre et huile. Il s'agit d'une compotée de poivrons écrasés que l'on mange plutôt froide, en entrée ou sous forme de kémia. Quand nous lui demandons de nous cuisiner quelque chose de juif marocain,

Annette a acheté de quoi faire des cigares à la viande hachée, des cigares aux amandes, du *berkoukes* au lait et à la cannelle et de la *tchoukchouka*. Ces recettes ont été réalisées à son domicile en compagnie de sa fille et de l'ami de sa famille, celui-ci ayant des origines juives algériennes. Des questions ont donc été posées à Annette alors que les recettes ont été filmées en partie (la cuisson de la *tchoukchouka* ayant duré presque deux heures).

Les poivrons sont donc mis sur une plaque allant au four pour qu'ils grillent et que leur peau puisse s'enlever facilement. La fille d'Annette suggère qu'on les mette directement sur le gaz de la cuisinière mais cette solution ne convient pas à Annette. Pendant ce temps, elle met dans une casserole deux boîtes de conserves de tomates pelées et demande à l'ami de sa fille de préparer deux gousses d'ail épluchées et émincées. Elle nous explique que c'est beaucoup mieux quand les tomates sont fraîches mais elle n'a pas le temps, ni l'envie car la simple préparation des tomates prend déjà un certain temps dans la recette : il faudrait les ébouillanter, enlever leur peau puis les épépiner. Avec les conserves, on élimine cette étape sans changer radicalement la recette. De plus, nous sommes en février 2013, ce n'est pas la saison des tomates. Pendant que les poivrons grillent, elle commence à préparer la farce à la viande hachée pour les poivrons d'un côté et fait bouillir de l'eau d'un autre pour faire cuire le *berkoukes*. Quand les poivrons sont prêts, ils sont enfermés quelques minutes dans un sachet plastique afin que la vapeur facilite le décollage de la peau des poivrons. Une fois la peau enlevée, il faut les épépiner puis les passer à l'eau froide pour les nettoyer afin de se débarrasser de tous les pépins. Ils sont ensuite mis dans la casserole avec les tomates après avoir été coupés en petits morceaux. Ail, sel, poivre et huile d'olive sont ajoutés et la cuisson peut commencer. En cours de cuisson Annette écrase le tout à la fourchette pour que poivrons et tomates se mélangent. Elle ajoute également quelques cuillérées à soupe d'une préparation qu'elle a confectionnée elle-même dans un petit bocal. Il s'agit de poivron et de poudre de poivron rouge (paprika) conservé dans de l'huile : « ma mère cuisinait essentiellement avec ça [...], tu mets de la poudre de paprika, tu remplis d'huile, soit huile d'olive soit huile normale, et après tu l'utilises dans beaucoup de plats ». Ainsi, si Annette dit cuisiner marocain rarement, certains éléments typiques de la cuisine juive marocaine sont tout de même présents dans les placards de la cuisine en permanence en cas de besoin. Cette préparation semble correspondre à une recette de conserve du livre d'Evelyne Azuelos sous le nom de « sauce rouge » ou « *Harro* ». Au lieu d'utiliser de la poudre de poivron toute faite (paprika), la recette conseille de faire sécher des poivrons ou des piments au soleil, de les épépiner, de les hacher puis de les mettre dans un bocal que l'on remplit d'huile : « dans le Nord du Maroc on

utilise souvent l'huile de macération pour les plats en sauce rouge, au lieu de les épicer de piment rouge doux au moment de la cuisson »<sup>1101</sup>.

#### 2.3.4 La question de la transmission

Pour chacun des interviewés, la transmission est importante. On observe d'abord chez Annette la volonté de conserver les recettes de sa maman. Pendant l'entretien mené avec elle, elle retrouve deux de ces carnets, un écrit par sa maman au Maroc, l'autre écrit par elle une fois en France. À ses propres enfants, Annette souhaite leur transmettre mais pour elle, il faut que cela vienne d'eux :

« Ce que je fais, elles savent hein je crois. Enfin il faut qu'ils demandent hein, [ma grande fille] elle m'a demandé plusieurs fois certaines choses donc j'ai montré ce que je savais. ».

Quant à son dernier fils, elle me confie que si lui-même ne s'y intéresse pas, il invite sa propre petite amie à venir regarder comment sa maman cuisine pour « qu'elle sache plus tard ».

« mais sinon moi je ne force pas hein. C'est pareil pour tout ce qui est de mon enfance, de ma vie ici, s'ils demandent pas je dis pas »

De plus, si elle pense que certaines choses sont à transmettre, comme la cuisine, elle veut préserver ses enfants d'autres aspects de la vie sociale dont elle garde un mauvais souvenir au Maroc :

« Tout le monde surveillait tout le monde, tout le monde avait peur de paraître, l'apparence c'était, mais alors, il fallait faire attention et il fallait être habillée comme ça, il ne fallait pas parler comme ça, il fallait montrer... ah je ne supporte pas ça ! Je n'aime pas être enfermée dans quelque chose, donc moi les enfants je n'ai pas voulu, je les ai laissés, je pense, assez libres pour... j'ai essayé de donner quand même, parce que je trouve que la tradition, la culture, et tout, c'est une bonne base, je trouve ça... voilà, mais j'ai essayé au mieux, mais sans qu'ils soient enfermés dedans et voilà, moi je l'ai été, et j'ai tout fait pour en sortir, sans rejeter hein, pas du tout, mais je peux pas, donc après il faut voir avec les enfants comment ils sont, je ne sais pas. Voilà. »

---

<sup>1101</sup> Evelyne AZUELOS, *op. cit.*, p. 213.

Sylvie, elle, n'a pas attendu que ses enfants lui demandent. S'il est important de savoir d'où l'on vient, il faut aussi pérenniser les traditions et les transmettre à ses enfants :

« Je leur ai même fait comme un petit livre pour qu'ils sachent. Parce que là, ils mettent les pieds sous la table donc c'est facile mais après pour qu'ils retrouvent les repères en fonction des fêtes et puis les ingrédients de chaque chose oui. »

À travers la cuisine, ce ne sont pas seulement des ingrédients qui sont transmis mais aussi des souvenirs familiaux : « Je l'ai fait sur word, en plus avec des souvenirs familiaux, au moment des fêtes, c'est vraiment pour mes enfants. »

Parfois, ce désir de transmission arrive sur le tard, à un âge avancé et en direction de la génération suivante. Paul qui, selon sa propre expression, a été « biberonné » à la cuisine juive marocaine et a reçu une éducation religieuse, n'a pas élevé ses propres enfants dans la tradition juive :

« Le rapport affectif avec les parents passe beaucoup par la nourriture. Avec mon petit-fils j'ai refait le repas du seder. Mais avec mes propres enfants non je n'ai rien transmis de particulier, ils sont athées comme moi ». [...]

En effet, alors qu'il est attiré très jeune dans des associations religieuses sionistes, son engagement se transforme peu à peu pour devenir plus politique et moins religieux : « *J'avais l'impression que l'engagement politique était la suite de l'enseignement de la Torah, qui prône un engagement vers les autres* ».

Aujourd'hui, on observe chez lui une envie de reconstituer des souvenirs de son enfance liés à la culture juive marocaine en créant des moments de transmission avec son petit-fils, lors desquels il n'a plus le rôle de l'enfant qui pose des questions mais celui de transmetteur, comme son père faisait avec lui :

« Je me rappelle des fêtes de Yom Kippour, après la journée de jeûne, on recommence les repas qu'on a manqué durant la journée. L'avantage de ces fêtes c'est que le père de famille lit l'histoire d'Égypte. C'est comme une reconstitution de la synagogue, le chef de famille devient ministre officiant [...]. Le père bénit les aliments et les distribue. J'ai voulu retrouver cette tradition avec mon petit fils et j'ai refait l'agneau, j'ai cherché les truffes que je n'ai pas trouvées ».

### 2.3.5 Les ruptures avec la cuisine juive marocaine

Comme le mariage et la vie de famille ont pu être des événements poussant à la pratique de la cuisine juive marocaine, le divorce ou le départ des enfants peuvent être au contraire des éléments de rupture avec les traditions. En effet, chez les interviewés, la pratique de la cuisine est très liée à la notion d'équilibre familial, au groupe, au fait d'être ensemble. On peut observer que chez Annette, sa pratique de la cuisine évolue en même temps que sa vie familiale :

« J'ai mangé casher jusqu'à 18 ans, avant de venir à Nancy. Et quand je suis arrivée à Nancy, c'était difficile de suivre ici. Parce qu'il n'y avait qu'une seule épicerie, il fallait commander à Metz, c'était vachement compliqué et puis c'était vachement cher. Donc non quand je suis arrivée à Nancy, j'ai arrêté de manger casher. Après j'avais recommencé un peu quand les enfants étaient petits, quand je me suis mariée, on a refait un moment casher puisque mon ex-mari était d'accord voilà pendant un moment et puis après j'ai arrêté. Là maintenant je ne mange pas casher mais je ne mange pas de porc [...]. J'ai été très affectée par ce divorce et j'avais les quatre enfants donc j'avais pas le temps. Je ne recevais plus, parce que je ne pouvais pas, c'était pas possible et donc tout ce qui était samedi, tout ce que je faisais avant, j'ai... je sais pas, j'ai arrêté. Voilà, ça s'est arrêté, peut-être qu'avant c'était associé aussi à la vie de famille, aux traditions, à ce qui se perpétue etc. et une fois que ça a été cassé, il m'a fallu du temps, beaucoup de temps [...].

Le fait de ne cuisiner marocain que durant le shabbat et les fêtes de la culture juive marocaine pourrait être perçu comme la volonté de rester dans un « entre-soi » et de faire de ces événements des moments communautaires. En réalité, derrière cette impression réside la volonté de ne pas paraître différent du reste de la société française pour ne pas se faire remarquer, afin de se protéger du racisme ambiant. La cuisine juive est donc abandonnée dans le contexte de l'espace publique :

« Vous ne pouvez pas vous rendre compte. Mais le racisme est permanent, il est latent, il est criant quelque fois, je ne dis pas que c'était contre moi car je vais vous dire, je passe inaperçue. Ce que je veux dire c'est que je suis témoin d'actes racistes alors que je suis là et c'est contre d'autres mais je passe inaperçue, déjà de par ma position sociale, en tant que médecin. Alors non. C'est-à-dire que la part juive identitaire je l'ai partagée avec d'autres juifs d'autres origines, ça oui mais avec le tout-venant, non. »

« Oui voilà j'ai pas envie. Parce que ça n'a jamais été perçu ou en tout cas renvoyé comme un plus, mais plutôt comme un moins. Je vais vous raconter une anecdote qui va vous... Par exemple, je suis sortie un jour, là, il n'y a pas très longtemps, je rencontre un voisin, un voisin avec qui on parle depuis longtemps, et il me dit comme ça : « mais au fait vous, vous êtes née où ? », alors je lui dis je suis née au Maroc, et là il me dit : « ah ben d'accord, c'est pour ça qu'on sent le couscous tous les jours chez vous ! », et bien là je suis tombée des nues ! Voyez, pour vous dire... c'est pas la peine ! Parce que là il n'y avait que l'origine «Maroc», bon. Si en plus il savait que j'étais juive alors là, j'aurais eu deux fois... ça fait un double handicap. »

### Conclusion :

La cuisine est un élément de la culture qui permet de garder le lien, dans la mesure où elle est un élément positif autour duquel on se retrouve nécessairement et qui gomme les différences de pratique et de croyance. Elle permet de garder des traditions sans toutefois être obligé d'y adhérer totalement. S'il y a des choses que l'on abandonne d'une culture, en général la cuisine est une chose que l'on garde. Paul, devenu « athée et laïc », comme il le dit lui-même, ne supporte plus certains aspects liés au culte israélite mais continue de manger avec plaisir la cuisine de ses parents :

« Par exemple j'ai assisté hier à la circoncision d'un petit neveu à Lausanne, j'ai pas supporté. Je ne comprends pas, c'est une chose que je ne comprends pas. Donc voilà il y a des choses qu'on garde, il y a des choses qu'on abandonne avec plaisir, notamment la pratique religieuse ».

Il est très difficile, comme Joëlle Bahloul a pourtant essayé de le faire avec les juifs algériens, de déterminer les pratiques des juifs marocains selon leurs origines sociales. Selon elle : « ce qui frappe également, c'est que là où les pratiques alimentaires traditionnelles ont été occidentalisées, on reconnaîtra les familles dont le statut social est sans doute le plus prestigieux. A contrario, les familles ouvrières sont restées, quant à elles, plus fidèles à la tradition culinaire. Les premiers émancipés, ceux qui avaient les moyens de la scolarisation rigoureuse de leurs enfants, ont été les premiers à abandonner les pratiques traditionnelles. »<sup>1102</sup>. Dans le cadre de notre étude, nous ne pouvons absolument pas affirmer un tel déterminisme. Les entretiens menés montrent que ce sont davantage les parcours de vie

---

<sup>1102</sup> Joëlle BAHLOUL, *op. cit.*, p. 25.



individuels qui complexifient le rapport avec la tradition, avec le rite. Ainsi, Sylvie, issue d'une famille a priori « occidentalisée » et d'un niveau économique médian (son père travaillait dans l'armée française, sa maman était institutrice avant de se marier, ils parlaient français à la maison et avaient du personnel musulman), est devenue elle-même médecin en France, et met un point d'honneur, comme il a été révélé au-dessus, à cuisiner la *dafina* tous les vendredis pour les samedis, à organiser les fêtes religieuses comme la Mimouna tous les ans, à observer des pratiques religieuses telle qu'aller à la synagogue, respecter les règles de la cacherout. Au contraire, Paul, issu d'une famille assez modeste (au Maroc son papa est garçon de café, son grand-père dans le petit commerce vend des djellabas près du mellah, sa maman couturière), dit que sa famille a migré pour des raisons économiques et la qualifie de « pauvre » du moins à son arrivée en France. Comme raconté plus haut, ses différentes expériences l'ont amené à devenir athée et à couper les liens avec la tradition, pour aujourd'hui y revenir seulement à son aspect culturel et non religieux afin d'expliquer ses origines à son petit-fils. Quant aux pratiques culinaires d'Annette, elles ont évolué tout au long de sa vie en relation étroite sa situation familiale.

Les rites ou rituels, que l'on peut qualifier d'actions que l'on effectue en toute conscience et en y portant attention, sont parfois dépourvus de croyance. Pour faire communauté, l'action est plus importante que la pensée. De plus, selon Michael Houseman, anthropologue, le présupposé selon lequel une action est l'expression d'un sentiment, d'un état d'esprit, ne fonctionne pas dans le cas d'un rite. On accomplit parfois une action en présupposant qu'elle va avoir un effet sur soi, sur ce que l'on va penser, sur ce que l'on va ressentir. Le rite fait partie de ces actions. Par exemple, je ne vais pas à la synagogue parce que je suis croyant mais parce que je pense que le fait d'y aller va me faire appréhender la vie d'une autre manière. Cette manière de penser rend non pas les actions plus complexes mais bien les acteurs plus complexes<sup>1103</sup> car il semble qu'au-delà de l'appartenance à un groupe, les producteurs et consommateurs de cuisine juive marocaine attendent que leurs pratiques aient un effet sur eux et leur façon d'envisager leur rapport à leurs racines.

---

<sup>1103</sup> Le rite. Rencontre organisée dans le cadre du cycle « Religions : des mots pour les comprendre » à la Bibliothèque publique d'information que l'on peut réécouter ici : <http://archives-sonores.bpi.fr/doc=4381>, consulté le 10 février 2016.

# CHAPITRE 7- ACCULTURATION ET RELIGION : RÉALITÉS, LIMITES, ÉCHECS

## Introduction

Il est délicat d'utiliser, en histoire contemporaine, et encore davantage en histoire de l'immigration, les termes galvaudés d'intégration, d'assimilation et d'acculturation. Néanmoins, nous avons choisi d'interroger, dans ce chapitre, le terme d'« acculturation » car il semble moins avoir été pollué par la sphère politique et parce qu'il est, à notre sens, un concept plus travaillé épistémologiquement que les autres précédemment cités<sup>1104</sup>. Le concept d'acculturation appartient notamment à l'anthropologie culturelle qui le définit comme l'effet, sur les cultures, du contact avec les autres cultures. Cet effet concerne également les sociétés qui portent ces cultures<sup>1105</sup>. Comme nous l'avons souligné dans l'introduction générale, le terme de culture pose une difficulté si on la considère comme une entité fermée qui n'évolue pas. Il faudrait l'envisager métaphoriquement comme une forme sans contour dont les composants sont sans cesse en mouvement, disparaissent et réapparaissent, se fondent les uns dans les autres. L'histoire culturelle vient emprunter le terme d'acculturation à l'anthropologie pour le réinterpréter et le décomposer « en des catégories limitées mais opératoires, qui rendraient compte, à travers l'accumulation chaotique des faits, d'un ordre caché. Analyse et comparaison des caractères externes de l'acculturation, qui permettent d'élaborer une typologie et peut-être une combinatoire, des sociétés en présence, des modalités du contact et des résultats produits »<sup>1106</sup>. Ces différentes définitions montrent bien que nous utilisons le terme d'acculturation vidé des connotations selon lesquelles il s'agirait de la rencontre d'une culture supérieure avec une culture inférieure, comme ce terme a malheureusement été employé en contexte colonial. C'est la raison pour laquelle le terme d'interculturalité est préférée à certains endroits. Alors que les chapitres précédents ont voulu montrer les

---

<sup>1104</sup> Cependant, nous ne pouvons pas tout à fait ignorer les termes d'intégration et d'assimilation dans la mesure où ils sont intimement liés aux processus d'acculturation. Pour Nathan Wachtel, dans « L'acculturation », dans *Faire l'Histoire*, t. 1, J. Le GOFF et P. NORA (dir.), Paris, 1974, pp. 174-202, p. 180 : « les processus d'acculturation [...] se répartissent entre deux pôles : le premier peut être désigné par le terme d'intégration, le second par celui d'assimilation ».

<sup>1105</sup> Alfred Louis KROEBER, cité par Gonzalo AGUIRRE BELTRAN, *El proceso de aculturación*, Universidad nacional autónoma de México, dirección general de la publicaciones, 1957, p. 16.

<sup>1106</sup> Nathan WACHTEL, « L'acculturation », dans *Faire l'Histoire*, t. 1, J. Le GOFF et P. NORA (dir.), Paris, 1974, pp. 174-202, cité par Cécilia COURBOT, « De l'acculturation aux processus d'acculturation, de l'anthropologie à l'histoire. Petite histoire d'un terme connoté », *Hypothèses*, vol. 3, n° 1, 2000, pp. 121-129, p. 128.

processus de rapprochement et de métissage entre les pratiques alimentaires des migrants et celles de la société française, nous voulons ici mettre en exergue les moments où le processus d'acculturation n'a pas été synonyme d'adoption d'aspects de la culture de l'Autre et où le terme d'interaction culturelle ne peut pas tout à fait être appliqué. Nous voulons parler ici des situations lors desquelles la religion ou l'absence de religion est discutée.

En ce qui concerne notre sujet, d'un côté, le groupe « migrant(e)s marocain(e)s et leurs enfants » adaptent, inventent, intériorisent des normes caractéristiques de la société d'installation, pendant que cette dernière elle-même intègre, négocie ou rejette certaines valeurs ou pratiques du premier groupe. Il faut pourtant se méfier des dénominations car ce que nous appelons « société », se trouve être constitué et perçu différemment en 1950, en 1975 et en 2018. En considérant que les migrants arrivés dans les années 1960 font supposément partie de la société qui « intègre, négocie ou rejette » en 2018, l'arrivée de nouveaux flux de migrants marocains devrait être d'autant plus facilitée puisque des personnes de la culture d'origine sont déjà présentes. Est-il plus aisé de s'installer en France en 2018 qu'en 1960 et a fortiori en 1930 ?

Comme nous l'avons précisé antérieurement, notre recherche repose sur des entretiens effectués auprès de migrants marocains et de leurs enfants. Nos réflexions sont issues des résultats d'entretiens mais sont aussi le fruit d'observations, au sein de familles dont au moins un des membres est musulman né au Maroc ou né en France de parents marocains, que nous avons rapportées sous formes de notes<sup>1107</sup>.

Une question s'est soulevée lors de ces entretiens : celle de la relation entre le niveau d'études et la religiosité. Il est évident que le nombre d'entretiens ne nous permet pas d'émettre de quelconques statistiques mais nous pouvons simplement souligner que les deux personnes qui se sentent les plus éloignées de la religion ont toutes les deux un niveau d'études supérieur au bac, l'un étant ingénieur (bac + 5) et le second ayant commencé des études de sociologie avant de réussir un concours dans la fonction publique. Chez les personnes croyantes et/ou pratiquantes, un tiers d'entre elles ont un niveau supérieur au bac, dont un thésard en langue arabe, un détenteur d'un master en gestion des sciences humaines, un licencié en langue. Le lien entre degré de religiosité et niveau d'étude est donc impossible

---

<sup>1107</sup> Parfois il s'agit de dialogues et d'échanges entre les membres d'une famille ou d'un groupe d'amis sans intervention du chercheur. Certains dialogues retranscrits ont été lus par ceux qui les avaient prononcés par soucis de fidélité aux propos.

à établir, des personnes à haut niveau d'études étant présents dans les deux groupes. Si le groupe des croyants et pratiquants est surreprésenté par des personnes n'ayant pas fait d'études au-delà du collège, voire se trouvant analphabètes, c'est parce qu'il s'agit de personnes d'un âge avancé (plus de 60 ans) qui ont grandi dans une situation scolaire défavorable au Maroc, dans un environnement plutôt rural.

Compte tenu de l'influence que la France a eu au Maroc pendant le Protectorat, les migrants ont déjà intégré des aspects culturels de la société française, par exemple en ce qui concerne l'administration ou le travail. Cependant, ils doivent faire face à deux principaux changements en arrivant en France : le climat (surtout pour ceux qui s'installent dans la moitié nord de la France) et le système religieux. Ces deux thématiques sont récurrentes dans les entretiens en tant qu'éléments différents voire opposés entre « l'avant migration » et l'après.

Effectivement, le pays de départ détient une religion d'État, dont le chef est également reconnu par la population comme un descendant du prophète Mohamed, messenger de Dieu, alors que le pays d'installation montre une neutralité au sujet de la religion, eu égard aux lois de séparation des Églises et de l'État de 1905. Par ailleurs la première religion du pays est le catholicisme, religion qui ne comprend que des interdits alimentaires ponctuels durant le Carême<sup>1108</sup> et dont la transgression n'est pas perçue avec la même rigueur que dans d'autres religions.

L'offre alimentaire dépendant des politiques d'État et des industries, les interdits alimentaires peuvent donc constituer un frein dans le processus d'acculturation entre les migrants musulmans et la société française. Nos entretiens et observations vont nous aider à confirmer ou infirmer cette hypothèse tout en nous interrogeant sur l'évolution de la nature des interdits alimentaires.

Mohammed Hocine Benkheira explique dans son ouvrage <sup>1109</sup> sur les interdits alimentaires islamiques que son objectif n'est pas d'étudier les pratiques des croyants mais d'expliquer en quoi consiste le système religieux qu'est l'islam. Notre démarche est inverse. Elle consiste à s'intéresser aux croyants et à leurs discours sur la religion ou sur leurs propres pratiques pour ensuite aller chercher dans les textes ce à quoi ces pratiques ou discours

---

<sup>1108</sup> Le seul interdit conservé du judaïsme est celui de la consommation de sang, mais il est lui aussi tombé en désuétude.

<sup>1109</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Presses Universitaires de France, 2000.

peuvent correspondre afin de comprendre ce qui relève des textes religieux, et ce qui relève de l'adaptation de pratiques religieuses à un nouvel environnement. En l'occurrence il s'agit ici des pratiques des Marocains musulmans sunnites dans le contexte français, dans un pays qui se veut être laïc tout en ayant hérité d'une histoire religieuse imprégnée par le catholicisme. En effet, la problématique qui se joue dans ce chapitre concerne les pratiques, ou parfois l'absence de pratique islamique chez les migrants marocains<sup>1110</sup>.

Il faut préalablement se mettre d'accord sur le terme d'« islam », tout comme le fait Mohammed Hocine Benkheira dans son ouvrage sur les interdits alimentaires. Selon ce dernier, « islam » sans majuscule désigne la religion, alors que l'« Islam » désignerait la civilisation islamique ou encore la culture héritée de l'islam. Or, notre propos veut en réalité confronter l'islam comme religion et comme système religieux d'une part, à la pratique de l'islam, aux comportements des individus se réclamant de cette religion. L'objectif n'est pas d'émettre un jugement ou de catégoriser les individus en « bons musulmans » ou « mauvais musulmans » d'après leurs pratiques religieuses, mais de comparer ce qui est « écrit », à ce qui est « pratiqué » pour tenter de comprendre ce qui relève de l'interprétation de textes religieux d'une part et ce qui relèverait plutôt d'une invention, évolution ou réinterprétation des pratiques, ou de l'« habitude ». Notamment pour les générations plus jeunes de migrants ou encore les enfants de ceux-ci, « l'islam peut être un choix qui concilie souvent acceptation de l'intégration et demande de distinction sociale, quand ce n'est pas un refuge face aux discriminations <sup>1111</sup>». Notre problématique soulève la question suivante : la migration a-t-elle une influence, non pas forcément sur la croyance en elle-même, mais sur les pratiques et les raisons de ces pratiques sur les Marocains musulmans ? Nous prendrons bien sûr en compte uniquement les pratiques alimentaires. Afin d'être plus explicite, nous nous demanderons si le fait de manger de porc pour un migrant marocain ou ses enfants, relève encore totalement de la foi ou si cette pratique aurait tendance à se transformer en habitude culturelle ? Enfin, ce chapitre voudrait également aborder les absences de pratiques religieuses alimentaires et leurs conséquences sur la vie sociale et culturelle des personnes concernées.

---

<sup>1110</sup> Nous avons donné une définition au terme de migrant dans l'introduction de cette seconde partie de la thèse.

<sup>1111</sup> Catherine WIHTOL DE WENDEN, « Islam, immigration et intégration européenne », Cahier d'études sur la Méditerranée orientale et le monde turco-iranien, n°33, 2002, consulté le 15 octobre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/bases-doc.univ-lorraine.fr/cemoti/729> p.4

Notre hypothèse est que la migration d'un pays A religieux à un pays B laïque ou « non musulman » modifie moins les pratiques mais plutôt la fonction des interdits religieux, ou le discours qui les entoure, et ce encore davantage au cours des générations.

1. Le porc, dernier marqueur d'appartenance à la culture d'origine « avant l'apostasie<sup>1112</sup> »

Parmi les personnes marocaines ou enfants de parents marocains que nous avons interrogés (mises à part les personnes juives), nous pouvons distinguer<sup>1113</sup> trois catégories d'individus. Les « musulmans croyants pratiquants », les « musulmans croyants non pratiquants » et les « non croyants ». Ces derniers se disent soit « non musulmans » soit « non croyants de culture musulmane ». En réalité, ces catégories sont difficilement définissables, leurs frontières très poreuses et les individus fluctuants. Par exemple, les « croyants non pratiquants » n'existent pas vraiment dans notre échantillon dans la mesure où s'ils ne respectent effectivement aucune prescription (les cinq piliers de l'islam par exemple), en revanche il serait inexact de dire qu'ils ne respectent aucune interdiction. En effet, celles qui se disent « non pratiquantes » parmi les personnes interrogées et/ou observées, ne consomment cependant pas de viande de porc, du moins de manière directe<sup>1114</sup>, mais peuvent consommer, par exemple, des boissons alcoolisées. D'autre part, la catégorie « non-croyante » est également difficilement palpable, certes un de nos témoins se définit avec assurance comme « athée » mais un autre se rapproche plutôt de l'agnosticisme en se déclarant « pas vraiment croyant ». Dans les deux cas, ils affirment tous les deux manger « tout ce qui est bon », viande porcine incluse. Il est aussi évident que la « pratique religieuse » se compose de degrés multiples, selon les conceptions propres de la religion, les interprétations des textes, les contextes de la vie. Mais ce qui ressort de nos observations et entretiens c'est que tous les « croyants », qu'ils se disent pratiquants ou non, s'abstiennent de manger du porc, et ce, de façon catégorique.

---

<sup>1112</sup> Extrait de phrase prononcée par un témoin : « ne pas manger de porc, c'est la dernière marque de ta religion avant de passer à l'apostasie ».

<sup>1113</sup> Certaines personnes (notamment les non-croyantes et/ou non pratiquantes) se sont autoassignées de cette façon, pour d'autres, nous avons déduit nous-mêmes, à partir de leurs discours, si elles étaient ou non croyantes et pratiquantes.

<sup>1114</sup> Ceux qui consomment des produits de l'industrie agroalimentaire ne prêtent pas forcément attention à la présence de gélatine de porc dans les confiseries ou pâtisseries.

Parmi les personnes rencontrées, celles qui sont les moins attachées au dogme religieux, tout en restant croyantes, restent respectueuses de l'interdiction de la consommation de porc. Pour expliquer cela, elles invoquent la tradition familiale : « j'ai été élevé de cette manière, on n'a jamais mangé de cochon à la maison ». D'autres convoquent l'argument du pur et de l'impur allié à l'argument scientifique : « le porc c'est le seul mammifère qui puisse manger ses propres enfants<sup>1115</sup> ! Il est omnivore. C'est aussi celui qui a le plus d'ADN en commun avec l'homme. On se ressemble trop pour que les humains puissent en manger ». Même dans les discours les plus libéraux vis-à-vis de la religion, le porc reste un animal banni de l'assiette des individus. Ainsi, dans la première partie de son entretien, un homme déclare se sentir « déiste » dans la mesure où il dit se reconnaître dans le dogme d'aucune religion : « Je n'aime pas les dogmes. Les religions ne sont souvent plus en phase avec les réalités contemporaines et ne peuvent être appliquées telles qu'elles sont décrites dans la Bible ou le Coran <sup>1116</sup> ». En revanche, lorsque nous l'interrogeons sur les interdictions découlant du dogme islamique, la consommation du porc lui paraît inenvisageable : « ce n'est pas pour rien que la première religion monothéiste l'a interdit et que l'islam, qui a supprimé beaucoup des interdits alimentaires de la religion juive pour rendre sa pratique plus facile, a maintenu cette interdiction. <sup>1117</sup>».

Nous pensons que cette intransigeance à l'égard de la viande de porc trouve ses racines dans les représentations du cochon, étudiées par Michel Pastoureau <sup>1118</sup>, depuis l'Antiquité. Animal ambigu puisque proche de l'homme, il cumule, tout au long de l'histoire, des défauts qui engendrent un rejet de la part de ce dernier. En tant que premier animal domestique, il a au départ moins de défauts que le chien qui, devenu « le meilleur ami de l'homme » au XVI<sup>e</sup> siècle, les transmet au cochon<sup>1119</sup>. Le naturaliste Buffon (1707-1788) en fait une description peu avantageuse car il n'arrive pas à le classer zoologiquement entre les autres espèces : le porc a des sabots fendus alors qu'il ne rumine pas<sup>1120</sup>. Cette difficulté à être classé concerne en fait l'ensemble des animaux proscrits par le Talmud : certains oiseaux comme le corbeau qui mangent de la chair alors qu'ils volent ou les espèces aquatiques qui nagent alors qu'elles n'ont pas d'écailles<sup>1121</sup>. La deuxième raison du rejet du porc, pour

<sup>1115</sup> En réalité, c'est le cas pour d'autres mammifères.

<sup>1116</sup> Entretien avec Camil, le 5 septembre 2016.

<sup>1117</sup> *Idem.*

<sup>1118</sup> Michel Pastoureau, *Le cochon, histoire d'un cousin mal aimé*, Gallimard, 2009, 159 p.

<sup>1119</sup> *Ibid.*, pp. 99-100.

<sup>1120</sup> *Ibid.*, p. 50.

<sup>1121</sup> *Ibid.*, p. 84.

Michel Pastoureau, est celle évoquée par un de nos interviewés : la similarité avec l'homme. Déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle, on observe la ressemblance des organes du porc avec ceux de l'être humain. Les recherches menées au XXI<sup>e</sup> siècle confirment cette proximité en démontrant que nous partageons effectivement 95% de notre ADN avec le cochon (et 97% avec le singe<sup>1122</sup>) et les personnes ayant déjà fait l'expérience du cannibalisme affirment que le goût de la chair humaine est proche de celle du porc <sup>1123</sup> . Ainsi, manger du porc reviendrait à de l'anthropophagie<sup>1124</sup>.

C'est effectivement cette explication qui semble la plus scientifique lorsque l'on sait que l'islam fait reposer en partie sa doctrine sur l'opposition humanité-animalité <sup>1125</sup> , l'humanité se plaçant au-dessus de l'animalité<sup>1126</sup>. Il reste que même si nous sommes proches génétiquement de cet animal, il est tout de même issu une autre espèce et que, connaissant cette proximité, les non-musulmans ou athées n'ont pas abandonné pour autant leur consommation de charcuterie, ceci sans qu'il ait été observé de conséquences particulières sur le corps. Les Chinois, qui en consomment presque la moitié de la production mondiale, n'ont pas développé de particularité génétique liée à cet animal. Jusqu'en 2014, le porc est la première viande consommée au monde représentant 36 % de la ration mondiale<sup>1127</sup>, dépassé par la volaille en 2017<sup>1128</sup>.

Mais finalement, comme l'affirme Michel Pastoureau, pour les croyants, il est vain de chercher une explication à l'interdit du porc et le faire serait contraire à la volonté de Dieu<sup>1129</sup>. C'est pourquoi, lorsque nous avons observé chez une partie de nos interviewés une certaine méfiance vis-à-vis des questions portant sur la religion, nous nous sommes limitées à discuter des pratiques effectives sans chercher les causes originelles, par crainte que l'interview ne doive être interrompue. Lorsque nous avons pu au contraire discuter de leur conception des

---

<sup>1122</sup> 97% selon Michel Pastoureau mais d'autres études citent le chiffre de 99,4% d'ADN commun entre l'homme et le chimpanzé : [https://www.lexpress.fr/actualite/sciences/homme-singe-le-jeu-des-differences\\_1931003.html](https://www.lexpress.fr/actualite/sciences/homme-singe-le-jeu-des-differences_1931003.html).

<sup>1123</sup> *Ibid.*, p. 127.

<sup>1124</sup> Freddy RAPHAËL, *La cuisine juive en Alsace, histoire et traditions : recettes en provenance d'Alsace, d'Europe de l'Est et d'Afrique du Nord*, Strasbourg : la Nuée bleue, 2005.

<sup>1125</sup> Mohamed Hocine BENKHEIRA, *op. cit.*, p. 33.

<sup>1126</sup> *Ibid.*, p. 57.

<sup>1127</sup> Ces données proviennent de statistique sur la production et santé animales à l'adresse : [http://www.fao.org/ag/againfo/themes/fr/meat/backgr\\_sources.html](http://www.fao.org/ag/againfo/themes/fr/meat/backgr_sources.html).

<sup>1128</sup> Agri71 est un Média d'informations agricole, viticole et rurale, cette page donne des information sur la volaille : <http://agri71.fr/articles/22-10-2017/9493/Depuis-cette-annee-la-volaille-est-la-viande-la-plus-consommee-dans-le-monde/>

<sup>1129</sup> Michel PASTOUREAU, *op.cit.*, p. 87.



interdits alimentaires, nous avons comparé les discours avec les points de vue de spécialistes de la question.

Mohammed Hocine Benkheira ne traite pas spécifiquement de l'interdit du porc dans son livre dans la mesure où il ne prête pas à discussion<sup>1130</sup> : effectivement, le cochon (*hinzir*) est illicite comme cela est explicitement écrit dans le Coran, à plusieurs reprises.

Dans le Coran, les interdits et prescriptions se trouvent dispersés dans plusieurs sourates<sup>1131</sup>.

- Sourate II, verset 172 :

*Ohé, ceux qui adhèrent, nourrissez-vous des biens dont nous vous pourvoyons. Remerciez Allah, si vous le servez.*

- Sourate II, verset 173 :

*Voici, Il vous interdit la charogne, le sang, la viande de porc, et ce qui est immolé pour tout autre qu'Allah. Mais pour qui y est contraint, sans concupiscence ni agressivité, voici, Allah, indulgent, matriciel.*

- Sourate V, verset 3 :

*Vous sont interdits la charogne, le sang, la viande de porc ; ce qui est immolé pour un autre qu'Allah ; l'étouffée, l'assommée, la culbutée, l'encornée ; celle que le fauve a dévorée, sauf quand vous aurez pu l'immoler sur des stèles. Vous présagez avec des flèches : c'est de la scélératesse. Aujourd'hui, ceux qui effacent votre créance désespèrent. Ne les redoutez pas : redoutez-moi. Aujourd'hui, j'ai réalisé pour vous votre créance, j'ai parachevé sur vous mon ravissement. Pour créance, je veux pour vous la pacification, al-islâm. Sous la contrainte de la faim, sans intention mauvaise, nul n'est inique : Voici, Allah, indulgent, matriciel.*

- Sourate V, verset 4 :

*Ils t'interrogent sur ce qui leur est permis. Dis : « Les bonnes nourritures vous sont permises et ce que vous prenez aux prédateurs et aux chiens à qui vous apprenez ce qu'Allah vous apprend : nourrissez-vous de ce qu'ils vous apportent, après avoir invoqué dessus le nom d'Allah. » Frémissez d'Allah, Voici, Allah, prompt au compte.*

---

<sup>1130</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, *op. cit.*, p. 60.

<sup>1131</sup> Nous avons choisi la version du Coran traduite par André Chouraqui.

- Sourate VI, verset 145

*. Dis : « Je ne trouve pas, en ce qui m'a été révélé, d'interdiction concernant la nourriture dont ils se nourrissent, sauf de manger une charogne ou du sang répandu, ou de la viande de porc. C'est une abomination, un dévoiement de les vouer à un autre qu'Allah. » Qui s'en nourrit par nécessité n'est ni rebelle ni transgresseur. Voici ton Rabb, clément, matriciel.*

- Sourate XVI, verset 115

*Voici, il vous a interdit la charogne, le sang, la viande de porc, et tout ce qui a été immolé en invoquant un autre qu'Allah. Mais qui y est contraint, sans le vouloir ni se rebeller, Voici, Allah, clément, matriciel.*

Le porc est donc explicitement interdit dans la religion islamique, ce qui explique naturellement son rejet de la part des musulmans marocains. En revanche, le Coran n'exprime pas clairement les raisons de cet interdit, à part avec la notion d'impur. Or, l'homme est un être doué de raison qui cherche à comprendre pourquoi et comment les choses lui sont soumises avant d'agir et ce depuis l'enfance ; en outre, le contexte migratoire vers un pays non musulman accentue ce questionnement dans la mesure où les musulmans sont amenés à expliquer, voire à justifier leurs pratiques. Ainsi, nous avons retenu des discours, soit en contexte d'entretien, soit en contexte d'observation (dans lequel nous n'avons pas forcément été à l'origine des discussions), qui invoquaient parfois d'autres raisons que celle purement religieuse de l'interdit.

Pour certaines personnes croyantes dont la pratique se résume (au moment où nous les avons interrogées) à la non consommation de porc, cette seule pratique est un marqueur d'identification à leurs origines, pas forcément religieuses, mais géographiques, culturelles et familiales. Cela relève davantage de la tradition, ou de l'habitude, que de la religion à proprement parler. Ne pas manger de porc est une pratique symbolique du souvenir de l'endroit d'où l'on vient, de l'histoire personnelle (migratoire) de chacun. Ainsi, un homme de notre échantillon, né en France, n'impose aucune autre pratique religieuse à ses enfants eux aussi nés en France, en revanche, il les enjoint à ne pas manger de porc pour ne pas qu'ils oublient leurs origines. Face à eux, il déclare : « Déjà qu'à cause de moi, parce que je ne vous

ai pas assez parlé en arabe, vous n'en comprenez pas un mot, alors en plus vous allez manger du porc et oublier votre culture d'origine ? »<sup>1132</sup>.

Pour lui, la non consommation de porc est l'unique « trace » restante de la culture musulmane qu'il lègue à ses enfants puisque, lui-même Français né en France, portant un amour à la langue française (il a étudié les lettres modernes et anciennes à l'université), il n'a que peu transmis la langue arabe à ses enfants (seulement en instituant le bonjour du matin en arabe : *Sabah el Kheir*), ce qui n'a pas été relayé par la maman des enfants, d'origine française et non arabophone. Seuls ses propres parents ont appris à leurs petits-enfants quelques rudiments de la religion musulmane, par exemple en leur montrant comment prier. Il est à noter que les enfants bénéficient d'un régime « sans porc » à la cantine de leur école, ce qui ne les a pas empêchés de goûter, par curiosité, au jambon, aussi parce que leurs grands-parents maternels leur en ont proposé.

## 2. La pratique des interdits alimentaires chez les migrants marocains musulmans et chez les enfants de migrants musulmans nés en France

Comme dit précédemment, le contexte migratoire augmente les occasions de devoir expliquer à l'Autre ses propres pratiques, mais également à ses propres enfants, qui côtoient, par exemple à la cantine scolaire, des enfants non musulmans consommant du porc. Une des questions auxquelles les musulmans sont le plus confrontés de la part des non croyants ou d'autres religions est la suivante : « pourquoi refuses-tu de manger du porc alors que tu bois du vin ? ». Même si cette question « tarte à la crème » est agaçante, on peut effectivement étudier le raisonnement des personnes qui paraissent sélectionner les interdits religieux.

Dans les discours des personnes interrogées, il y a l'idée que le fait de boire de l'alcool est une pratique temporaire dans l'année et dans la vie de l'individu. Les personnes pratiquant le jeûne du ramadan se préparent à celui-ci en s'abstenant de boire de l'alcool 40 jours avant, car selon certains hadiths, c'est le temps que le corps met à évacuer l'alcool. C'est une pratique temporaire sur la durée de la vie car une partie des personnes interrogées affirment qu'elles arrêteront la consommation d'alcool quand elles commenceront une vie réglée : « quand j'aurai trouvé un travail, une épouse, que j'aurai des enfants, je pratiquerai davantage

---

<sup>1132</sup> Propos de Camil, relevé en contexte d'observation, en 2017.

ma religion »<sup>1133</sup>. La deuxième idée est qu'il y aurait une hiérarchie des obligations et interdictions en islam. Ainsi, toujours selon certains discours, boire de l'alcool ou fumer seraient des péchés moins graves que manger du porc. Nous exposons ici le point de vue de Naïma, née en 1984 à Nancy, fille de migrants nés au Maroc :

« Alors, en termes de religion, il y a des prescriptions qui sont fortes et d'autres qui le sont moins. De manger du porc, pas *halal* hein, le porc, c'est vrai que la viande *halal* et le porc c'est une prescription religieuse qui est assez forte. Pour l'alcool c'est toléré. Mais dans la limite du raisonnable. C'est toléré, certains te diront que non, en fait la religion musulmane c'est une religion qui t'interdit de faire toute chose qui peut être nuisible à ta santé : fumer, boire de l'alcool, la viande du porc, parce qu'elle est censée être impure, pareil quand tu égorges un mouton ils te diront que c'est mieux parce que le sang est vraiment évacué de la bête, enfin bon, bref, mais ouais c'est vrai que moi aussi j'ai déjà entendu dire ça, est-ce que je peux te répondre, enfin si tu poses la question à maman elle te dira que non, c'est une interdiction aussi. Mais certains te diront oui mais quand tu manges du porc c'est pire parce que c'est une interdiction formelle alors que l'alcool il a été consommé puis à un moment donné il a été interdit parce qu'il y avait trop d'excès. Mais normalement non, normalement si tu manges *halal* tu bois pas d'alcool parce que si tu manges *halal* c'est que tu es pratiquant, c'est que tu as une foi forte et il est dit que quand tu bois de l'alcool, pendant 40 jours les anges ne tournent pas autour de toi, ça veut dire que tu n'es plus considéré comme musulman. Pendant 40 jours. D'où pourquoi les gens... enfin au Maroc je sais pas si tu savais mais un mois avant le début du ramadan, tous les bars, tous les trucs où il y a de l'alcool sont fermés parce que sinon tu jeûnes pour rien »<sup>1134</sup>.

Il faut d'abord préciser, pour aller dans le sens des discours précédents, que le porc et l'alcool n'ont absolument pas le même statut dans le Coran. Alors que le premier est clairement proscrit, le statut du second est assez ambigu. C'est plutôt l'ivresse, notamment durant la prière, qui est interdite. Certes, boire de l'alcool est un péché et une œuvre du diable, mais le terme d'interdiction n'est pas prononcé.

---

<sup>1133</sup> Dans les discours, il apparaît que l'âge de 40 ans est l'âge à partir duquel l'homme est complètement responsable de ses actes. Dieu lui pardonnera plus difficilement les péchés réalisés après cet âge que ceux commis avant.

<sup>1134</sup> Entretien avec Naïma, le 9 septembre 2012.

- Sourate 2, verset 219 :

*Ils t'interrogent sur le vin et le jeu. Dis : « Grave est l'offense des deux, malgré leur attrait pour les hommes. Mais leur offense est plus grave que leur attrait. » Ils t'interrogent : « Que prodiguer ? » Dis : « Le superflu. » Ainsi Allah vous fait discerner les Signes pour que vous méditez.*

- Sourate 4, verset 43 :

*Ohé, ceux qui adhèrent, n'entrez pas en prière en étant ivres, quand vous ne savez pas ce que vous dites [...].*

- Sourate 5, verset 90-91 :

*Ohé, ceux qui adhèrent, le vin, le jeu, les stèles, les flèches sont une abomination, l'œuvre du Shaitân: écarter-vous d'eux. Peut-être serez-vous fécondés.*

*Le Shaitân veut susciter entre vous l'animosité et la haine par le vin et le jeu, pour vous éloigner de la mémoire d'Allah et de la prière. Ne vous en absteniez-vous pas ?*

La licéité de l'alcool et du vin est d'autant plus ambiguë qu'ils ont, dans d'autres versets, le statut de récompense une fois au Paradis. Il n'est donc pas question d'impureté ou de chose immonde, contrairement au cochon.

- Sourate 47, verset 15 :

*Image du Jardin promis aux frémissants : là, il est des fleuves d'une eau sans pollution, fleuves de lait au goût inaltérable, fleuves de vin, volupté des buveurs, fleuves de miel pur... Les élus ont, là, de tous les fruits, avec l'indulgence de leur Rabb. En est-il de même dans le Feu ? Là en permanence, ils sont abreuvés d'une eau bouillante qui déchiquette les entrailles.*

Cette non-interdiction dans le texte pourrait donc être utilisée comme un argument pour les personnes interrogées sur la comparaison entre le porc et l'alcool. Pourtant, nous n'avons jamais entendu, de la part d'une personne croyante, de telles références aux textes.

Les personnes préfèrent invoquer une sorte de hiérarchisation des péchés. Effectivement, il existe en islam, un système de points, comptabilisant les bonnes actions des

mauvaises. Le terme<sup>1135</sup> de *hassanate* est une métaphore qui signifie la récompense d'avoir fait une bonne action alors que *siyate* est la rétribution ou sanction provoquée par la mauvaise action. Ce système de « bonus » permet à celui qui accumule les bonnes actions d'avancer vers le Paradis.

Les bonnes actions sont en général plus récompensées que les mauvaises actions ne sont punies. D'après les hadiths se trouvant dans le recueil de Al Bukhari<sup>1136</sup>, une mauvaise action compte pour une seule, à moins que Dieu ne la prenne pas en compte. En revanche, certaines bonnes actions peuvent compter pour plusieurs, jusqu'à 700 :

Abu Harayra dit : « le Messager de Dieu a dit : « Lorsque l'un de vous perfectionne son islam, toute bonne œuvre qu'il fait lui sera inscrite comme équivalente à un nombre allant de dix à sept cents, et toute mauvaise action qu'il commet lui sera inscrite exactement comme sa valeur propre »<sup>1137</sup>.

Cependant, nous n'avons pas trouvé de texte explicitant davantage ce système de points et surtout désignant les péchés et le nombre de points correspondants. Si un tel discours n'est pas créé *ex nihilo*, il relève tout de même de la simplification, dans le but d'encourager les fidèles et notamment parmi eux, les enfants, à agir correctement. Effectivement, ces discours proviennent notamment de personnes dont la catégorie sociale pourrait se trouver sous influence d'un discours de prédication, dans les associations et les mosquées. Cette démarche est largement critiquée par les spécialistes et islamologues qui regrettent qu'au lieu de passer par l'explication des textes, les interdits soient sanctionnés de façon aussi manichéenne. Les parents sont parfois désemparés par les questions de leurs enfants qui leur demandent des explications sur l'interdit du porc ou sur la notion de *halal*, alors qu'au Maroc, la question ne se posait pas, la totalité de la viande étant abattue de manière rituelle et le porc n'étant jamais proposé dans la vie courante<sup>1138</sup>. Ainsi, la réponse consistant à mettre en opposition « récompense » et « sanction » fonctionne pour ceux qui n'ont pas les armes

---

<sup>1135</sup> Nous remercions le professeur Nejmeddine Benkhafallah (Université de Lorraine) pour ses éclaircissements sur le sujet.

<sup>1136</sup> Mohammed Al Bukhari (810-870) est l'auteur d'un recueil de hadith, c'est-à-dire de communications orales attribuées au prophète Mohammed.

<sup>1137</sup> AL BUKHARI, Muhammad Ben Ismail Sahîh d'Al-Bukhârî, *Les hadith authentiques établis par le grand traditionniste l'Imam Abu Abdullah Muhammad ben Ismail*, traduit par Harkat AHMED, volume I, Beyrouth-Saïda, Al Maktaba al A'srighah, 2003.

<sup>1138</sup> Il existe tout de même des boutiques proposant de la viande de porc, à destination de migrants européens (retraités français résidents au Maroc, travailleurs expatriés, par exemple).

intellectuelles pour approfondir le sujet ou pour ceux qui ne voient pas l'intérêt d'éduquer et d'informer les croyants.

Au-delà des questions d'érudition, il semble que l'apparition de nouveaux débats est liée directement à la présence d'une minorité musulmane en Europe et donc que les textes classiques ne peuvent répondre à certaines questions actuelles. On ne peut nier également dans certains cas des sentiments de rejet du mode de vie européen, rejets qui mènent parfois à des processus de mythification vis-à-vis de l'autre. Ainsi, Abdallah, né en 1952 et arrivé en France en 1971, affirme que la cuisine française est à base de vin, même devant notre scepticisme :

Abdallah : « Bon, ce qui est dommage au niveau de la cuisine française, [c'est qu'] il y a toujours du vin, il faut tout le temps... alors qu'il n'y a pas besoin du vin ! On ne met pas de vin dans la cuisine marocaine, elle est très bonne ! Pourquoi le vin dans la recette ? Ça se boit le vin. C'est comme si je mettais du thé dans le tajine, pour faire une comparaison.

**Nous : Il y a quand même beaucoup de recettes sans vin ...**

Abdallah : Absolument pas ! Soit du vin rouge, sans du vin blanc, il y a tout le temps la bouteille à côté !

**Nous : Oui à côté, mais pas dans la nourriture en elle-même ?**

Abdallah : Je parle de la nourriture ! 80% des repas français, en général, ils mettent toujours du vin, j'arrive pas à comprendre, je ne trouve pas qu'il donne un goût, personnellement. Parce que la cuisine marocaine il n'y a pas de vin dedans et elle est délicieuse ! C'est dommage. Aujourd'hui pour savoir si je mange ici, il faut que je regarde ce qu'il y a dans la viande. »<sup>1139</sup>

Il apparaît que certains discours se construisent également dans une forme de rejet culturel du pays d'installation lorsque les individus considèrent que c'est l'ancien colon, le Français, le « kâfir<sup>1140</sup> » qui consomme le porc et l'alcool et qu'il faut donc éviter ces aliments

---

<sup>1139</sup> Extrait d'un entretien mené en octobre 2017 à Neuves-Maisons, avec Abdallah.

<sup>1140</sup> Kâfir : terme arabe qui désigne le mécréant. L'encyclopédie du monde islamique d'Oxford, dirigée par John L. ESPOSITO montre que la signification actuelle est une dérivation de l'ancienne : « It derives from the root k-f-r , whose basic sense is « to cover », « to conceal », or by extension « to ignore » or « to fail to acknowledge », « to deny », hence “to the thankless”, “to be faithless”. In a religious context, the latter meanings are more relevant, especially in relationship to the signs and benefits that God has extended to human beings. Hence the common translation of “kufir” as “unbelief” is mistaken for all but the most theological writings and obscures the

pour ne pas lui ressembler. Néanmoins l'interdit de l'alcool est moins catégorique car, contrairement au porc, il ne fait pas l'objet de dégoût. En effet, alors que la consommation de porc n'entre pas dans le mode de vie traditionnel, ce n'est pas le cas de l'alcool, qui fait partie de la culture marocaine (alcool de dattes, alcool de figue et même du vin), il n'est pas devenu un marqueur identitaire de l'Autre. Le porc au contraire a acquis des connotations de saleté et de perfidie : dans la culture populaire, le « *halouf* » est également un traître. Les raisons de cette différenciation ne sont donc pas à chercher uniquement dans les textes mais aussi dans les représentations et stéréotypes trouvés dans la culture populaire. Le porc est clairement devenu un marqueur identitaire de différenciation pour les musulmans comme pour les non-musulmans. Le « Français » est un mangeur de porc, le « Marocain » (ou « arabe », « maghrébin » ...) quelqu'un qui ne mange pas de porc. Mohammed Hocine Benkheira confirme que les interdits alimentaires scripturaires « prennent l'apparence d'un critère d'identité aux yeux des fidèles et des non-musulmans »<sup>1141</sup>.

Nous pouvons ajouter également que le caractère psychotrope de l'alcool, dont le porc est dépourvu, pourrait également jouer en sa faveur dans sa consommation par les musulmans, ainsi que son caractère « sociabilisant » :

« Pour certains c'est pas difficile de ne pas manger du porc parce qu'il y a plein d'autres viandes, par contre ne pas boire d'alcool et du coup être privé de faire une soirée « beuverie » avec ses copains c'est plus difficile. Donc là je pense que c'est une interprétation qui les arrange bien. »<sup>1142</sup>

Pouvons-nous pour autant parler de choc culturel ? Depuis deux siècles d'échanges provoqués par la colonisation et les flux migratoires, chaque société a pris connaissance des principaux interdits alimentaires de l'autre, notamment au sujet de la consommation de porc. Les migrants marocains ne sont donc pas surpris lorsqu'ils voyagent ou s'installent en France. De même, la société française a conscience que la religion majoritaire au Maroc est l'islam, qui interdit la consommation du porc. Il n'y a donc pas de sentiment d'étonnement lors de déplacements vers l'un ou l'autre des deux pays. En revanche, une frange de la population française s'interroge à propos de la continuité des traditions à travers le temps et à travers les

---

sentiments that the term inspires among Muslims. Kafir (plur kuffâr, kâfirîn), an active participial form, signifies one who does or exercises kufir, while kafîr and kuffâr both refer to one who goes to extremes in kufir. Takfir, an infinitive or verbal noun, indicates the action of judging or pronouncing someone to be a kâfir. All these words occur frequently in Islamic religious texts, beginning with the Qur'anic revelations. (p. 360).

<sup>1141</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, op.cit., *Ibid.*, p. 32.

<sup>1142</sup> Entretien avec Naïma le 9 septembre 2012 à Paris.



générations chez les migrants marocains. Pourtant, la loi sur la séparation des Églises et de l'État mise en place par la III<sup>e</sup> République en France est très récente au regard des siècles de tradition religieuse au Maroc, entretenue et encouragée durant la colonisation par le Protectorat et qui a intégré la culture marocaine et le mode de pensée de ses représentants.

Plutôt que de choc culturel, nous devons parler de méconnaissance de la culture de l'Autre et donc de sa religion. Alors que les Français nés au XX<sup>e</sup> siècle ont grandi dans un État laïque dans lequel la religion a été reléguée à la sphère privée et où l'individualité de chacun prime sur le groupe, ils ignorent qu'au contraire, la manifestation de la foi est partie intégrante de l'islam<sup>1143</sup> et que la pratique religieuse collective y est valorisée.

« Dans le monde islamisé, la religion informe plus la culture que dans le monde occidental moderne »<sup>1144</sup>, « on commet une bévue essentielle quand on refuse de prendre en ligne de compte le soubassement religieux des interdits alimentaires de l'islâm et quand on préfère, au lieu de cela, les rapporter à ce que l'on désigne vaguement par le terme de culture ».<sup>1145</sup>

Une autre différence de point de vue réside dans la construction du sentiment religieux. Alors que le nombre de baptêmes connaît une diminution drastique en France, passant de 458 000 en 1990 à 240 000 en 2015<sup>1146</sup>, démontrant d'une part la baisse des pratiques religieuses et également la volonté de laisser le choix au futur adulte<sup>1147</sup>, « l'idée que l'on doit laisser l'individu venir par lui-même à la pratique religieuse est tout à fait étrangère à l'esprit de l'islâm, notamment au *fiqh* »<sup>1148</sup>, selon Mohammed Hocine Benkheira. Un de nos interviewés, en nous faisant part de son avis à propos des mariages mixtes, confirme cette idée :

« Quand t'arrives avec [quand tu fréquentes] une personne croyante, la pratique pose un problème, simple exemple : sur la circoncision, la fille se révolte et dit « non non moi je lui laisse le choix » [à son enfant], ça veut dire que tu vas le laisser jusqu'à 18 ans

---

<sup>1143</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Presses universitaires de France, 2000, p. 28.

<sup>1144</sup> *Ibid.*, p. 30.

<sup>1145</sup> *Idem.*

<sup>1146</sup> Les sources sont celles de l'Annuaire statistique de l'Église jusqu'en 2003, puis de la conférence des évêques de France mises en ligne sur le site de l'église catholique de France : <http://eglise.catholique.fr/conference-des-veques-de-france/guide-de-leglise/leglise-catholique-en-france-et-en-chiffres/371402-statistiques-de-leglise-catholique-en-france-guide-2017/>, consulté le 17 février 2018.

<sup>1147</sup> Ces mêmes statistiques montrent également que le nombre de baptêmes après 7 ans a presque doublé entre 1990 et 2015, ce qui montre qu'une frange de la population décide par soi-même d'entrer dans la religion catholique.

<sup>1148</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, *op. cit.*, p. 29.

pour qu'il comprenne ? Moi je ne suis pas d'accord parce que si tu lui laisses le choix alors tu lui laisses aussi le choix de s'allaiter jusqu'à l'âge de 18 ans ! C'est con quand on dit à quelqu'un « je lui laisse le choix », si on laisse le principe de « je lui laisse le choix de s'habiller comme il veut », pourquoi on ne lui laisse pas le choix d'aller à l'école où il veut ! Il ne veut pas aller à l'école ? Et ben on lui laisse le choix aussi ! Pourquoi on lui laisse le choix sur le côté religieux alors que c'est une éducation aussi, et c'est là que je me dis, ce n'est pas laisser le choix, c'est plutôt se désengager de ça. Parce que quand tu laisses à un enfant le choix, un enfant ne choisit pas, un enfant ne sait pas gérer ses instincts et tout ça donc un enfant il doit avoir un cadre sinon on le laisse dans la jungle et il va devenir un Mowgli donc à partir de là moi je dis non, c'est une connerie de dire il faut laisser le choix à un enfant. Dans ce cas-là il faut lui laisser le choix dans tout. »<sup>1149</sup>

On peut conclure cette sous-partie en affirmant que le porc est bien le marqueur de l'« islamité », du point de vue des Marocains croyants (et/ou pratiquants) musulmans comme du point de vue de la société française non musulmane. Ceci constitue bien une limite à l'acculturation qui, de chaque côté, peut provoquer des réactions identitaires, comme de la part des premiers, un rejet de la cuisine de l'autre par peur d'être « contaminé » et, de la part des seconds, un sentiment de peur de l'autre manifesté par de la provocation, comme les « apéro-saucisson-vin rouge », symboles selon eux, de la culture traditionnelle française.

### 3. Des interdits à la source d'inventions culinaires

Même si la cuisine française est parfois évitée par peur qu'elle ne contienne des additifs provenant du porc (gélifiants...), elle est toutefois appréciée pour sa diversité et pour ses plats régionaux, traditionnels ou festifs, que les Marocains s'approprient. Ainsi, il n'est pas question dans certaines familles de se passer de raclette, choucroute et autres endives au « jambon ». L'industrie agroalimentaire *halal* l'a bien compris et propose de la charcuterie sans porc comme la communauté juive l'avait déjà inventée depuis longtemps. Casher, knack *halal*, jambon de dinde ou de poulet, saucisson au poulet, saucisses à cuire se trouvent dans rayons de supermarchés et les boucheries *halal* et permettent d'envisager de manger « à la française » tout en respectant sa foi. On peut remarquer que le vocabulaire de la gastronomie française reste inchangé. Les termes de « charcuterie » et de « jambon » sont utilisés pour désigner des tranches de poulet sous vide dont l'aspect visuel ressemble à s'y méprendre au jambon grâce à l'introduction d'additifs (nitrate de potassium et nitrite de sodium) leur

---

<sup>1149</sup> Entretien avec Khalid, 3 juillet 2013 à Nancy.

donnant une couleur rosée. Les mentions « cuit à l'étouffée » ainsi que le marketing des barquettes, à l'aide de photographies montrant un usage de la tranche de poulet ou de dinde identique à celui qui est fait de la tranche de jambon de porc renforcent l'assimilation du produit à celui de jambon de porc (qui n'échappe pas non plus aux colorants afin que la viande n'ait pas la couleur grise). Les plats de charcuterie accompagnant la raclette ressemblent visuellement à ceux dégustés dans les familles non musulmanes, en y ajoutant également de la charcuterie de bœuf, comme la viande des grisons<sup>1150</sup>.



Figure 55 bis : Tranches de dinde *halal* de la marque *Isla Délice*. Source : <http://www.isladelice.fr/produits/>

#### 4. Les dissidents de l'islam, stratégies d'évitement et sentiment de rejet

Dans la pensée commune et notamment dans la façon dont elles peuvent parfois être représentées dans les médias, les personnes maghrébines et a fortiori marocaines sont par essence « musulmanes » et donc « religieuses », dans le sens de croyantes et pratiquantes. Selon Mohammed Houcine Benkheira, ces représentations recouvrent une certaine réalité car dans les pays musulmans, « on est présumé musulman dès lors qu'on naît de parents musulmans et tant qu'on n'apostasie pas publiquement »<sup>1151</sup>. Il ajoute que le système religieux d'une société s'impose aux individus : « par conséquent, s'ils veulent vivre au sein de la collectivité dans laquelle ils voient le jour, ils sont contraints d'en assimiler les règles [...]».

<sup>1150</sup> D'autres exemples de phénomènes d'appropriation ont déjà été évoqués dans le chapitre 5 à propos de l'offre des boucheries halal et des plats régionaux français adaptés pour les musulmans (choucroute...).

<sup>1151</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, *op. cit.*, p. 27.

Les individus peuvent connaître les règles tout en les refusant ou en les contestant<sup>1152</sup>. Or, parmi les personnes interrogées dans le cadre de cette recherche, nous avons rencontré des individus qui semblent effectivement, minoritaires, mais dont la proportion, sur le nombre d'entretiens total, nous laisse penser qu'elle n'est pas négligeable : des personnes se disant agnostiques voire totalement athées. En outre, nous avons eu affaire également à des personnes s'affirmant musulmanes et croyantes et qui avaient une pratique de l'islam limitée.

Cependant, il ne nous appartient pas ici de comprendre comment l'individu est amené à avoir des croyances religieuses<sup>1153</sup> ou au contraire à ne pas se reconnaître dans une religion<sup>1154</sup>. Comme nous venons de le voir précédemment, il faut replacer le débat au niveau de l'individu pour comprendre les mécanismes de la pensée qui mènent à la croyance ou à l'incroyance, ce qui n'est pas du ressort des disciplines dans lesquelles nous avons inscrit nos recherches. La croyance et la pratique peuvent dépendre de la société de naissance, de l'environnement familial, des rencontres effectuées tout au long du parcours scolaire et professionnel, du cheminement intellectuel mais aussi d'autres facteurs psychologiques moins aisés à déterminer. Mohamed Hocine Benkheira écrit dans ce sens :

« La référence à l'histoire peut aider à comprendre l'émergence et la constitution de l'islâm dans la péninsule sud-arabique et dans l'aire moyen-orientale, entre le VII<sup>e</sup> et le IX<sup>e</sup> siècle, elle ne peut pas aider cependant à comprendre la conscience du croyant, c'est-à-dire sa subjectivité »<sup>1155</sup>.

Ce qui nous intéresse ici est de comprendre comment la « non croyance » ou la « non pratique » religieuse se manifeste dans les pratiques alimentaires des migrants marocains et quelles en sont les conséquences dans leur relation avec la société française mais surtout avec

---

<sup>1152</sup> À ce propos, nous avons rencontré et côtoyé, lors d'un voyage au Maroc en 2016 à Rabat, un groupe de personnes dont l'âge variait entre 20 et 30 ans, non représentatif de l'image que le Maroc se donne en tant que pays conservateur. Appartenant à la mouvance LGBT, militants pour les droits de l'homme et de la femme, proches des associations telles que le Mouvement alternatif pour les libertés individuelles (MALI), certains se sont déclarés athées, preuve de l'existence de la non croyance au Maroc. On peut tout de même préciser qu'ils semblaient, pour la plupart, avoir beaucoup voyagé. Leur discours en arabe dialectal était ponctué de mots anglais (alors que le dialectal emprunte beaucoup de termes français chez le reste de la population). Un d'entre eux nous a raconté comment il avait été jugé par un ami lorsqu'il travaillait dans le quartier de la Défense à Paris et qu'il mangeait pendant le mois de Ramadan. Ils ont également témoigné du fait qu'ils avaient conscience de constituer une minorité et que leur mode de vie (appartement en collocation mixte sans certificat de mariage ou de famille) relevait de l'exception à Rabat. Cependant, ils ont également témoigné de la difficulté d'assumer ce mode de vie (surveillance par la police, risques d'agressions) et de leur lassitude de devoir lutter, au quotidien, pour exister tels qu'ils sont. Une d'entre eux nous confie : « et si je n'ai pas envie de me battre ? Juste de vivre ? ».

<sup>1153</sup> Serge MARGEL, « Philosophie de la religion. Remarques sur les illusions transcendantales du discours », *Philosophie et religion*, n° 169, janvier-mars 2015, pp. 123-141.

<sup>1154</sup> Jacques BOUVERESSE, *Peut-on ne pas croire ? Sur la vérité, la croyance et la foi*, Agone, 2007.

<sup>1155</sup> Mohammed Hocine BENKHEIRA, *op. cit.*, p. 19.

les autres Marocains et musulmans, eux croyants et pratiquants et notamment avec leurs proches, parents et amis. À moins de prendre tous ses repas en solitaire, le mangeur consomme sous les yeux des autres convives qui peuvent observer le contenu de son assiette. Pour certains individus, et notamment ceux qui ne se reconnaissent pas dans les pratiques de la religion musulmane, cela représente un véritable contrôle social.

Dans les cas d'athéisme/agnosticisme que nous avons rencontrés chez deux de nos interviewés, il apparaît que ce n'est pas la migration qui a mené ces deux hommes à penser de la sorte. Ils entretenaient cette conviction déjà au Maroc, et la migration vers la France leur a donné davantage l'occasion d'assumer leur point de vue. Rachid, né en 1960 à El Jadida, arrivé en France en 1981, se dit athée. Il avait un père lui-même athée :

« Mon père avait fait ses études à l'institut coranique de Fès donc il aurait pu être un religieux. Il a très vite échangé [des idées] avec un communiste libanais, il est devenu athée, c'était un progressiste qui a toujours cru dans la République et pas dans la royauté et bien qu'étant inspecteur de l'enseignement arabe, il souhaitait que ses enfants fassent des études au lycée français parce que pour lui il y avait plus d'ouverture d'esprit, il y avait plus de philosophie donc voilà les choses se sont faites comme ça. C'est notre père qui a choisi pour nous et on ne s'en porte pas plus mal »<sup>1156</sup>.

Farid, né en 1961 et arrivé à Nancy en 1983 pour poursuivre ses études, a grandi et évolué au Maroc dans un milieu d'ouverture sur le savoir :

« Non<sup>1157</sup> elle [cette façon de penser] était présente avant [de venir en France], parce qu'on a eu cette chance, au Maroc, d'avoir un contact avec beaucoup d'étudiants qui parlaient déjà à l'université. Nous, dans la région de l'Est, on n'avait pas encore une université à Oujda, notre première université c'était à Fès et l'université de Fès elle est réputée par ses études théologiques et ses études sociales donc la fac de Fès elle était très réputée pour tout ce qui est sciences humaines et tout ça et on avait beaucoup d'étudiants qui parlaient là-bas et quand ils revenaient ils organisaient des cercles dans des cafés et dans des MJC. Ce phénomène a été très accentué dans les années 1970 et moi c'était là que je commençais mon adolescence et on allait beaucoup assister, grâce à beaucoup de profs et d'étudiants qui étaient déjà en terminale voire à la fac, à ce qu'on appelait les exposés dans les MJC et ils nous faisaient des exposés à thèmes. Ça, ça a influencé

---

<sup>1156</sup> Entretien réalisé le 17 septembre 2017, dans un bureau universitaire à Artem, à Nancy.

<sup>1157</sup> Réponse à notre question : « Et cette façon de penser, elle était déjà présente quand tu étais au Maroc ou bien c'est avec la vie étudiante en France que tu t'es forgé cette opinion ? »

énormément d'avoir un esprit critique, de se forger un esprit qui est basé sur les valeurs humaines et qu'on le veuille ou pas, il y a des profs qui nous parlaient de ces valeurs de la révolution française et les valeurs suprêmes des droits de l'homme qui ont été forgées quand même par la Révolution française, les grands écrivains, les défenseurs des droits de l'homme et les grands libertaires c'était quand même en France. Moi je pense que c'est ce qui nous avait conduit un peu pour qu'on rêve. Moi j'avais rêvé d'autant plus que quand j'étais ado j'avais un petit peu envie de faire une école de la marine, je disais moi je veux aller dans tous les ports de l'Europe et voir ces merveilles, ces pays où on a fait plein de bonnes choses, où on a cassé les prisons, où on a ... même si malheureusement on a encore un petit peu de chemin à faire [en France] mais il y avait une grande influence de ça. »<sup>1158</sup>

Le contexte universitaire marocain d'alors incite effectivement les étudiants à migrer massivement vers la France et la Belgique. Au début des années 1980, les moyens techniques sont faibles, certaines disciplines comme la sociologie n'existent pas et surtout, le contrôle du pouvoir sur les activités étudiantes<sup>1159</sup> et la répression qui lui est associée obligent les jeunes à envisager leurs études à l'étranger, même si pour certains, la volonté d'agir pour leur pays était première.

Farid explique que la spiritualité et la pratique religieuse sont deux choses différentes. Il mange du porc et consomme du vin, tout en ayant une pratique de la spiritualité qui n'est pas forcément en lien avec la religion musulmane. À la question portant sur ses habitudes alimentaires, il répond :

« Tout ce qui est bon, tout ce qui... je te dis, j'ai pas forcément une foi, je suis pas forcément très croyant. Des fois, j'éprouve des moments de plaisir, ça m'est déjà arrivé à quelques reprises dans lesquelles, c'est comme des prières tu vois, tu retrouves une certaine..., ça m'arrive de lire le Coran. Retrouver une certaine sérénité. Tu vois on appelle ça « terkhe », tu sais ce que c'est « tekhe » ? Ça te procure... c'est des moments qui te procurent une forte concentration. Ça me procure des moments de concentration, de mémoire, où tu te détaches de tout tu vois, tu sens que t'es un petit peu, près de tout, des personnes qui sont très chères pour toi. C'est du bonheur pour moi, c'est des moments de plaisir. Et ça m'est déjà arrivé de retrouver des moments un petit peu religieux comme ça tu vois. Comme quand tu te recueilles, comme quand tu vas assister à

---

<sup>1158</sup> Entretien réalisé le 11 juillet 2013, dans une brasserie de Nancy.

<sup>1159</sup> L'Union Nationale des Étudiants Marocains, fondée en 1956, est définitivement dissoute en 1973, avant de renaître en France.

une messe chez des amis qui ont perdu quelqu'un de leur famille ou un proche, j'ai partagé un moment de prière avec eux dans une église et tu retrouves ce moment dans lequel tu penses aux tiens, tu penses aux moments forts de ta vie et je dis pas que c'est négatif ça, c'est important, mais ça ne m'empêche pas de ... c'est pas parce que je fais, tu vis ce moment que je dois pas manger quelque chose qui est très bon, ça m'est déjà arrivé... parce que moi je pars du principe d'une foi où tout ce qui appartient aux gens du livre il est bon à manger. Voilà. Qu'il soit de communauté juive ou chrétien, bouddhiste ou musulmane, franchement, voilà, je pense qu'on a cette chance d'avoir tellement de choses que ... quand tu vois qu'il y a des populations qui meurent de faim et qui ne trouvent pas quoi manger, j'estime que... il n'y a aucune raison pour ne pas manger ce qui peut être bon quoi »<sup>1160</sup>.

Mais cette façon de voir les choses n'est pas toujours assumée en compagnie de l'entourage de ces personnes, qui trouvent davantage de liberté de penser et d'agir en dehors de leur cercle familial ou amical proche. Par exemple, Farid évite d'aborder le sujet avec sa propre épouse, musulmane d'origine algérienne, qui est croyante et pratiquante :

« Il y a des choses que moi je ne suis pas du tout, moi je suis pas du tout... très peu croyant, avec une foi plus de culture, vis-à-vis de mes parents, et en particulier vis-à-vis de mon père. Il m'a transmis beaucoup de choses d'humanisme mais pas forcément de religieux. Beaucoup de valeurs du bien et de ne pas faire du mal qui a l'essence, qui relève des textes de la religion et d'être au meilleur qu'on puisse avec l'autre, mais je pense que c'est ma religion, mais pas une foi forcément ... d'une divinité absolue quoi. Ça je l'ai pas du tout en commun avec ma femme. Moi j'aime bien vivre un petit peu librement et libertaire, de faire un petit peu... sans obstacle si tu veux, moral. Ma femme c'est le contraire, elle est très pratiquante, elle est très croyante. Je respecte son mode de vie mais ça c'est pour te dire en quelques mots que ça on l'a pas du tout en commun ».

La thématique des libertés individuelles est évoquée par certaines personnes pour qui une des raisons, non pas forcément mais d'être venu mais en tout cas d'être resté en France, est de fuir des pratiques dans lesquelles elles ne se reconnaissent pas. Hassan, mineur marocain du Nord-Pas-de-Calais, affirme :

---

<sup>1160</sup> Entretien réalisé le 11 juillet 2013, à Nancy.

« Je ne renie pas qui je suis. Je suis Marocain, je ne peux pas changer, je suis bronzé, je m'appelle Hassan, je ne peux pas renier mes racines et où je suis né. Et d'un autre côté je profite de la vie...<sup>1161</sup>»

Effectivement dans certains cas, les croyants et pratiquants peuvent également se contrôler entre eux, même en contexte migratoire dans un pays sans religion d'État. Être croyant n'est pas suffisant aux yeux de leur entourage qui leur reproche leur manque de pratique religieuse. Camil, qui travaille sur des chantiers en 2017, affirme :

« Je travaille avec mon beau-frère. À la pause déjeuner, il en profite pour aller à la mosquée et m'invite à l'accompagner, mais moi je reste dans la camionnette. Je viens de travailler et je ne suis pas propre, je ne veux pas aller à la mosquée dans cet état. Il me dit : c'est pour ça que t'es pas motivé pour le travail, c'est parce que tu ne fais pas la prière »<sup>1162</sup>.

Nous pouvons noter également que Camil n'a pas les mêmes pratiques, concernant l'alcool et le tabac, chez lui et avec ses amis qu'en contexte familial : « je ne fume jamais devant ma grand-mère, ça la fait pleurer ». De même, il prend soin de dissimuler les bouteilles de bières et de vin lorsqu'un proche vient chez lui. Dans son cas, même s'il voit sa famille régulièrement, les rapports s'en trouvent distendus et la différence entre son mode de vie personnel et celui de sa famille en fait une personne en marge de l'environnement culturel dans lequel il a été élevé, même s'il se comporte de façon autre lorsqu'il est chez ses parents.

Ce phénomène peut exister à l'inverse, lorsque les « dissidents » préfèrent se retrouver entre eux. Farid, au début des années 1980, faisait partie d'un cercle d'étudiants cosmopolite qui organisait des repas et des voyages :

« On a fait un voyage qu'on a organisé avec des amis français et il y avait un marocain avec moi et un copain à lui. Le copain n'était pas très content du fait que je buvais une bière, qu'on faisait un voyage... certes il voulait profiter du voyage parce que c'était un voyage organisé pas trop cher. Le Luc a pris sa petite 4L et on a fait un voyage qui nous a coûté pas beaucoup mais quand on est arrivés en Espagne on a commencé déjà à se...se... ça se passait pas trop bien parce qu'il supportait pas qu'on veuille prendre le temps de rester auprès d'un berger passer la nuit dans la nature, ou que l'on boive des bières quand on s'arrêtait dans des terrasses et tout, donc du coup on était à peine arrivés

---

<sup>1161</sup> Entretien avec Hassan à Agadir, le 1<sup>er</sup> décembre 2012.

<sup>1162</sup> Discussion avec Camil hors entretien, le 5 juillet 2017, à Nancy.



au port qu'il avait pris ses affaires, nous on voulait rester quelques jours au port, on est pas là pour... Lui il avait qu'une hâte c'était de rejoindre sa famille, chose qui se comprend mais on ne s'entendait pas avec... il n'y avait pas de musulman qui trainait avec nous. <sup>1163</sup>»

Les interdits alimentaires peuvent donc freiner le processus d'acculturation et intervenir dans les mécanismes de la sociabilité telle qu'on la conçoit en France<sup>1164</sup>, dans la mesure où certaines personnes préfèrent conserver un particularisme religieux quand d'autres souhaitent les voir effacer. Une forme de marginalisation, voire d'exclusion du groupe peut avoir lieu, soit envers la personne qui ne respecte pas les interdits religieux, soit envers celle qui ne partage pas le mode de vie « français » ou « européen ». En contexte d'observation, nous avons vu une personne ayant changé d'habitudes alimentaires à l'occasion du mois de ramadan 2017 (arrêt de boissons alcoolisées par exemple, viande *halal*), procéder à des stratégies d'évitement, en apportant ses propres victuailles et en quittant le lieu plus tôt lors des rencontres amicales. Le malaise voire l'exclusion qui en résulte peut à la fois être du fait du religieux pratiquant, qui quitte les « normes » du groupe, soit du fait du groupe qui, par ses regards et ses interrogations, met la personne mal à l'aise et l'incite implicitement à partir.

#### Conclusion :

Différentes remarques vont nous permettre de conclure ce chapitre. D'abord, nous remarquons que les temporalités liées à la migration n'ont pas de lien avec les pratiques religieuses. C'est-à-dire que la durée de la présence en France n'a pas pour effet une éventuelle diminution des pratiques, et que les personnes se disant athées ou agnostiques l'étaient déjà avant de venir en France. En ce qui concerne la transmission entre générations, il existe aussi un éventail de cas. Chez certaines familles, les enfants suivent les mêmes pratiques concernant les interdits alimentaires, chez d'autres, les enfants ont sélectionné les interdits (par exemple ils consomment de l'alcool mais ne mangent pas de porc), enfin parfois les enfants sont plus religieux que leurs parents dans le sens où ils ont été eux-mêmes se

---

<sup>1163</sup> Entretien avec Farid, le 11 juillet 2013 à Nancy.

<sup>1164</sup> Nous appliquons cette notion formulée d'abord par George Simmel et développée par Maurice Agulhon en 1966 puis en 1977 (*La Sociabilité méridionale : confréries et associations dans la vie collective en Provence orientale à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Aix-en-Provence, La Pensée Universitaire, 1966, 2 vol., repris sous le titre *Pénitents et francs-maçons de l'ancienne Provence : essai sur la sociabilité méridionale*, Paris, Fayard, 1984, et *Le Cercle dans la France bourgeoise, 1810-1848. Étude d'une mutation de sociabilité*, Paris, Armand Colin/École des hautes études en sciences sociales, « Cahiers des Annales », 1977) aux réunions amicales et festives lors desquelles le « groupe » ou « cercle amical » est composé de personnes adhérant à des valeurs et des pratiques communes.

renseigner sur les écrits coraniques et suivent davantage les prescriptions et débats au sein de la communauté musulmane sur ce qui est *halal* et ce qui est *haram*. Nous n'avons pas observé de familles dont les enfants avaient totalement arrêté la pratique des interdits alimentaires, ce qui ne signifie pas qu'il n'en existe pas. Nous avons remarqué que dans les familles dont les parents forment un couple mixte<sup>1165</sup>, il s'établit un rapport de force au sein duquel c'est la personne la plus croyante et/ou pratiquante qui a l'ascendant sur son/sa partenaire en ce qui concerne l'éducation religieuse des enfants. Ainsi, les enfants de Farid (qui ont entre vingt et vingt-cinq ans en 2017) sont plus proches des pratiques religieuses de leur mère et suivent des cours de religion à la mosquée. Les enfants de Camil eux, sont circoncis, portent des prénoms arabes, bénéficient de régimes de substitution à la cantine scolaire et se considèrent comme musulmans<sup>1166</sup>.

Nous avons montré que l'alimentation joue un rôle de premier plan dans le sentiment d'appartenance à une religion. En effet, les interdits alimentaires ne figurent pas (excepté le jeûne du ramadan) dans les cinq piliers de l'islam. Pourtant, c'est à travers la consommation ou non de porc, d'alcool et de viande sacrifiée que le musulman est « reconnaissable ». Néanmoins, les pratiques alimentaires dans les sociétés occidentales comme la France évoluent de telle sorte qu'il devient de plus en plus difficile de désigner l'Autre en fonction de ce qu'il mange : quelqu'un peut refuser de manger du porc par végétarianisme, véganisme, locavorisme, etc. Ainsi, la non consommation de porc ou la consommation uniquement *halal* devient un mode de consommation comme les autres.

À titre de comparaison, l'assignation de l'Autre par ses habitudes alimentaires ne marche pas forcément pour toutes les religions. Les personnes juives continuent à être définies comme telles par la société et par leurs pairs même si elles ne respectent pas les interdits religieux (pourtant beaucoup plus contraignants). C'est davantage le patronyme et l'ascendance juive par la mère qui comptent dans la définition de ce qu'est « être juif », même

---

<sup>1165</sup> Nous avons observé deux familles dans ce cas de figure. La première famille est celle de Farid, père de famille marocain agnostique marié avec une femme algérienne croyante et pratiquante. La deuxième famille est celle de Camil, fils de migrants marocains, croyant, ne consommant pas de porc mais amateur de bières, et père de deux enfants conçus avec une femme française catholique.

<sup>1166</sup> Néanmoins, dans ce dernier cas, étant donné leur âge au moment de l'écriture de ce chapitre (12 et 13 ans), nous considérons qu'ils ne sont pas encore assez matures pour avoir réfléchi aux questions religieuses et pour connaître le vrai sens de ce qu'est « être musulman ».

si les jugements dus aux pratiques alimentaires au sein de la communauté juive sont loin d'être absents<sup>1167</sup>.

Nos observations nous ont conduit à penser que le paradigme de la sociabilité est plus fort que celui du culturel ou du religieux dans l'orientation des pratiques alimentaires mais seulement jusqu'à un certain âge que nous pourrions fixer à la décennie de la trentaine notamment pour les garçons, un peu avant chez les filles. La décennie de la trentaine est décisive et représente un tournant dans le choix des pratiques alimentaires chez les jeunes hommes qui vont soit s'orienter vers une pratique plus rigoureuse de l'islam, soit ne pas changer leurs habitudes, qui dans ce cas auront tendance à peu évoluer par la suite. Cette tranche d'âge correspond souvent au premier emploi stable, à l'envie de fonder une famille et à la diminution du nombre des sorties amicales.

Nos entretiens ainsi que nos observations nous ont également permis d'appréhender la complexité de la pensée humaine, qui peut varier selon d'infimes éléments de contexte. Le temps long que nécessite une thèse a été l'occasion d'observer l'évolution de la pensée ou du mode de vie chez certaines personnes. En ce qui concerne un jeune actif que nous avons connu à l'âge de 29 ans, alors que la nourriture était abordée, en 2016, par la distinction entre le goût plaisant et le goût déplaisant : « c'est bon, je mange, ce n'est pas bon, je ne mange pas, peu importe la constitution du plat », en 2018, la viande est sélectionnée par des critères religieux. Seule celle achetée en boucherie *halal* ou en rayon de supermarché *halal* est consommée et ne doit pas être cuite à côté ou sur la même grille que la viande non *halal*. Alors que nous ne connaissons pas les raisons de ce changement, nous pouvons simplement remarquer que la période du ramadan 2017 a été décisive et apparue comme une occasion, pour la personne concernée, d'augmenter sa pratique religieuse quotidienne au-delà de la période de ce mois sacré, en supprimant la consommation d'alcool, régulière et festive avant le ramadan 2017, absente après celui-ci. Cela montre que les principes religieux, même s'ils ne sont pas respectés à l'instant T, peuvent constituer un idéal à atteindre et certains moments de la vie deviennent l'occasion de l'atteindre. Il ne faut donc pas confondre augmentation du sentiment religieux et mise en pratique de celui-ci. Néanmoins, on peut observer une augmentation de la pratique religieuse vis-à-vis des interdits alimentaires, dans la mesure où le cadre législatif et l'offre commerciale<sup>1168</sup> ont évolué afin de permettre aux croyants de

---

<sup>1167</sup> Jérôme SÉGAL, *Athée et Juif. Fécondité d'un paradoxe apparent*, Éditions matériologiques, 2016, 204 p.

<sup>1168</sup> Voir chapitre sur les boucheries *halal*.

pratiquer leur culte correctement tout en réduisant la possibilité aux non-pratiquants d'utiliser le contexte français comme excuse. Cela est tout à fait visible en ce qui concerne la problématique du *halal*, pour laquelle le tournant a lieu dans les années 1990. En effet, avant cette date, la tendance était à une permissivité plus grande concernant la licéité de la viande. Selon certaines écoles religieuses, le fait de prononcer le nom de Dieu sur la viande déjà abattue la rendait autorisée (même si elle n'était pas abattue de façon rituelle). Cette école reposait sur l'absence de possibilité pour un musulman en France d'accéder à une viande égorgée rituellement et sur la citation coranique selon laquelle le musulman peut manger la nourriture des gens du Livre. Cette tendance, suivie depuis les années 1950 en France s'est transformée durant les années 1990 avec l'apparition de nouvelles mosquées et des associations qui ont œuvré pour l'obtention du droit d'abattre la viande rituellement, justifié par l'augmentation démographique du nombre des musulmans. La viande *halal* est aujourd'hui accessible presque partout, ce qui ne justifie plus l'autorisation religieuse de consommer une viande non rituelle. L'accès aux droits d'une communauté a sans doute eu pour conséquence un rétrécissement des choix individuels au sein de cette communauté.

**PARTIE III : LA REDÉFINITION DE LA CUISINE  
MAROCAINE EN FRANCE, AU MAROC, ET DANS LE  
MONDE**

**LA DIVERSIFICATION ET LA MULTIPLICATION DES TRANSFERTS  
CULTURELS DANS LA GASTRONOMIE DEPUIS LES ANNÉES 1960**

## Introduction de la troisième partie

En 2013, les demies finales de l'émission *Master Chef* en Pologne se déroulent au Maroc. S'il s'agit de faire découvrir la cuisine nord-africaine en Europe centrale, alors pourquoi ne pas choisir l'Algérie ou la Tunisie ? La question de la pertinence de cette comparaison peut se poser. Nous y répondons par le fait que ces trois pays ont une base culturelle commune : la présence d'une population berbère ancestrale qui traverse cet espace d'Est en Ouest, l'utilisation de la langue arabe et enfin l'islam comme référent religieux et culturel. Il est certain que le contexte politique n'est pas favorable à la venue d'une équipe de télévision dans un pays peu enclin à l'ouverture sur l'Europe comme l'Algérie. En Tunisie, la chute du régime de Zine el-Abidine Ben Ali a eu des conséquences sur la sécurité intérieure du pays qui ont fait chuter le nombre de touristes. Si ces faits suffisent à expliquer le choix du Maroc pour le tournage de l'émission, elles n'expliquent pas pourquoi même avant 2013, la cuisine marocaine est plus diffusée dans le monde que celles des autres pays d'Afrique du nord. Il est évident que la politique touristique marocaine mise en place depuis le Protectorat, développée à partir des années 1960, puis de plus en plus organisée avec le plan Azur en 2010, favorise les représentations du Maroc à l'étranger. D'ailleurs, le tournage de l'émission *Master Chef* a lieu au moment où le tour opérateur polonais *Itaka* signe un accord de mise en place d'une campagne touristique en faveur de la destination du Maroc<sup>1169</sup>. Mais la politique touristique suffit-elle à faire valoir la cuisine marocaine à l'étranger ? D'ailleurs, la cuisine est-elle un moyen ou une fin ? Pour répondre à cette question, nous verrons d'abord que la cuisine marocaine a été redéfinie par un contexte de mondialisation qui a multiplié et multipolarisé les transferts gastronomiques. Le Maroc, conscient de ses atouts est devenu acteur à travers des stratégies comme la patrimonialisation et a lui aussi intégré le concept de « gastro-diplomatie » que nous expliquerons dans le second chapitre de cette partie (chapitre 9). Le rayonnement de la cuisine marocaine à l'étranger se mesure grâce aux ressources numériques auxquelles internet nous donne accès, ce qui permet de réaliser que cette diffusion n'a pas lieu uniquement grâce à des mesures prises au sommet de l'État mais aussi au domicile des amateurs de cuisine, professionnels ou non, avec l'utilisation des blogs et vidéos culinaires. Les humains redeviennent les acteurs des transferts culturels et parmi eux les migrants de la diaspora marocaine dans le monde.

---

<sup>1169</sup> Un article publié sur le site d'information marocain *Média24* le 7 décembre 2013 explique les modalités du tournage de l'émission : <http://www.medias24.com/A-suivre/7092-L-emission-Master-Chef-Pologne-tournee-a-Tanger-Chaouen-et-Fes.html#>, consulté le 7 octobre 2018.

## CHAPITRE 8- L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES CULINAIRES ET DES PRATIQUES DE CONSOMMATION AU MAROC DEPUIS L'INDÉPENDANCE. L'adoption de produits exogènes dans les habitudes alimentaires depuis les années 1960

La dizaine de déplacements effectués au Maroc entre 2009<sup>1170</sup> et 2016, dans la zone de Tanger, sur la côte atlantique de Rabat jusqu'à Tiznit, à Marrakech et enfin dans la région orientale d'Oujda, nous ont fait découvrir des paysages hétéroclites, des variations dans la couleur de la terre, différents types d'architecture, des styles vestimentaires divers, et bien sûr, une palette de spécialités culinaires régionales, nous permettant d'acquérir une idée assez large de la gastronomie marocaine dans les grandes, moyennes et petites villes, ainsi que dans certains villages. Nous avons été invitée à des repas prestigieux organisés par l'université, comme à des dîners chez l'habitant, tout aussi fabuleux, tels que les photographies insérées plus haut l'ont montré. Nous savons déjà que la cuisine marocaine est le résultat subtil d'influences berbères, arabes, juives, arabo-andalouses (chapitre 1), européennes (chapitre 2 et 3). Pourrait-on y ajouter des influences ... américaines ? Nous proposons ici d'étudier les influences post-coloniales afin de mettre à jour le Maroc que nous avons laissé à la fin de la première partie, dont la représentation était encore celle d'une carte postale coloniale. On peut effectivement relever des grandes tendances et des évolutions notables dans la façon de se nourrir au Maroc, même si certaines semblent très récentes à l'échelle de la période que nous étudions. Nous avons pris en compte plusieurs facteurs pour expliquer l'évolution des habitudes alimentaires au Maroc tels que les changements agronomiques liés à la mondialisation, l'héritage français, l'action des migrants eux-mêmes. Nous nous sommes également intéressée à une facette particulière de l'histoire des présences étrangères au Maroc : celle des militaires américains de la base de Kénitra, de la Seconde Guerre mondiale jusqu'au milieu des années 1970. Si l'Amérique a eu une influence bien connue et incontestable sur la musique marocaine, qu'en est-il de la gastronomie ? Cette question rejoint celles plus générales de la réaction de la société marocaine aux effets de la mondialisation. Rétrospectivement, peut-on dire que la France a exercé une influence sur la façon de cuisiner au Maroc, et cela au-delà de la période du Protectorat, à travers les flux inter-méditerranéens ?

---

<sup>1170</sup> Certaines régions ont été visitées avant l'inscription en thèse.

Pour élaborer ce chapitre, nous avons consulté principalement des rapports officiels sur l'alimentation mondiale comme ceux de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et plus spécifiquement sur la Méditerranée (Revue *Méditerranée*), ces documents ont pu être complétés par des articles de presse, des rapports sur la consommation des Marocains et des articles de revues agroalimentaires. Le deuxième grand type de source est constitué d'entretiens. Une première vague que nous avons réalisée au Maroc, principalement à Rabat en 2016 avec quatre gérants de restaurants un traiteur et un étudiant en hôtellerie qui nous a même prêté ses cours de cuisine. La seconde vague d'entretiens a été effectuée sous forme de questionnaires écrits envoyés puis reçus en retour par mail à des anciens militaires américains ayant vécu de quelques mois à plusieurs années sur la base de Kénitra, avec femmes et enfants. Un d'entre eux nous a livré le manuscrit non encore publié d'un projet de livre mémoriel des Américains à la base militaire de Kénitra et dans lequel les souvenirs liés à la nourriture figurent en bonne place. La troisième catégorie de sources consiste en des observations personnelles, matérialisées par des notes et des photographies prises tout au long de cette thèse que nous avons approfondies avec des sources dites de « mass media », sites internet, publicités, sites d'entreprise, articles en ligne, etc.



Figure 56 : Régions du Maroc visitées entre 2009 et 2016. Fond de carte : <http://d-maps.com>.



## 1. Les effets de la politique marocaine post-indépendantiste sur l'évolution des apports nutritionnels et des pratiques alimentaires

### 1.1 L'état de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire à l'Indépendance.

La France laisse un pays certes indépendant, mais exsangue après 44 ans de colonisation. Alors que l'objectif était de faire du Maroc le grenier de l'Europe, en 1956, l'économie du pays est en panne<sup>1171</sup> et l'agriculture stagne alors que la démographie connaît un essor impressionnant passant de 9 millions de personnes en 1951 à 12 millions en 1960.

Le gouvernement marocain ne nationalise pas immédiatement les terres des Européens, et pour cause, la majorité des colons reste juste après l'indépendance. Lorsque finalement ils décident de partir, beaucoup d'entre eux réussissent à les vendre à des grands propriétaires marocains, ce qui empêche la redistribution des terres, majoritairement de l'agriculture moderne irriguée, aux petits paysans<sup>1172</sup>.

Une des premières mesures engagées de l'État marocain indépendant est « l'opération Labour », en août 1957, consistant en la constitution d'un parc d'un millier de tracteurs puis la mise en culture de 282 000 hectares de terre appartenant à de petits ou moyens propriétaires<sup>1173</sup>. Mais au début des années 1960, la situation économique marocaine se détériore et, suite aux conseils d'experts de la banque mondiale, le gouvernement adopte la « politique des barrages » qui doit atteindre l'objectif d'un million d'hectares irrigués en l'an 2000<sup>1174</sup>. C'est ainsi que des milliers de Marocains construisent des barrages dans des conditions de travail très pénibles. Des primes et subventions sont distribuées et une politique des prix est mise en place. Une réforme agraire est annoncée mais n'est jamais réellement effectuée. Elle est davantage utilisée comme outil politique pour s'assurer le soutien de l'élite. Les années 1980 sont marquées par une période de désengagement de l'État dans l'agriculture qui préfère s'en remettre aux importations de matières premières, mettant ainsi en péril la sécurité alimentaire de ses habitants. En 1987, Ahmed Bellaoui, rendant hommage à Jean

---

<sup>1171</sup> Michel ABITBOL, *op. cit.*, p. 559.

<sup>1172</sup> Will D. SWEARINGEN, « Terre, politique et pouvoir au Maroc », *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée*, 1987, n° 45, p. 44.

<sup>1173</sup> J. Le COZ, « L'opération-labour au Maroc : tracteur et sous-développement », *Méditerranée*, 1961, p. 3.

<sup>1174</sup> Will D. SWEARINGEN, *op. cit.*, p. 47.

Dresch<sup>1175</sup>, montre combien l'agriculture a peu évolué depuis les écrits de ce dernier. Le blé tendre, céréale nouvelle, ne représente qu'un faible pourcentage de la production céréalière et la culture maraîchère est encore dominée par la production de carottes et de navets. L'agriculture n'intègre que timidement les cultures « nouvelles » que sont la tomate, la pomme de terre, le pommier ou le prunier<sup>1176</sup>.

Selon un rapport de la FAO, en 2005-2007, la production nationale de céréales couvre moins de 50% de la demande<sup>1177</sup>. Face aux contestations naissantes de la population et des premières manifestations contre le coût de la vie à la fin de 2006, organisées entre autres par l'AMDH (Association marocaine des droits de l'homme) et dont certaines ont abouti à des confrontations avec les forces de l'ordre, comme lors du blocage du port de Sidi Ifni pendant une semaine en mai-juin 2008<sup>1178</sup>, le roi Mohamed VI lance le Plan Maroc vert qui se traduit par des investissements dans le secteur agricole, afin que celui-ci devienne un des piliers de la croissance économique. L'objectif est de créer 1,5 millions d'emplois, de décupler la valeur des exportations et de diminuer la pauvreté en augmentant la sécurité alimentaire des 31 millions d'habitants d'alors<sup>1179</sup>.

Les résultats du plan Maroc vert, d'après une source marocaine semblent satisfaisants. La valeur des exportations du secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire a augmenté de 3 % en mars 2018. La production des agrumes augmente de 15% en 2017, celle des primeurs de 5% et les cultures sucrières de 1.2%. Plus de 500 000 hectares sont irrigués localement. Le pilier promouvant une agriculture solidaire a également fonctionné, avec la création de près de 1800 coopératives féminines<sup>1180</sup>.

Néanmoins, les détracteurs du gouvernement affirment que l'agriculture marocaine est encore très dépendante de la pluviométrie et qu'entre 2007 et 2014, elle ne participe qu'à 1,8

---

<sup>1175</sup> Jean Dresch (1904-1994) est un géographe français, nommé professeur au Maroc dans les années 1930, il présente une thèse d'Etat sur la géomorphologie de l'Atlas marocain et une thèse secondaire sur le mode d'occupation du sol chez les *Chleuhs*. Il est connu pour son engagement communiste et anticolonialiste.

<sup>1176</sup> Ahmed BELLAOUI, « Le haut atlas occidental quarante ans après », *Désert et montagne au Maroc, hommage à Jean Dresch*, numéro spécial de la *Revue de l'occident musulman et de la Méditerranée*, Aix-en-Provence, Edisud, 1987, p. 219.

<sup>1177</sup> Profil nutritionnel du Maroc - Division de la nutrition et de la protection des consommateurs, FAO, 2011, p. 10.

<sup>1178</sup> Lamia ZAKI, « Maroc : dépendance alimentaire, radicalisation contestataire, répression autoritaire », *État des résistances dans le Sud - 2009, Face à la crise alimentaire*, CETRI, Syllepse, vol 15, 2008/4 (pages non précisées).

<sup>1179</sup> En 2018, le Maroc compte 35 millions d'habitants.

<sup>1180</sup> Les données de ce paragraphe proviennent du site : <http://www.agrimaroc.ma/plan-maroc-vert/>, consulté le 4 juin 2018. Sur les coopératives féminines, voir chapitre suivant.

% du PIB marocain<sup>1181</sup>. Selon la même source, c'est surtout l'agriculture moderne irriguée destinée à l'exportation qui reçoit les investissements alors que l'agriculture « solidaire » continue à dépendre des aléas climatiques.

Quant à l'industrie agroalimentaire, détenue en majorité par des Français et ce jusqu'à bien après l'indépendance, elle stagne voire décline au début des années 1960. Le plan quinquennal du gouvernement Ibrahim (1960-1964) a pour objectif d'introduire la bourgeoisie marocaine dans l'industrie du pays. Cependant, celle-ci préfère continuer à investir dans l'immobilier<sup>1182</sup> jusque dans les années 1970. Le changement apparaît avec la « marocanisation » des terres et des entreprises encore dirigées par des étrangers : « l'Etat obligea les sociétés étrangères à céder la moitié au moins de leurs avoirs à des ressortissants marocains »<sup>1183</sup>.

C'est ainsi que la population marocaine reste longtemps en dehors des circuits de l'agriculture moderne, de ses circuits commerciaux et même de ses produits. Ce n'est que dans la dernière décennie du XX<sup>e</sup> siècle que l'on observe une transition dans les habitudes alimentaires.

## 1.2 L'évolution nutritionnelle au Maroc

On peut noter que la transition alimentaire marocaine s'inscrit dans les schémas qui caractérisent les pays en développement en ce qui concerne la rapidité du phénomène. En effet, alors que les pays industrialisés ont opéré cette transition en plusieurs décennies, voire siècles, les pays en développement doivent faire face à des évolutions très rapides couvrant à peine deux dizaines d'années. Plusieurs facteurs ont déclenché cette transition au Maroc :

- L'urbanisation : en 2016, on compte 60,7 % d'urbains au Maroc<sup>1184</sup>, pour 10% dans les années 1920. Les villes sont les centres de la mondialisation qui multiplient la circulation des marchandises et favorisent l'uniformisation des modes de consommation.
- Les changements sociologiques comme le travail des femmes. Les femmes ont toujours travaillé au Maroc. Néanmoins il s'agissait davantage du travail au

---

<sup>1181</sup> Ce qui n'est pas si mal comparé à la France où, en 2013, le seul secteur agricole a contribué à hauteur de 1,5% au produit intérieur brut français, pour un montant de 32,1 milliards d'euros courants.

<sup>1182</sup> Michel ABITBOL, *op. cit.*, p. 560.

<sup>1183</sup> *Ibid.*, p. 585.

<sup>1184</sup> Source : Banque mondiale, consultée sur le 5 juin 2018 à l'adresse : <http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/tend/MAR/fr/SP.URB.TOTL.IN.ZS.html>.

champ, d'activités domestiques ou de travail exercé à la maison (couture, tissage...) qui existe toujours, sans être comptabilisé dans l'économie nationale<sup>1185</sup>. Même si aujourd'hui, encore beaucoup de femmes n'ont pas d'accès à l'emploi, soit parce qu'elles ne sont pas diplômées, soit parce que leur entourage y est défavorable, leur nombre augmente. Elles sont aujourd'hui 22,3% parmi les femmes en âge de travailler, à avoir une activité professionnelle. Certains secteurs commencent à atteindre une féminisation importante comme la catégorie des cadres moyens, qui compte 41,9 % de femmes en 2012<sup>1186</sup>. Bien que certaines professions peu rémunérées soient typiquement féminines (textile...), on peut donc dire que c'est au sein des familles de catégorie sociale élevée, marquées par une femme/mère qui travaille, que les changements d'ordre alimentaire évoluent le plus.

- L'augmentation du niveau de vie, qui se traduit par une baisse de la part des achats alimentaires dans le budget global des ménages, passé de 41 % à 37% entre 2001 et 2014. Dans les achats, la part des produits sucrés (céréales, sucre...) recule au profit des aliments protéinés d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers...) <sup>1187</sup>.
- L'évolution des goûts, directement liée à la mondialisation.

Un rapport de la FAO, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, datant de 2011,<sup>1188</sup> affirme qu'une transition nutritionnelle est en cours depuis une dizaine d'années au Maroc, se manifestant, de prime abord, par l'augmentation de la consommation de céréales, atteignant en 2014 les 175 kg/habitant<sup>1189</sup>. Cependant, il ne s'agit pas de l'augmentation de l'ensemble des céréales : on observe une modification dans les habitudes alimentaires qui ont un effet sur le type de céréales utilisé. L'orge, céréale la plus cultivée à l'époque coloniale, puisqu'elle couvre 45% de la superficie ensemencée soit

---

<sup>1185</sup> Rajaa MEJJATI ALAMI, « Femmes et marché du travail au Maroc », *L'Année du Maghreb*, I | 2006, pp. 287-301, p. 293.

<sup>1186</sup> Nadia KABBAJ, « Les femmes marocaines et le monde du travail », *Conjoncture*, 26 septembre 2014, disponible sur : <http://www.cfcim.org/magazine/21470>, consulté le 5 juin 2018.

<sup>1187</sup> Fadoua ALLALI, « Évolution des pratiques alimentaires au Maroc », UM6SS EDITIONS, *International Journal of Medicine and Surgery*, 2017, Volume 4, Special Issue, ID 145.

<sup>1188</sup> Profil nutritionnel du Maroc-division de la nutrition et de la protection des consommateurs, FAO, 2011.

<sup>1189</sup> Selon un article de presse du journal Media 24 : « Céréaliculture. Les grandes évolutions marquant la période 2000-2015 », publié le 23 mai 2016, consulté le 3 juillet 2018. <https://www.medias24.com/ECONOMIE/162650-Cerealiculture.-Les-grandes-evolutions-marquant-la-periode-2000-2015.html>.

environ un million d'hectares en 1922<sup>1190</sup>, est aujourd'hui consommée de façon presque marginale en ville, et globalement à hauteur de 11 kg/an/habitant. En effet, en ville, on voit disparaître peu à peu les recettes venant de la campagne comme la soupe (*askif*) ou le couscous à l'orge (*belboula*). La deuxième évolution notable concernant les céréales est la diminution de la consommation du blé dur au profit du blé tendre. Entre 2000 et 2015, la superficie consacrée à la culture de blé dur a diminué de 189 000 hectares alors que celle de blé tendre a augmenté sa superficie de 222 000 hectares<sup>1191</sup>. Plusieurs raisons expliquent cette évolution : le blé dur est plus sensible aux aléas climatiques et il coûte plus cher à cultiver, le rendement est inférieur au blé tendre à l'hectare et les agriculteurs l'abandonnent progressivement. Mais là encore, dans le cadre de la transition alimentaire, il semble que les habitudes de consommation des Marocains y soient pour quelque chose : ils se tournent vers le blé tendre au détriment du blé dur<sup>1192</sup>. La fin des années 1990 marque le renversement de la position du blé tendre par rapport au blé dur, relégué à la 3<sup>e</sup> place en termes de superficie cultivée. De même, l'importation de blé tendre augmente<sup>1193</sup> montrant que les besoins dépassent la production nationale. Ainsi, le pain est de plus en plus confectionné à base de farine blanche (blé tendre), que de semoule (blé dur), le couscous ne fait l'objet que d'un repas par semaine, même les *msemens*, contiennent plus de farine que de semoule, ce qui témoigne d'une occidentalisation des habitudes alimentaires et culinaires. Pour Isabel Gonzalès-Turmo, la suprématie du blé vient également de l'intervention de l'Etat dans l'organisation de l'approvisionnement alimentaire<sup>1194</sup>, le blé étant favorisé dans les importations.

Le riz n'a toujours pas conquis les habitudes alimentaires marocaines depuis l'article de Jean-Louis Miège de 1951 sur *La question du riz au Maroc* et en 2014, alors que la région

---

<sup>1190</sup> Émile MIÈGE, *Les orges marocaines*, Gouvernement chérifien, direction générale de l'agriculture, du commerce et de la colonisation, p. 141.

<sup>1191</sup> Toujours selon l'article de Media 24 ; Céréaliculture. Les grandes évolutions marquant la période 2000-2015 du 23 mai 2016 : <https://www.medias24.com/ECONOMIE/162650-Cerealiculture.-Les-grandes-evolutions-marquant-la-periode-2000-2015.html>.

<sup>1192</sup> Hassan BENTALEB, « Le blé dur, de plus en plus rare au Maroc : Les agriculteurs tirent la sonnette d'alarme », *Libération*, 30 décembre 2011, consulté le 5 juin 2018 sur : [https://www.libe.ma/Le-ble-dur-de-plus-en-plus-rare-au-Maroc-Les-agriculteurs-tirent-la-sonnette-d-alarme\\_a23987.html](https://www.libe.ma/Le-ble-dur-de-plus-en-plus-rare-au-Maroc-Les-agriculteurs-tirent-la-sonnette-d-alarme_a23987.html).

<sup>1193</sup> Mohamed AÏT HAMZA, « Les céréales dans le Maroc du centre-ouest », *Méditerranée*, n° 88, 1998, p. 31.

<sup>1194</sup> Isabel GONZALÈS-TURMO, « Le régime méditerranéen », in Jean-Pierre POULAIN, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2<sup>e</sup> édition augmentée, Paris, Presses Universitaires de France, 2018.

du Gharb réussi à produire des rendements intéressants, la consommation de riz par personne n'est que de 2.5 kg par an<sup>1195</sup>, pour 4.5 kg en France et 70 kg au Vietnam.

En ce qui concerne l'évolution de la consommation des produits laitiers, malgré un apport en nourriture riche en graisses saturées apportées notamment par le fromage, les derniers rapports sur la nutrition au Maroc révèlent qu'elle reste encore faible. Entre 1965 et 2005, la disponibilité du lait et produits laitiers n'augmente qu'assez peu, passant de 78 à 104 grammes par jour par personne<sup>1196</sup>. Une intervention des pouvoirs publics<sup>1197</sup> a été nécessaire à la fois pour assurer une autosuffisance et pour augmenter la consommation, avec un objectif fixé de 350 à 400 g en moyenne d'ici 2020<sup>1198</sup>.

Dans le cadre de la mondialisation et de l'uniformisation des goûts, des entreprises ont profité de ce marché sans concurrence pour innover et s'approprier des savoir-faire européens. C'est ainsi que naît la société *Fromital* en 1995<sup>1199</sup>, issue d'une petite crèmerie fondée en 1973 par M'Barek Farah. Il envoie son fils étudier en France à Surgères, à l'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA). La demande augmente dans un pays dont le fromage (de chèvre surtout) est fabriqué dans des coopératives locales dont les techniques ne permettent pas une production régulière, diversifiée et qui se conserve correctement<sup>1200</sup>. Le choix de l'entrepreneur a été d'axer son offre sur le fromage italien, c'est pourquoi il s'équipe de matériel provenant d'Italie<sup>1201</sup>. La mozzarella est un des principaux fromages vendus par *Fromital*, l'emballage y mentionnant « fromage à pizza ». Cette innovation se développe parallèlement à l'évolution des habitudes alimentaires des Marocains qui introduisent des produits exogènes dans leurs repas comme la pizza qui a besoin de

---

<sup>1195</sup> Youness SAAD ALAMI, Culture du riz. Le Maroc pourrait-il s'inspirer du Vietnam ? , *L'économiste*, publié le 11 août 2016 : <https://www.leconomiste.com/article/1001215-culture-du-riz>, consulté le 10 octobre 2018.

<sup>1196</sup> Profil nutritionnel du Maroc-division de la nutrition et de la protection des consommateurs, *op. cit.*, p. 11.

<sup>1197</sup> Akka AÏT EL MEKKI, « La filière lait et les produits laitiers au Maroc », *Méditerranée*, 2007, chapitre 11, p. 290.

<sup>1198</sup> Les objectifs du Plan Maroc vert en ce qui concerne la filière lait sont rappelés sur le site de Fimalait : <http://www.fimalait.ma/fimalait/redynamiser-la-filiere-laitiere/amelioration-massive-de-la-productivite/#more-39>, consulté le 10 octobre 2018.

<sup>1199</sup> Le marché du fromage industriel se partage aujourd'hui entre trois grandes sociétés : La fromagerie des Doukkala, fondée en 1997, Fromital, et les fromageries BEL qui ouvrent leur première filiale à Casablanca en 1972 et ne fabriquent que du fromage fondu : Kiri, Vache qui rit et Les Enfants.

<sup>1200</sup> Younes NOUTFIA, Mustafa IBNELBACHYR, Saïd ZANTAR, « Aperçu sur le secteur de fabrication de fromage de chèvre dans la région d'Ouarzazate » Bernués A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Casasús I. (ed.), Chentouf M. (ed.), Gabiña D. (ed.), Joy M. (ed.), López-Francos A. (ed.), Morand-Fehr P. (ed.), Pacheco F. (ed.). *Economic, social and environmental sustainability in sheep and goat production systems*, Zaragoza : CIHEAM / FAO / CITA-DGA Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens ; n. 100 2011 pages 305-310.

<sup>1201</sup> « Sur le créneau du fromage italien », *L'économiste*, publié le 17 mai 2000 <https://leconomiste.com/article/sur-le-creneau-du-fromage-italien>, consulté le 20 juin 2018.

mozzarella pour être digne de ce nom. On peut trouver également dans les rayons de *Fromital* du mascarpone, de la ricotta et du « Rapesan », qui ne peut être appelé par son nom originel, appellation d'origine protégée délivrée en 1996 oblige.



**Figure 57: Rapesan fabriqué par Fromital, capture d'écran.**  
Source : [www.fromital.com](http://www.fromital.com).

Néanmoins, les fromages italiens sont loin d'être les seuls à être valorisés et *Fromital* a adapté son offre à une clientèle élargie. Si la société vise une clientèle dont le palais est éduqué aux fromages à pâte molle comme le camembert (de Normandie !) ou à pâte persillée, tel que le bleu, qui peuvent être recherchés soit par une clientèle étrangère, soit par des Marocains ayant une connaissance de la gastronomie française (ou occidentale<sup>1202</sup>), d'autres produits sont clairement destinés aux papilles marocaines. Paradoxalement, deux types de fromage sont particulièrement populaires au Maroc, un fromage « *beldi* », traditionnel, dont la nouvelle génération se détourne, et un fromage hollandais, appelé « fromage rouge » par les Marocains à cause de la pellicule de paraffine rouge qui l'entoure : l'Edam, vendu chez *Fromital* sous le nom *Edamer* (le nom néerlandais étant *Edammer*). Ce fromage constitue la base d'une variété de *Vache qui rit* fabriquée au Maroc dont nous parlerons plus bas, et a également intégré des recettes marocaines. Ainsi nous pouvons trouver sur des blogs de cuisine marocaine des recettes telles qu'un « gratin de courgettes au fromage rouge <sup>1203</sup> », « des *fekkas* salés au fromage rouge <sup>1204</sup> », une « soupe de légumes crevettes et fromage rouge <sup>1205</sup> » et même une recette de fabrication de fromage rouge « maison »<sup>1206</sup>. Enfin,

<sup>1202</sup> Le bleu n'est pas un fromage typiquement français, le fromage à pâte persillée est fabriqué également en Angleterre sous le nom de Stilton cheese, au Québec où il compte une quinzaine de variétés, en Italie où il porte le nom de gorgonzola, etc.

<sup>1203</sup> « Gratin de courgettes au fromage rouge », recette sans date, <http://www.cuisinedumaroc.com/gratin/gratin-de-courgettes-au-fromage-rouge/>, consulté le 22 juin 2018.

<sup>1204</sup> La Recette est visible à cette adresse : « Petits fekkas salés au fromage rouge » <http://www.choumicha.box.ma/la-cuisine-marocaine/12995/Recette-Petits-fekkas-sal%C3%A9s-au-fromage-rouge.html>, consulté le 22 juin 2018.

<sup>1205</sup> La recette est présentée ici sans date de publication : <http://recettemarocaine.org/soupes/soupe-de-legumes-crevette-et-fromage-3084.html>, consultée le 22 juin 2018.

<sup>1206</sup> La recette est présentée ici, sans date de publication : <http://recettemarocaine.org/trucs-et-astuces/comment-fabriquer-le-fromage-rouge-a-la-maison-2821.html>, consulté le 22 juin 2018.



*Fromital* en contre-point de l'offre « mondialisée », propose également des produits traditionnels, autrefois confectionnés à la maison, comme le *raïb*<sup>1207</sup>, du *smen*<sup>1208</sup>, du *leben*<sup>1209</sup>, consommé régulièrement par 90% des Marocains en 2008<sup>1210</sup>, et en cela, réinscrit la gastronomie marocaine dans la tradition. Pour cela, la stratégie commerciale de *Fromital* consiste à s'appuyer sur la renommée internationale de la région du Souss. Le lait est récolté dans cette région, également pourvoyeuse de produits traditionnels tel que le miel, l'huile d'argan, le safran<sup>1211</sup>. L'entreprise se sert donc de ce créneau de communication pour inscrire sa production au sein de produits traditionnels régionaux. La fromagerie, qui est présente également à Marrakech et Casablanca exporte vers l'Afrique et la Russie.



**Figure 58** À gauche : Affiche dans la fromagerie Fromital, à droite, mozzarella vendue dans la fromagerie Fromital, Agadir, février 2014.

Quant au poisson, qui représente une source en protéines très importante, il n'est pas consommé à la hauteur des ressources du pays si on compare par exemple au cas tunisien<sup>1212</sup>. On observe notamment de grandes disparités entre les littoraux et l'intérieur du pays<sup>1213</sup>, cela s'expliquant de moins en moins par des questions d'accès, dans la mesure où le Maroc s'est doté d'un réseau routier performant depuis l'indépendance, mais peut-être davantage par l'habitude, résultant justement de cette liaison terre-mer encore trop récente : en 1954, le Maroc n'est pourvu que de 11 500 kilomètres de routes classées<sup>1214</sup>. Si ce chiffre double en 1960, ce sont les années 1990 qui vont être décisives : un premier plan est lancé en 1995,

<sup>1207</sup> Sorte de yaourt dont nous avons évoqué la présence à travers les écrits coloniaux du début du XX<sup>e</sup> siècle.

<sup>1208</sup> Beurre clarifié.

<sup>1209</sup> Lait fermenté.

<sup>1210</sup> « Alimentation et évolution de la consommation », *Méditerranée*, 2008, p. 155.

<sup>1211</sup> Nous parlerons de la mise en valeur des ressources locales dans le chapitre suivant.

<sup>1212</sup> *Profil nutritionnel du Maroc, op. cit.*, p. 12.

<sup>1213</sup> « Les produits de la mer dans les pays méditerranéens », *Méditerranée*, 2014, p. 187.

<sup>1214</sup> Frédéric ABÉCASSIS, *La mise en place du réseau routier marocain : Aperçu historique*, 2009, consulté le 20 juin 2018 sur [https://halshs.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/435869/filename/Histoire\\_de\\_la\\_route\\_au\\_Maroc.pdf](https://halshs.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/435869/filename/Histoire_de_la_route_au_Maroc.pdf).



appuyé par la Banque mondiale dans le but de faire construire 9000 km de routes ; puis un second plan commencé en 2005 veut augmenter le taux d'accès de la population rurale au réseau routier de 54% en 2005 à 80% en 2015 avec la réalisation de 15 000 kilomètres de routes rurales. Comme nous l'avons souligné plus haut<sup>1215</sup>, alors que le Maroc est premier producteur et exportateur mondial de sardines en boîte<sup>1216</sup> et qu'il est en 2009 le 2<sup>e</sup> pays exportateur de produits de la mer de la zone méditerranée après l'Espagne<sup>1217</sup>, leur usage est peu fréquent, au quotidien, davantage associé au pique-nique des voyageurs.

C'est pourquoi là encore une campagne de sensibilisation est menée par l'intermédiaire de l'Office nationale des pêches depuis 2013 pour inciter les Marocains à consommer les ressources halieutiques de leur propre pays, en créant, entre autres, des labels qualité : « *hout bladi* » (poisson du pays) pour le marché intérieur et « *Moroccan seafood* » pour l'exportation <sup>1218</sup> . Sur les côtes marocaines, le poisson est surtout dégusté frit accompagné de sauce tomate et de salades de crudités.



**Figure 59 : Poissons et fruits de mer à Nador, novembre 2014**

En revanche, le Maroc s'inscrit dans la mondialisation de l'industrie agroalimentaire dans le cadre de l'offre en crevettes pêchées dans la mer du Nord, cuites sur les bateaux qui se dirigent vers la côte africaine et se font décortiquées par les mains agiles de femmes, payées au kilo dans la zone franche du port de Tanger, avant de repartir pour être consommées en

---

<sup>1215</sup> Voir le chapitre 2 sur l'industrialisation du poisson.

<sup>1216</sup> Bernardo BASURCO, José ESTORS CARBALLO, et Audun LEM. « Chapitre 10. Les produits de la mer dans les pays méditerranéens », *MediTERRA 2014. Logistique et commerce agro-alimentaires. Un défi pour la Méditerranée*. Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.), 2014, pp. 183-215 », p. 203.

<sup>1217</sup> *Ibid.*, p. 189.

<sup>1218</sup> TRARI Imane, « Le Maroc lance ses propres labels de pêche », *Challenge*, 1<sup>er</sup> mars 2013, <http://www.challenge.ma/le-maroc-lance-ses-propres-labels-de-peche-7371/>, consulté le 9 juillet 2017.

Europe de l'ouest. C'est le contexte du film de Leïla Kilani *Sur la planche*, 2011, qui raconte la vie de quatre jeunes femmes qui doivent combattre la misère du quotidien à Tanger. On y voit l'héroïne nettoyer avec acharnement ses vêtements et ses mains dont elle peine à enlever l'odeur du poisson. Cette odeur est le marqueur de la hiérarchisation des ouvrières travaillant dans la zone de franche du port de Tanger-Med qui abrite plusieurs unités dont celle des décortiqueuses de crevettes et celle des femmes travaillant dans le textile, tout aussi esclaves mais qui ne portent pas l'odeur de leur situation sociale.



**Figure 60 : *Sur la planche*, film de Leïla Kilani, 2013, capture d'écran, source : Ina.fr.**

Pour terminer, la consommation de viande au Maroc par habitant est de 20 kg par an, pour plus de 100 kg en France et en Espagne<sup>1219</sup>. Les conséquences en termes de carence sont visibles : 31 % des femmes en âge de procréer font de l'anémie, ainsi que 35 % des enfants de 6 mois à 5 ans<sup>1220</sup>. Là encore, il existe de grandes disparités entre les villes et les campagnes et on peut dire que le sud du bassin méditerranéen reste traditionnel dans son mode alimentaire<sup>1221</sup>.

Néanmoins, malgré les déficiences en protéines d'origine animale (viande, lait, poisson), on observe depuis une dizaine d'années une déviation du modèle alimentaire méditerranéen<sup>1222</sup> avec, notamment chez les jeunes, une augmentation des lipides « invisibles et saturés » et une consommation de fruits et légumes qui, même si elle a augmenté, reste insuffisante dans le cadre d'une alimentation équilibrée<sup>1223</sup>.

<sup>1219</sup> « Alimentation et évolution de la consommation », *Méditerranée*, 2008, p. 153.

<sup>1220</sup> Ministère de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, « Prévenir la carence en fer au Maroc », *Bulletin Mensuel d'information et de liaison PNITA*, août 2005, disponible à l'adresse : [https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta\\_131.pdf](https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta_131.pdf), consulté le 10 octobre 2018.

<sup>1221</sup> *Idem.*

<sup>1222</sup> Fadoua ALLALI, *op. cit.*, p. 72.

<sup>1223</sup> *Idem.*

La transition alimentaire se manifeste donc par des apports en sucre et en graisse beaucoup plus importants à cause, d'une part, du développement de la consommation de produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire et, d'autre part, de la restauration hors domicile<sup>1224</sup>. Les étudiants ont ouvert la brèche du fast-food et les snacks ont fleuri autour des universités. Au milieu d'une offre encore traditionnelle (couscous, soupes...) on trouve aujourd'hui sur les cartes et menus des sandwiches, burgers, kebabs et pizzas.

## 2 De nouvelles habitudes alimentaires qui ne remplacent pas les anciennes

### 2.1 Deux versions du fast-food au Maroc

La pizza est le mets de la *junk food*<sup>1225</sup> ou du moins de *fast-food*<sup>1226</sup> le plus répandu au Maroc. D'après un article du *Huffpost* de janvier 2015, *Pizza Hut* compte plus de restaurants que *Mc Donald* avec 35 restaurants en 2015<sup>1227</sup>, 42 en 2018. L'avantage de la pizza est qu'elle peut être fabriquée et proposée dans n'importe quel restaurant ou snack, ce qui est moins le cas du kebab, par exemple, pour lequel il faut détenir la broche adéquate. Cependant, on a vu également la multiplication des restaurants de *kebabs* en quelques années au Maroc.



**Figure 61 : Côte-à-côte le restaurant Chiche kabab et la pizzeria Oumlil, Avenue Hassan II à Agadir, février 2014.**

---

<sup>1224</sup> *Profil nutritionnel du Maroc, op. cit.*, p. 9.

<sup>1225</sup> Terme désignant la « malbouffe », junk signifiant « camelotte ».

<sup>1226</sup> Dans certains pays comme aux États-Unis, la pizza est considéré comme équilibré.

<sup>1227</sup> Disponible sur : [https://www.huffpostmaghreb.com/2015/01/20/mc-donalds-fast-food-maroc\\_n\\_6506974.html](https://www.huffpostmaghreb.com/2015/01/20/mc-donalds-fast-food-maroc_n_6506974.html), article consulté le 13 juin 2018.

Mac Donald ouvre son premier restaurant au Maroc en 1992 sur la corniche de Casablanca. 25 ans plus tard, ce sont plus de 40 franchises réparties dans une quinzaine de villes qui offrent *Big Mac*, *McChicken* et autres *Filet O'Fish*. Alors qu'en Europe la fréquentation des restaurants de *fast-food* est plutôt populaire, au Maroc, manger au *Mac Donald* est une marque de distinction sociale réalisée par une classe moyenne supérieure qui veut s'inscrire dans la mondialisation. En effet, la nourriture de rue reste beaucoup moins onéreuse que le restaurant de *fast-food* le plus répandu au monde. En 2018, Mac Donald au Maroc propose globalement les mêmes sandwiches qu'en Europe mis à part le « P'tit Mac Arabia », composé de pain pita, de viande *kefta* épicée, de crudités et d'une sauce relevée, ressemblant fort à la cuisine turque et au kebab lui-même. Cependant, un séjour au Maroc au début de nos recherches nous avait montré d'autres tentatives de Mac Donald pour donner un aspect local à ses franchises au Maroc, initiatives qui semblent aujourd'hui être abandonnées. En juillet 2013, à la veille du mois de Ramadan, Mac Donald lance le « P'tit Beldi<sup>1228</sup> », un sandwich composé d'un pain au blé tendre garni de graines de lin et de sésame, de viande hachée parfumée au cumin, au paprika et à la coriandre, crudités et mayonnaise aux olives : un concept américain avec les ingrédients « marqueurs » de la cuisine marocaine. Ce burger fait l'objet d'une publicité audio-visuelle dans laquelle on voit des touristes chinois parler en darija et entamer une danse orientale après avoir goûté au fameux sandwich « P'tit beldi »<sup>1229</sup>. Nous pouvons nous demander pourquoi des chinois ont-ils été choisis et pas une autre nationalité. Sans doute la réponse se trouve-t-elle dans l'imaginaire de ce qu'est le « touriste typique », qui au XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècle se dessine sous des traits asiatiques et qui renvoie à deux représentations contradictoires étudiées par Florent Villard<sup>1230</sup>. La première est celle de l'Orient et donc ce qui est lointain dans une approche tout à fait orientaliste. Si le Maghreb peut être désigné comme « l'orient » par les Européens, peut-être l'Orient du Marocain, et donc de la représentation de l'exotisme est celui de la Chine et du Japon. La seconde représentation véhiculée par la Chine et le Japon est celle de pays modernes tombés dans un capitalisme outrancier, qui donne des touristes pressés qui consomment le voyage de façon rapide, à l'image des circuits organisés par les *tour operator*.

---

<sup>1228</sup> Littéralement le petit « du pays ».

<sup>1229</sup> Publicité ajoutée sur Youtube le 12 juillet 2013, visible à l'adresse suivante : [https://www.youtube.com/watch?v=Fg\\_wdS9J\\_UE](https://www.youtube.com/watch?v=Fg_wdS9J_UE) consultée le 5 juin 2018.

<sup>1230</sup> Florent VILLARD, « La Chine (postmoderne) créée par le tourisme : Le tai-chi, l'opium, Mao et la techno », in Franck MICHEL, Jean-Marie FURT (dir.) *Tourismes et identités*, Paris, L'harmattan, 2006.



Figure 62 : Annonce de la firme McDonald's Maroc pour le lancement du sandwich P'tit Beldi en juillet 2013. Source : Al Kanz: <https://www.al-kanz.org/2013/07/04/ptit-beldi/>.



Figure 63 : Capture d'écran de la publicité McDonald's pour le P'tit Beldi, ajoutée sur Youtube en mars 2013, consultée le 5 juin 2018

De la même façon, lors d'un voyage au Maroc en 2014, nous pouvions commander un « P'tit wrap oriental » qui semble lui aussi, avoir disparu des produits disponibles, si l'on consulte le site de *Mc Donald Maroc*<sup>1231</sup> en 2018. Ces adaptations selon les pays font partie des stratégies marketing de l'enseigne puisqu'en Inde par exemple, les burgers au bœuf sont remplacés par des burgers au mouton, pour les Hindous<sup>1232</sup>.

<sup>1231</sup> Site de Mac Donald Maroc : <http://www.mcdonalds.ma/entreprise/mcdonalds-maroc>, consulté le 5 juin 2018.

<sup>1232</sup> Alexandra QUIEN, *Dans les cuisines de Bombay. Travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*, Paris, Kharthala, 2007, p. 45.





**Figure 64: Affichage au-dessus des comptoirs dans un Mc Donald de Oujda, en septembre 2014. À gauche : P'tit Wrap Miel Moutarde et P'tit Wrap Oriental.**

Néanmoins, il est à noter que le repas traditionnel est loin d'être abandonné, voire opère un retour en milieu urbain, notamment à travers les produits naturels et locaux tels que les huiles d'olive et d'argan, la confection du pain à la maison.

Certaines spécialités sont encore mises en valeur et font la notoriété de certaines villes. À Oujda, la *Karantika* ou *Calentita*, sorte de flan à base de farine de pois chiche que l'on dispose dans un morceau de baguette, est un encas populaire dégusté sur la place Bab Sidi Abdelwahab, récemment rénovée, et qui prend des allures de la place *Jmaa el Fna* de Marrakech à la tombée de la nuit permettant le retour des artistes de rue.



**Figure 65 : Karentika, Oujda, septembre 2014.**

Les souks sont également des lieux de restauration « sur le pouce » où l'on peut déguster des grillades faites avec la viande de la boucherie proposée juste à côté.



**Figure 66 : À gauche, boucherie située dans le souk d'Agadir, à droite quelques tables adjacentes à la boucherie pour un déjeuner sur le pouce : kefta-oignons- tomates grillés au barbecue accompagnés de pain et de thé à la menthe, Agadir, novembre 2013.**

Le Maroc des grandes et moyennes villes présente donc deux modèles de restauration rapide : une première traditionnelle, peu onéreuse, sans franchise, présente dans les souks ; une seconde, moderne, dans les centres-villes ou proches des facultés, suivant des règles hygiéniques plus strictes et coûtant un peu plus cher tout en restant abordable pour les étudiants qui travaillent ou aidés par leurs parents. Ces deux modèles sont également regroupés dans les observations de Alexandra Quien car effectivement « les deux sont comparables dans l'exposition à l'espace public. Leur fréquentation confirme à nouveau un profond changement dans les pratiques alimentaires, par l'acceptation, voire le désir de déjeuner à l'extérieur »<sup>1233</sup>. En fait ceci n'est pas l'unique similitude avec les observations de cette chercheuse. Elle montre que, comme au Maroc, le Mac Donald est plutôt réservé aux classes aisées dans la mesure où un sandwich revient plus cher qu'un menu complet dans la nourriture traditionnelle<sup>1234</sup>. Ce mode de consommation alimentaire relativement nouveau est le conduit de nouveaux ingrédients et de nouvelles façons de manger. Qu'en est-il des restaurants de cuisine traditionnelle ?

---

<sup>1233</sup> Alexandra QUIEN, *op.cit.*, p. 42.

<sup>1234</sup> *Ibid.*, p. 46.

## 2.2 Aller au restaurant

Si la pratique du déjeuner « sur le pouce » est séculaire, aller au restaurant est une pratique assez récente au Maroc. Selon une Canadienne habitant à Rabat depuis vingt ans, épouse d'un gérant de restaurant à Rabat, cela ne fait qu'une dizaine d'années environ que les citadins de la capitale vont au restaurant dans le but non pas seulement de se nourrir, mais comme « sortie familiale » les fins de semaine :

« Maintenant les gens sortent le weekend en famille, mais on ne voyait pas toujours ça avant. Les gens avant c'était le manger à la maison. Ça existait de manger dehors mais pas comme maintenant. Et maintenant je dirais même la semaine, par exemple si on prend un couple de retraités qui sont seuls à la maison, les enfants sont partis, souvent ils viennent : « pourquoi je vais me casser la tête à cuisiner ? ». Et surtout, les gens, les Marocains, ils sont très fidèles. S'ils trouvent une place où ils voient que c'est bon, que c'est propre, c'est sûr que tu vas les avoir comme clients. Ils sont très pointilleux sur la nourriture et tout. Mon mari dit toujours qu'il est fier quand ils voient des *hajja*, des dames d'un certain âge qui viennent manger chez nous, parce que pour lui c'est comme un signe qui veut dire que c'est bon, parce que la plupart de ces dames-là, comme ma belle-mère, ce sont des gens qui cuisinent à la maison donc lui ça lui fait plaisir de voir qu'il y a des dames qui apprécient sa cuisine <sup>1235</sup>».

Meryem Cherkaoui, cheffe professionnelle formée à l'Institut Paul Bocuse, confirme :

« La restauration ce n'est pas un métier ancien, avant il n'y avait pas de restaurant, on mangeait chez soi ou bien dans la rue. Quand je suis revenue il y avait quelques restaurants à Casablanca, mais de cuisine française mais basique. [...] L'essor des restaurants au Maroc, je dirais que cela date du début des années 2000, 2003 »<sup>1236</sup>.

Nous avons pu rencontrer à Rabat en 2016 des chefs cuisiniers, des gérants d'hôtels-restaurants et un étudiant en hôtellerie. Nous avons choisi des restaurants de spécialités marocaines afin de pouvoir appréhender ce que « cuisine marocaine » signifie au Maroc en 2016. Le principal problème auquel nous avons été confrontée est l'absence de possibilité de rencontrer les femmes qui travaillent en cuisine. Ce sont pourtant elles qui préparent les mets la plupart du temps. Quand nous avons voulu les approcher, les gérants ont mis une barrière,

---

<sup>1235</sup> Entretien réalisé à Rabat, le 24 février 2016.

<sup>1236</sup> Entretien avec Meryem Cherkaoui, le 18 septembre 2018.



prétextant qu'elles ne savaient pas parler français, même quand nous avons proposé de venir accompagnée d'un traducteur. Au restaurant *Dar Naji*, la gérante, une canadienne qui travaillait à l'ambassade du Canada avant de se marier à un Marocain et de travailler avec lui dans son restaurant affirme : « ici on travaille vraiment qu'avec des Marocaines, des dames qui ont la touche marocaine ». Au *Dar R'batia*, ouvert en 1989<sup>1237</sup> par le père du gérant actuel et qui se trouve au cœur de la médina de Rabat, le discours est le même : « Dans la plupart des restaurants de cuisine marocaine, les cuisiniers ne sont pas diplômés, ce sont des femmes d'un certain âge, qui ont appris dans leur famille, de leur mère ou grand-mère ».

La plupart des gérants rencontrés ont voyagé à l'étranger avant de monter un restaurant au Maroc. Naji, qui ouvre son premier restaurant dans la médina de Rabat en 2008 puis un second en 2010, a voyagé aux États-Unis où il a travaillé pour la première fois dans la restauration, avant d'y prendre goût et de vouloir ouvrir son propre établissement au Maroc, sans toutefois avoir de formation dans la cuisine. Le gestionnaire de *Dar R'batia* a également voyagé en Amérique du Nord, notamment au Canada, et détient une maîtrise des opérations logistiques : « Mon père avait plusieurs restaurants dans tout le Maroc. Notre famille travaille dans le domaine depuis les années 1970. On a commencé à Ouarzazate. Avec la crise ça marchait plus très bien, on s'est retrouvés à Rabat. ». Le propriétaire de l'hôtel des Oudayas n'a pas non plus de formation liée à l'hôtellerie ou à la cuisine, mais il provient d'une famille dont les parents travaillaient déjà dans le tourisme, l'hôtellerie, les bains maures. En fait l'hôtel avait été construit par la compagnie Transatlantique au début du Protectorat.

Dar Naji propose des plats typiquement marocains, même si la carte offre certains accommodements comme les grillades, pour les enfants pour qui un tajine serait trop copieux ou même des burgers, « mais c'est sûr que c'est pas notre spécialité ». Les plats phares sont : le poulet au citron, le *r'fissa*<sup>1238</sup>, la viande aux pruneaux, le couscous le vendredi, le *Ker3in bel Hemess* (pieds de veau ou de vache avec des pois chiches) et les autres tajines.

---

<sup>1237</sup> Selon le gérant, le *Dar R'batia* serait le premier restaurant de Rabat.

<sup>1238</sup> Voir chapitre 5 sur les restaurants marocains en France.



Figure 67 : Kor3in (pieds de veau aux pois chiches) au restaurant Dar Naji de Rabat. Source : <http://www.foodreporter.fr/lieu/dar-naji/69223>.<sup>1239</sup>

La clientèle de Dar Naji est différente selon ses deux restaurants. Celui du centre de Rabat est davantage fréquenté par une clientèle étrangère, notamment parce que : « des guides travaillent avec nous, ils nous ramènent des gens. On a été nommés sur le guide du routard et on est sur le *Trip Advisor* ». Dans le restaurant du quartier Agdal, où se trouvent des administrations et des commerces, la clientèle marocaine issue de la classe moyenne est davantage présente, le prix du plat équivalant à environ 50 dirham, soit 5 euros. Toujours selon la gérante, une clientèle plus aisée vient également, notamment pour déguster certains plats en particulier, comme le *trid* au poulet (*r'fissa*). Celle de *Dar R'batia* est clairement aisée : « A 90% notre clientèle est étrangère. On ne reçoit pas de Marocains. C'est gastronomique donc c'est pas adapté aux salaires marocains [...]. On a un service traiteur également depuis 2006, on travaille avec les ministères, les ambassades, des associations, l'OMC. Là, la clientèle est un peu différente, on a aussi des mariages, des funérailles ». Le terme « gastronomique » employé par le gérant est sans doute un peu abusif et signifie surtout que le prix est élevé car, au regard des cartes étudiées dans d'autres restaurants de Rabat, les plats proposés ne varient pas sensiblement :

« Comme plat on propose poulet-citron confits et olives ; bœuf –pruneaux-amandes-abricots ; couscous végétarien ou couscous bœuf ou couscous poulet ; pastilla poulet ou fruits de mer. [...] Quand on nous demande des plats plus raffinés ou qui prennent plus de temps c'est la salade de mauve (*bakoula*), salade de foie, salade de fèves, salade d'aubergines-tomates. Et comme plats : du gigot, la pastilla aux fruits de

<sup>1239</sup> N'ayant pas commandé ce plat, nous avons dû copier une photographie d'internet par un client de passage à Dar Naji.

mer. Comme dessert : un gâteau glacé. Ça ce n'est pas marocain mais on s'adapte aux clients. ».

La cuisine la plus raffinée se trouve en fait davantage à Casablanca, capitale économique, et à Marrakech, beaucoup plus touristique que la capitale administrative.

Depuis la fin du Protectorat, l'offre gastronomique marocaine a évolué sensiblement. D'abord elle s'est multipliée et l'on peut trouver des établissements dans toutes les villes du Royaume. En outre, les restaurants sont aujourd'hui majoritairement de cuisine marocaine, afin de contenter des touristes qui ne sont plus effrayés par la nourriture locale, puisqu'ils en ont déjà entendu parler voire goûter dans leur pays, mais aussi la population marocaine qui commence à sortir pour prendre ses repas. En revanche, il est vrai que l'offre gastronomique est relativement restreinte dans les restaurants de cuisine marocaine lorsque l'on sort du trio couscous-tajine-pastilla. Le propriétaire de l'hôtel des Oudayas confirme : « ce que l'on mange à l'extérieur ce sont des choses banales, c'est simple, c'est bon mais c'est pas... », avant d'ajouter : « le tajine il est déjà gastronomique, si c'est bien fait c'est gastronomique. Il faut acheter des légumes de saison [...], et il est préparé selon une méthode particulière ».

Enfin, on ne peut ignorer l'apparition de restaurants de cuisine du monde, tels que les restaurants libanais ou les restaurants asiatiques qui connaissent un succès grandissant. Les propriétaires sont soit des migrants internationaux qui ont quitté leur propre pays pour venir s'installer au Maroc, soit des immigrés marocains de retour dans le pays d'origine après une expérience à l'étranger, dont nous parlons plus bas.



Figure 68 : Carte du restaurant asiatique Fleur de Ming, Agadir, février 2014.

### 2.3 Des traiteurs qui font évoluer la gastronomie marocaine

Si les restaurants restent dans la tradition, sans doute parce qu'ils regardent dans une optique d'horizon d'attente touristique, les traiteurs, pour leur part, s'orientent plutôt vers l'innovation. Le traiteur Himmi existe depuis 40 ans au Maroc et le gérant de cette entreprise familiale est, contrairement aux gérants de restaurants que nous avons interrogés, souvent héritiers d'une entreprise familiale ou entrepreneur migrant, diplômé au Maroc et à l'étranger :

« J'ai fait une école hôtelière au Maroc puis j'ai travaillé en Espagne, en Angleterre puis j'ai travaillé 10 ans au Maroc puis je suis parti à Ottawa pour avoir le diplôme « Cordon bleu ». On a le diplôme en pâtisserie puis en cuisine, quand on a les deux on obtient le « grand diplôme ». Ici je suis chef pâtissier, et responsable des ingrédients et boissons. C'est moi qui ai repris la maison familiale car les créateurs ont 64 et 67 ans et il fallait quelqu'un pour continuer ».

La stratégie de *Himmi* repose sur le principe de ne jamais dire non : « on s'adapte à la demande ». Aux prémices de l'existence de la société, Himmi proposait de la location de matériel, jusqu'au jour où un client demande s'ils peuvent cuisiner. C'est le début de l'activité traiteur. La cuisine était d'abord marocaine car les administrations étaient encore rares, et ce sont elles qui ont demandé de la cuisine internationale. La seconde « marque de fabrique » d'Himmi est l'utilisation de produits locaux traditionnels :

« Notre point fort pour la cuisine marocaine c'est qu'on cuisine sur du charbon, avec des marmites en cuivre. Et l'autre point qui fait notre réputation ce sont les ingrédients. On les collecte nous-mêmes. L'huile d'olive dans une ferme près de Marrakech, le safran vient de Taliouine<sup>1240</sup>. Le smen<sup>1241</sup> on le fait nous-mêmes aussi. »

La cuisine de « terroir <sup>1242</sup> » proposée par Himmi n'empêche pas de travailler des recettes internationales et aussi de faire évoluer la cuisine marocaine en lui apportant des touches innovantes, demandées par la clientèle :

---

<sup>1240</sup> Taliouine est une ville de la région du Souss où est cultivé le safran, notamment par des coopératives.

<sup>1241</sup> Beurre clarifié.

<sup>1242</sup> Cette notion de cuisine de « terroir » est développée dans le chapitre 9.

« De plus en plus les Marocains demandent de la cuisine internationale pour les mariages. Il y a des mariages où le menu est 100% international. Par exemple : coquelet à l'orange, des entremets français pour le dessert [...]. La cuisine marocaine ça a évolué avec le client. Le client dit « j'ai vu à tel endroit un tajine avec des poires caramélisées », on le fait. L'autre jour une cliente voulait du *trid* mais avec de l'orange. [...] Avant au Maroc il n'y avait pas de saumon, maintenant les gens en demandent en entrée ou en plat. Pour les salades c'est pareil. On fait des salades avec de la mozzarella, on rajoute beaucoup de plats européens. La différence c'est la présentation du plat. La base c'est la base, après on rajoute des touches ».

On observe donc, dans la cuisine marocaine contemporaine, une tendance à intégrer des éléments exogènes (tels que le saumon ou la mozzarella) qui tend à créer une uniformisation vers la cuisine étrangère, que le gérant du traiteur nomme lui-même « cuisine internationale ». Ce terme mérite que l'on s'y arrête car il ne connaît pas vraiment de définition précise, dans la mesure où il semble creux. On pourrait le définir en proposant des termes opposés, parfois eux-mêmes vides de sens si l'on les analyse, mais qui paradoxalement, sont compris par tous, et derrière lesquels on trouve une unité de sens chez ceux qui les emploient : « cuisine ethnique », « cuisine du monde », « cuisine traditionnelle », « cuisine orientale » ou encore « cuisine exotique ». La cuisine internationale qui curieusement, s'oppose à la cuisine « du monde », tout comme la « musique internationale » s'oppose aux « musiques du monde », serait une cuisine « qui plait à tout le monde », mais dont la composition serait surtout d'influence occidentale : pâtes, steak-frites, petits-déjeuners à l'anglaise. Alors que les autres occurrences ont pour connotation « cuisine locale, cuisine du sud, cuisine épicée, cuisine tropicale, cuisine arabe », la cuisine internationale acquiert un sens de neutralité, de « standardisation », et en tout cas « d'accessibilité » aux personnes pour qui le changement est rebutant. Pour les personnes vivant au Maroc, proposer une cuisine « internationale » lors d'un mariage signifierait une sorte d'accès à la modernité et une possibilité de sortir des traditionnels couscous et tajines.

#### 2.4 Le petit-déjeuner : une permanence de la tradition

Comme pour les autres repas de la journée, le petit-déjeuner proposé dans les cafés diffère selon les régions. Néanmoins, le thé à la menthe est toujours présent ainsi que différentes sortes de pain, du miel, de l'huile d'olive, parfois quelques olives et bien souvent du fromage de type kiri ou *Vache qui rit*. Outre le pain, la *harcha* (galette à base de semoule fine) et le *msemen* sont appréciés au petit déjeuner. Dans la région d'Agadir, de l'huile

d'argan ainsi que de l'*amlou*, pâte fabriquée à base d'argan, d'amande et de miel, sont ajoutés sur la table. Plus au sud encore, vers le Sahara occidental, une soupe d'orge, appelé *hssoua* ou *belboula* au lait est également proposée. Croissants et viennoiseries sont présents dans les villes et lieux touristiques alors qu'en revanche dans les campagnes, du pain trempé dans l'huile fait souvent office de petit déjeuner ou d'en-cas. On peut remarquer un point commun important avec les habitudes alimentaires françaises dans la mesure où les petits-déjeuners français et marocains sont à dominante sucrés. Même si l'on peut également trouver des œufs au *khlia* (viande séchée) au petit déjeuner, le petit-déjeuner traditionnel se traduit par des aliments venant de pratiques traditionnelles. De tous les repas de la journée, le petit-déjeuner est sans doute celui qui évolue le moins dans sa composition sinon qu'il s'enrichit par des produits venus de la cuisine marocaine elle-même. Il est évident que chaque Marocain ne prend pas tous les matins un petit-déjeuner aussi complet que ceux photographiés ci-dessous mais on y retrouve un ou plusieurs de ces éléments.



**Figure 69 : petit déjeuner dans le sud du Maroc : de haut en bas : thé à la menthe, jus d'orange, soucoupes d'huile d'olive, viennoiseries et pain, jus d'orange, bols de semoule d'orge, soucoupe d'amlou, olives noires, Tiznit, 2010.**



**Figure 70 : petit déjeuner dans un café à Agadir : sur le haut du plateau, vache qui rit, amlou, huile d'argan, huile d'olive, en dessous : harcha, msemen, beghrir, jus d'orange et thé à la menthe, novembre 2013.**



## 2.5 L'évolution de la table du ramadan

L'évolution des pratiques alimentaires au Maroc peut se mesurer à l'évolution de ce que l'on trouve sur la table du *f'tour* (petit-déjeuner) lors de la rupture du jeûne, les soirs de Ramadan. Alors que ce mois est souvent un moment privilégié pour un retour temporaire à la tradition en contexte migratoire, au Maroc, il peut être au contraire l'occasion, pour les cuisinières, de montrer les talents culinaires et de tester de nouvelles recettes.

Même s'il existe évidemment de nombreuses variantes chez les familles durant ce mois sacré, comme il en est pour la façon de consommer Noël en France, on repère des mets incontournables sur les tables marocaines. La tradition veut que le prophète ait rompu le jeûne avec du lait et trois dattes. C'est pourquoi on trouve du lait fermenté, ainsi que ce fruit biblique sur toutes les tables. Ensuite, une soupe, la plupart du temps la *harira*, est dégustée accompagnée de pâtisseries (parfois trempée dedans, à l'image d'une tartine dans un café), appelées *chabakia*, ou *griouch*, selon les régions. Les céréales sont consommées sous forme de crêpes, *msemen*, *beghrir* (crêpes mille trous), de *harcha* (galette de semoule) ou de pain. Ensuite, les mets varient selon les régions et les familles : œufs, variétés de salades, briouats, krachel (petite brioche), tajines, couscous, poisson frit dans les régions concernées, d'autres types de soupe (avoine, maïs, fèves...), sellou etc.



Figure 71 : Ftour à Khenifra : bols de harira, chabakia, msemen, dattes et oeufs durs. Septembre 2009, cliché personnel.



**Figure 72 : Ftour dans une famille de Rabat : de bas en haut, harira, salades variées, leben, bol de miel, dattes, jebli, oeufs durs, beghrir (crêpes 1000 trous), chabakia, autres salades et viennoiseries en haut à droite. Septembre 2009.**

L'évolution des pratiques, due aux facteurs cités dans les paragraphes précédents, tend à transformer la table du ramadan, avec des mets plus variés, plus mondialisés. Le lait fermenté est remplacé par des yahourts ou des jus de fruits, les viennoiseries supplantent les crêpes traditionnelles, de même que les mini-pizzas et les sandwiches ont plus de succès que les briouates chez la jeune génération. Depuis quelques années, les articles de presse décriant les excès du Ramadan se multiplient, tant en France qu'au Maroc, dénonçant la perte des notions de spiritualité, d'humilité et de frugalité pour un transfert vers celles de fête et de festin. Pour certains consommateurs, il ne s'agit plus d'un jeûne mais d'un inversement du jour et de la nuit, puisqu'il est conseillé de se reposer la journée pour éviter les tentations liées à la faim et à la soif. Le mois du ramadan reste très difficile pour les personnes qui travaillent, surtout en période de grosse chaleur, sur les chantiers, ou dans les champs. L'administration marocaine, elle, met en place des horaires aménagés. La période du ramadan est propice, notamment dans les classes aisées des grandes villes, au gâchis, la nourriture étant achetée en trop grande quantité, et à la révélation des inégalités car accueillir des amis ou des voisins pendant le ramadan c'est aussi montrer que l'on peut recevoir. Certaines familles dépensent



plus qu'elles n'en ont les moyens, dans un contexte où la cherté de la vie est dénoncée régulièrement au Maroc<sup>1243</sup>.

### 3 L'héritage français et la continuité de la « connexion » avec la France

#### 3.1 Les produits exogènes

L'utilisation de la *Vache qui rit* est également un marqueur de l'évolution des pratiques alimentaires au Maroc. Sa présence est sans doute plus ancienne en Algérie, l'arrivée des Européens étant plus précoce et plus importante. Elle s'est ensuite implantée au Maroc par les canaux français et algériens. Abdallah affirme qu'il a vu pour la première fois de la *Vache qui rit* durant la guerre entre le Maroc et l'Algérie en 1962-1963 lorsqu'il était enfant :

« Les soldats quand ils partaient ils s'arrêtaient, ils nous donnaient des boîtes ...c'est là que j'ai découvert ce fromage, après j'ai cherché ce que c'était et effectivement ils en vendaient dans les boutiques. Là on a découvert ça parce que c'était sur le bord de la route pendant la guerre en 1962 [...]»<sup>1244</sup>.

D'après d'autres sources, les soldats américains<sup>1245</sup> de la base de Kénitra dans les années 1960 auraient diffusé le fromage fondu en commandant pour leur consommation personnelle<sup>1246</sup>. Il a été impossible de vérifier cette information même en posant la question aux principaux intéressés. Certains se souviennent que ce produit était en effet « *available* » dans la *Navy exchange grocery* des trois bases militaires (Kénitra, Sidi Yahia et Bouknadel) mais sans plus de précision sur son importation.

---

<sup>1243</sup> Le ramadan 2018 a d'ailleurs été marqué au Maroc par le boycott de trois marques qui dominent le marché dans leur spécialité : Danone (produits laitiers), Oulmès (eau minérale Sidi Ali) et Afriquia (carburants). Ce boycott a donné lieu à de nombreux articles de presse dont voici un exemple : <http://observers.france24.com/fr/20180502-maroc-videos-boycott-danone-afriquia-sidi-ali>, consulté le 10 juillet 2018.

<sup>1244</sup> Nous n'aurons pas davantage d'explications car Abdallah refuse de parler de la guerre avec l'Algérie.

<sup>1245</sup> La présence américaine au Maroc fait l'objet du dernier paragraphe de ce chapitre.

<sup>1246</sup> Reda, « Les Marocains, friands de fromages... fondus », *L'économiste*, le 24 avril 2017 <https://www.leconomiste.com/article/1011471-les-marocains-friands-de-fromages-fondus>, consulté le 25 juin 2018.

Le fromage triangulaire créé en 1921 dans les usines Bel est présent aujourd'hui dans 120 pays. Les pays d'Afrique du Nord sont ceux qui consomment le plus de *Vache qui rit* au monde, notamment le Maroc qui, en 2010, forme un marché plus important que celui de la France. L'usine de Tanger ouvre en 1977 avec une superficie de 12 000 m<sup>2</sup> puis de 35 000 m<sup>2</sup> trente ans plus tard<sup>1247</sup>. *La Vache qui rit* doit en partie son succès au fait qu'elle ne craint pas la chaleur et qu'elle se conserve sans réfrigérateur. De plus, le format en portions permet d'être vendu à l'unité dans les commerces ambulants, épiceries et *mahlabates*<sup>1248</sup> et donc de satisfaire les fringales et les porte-monnaie les plus maigres, en la fourrant dans un morceau de pain. Sur la place *Jma el fna*, de Marrakech, des sandwiches vendus 5 à 10 dirhams sont composés de pomme de terre écrasées, de *Vache qui rit* et de quelques olives. Les *msemen*, cette crêpe feuilletée dont nous avons parlé à plusieurs reprises, sont proposés chez les vendeurs de rue, nature, tartinés de miel ou de *Vache qui rit*, voire de miel ET de *Vache qui rit*. Alors qu'en France, les variétés sont peu nombreuses, l'usine de fromage de Tanger fabrique de la *Vache qui rit* à cinq goûts différents, dont la plus célèbre est la fameuse *Vache qui rit* rouge qui étonne le non-initié puisque la pâte n'est absolument pas rouge. Elle désigne en fait un fromage fabriqué à base de « fromage rouge », c'est-à-dire, pour les Marocains, de l'edam, dont la peau en cire ou paraffine, est rouge. Les boîtes orange sont au gruyère, les vertes aux olives, les bleues clair « light ». Un fromage fondu de Bel est spécialement adressé aux plus jeunes car il contient plus de calcium : « Les enfants ». Enfin, le packaging permet aux commerçants d'acheter « en gros » avec des boîtes contenant 72 portions, adaptées à la vente au détail.



Figure 73 : Visuel de la marque Les enfants.

Source:

<http://www.lavieeco.com/actualite/la-vache-qui-rit-fait-un-carton-au-maroc-5300.html>

<sup>1247</sup> <http://www.lavieeco.com/actualite/la-vache-qui-rit-fait-un-carton-au-maroc-5300.html>, page consultée le 6 mai 2013, qui n'existe plus au 1<sup>er</sup> septembre 2018.

<sup>1248</sup> Laiteries.



Figure 74 : Vache qui rit au fromage rouge, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013.



Figure 75 : À gauche : quatre types de vache qui rit; à droite: promotion de boîtes grand format, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013.

Les livres de recettes marocaines ont même intégré le fromage à l’instar du livre<sup>1249</sup> écrit par une blogueuse qui est née et a grandi au Maroc et qui propose des briouates à l’œuf et la *Vache qui rit*. Enfin, on peut lire sur le site internet d’une célèbre cheffe marocaine, Meryem Cherkaoui<sup>1250</sup> :

« L’expérience du Chef Meryem Cherkaoui au sein des plus grands établissements gastronomiques français, sa connaissance des produits, des saveurs et des goûts des consommateurs ont déjà séduit les industriels (Nestlé, La Vache qui rit...) désireux d’adapter leurs gammes de produits au plus grand nombre »<sup>1251</sup>.

*Vache qui rit* et haute cuisine ne semblent plus totalement incompatibles.

Si nous avons des difficultés à retracer l’introduction et le succès de ce fromage au Maroc, on peut noter que la *Vache qui rit* avait été distribuée comme solution de lutte contre

<sup>1249</sup> Nadia PAPRIKAS, *Maroc : Toutes les bases de la cuisine marocaine*, Paris, Mango, 2016, 141 p.

<sup>1250</sup> Voir chapitre 9.

<sup>1251</sup> Meriem Cherkaoui a un site de consulting, visible ici : <http://meryemcherkaoui.com/consulting/>, consulté le 12 septembre 2018.

la faim, mais selon Noël Drogat, la population l'avait dans un premier temps refusé « le bruit s'étant répandu qu'on donnait aux enfants un produit destiné en France à l'alimentation du bétail <sup>1252</sup>». D'ailleurs, encore aujourd'hui, le groupe Bel affirme optimiser et adapter ses recettes en fonction des zones géographiques et des besoins nutritionnels locaux<sup>1253</sup>. On peut donc constater ici à quel point histoire sociale et histoire culturelle sont liées, dans la mesure où une cause sociale peut avoir une conséquence culturelle dans une société.

Plus récemment, les spots publicitaires pour *La vache qui rit* montrent à quel point le fromage fondu est populaire et fait partie des habitudes alimentaires des Marocains. Dans plusieurs d'entre eux<sup>1254</sup>, la même chanson, accompagnée du même texte est réutilisée. Cette chanson est en réalité un emprunt à l'orchestre très connu *El Asri*, qui joue de la musique chaabi notamment lors des mariages. La chanson d'origine « Al Adama<sup>1255</sup> », est réinterprétée avec les paroles suivantes :

« La vache qui rit, c'est la grandeur  
Elle nous donne de la joie  
Elle a une saveur exquise  
La vache qui rit et la grandeur  
C'est la passion des enfants, ils l'aiment, c'est elle qu'ils préfèrent  
Elle est unique, il n'y a pas de mots pour la décrire  
Elle nous fait mourir (de plaisir)  
Avec elle, nous avons santé, dynamisme, et énergie/vitalité  
La Vache qui rit, c'est le fromage et la grandeur »

Le spot de 2012 est particulièrement intéressant car il reprend justement le thème du parallèle entre les oppositions cuisine gastronomique et cuisine populaire d'une part et musique populaire et musique savante d'autre part. La scène de la publicité a lieu dans une salle de concert, où un orchestre, composé d'instruments à cordes frottées (violons, violoncelles et contrebasses), à cordes pincées (harpe), de bois (flute traversière), percussions (timbales), répète un morceau de musique classique. Le chef d'orchestre arrive, vêtu d'un costume avec un pantalon à pince au bout duquel on aperçoit des babouches, et il porte une djellaba au-dessus de sa veste. D'un œil perplexe les musiciens commencent tout de même à

---

<sup>1252</sup> Noël DROGAT, *Face à la faim*, Spes, 1961, 235 p., p. 196.

<sup>1253</sup> Site internet du groupe BEL <https://www.groupe-bel.com/fr/responsabilite/nutrition-et-naturalite/>, consulté le 1<sup>er</sup> septembre 2018.

<sup>1254</sup> *La Vache qui rit Maroc- spot pub*, publiée le 5 décembre 2012 <https://www.youtube.com/watch?v=fafEdLFfGK8>, consulté le 29 juillet 2018.

<sup>1255</sup> Pour écouter la version originale de l'orchestre Asri : <https://www.youtube.com/watch?v=sfcGUJqFGTI>, consulté le 1<sup>er</sup> septembre 2018.

jouer en suivant le chef qui, quelques secondes plus tard, fait entrer d'autres musiciens qui se mêlent aux premiers, eux aussi habillés en djellaba et portant le burnous, mais surtout accompagnés d'instruments marocains parmi lesquels on reconnaît le oud, le qanun, la derbouka. Aux violons s'ajoutent les cordes pincées du qanun, jusqu'à ce que tous les musiciens jouent ensemble de la musique traditionnelle marocaine et que d'autres danseurs transforment la sobre salle de concert en fête folklorique. Utilisant les mêmes codes stéréotypiques que la publicité pour Mac Donald, montrant que la musique traditionnelle l'a emporté sur la musique classique, apparemment classée comme sérieuse, prétentieuse et sans doute distinctive socialement, la *Vache qui rit* veut attirer les consommateurs pas encore fidélisés, notamment les classes supérieures, ou alors de façon plus subtile, montre que même les riches pourraient aimer le fromage triangulaire et donc lui donne une image moins associée au fromage des pauvres. Le succès de la publicité ne fait aucun doute lorsque l'on lit les commentaires associés à la vidéo sur *Youtube*. Surtout, on peut être surpris de voir à quel point le fromage est entré dans les vies et les mémoires : « Moi pendant mes grandes vacances, j'avais été pendant 2 semaines au Maroc, en juillet 2008 voir de la famille, j'avais 11 ans à cette époque, j'avais l'impression que c'était l'hymne national du Maroc tellement qu'elle était diffusée, quelle belle époque quand même, j'ai 21 ans maintenant !<sup>1256</sup> ». La marque a même organisé une « flashmob<sup>1257</sup> » au Morocco mall dont le succès peut se mesurer au moins au nombre de vues de la vidéo sur *Youtube* : c'est-à-dire plus de 2 millions<sup>1258</sup>.

En tout cas, aucune référence à la France ou encore à la recette de fabrication, le produit fait l'objet d'une appropriation. À part le nom, le fromage pourrait tout à fait avoir été inventé au Maroc, ainsi la gastronomie marocaine ne s'adapte pas à des produits exogènes, elle se réinvente avec un produit présent depuis quelques dizaines d'années sur son territoire.

Le second produit qui a retenu notre attention durant nos voyages, parce que sa composition même montre qu'il n'est pas d'origine marocaine mais bien qu'il ait été implanté dans l'Empire chérifien avant que les pâtisseries locaux ne se l'approprient, est le mille-feuille. Cette pâtisserie, dont la composition est plus noble que celle de la *Vache qui rit*, a été

---

<sup>1256</sup> Commentaire d'une youtubeuse, Sophia Chalabi, sur la page de la vidéo *Youtube* du spot publicitaire, écrit en août 2018, référencé ci-dessus.

<sup>1257</sup> En réalité, ce terme « mobilisation éclair », titre de la vidéo, est abusif dans la mesure où il s'agit plutôt d'un événement publicitaire que l'on appelle une « cascade publicitaire », c'est-à-dire une publicité qui joue sur l'aspect spectaculaire de la manifestation. On imagine qu'une partie de la population présente était là de façon organisée, et la plus grande partie de façon improvisée.

<sup>1258</sup> *La Vache qui rit au Maroc-Flashmob Morocco mall, publiée le 25 décembre 2012* <https://www.youtube.com/watch?v=vfMubAA11LA>, consulté le 1<sup>er</sup> septembre 2018.



adoptée par les Marocains de manière toute aussi absolue. Même si son histoire est difficile à retracer, le millefeuille est reconnu comme un classique de la pâtisserie française, présent dans toutes les boutiques de ce nom. Son apparition au Maroc est toute aussi complexe à dater mais nous pensons raisonnablement qu'il a été introduit durant le Protectorat. Appelé également « Napoléon » dans d'autres pays, les Marocains ont gardé le nom français et le fabriquent en grande quantité dans les pâtisseries, même traditionnelles, mais elles sont vendues également comme accompagnement chez les vendeurs de jus de fruits frais, au supermarché, de façon industrielle, et au souk, par des vendeurs ambulants.



**Figure 76:** Dans une même pâtisserie d'Agadir, à gauche des millefeuilles et autres gâteaux à la crème et aux fruits, au milieu des gâteaux secs traditionnels à base d'amandes pour la plupart. A droite, le goûter marocain par excellence : jus d'avocat accompagné d'un millefeuille.

Les personnes interrogées à ce sujet se souviennent de toujours avoir vu le millefeuille dans les commerces. Dick Allen, militaire américain à la base de Kénitra, s'en souvient :

“I remember having it at a birthday party for one of my Moroccan friends. He was the half owner of the Royal Milk and several years my senior. You need to understand, that at this Café, most of the people who ate there were regulars, and knew each other and we were all like a big family. [...] I specifically remember one of them bringing pastries to the party, and I remember that one because it was so good. However, my recollection is that she called it a Napoleon.”.

D'autre part, la société *Alimani* se dit être la première à avoir commercialisé cette pâtisserie dans les années 1970<sup>1259</sup>. L'enquête sur l'arrivée du millefeuille au Maroc est donc à poursuivre.

---

<sup>1259</sup> ALIMANI : Fabrique de biscuits et pâtisseries industrielles : <http://www.alimani.ma/>, consulté le 17 juillet 2018.

### 3.2 L'hypermarché et l'occidentalisation des pratiques

Les centres commerciaux, ou *malls*, sont présents au Maroc depuis le début des années 1980. Ils ont d'abord été construits autour des grandes villes comme Casablanca et Rabat et se caractérisent par leur offre plutôt haut-de-gamme<sup>1260</sup>. Si les catégories sociales inférieures n'en sont pas exclues, l'accessibilité physique de ces centres ne permet pas aux personnes non motorisées de s'y rendre facilement. Pour celles et ceux qui arrivent à s'y rendre, ces espaces constituent de véritables espaces « occidentaux » où les normes et les codes diffèrent de l'« extérieur » et où les adolescentes notamment peuvent s'affranchir du comportement que l'on attend d'elles à leur domicile ou même dans la rue<sup>1261</sup>. Pour cette raison, ces établissements sont critiqués par une frange de la population marocaine, pour qui ceux-ci « portent atteinte aux valeurs morales »<sup>1262</sup>, en vendant de l'alcool et même de la viande de porc. À titre d'exemple, l'enseigne Marjane, créée en 1990 par M. Bahraoui, ouvre son premier hypermarché à Rabat. Le groupe ONA (Omnium nord-africain) -dont l'ancêtre est la *Compagnie générale de transport et de tourisme* fondée en 1919 par le Français Jean Épinat-rachète 100% des parts de Marjane en 1992 avant qu'un partenariat ne soit signé avec Auchan en 2000<sup>1263</sup>. Durant celui-ci, la chaîne de supermarchés *Acima* voit le jour et son premier établissement ouvre en 2002. En 2007, après un conflit, Auchan cède ses parts à l'ONA mais continue à approvisionner Marjane durant quelques années. Ayant bénéficié des conseils de Prisunic, puis du partenariat avec Auchan, la structure des hypermarchés est identique à celle des grandes surfaces françaises, à l'exception de la présence d'une boulangerie traditionnelle en son sein. Le principal changement qui a eu lieu durant nos années de recherche est la suppression de la vente d'alcool des rayons de Marjane en 2014. Quand nous avons « visité » l'hypermarché d'Agadir en novembre 2013, il suffisait de passer un portique à l'intérieur de la grande surface, derrière lequel toutes sortes d'alcool étaient vendues, notamment les bières produites au Maroc comme la Flag spéciale et la Flag Pils (panafricaines<sup>1264</sup>), la Casablanca

---

<sup>1260</sup> Tarik HARROUD, « Les pratiques de « résistance » dans les *malls* de Rabat-Salé : accessibilité et usage social d'un espace sélectif », *Cultures & Conflits* [En ligne], 101 | printemps 2016, p. 64, mis en ligne le 19 mai 2017, consulté le 25 mai 2016, disponible à l'adresse : <http://conflits.revues.org/19153>.

<sup>1261</sup> *Ibid.*, p. 71.

<sup>1262</sup> *Ibid.*, p. 75.

<sup>1263</sup> Observatoire de la franchise, entretien avec Alain Baron directeur du développement de MARJANE, sans date <https://www.observatoiredefranchise.fr/dossier-maroc/interview-MARJANE.htm> consulté le 15 juillet 2018.

<sup>1264</sup> Groupe des brasseries du Maroc <http://www.brasseries-maroc.com/fr/produits/flag-speciale/>, juillet 2018.

beer et la Stork (locales<sup>1265</sup>). Le paiement en caisse est indépendant du reste du supermarché et des vendeurs de sacs en plastique noirs opaques « mika » attendent les clients à la sortie afin de rendre leur achat le plus discret possible, même si le fait même de sortir avec un sac en plastique noir fait deviner automatiquement ce qu'il s'y trouve.



**Figure 772 : Flag spéciale, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013.**



**Figure 78 : Bières en vrac Stork à gauche, Flag pils au milieu, vodka Smirnoff à droite, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013.**

L'industrie de la bière au Maroc est présente depuis la création de la Société des Brasseries du Maroc en 1919, sous le Protectorat. La Banque de Paris et des Pays-Bas investit dans la société qui a alors un capital de 6 millions de francs<sup>1266</sup> en 1925 et qui fabrique 30 000 hectolitres de bières dont 550 hectolitres ont été exportés aux Canaries et au Sénégal, à titre

<sup>1265</sup> *Ibid.*, <http://www.brasseries-maroc.com/fr/produits/casablanca/>, consulté le 15 juillet 2018.

<sup>1266</sup> Journal officiel de la République française du 4 février 1925.



d'essai<sup>1267</sup>. La Société nationale d'investissement rachète des parts du capital en 1975, dans le cadre de la « Marocanisation »<sup>1268</sup> puis l'ONA prend le contrôle de cette industrie en 1999.



Vue partielle de la Salle de Brassage des Brasseries " LA CIGOGNE " où est fabriquée la délicieuse BIÈRE LA CIGOGNE que toute personne soucieuse de sa santé doit adopter comme boisson préférée.

Les limonades, les Eaux de table " LA CIGOGNE " ne sont pas seulement agréables à boire ; ce sont des boissons hygiéniques par excellence, grâce à un procédé de fabrication qui les stérilise parfaitement sans les distiller.

BRASSERIES DU MAROC  
CASABLANCA

Figure 79 : Encart publicitaire pour la bière « LA CIGOGNE », *L'Afrique du Nord illustrée*, 20 avril 1935.

Le magazine *Telquel* du 18 août 2014 fait l'hypothèse que cette suppression aurait un lien avec la proximité géographique des hypermarchés avec les quartiers populaires des grandes villes<sup>1269</sup>. Néanmoins, d'autres points de vente d'alcool existent dans les centres villes, comme les supermarchés Acima, les hôtels de luxe et des sortes de cave aux façades aveugles qui ne laissent absolument pas présager au touriste ce que l'on peut y acheter et qui fournissent également les fameux sacs mika.



Figure 80 : Point de vente d'alcool, Agadir, février 2014.

<sup>1267</sup> Paul JOUSSET, « Notes sur le Maroc », *Journal des débats politiques et littéraires*, 10 septembre 1926, p. 3.

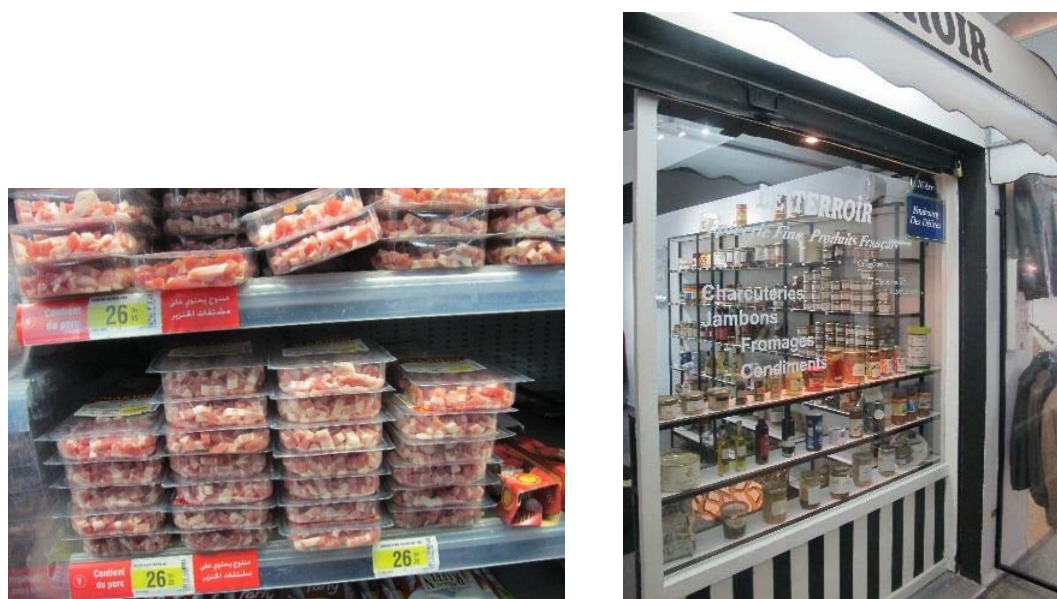
<sup>1268</sup> Par les dahirs du 2 mars 1973, la « marocanisation » consiste en la récupération des terres agricoles de la colonisation privée et à la nationalisation de certaines activités économiques. Cela aura des conséquences dans un domaine certes non alimentaire sinon culturel important : celui des labels musicaux, la plupart européens, revendus à des éditeurs locaux, ce qui arrêtera la production culturelle dynamique d'alors.

<sup>1269</sup> RUGEON Ant, « Les hypermarchés Marjane cesseraient la vente d'alcool », *Tel Quel*, 18 Août 2014, [http://telquel.ma/2014/08/18/hypermarches-marjane-vente-alcool\\_1413137](http://telquel.ma/2014/08/18/hypermarches-marjane-vente-alcool_1413137), consulté le 10 juin 2018.

### 3.3 Les conséquences du retour des migrants transnationaux et des migrations européennes au Maroc

#### 3.3.1 Des produits à destination des Européens

Le Marché central de la ville d'Agadir comporte deux épiceries de produits de luxe importés d'Europe vendant de la charcuterie de porc, du fromage, du vin et des liqueurs ainsi que des produits biologiques, de la choucroute. Une terrasse est aménagée pour ceux désirant consommer sur place. Dans les hypermarchés Aswak Assalam on pouvait trouver, en 2014, de la viande porc sous forme, par exemple, de charcuterie ou de lardons sous vide. Une étiquette rouge prévient le consommateur en français et en arabe : « Contient du porc ».



**Figure 81 : À gauche, Barquettes de lardons de porc, supermarché Aswak Assalam, Agadir, février 2014 ; à droite : épicerie fine française vendant charcuteries, jambons, fromages et condiments, marché couvert, Agadir, février 2014.**

#### 3.3.2. Les vacances dans le pays natal : une occasion de transferts culturels et de renouvellement de la cuisine marocaine

Nous n'avons rencontré aucun migrant d'origine marocaine, à l'exception des personnes juives, qui ne soit retourné au Maroc depuis son exil vers la France. Or, de façon presque inéluctable, l'être humain s'imprègne des habitudes de l'endroit où il vit. Ainsi, lorsqu'il retourne sur sa terre natale, sans doute à son propre étonnement, il peut ressentir un sentiment de manque vis-à-vis du pays d'installation, alors même qu'il pensait ne pouvoir sentir de la nostalgie seulement pour le pays où il est né. Il constate donc une fois sur place qu'il n'aura pas accès à tel ou tel bien. Aujourd'hui, au Maroc, on peut trouver, comme nous

l'avons montré dans les paragraphes précédents, grâce aux hypermarchés, tous les produits de la mondialisation et, a fortiori, les produits français. Néanmoins, pour les gens restés au pays, sans connaissance de l'existence d'un bien, le besoin ne s'en fait pas sentir. Les hypermarchés restent éloignés des campagnes et, de toute façon, les articles non produits sur place sont inabordables pour les familles modestes. C'est ainsi que, pour des besoins personnels mais aussi afin de faire découvrir des aliments à sa famille, les migrants de retour dans le pays d'origine viennent les valises remplies. Un des produits les plus amenés au Maroc est le chocolat, le moins cher étant de piètre qualité et le plus cher n'étant pas à la portée du consommateur lambda :

« Ma sœur elle adore plus tout ce qui est grignotage de France, ce qu'on grignote ici, les amuse-gueules, les trucs d'apéro. Et c'est tout. J'amène bien évidemment le café, ils aiment bien tout ce qui vient de la France, tout, dès que tu leur dis que c'est de la France ... t'achètes un truc là-bas mais le chocolat, ça ils adorent ça, moi maman elle adore tout ce qui est nougat. <sup>1270</sup>».

Parfois, les migrants essaient de faire découvrir des choses nouvelles à ceux qui sont restés. L'objet amené acquiert une portée symbolique dont le sens peut varier. Par exemple, il peut constituer une preuve de réussite dans le pays d'installation. Amener des vêtements de marque non issus de la contrefaçon, du parfum, est une façon de montrer que l'on a une bonne situation, ce qui peut se traduire, dans le domaine de l'alimentation, par du chocolat raffiné. Dans d'autres cas, l'aliment apporté peut devenir une métaphore du mode de vie français, l'émigré souhaite montrer comment il vit à l'étranger. La réception n'est pas toujours au niveau de l'espérance de celui qui veut offrir une lucarne sur la France :

« Heu... qu'est-ce que j'amène... des objets français, des chocolats, des bonbons, des choses qu'ils ne connaissent pas. Ça m'est arrivé de ramener des tupperware de fromage, différents fromages pour leur faire goûter mais ils connaissent pas, il n'y a pas cette culture, du moins ma famille ils n'ont pas cette culture, ils ne connaissent que la vache qui rit. Pour moi la vache qui rit c'est pas un fromage. <sup>1271</sup>»

Dans d'autres cas au contraire, on observe des phénomènes d'appropriation très rapides :

---

<sup>1270</sup> Entretien avec Farid, mené le 11 juillet 2013.

<sup>1271</sup> *Idem.*

« Quand je rentre au Maroc je leur apporte des nouvelles recettes comme les pâtes au four, comme ... je ramène le parmesan des fois, je ramène le fromage et je fais des lasagnes, je leur fais... et donc elles découvrent avec moi mais une fois qu'elles ont découvert la recette, directement je suis rejetée de la cuisine. « C'est bon, on a appris, maintenant tu vas t'asseoir, tu ne fais plus rien ». Les pizzas aussi... elles ne savaient pas... bon elles savaient ce que c'est une pizza mais faire la pâte, faire la sauce et tout ça, ça change pour elles. Et donc, elles acceptent, si tu vas au Maroc dernièrement tu vois très bien qu'il y a un changement.<sup>1272</sup>»

Il est intéressant de souligner que l'introduction de nouveaux savoir-faire et de plats ne s'assortit pas forcément d'un changement de pratiques dans la cuisine. Peut-être est-ce une façon de « remettre à sa place » le revenant, pour mieux le réintégrer à la famille.

#### 4. Un phénomène de triangulation ? Les Américains de la base de Kénitra jusqu'en 1977

En 1932, la base marine de Kénitra (appelée alors Port-Lyautey) est créée par le Protectorat français. En 1942, les Américains s'en emparent après de violents combats contre les militaires restés fidèles au gouvernement de Vichy et y restent jusqu'à la fin de la guerre. Le 15 septembre 1947, la France et les États-Unis signent des accords permettant à la flotte américaine de continuer à occuper la base militaire de Port Lyautey de façon partagée, puis, en 1950, l'installation d'autres bases favorise l'arrivée de militaires américains et de leur famille au Maroc<sup>1273</sup>. Suite à l'indépendance, la base de Kénitra est rendue à l'État marocain en 1962, mais reste occupée en partie par les Américains, les rois Mohammed V puis Hassan II (à partir de 1961) choisissant de continuer à collaborer avec les États-Unis en les laissant prendre le Maroc comme base stratégique en pleine guerre froide<sup>1274</sup>. C'est à la fin des années 1970 que les derniers militaires américains reviennent aux États-Unis. Durant leurs quelques

---

<sup>1272</sup> Entretien avec Khalid, mené le 3 juillet 2013.

<sup>1273</sup> El-Mostafa AZZOU, « La présence militaire américaine au Maroc, 1945-1963 », *Guerres mondiales et conflits contemporains* 2003/2 (n° 210), pp. 125-132, p. 128.

<sup>1274</sup> Outre la base militaire de Kénitra, Sidi Yahia et Bouknadel étaient des centres de communication. En échange de leur présence, l'armée américaine devait former les forces marocaines dans le domaine des télécommunications de trafic aérien. La présence américaine garantissait l'appartenance du Maroc au bloc occidental et prévenait toute invasion algérienne soutenue par l'URSS. Selon des témoignages de militaires américains, certains soldats partaient pour la guerre au Vietnam (1955-1975) depuis le Maroc.

années de présence au Maroc, les soldats font venir leurs épouses et des enfants naissent à l'hôpital de Kénitra. En dehors des horaires de « duty », la vie quotidienne apporte donc son lot de réjouissances comme les baignades, le golf, la création d'équipes de football américain et inévitablement, les soldats apportent une partie de l'*American way of life*. La musique est certainement le lieu des rencontres culturelles les plus visibles avec l'intégration, par les musiciens locaux, de rythmes de rock dans leurs propres créations à l'image du groupe Golden Hands, qui voit le jour en 1969, de Vigon (de son vrai nom Abdelghafour Mouhsine) ou encore de la petite chanteuse de 12 ans Malika (de son vrai nom Maguy Banon, puis Tina Banon, surnommée Malika par Hassan II) qui chante *Ya ya twist* en 1963 accompagnée par les Golden Stars, orchestre de Johnny Hallyday, puis *Mashed potatoe time* la même année. En 1971, Fadoul, en chantant *Al Zman Saib* et bien d'autres titres<sup>1275</sup>, mixe musique arabe et influences musicales occidentales. À la base de Kénitra, les musiciens marocains comme français viennent se joindre à l'orchestre qui joue les fins de semaine et participent au gala de l'*Independance day* le 4 juillet<sup>1276</sup>. Des artistes américains viennent divertir les soldats comme en temps de guerre, par l'intermédiaire du USO (*United service organizations*<sup>1277</sup>, créée en 1941 et dont le siège se trouve en Virginie) :

« Our Quonset hut apartment on base was well located for recreation. The base swimming pool was across a grassy field, and touring USO bands would occasionally play poolside. We never rated major celebrities, but bands starting out would sometimes visit<sup>1278</sup> »

Dick Allen, qui vit à Kénitra en 1961, décide de quitter la base pour habiter un appartement au centre de la ville. Il organise des soirées dansantes chez lui : « On occasion I was able to convince USO Tour bands who played on the base, to play for us on Friday nights for free beer, but usually we danced to music I had recorded on a reel-to-reel tape player<sup>1279</sup> ».

---

<sup>1275</sup> À écouter ici : <https://www.youtube.com/watch?v=sYjt0LKETyc>, consulté le 5 juillet 2018.

<sup>1276</sup> <https://dafina.net/forums/read.php?52,160400,page=6>, consulté le 5 juillet 2018.

<sup>1277</sup> Association organisant des visites pour divertir les soldats à l'étranger, notamment de vedettes qui viennent offrir un spectacle musical.

<sup>1278</sup> Extrait d'un témoignage de l'épouse d'un réserviste américain, Kevin McCarthy, présent à Kénitra en 1968-1969, consulté le 28 juin 2018 sur : <http://www.portlyautey.com/Kevin.htm>. Traduction : « L'appartement que nous occupions dans les préfabriqués de la base était bien situé pour profiter des loisirs. La piscine de la base se trouvait au milieu d'un terrain de gazon, et des groupes de musique de l'USO [United Service Organizations] en tournée venaient parfois jouer au bord de la piscine. On n'a jamais eu de grandes célébrités, mais des groupes qui en étaient à leurs débuts venaient parfois ».

<sup>1279</sup> Extrait du témoignage de Dick Allen, présent à Kénitra en 1961, questionnaire du 7 juillet 2018. Traduction : « De temps en temps, j'arrivais à convaincre des groupes de l'USO en tournée sur la base à jouer pour nous les vendredis soirs, contre de la bière gratuite, mais généralement, on dansait sur de la musique que j'avais enregistrée et que l'on écoutait sur un magnétophone à bandes ».

Une autre occasion pour ses amis marocains de découvrir le rock venu d'outre-atlantique. De plus, la base de Kénitra reçoit une bande FM diffusant des émissions depuis les États-Unis comme celle animée par le célèbre disc-jockey Wolfman Jack<sup>1280</sup>.

On peut donc se demander s'il a existé des phénomènes comparables d'échanges et de fusion en ce qui concerne l'alimentation. Pour le vérifier, et dans l'objectif de compléter les témoignages déjà existant sur le site *portlyautey.com*, nous avons eu l'opportunité d'échanger par messagerie électronique avec quatre anciens militaires ayant vécu sur la base de Kénitra entre 1968 et 1973<sup>1281</sup>.

En effet, dans un objectif mémoriel, Lou Delmas<sup>1282</sup>, un ancien militaire ayant vécu au Maroc a regroupé, sur un site internet dédié à la *Naval Air Station* de Kénitra, de nombreux témoignages de ses collègues venus entre 1942 et 1975, illustrés par des photographies de la base, des scènes de vie à Kénitra mais également de la vie quotidienne des familles américaines. Certaines photographies sont prises par les soldats eux-mêmes, d'autres le sont par le photographe officiel de la base : Jerry Zimmerman qui, après avoir fréquenté l'école navale de photographie de Pensacola en Floride, est affecté à Port-Lyautey en 1947, à l'âge de 19 ans. Le capitaine de la base, Dudley, en fait son photographe attitré. Les lettres envoyées à sa future épouse Dolorès décrivent, à la façon des récits de voyage que nous avons étudiés au début de ce travail, des scènes de rue et, comme toujours, l'alimentation y tient une bonne place. Les sources de dégoût sont les mêmes que pendant le Protectorat : sauterelles grillées, viande pendue dans les souks sans système de réfrigération. Néanmoins, il est intéressant de connaître le point de vue de personnes qui n'appartiennent pas à la relation dominants/dominés que la présence coloniale française a induite.

La base de Kénitra comprend tout ce dont la jeunesse américaine de l'après-guerre puis des années 1960 a besoin : un cinéma, un théâtre, une piscine, des terrains de sport, une boutique de produits américains, ravitaillée une fois par mois par un cargo qui fait les allers-retours entre les deux continents, un hôpital qui a vu naître des petits américain(e)s au Maroc,

---

<sup>1280</sup> Selon une information lue dans le forum dafina.net à l'adresse précédente.

<sup>1281</sup> Les mails envoyés aux militaires ayant vécu sur la base à une période plus ancienne sont restés sans réponse, sans doute à cause de l'âge très avancé de ceux-ci, voire de leur disparition ; le site ayant été créé il y a une dizaine d'années déjà, ceux ayant vécu au Maroc au début des années 1950 au début de leur vingtaine auraient aujourd'hui entre 90 et 100 ans. Ce chapitre contient des témoignages lus sur ce site internet, et des témoignages obtenus suite à un questionnaire envoyé par mail (voir Annexes).

<sup>1282</sup> Dans la mesure où tous les témoignages de ce site sont signés et font apparaître les adresses email de certains auteurs, nous avons décidé de ne pas anonymiser les extraits de témoignages qui vont suivre.

ainsi que le *Thomas Mack Wilhoite/Kenitra American High School*, où des enfants<sup>1283</sup> venus avec leurs parents au Maroc, ont pu suivre une scolarité « normale ». La vie en autarcie sur la base est donc tout à fait possible comme Dick Allen le suggère: « Like most military servicemen, my first couple of months in Morocco were spent at the Enlisted Men's Club on the base drinking beer, I ate on the base, and lived on the base, with just occasional forays into the town mostly spent in bars.<sup>1284</sup> ».

Pour cette raison, Craig Phillips<sup>1285</sup>, en service au Maroc entre 1968 et 1973 et son épouse décident également de loger dans le centre de Kénitra, afin d'éviter « *the ghetto-like atmosphere of the base* ». On peut également voir la base de Kénitra comme une vitrine destinée à montrer la culture américaine sous un jour attrayant, dans un contexte de guerre froide internationale où l'Afrique est aussi prise à partie.

On observe une évolution dans la disponibilité des produits états-uniens à la base. En effet, les militaires venus juste après la Seconde Guerre mondiale sont rationnés au même titre qu'en Europe. En juin 1948, Larry Zimmerman écrit à Dolores, qui deviendra sa femme en 1949 :

« We are rationed here and I got my Ration Card this morning. A bit of the reason for being on rations for these particular items is that most of them are worth a lot on the black market here and this is one way to keep things from getting out of control. My rations are as follows: 1 box of candy, 6 cartons of cigarettes, 3 boxes of cleaning tissue, 1 roll of film (HA-HA-HA-HA-we'll have to do something about that!), 6 boxes of laundry soap, 8 cans of nuts, 5 bars of toilet soap, 1 box of gum, 6 cans of juices.<sup>1286</sup> »

---

<sup>1283</sup> M. Douglas Campbell, un fils de militaire, adolescent lorsqu'il était sur la base, nous a fait la joie de nous envoyer par mail le brouillon d'un recueil de témoignages d'anciens élèves de ce lycée, qui a fonctionné de 1956 à 1976.

<sup>1284</sup> Traduction : « Comme la plupart des soldats, j'ai passé mes deux premiers mois au Maroc à boire des bières au "Club des jeunes enrôlés" [Enlisted Men's Club], situé sur la base, je mangeais sur la base, et je vivais sur la base, avec juste quelques incursions en ville, surtout pour aller dans des bars. »

<sup>1285</sup> Craig Phillips qui d'après son témoignage, semble avoir tissé des liens tant avec des Américains, des Français que des Marocains, insiste dans son témoignage sur le site internet comme dans la conversation électronique que nous avons eue, sur le fait qu'il a bien connu les officiers ayant été emprisonnés à Tazmamart pour avoir organisé un attentat contre l'avion d'Hassan II en 1972. Comme ce n'est pas l'objet de notre recherche, nous n'avons pas approfondi cette piste avec lui.

<sup>1286</sup> Témoignage de Larry Zimmerman, consulté le 5 juillet 2018, disponible à l'adresse :

<http://www.portlyautey.com/Zimmerman.htm>. Traduction : « Ici, nous sommes rationnés et j'ai obtenu ma carte de rationnement ce matin. L'une des raisons expliquant le rationnement de ces produits spécifiques est que la plupart d'entre eux ont beaucoup de valeur sur le marché noir et cela [le rationnement] permet de le garder sous contrôle/garder contrôle sur la situation. Mes rations sont les suivantes : 1 boîte de friandises, 6 cartouches de cigarettes, 3 boîtes de chiffons de nettoyage, 1 pellicule (HA-HA-HA-HA- il nous faudra faire quelque chose à



Pour Larry, ce rationnement a surtout pour but de ne pas créer de marché noir alors que la population marocaine éprouve des difficultés à se nourrir. Certains produits, même s'ils peuvent être disponibles sur place, ne sont pas vendus à la base car ils ne correspondent pas aux critères d'hygiène, comme le lait, qui arrive des États-Unis en poudre avant d'être reconditionné sous forme liquide pour être vendu. Larry, qui n'aime pas ce lait trop sucré à son goût, se console avec une boisson chocolatée elle-même rationnée : le *Toddy*, populaire aux États-Unis à la même époque. La boisson ne semble pas avoir pris ses marques au Maroc peut-être parce qu'une telle recette est déjà commercialisée sous le nom de Caobel, créée par des moines chocolatiers originaires d'Aiguebelle (Drôme) venus s'installer au Maroc en 1942 pour fabriquer du chocolat, à cause des problèmes d'approvisionnement en France<sup>1287</sup>.

Au contraire, à la fin des années 1960, les témoignages semblent indiquer qu'aucune difficulté ne se présente aux militaires de la base pour s'approvisionner. Des tonnes de dindes arrivent par bateaux pour Thanksgiving : Mary McCarthy affirme que c'est au Maroc qu'elle cuisine sa première dinde. Certains achètent des produits locaux. En revanche, le lait arrive toujours en poudre depuis les États-Unis :

« The products sold at the commissary were what you would find in any supermarket in the States. The meat arrived frozen (we bought our meat in town). Fresh vegetables were bought locally. Milk and ice cream were produced at the base “milk factory” from powdered milk. Coca-Cola and other soft drinks were available. Alcohol was sold at a separate “package store” run by the Officers Club.<sup>1288</sup> »

Certaines photographies montrent l'importance des moments de loisirs à la base et au centre-ville de Kénitra où certains lieux semblent célèbres et privilégiés pour se détendre. Ainsi, le *Cristal Bar*, le *Mama's*, *La Rotonde*, *Le bar américain*, *EM Club (Enlisted men Club* <sup>1289</sup>) sont cités plusieurs fois et sont représentés sur plusieurs clichés. La bière a notamment marqué les soldats qui évoquent plusieurs fois la *Stork* dans leurs témoignages ou dans les lettres aux épouses :

---

ce sujet !), 6 boîtes de savon de ménage, 8 boîtes de noix, 5 savons de toilette, 1 boîte de chewing-gum, 6 boîtes de jus. »

<sup>1287</sup> Nous avons déjà évoqué cette chocolaterie dans l'introduction du chapitre 2 de cette thèse.

<sup>1288</sup> Craig Philipps, répondant au questionnaire envoyé par mail le 4 juillet 2018. Traduction : « Les produits vendus à l'économat étaient ceux que vous auriez trouvés dans n'importe quel supermarché aux États-Unis. La viande arrivait congelée (nous achetions notre propre viande en ville). Les légumes/produits frais étaient achetés sur place. Le lait et la crème glacée étaient fabriqués dans « l'usine de crème glacée » de la base à partir de lait en poudre. Le Coca-Cola et d'autres boissons sans alcool étaient disponibles. L'alcool était vendu séparément dans un magasin de spiritueux géré par le Club des officiers ».

<sup>1289</sup> Les hommes « engagés ».



« One of the most popular night spots in those days [fin des années 1940- début des années 1950] was the Bar Américain on Avenue Foch up near the Railroad Station. It was one of the more frequented spots in town by both the Foreign Legion and the Navy. Late in the evenings after a fair amount of the local “Stork Beer” had been consumed by both parties, the favorite pastime were the Cushey<sup>1290</sup> races - the Legion versus the Navy.<sup>1291</sup> »



Figure 82 : À gauche : bar « Mama's » à Kénitra, collection Pete Owen, sans date. Source: <http://www.portlyautev.com/P-Owens.htm>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.

Figure 83 : À droite : La Rotonde, un des lieux préférés des Américains à Kénitra entre 1957 et 1958, collection Dean Miner, Source : <http://www.portlyautev.com/Miner.htm>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.



Figure 84 : légende : In front of « Crystal Bar » in Kenitra. In the photograph are C. W. Hogins, TE3. Tom Busell, RM3, C. G. Miller, RM3, A. E. Newton, TE3 and E. E. Oligvey, RMSN. Source: <http://www.portlyautev.com/Ybutkevis.htm>.

<sup>1290</sup> Le témoin évoque sans doute les « cochers », voitures tirées par des chevaux, avant l'apparition des « petits taxis » dans les villes marocaines.

<sup>1291</sup> Témoignage de Peter Owen, visible ici : <http://www.portlyautev.com/P-Owens.htm>, consulté le 5 juillet 2018. Traduction : « L'un des endroits les plus prisés pour sortir le soir était à l'époque [fin des années 1940- début des années 1950] le Bar américain [en français dans le texte], sur l'avenue Foch près de la gare ferroviaire. C'était l'un des endroits de la ville les plus fréquentés à la fois par la Légion étrangère et par la Navy. Tard le soir, après avoir consommé une bonne quantité de “Stork Beer”, le passe-temps favori des deux groupes était les courses de “Cushey” - la Légion contre la Navy ».

Grâce à certains témoignages, nous pouvons dater l'apparition de certains mets à Kénitra. Selon Craig Phillips, la pizza est introduite à Kénitra au milieu des années 1970 alors qu'on pouvait déjà la déguster au restaurant *La Mamma* à Rabat.

Il arrive que des plats marocains puissent toutefois être dégustés à la base militaire de façon occasionnelle comme le témoignage d'une épouse de G.I. le mentionne :

« At the pool patio, we could always buy tasty Moroccan brochettes, small skewers of beef or lamb on a stick cooked outside on barbeque grills, the scent floating on the breeze and calling to you.<sup>1292</sup> »

Au début des années 1960, 50 années de présence française ont donné naissance à des établissements « mixtes », offrant cuisine française et cuisine marocaine sur la même carte. C'est le cas du Royal Milk, tenu, selon un de nos interviewés états-unien, par deux propriétaires, un Marocain, un Français et dont la cuisine est exécutée par un Marocain. Dick Allen affirme :

« Most of the meals were not too different from what I had been used to. However, there were some dishes I will never forget. I first tried, cous-cous, flan, and mint tea. I truly miss mint tea. I learned to drink an anis flavored aperitif, the name of which escapes me, and of course, Dubonnet. I am sorry to say I never developed a taste for croissants.<sup>1293</sup> »

---

<sup>1292</sup> Extrait d'un témoignage de Mary McCarthy, épouse de Kevin McCarthy, présente à Kénitra en 1968-1969, consulté le 28 juin 2018 sur : <http://www.portlyautey.com/Kevin.htm>. Traduction : « Au patio de la piscine, on pouvait toujours acheter de délicieuses brochettes marocaines, des petites brochettes de bœuf ou d'agneau cuites à l'extérieur, sur des grilles de barbecue, l'odeur flottant dans la brise et vous appelant. »

<sup>1293</sup> Entretien réalisé par mail, le 7 juillet 2018. Traduction : « La plupart des plats n'étaient pas trop différents de ce dont j'avais l'habitude. Cependant, il y avait quelques plats que je n'oublierai jamais. J'ai d'abord essayé le couscous, le flan et le thé à la menthe. Le thé à la menthe me manque vraiment. J'ai appris à boire un apéritif à l'anis dont le nom m'échappe, et bien sûr, du Dubonnet. Je suis désolé, mais je n'ai jamais trop aimé les croissants ».



M. Pain puts the daily special up on the window. Note the BORÉ ice cream sign. Do you remember Orangina Soda Pop!

<p>Today's Special          Various Appetizers          Chopped Calves Brain or Baby Beef Liver          Browned Potatoes and Green Salad          3.50 Dirhams (350 francs or 70¢ US)          Dessert, Bread and Wine included</p>
--

Figure 85 : Vitrine du Royal Milk à Kénitra, collection Dick Allen, consulté sur <http://www.portlvautev.com/Allen-Kenitra.htm>, le 8 juillet 2018.

Grâce au témoignage de Craig Philipps, nous avons pu trouver un exemple intéressant de mécanisme inhabituel en histoire culturelle. Alors que les objets culturels donnent souvent des représentations de la réalité, à travers le cinéma par exemple, on observe parfois un phénomène contraire : l'imagination crée la réalité. C'est ainsi que le *Rick's café*, imaginé par Michael Curtiz comme lieu de l'action du film *Casablanca* sorti en 1942, est reproduit à l'identique en 2004, par Kathy Kriger, ancienne diplomate américaine, qui décide de transformer un *ryad* construit dans les années 1930 en restaurant similaire à celui de l'œuvre qui reçut l'Oscar du meilleur film en 1944, avec Humphrey Bogart et Ingrid Bergman en têtes d'affiche.



Figure 86 : Café Rick's, captures d'écran du film *Casablanca*, 1942.

Pour conclure ce paragraphe, il est difficile d'affirmer que la présence américaine ait laissé des traces dans la gastronomie marocaine. L'exception réside dans l'arrivée du Coca-cola, avec l'ouverture d'une usine à Tanger en 1947<sup>1294</sup>, les États-Unis ayant finalement introduit la boisson dans presque tous les pays du monde, notamment en contexte de guerre, comme cela est montré par Sidney Mintz lorsqu'il affirme que le général Marshall a ordonné la construction d'usine d'embouteillage de coca-cola partout où il y avait une ligne de front. Le coca-cola est devenu ainsi un symbole de pouvoir<sup>1295</sup>.



**Figure 87 : Café vendant du coca-cola à Kénitra, en 1951. Collection Douglas Main, Source: <http://www.portlvautev.com/Domain.htm>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.**

Les Français, dont la présence est déjà ancienne, restent même après l'indépendance, ce qui complexifie l'origine de certains produits : on ne sait pas bien ce qui relève de l'influence américaine ou de l'influence française. Les échanges, certes, ont été nombreux : musicalement, comme montrent les traces matérielles (vinyles...) mais aussi culinairement, mais cela est moins évident. Si certains militaires durant les années 1970, ont décidé de se mêler à la population locale, d'autres descendent en ville pour fréquenter d'autres lieux américains. De plus, rares sont les hommes qui restaient plus de deux ans sur place. Le *turn over* est important et ils n'ont pas eu le temps de s'imprégner de la vie locale, comme ils n'ont pas le temps d'imprimer leurs habitudes sur celles de la population. Le fait que les magasins de nourriture américaine se trouvent sur la base et non en ville y est sans doute pour quelque chose, alors que les familles états-uniennes peuvent au contraire jouir de la nourriture vendue dans les souks et découvrir des spécialités si elles en ont envie. Les échanges gastronomiques

---

<sup>1294</sup> <http://lavieeco.com/news/histoire-des-marques-au-maroc/coca-cola-64-ans-au-maroc-614-000-bouteilles-vendues-chaque-jour-18657.html>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.

<sup>1295</sup> Sydney MINTZ, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press, 1996, p.26.

ont donc lieu dans des cas particuliers : des amitiés sincères, mais plutôt rares avec les Marocains, par l'intermédiaire de l'embauche d'une cuisinière, femme de ménage ou encore nourrice marocaine, que les anciens militaires désignent sous le nom de « Fatima »<sup>1296</sup>. Dans l'ouvrage regroupant les témoignages des enfants ayant été à l'école sur la base de Kénitra, il est frappant de voir que les souvenirs gastronomiques au Maroc sont souvent liés à la cuisine de la domestique de la maison. Le terme de « Fatima », certes une survivance coloniale, est employé dans la période post-coloniale par les Américains comme synonyme de « gouvernante », « femme de ménage » ou « cuisinière familiale » sans qu'il n'y ait à voir, apparemment, de sentiment de supériorité, en tout cas dans les discours, mais plutôt une affection particulière pour elles. D'ailleurs, leur vrai prénom est associé à leur désignation : à la question « Who Remembers Their Favorite Snack Food ? », Joan Ellen Bernard répond ainsi : « My dear Fatima Mina's, couscous <sup>1297</sup> » (Le couscous de ma chère Fatima Mina). Bonnie Arey se souvient, quant à elle, des promenades au souk avec sa « nounou » :

“Since we were in town, we of course had a Fatima. Her name was Khadijah and she took me everywhere. We went early to the Medina and Souk to buy food for the day. I was always mesmerized by the sights and sounds and oh my, the smells. She bartered and I learned to do the same, pretty well. We would stop by the little kiosk that sold makeup and she would look at it all. I tried to get her to buy some and she was shocked that I would suggest such a thing, but I could tell she had dreams of putting on the beautiful colors in the pretty little pots. I was also learning a little Arabic and had fun trying it out with her help<sup>1298</sup>”.

D'autres témoignages montrent que ces femmes ne travaillaient pas seulement dans les familles qui habitaient en ville mais aussi chez celles qui vivaient sur la base. On observe un

---

<sup>1296</sup> Nous avons parlé des domestiques à l'époque coloniale dans la première partie de cette thèse, p. Les témoignages avec les militaires américains montrent que le phénomène ne s'est pas arrêté à la fin de la colonisation. D'ailleurs, les familles marocaines aisées ont continué à employer des domestiques ou gouvernantes appelées non plus Fatima mais des « Dadas », comme l'a évoqué une des cheffes marocaines avec qui nous avons eu un entretien téléphonique.

<sup>1297</sup> A gathering of extraordinary individuals, *Thomas Mack Wilhoite /Kenitra American High School, Morocco, 1956-1976*, Edited by Douglas E. Campbell, p. 83.

<sup>1298</sup> *Ibid.*, p. 95. Traduction : « Depuis que nous étions en ville, nous avons bien sûr une Fatima. Elle s'appelait Khadijah et elle m'a emmenée partout. Nous allions tôt à la médina et au souk pour acheter de la nourriture pour la journée. J'ai toujours été fascinée par les images et les sons et, oh, par les odeurs. Elle négociait et j'ai appris à faire la même chose, plutôt bien. Nous nous arrêtons au petit kiosque qui vendait du maquillage et elle regardait tout. J'ai essayé de lui en faire acheter et elle a été choquée que je suggère une telle chose, mais je pouvais dire qu'elle rêvait de mettre les belles couleurs dans les jolis petits pots. J'apprenais aussi un peu d'arabe et je m'amusais à m'entraîner avec son aide.

glissement de sens de « Fatima » dans le témoignage suivant puisqu'il ne désigne plus seulement une nounou mais n'importe quelle femme marocaine, même celles venant travailler sur la base :

“Like pretty much every family we had a Fatima or maid who helped out around the house. The Fatimas, who were screened to work on the base, were dropped off by a bus at the front gate of the base every morning. Most of them served as in-house maids but others worked at the exchange, bowling alley, or movie theater<sup>1299</sup>”.

Dans les témoignages portant spécifiquement sur les souvenirs gastronomiques, le pain français est le mets le plus nommé. Néanmoins, il n'y a pas de précisions particulières sur sa forme ; s'agissait-il des baguettes ? Comment différenciaient-ils pain français du pain arabe ? Sur 14 témoignages, 6 évoquent le *French bread*, souvent accolés de l'adjectif « hot » or « warm ». D'autres se sont souvenu du fromage et des « *french fries* ». Mais il est frappant de constater qu'un seul évoque le couscous (extrait ci-dessus), deux les brochettes et un les oranges de la médina. Les autres « mets » sont ceux servis à l'Oasis, le restaurant de la base, où on pouvait manger « à l'Américaine » : *donuts, moon pie and honey buns, ice cream cones* ou un « *Red Cream Soda from the machine at the Teen Club* <sup>1300</sup> ». Ces témoignages ne montrent pas une affection particulière pour la cuisine marocaine. Cependant, il faut rappeler qu'ils sont ceux d'adultes ayant vécu leur enfance à la base et qui étaient sans doute plus intéressés par les sodas de l'Oasis que par le thé à la menthe des cafés de la médina.

De même, les bars sont également fréquentés par des Marocains musulmans, mais, on peut imaginer, selon le prestige de ces lieux occidentaux, qu'il s'agissait d'une clientèle plutôt favorisée et déjà « occidentalisée ». Les témoignages mentionnent la présence de produits américains dans les souks, mais sans doute ont-ils disparu avec la fermeture de la base et le retour des G.I.<sup>1301</sup>. En lisant les témoignages sur le site [www.portlyautey.com](http://www.portlyautey.com) ainsi que les résultats de notre propre questionnaire, l'impression donnée est que les échanges et transferts ont lieu davantage dans le sens Maroc vers États-Unis que l'inverse. Cités dans plusieurs témoignages, les brochettes de viande ont beaucoup de succès chez les Américains très friands de viande. Ils découvrent au Maroc la boisson concurrente de Coca-Cola : Orangina, fabriquée depuis 1951 en Algérie. Beaucoup d'entre eux apprécient des mets qu'ils n'avaient

---

<sup>1299</sup> *Ibid.*, p. 187.

<sup>1300</sup> *Ibid.*, p.82.

<sup>1301</sup> Par exemple, Dick Allen affirme que l'on peut tout trouver dans les boutiques de la médina de Kénitra, même le Jiffy-Pop, du *popcorn* à préparer à la maison.



jamais mangé auparavant, comme les moules marinières, qui sont citées à deux reprises par les personnes interrogées. Or, les moules, ainsi préparées et peu consommées par les Marocains à l'époque, sont un plat apporté par les Français et les Espagnols résidant au Maroc. Darian Paganelli, qui a vécu à Kénitra en 1969-1970, se souvient :

“Another favorite food was at the beach side restaurant at Plage des Nations. It is where I first tried Mussels Provence (mussels in garlic, butter and white wine). The name of this dish comes from the area of France along the Mediterranean coast that was once a Roman province. I still make this at home these days. Butter, garlic, white wine and mussels in a large covered cast iron frying pan”<sup>1302</sup>.

Quant à Dick Allen, il raconte avoir été invité chez un ami d'origine espagnole : « I had a delicious roast chicken cooked with a Spanish recipe with black olives and spices I had never tasted before »<sup>1303</sup>. Par ailleurs, plusieurs anciens militaires affirment que les pâtisseries françaises sont très appréciées par la population américaine. C'est ainsi que les soldats, par leur expérience marocaine, ont remporté avec eux des souvenirs culinaires hétéroclites puisqu'ils ont goûté des mets relevant de traditions différentes, peut-être sans savoir s'ils étaient locaux, apportés de France ou une combinaison des deux.

## Conclusion

Nous pouvons affirmer que même si les hypermarchés rendent disponibles la plupart des ingrédients européens, et que la transition alimentaire tend à uniformiser la façon de se nourrir, voire à occidentaliser les pratiques vers plus d'aliments transformés, la gastronomie marocaine, tout comme la française, s'inscrit dans un mode et une hygiène de vie tout à fait particuliers. Même si certains produits français se sont immiscés dans les foyers, leur utilisation relève de l'anecdote, au regard de ce qui a pu se passer dans d'autres pays africains, par exemple avec le cube de bouillon Maggi, devenu incontournable dans les recettes « marqueurs » de la gastronomie en Afrique de l'Ouest (tiboudiène, poulet yassa...), qui importait le cube avant qu'il ne soit fabriqué sur place. Les nouvelles pratiques, en tout cas en ce qui concerne les années 2010, n'ont fait que s'ajouter et ne remplacent pas les traditions, à

---

<sup>1302</sup> Entretien par mail le 3 juillet 2018. Traduction : « On trouvait un autre plat très apprécié à un restaurant de bord de mer à la Plage des Nations. C'est là que j'ai goûté les Moules de Provence pour la première fois (des moules cuites dans de l'ail, du beurre et du vin blanc). Le nom de ce plat vient d'une région de France, située sur la côte méditerranéenne, qui était une province romaine. À ce jour, je cuisine encore ce plat à la maison. Beurre, ail, vin blanc et moules cuites dans une grande poêle en fonte couverte. »

<sup>1303</sup> Traduction : « J'ai mangé un poulet rôti délicieux cuisiné selon une recette espagnole comprenant des olives noires et des épices que je n'avais jamais goûtées auparavant. »

l'image de la table du ramadan, sur laquelle sont posées côte à côte soupieres de harira et mini-pizzas. Ceci peut s'expliquer par un certain conservatisme culinaire, une identité culturelle forte qui va parfois jusqu'à une forme de lutte contre le modèle occidental. Nous rejoignons ici l'analyse de Chantal Crenn qui affirme qu'au Maroc « deux logiques sont enchâssées : d'un côté une tendance à l'homogénéisation et de l'autre une tendance au renforcement de l'ethnicité marocaine »<sup>1304</sup>.

L'enjeu, pour le Maroc, est de protéger les caractéristiques fondamentales d'un régime traditionnel tout en s'adaptant aux exigences des modes de vie moderne et en maintenant la qualité nutritionnelle afin de garantir une bonne santé à la population. Les inégalités au sein de la population montrent qu'il existe deux formes de mondialisation. Une mondialisation « par le bas »<sup>1305</sup>, touchant les échanges provoqués par les migrants et que l'on peut détecter chez les familles modestes ou encore dans la nourriture de rue, comme l'introduction de *La Vache qui rit* dans plusieurs recettes. On observe aussi une mondialisation par le haut avec l'accès, pour les familles aisées, grâce aux hypermarchés ou aux voyages, à des produits raffinés comme le fromage (autre que celui à pâte fondue) ou le vin. Cependant, cette tendance à l'homogénéisation va trouver un équilibre dans le chapitre suivant qui lui traite de l'autre face des pratiques alimentaires marocaines : la mise en valeur de son ethnicité et des produits locaux.

---

<sup>1304</sup> Chantal CRENN, « L'alimentation au Maroc : acculturation et ethnicité », in Isabelle GOBATTO (dir.), *Les pratiques de santé dans un monde globalisé*, Paris, éditions Khartala et Pessac, MSHA, 2003, p. 173.

<sup>1305</sup> Alain TARRIUS, *La mondialisation par le bas. Les nouveaux nomades de l'économie souterraine*, Balland, Paris, 2002, 170 p. Par cette expression, Alain Tarrius évoque les hommes et femmes, souvent immigrés qui tissent des réseaux plus ou moins informels et par là échangent des marchandises et des pratiques qui ont pour conséquences, non seulement une capacité des migrants à être d'ici et de là-bas, mais aussi le fait qu'on l'on puisse trouver ici un produit de là-bas et inversement.



## CHAPITRE 9- LA POLITIQUE MAROCAINE DE MISE EN VALEUR DE SES RESSOURCES ET LE RAYONNEMENT DE LA GASTRONOMIE MAROCAINE DANS LE MONDE

### Introduction

Nous avons vu dans le chapitre précédent que la gastronomie marocaine n'a pas beaucoup évolué sur la période que nous avons étudiée avec même « un certain appauvrissement de la gastronomie ces dernières décennies »<sup>1306</sup>. Pourtant, cette cuisine a montré à quel point elle avait pu intégrer différentes influences : berbères, arabo-andalouses, juives, européennes. Mais il semble que depuis un siècle, une sélection et une focalisation se soient opérées sur certains plats, accompagnées d'un manque de professionnalisation des chefs. Est-ce suffisant pour que le Maroc puisse continuer à attirer des touristes ou en tout cas un tourisme de bouche ? Une cuisine qui ne se renouvelle pas peut-elle conquérir l'étranger ? Nous assistons à des courants contradictoires, l'un plutôt conservateur jouant sur la notion d'authenticité d'une cuisine traditionnelle qui se fige par la patrimonialisation, l'autre, « évolutionniste » défendue par les cheff(e)s formé(e)s à l'étranger, voulant porter plus haut la gastronomie marocaine en la rendant plus technique.

Le concept de gastro-diplomatie (gastro-diplomacy) naît en février 2002 à travers la publication d'un article du journal *The Economist*<sup>1307</sup> qui met en avant un phénomène venant de Thaïlande, qui consiste à mettre la gastronomie pour affirmer une présence à l'étranger, à travers par exemple des franchises de restaurants thaïlandais dans le monde entier : « it is argued, will not only introduce deliciously spicy Thai food to thousands of new tummies and persuade more people to visit Thailand, but it could subtly help to deepen relations with other countries », c'est ce que l'on appelle le *soft power*, en opposition au *hard power*, celui des armes par exemple.

Le Maroc pratique également la gastro-diplomatie comme nous l'avons vu dans les premiers mots de notre introduction générale, lors des invitations à dîner du roi aux présidents

---

<sup>1306</sup> Marie POINSOT, Fatéma HAL, « Partage et transmission de la cuisine marocaine en France, *Hommes et Migrations*, n° 1283, 2010, pp. 24-31, p. 26.

<sup>1307</sup> *The Economist*, 2002, « Food as Ambassador. Thailand's Gastro-diplomacy », 21 février.

français, notamment peu après leur élection : François Hollande en 2013, Emmanuel Macron en 2017. Mais la diplomatie par la gastronomie n'a pas seulement lieu dans les palais royaux et présidentiels. Il s'agit d'une politique étatique que le Maroc réussi à mettre en place depuis la fin des années 2000 à travers la patrimonialisation de ses produits du terroir et les valeurs de l'hospitalité dont le but, à l'instar de la Thaïlande, n'est pas uniquement de faire venir des touristes, même si cela représente un des objectifs principaux, mais aussi de garantir des relations cordiales avec les autres États du monde, et cela dans un rééquilibrage des rapports avec les pays du Nord. La France et l'Europe de façon plus générale ont tout intérêt à garder des relations amicales avec le Maroc, dans la mesure où elles dépendent de ce dernier vis-à-vis de leur sécurité (coopération antiterrorisme) et des flux migratoires, le Maroc étant « chef de file » des initiatives de gestion des migrants<sup>1308</sup>. Les bonnes relations diplomatiques permettent des accords commerciaux comme ceux signés avec la Chine (qui représente 6,8% des importations marocaines) et les États-Unis (6,5%)<sup>1309</sup>. Or, les *soft power* de chacun des pays se mesurent : des instituts Confucius ont ouvert au Maroc et une exposition a eu lieu en 2014 sur le « *Thé, une culture partagée entre le Maroc et la Chine* » à Essaouira, qui devait donner lieu à un projet de plus grande envergure : un musée sino-marocain du thé<sup>1310</sup>. En conséquence, 120 000 Chinois ont visité le Maroc en 2017<sup>1311</sup>.

Pour ce chapitre, nous nous sommes notamment servis de documents de communication récupérés au cours de séjours au Maroc, en particulier lors de la visite de coopératives dans la région du Souss-Massa-Draa, coopératives d'huile d'argan et de safran, effectuées entre 2011 et 2012, durant lesquels les discours autour du travail de la femme marocaine nous avaient interpellée. Beaucoup de travaux ont déjà été effectués en particulier sur les coopératives féminines<sup>1312</sup>, phénomène d'une grande importance au Maroc, mais nous

---

<sup>1308</sup> Younès Ahouga, Rahel Kunz « « Gendarme de l'Europe » ou « chef de file » ? Le Maroc dans le dispositif régulateur des migrations euro-méditerranéennes », Critique internationale 2017/1 (N° 74), p. 95-115.

<sup>1309</sup> Rachid Rhattat, « La relation économique et commerciale sino-marocaine : De la coopération au partenariat stratégique », *L'Année du Maghreb* [En ligne], IX | 2013, mis en ligne le 21 octobre 2013, consulté le 07 octobre 2018, p.4.

<sup>1310</sup> *Ibid.*, p. 3

<sup>1311</sup> « Le boom des touristes chinois au Maroc confirmé en 2018 », publié le 12 août 2018, <https://ledesk.ma/2018/08/12/le-boom-des-touristes-chinois-au-maroc-confirme-en-2018/> consulté le 25 août 2018.

<sup>1312</sup> Entre autres : Bernard CHRISTOPHE (dir.), Roland PÉREZ (dir.), *Agro-ressources et écosystèmes : Enjeux sociétaux et pratiques managériales*, nouvelle édition [en ligne], Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 2012 ; Hélène GUÉTAT-BERNARD (dir.), Magalie SAUSSEY (dir.), *Genre et savoirs : Pratiques et innovations rurales au Sud*, nouvelle édition [en ligne], Marseille : IRD Éditions, 2014 (généré le 20 août 2018), disponible sur : <http://books.openedition.org/bases-doc.univ-lorraine.fr/irdeditions/9125>, ISBN : 9782709922746. DOI : 10.4000/books.irdeditions.9125. Et voir tous les articles utilisés dans ce chapitre.

avons voulu replacer ces études dans une problématique plus internationale. En quoi des actions locales de développement économique et social, peuvent avoir un impact sur la représentation du Maroc et de sa gastronomie à l'étranger ?

### 1. L'hospitalité, une valeur marketing au Maroc

Le Maroc, pour qui le tourisme représente le deuxième poste de revenus dans son PIB après l'agriculture, soit 11% en 2017<sup>1313</sup>, soigne et construit une image autour de la notion d'hospitalité qui consiste à l'accueil d'un étranger chez soi, de lui proposer un verre de thé, de quoi manger, voire lui offrir le gîte. La nourriture est donc au cœur des pratiques de l'hospitalité. Comme nous l'avons vu à la fin du chapitre 3, cette caractéristique, qui n'est pas propre au Maroc, trouve ses racines à la fois dans l'islam mais aussi dans le droit coutumier berbère. Notre propos ici n'est pas d'apprécier si cette hospitalité est encore réelle ou relative de nos jours - bien que, sans avoir réalisé une enquête quantitative, la grande majorité des témoignages laissés par des voyageurs sur des sites dédiés au tourisme ou des blogs personnels sont très favorables à ce sujet-, mais d'analyser comment le Maroc met cette notion au cœur de son développement touristique, et ce, à travers la cuisine et les produits.

Le tourisme s'est développé au Maroc parallèlement à la « pacification » du territoire et a été un des fers de lance du Protectorat. Après l'indépendance, l'économie du pays était telle que les secteurs agricoles et industriels n'ont pas offert beaucoup d'emplois à la population marocaine. Pour certaines régions oubliées, le tourisme a pu être une alternative de survie quand la décision de l'émigration n'a pas été choisie<sup>1314</sup>. Or, le Maroc bénéficie, à la sortie du Protectorat, de l'image du Maroc de Lyautey, « authentique », traditionnel. Au lieu de rompre avec cette image, l'Etat marocain l'a plutôt entretenue et l'a utilisée dans le but d'attirer des touristes. Un article du *Monde diplomatique* de juin 1962, tout en soulignant les efforts de l'Etat marocain pour investir dans le secteur touristique, convoque la notion d'hospitalité :

« Nous sommes loin ici de la formule qui veut que le tourisme soit une industrie.

Si elle est peut-être vraie au point de vue des énormes capitaux mis en œuvre au Maroc comme ailleurs pour la faire fructifier, nous pensons quant à nous que le tourisme n'est que l'exploitation rationnelle de l'hospitalité traditionnelle de notre pays. L'offrande du

---

<sup>1313</sup> Ministère du tourisme marocain : <http://www.tourisme.gov.ma/fr/tourisme-en-chiffres/chiffres-cles>, consulté le 21 septembre 2018.

<sup>1314</sup> Mimoun HILLALI, « Du tourisme et de la géopolitique au Maghreb : le cas du Maroc », *Hérodote* 2007/4 (n° 127), pp. 47-63, p. 55.

lait et des dattes, ce geste rituel pratiqué par le plus humble des nomades en guise de bienvenue à celui qui franchit le seuil de sa tente, rappelle le précepte disant que la façon de donner vaut mieux que le présent lui-même.<sup>1315</sup>»

Depuis les années 1960, et encore davantage depuis le début des années 2000, marquées par l'arrivée sur le trône de Mohamed VI et le plan Azur qui prévoit la construction de six stations balnéaires et 10 millions de touristes à l'horizon 2010<sup>1316</sup>, le secteur s'est organisé et la capacité d'hébergement est passée de 95 000 lits en 2000 à 250 000 en 2017 selon un site gouvernemental<sup>1317</sup>. Parmi les six stations balnéaires, certaines ont retrouvé leur nom colonial. Ainsi, la station de la province d'El Jadida se nomme « station Mazagan » et la station de la province d'Essaouira se nomme « station Mogador ». Mais la construction de ces complexes hôteliers, en plus d'avoir un succès tout relatif, s'est faite au détriment des normes environnementales, sans études d'impact et ont détruit des kilomètres de front de mer, notamment sur la côte méditerranéenne, à Saïdia<sup>1318</sup>. Ce type de site avait pour objectif d'attirer « des milliers de touristes, qui, le temps des vacances, vivent complètement coupés de l'environnement social, économique et culturel du pays où ils se trouvent.<sup>1319</sup> ». Les retombées économiques de ce tourisme de masse sont relativement faibles dans la mesure où il s'agit de voyages organisés<sup>1320</sup>. Or nous assistons, depuis les années 2000 et dans les sociétés occidentales, à l'avènement d'une forme de tourisme qui prend plusieurs noms : tourisme vert, écotourisme, tourisme durable etc. C'est dans cette nouvelle conception du voyage que le Maroc peut convoquer ses ressources naturelles pour attirer une clientèle en mal de nature, de « vraies rencontres », d'authenticité, voire « d'aventures ».

---

<sup>1315</sup> « Le Maroc à l'heure du tourisme », *Le Monde diplomatique*, juin 1962, p. 13.

<sup>1316</sup> François VELLAS and Zouhair MEHADJI, « Les stratégies touristiques du secteur privé au Maroc », *Téoros*, 24-1 | 2005, pp. 31-36.

<sup>1317</sup> Ministère du tourisme marocain <http://www.tourisme.gov.ma/fr/tourisme-en-chiffres/capacite-dhebergement>, consulté le 23 septembre 2018.

<sup>1318</sup> Taïeb BOUMEAZA, Abdelkader SBAL, Marc SALMON, Mohamed BENATA et André OZER, « Impacts écologiques des aménagements touristiques sur le littoral de Saïdia, Maroc oriental », *Méditerranée* [En ligne], 115 | 2010, p. 100, mis en ligne le 30 décembre 2012, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/mediterranee/4888>, consulté le 23 septembre 2018.

<sup>1319</sup> Eduardo ARAQUE JIMENEZ et José Manuel CRESPO GUERRERO, « Tourisme, territoire et environnement sur la côte méditerranéenne du Maroc », *Cahiers de la Méditerranée* [En ligne], 81 | 2010, mis en ligne le 15 juin 2011, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/cdlm/5660p.338>, consulté le 23 septembre 2018.

<sup>1320</sup> Taoufik DAGHRI and Soukaina EL OMARI, « Du tourisme de masse au tourisme rural au Maroc : le cas de la commune rurale d'Asni », *Études caribéennes* [Online], 31-32 | août-décembre 2015, en ligne depuis le 15 décembre 2015, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/etudescaribeennes/7638>; DOI : 10.4000/etudescaribeennes.7638, consulté le 23 septembre 2018.

Ainsi, selon un document émanant de l'Icao<sup>1321</sup>, l'Organisation de l'aviation civile internationale, le Maroc a réorganisé son territoire touristique en trois pôles : un tourisme balnéaire qui comprend la côte méditerranéenne de Nador à Saïdia et sur la côte atlantique de Essaouira à la province de Boujdour, dans le Sahara occidental. Le second pôle propose un tourisme « culturel » comprenant les zones de Tanger, la côté atlantique (Rabat-Casablanca) jusqu'à la région de Marrakech et le centre du Maroc (Fès-Meknès) et le troisième un pôle « nature et développement durable comprenant le Haut Atlas central, Ouarzazate et les vallées du sud ». Ce dernier pôle nous intéresse particulièrement car c'est ici que la notion d'hospitalité est convoquée par la politique touristique « développement durable » : selon le programme sous l'égide de l'ICAO, l'objectif est, en créant des éco-stations, des stations vertes, des « resorts<sup>1322</sup> du désert », de « valoriser les ressources naturelles et rurales tout en les préservant, et veiller au respect de l'authenticité socioculturelle des communautés d'accueil en leur offrant des avantages socio-économiques ». Ce type de scénario est visible dans le film *La source des femmes*, réalisé par Radu Mihaileanu en 2011 qui, même s'il n'est pas dit s'il a lieu au Maroc, montre des groupes de touristes en car s'arrêter dans un village sans eau courante et assistent à des chants de femmes en berbère. En échange de cette visite, les habitants du village reçoivent de l'argent qu'ils peuvent réinvestir dans le domaine qu'ils souhaitent. C'est donc une sorte d'hospitalité organisée dont il est question ici, mais qui permet tout du moins aux touristes de goûter aux produits régionaux avec la visite de coopératives ou de marchés vendant les produits issus des oasis par exemple. De nombreuses initiatives vont dans ce sens et se spécialisent dans cette forme de tourisme en mettant au cœur de leur offre une « immersion dans la vie familiale berbère » comme on peut le voir sur les sites internet de ces entreprises de plus ou moins grande envergure: « Il est possible d'aider aux travaux des champs, de partager les activités à la maison, de participer à l'élaboration des repas, d'apprendre les secrets du tajine ou du couscous de la maîtresse de maison... »<sup>1323</sup>. Un autre site internet propose des treks dans plusieurs régions du Maroc et propose l'hospitalité des habitants à des tarifs attractifs : « Depuis les sommets enneigés du Haut Atlas jusqu'aux

---

<sup>1321</sup> Document sur la stratégies touristique du Maroc, vision 2020 : <https://www.icao.int/Meetings/Moroccan-Economic-Forum/Documents/TourismMaroc.pdf>.

<sup>1322</sup> Terme anglais désignant une station touristique proposant logement, restaurants, attractions touristiques.

<sup>1323</sup> Extrait tiré du site : <https://www.huwans-clubaventure.fr/voyage/voyage-trek-et-randonnee/maroc/mazatab>, consulté le 23 septembre 2018.

confins du désert, seule la chaleur du soleil pourrait concurrencer l'hospitalité des Marocains »<sup>1324</sup>, autour de plats typiques et de thé à la menthe.

**Tourisme au Maroc**

« Trek Maroc Voyage »  
est une entreprise de tourisme spécialisée dans les séjours actifs en pleine nature  
et des itinéraires de tous niveaux dans les 4 coins du Maroc  
pour toute catégorie de clientèle.

Nous vous proposons un produit artisanal,  
à l'intérêt culturel, historique, sportif, découverte, partage, bien adapté à la famille et au groupe,  
sans intermédiaire, ce qui permet des prix attractifs, des promotions intéressantes  
et la programmation de votre déplacement en milieu de semaine  
ou hors des vacances scolaires pour profiter de billets d'avion moins chers. ....

Le Royaume du Maroc est une terre de contraste qui ne laissera personne indifférent.  
Depuis les sommets enneigés du Haut Atlas jusqu'aux confins du désert,  
seule la chaleur du soleil pourrait concurrencer l'hospitalité des marocains.  
Vous découvrirez un peuple accueillant et tolérant  
dans un décor de monuments grandioses, symboles d'une grande richesse  
culturelle et architecturale.

Un pays fascinant où chaque recoin nous rappelle une histoire longue de 2500 ans.

Fouad Hafid  
Guide de montagne diplômé  
[www.trekmarocvoyage.com](http://www.trekmarocvoyage.com)  
[www.trekmarocplaisir.com](http://www.trekmarocplaisir.com)  
Email : [contact@trekmaroc-authentique.com](mailto:contact@trekmaroc-authentique.com)

Contact en France :  
36 rue Maurice Labrousse  
92160 Antony - France  
+33 6 95 77 15 67 (mobile)  
+33 1 46 66 36 77 (fixe)

Contact au Maroc :  
Bd. Abdelkrim EL KHATTABI,  
Résidence Majorelle imm. Amandier 2 N°4  
Marrakech - Maroc  
+212 6 73 88 95 79 (mobile)

Figure 88 : Tourisme au Maroc. Source : <http://www.trekmarocplaisir.com/pages/categorie-masquee/brochures.html>.

Outre la randonnée et les paysages, l'hospitalité et la gastronomie sont donc au cœur de l'offre touristique marocaine des années 2010.

Mais le concept d'hospitalité est également repris, dans les grandes villes, par des hôtels et restaurants de luxe où ce terme perd son sens originel pour acquérir celui de bien-être voire de luxe. Ici la gastronomie est un des aspects mis en valeur par ces grandes entreprises, comme ces grands panneaux ci-dessous le montrent. Il s'agit d'un projet de grande envergure dans le quartier Océan de Rabat, qui consiste en la transformation d'un ancien établissement, l'hôpital militaire Marie Feuillet<sup>1325</sup>, à l'abandon depuis 1999, en un grand hôtel de luxe : le palace *Ksar el Bahr*, construit par la compagnie émiratie *Al Qudra*. Sur les panneaux de protection du chantier, on peut lire en arabe, en anglais et en français des slogans sur l'hospitalité, accompagnés d'illustrations représentant le futur projet et également des photographies mettant en valeur la gastronomie marocaine moderne.

<sup>1324</sup> Trek Maroc Atlas et désert, site d'organisation de trek au Maroc : <http://www.trekmarocplaisir.com/pages/categorie-masquee/brochures.html>, consulté le 2 septembre 2018.

<sup>1325</sup> Infirmière originaire des Ardennes venue en Algérie puis au Maroc exercer son métier avant de mourir en mission en 1912. Lyautey fera baptiser l'hôpital à son nom.





**Figure 89 : Panneaux sur le projet de construction de Ksar el Bahr. « L'hospitalité marocaine au meilleur » et photographie gastronomique. Rabat, février 2006.**

Ainsi, du côté des initiatives locales, privées, comme celles de l'industrie du tourisme, ce trait de la culture marocaine est plus qu'exploité afin d'attirer des touristes de toutes les classes sociales et adeptes de toute forme de tourisme, dont la préoccupation gastronomique est au cœur de l'offre. En effet, au courant du tourisme vert se superpose un second courant compatible avec le premier : le tourisme gastronomique. Julia Csergo met en évidence plusieurs phénomènes conjoints qui participent à sa naissance. Le premier est un tournant dans l'histoire de la gastronomie française qui n'a plus le monopole dans le monde : dans les années 1990 « la mondialisation des marchés et des mobilités a favorisé la visibilité d'autres modèles gastronomiques et le goût pour d'autres produits et d'autres styles culinaires. C'est l'époque où commencent à s'imposer le *world food*, le *fast food* et l'*ethnic food* »<sup>1326</sup>. Le deuxième événement est « la prise en considération de la dimension culturelle dans le développement »<sup>1327</sup> par l'Unesco puis en 2000 une « grande conférence internationale sur le thème des aliments locaux et du tourisme »<sup>1328</sup>.

Le Maroc a su prendre le train en marche et comprendre les nouveaux intérêts des touristes. Dans ce cadre, ce pays a également suivi le mouvement de patrimonialisation du patrimoine mondial instigué par l'Unesco.

<sup>1326</sup> Julia CSERGO, « Tourisme et gastronomie », *Téoros* [En ligne], 35, 2 | 2016, p. 7, mis en ligne le 12 décembre 2016, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/teoros/2916>, consulté le 23 septembre 2018.

<sup>1327</sup> *Ibid.*, p. 5.

<sup>1328</sup> *Ibid.*, p. 6.

## 2. La course à la patrimonialisation des « produits du terroir »

L'Unesco adopte, le 17 octobre 2003, une *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* dont les objectifs sont : « (a) la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ; (b) le respect du patrimoine culturel immatériel des communautés, des groupes et des individus concernés ; (c) la sensibilisation aux niveaux local, national et international à l'importance du patrimoine culturel immatériel et de son appréciation mutuelle ; (d) la coopération et l'assistance internationales. <sup>1329</sup>»

Le Maroc signe la convention en 2006, ce qui lui permet de placer sept éléments de sa culture dans la liste de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel :

- Le moussem de Tan-Tan (2008)
- L'espace culturel de la place Jemaa El Fna (2008)
- Le festival des cerises de Sefrou (2012)
- La diète méditerranéenne (avec d'autres pays, 2013)
- L'argan, pratiques et savoir-faire liés à l'arganier (2014)
- La fauconnerie, un patrimoine humain vivant (avec d'autres pays, 2016)
- La *Taskiwin*, danse martiale du Haut-Atlas occidental (2017)

La demande d'inscription de la musique gnaoua est en cours (2019) et le dossier du *Malga Assalihine*, le moussem annuel de la Zaouiia d'Assa, est en attente. Parmi tous ces éléments, un seul est sur la liste des sauvegardes urgentes : la danse *Taskiwin* (les autres figurant sur la liste représentative) et au moins quatre comprennent des aspects liés à la gastronomie et l'alimentation (dans la mesure où la place *Jemaa el Fna* est en grande partie un lieu d'offre gastronomique). Le festival des cerises de Sefrou a soulevé notre curiosité puisque, comparé aux pratiques centenaires ou du moins indatables des autres pratiques culturelles retenues, celui-ci est relativement récent, 1920, et cette date nous interpelle puisqu'elle se situe dans la première décennie de la colonisation française. Les questions que nous aimerions poser sont les suivantes : de quelle manière une tradition s'invente-t-elle en contexte coloniale ? Est-elle le fait d'une initiative française ou autochtone ou les deux ? Nous avons ensuite focalisé notre attention sur l'argan dans la mesure où la vidéo proposée sur le site de l'Unesco insiste beaucoup sur le rôle des femmes dans sa fabrication. On observe une

---

<sup>1329</sup> Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, disponible à l'adresse : <https://ich.unesco.org/fr/convention>, consulté le 14 août 2018.



contradiction dans le fait de vouloir intégrer les femmes dans le développement économique tout en leur assignant une tâche certes, rémunérée (ce qui paraît un préalable), mais pénible. Enfin, nous nous sommes attardées sur l'inscription de la diète méditerranéenne en nous demandant ce que ce terme recouvrait et ce que cela signifiait pour le Maroc. Le Maroc veut profiter de ce courant mondial de patrimonialisation pour mettre en valeur ses « produits du terroir », terme typiquement français repris dans les documents marketing marocains. En effet, la notion de terroir n'a pas de traduction dans le monde anglo-saxon qui réutilise le terme tel quel ou le traduit par « local », ce qui lui fait perdre certaines de ses connotations. Ce concept est en fait « une construction sociale qui s'appuie d'abord sur une spécificité de produits, qui possèdent une valeur matérielle et une valeur immatérielle, concourant à leur typicité »<sup>1330</sup>. La présence de produits associés à un territoire est donc primordiale : « La justification de l'usage du terroir peut ainsi s'expliquer par le besoin d'entrer, par les produits locaux, dans la compréhension de la complexité d'un territoire. Les produits expriment à la fois les interactions entre conditions naturelles et culturelles de production, et construction historique de savoir-faire et de typicité »<sup>1331</sup>.

Cette partie du chapitre veut donc montrer dans quelle mesure la création de la convention de l'Unesco de 2003 est une aubaine pour la politique marocaine de mise en valeur de ses ressources.

## 2.1 Le festival des cerises de Sefrou

Ce qui nous fait douter de l'origine « purement » marocaine du festival des cerises de Sefrou est que les représentations qu'il donne à voir ces dernières années se caractérisent par plusieurs éléments d'origine « mixte ». Nous voulons dire par là que les festivités peuvent se diviser en deux sortes d'activités. Certaines proviennent de la culture marocaine traditionnelle : musique et danse traditionnelles, fantasias, exposition de produits du terroir ; alors que d'autres trouvent une origine plus occidentale et européenne : l'élection d'une

---

<sup>1330</sup> Philippe PREVOT, Mathieu CAPITAINE, François GAUTIER-PELISSIER, Yves MICHELIN, Philippe JEANNEAUX, Fatiha FORT, Aurélie JAVELLE, Pascale MOÏTI-MAÏZI, Françoise LERICHE, Gilles BRUNSCHWIG, Stéphane FOURNIER, Paul LAPEYRONIE et Étienne JOSIEN, « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *Vertigo - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1 | mai 2014, mis en ligne le 20 mai 2014, p. 2, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/vertigo/14807> ; DOI : 10.4000/vertigo.14807, consulté le 25 septembre 2018.

<sup>1331</sup> *Ibid.*, p. 3.

« miss cerisette » et d'un défilé composé de fanfares<sup>1332</sup>, de majorettes et de chars. Il est à noter que le défilé comporte lui-même des éléments des deux catégories : ensembles de cuivre jouant de la musique militaire, suivis de musiciens munis d'instruments traditionnels (flûtes, tambourins etc.). À la vue de ces éléments, nous pourrions déduire que ce festival est en grande partie inspiré des foires telles qu'elles se déroulent en France. Mais nous ne voulons pas analyser cet événement à l'aune d'une lecture ethnocentrique et interpréter des faits sous prétexte que la date correspond à une période de colonisation.

En effet, il semble d'abord que le cerisier ne soit pas implanté au Maroc *ex nihilo* par les colons. Avant l'établissement du Protectorat, Sefrou est déjà connu pour ses jardins et ses arbres fruitiers. Même si les variétés déjà présentes sont dévalorisées dans les revues d'horticulture, les articles admettent que le cerisier soit une espèce déjà importante : « en dehors de certains coins de montagne, comme Séfrou, où existaient déjà des peuplements de cerisiers à petits fruits sans intérêt pour la consommation et où les belles variétés de France ne tardèrent pas à prospérer, il ne semblait pas que la cerise fût appelée à un avenir bien séduisant. <sup>1333</sup> ». Ainsi, selon l'auteur, qui rapporte des informations du chef du service des cultures arbustives et maraîchères à la Direction générale de l'agriculture à Rabat, M. Bey-Rozet, c'est cependant grâce à la colonisation que le Maroc s'est doté des champs de cerisiers donnant des fruits aptes à l'exportation. Effectivement, si l'on en croit l'auteur, la variété indigène de cerisier Mahaleb (*prunus mahaleb*) ou cerisier de Sainte-Lucie, donne des fruits très amers, pas consommables comme fruits de table. Par ailleurs, Émile Laoust dans *Les mots et choses berbères* note qu'en 1920, date de publication de l'ouvrage, « certaines espèces, comme le cerisier, sont encore inconnues des Berbères marocains. Le nom arabe du cerisier est néanmoins connu de quelques Berabers [sic] du sud de Meknès, ils le prononcent habdelmlus (A. Seghr.) et l'ont emprunté aux indigènes de Sefrou qui en cultivent une variété estimée »<sup>1334</sup>. Les cerises, à l'image des autres fruits et légumes destinés au commerce et surtout à l'exportation, font alors l'objet de sélections, de greffes, dans les jardins d'essai, afin d'obtenir des variétés plus commercialisables, plus grosses, plus rouges et qui peuvent résister au transport, comme la Bigarreau, la Belle Magnifique etc. Même s'il n'est pas spécifié qu'il s'agit de cerisiers, un article de la *Revue France-Maroc* de 1921 affirme que « le cercle [la

---

<sup>1332</sup> Voir la thèse de Laurent MARTINO, *Sous le signe de la lyre, les ensembles à vent en Europe, des années 1940 aux années 1980, une culture transnationale*, dirigée par Didier FRANCFORT à l'université de Lorraine, soutenue le 14 octobre 2016.

<sup>1333</sup> J. C., « Les cerisiers au Maroc », *Revue marocaine des fruits et primeurs de l'Afrique du Nord*, juillet 1935, pp. 250-257.

<sup>1334</sup> Émile LAOUST, *Mots et choses berbères*, *op. cit.*, 1920, p. 423.

région autour] de Sefrou compte 77 000 arbres fruitiers (Dans ces chiffres les oliviers ne sont pas compris). On peut se rendre compte par là de l'étendue des vergers et de l'importance des ressources que l'on peut en tirer. <sup>1335</sup>». On y apprend qu'une pépinière régionale est installée à Fès (à une trentaine de km) depuis plusieurs années qui vend aux colons ET aux indigènes des arbres fruitiers et qu'une autre a été créée à Sefrou l'année précédente, c'est-à-dire en 1920, « qui a pour objet l'introduction et l'acclimatation des bonnes variétés européennes <sup>1336</sup>». Il semble donc que la culture d'arbre fruitiers ait une origine double. Or, en 1921, moins de 10 ans après le début du Protectorat, il eut été étonnant que les colons aient planté des vergers d'une telle ampleur *ex nihilo*. Le climat de la région de Fès-Sefrou est particulièrement adapté à ces espèces d'arbres, apparemment, endémiques. Néanmoins, il est certain que comme pour les légumes, céréales etc., les colons ont amélioré, avec les techniques horticoles, les espèces et le nombre d'arbres et que Européens et Marocains aient cultivé la cerise de façon concomitante. Dans l'ouvrage tirée de sa thèse, Hassan Benhalima confirme que « l'irruption de nouvelles qualités d'arbres fruitiers, porta un coup dur aux variétés traditionnelles dites *baldi* <sup>1337</sup> (merisier, prunier, abricotier, pommier) <sup>1338</sup> » et que le Protectorat fit arracher le merisier traditionnel pour le remplacer par des variétés nouvelles<sup>1339</sup>.

D'autre part, un article sur la ville de Sefrou, dans la revue *L'Afrique du Nord illustrée*, insinue qu'une fête européenne préexistait aux manifestations marocaines :

« On ne peut terminer ce trop bref article sans parler des fêtes de Sefrou qui ont lieu, pendant deux jours, au début du mois de juin. Les spectacles, plus particulièrement indigènes, danses berbères, cheikhats, fantasias, ont accompagné la fête européenne [...]. Le mérite en revient au syndicat d'initiative et de tourisme de Fès qui en a eu l'idée, et qui a puissamment aidé le Comité des fêtes de Sefrou <sup>1340</sup>».

Nous n'avons pas beaucoup d'éléments décrivant ces fêtes jusqu'aux éditions récentes. Nous ne pouvons pas dater l'introduction d'une part des éléments marocains, à part avec l'article précédent, de 1935, et d'autre part des éléments européens tels que nous les avons vus sur les vidéos des éditions récentes. Or, d'après Sébastien Darbon<sup>1341</sup>, ethnologue,

---

<sup>1335</sup> Sans auteur, « L'agriculture », *Revue France-Maroc*, n° 54, 1921, p. 50.

<sup>1336</sup> *Idem*.

<sup>1337</sup> « du pays », « locales ».

<sup>1338</sup> Hassan BENHALIMA, *Petites villes traditionnelles et mutations socio-économiques au Maroc, le cas de Sefrou*, publications de la faculté des lettres et des sciences humaines de Rabat, 1987, 332 p., p. 117.

<sup>1339</sup> *Idem*.

<sup>1340</sup> « Le Maroc pittoresque : Sefrou », *L'Afrique du Nord illustrée, journal hebdomadaire d'actualités nord-africaines : Algérie, Tunisie, Maroc*, 2 août 1930, n° 432, p. 4.

<sup>1341</sup> Sébastien DARBON, *Des jeunes filles toutes simples : ethnographie d'une troupe de majorettes en France*, Paris, 1995, 261 p.

le mouvement des majorettes naît aux États-Unis au milieu des années 1930, et ce n'est que dans les années 1960 qu'est créée la première troupe française de majorettes. La présence de majorettes dans le défilé du festival de la cerise de Sefrou ne peut donc pas être antérieure à ces dates. En revanche, le concept de « miss » date du début des années 1920 avec la première élection de miss America en 1921 et celle de « la plus belle femme de France » en 1920 avant de devenir Miss France en 1927. Miss Maroc n'existe que depuis 1989 alors que miss Cerisette est élue depuis 1935 selon la vidéo de présentation sur le site de l'Unesco<sup>1342</sup>. En revanche, un autre article de la *Revue France-Maroc*, concernant la Foire de Fès, nous indique que le tourisme était déjà bien présent très tôt, l'article datant de 1917 : « l'eau a la vertu magique d'enfanter des oasis, telles : Sefrou et Bahlil, dont le pittoresque et la fertilité font l'admiration des touristes <sup>1343</sup>».

Il reste étrange, alors que le festival existe depuis 1920, que les ouvrages consultés<sup>1344</sup> sur Sefrou n'évoquent pas un instant le festival, sous aucune forme, ni fête, ni moussem etc. En revanche, Cécile Tréal et Jean-Michel Ruiz ont photographié, dans un ouvrage publié en 1997 la fête des cerises, sans y apporter aucun élément historique, mais qui confirme la présence d'un défilé, le couronnement de Miss Cerisette, de majorettes, d'une mariée de Fès et d'une mariée berbère<sup>1345</sup>.

Le concept du festival des cerises de Sefrou est donc bien un évènement hybride dans ses aspects démonstratifs mêlant codes festifs européens et codes festifs marocains. Dans la communication de la vidéo promotionnelle, le fait que cette fête soit le plus ancien festival du Maroc est un argument de poids pour le faire entrer sur la liste du patrimoine immatériel de l'Unesco. Mais l'objet du festival y est en fait très peu mis en valeur. On ne sait pas en quoi la cerise entre dans les critères d'un produit du terroir car à part la culture en elle-même, on ne connaît pas ce qu'il en advient après la cueillette. Alors que l'argan, dont nous parlerons plus tard, fait l'objet de manipulations spécifiques et que son fruit a de multiples utilisations, rien ne nous dit si la cerise entre par exemple dans la confection d'une spécialité particulière (confiture, pâtisserie, jus...) ou si le bois du cerisier est utilisé dans l'artisanat, etc. On ignore

---

<sup>1342</sup> Le festival de cerises de Sefrou sur le site du patrimoine immatériel de l'Unesco : <https://ich.unesco.org/en/RL/cherry-festival-in-sefrou-00641>, consultée le 16 août 2018.

<sup>1343</sup> François MALET, « L'agriculture à la foire de Fez », *Revue France-Maroc*, n° 1, janvier 1917, p. 12.

<sup>1344</sup> Par exemple Hassan Benhalima étudie tous les aspects économiques, sociaux et culturels de Sefrou, en abordant de façon importante l'arboriculture et la culture de la cerise en particulier sans jamais évoquer une quelconque fête qui lui serait dédiée. Clifford Geertz dans son analyse ethnographique du souk de Sefrou non plus.

<sup>1345</sup> Marie-Pascale RAUZIER, *Moussems et fêtes traditionnelles au Maroc*, photographies de Cécile Tréal et Jean-Michel Ruiz, Paris : ACR éd., 1997, 192 p., pp. 156-161.

également dans quelle mesure la culture de la cerise entre dans une sociabilité quelconque, si sa culture, sa récolte ou sa transformation requièrent une technique spécifique. La cerise apparaît à de rares moments dans la vidéo : des chars en forme de cerise dans le défilé, la miss cerise offrant un petit paquet de cerises au caïd local. Il semble donc que ce qui est célébré ici n'est pas forcément la cerise et son éventuelle transformation ou utilisation, mais d'autres pratiques traditionnelles, comme la confection des boutons en soie (*la'qad*), servant de décorations aux pièces de couture fassies<sup>1346</sup>. D'après la vidéo du site de l'Unesco, ces boutons ont été récupérés de façon à symboliser les cerises et sont attachés sur les djellabas et robes des candidates miss cerisette. L'inscription au patrimoine permet de mettre en valeur d'autres pratiques marocaines qui, elles, ne sont pas forcément spécifiques à Séfrou et sa région, comme la *fantasia*, la musique marocaine, le tissage, les jardins et le patrimoine naturel de la ville de Séfrou, comme ses cascades. Effectivement, Julia Csergo, dans son article sur les enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco, indique qu'une telle inscription donne lieu à des bénéfices tels que des valorisations économiques et commerciales. Dans le domaine de l'alimentation, le but est de « faire de l'élément inscrit un facteur d'attractivité touristique » et de « valoriser les productions agricoles et alimentaires reliées à l'élément inscrit<sup>1347</sup> ». Ainsi, l'Unesco « assure une visibilité internationale<sup>1348</sup> » à la cerise de Sefrou mais également aux produits du terroir marocain en général.

## 2.2 L'argan ou la convocation du genre dans la mise en valeur des ressources locales

Contrairement à la cerise de Sefrou, la noix d'argane fait l'objet de pratiques spécifiques et de transformations importantes donnant lieu à divers produits, en premier lieu à la fameuse huile d'argan, composante de nombreux produits cosmétiques, mais également à l'huile d'argan alimentaire, utilisée en cuisine dans les tajines et salades, et enfin à une pâte à tartiner, *amlou*, surnommée le « nutella marocain ». Alors qu'en 1922, Henri Cosnier, homme politique, agronome, et apparemment peu visionnaire, affirmait qu'il était « peu probable que l'huile d'argan devienne un produit exportable » à cause de « l'âcreté qui déplaît au

---

<sup>1346</sup> Hassan BENHALIMA, p. 132.

<sup>1347</sup> Julia CSERGO, « Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco », *Géoéconomie* 2016/1, n° 78, pp. 187-208, p. 199.

<sup>1348</sup> *Ibid.*, p. 200.

consommateur européen <sup>1349</sup> », l'arbre endémique de la région du Sud-ouest marocain <sup>1350</sup> entraîne aujourd'hui des jalousies d'autres pays méditerranéens comme le verrons bientôt, cependant pas pour ses qualités nutritionnelles mais plutôt ses attributs de produit de beauté. Il existe bien une variété d'arganiers au Mexique, mais ils ne donnent pas de fruits. Les autres productions d'arganiers dans le monde sont anecdotiques. Avant les années 1990, la production d'huile d'argan au Maroc est assez faible et plutôt destinée à l'auto-consommation : « la presque totalité des noyaux produits par les arganiers du Sous est utilisée pour la fabrication de l'huile, pour la consommation locale <sup>1351</sup> ». C'est à la fin de cette décennie que le prix de l'huile, notamment cosmétique, explose <sup>1352</sup>. Cela correspond au moment où le gouvernement marocain décide de promouvoir le rôle de la femme dans la société marocaine dans le cadre de l'objectif n°3 des *Objectifs du millénaire pour le développement* <sup>1353</sup> : « promouvoir l'égalité des sexes et l'autonomisation des femmes » puis, en partenariat avec l'Union européenne, pour un projet intitulé « Amélioration de la situation de la femme rurale et gestion durable de l'arganeraie » en 2003. Ainsi, des centaines de coopératives féminines ou en partie féminines se créent : elles sont plus de 15 000 en 2015 dont 10 000 dans le secteur agricole <sup>1354</sup>.



Si les colons se sont intéressés tardivement aux potentielles retombées économiques de l'arganier, certaines descriptions de scientifiques comme ici, en 1922, montrent que les pratiques qui lui sont liées sont anciennes et ont peu évolué :

« Les fruits, qui tombent des arbres en juin, sont ramassés et mis en tas, pour servir à la fabrication de l'huile.

Cette fabrication est généralement confiée aux femmes. Le

travail s'effectue à l'aide d'instruments très primitifs : pierres pour le concassage des noyaux, plats en terre pour la torréfaction des amandes et marmites pour le

<sup>1349</sup> Henri COSNIER, *L'Afrique du Nord, son avenir agricole et économique*, Paris, Émile Larose, libraire-éditeur, 1922, p. 35.

<sup>1350</sup> Même si on observe également quelques hectares d'arganiers dans la région de Tindouf, proche de la frontière marocaine et du Sahara occidental. Voir : Michel BAUMER et Leïla ZERAÏA, « La plus continentale des stations de l'arganiers en Afrique du Nord », dans *Revue forestière française*, Nancy, ENGREF, Ecole nationale du génie rural, des eaux et des forêts, vol. 51, n° 3, mars 1999, pp. 446-452.

<sup>1351</sup> *Idem.*

<sup>1352</sup> Hassan FAOUZI, « L'arganeraie marocaine, un système traditionnel face aux mutations récentes : le cas du territoire des Haha, Haut Atlas occidental », *Noroi*, n° 242, 2017, pp. 57-81, p. 75.

<sup>1353</sup> Lors de la 55<sup>e</sup> session de l'assemblée des Nations Unies réunie en septembre 2000, les États souscrivent à un ensemble d'objectifs pour lutter contre la pauvreté et pour le développement à atteindre pour 2015.

<sup>1354</sup> Selon l'Office du développement et de la coopération, chiffres consultés le 20 août 2018 sur : <http://www.odco.gov.ma/fr/content/situation-au-31-d%C3%A9cembre-2014>.

chauffage de l'eau destinées aux opérations ultérieures de malaxage et de décantation <sup>1355</sup>».

L'inscription au patrimoine immatériel de ces pratiques est au moins justifiée par leur ancienneté, même si elles ne datent sans doute pas de « 65 millions d'années » (période de l'extinction des dinosaures), comme l'affirme la professeure Katim Alaoui, directrice générale de la fondation Mohammed IV pour la recherche et la sauvegarde de l'arganier, dans la vidéo présente sur le site de l'Unesco. En outre, la mention du travail des femmes dans le texte de Cosnier justifie également l'assignation genrée donnée à la fabrication de l'huile d'argan, à moins que le regard du colon n'ait été lui-même été biaisé par une vision coloniale.

Il existe plusieurs manières de fabriquer de l'huile d'argan. Une traditionnelle dans laquelle les chèvres interviennent : elles mangent les fruits de l'arganier, consomment la pulpe mais rejettent la noix qui est ramassée pour être cassée afin de récupérer l'amande de laquelle on tire l'huile d'argan. Mais aujourd'hui, la production d'huile d'argan est organisée en coopératives qui utilisent un autre procédé : les fruits sont récoltés à la perche puis séchés au soleil pour faciliter le dépulpage. Après avoir été concassées à la main (le vœu de Cosnier : « si l'on parvenait à construire un concasseur qui en briserait la coque et en séparerait l'amande <sup>1356</sup>» n'a toujours pas été réalisé au Maroc), les noix séparées des amandes sont récupérées pour le fourrage des animaux, pendant que les amandes sont torréfiées afin de donner une couleur particulière à l'huile ainsi qu'un goût de noisette prononcé. L'huile pour cosmétique n'est pas torréfiée. Les amandes sont ensuite moulues pour former une grosse pâte de laquelle, pressée et malaxée, sort enfin l'huile tant désirée. Le résidu obtenu constitue du tourteau qui servira encore une fois de nourriture aux animaux. Traditionnellement, les femmes emploient un moulin en pierre pour extraire l'huile induisant un travail pénible ; dans les coopératives, cette étape est réalisée de manière mécanique, tout comme l'étape de la torréfaction, ce qui permet une meilleure qualité et une moindre perte d'huile. Les coopératives d'argan mettent très en avant le travail féminin de la fabrication de l'huile montrant que ce travail de longue haleine (une dizaine d'heure pour produire un litre d'huile, lorsque le procédé est uniquement manuel), pénible mais habile, correspond au savoir-faire des femmes soussies, d'autant plus qu'elles sont les premières utilisatrices de l'huile pour leur beauté. Les vidéos et outils de communication insistent sur le fait que ce travail leur permet de pouvoir gagner leur propre argent, de gérer elles-mêmes les responsabilités d'une coopérative

---

<sup>1355</sup> Henri COSNIER, *op. cit.*, p. 35.

<sup>1356</sup> *Idem.*

et donc d'être indépendantes financièrement et de contribuer à la richesse de leur foyer. Quant à la vidéo mise en ligne sur le site de l'Unesco, elle affirme que « les femmes le dirigent [le moulin à huile] avec une singulière habileté et une grande pertinence, en étant concentrées et plongées dans un état de sérieux sans ennui ni fatigue <sup>1357</sup> ». Le ramassage et le concassage sont effectués en même temps que des chants berbères, rendant ces pratiques encore plus ancrées dans la tradition ou le folklore, selon le point de vue depuis lequel on se place.



**Figure 90 : Concassage des noix d'argan à l'aide de deux pierres de taille et de forme différentes. Sur le sol au premier plan les noix, au second plan les amandes, au troisième plan sur le sol les coquilles. Visite d'une coopérative proche d'Agadir, avril 2012.**

Ces discours veulent mettre en avant une émancipation de la femme qui est effectivement une réalité dans la mesure où ce travail peut être une source de satisfaction personnelle, et un facteur d'autonomie économique par rapport au conjoint <sup>1358</sup> ou de participation au foyer. Or il apparaît, dans les études déjà réalisées, que le statut de la femme et les tâches qu'elle accomplit au sein de la coopérative sont étroitement liées : « une femme ne concasse, mouline et malaxe l'argan qu'après son mariage <sup>1359</sup> », ceci, lorsque son mari l'autorise à travailler, ce qui induit que « la majorité des membres des coopératives sont des

---

<sup>1357</sup> Extrait de la voix off de la vidéo de présentation sur le site de l'Unesco : <https://ich.unesco.org/fr/RL/largan-pratiques-et-savoir-faire-lies-a-larganier-00955>, consultée le 18 août 2018.

<sup>1358</sup> Gaëlle GILLOT, « Les coopératives, une bonne mauvaise solution à la vulnérabilité des femmes au Maroc ? », *Espace populations sociétés*, 2016/3, 2017,

<sup>1359</sup> Romain SIMENEL, Bruno ROMAGNY, Laurent AUCLAIR, « Les femmes berbères gardiennes des secrets de l'arganier » : le détournement des pratiques locales », in Hélène GUÉTAT-BERNARD, Magalie SAUSSEY (éditrices scientifiques), *Genre et savoirs, Pratiques et innovations rurales au Sud*, IRD éditions, Marseille, 2014, pp. 179-200, p. 195.



femmes veuves, divorcées ou célibataires <sup>1360</sup>». Il apparaît donc que, même si les femmes bénéficient d'une autonomie financière, les coopératives peuvent, dans certains cas, figer le statut de la femme qui n'évolue que très lentement dans les campagnes. D'autre part, les documents de communication passent sous silence le travail effectué par les hommes dans ces coopératives ou dans les champs d'arganier en général. Dans le formulaire de candidature, le rôle des hommes est ainsi décrit : « Cependant, les hommes peuvent intervenir mais d'une manière ponctuelle notamment durant la première phase concernant la cueillette des fruits, surtout quand les arbres se trouvent assez loin des habitations, et au cours de la dernière phase se rapportant à la commercialisation du produit dans les marchés lointains. Les hommes détiennent par contre un rôle exclusif dans la confection des moulins à bras utilisés dans la mouture des amendons d'argan <sup>1361</sup>». Par ce biais, les responsables marocains puis l'Unesco nient toute une partie des connaissances et du savoir-faire lié à l'arganeraie qui pourtant, à l'image des étapes de la fabrication de l'huile, se transmettent également de pères en fils d'autant plus qu'un même arbre doit être entretenu sur plusieurs générations : « entretien des pousses spontanées et des drageons, taille de formation, dépressage [...], sélection des arbres <sup>1362</sup> ». La fabrication de l'huile d'argan est donc une affaire de complémentarité hommes/femmes, plus que de femmes uniquement. Ainsi, on voit apparaître d'autres problématiques invisibles dans les documents de communication ou dans les médias classiques. Par exemple, dans les coopératives féminines, la plupart des tâches, sauf le concassage, sont effectuées de façon mécanique<sup>1363</sup> ce qui induit que le savoir-faire lié aux autres étapes risque de disparaître d'une part. Une autre problématique est celle de la participation des coopératives au phénomène de capitalisme touchant ce secteur de l'artisanat, dans la mesure où il revient parfois moins cher d'acheter les noix dans les souks, venant de régions voisines, les femmes ne travaillant donc plus les fruits de leur propre récolte<sup>1364</sup> et le terme de « terroir » perdant tout son sens. La mise en avant du genre dans l'inscription de « L'argan, pratiques et savoir-faire liés à l'arganier » peut donc être critiquable à de maints égards. En revanche, l'Unesco aurait pu insister sur le fait que certaines des coopératives

---

<sup>1360</sup> *Ibid.*, p. 181.

<sup>1361</sup> Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, *Dossier de candidature n° 00955 pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2014*, disponible à l'adresse : <https://ich.unesco.org/fr/RL/largan-pratiques-et-savoir-faire-lies-a-larganier-00955>, consulté le 22 août 2018.

<sup>1362</sup> Romain SIMENEL, Bruno ROMAGNY, Laurent AUCLAIR, *op. cit.*, p. 194.

<sup>1363</sup> Hassan FAOUZI, « L'arganeraie marocaine, un système traditionnel face aux mutations récentes : le cas du territoire des Haha, Haut Atlas occidental, *Noroi*, n° 242, 2017, pp. 57-81, p. 77.

<sup>1364</sup> Romain SIMENEL, Bruno ROMAGNY, Laurent AUCLAIR, *op. cit.*, p. 190.

féminines prodiguent des cours d’alphabétisation (fait évoqué une seule fois sur les 17 pages du dossier<sup>1365</sup>), qui représentent un facteur d’autonomisation évident des femmes qui peuvent par exemple mieux comptabiliser leur salaire, se réunir en syndicats, faire du management<sup>1366</sup>, du commerce, etc.

Ainsi l’Unesco, à travers le petit texte de présentation et la vidéo diffusée, semble loin de la réalité de ce qu’il se passe dans les coopératives. De plus, cela conforte l’idée (féministe ou antiféministe selon les conceptions) que les femmes, détentrices du secret de l’arganier et ce de façon innée, sont seules capables de maîtriser la fabrication de l’huile. Cette vision que seul un sexe pourrait être capable d’une tâche (une tâche pénible certes, mais qui ne demande pas de force masculine) relève d’une perception genrée qui sert une idée assez archaïque de la société.

Aujourd’hui la production d’huile d’argan marocaine est concurrencée par deux pays en particulier, l’Algérie et Israël. Si l’Algérie commence tout juste à prendre en compte le potentiel économique que pourraient apporter les arganiers de la région de Tindouf, en voie de disparition à cause de l’utilisation du bois pour faire du charbon et du pacage intensif des troupeaux, Israël a fait ses premiers essais de culture d’arganier dans les années 1980. En 1994, un article de la revue<sup>1367</sup> *Industrial Crops and Products* étudie l’établissement, les rendements et les caractéristiques des plants d’argan cultivés sur deux sites différents du désert du Néguev en Israël. Une quinzaine d’années plus tard, une « super » souche d’arganier adaptée au climat méditerranéen est développée dans les pépinières israéliennes<sup>1368</sup> et de l’huile d’argan cosmétique comme alimentaire se vend sur internet. Contrairement au Maroc, le procédé de fabrication est entièrement mécanisé puisque, selon un site de vente, « The nuts are broken by a special machine that breaks a small number of nuts each time »<sup>1369</sup>. L’argument de vente est que l’huile d’argan est un produit ancestral fabriqué par les berbères du Maroc et que l’huile alimentaire est demandée par les chefs de restaurant pour la saveur particulière qu’elle donne aux aliments. La marque assume et met même en avant la

---

<sup>1365</sup> Fait évoqué page 5 du dossier de candidature.

<sup>1366</sup> Larbi AZIZ, Marc MORMONT et Khallil ALLALI, « Effets de la marchandisation de l’arganier sur la vie socioéconomique des populations de l’arganeraie marocaine », *VertigO - la revue électronique en sciences de l’environnement* [En ligne], Volume 13 Numéro 1 | avril 2013, mis en ligne le 16 avril 2013, consulté le 19 août 2018, p. 16.

<sup>1367</sup> A. NERDA, E. ETESHOLAA, N. BOROWYC, Y. MIZRAHIAB, « Growth and Oil Production of Argan in the Negev Desert of Israel », *Industrial Crops and Products*, Volume 2, Issue 2, février 1994, pp. 89-95, p. 90.

<sup>1368</sup> Site de l’ambassade d’Israël à Los Angeles : <http://embassies.gov.il/la/AboutIsrael/AboutIsraelInfo/Pages/Rare-Moroccan-argan-oil.aspx>, consulté le 25 août 2018.

<sup>1369</sup> Site commercial israélien de produits à base d’argan : <https://www.arganoil.co.il/en/argan-oil/production-of-pure-argan-oil/>, consulté le 25 août 2018.

mécanisation de la fabrication, affirmant que si au Maroc les fruits de six à huit arbres sont nécessaires pour obtenir un litre d'huile, en Israël seuls 50 kilogrammes de fruits suffisent. Cette production est susceptible de concurrencer le commerce d'huile d'argan du Maroc, ce que des sites internet « anti-marocains » n'ont pas manqué de souligner. En réaction, le Maroc dépose une demande de reconnaissance de l'IGP Argane auprès de la Commission européenne à Bruxelles qu'elle obtient en 2009<sup>1370</sup>. Avec, en 2014, l'inscription sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'Unesco de « L'argan, pratiques et savoir-faire liés à l'arganier », le processus de patrimonialisation de l'huile d'argan semble terminé.

### 2.3 Le régime méditerranéen : l'argument santé du modèle gastronomique marocain

Pour terminer sur les éléments gastronomiques inscrits sur la liste représentative du patrimoine de l'humanité de l'Unesco, nous voulons nous arrêter sur le régime méditerranéen ou « diète méditerranéenne » (mauvaise traduction de « mediterranean diet » mais qui est en passe d'être accepté dans le langage courant et qui figure ainsi sur le site de l'Unesco), qui ne concerne cette fois, pas que le Maroc, puisqu'il s'agit d'un dossier commun partagé avec l'Espagne, la Grèce, l'Italie, le Portugal, Chypre et la Croatie s'étant joints à ces quatre pays dans un second temps. Cette formule fait l'objet de déjà bien des productions scientifiques qui notamment, mettent en avant son artificialité, dans la mesure où au moins 23 États, ayant au moins une façade méditerranéenne, seraient concernés par ce régime, alors que sept seulement font partie de ce groupe à travers une ville de leur choix qu'ils pensent représentative<sup>1371</sup>. L'évolution constante des pratiques culinaires est aussi un argument qui va à l'encontre de l'établissement d'une définition qui qualifierait invariablement la façon dont se nourrissent la population des pays concernés. Quant au Maroc, nous pouvons aussi ajouter qu'avec une façade méditerranéenne de 500 kilomètres (pour près de 1500 kilomètres côte atlantique de Tanger à Tah, 2500 si l'on compte le Sahara occidental) et une grande partie du territoire formée de montagnes, on peut se poser la question de la légitimité de qualifier les habitudes alimentaires des Marocains comme relevant d'une « diète méditerranéenne ». Commençons par en donner une définition, celle qui fait office de « présentation » sur le site de l'Unesco :

« La diète méditerranéenne implique un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de rituels, de symboliques et de traditions qui concernent les cultures, les

---

<sup>1370</sup> Bruno ROMAGNY, « L'IGP Argane, entre patrimonialisation et marchandisation des ressources », *Maghreb - Machrek*, vol. 202, n° 4, 2009, pp. 85-114, p. 86.

<sup>1371</sup> Chefchaouen pour le Maroc.

récoltes, la cueillette, la pêche, l'élevage, la conservation, la transformation, la cuisson et, tout particulièrement, la façon de partager la table et de consommer les aliments. Manger ensemble constitue le fondement de l'identité et de la continuité culturelles des communautés du bassin méditerranéen. C'est un moment d'échange social et de communication, d'affirmation et de refondation de l'identité de la famille, du groupe ou de la communauté. La diète méditerranéenne met l'accent sur les valeurs de l'hospitalité, du bon voisinage, du dialogue interculturel et de la créativité, et sur un mode de vie guidé par le respect de la diversité. Elle joue un rôle important dans les espaces culturels, les fêtes et les célébrations en rassemblant des populations de tous âges, classes et conditions. Elle inclut l'artisanat et la production d'objets pour le transport, la conservation et la consommation des aliments, entre autres les plats en céramique et les verres. Les femmes jouent un rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire et des connaissances de la diète méditerranéenne, dans la sauvegarde des techniques, dans le respect des rythmes saisonniers et des ponctuations festives du calendrier, et dans la transmission des valeurs de l'élément aux nouvelles générations. De même, les marchés jouent un rôle clé en tant qu'espaces de culture et de transmission de la diète méditerranéenne, dans l'apprentissage quotidien de l'échange, du respect mutuel et de l'accord. »<sup>1372</sup>

Cette définition, très portée sur l'aspect culturel de son objet, est pourtant au départ un terme qui a dérivé d'un modèle sanitaire « le régime crétois », découvert par Ancel Keys dans les années 1950 « qui a fait des pratiques alimentaires de la Crète des années 1950-1960 le modèle original du « régime méditerranéen », devenu ensuite terme générique avec lequel il est souvent confondu.<sup>1373</sup> ». « La DM [diète méditerranéenne] est, à la base, une construction scientifique. Un des aspects épistémologiques les plus intéressants dans le phénomène actuel de sa reconceptualisation au titre de patrimoine immatériel, est l'imbrication des discours nutritionnels et culturels<sup>1374</sup> ». Techniquement, une alimentation correspondant à la diète méditerranéenne se caractérise par une grande consommation de céréales, de fruits, de légumes et d'huile d'olive et de très peu de viande et de produits laitiers. On observe alors une sorte de contradiction dans la mesure où ce régime est mis en valeur alors que comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, le Maroc a mis en place des politiques visant à

---

<sup>1372</sup> <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-diete-mediterraneenne-00884>, consulté le 27 août 2018.

<sup>1373</sup> Sophie COAVOUX, « Le mythe du régime crétois », *Transtext(e)s Transcultures 跨文本跨文化* [En ligne], 10 | 2015, mis en ligne le 21 juin 2016, consulté le 26 août 2018, disponible à l'adresse : <http://transtexts.revues.org/604>.

<sup>1374</sup> Salvatore BEVILACQUA, « La fortune de la diète méditerranéenne, De la médicalisation à la patrimonialisation », *Palaver*, 2015, n° 1, pp. 315-348, p. 339.

augmenter les proportions de produits laitiers dans l'alimentation des Marocains et que ces derniers mangent de plus en plus de viande<sup>1375</sup>.

Les documents de communication montrent que la diète méditerranéenne, en tant que construction culturelle, devient presque une invention de la tradition à Chefchaouen, ou du moins une « réinvention de la tradition », dans la mesure où, comme le texte signé par le président de la commune de Chefchaouen le souligne : « cette reconnaissance a permis à notre municipalité de prendre conscience de la richesse de son patrimoine immatériel, à savoir le mode de vie typique de Chefchaouen et l'ensemble des connaissances, des us et coutumes qui perdurent dans la culture locale depuis des siècles » et non pas l'inverse. Plus loin, il affirme que depuis l'inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco en 2010 et le plan d'action qui a suivi en 2013, un musée de la diète méditerranéenne a ouvert et surtout « la récente réhabilitation des fours publics traditionnels dans la vieille ville<sup>1376</sup> » a été effectuée. Ainsi, l'Unesco n'a pas reconnu des pratiques traditionnelles à Chefchaouen, mais a « permis » un retour à ces pratiques traditionnelles. Il ne faut cependant pas négliger que le plan a permis aussi des formations professionnelles, donc un développement économique de la région. En fait, l'inscription au patrimoine immatériel a permis également de procéder à un inventaire de la gastronomie de la région de Chefchaouen, tel qu'il est commencé dans le livre sur la ville, qui effectivement se caractérise par des plats originaux, confectionnés par les principaux éléments de la diète : huile d'olive, fruits et légumes, légumineuses, fromage de chèvre et aussi par des plats plus communs au Maroc dans son ensemble. Chefchaouen est donc bien une vitrine de la gastronomie marocaine à l'étranger.

Dans le même ordre d'idée que celle de Martine Padilla et Giulia Palma, qui se demandent « Comment vendre la Méditerranée, non seulement comme « objet de santé » mais aussi comme vecteur de « bien-vivre et promesse de bien être »<sup>1377</sup>, notre hypothèse est que le Maroc voudrait profiter de cette mode, qui ne s'est pas encore faite détrôner par sa concurrente, le « régime nordique<sup>1378</sup> », pour vendre les produits « marqueurs » de la Méditerranée, comme l'huile d'olive, les tomates, ou encore comme nous venons de le voir,

---

<sup>1375</sup> Voir chapitre 8.

<sup>1376</sup> *La diète méditerranéenne à Chefchaouen*, publié par FAMSI – Fonds Andaloux de Municipalités pour la Solidarité Internationale, Tanger, janvier 2017, p. 4.

<sup>1377</sup> Giulia PALMA, Martine PADILLA, « La méditerranéisation des modes alimentaires dans le monde », *Méditerranée*, 2012, pp. 141-159, p. 141.

<sup>1378</sup> Il se caractérise par une quantité importante de poisson, de légumes frais comme le chou et de fruits comme les baies.

son huile d'argan, à l'internationale. Encore faut-il que les autres régions du monde soient intéressées sur le long terme par un tel régime.

Salvatore Bevilacqua a montré le rôle des migrants italiens dans la « méditerranéisation » des habitudes alimentaires de deux pays qui les ont accueillis, en particulier la Suisse et les États-Unis<sup>1379</sup>, ces migrants ont donc déjà préparé « le terrain » aux produits marocains et à ses recettes. D'ailleurs Martina Padilla et Giulia Palma concluent leur étude en affirmant que « nous assistons à un changement des modes alimentaires des pays hors Méditerranée qui laisse penser à une « Méditerranéisation » [du monde].<sup>1380</sup> ». Intéressons-nous à un des éléments constitutifs de cette diète méditerranéenne : l'huile d'olive

La progression mondiale d'exportation d'huile d'olive est très significative puisqu'elle augmente, entre 1998 et 2008, de 631% au Liban, de 60% en Espagne et en Italie, de 36% en Tunisie alors que la production de ces pays augmente, mais proportionnellement beaucoup moins vite, respectivement : 71%, 23%, 21% alors qu'elle diminue légèrement en Tunisie. L'Australie notamment, alors qu'elle produit elle-même de l'huile d'olive, en importe de l'Union européenne à hauteur de 45 000 tonnes par an. Avec sa production, l'Australie devient un concurrent sérieux pour les pays de l'U.E. qui vendent de l'huile d'olive à la Chine, devenue un marché porteur via sa population urbaine aisée<sup>1381</sup> qui, par le tourisme, a pu s'enquérir du goût de l'huile d'olive et de la mode méditerranéenne en voyage avant de vouloir en reconsommer à la maison<sup>1382</sup>. Le pays organise même depuis 2004 un salon de l'huile d'olive avec concours de la meilleure huile à l'appui. Le site dédié à la compétition montre que les importations chinoises sont passées de 4 500 tonnes en 2005 à 37 000 tonnes en 2017<sup>1383</sup>. Le Maroc veut donc intégrer le marché mondial de l'huile d'olive.

Grâce au plan Maroc Vert, le Maroc produit de plus en plus d'huile d'olive. Néanmoins, ses exportations restent relativement faibles par rapport aux autres grands producteurs tels que l'Espagne car le marché national absorbe une grande part, sinon toute la production. Durant la campagne 2015-16, le Maroc produit 130 000 tonnes d'huile, il en consomme presque autant et en exporte 25 000. À titre de comparaison, l'Espagne en produit

---

<sup>1379</sup> Salvatore BEVILACQUA, « Un « régime méditerranéen » bon à penser », *Anthropology of food* [En ligne], 7 | décembre 2010, mis en ligne le 25 décembre 2010, p. 3, disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/aof/6600>, consulté le 26 août 2018.

<sup>1380</sup> Giulia PALMA, Martine PADILLA, *op. cit.*, p. 150.

<sup>1381</sup> Toutes les informations de ce paragraphe proviennent de Giulia PALMA, Martine PADILLA, *ibid.*, pp. 151-154.

<sup>1382</sup> Yvette LAZZERI, Olivier NASLES, « L'oléiculture méditerranéenne et française dans la mondialisation », carnet d'hypothèses, *Les notes du pôle*, consulté le 29 août 2018 à l'adresse : <https://pddtm.hypotheses.org/73>.

<sup>1383</sup> <http://www.eoliveoil.com>.

1,4 millions de tonnes à la même période, en consomme 550 000 et en exporte<sup>1384</sup> environ 300 000<sup>1385</sup>.

Pays	Maroc	Algérie	Tunisie	Espagne	Italie	France
<b>Production</b>	130 000	82 000	140 000 (340 000 en 2014-2015)	1 400 000	474 000	5 400
<b>Consommation</b>	120 000 (Soit 3.4 litres par hab)	80 000 (Soit 1.9 litres par hab)	35 000 (Soit 2.8 litres par hab)	500 000 (Soit 10.7 litres par hab)	600 000 (Soit 10 litres par hab)	113 000 (Soit 1.7 litres par hab)
<b>Exportation</b>	17 000 (25 000 en 2014- 2015)	0	102 000	300 000	208 000	2 300

**Figure 91 : Production, consommation et exportation d'huile d'olive durant la campagne 2015-2016, en tonnes. D'après les chiffres du site <http://www.internationaloliveoil.org>**

Le Maroc s'inscrit donc bien dans un pays à la diète méditerranéenne si on prend la production et la consommation d'huile d'olive comme critères de « méditerranéité », beaucoup plus que la France, mais il devrait, soit renoncer à une partie de l'autoconsommation, (ce qui lui enlèverait ce statut de pays pratiquant la diète méditerranéenne), soit produire deux fois plus pour voir augmenter de façon significative ses exportations et ainsi compter sur le marché mondial de l'huile d'olive. On peut noter qu'encore une fois l'Algérie, parce qu'elle produit relativement peu par rapport à son étendue géographique et parce qu'elle consomme la quasi intégralité de sa production, n'est pas du tout présente sur les marchés d'huile d'olive mondiaux et ainsi ne diffuse pas de message sur sa gastronomie à l'étranger. La Tunisie, parce qu'elle produit beaucoup plus que ce qu'elle ne consomme, peut en revanche se séparer de sa production par des exportations.

Outre la Chine, d'où l'engouement pour ce produit reste à consolider, les États-Unis sont récepteurs du message et la gastronomie marocaine fait sa place dans les cuisines des familles américaines. Les importations d'huile d'olive se sont multipliées par 3 entre 1990 et 2018, passant de 100 000 tonnes à plus de 300 000. Néanmoins, le Maroc est loin d'être le premier client. L'Espagne domine le marché avec 74 441 tonnes vendues en vrac durant la campagne 2015-2016, suivie par la Tunisie et l'Argentine, le Maroc se trouvant à la septième place avec 3 416 tonnes. En ce qui concerne l'huile d'olive conditionnée, c'est l'Italie qui

<sup>1384</sup> Données provenant du site : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures>, consulté le 29 août 2018.

<sup>1385</sup> On peut se demander où vont les 600 000 tonnes restantes. Peut-être constituent-ils des stocks.

prend la tête du classement 111 500 tonnes, devant l'Espagne 55 322, le Maroc se trouvant à la 10<sup>e</sup> place avec 265 000 tonnes<sup>1386</sup>. Cependant, le Maroc bénéficie d'une image positive grâce aux valeurs qui lui sont associées, comme le montre une émission *Today in New York*<sup>1387</sup>, sur la chaîne NBC, lorsqu'une chroniqueuse, « *nutrition health coach* » vient louer les bienfaits de l'huile d'olive marocaine à travers une recette représentative de la cuisine marocaine : le *zaâlouk*, ou caviar d'aubergine. Ici aussi, l'argument du genre est utilisé:

“which is why I love it so much : almost all of the Moroccan olive oil is made by women's collectives so the olive oil industry has created over three hundred thousand jobs for women it's helping them become employed, it's helping them raise their social status, so I'm all for supporting if it's a great product and it's helping moroccan women work, I am all for supporting Moroccan olive oil!”.

Considérant que la chroniqueuse ne s'est probablement pas rendue au Maroc afin de préparer son intervention, on peut considérer que le discours associant huile d'olive, terroir, statut social des femmes a été diffusé avec succès outre-Atlantique.

Le Maroc compte donc sur la mondialisation d'un produit comme l'huile d'olive pour se placer sur les marchés internationaux. Même s'il ne s'agit que d'un produit, c'est tout une dimension de la gastronomie marocaine qui exportée à travers lui.

Mais l'augmentation du commerce de produit « du terroir » comme l'huile d'olive, pour un pays qui n'a pas encore atteint les stades de mécanisation et d'utilisation de produits phytosanitaires comme l'Espagne, a des répercussions sur l'alimentation locale et donc sur la diète méditerranéenne elle-même. La plupart de la production étant destinée à l'exportation, tout comme l'huile d'argan, conduit à une augmentation des prix et la population se détache de ces produits pour en consommer des moins chers, des huiles de moins bonne qualité.

Tout comme la France a réussi à inscrire sur la liste représentative du patrimoine immatériel « le repas gastronomique des Français » de façon assez subtile, puisqu'aucun produit n'y est mis en valeur plus qu'un autre mais que la gastronomie a acquis une reconnaissance internationale presque « indiscutable » -ce qui en fait un lieu touristique incontournable pour toute personne qui aime manger-, le Maroc a également utilisé de cette méthode pour faire reconnaître son patrimoine culturel, notamment alimentaire, au monde entier et prendre la ville de Sefrou comme une de ses vitrines. Le Maroc a su utiliser le

---

<sup>1386</sup> Chiffres provenant de la newsletter de janvier 2018, disponible à l'adresse : [Internationaloliveoil.org](http://Internationaloliveoil.org).

<sup>1387</sup> « *Moroccan Olive Oil on NBC's Today in New York* », reportage de la chaîne NBC, publié sur *Youtube* par SEFRIQUI Hassan le 4 mai 2016 : <https://www.youtube.com/watch?v=Nhc9zoVHV0Y>, consulté le 28 août 2018.



« domaine alimentaire <sup>1388</sup> » du patrimoine immatériel de l'Unesco pour valoriser son image internationale et attirer des visiteurs. En effet, l'aspect alimentaire de ces traditions est universel et peut donc être partagé avec tous. Si l'on compare avec les éléments inscrits par l'Algérie qui sont :

- Le sbuâ, pèlerinage annuel à la zawiya Sidi El Hadj Belkacem, Gourara
- Le rituel et les cérémonies de la Sebeïba dans l'oasis de Djanet
- Le pèlerinage annuel au mausolée de Sidi 'Abd el-Qader Ben Mohammed dit « Sidi Cheikh »
- Les pratiques et savoirs liés à l'imzad des communautés touarègues de l'Algérie, du Mali et du Niger
- Les rites et les savoir-faire artisanaux associés à la tradition du costume nuptial de Tlemcen
- L'ahellil du Gouarara

Le caractère religieux de ces pratiques invite beaucoup moins les touristes « lambda » à venir visiter l'Algérie et l'aspect alimentaire ne concerne, pour l'instant, mis à part le dossier en cours concernant le couscous, aucun de ces patrimoines. La candidature pour le raï, si elle est plus populaire, pose problème car le Maroc se réclame également de cette culture. La Tunisie ne détient pas encore d'éléments inscrits sur les listes du patrimoine immatériel. Le Maroc s'ouvre plus vers le monde car huile d'argan et cerise sont consommés par tout le monde, alors qu'une pratique religieuse liée à un saint peut difficilement s'exporter.

### 3 La diffusion de la culture berbère

Le couscous est un plat berbère et de ce fait, se retrouve dans toute l'Afrique du Nord. L'Algérie, s'intéressant depuis peu à la gastronomie, souhaite inscrire le couscous au patrimoine mondial de l'humanité en 2016. Le Maroc et la Tunisie, ne l'entendant pas de cette oreille, revendiquent également la paternité du plat jusqu'à ce que les trois pays se mettent d'accord pour proposer un dossier commun, projet annoncé à la radio algérienne en janvier 2018 par Slimane Hachi, directeur du centre algérien de recherches préhistoriques anthropologiques et historiques et instigateur du projet. Selon ce dernier, chaque pays fera sa propre candidature, réunies ensuite en une seule commune en mars 2019. Alors que le Maroc et l'Algérie sont dans une sorte de guerre froide cristallisée par la situation au Sahara

---

<sup>1388</sup> Julia CSERGO, *op. cit.*

occidental et que les frontières entre les deux pays sont fermées, le dossier du couscous pourrait être un instrument diplomatique important. Il est d'ailleurs assez notable que ces trois pays qui ont mis en place des politiques d'arabisation à leur indépendance, entreprennent aujourd'hui de reconstituer le « petit Maghreb » autour d'un plat et de pratiques berbères. Il faut attendre que les dossiers de chaque pays figurent sur le site internet de l'Unesco afin de voir si la « berbérité » est mise en avant dans ce projet.

D'autre part, nous avons vu dans le chapitre 6 que les plats berbères étaient revalorisés en contexte migratoire, dans un discours relevant de l'identification à une région, ou à une tribu particulière. Le régionalisme est de plus en plus mis en avant dans une cuisine marocaine en perte de renouvellement. La cheffe marocaine Meryem Cherkaoui dont nous allons exposer la vision de la cuisine marocaine dans le paragraphe suivant, originaire de Salé et dont la famille n'est pas d'origine berbère, affirme : « je porte beaucoup d'intérêt pour le milieu rural, pour sortir un peu de cette cuisine fassie qui est la plus codifiée. Il n'y a pas que la cuisine fassie. Il y a aussi des plats à base de semoule, à base de céréales, moins « nobles » mais parfois meilleure pour la santé. »<sup>1389</sup>.

À travers les produits du terroir tel que l'huile d'argan, le Maroc commence à convoquer son histoire berbère pour diffuser la culture marocaine.

#### 4 La cuisine marocaine à l'étranger : des ambassadeurs à la pointe

Outre les restaurants marocains ouverts par des migrants, dont nous avons étudié l'histoire dans le chapitre 5 et qui sont plutôt arrivés dans ce domaine par esprit entrepreneurial, des cuisiniers marocains dont c'est la vocation première sont venus en France ou dans d'autres pays (notamment francophones) pour se former. Avec eux, ils ont amené les recettes marocaines, dans l'objectif de les appliquer avec les bases techniques de la cuisine professionnelle voire d'excellence. Nous avons souhaité étudier les biographies d'une sélection de chefs marocains afin d'analyser leurs parcours et de voir comment ils peuvent représenter la cuisine marocaine à l'étranger et comment ils se sont servis de leur nouveau savoir-faire dans leur pays d'origine. Nous avons rencontré Fatéma Hal dans son restaurant à Paris<sup>1390</sup>, nous avons pu nous entretenir au téléphone avec Meryem Cherkaoui et Myriam

---

<sup>1389</sup> Entretien téléphonique du 18 septembre 2018.

<sup>1390</sup> Nous voudrions préciser ici que cette rencontre n'a pas donné lieu à un entretien conventionnel mais à une discussion autour d'un repas sur l'invitation de Madame Hal que nous remercions vivement ici pour sa

Ettahri depuis le Maroc et nous avons étudié les profils des autres avec les informations que nous avons pu obtenir sur internet.

Fatéma Hal naît à Oujda près de la frontière algérienne, au nord-est du Maroc. Elle arrive en France à l'âge de 18 ans et se marie avec un cousin éloigné qu'elle quitte six ans plus tard. Elle décide de reprendre des études en littérature arabe, et en anthropologie à l'École pratique des hautes études à Paris avant d'ouvrir son restaurant « Mansouria » en 1984 dans le 11<sup>e</sup> arrondissement. Si on peut présenter Fatéma Hal comme une ambassadrice de la cuisine marocaine en France (c'est d'ailleurs ainsi qu'elle est présentée sur le site internet de son restaurant), elle reste toutefois assez peu connue du grand public français et encore moins marocain, d'après les entretiens que nous avons menés auprès des patrons de restaurant au Maroc. Elle a pourtant publié des ouvrages et est l'invitée d'émissions culinaires à la télévision et à la radio françaises. Au-delà de ses nombreuses publications de livres de cuisine (*Tajines et couscous*, 2010 ; *Le meilleur de la cuisine marocaine*, 2008 ; *Cuisine du Maroc*, 2011 ; entre autres) et consciente de son parcours atypique, elle écrit un ouvrage autobiographique *Fille des frontières* en 2011 dans lequel elle raconte son parcours, notamment le jour où elle a cuisiné une pastilla au pigeon pour François Mitterrand. Sur son blog, elle publie à intervalle irrégulier des recettes et réalise même en 2014 une série de documentaires *Méditerranéennes, la cuisine en partage*, dont pour l'instant seul le premier opus est sorti<sup>1391</sup>, dans lequel elle rend visite à des femmes vivant dans des pays autour de la Méditerranée et avec qui elle réalise des recettes qu'elles ont souvent apprises de leur propre maman, le fil rouge du film étant la transmission. Les gestes filmés donnent effectivement une grande légitimité à son entreprise puisqu'elle montre le savoir-faire de femmes qui détiennent des techniques culinaires très complexes, et ainsi, les font entrer dans la mémoire collective.

Les recettes que Fatéma Hal propose sur son blog sont ponctuées de propos sur l'histoire du plat qu'elle entreprend de cuisiner ou bien de légendes relatées à la manière d'un conte fabuleux, avec emphase, utilisant les champs lexicaux de la découverte et du merveilleux : « ville merveilleuse », « recette magnifique », « c'est divin ». Par le biais de photographies et de cartes géographiques qu'elle intègre dans ses vidéos, cette cheffe fait voyager l'internaute en Afrique et au Moyen-Orient. Le voyage, dans l'espace ou dans le temps, est en effet la seconde thématique principale de ses émissions, dans lequel elle inscrit

---

générosité. Nous avons utilisé en complément son livre autobiographique *Fille des frontières*, les vidéos qu'elle poste sur son blog ainsi que le documentaire dans lequel elle se met elle-même en scène.

<sup>1391</sup> HAL Fatéma, BELLIARD Cédric, *Méditerranéennes, la cuisine en partage*, 2015, documentaire de 51 :12 min : <https://vimeo.com/152717699>, consulté pour la dernière fois le 12 septembre 2018.

ses recettes. Le générique des émissions de Fatéma Hal est à l'image de ce discours, c'est-à-dire une succession de représentations du Maghreb et du Maroc. Il nous montre les images d'épices, de la fleur de safran, des dattes, du salon marocain décrivant la volupté, le raffinement de la culture marocaine comme un art de vivre. La musique orientale nous renvoie à un temps révolu qui nous transporte à celui des caravanes dans le désert : on peut reconnaître la mélodie des *1001 Nuits*, bien connue des danseuses orientales. Ainsi les trois émissions diffusées sur son blog contiennent « la route » dans leur titre : « la route du sel », « la route du couscous », « la route des épices ». La thématique du voyage est véhiculée à travers les ingrédients : les épices notamment qui sont caractéristiques du Maghreb comme le *ras el hanout*, « qui a lui seul est une épopée » puisqu'il est composé de vingt-sept plantes. De même, la sauce de la *mourouzia*, recette qu'elle élabore dans sa première émission, lui « rappelle l'Andalousie ». Aussi, elle tient à donner une dimension historique à son propos et à ses recettes. Pour introduire l'épaule en croute de sel, elle remonte de l'Age du bronze à nos jours, en partant de Tombouctou jusqu'à Guérande en passant par Venise. Les différentes utilisations du sel sont passées en revue rapidement : la monnaie d'échange, l'impôt du sel. Les effets visuels du montage vidéo participent du côté « authentique » donnée à sa cuisine, les textes et images étant fixées sur un parchemin. Les recettes filmées de Fatéma Hal participent de la connaissance de la gastronomie marocaine dans tout ce qu'elle a de traditionnel et ont tendance à figer, même si on peut voir une sorte de modernité dans le fait de proposer un couscous aux crevettes et au poisson<sup>1392</sup>, la gastronomie marocaine dans ses recettes et ses ingrédients. Elle s'adresse donc à une population d'origine européenne et francophone, avide de découverte. Cependant, les migrants marocains installés en pays francophones, même s'ils acquièrent une bonne maîtrise de la langue, ne se sentent pas tous concernés, ni touchés par une telle présentation, au bord de l'artifice, éloignée de la réalité du quotidien qu'ils ont vécue dans le pays d'origine et lui préfèrent Choumicha, qu'ils regardent sur internet mais aussi sur la chaîne de télévision marocaine 2M<sup>1393</sup>.

Meryem Cherkaoui a une démarche différente. Née en 1977 à Rabat, Meryem Cherkaoui, fille d'entrepreneurs, part se former en France, à l'Institut Paul Bocuse pendant trois ans. Elle fait ses classes au restaurant de *l'Hôtel Majestic* à Cannes puis au *Crillon* à Paris. Elle décide ensuite d'ouvrir son restaurant, *La Maison du gourmet*, dans son pays natal, à Casablanca, en 2003. Sa cuisine repose sur deux principes : l'utilisation de produits

---

<sup>1392</sup> Recette à consulter ici : <http://fatemahaltv.over-blog.com/article-des-saveurs-et-des-gestes-n-1-sur-la-route-du-couscous-presentation-fatema-hal-95969944.html>, consulté pour la dernière fois le 12 septembre 2018.

<sup>1393</sup> Voir chapitre 10.

marocains et la technique française. En 2015, elle devient chef du restaurant *Mes'lalla*, pour la chaîne hôtelière de luxe le Mandarin oriental, récompensée par trois toques Gault et Millau, dans lequel elle propose un menu « signature » : carpaccio de poulpe mariné à la chermoula, couscous de homard aux sept céréales, pastilla au praliné noisette sont quelques-uns des plats qu'elle revisite. En 2017, elle ferme le restaurant et décide de commencer d'autres projets, comme l'écriture d'un livre et se lance dans le consulting.

Meryem Cherkaoui participe du rayonnement de la cuisine marocaine dans le monde entier dans la mesure où elle voyage énormément à la rencontre d'autres chefs : « Pendant un moment je voyageais pendant une semaine par mois à l'étranger. J'y ai fait beaucoup de promotions culinaires ». Elle échange des techniques, des ingrédients mais crée aussi une marque autour de son nom : « maintenant quand on leur dit Meryem Cherkaoui ils me connaissent, c'est comme un repère. Mon nom est associé à la cuisine marocaine. ». Mais pour faire connaître la cuisine marocaine à l'étranger, cette cheffe veut d'abord l'améliorer, c'est-à-dire « l'alléger, la rafraîchir » et surtout y inclure de la technicité :

« Les Marocains ne comprennent pas pourquoi il faudrait changer les manières de cuisiner, ils ne comprennent pas pourquoi il faudrait bousculer les choses qui viennent de la tradition. Pour moi il faut garder le goût de la cuisine marocaine mais il faut la revoir la façon de cuisiner. Pour moi la cuisine marocaine manque d'esthétique, elle manque de technicité. On peut la rafraîchir et l'alléger. Et il faut réintégrer des choses que l'on a oublié car la cuisine marocaine s'est imprégnée de la cuisine « internationale », elle s'est standardisée »<sup>1394</sup>.

Alors que la cuisine marocaine est très attachée à la présentation, ce n'est pas assez pour Meryem Cherkaoui qui, par ses créations, rend son aspect visuel plus contemporain. Ce témoignage confirme ce que nous avons observé dans le chapitre 8, lorsque nous avons repéré une redondance dans la proposition de plats au menu des restaurants de « moyenne gamme » : pastilla au pigeon, tajine aux pruneaux, poulet-citron etc... Pour Meryem Cherkaoui, elle-même originaire de Salé, une ville longtemps autonome par rapport à Rabat, de l'autre côté du Bou Regreg, la diversité de la cuisine marocaine est en fait méconnue à la fois des touristes mais également des Marocains eux-mêmes :

« Je me suis intéressée à la cuisine familiale. Par exemple, il y a des plats associés au début des moissons comme une spécialité : du blé cuit dans du lait avec des herbes aromatiques, c'est entre la polenta et la bouillie que l'on mange ce jour-là c'est le *gharnoun*. Sinon le jour de l'Aïd el kébir il y a des spécialités avec du foie et de la

---

<sup>1394</sup> Entretien téléphonique avec Meryem Cherkaoui depuis le Maroc, le 18 septembre 2018.

crépine, on fait des brochettes. À Salé on fait des côtes d'agneaux confites dans l'ail et de la coriandre moulue. C'est ça que j'essaie de réintégrer dans ma cuisine ».

On peut remarquer que cette cheffe, dont les parents ne se définissent pas comme berbères, choisit de reprendre la cuisine de régions reculées, montagneuses et veut remettre au goût du jour des ingrédients que nous avons identifiés comme « marqueur » de la cuisine berbère dans le chapitre 6 : la semoule, certains légumes. Elle souhaite également suivre les saisons, le calendrier agricole et mettre en valeur les cuisines régionales. Le plus difficile, pour elle, est le changement de mentalité : « Il faut aller doucement, la restauration au Maroc, c'est récent ! ». Elle nous raconte une anecdote :

« Un jour j'étais dans un évènement français de démonstration culinaire, à Fès. Une femme a cuisiné des *briouat* dans l'huile frémissante, pas bouillante ce qui fait que le *briouat* a intégré beaucoup d'huile. Je lui ai dit je vais faire aussi un *briouat* mais avec une autre technique soit de l'huile bouillante pour que le *briouat* cuise très vite, soit le badigeonné avec de l'œuf et le mettre au four et je lui dis vous voyez il est aussi croustillant que le vôtre mais bcp moins gras. Elle m'a dit oui c'est vrai vous avez raison mais je fais comme cela depuis toujours. »

Pour elle, la gastronomie marocaine a des progrès à faire dans sa régularité, dans son professionnalisme :

« Le problème de la cuisine marocaine c'est qu'elle n'est pas écrite. Le jour où il y aura des vrais manuels on aura un changement. Et on ne fera plus toujours les mêmes plats du type « tajine au poulet citron » etc, on passera à une cuisine plus régionale, avec des spécialités plus marquées ».

Le schéma existant dans les restaurants de moyenne gamme et que nous avons repérés dans le chapitre 8, c'est-à-dire un gérant ayant souvent fait des études management au Maroc ou à l'étranger, et en cuisine des femmes ayant appris la cuisine de leur mère sans formation professionnelle dans la cuisine, ne peut plus continuer à exister si l'on veut qu'elle reste à la hauteur sur le plan international :

« Une fois qu'il n'y aura plus ces femmes à la cuisine, tout cela va se perdre, comment va-t-on faire la transmission ? Elles font leur mélange, ça plait aux étrangers car ils ne connaissent pas mais pour les Marocains ce n'est pas forcément bon. Il faut que ce soit plus carré, avec de la régularité, plus de traçabilité dans les produits. On ne peut pas laisser un client manger quelque chose qu'il ne retrouvera pas la prochaine fois car la cuisinière a changé »<sup>1395</sup>.

---

<sup>1395</sup> Entretien avec Meryem Cherkaoui, le 18 septembre 2018.

Myriam Ettahri nous tient à peu près le même discours sur l'évolution de la cuisine marocaine avec une nuance. Elle ne souhaite pas que la cuisine contemporaine remplace la cuisine des femmes des cuisines, elle souhaite qu'il y ait une acceptation de deux cuisines marocaines qui coexisteraient :

« On n'a pas besoin de défendre la cuisine traditionnelle pure, elle est là. Mais il existe une deuxième cuisine, celles avec de nouveaux produits, de nouvelles techniques, de nouvelles tendances. Il faut faire comprendre aux gens qu'on peut avoir une cuisine à deux leviers. C'est difficile parce que vous savez la cuisine au Maroc c'est comme une religion. Ça peut déranger si on veut changer des choses. Les gens pensent qu'on essaie de diluer la cuisine traditionnelle mais ce n'est pas le cas. Ce sont deux chemins parallèles. Il y a des jeunes qui ont fait leur classe chez les chefs français et qui ont des choses à exprimer. Personne ne fait de mal à personne »<sup>1396</sup>.

Comme Meryem Cherkaoui, elle envisage la cuisine marocaine à partir de ses produits : « Pour promouvoir la cuisine marocaine on fait des salons à l'étranger mais moi mon but ce n'est pas de promouvoir une cuisine maroco-marocaine. En revanche je veux faire la promotion de nos produits comme la fleur de sel, l'huile d'olive, les produits à base de cactus ».

Pour elle, les produits phare de la cuisine marocaine sont le citron confit, l'oignon « qui est le liant », il est indispensable pour le tajine, c'est lui qui établit la relation entre le plat en terre et les éléments que l'on va cuire. ». Néanmoins, elle affirme qu'aujourd'hui on ne peut plus parler de cuisine nationale : « Penser en ces termes c'est un danger pour la gastronomie. Maintenant les chefs ne disent plus « je fais un plat de telle origine ou de telle autre », ils pensent une recette avec toutes les possibilités d'épices et de condiments auxquels on a accès qui proviennent du monde entier. La base de la cuisine ce sont les règles de la gastronomie française, ça on ne peut pas vous l'enlever ! (rires) Mais après chacun ajoute sa touche ».

Mohamed Fedal, quant à lui, s'est formé à l'école hôtelière de Genève après un an de stage au restaurant de la Mamounia de Marrakech. Après avoir obtenu son diplôme, il acquiert 14 années d'expérience en Suisse et deux ans aux Etats-Unis. Il revient au Maroc pour ouvrir son propre restaurant « Dar Moha » à Marrakech dans le ryad du couturier Pierre Balamin. Pour lui aussi, il s'agit de revisiter les grands plats de la gastronomie marocaine.

Ramzi Elbouab est né en 1984 à Casablanca d'un père qui travaille déjà dans l'hôtellerie. Après avoir passé son bac au lycée Lyautey en 2002, il part à Paris où il passe son

---

<sup>1396</sup> Entretien avec Myriam Ettahri, le 26 septembre 2018.

BTS à l'école d'hôtellerie parisienne. Il intègre ensuite l'école Grégoire Ferrandi à Paris durant trois années et obtient son diplôme de l'École supérieure de cuisine française. Durant ses stages, il part en Ecosse travailler au Hilton de Dunkeld, puis fait ses classes sous les ordres de Joël Robuchon, puis chez Michel Guérard, considéré comme un des pères de la nouvelle cuisine<sup>1397</sup>. Il travaille en 2006 à l'Atelier, après de Joël Robuchon puis passe un an à Londres dans un restaurant ouvert par ce dernier. Il revient à Paris en 2009 pour travailler à l'Agapé, restaurant du XVII<sup>e</sup> arrondissement en tant que chef et obtient sa première étoile au Michelin. En 2011, alors qu'on lui propose un poste d'associé dans un restaurant à Miami, il décide finalement d'ouvrir un restaurant au Maroc, où sa famille lui manque. Il fonde alors le *Bistrot chic* à Casablanca, récompensé de trois fourchettes d'or. Ici le procédé est inverse, ce sont les plats de la cuisine française (magret de canard, joue de bœuf...) qui sont revisités avec des produits marocains. Au premier étage, le chef Ramzi a ouvert le premier bar à vin de Casablanca où l'on peut déguster « une sélection d'une dizaine de vins au verre accompagné d'assiettes de tapas à la française, telles que fromages français affinés, charcuteries du monde entier ou petits plats de la carte du restaurant <sup>1398</sup>».

Issam Jaafari lui, n'est pas passé par les écoles internationales pour devenir chef. Passionné par la cuisine depuis ses 11 ans, il travaille déjà à 14 ans dans un restaurant pour éplucher les légumes. Après son bac, il intègre l'Institut supérieur de l'hôtellerie et de la restauration de Casablanca où il obtient un diplôme de technicien en cuisine. S'il ne part pas à l'étranger, il part se former aux côtés de cuisiniers français Jacques et Laurent Pourcel, Émile Tabourdiau, ou encore Pierre Gagnaire. Il participe à de nombreux concours et prix (prix de l'Institut Paul Bocuse, Toque d'or, Trophée Passion, Bocuse d'or) avant d'arriver premier au programme télévisé Top Chef Arabia, organisé à Dubaï en 2016. En avril 2017, il est chef au restaurant de l'hôtel Kenzi Tower de Casablanca<sup>1399</sup>.

Ces biographies de chefs marocains montrent que la plupart d'entre eux, issus d'une classe sociale privilégiée, sont allés se former à l'étranger et sont revenus avec des techniques qu'ils ont apprises dans les plus grandes écoles du monde, en France, en Suisse ou Canada. Mais après leur formation, ces chefs n'en ont pas pour autant décidé de devenir « des migrants » et beaucoup ont décidé de bâtir leur carrière dans le pays qui les a vus naître, à l'image de Meryem Cherkaoui :

---

<sup>1397</sup> Informations tirées du site : <http://www.challenge.ma/coureur-automobile-et-chef-etoile-63306/>, consulté le 13 septembre 2018.

<sup>1398</sup> Voir le site internet du restaurant : <http://bistrot-chic.com/le-1er-etage/>, consulté le 13 septembre 2018.

<sup>1399</sup> Ces informations ont été relevées ici : <https://touslesbonheurs.com/rencontre-avec-issam-jaafariune-etoile-montante-de-la-grande-gastronomie/>, page consultée le 13 septembre 2018.



« Mon idée de départ a toujours été de revenir au Maroc. Mes parents étaient entrepreneurs donc pour moi ça a été logique de revenir pour construire quelque chose ici. Et en France j'ai toujours parlé de cuisine marocaine, la logique aurait voulu que je continue à travailler des produits français mais mes origines ont pris le dessus naturellement. <sup>1400</sup>»

Outre le fait que le Maroc est un pays où les opportunités sont encore multiples dans ce domaine dans la mesure où la gastronomie marocaine est en passe d'acquiescer une reconnaissance internationale, ces retours montrent que l'appel du pays est souvent très fort pour les migrants étudiant à l'étranger et que lorsque les conditions économiques, sociales et culturelles sont réunies, les Marocains n'ont pas forcément d'appétence particulière pour la migration. Les raisons du choix de migrer sont la plupart du temps des raisons économiques, des raisons liées à des écoles et une formation pas encore tout à fait au point dans certains domaines (notamment la cuisine) au Maroc ou encore pour des raisons liées aux libertés individuelles. Or, quand les personnes, notamment les femmes, appartiennent, grâce notamment à leur statut social, à une catégorie sociale qui les protège des normes traditionnelles de la société, et qu'elles sont reconnues et respectées en tant qu'être humain ayant les mêmes droits que les hommes et que le reste de la société, elles n'ont pas forcément de raison particulière de fuir l'endroit où elles ont grandi. Lorsque ces conditions ne sont pas réunies, et même si le Maroc n'est pas un pays en guerre, migrer n'est jamais une décision facile et rester loin de sa famille, de son pays et de ses pratiques culturelles reste une situation difficile. De plus, la volonté de mettre à profit ses compétences pour servir le développement (économique, social, culturel) de son pays revient chez beaucoup des profils étudiés.

## 5. Le couscous fest de San Vito lo Capo

Même s'il ne s'agit pas d'un événement organisé par le Maroc, le festival du couscous de San Vito lo Capo, en Sicile, est autre un moyen de mettre en valeur la gastronomie du Maghreb. La Sicile fut en effet le lieu de passage de plusieurs civilisations, dont une période arabo-berbère, du IX<sup>e</sup> au XI<sup>e</sup> siècle. En effet, dans les armées venant conquérir la Sicile, on compte différentes ethnies islamisées comme des Andalous, des Perses et des Berbères. Néanmoins, les premières traces du couscous dans l'île sont plus tardives. En fait, selon le

---

<sup>1400</sup> Entretien réalisé le 18 septembre 2018.

chercheur Alfonso Campisi <sup>1401</sup>, plusieurs hypothèses principales coexistent : l'arrivée du couscous pourrait être liée avec la domination espagnole des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, le couscous étant déjà connue en Andalousie, un autre canal pourrait être celui des juifs italiens d'origine nord-africaine installés en Sicile. Deux autres hypothèses existent : les riches familles de Trapani font venir des cuisinières-esclaves africaine qui auraient pu ramener le couscous avec elles, enfin, peut-être une des plus probables, serait le fait des marins trapanais ramènent du couscous de Tunisie et le cuisinent avec de la sauce au poisson, soit parce qu'ils l'ont déjà vu faire en Tunisie, soit comme une sorte d'invention après réappropriation. Quoiqu'il en soit, la Sicile et notamment la ville de Trapani se disent berceau du couscous au poisson depuis plusieurs siècles. Néanmoins, le festival qui a lieu à San Vito lo Capo, une petite ville dont la transparence de l'eau de sa plage n'a rien à envier aux plus belles îles de la planète n'a que 21 années d'existence. L'objectif de ce paragraphe est d'étudier ce que nous pensons être une invention des traditions et de voir comment, comme pour le festival de la cerise de Sefrou, les festivals tournant autour de la nourriture adoptent souvent le même schéma autour du monde.

Le *Couscous fest* de San Vito lo Capo est une manifestation qui a lieu pendant une dizaine de jours en septembre. Lorsque nous nous y sommes rendus lors de l'édition 2015, on pouvait se rendre au « food village », composés de différentes « casas » proposant chacune plusieurs sortes de couscous. Par exemple, la « Casa del couscous Al Waha » propose un couscous du Sénégal avec de la viande variée et des dattes, un couscous de la Côte d'Ivoire épicé aux légumes, un couscous tunisien au mouton et à la citrouille et un couscous marocain au poulet et aux oignons. On pouvait également choisir un couscous à « *la casa del mediterraneo* », à la « *casa del couscous del Maghreb* » ... La semoule du couscous est préparée de façon commune pour tous les couscous, au milieu du « *food village* » afin que tout le monde puisse voir qu'il est préparé à la main comme le veut la tradition, seul l'accompagnement diffère selon les recettes.

---

<sup>1401</sup> Maître de conférences en philologie italienne et romane à l'Université de La Manouba (Tunisie), il écrit : Alfonso CAMPISI, *Voyageurs arabes en Sicile normande XI<sup>e</sup> -XII<sup>e</sup> siècles, mc-éditions*, 2013.



**Figure 92 : A gauche, préparation de la semoule de couscous en public, à droite, proposition d'une recette de couscous revisité dans le cadre du concours, San Vito lo Capo, septembre 2015.**

L'« *expo village* », c'est-à-dire des stands déployés dans les rues principales de San Vito, dont plusieurs concernent la marque Bia, sponsor du festival, d'autres vendant des objets et produits en relation avec « l'orient » ou le Maghreb (céramiques, thé, fruits secs, tapis...) et d'autres sans rapport apparent avec la thématique du festival : un stand pour les bonbons Ricola ou encore des produits locaux (vin, fromage...). Le troisième lieu important caractérisant le festival est le « Lounge conad », espace de dégustation et de « cooking show » où ont lieu le « *Campionato italiano di couscous Bia* » concours du meilleur couscous, puis un second, le « *Couscous world championship* », moments clé du festival, dont on peut assister aux demi-finales puis finales moyennant monnaie, ce qui donne le droit d'attribuer une note aux candidats du concours. Tous les jours ont lieu des « cooking show », également payant, et des « café le couscous », talkshow avec un invité. Aucune conférence d'ordre historique ou culturel n'est proposée durant les dix jours de festival. Enfin, le dernier endroit est une scène montée sur la place la plus importante du village : la piazza Santuario, où ont lieu des concerts et spectacles chaque soir.

Le festival est une énorme publicité pour la marque Bia qui promet, sur les affiches géantes installées dans le village un « *couscous pronto in 5 minuti* », un peu loin donc, de l'image d'un plat élaboré qui prend du temps. Si nous n'avons pas pour dessein de déconstruire chaque événement culturel lié à la gastronomie dont nous parlons dans cette thèse, force est de constater que la place laissée à la science et au savoir dans les manifestations promouvant la cuisine est très faible voire inexistant. Le folklore, mais par-dessus tout, les aspects économiques, prennent le pas sur la qualité des produits, leur diversité et les conférences et tables-rondes. Il est assez étonnant qu'une seule sorte de couscous soit proposé (celui de Bia, semoule moyenne de blé dur) lorsque l'on connaît la diversité des

recettes en Afrique du Nord. D'ailleurs, la cuisinière proposant le couscous sénégalais affirme que le celui de sa région est réalisé à base de mil et non pas à base de semoule de blé dur.

Les couscous proposés à la dégustation (contre ticket payant incluant une boisson et une pâtisserie orientale) sont peu garnis en viande et légumes et la semoule est noyée dans la sauce. Il faut donc sortir du festival pour goûter un couscous dont la Sicile s'est rendue spécialiste, le couscous au poisson, dont chaque restaurant a sa propre recette selon les sortes de poisson et de fruits de mer incorporés.



**Figure 93 : Pour déguster le couscous « sénégalais », assiette en carton et couverts en plastiques sont de rigueur, San Vito lo Capo, septembre 2015.**

Pour revenir à l'espace qui nous concerne, le Maroc, le *couscous fest* participe de la notoriété de sa cuisine en proposant des dégustations de couscous dits « marocains », en folklorisant ce plat, en y associant danse orientale, pâtisseries à la pâte d'amande et finalement en ne s'appropriant pas vraiment le plat prétexte du festival alors qu'il trouve vraiment sa place dans la gastronomie sicilienne.

## Conclusion

Nous avons vu dans ce chapitre que la cuisine marocaine rayonne à l'étranger par l'intermédiaire de plusieurs moyens. La politique touristique marocaine, qui s'appuie sur la notion d'hospitalité est la plus évidente. Puis la stratégie de la patrimonialisation, en mettant en avant la femme marocaine et les produits du terroir berbères, permet de recevoir une aide financière aux projets de développement. Mais c'est aussi une nouvelle génération de chef(fe)s qui est allée se former dans les meilleures écoles étrangères, afin de renouveler une cuisine dont on connaît déjà les points positifs, mais qui avait tendance à s'uniformiser autour de plats standards et à la stagnation au niveau de l'esthétique et de la technique avant qu'elle connaisse une redéfinition par cette nouvelle génération, mais qui a lieu plutôt dans les

milieux bourgeois casablancais qu'ailleurs au Maroc. Le dernier chapitre de cette thèse approfondit ce point du rayonnement de la cuisine marocaine avec un nouveau mode de diffusion : internet et les réseaux sociaux.

## CHAPITRE 10- LA CUISINE MAROCAINE À L'HEURE DU NUMÉRIQUE

### Introduction

Comment mesurer la diffusion de la cuisine marocaine à travers le monde et son influence sur les pratiques nationales et internationales ? L'édition des livres de cuisine peut donner un aperçu de sa notoriété. Néanmoins, les nouvelles pratiques liées aux NTIC (Nouvelles technologies de l'information et de la communication) sont un meilleur indicateur dans le monde contemporain dans la mesure où beaucoup de cuisiniers amateurs ont remplacé l'achat de livres par la consultation de recettes en ligne. Or, dans un lieu dématérialisé et sans frontières physiques, comme sur internet, où chacun dispose d'un espace pour s'exprimer, on observe également une grande différence entre la présence des trois pays du Maghreb. La plate-forme *Youtube* apparaît comme un outil pertinent pour mesurer cette différence.

Ce site d'hébergement de vidéos, créé en 2005 puis racheté par *Google* en 2006, propose trop de contenu concernant la cuisine pour que l'on puisse s'y aventurer sans une méthode élaborée auparavant. Il est d'abord évident que les algorithmes orientent les résultats, comme sur n'importe quel moteur de recherche sur internet. Encore plus que pour les autres sources utilisées par les chercheurs, nous sommes ici confrontée à l'impossibilité d'étudier toutes les vidéos de recettes marocaines : « Ce qui rend une source pertinente doit être le questionnement même du chercheur et non l'accessibilité créée par une forme de pouvoir ou le résultat d'un vaste brassage à partir de ce qui est disponible »<sup>1402</sup>.

Ainsi, à l'ouverture du site *Youtube.com*, avant toute investigation, les vidéos proposées sont en rapport avec les requêtes que l'on a pu effectuer antérieurement sur *Google*, par exemple. Il faut donc bien réfléchir à la question et à la problématique envisagée avant de taper un mot clé dans l'espace « recherche ».

La question posée dans un premier temps, avant toute problématique plus approfondie, est la suivante : « Quelle part représente la gastronomie marocaine dans l'offre de vidéo concernant la cuisine sur *youtube* ? ». Cette question, pourtant simple, pose déjà un problème : celui de la langue. Il est évident que les résultats obtenus ne sont pas les mêmes

---

<sup>1402</sup> Armelle GAULIER, Agnieszka SZMIDT et Didier FRANCFORT, « Approche interdisciplinaire des pratiques numériques d'appropriation musicale », *Interfaces numériques*, (4)3, 2015, p.425.

selon que les mots-clés soient en français, en anglais, en arabe, etc. Nous avons donc procédé à une expérience en écrivant successivement « cuisine marocaine » dans le moteur de recherche et ceci en quatre langues : Français, Anglais, Espagnol et Arabe et nous avons noté le nombre de résultats engendrés par chacune des recherches. Comme le tableau ci-dessous l'indique, l'occurrence « cuisine marocaine » a donné 71 600 résultats de vidéos alors que l'occurrence « cocina marroqui » n'en a donné que 19 400, ce qui induit que la cuisine marocaine davantage popularisée en France qu'en Espagne par exemple.

Langue	Arabe	Français	Anglais	Espagnol
Mots-clés	يبرفملا خبطلا	Cuisine marocaine	Moroccan cuisine	Cocina marroqui
Résultats	54 700	71 600	62 400	19 400

**Figure 94 : Résultat du nombre de vidéos disponibles de cuisine marocaine selon la langue du mot-clef (chiffres relevés le 21 juin 2016)**

Néanmoins, d'autres facteurs sont à prendre en compte, comme l'accès à internet, le taux d'alphabétisation selon les pays, mais aussi l'influence d'une langue dans certaines parties du monde. Ainsi, certaines vidéos dont le titre est en français peuvent avoir comme auteurs des arabophones qui utilisent le français seulement pour répertorier leur vidéo, la langue utilisée dans la vidéo est l'arabe, souvent l'arabe dialectal.

Pour comparer avec les autres cuisines de Maghreb, si tant est que l'on peut désigner des cuisines nationales, nous avons renouvelé l'expérience avec la cuisine algérienne, puis la cuisine tunisienne, toujours dans ces quatre langues.

Langue	Arabe	Français	Anglais	Espagnol
Mots-clés	يرنازجلا خبطلما	Cuisine algérienne	Algerian cuisine	Cocina argelina
Résultats	41 700	40 900	18 300	2800

**Figure 95 : Résultats du nombre de vidéos disponibles de cuisine algérienne selon la langue du mot-clef (chiffres relevés le 21 juin 2016)**

Langue	Arabe	Français	Anglais	Espagnol
Mots-clés	يسنوتلا خبطملا	Cuisine tunisienne	Tunisian cuisine	Cocina de Tunez
Résultats	34 100	32 600	17 200	1740

**Figure 96 : Résultats du nombre de vidéos disponibles de cuisine tunisienne (chiffres relevés le 21 juin 2016)**

La supériorité de la cuisine marocaine par rapport à ses consœurs maghrébines dans le monde, en termes de diffusion, est établie notamment en portant le regard sur les résultats en langue anglaise, langue de la mondialisation, qui a donc acquis un statut en quelque sorte « neutre ». Avec les termes *moroccan cuisine*, *algerian cuisine*, *tunisian cuisine* comme mots-clés, le nombre de résultats varie du simple au triple : respectivement 62 400 résultats, 18 300 et 17 200. Avec la langue arabe, l'écart est moins impressionnant : 54 700, 41 700 et 34 100, ce qui montre tout de même que même au sein de la communauté arabophone, la cuisine marocaine l'emporte en termes de connaissance.

Nous avons déjà établi en partie dans le chapitre précédent des raisons à ces écarts. Ils s'expliquent avec la politique de patrimonialisation de la gastronomie marocaine menée par l'État au sein d'une politique plus large touchant au tourisme, l'entrée du Maroc dans la gastro-diplomatie mondiale et aussi par le renouvellement de la cuisine marocaine grâce aux chefs formés dans les instituts français à l'étranger. On peut ajouter à cela qu'en ce qui concerne les résultats obtenus en espagnol, ils sont dus à des raisons historiques : l'Espagne établit un Protectorat sur le nord du Maroc de 1912 à 1956 et dans une partie du Sahara jusqu'aux années 1970, alors qu'elle n'a pas colonisé ni la Tunisie, ni l'Algérie, même s'il y a de véritables relations historiques migratoires avec ce dernier pays. Il est donc logique que les résultats concernant la cuisine algérienne et tunisienne soient beaucoup plus faibles que pour la cuisine marocaine. De plus, l'immigration marocaine en Espagne actuellement est beaucoup plus importante que l'immigration algérienne et tunisienne<sup>1403</sup>.

Après ce constat et les dizaines de milliers de réponses sur la cuisine marocaine dans le moteur de recherche de *Youtube*, nous pouvons dire que la cuisine n'a maintenant plus besoin des colons, voyageurs, migrants ou marchands, pour voyager et circuler. Le

---

1403 Selon l'INE (Instituto nacional de la estatística), au 1<sup>er</sup> janvier 2016 il y a 753 425 étrangers de nationalité marocaine, pour 61.987 de nationalité algérienne et 1 937 de nationalité tunisienne. Sources : <http://www.ine.es/jaxi/Datos.htm?path=/t20/e245/p04/provi/10/&file=0ccaa002.px>



développement du web a permis de découvrir des recettes, des mets, des traditions culinaires depuis chez soi. La cuisine n'appartient plus seulement aux chefs et aux animateurs, comme à la télévision, mais à tout un chacun, du moment qu'il détient une connexion internet. L'internaute peut consulter, participer en écrivant des commentaires et surtout proposer lui-même du contenu. Les recettes sont explicitées à l'écrit et illustrées par des photographies mais elles peuvent également être filmées, ce qui ajoute un intérêt supplémentaire puisque le visiteur a accès aux gestes du cuisinier et peut procéder par mimétisme pour reconstituer et ainsi s'approcher le plus près possible du résultat désiré. L'étude des recettes mises en ligne sur internet comprend un double intérêt répondant à la double problématique de cette thèse, puisqu'elle permet de comprendre les mécanismes de diffusion de la cuisine marocaine dans le monde d'une part et d'autre part d'examiner l'utilisation de ce contenu par les Marocains au Maroc et les Marocains résidant à l'étranger au quotidien. Effectivement, si un migrant veut reproduire un mets qu'il dégustait avant de partir, il n'a plus besoin de retourner dans son pays ou sa région d'origine, il peut retrouver la recette sur internet relativement facilement selon la notoriété ou la spécificité du mets en question, sur *Youtube* ou par l'intermédiaire des réseaux sociaux en tant que migrant connecté<sup>1404</sup>. Si l'approche transnationale des migrations, théorisée par des concepts tels que ceux de « circulations migratoires »<sup>1405</sup> n'est pas nouvelle, les NTIC (nouvelles technologies de l'information et de communication) renforcent et mettent davantage en évidence la complexité des parcours migratoires. Le modèle du migrant « doublement absent » d'Abdelmalek Sayad<sup>1406</sup> s'est mué en double présence, en « présence continue »<sup>1407</sup> ou en « coprésence »<sup>1408</sup>. De même, les NTIC dont internet en particulier amplifient une réalité qui n'est pourtant pas récente mais qu'il devient de plus en plus difficile de nier : l'image dichotomique de deux catégories de migrants, les uns gardant les habitus de son pays d'origine et refusant ainsi l'intégration que l'État-Nation lui propose (ou impose) et les autres abandonnant au contraire leurs références culturelles pour adopter celles du pays d'installation, opérant là une assimilation « parfaite », est complètement dépassée, comme nous avons déjà eu l'occasion de le montrer précédemment. Les pratiques des migrants à

---

<sup>1404</sup> Dana DIMINESCU, «Le migrant connecté: pour un manifeste épistémologique», *Migrations Société*, n° 102, novembre-décembre 2005, pp. 275-293.

<sup>1405</sup> Kamel DORAÏ, Marie Antoinette HILY, Frantz LOYER Frantz et Emmanuel MA MUNG (dir.), *Bilan des travaux sur la circulation migratoire*, Ministère de la Solidarité et de l'Emploi, Poitiers, Migrinter, 1998, 105 p.

<sup>1406</sup> Abdelmalek SAYAD, *op.cit.*

<sup>1407</sup> Dana DIMINESCU, «Présentation», *Réseaux*, 2010/1 n° 159, p. 9-13, p.11

<sup>1408</sup> Mihaela NEDELUCU, «(Re)penser le transnationalisme et l'intégration à l'ère du numérique. Vers un tournant cosmopolitique dans l'étude des migrations internationales ? », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 26 - n°2 | 2010, p.34.

travers le web montrent l'émergence de modes de vie « connectés, transnationaux voire cosmopolites »<sup>1409</sup>, ainsi que la capacité de chacun de « cultiver et de défendre des valeurs particularistes et de continuer à s'identifier à une culture d'origine tout en habitant le monde »<sup>1410</sup>. Le fait de poster un contenu sur le web soulève un questionnement sur les « couches d'identités » de la personne qui le publie. Que révèle ce contenu de l'internaute ? Comment se définit-il lui-même (assignation), comment met-il en scène le message qu'il veut transmettre ? C'est ce que l'étude de la présence culinaire marocaine sur la toile va révéler.

Les types de ressources sur internet contenant des recettes sont variés : les blogs culinaires, les sites communautaires tel *Yabiladi*, dans lesquels la cuisine tient une grande place notamment dans les forums de discussion, les réseaux sociaux, comme *facebook*, utilisés comme outils de communication et renvoyant aux blogs et aux chaînes de partage de vidéo comme *youtube* ou *dailymotion*. Ces interfaces sont des lieux d'échanges entre l'auteur et les autres internautes ou seulement entre ces derniers, créant ainsi des débats sur l'origine d'un plat ou les multiples façons de le préparer.

Étant donnée l'immensité du champ culinaire sur internet, il a fallu définir un corpus et une méthodologie d'approche pour chaque type de sources. En ce qui concerne les blogs culinaires, quatre ont été sélectionnés pour les critères suivants : la régularité des publications, une grande proportion de recettes dites marocaines, leur forme « texte/photo » puisque les vidéos seront étudiées directement sur les plates-formes de partage. Les blogs culinaires ont fait l'objet d'études récentes comme celles de Sidonie Naulin, elles montrent, entre autres, le rôle des blogs dans la construction des identités. Ils sont apparus en France en 2004 dans un contexte à la fois d'augmentation de l'intérêt pour la cuisine et de participation croissante des amateurs au contenu sur internet<sup>1411</sup>. La blogosphère est un univers « autocentré et mimétique » scindé « entre une masse d'amateurs à l'audience réduite et une minorité de blogueurs disposant d'une audience forte et par extension d'un fort pouvoir de prescription »<sup>1412</sup>.

C'est surtout l'utilisation de *Youtube* comme source qui demande une méthodologie, dans la mesure où, comme nous l'avons dit plus haut, les recherches effectuées sont liées aux

---

<sup>1409</sup> Mihaela NEDELUCU, *op.cit.*, p.48.

<sup>1410</sup> Mihaela NEDELUCU, *op.cit.*, p.47.

<sup>1411</sup> Sidonie NAULIN, « Pourquoi partager sa passion de la cuisine sur Internet ? », *Revue de la BNF*, 2015/1 (n° 49), p. 38-43, ici p.39

<sup>1412</sup> Sidonie NAULIN, « La blogosphère culinaire. Cartographie d'un espace d'évaluation amateur », *Réseaux*, 2014/1 (n° 183), p. 31-62, ici p.44

algorithmes et que certains outils permettent de récupérer des informations importantes. Les filtres proposés par *Youtube* permettent de travailler par exemple sur l'année ou le mois en cours, ou encore de donner les résultats seulement par vidéos et non par chaîne, ce qui permet d'être un petit peu plus précis.

Sur la page de lecture de la vidéo s'affichent les informations de base : le titre de la vidéo, l'auteur, le nombre de vues, la date de publication, le nombre de commentaires. Mais pour poster une vidéo, les auteurs doivent d'abord créer un compte afin de fonder une chaîne. Ainsi, si l'on clique sur le nom de l'auteur, on accède à la présentation de sa chaîne *Youtube*, où différents onglets sont présentés. Si l'on clique sur « vidéos » on peut avoir accès à toutes les vidéos que l'auteur a postées, dans « *playlist* », on a accès à une sélection de vidéos opérée par l'auteur, contenant ses propres vidéos et/ou d'autres auteurs. L'onglet « à propos » est intéressant car l'auteur peut laisser un message de présentation, élément très important puisqu'on peut y lire parfois des éléments de biographie, mais aussi le pays depuis lequel la vidéo est postée ou en tout cas le pays de résidence de l'auteur, ce qui, pour nos questionnements est très intéressant puisqu'il permet de savoir s'il est lui-même migrant ou non. Bien sûr, ces informations sont sommaires et ne permettent pas de répondre aux questions de motivation ayant incité ces auteurs à devenir youtubeur. C'est pourquoi il est important de regarder les liens présents en bas de la page pour accéder à d'autres plateformes pouvant elles aussi donner des renseignements, comme la page *Facebook* ou l'éventuel lien vers une page web comme un blog. En outre il est parfois possible de joindre directement l'auteur par mail ou sur *Facebook* pour en savoir davantage et envoyer, le cas échéant, un questionnaire ou proposer une conversation téléphonique. C'est ainsi que nous avons procédé quand cela était possible. Nous avons donc sélectionné des youtubeurs de la façon suivante : d'abord ceux dont les vidéos étaient en premières pages de résultats selon le mot-clé introduit dans le moteur de recherche. Nous avons essayé avec les termes « cuisine marocaine » et avons sélectionné 20 vidéos, puis « recettes marocaines » et avons sélectionné 6 vidéos (en éliminant celles qui étaient apparues dans la recherche précédente), puis « couscous », nous avons retenu 5 vidéos puis « msemen », 4 vidéos retenues, et enfin « moroccan cuisine » et deux vidéos retenues<sup>1413</sup>. Il est évident que certains youtubeurs (en fait youtubeuses) apparaissent comme auteures dans plusieurs vidéos. Suite à cette sélection de 37 vidéos, 20 personnes ont été contactées, c'est-à-dire toutes celles qui avaient laissé un

---

<sup>1413</sup> Voir le tableau en annexe 9, p.595.

moyen de contact comme une adresse mail. Nous avons obtenu ainsi 6 questionnaires complétés<sup>1414</sup> ainsi qu'une conversation par skype de plus d'une heure et demie. Le tableau ci-dessous montre les pays depuis lesquels les vidéos ont été postées :

<b>Pays</b>	<b>Nombre de chaînes</b>
France	9
Maroc	14
Belgique	1
États-Unis	2
Canada	1
Pays-Bas	1
Suède	1
Corée du Sud	1
Sans indication	7
Total	37

**Figure 97 : Lieu de création des 37 chaînes de cuisine étudiées sur Youtube**

L'objectif de ces questionnaires est autant d'étudier la diffusion et la réception du contenu présent sur internet que la production de ce contenu. Qui sont les rédacteurs ou youtubeurs, quelles sont leurs motivations ? À qui s'adressent-ils ? En quoi promeuvent-ils la cuisine marocaine dans le monde et dans quelle mesure la modernisent-ils ? Comment les usages d'internet modifient-ils le rapport avec le pays d'origine et le pays d'installation, et réinterrogent-ils les notions d'intégration, d'acculturation ou d'assimilation ? L'étude de ces sources a fait également apparaître une question qui certes, est présente tout au long de ce travail, mais qui se dégage de façon encore plus importante à travers les sources numériques : celle du genre. Les motivations de ces femmes et leur conscience d'être des modèles pour d'autres femmes sont tout-à-fait intéressantes à observer et à analyser.

#### 1. Les recettes proposées par les Youtubeuses : un facteur d'évolution de la cuisine marocaine

Après cette longue introduction nécessaire pour expliquer une méthodologie liée aux recherches numériques, nous devons justifier l'emploi du féminin dans le titre de cette première sous-partie : sur l'ensemble des chaînes « amateurs » visitées, une seule était tenue par un homme. Cet état de fait ne concerne pas que les blogs de cuisine marocaine mais bien

---

<sup>1414</sup> Dans notre mail d'approche, nous proposons toujours plusieurs solutions pour l'entretien : questionnaire écrit envoyé par mail ou discussion via Skype ou le téléphone. Toutes les youtubeuses favorables à un entretien ont préféré le questionnaire sauf une avec qui nous nous sommes entretenue plus d'une heure.

la blogosphère culinaire dans globalité puisque selon Sidonie Naulin, 94% des blogueurs sont des blogueuses. La cuisine du quotidien étant celle des femmes, les blogs proposent majoritairement des recettes de cuisine « domestique quotidienne »<sup>1415</sup>, ce que nous vérifions également dans notre étude.

Afin de trouver des chaînes de cuisine marocaine sur *youtube*, l'occurrence « cuisine marocaine » a d'abord été utilisée comme mot-clé. Sans soumettre de recette a priori au moteur de recherche, *youtube* a proposé une série de vidéos dont le contenu a pu être étudié. Le premier constat intéressant est que l'on trouve une certaine diversité dans les résultats et que les premières vidéos présentées ne donnent pas, comme on pourrait s'y attendre, des recettes de couscous ou de tajines, qui sont pourtant repérés en France comme les « plats nationaux » marocains. Ainsi, dans les 20 premiers résultats obtenus, les recettes étaient les suivantes :

*Msemen* fourrés au poulet ; *harira* ; poulet farci au four ; *tanjia marrakchi* ; salade marocaine ; couscous au poulet et aux légumes ; pastilla au poulet ; *msemen* ; gâteau au yaourt ; pastilla au poisson ; galette farcie ; *sfenj* ; *harira* ; pastilla au poisson ; gâteau de semoule ; salade de tomates ; fondant au chocolat ; pastilla au poisson ; poulet à la marocaine ; tajine aux légumes.

Ce premier test bat en brèche les stéréotypes de la cuisine marocaine, qui, d'abord montre sa réelle diversité et ensuite redistribue l'ordre des plats nationaux marocains, c'est en effet les *msemen*, la soupe *harira* et la pastilla (au poisson ou au poulet) qui apparaissent comme les plats marqueurs de la cuisine marocaine. On peut donc dire que les youtubeuses ont un rôle certain dans la connaissance de cette diversité marocaine. D'ailleurs, cela se vérifie dans les entretiens menés avec elles. À la question « quelles recettes préférez-vous transmettre ? » Ghizlane répond :

« Je préfère transmettre des recettes régionales, vous savez que le Maroc est connu par sa diversité, chaque région a sa propre culture, quand on parle de Fès on pense automatiquement à la pastilla aux pigeons, la ville rouge de Marrakech est connue par la *tanjia*, il y a plein d'autres recettes qui sont méconnaissables (méconnues) même pour nous les marocains, je le ferai avec une immense joie pour découvrir et les montrer à

---

<sup>1415</sup> Sidonie Naulin, *op.cit.* ; p.39

tout le monde cette richesse culinaire que nos arrières grands parents nous ont laissée  
»<sup>1416</sup>.

Asmaa répond que pour elle, le plat représentatif de la cuisine marocaine est la Mourouzya (agneau confit aux amandes et raisins secs). Quant à Fadila, si pour elle le tajine est représentatif de la cuisine marocaine, elle affirme ne pas avoir de préférence dans la transmission : « je partage sans faire une fixette sur telle ou telle recette »<sup>1417</sup>.

Le deuxième point remarquable est l'augmentation importante du nombre de recettes publiées en prévision ou pendant le mois du ramadan.

En effet, même si quelques préparations se retrouvent au menu presque tous les soirs, comme la soupe *harira*, les crêpes *msemen*, les dattes, il faut donner des éléments de variations pour empêcher la répétition durant tout un mois. Cela demande une certaine organisation, notamment pour les femmes qui travaillent la journée. Ainsi, certaines youtubeuses proposent des vidéos pour aider les autres femmes à s'organiser pour le mois du ramadan : élaboration des menus quotidiens à l'aide d'un calendrier prévisionnel, comment faire les courses de manière efficace en choisissant les bons produits, comment planifier le ménage afin d'être libérée pendant le mois sacré et se consacrer « aux choses les plus importantes » et bien sûr les recettes de cuisine. Certaines proposent des vidéos qui présentent plusieurs recettes (trois ou quatre) pour le ramadan et proposent ainsi des idées de menus de *ftour* complets.

Les vidéos, contrairement aux livres de cuisine, qui ont tendance à figer la cuisine marocaine et de la présenter de manière traditionnelle, montrent ses évolutions aussi bien dans les maisons des femmes vivant au Maroc, que celles vivant à l'étranger.

D'abord, si l'on regarde les listes des vidéos de chaque chaîne de cuisine marocaine, on voit qu'elles présentent rarement uniquement des recettes de cuisine marocaine. Les recettes asiatiques, turques y trouvent une bonne place, ainsi que la cuisine française, notamment avec la pâtisserie (fraisiers...). Les youtubeuses sont donc elles-mêmes assez imprégnées par la cuisine internationale car elles se passionnent avant tout pour la cuisine en général.

Ghizlane le confirme dans un questionnaire :

---

<sup>1416</sup> Questionnaire reçu de Ghizlane le 19 juin 2016.

<sup>1417</sup> Questionnaire reçu de Fadila le 29 juin 2016.

« En étant marocaine cela ne m'empêche pas d'apprécier d'autres cuisines, notamment la cuisine italienne, française, indienne, libanaise, thaïlandaise ... et cette ouverture sur les autres cultures qui peuvent nous aider à rendre notre cuisine marocaine beaucoup plus raffinée et aller de l'avant en ramenant une touche personnelle ».

Asmaa aime aussi cuisiner « *la sauce béchamel, la viennoiserie, pain parisien, brioche, praliné, nougat, la pâte à choux... la liste est longue* ».

C'est notamment à travers la table du ramadan que l'on perçoit les évolutions de la cuisine marocaine quotidienne. La table du ramadan ne se présente pas vraiment comme un repas avec « entrée- plat-dessert » mais plutôt comme un buffet avec quelques éléments invariables, comme la soupe *harira*, les crêpes traditionnelles (*beghrir, msemen*), mais aussi avec d'autres éléments apparus récemment et qui révèlent une certaine ouverture à la nourriture internationale. L'évolution de la table du ramadan diverge selon les générations et selon les pays, puisque les youtubeuses s'inspirent des produits et des recettes du pays dans lequel elles se trouvent. Fatemaisokay (pseudo) qui écrit depuis les États-Unis, d'origine marocaine, propose par exemple des feuilles de vigne, shawarma, falafel, un ftour plutôt libanais. Mais certaines youtubeuses du Maroc suivent l'évolution des habitudes alimentaires de leur propre pays.

La pizza est entrée sur la table du ramadan comme le montre Leïla (tabkh Leïla) qui habite au Maroc, propose des pizzas faites avec du pain de mie (khobz dial toast) qu'elle appelle « pizza toast». L'utilisation de l'edam dans les habitudes de consommation, souvent mis à la place de l'emmental râpé est confirmée par Leïla. Elle propose également des pommes de terre au fromage (vache qui rit) roulées dans la chapelure puis frites. Une recette intègre même du ketchup, une autre de la sauce soja et des vermicelles asiatiques.

L'évolution est aussi dans l'organisation et la préparation des ingrédients à l'avance. Certaines ont congelé par exemple la chair de tomate pour ne pas être obligées de les peler et les épépiner le jour-même, ce qui fait gagner du temps. Enfin, on observe la transformation des recettes afin de les rendre moins grasses, plus légères, plus rapides ainsi qu'une rationalisation des achats pour éviter le gâchis.

## 2. L'utilisation de la websphère par les migrants marocains

Les utilisateurs de ces vidéos se trouvent partout dans le monde selon la langue utilisée. Les vidéos en arabe dialectal peuvent être regardées par les internautes vivant au

Maroc et les personnes originaires du Maghreb résidant à l'étranger. Le Moyen-Orient est moins touché dans la mesure où l'arabe dialectal maghrébin diffère sensiblement de l'arabe parlé en Orient, qui se rapproche plus de l'arabe classique. Les vidéos en langue française sont autant regardées au Maroc, où le français est appris à l'école, que par des francophones qu'ils soient MRE (Marocains vivant à l'étranger) ou non. Les vidéos en anglais sont clairement à destination des internautes MRE, ou des anglophones de n'importe quel pays.

Les recettes des youtubeuses situées au Maroc sont filmées en arabe, sur ces 14 youtubeuses situées au Maroc, toutes utilisent l'arabe comme langue de communication, et trois ont mis des sous-titres en français et une en anglais, ce qui signifie que la motivation première n'est pas vraiment la diffusion dans le monde entier, mais plutôt de donner des idées à des cuisinières de langue arabe voire maghrébines voire marocaines. Il s'agit plus d'une transmission de génération en génération, et cela se voit par l'âge parfois déjà mûr des youtubeuses.

En ce qui concerne les youtubeuses expatriées, elles utilisent la langue du pays dans lequel elles habitent mais beaucoup d'entre elles trouvent le moyen de faire des vidéos bilingues voire trilingues, soit par l'intermédiaire de sous-titres, soit en répétant les séquences en plusieurs langues. Par exemple, la youtubeuse Sabah, dont la chaîne s'appelle « sousoukitchen », qui vit aux Etats-Unis, explique la recette de la salade marocaine successivement en anglais, puis en français et en arabe, sa vidéo a obtenu plus d'un million de vues depuis 2013 et elle a obtenu un trophée d'argent de *Youtube* pour ses 100 000 abonnés.

Les vidéos réalisées par des youtubeuses habitant au Maroc peuvent représenter pour les MRE des sources pour retrouver une recette traditionnelle sans retourner au pays, car même si on retrouve beaucoup de recettes identiques, on peut également trouver des recettes très spécifiques d'une région ou d'une culture ethnico-religieuse. Ainsi, les recettes de couscous à l'orge, de couscous au maïs, la *r'fissa*, le *sellou*, la *tagoula*, des préparations telles que le *khli3*, le *smen*, *caliente (karantika)* des recettes spécifiques aux juifs marocains, même si les résultats sont beaucoup moins nombreux que les *msemen* et *harira*, sont disponibles. Il n'y a donc plus besoin de retourner au village pour retrouver des recettes anciennes authentiques. Il faut pouvoir en revanche retrouver les ingrédients dans le pays d'installation.

En fait, pour accéder aux recettes les moins connues, il faut en connaître d'abord le nom et donc leur existence. C'est le point faible de *Youtube* puisque la recherche par mot clé



ne permet pas d'accéder aux recettes les moins connues à cause des algorithmes qui nous ramènent toujours aux mêmes plats.

### 3. La réception des recettes filmées par les utilisateurs de *Youtube*

Pour évaluer la réception d'une vidéo on peut se servir des données comme le nombre de vues. Pour analyser cette réception, la lecture des commentaires de ces vidéos peuvent faire apparaître des éléments intéressants. On remarque d'abord que les hommes réapparaissent lorsqu'il s'agit de commenter les vidéos de recettes marocaines.

La question de l'origine est très prégnante dans les commentaires. En effet, mis à part les messages de félicitations et de questions particulières sur la préparation des recettes, celles qui reviennent les plus souvent portent sur la nationalité ou les origines de la youtubeuse et d'autre part des critiques (donc qui ne sont plus sous forme de question) « nationalistes ». Les youtubeuses se trouvent confrontées à la question de la frontière et de l'origine de tel ou tel plat entre les trois pays du Maghreb, ce qui donne naissance à des débats essentialistes sur l'authenticité de telle ou telle recette.

La question de l'origine personnelle de la youtubeuse peut jouer sur sa légitimité à poster des recettes. Ainsi la youtubeuse « couscousmorue », dont le nom évoque déjà un mélange entre le Portugal et l'Afrique du Nord », est sommée de répondre aux questions : « pourquoi tu n'expliques pas en arabe ? », question à laquelle elle répond : « parce que je suis portugaise et que je vis en France ». Sa recette est mise en doute : « des aubergines dans un couscous ? Je n'ai jamais vu ça de toute ma vie, et pourtant je connais bien !!... ».

Alia, qui a une chaîne youtube nommée « cookingwithAlia » a décidé, sur son blog, de mettre au clair ses origines géographiques pour ne plus être obligée de répondre aux questions sur ce sujet. Elle décrit donc les origines des membres de sa famille avec une certaine dose d'humour :

« Let's go through the facts that define my "from".

First, my family:

- My mother is half-Moroccan (my grandmother) and half-Algerian (my grandfather)
- My father is Iraqi
- My husband is Indian
- My cat is from the streets of New York

- I, was born in Morocco, moved to the US at 21 years old, lived there for 12 years, and now live in South Korea <sup>1418</sup>»

Elle conclut son post ainsi : « So where am I from? I am from all the countries I listed above, the ones I visited, and the ones I have not been to yet... Home for me is where the heart belongs and it happens that my heart belongs everywhere. <sup>1419</sup>».

#### 4. Les youtubeuses, des modèles pour les femmes marocaines et les femmes du monde

Les motivations des youtubeuses marocaines qui sont avancées en premier, soit dans la présentation de leur chaîne, sur leur site internet ou encore dans le questionnaire envoyé, sont variées. D'abord, c'est un moyen de transmission d'un patrimoine familial. Pour la propriétaire de la chaîne cuisine Meryem, vivant en France :

« Mon histoire avec la cuisine a commencé avec ma grand- mère au Maroc depuis l'âge de 10 ans tous les jours en cuisine. Elle m'a montrée la vraie cuisine maknasia, je fais cette chaîne pour ma grand-mère et partager avec vous mon savoir sur la cuisine marocaine. <sup>1420</sup>»

Il s'agit également de partager des souvenirs du Maroc :

« Ciseler les herbes, l'odeur de la coriandre qui me ramène à mon pays natal, toutes ces odeurs qui font sentir l'ambiance ramadanesque [...] peut-être que vous allez me prendre pour une folle mais tous ces ingrédients et épices sont là pour me rappeler que là où je vais je porterai toujours le Maroc dans mon cœur ».

Ensuite, il apparaît dans les questionnaires que le blog culinaire est une façon de s'occuper. Certaines de ces femmes ne travaillent pas, soit de manière temporaire, soit pas du tout. Cette activité, qui leur prend énormément de temps, surtout si elles décident de publier régulièrement, représente pour beaucoup d'entre elles un accomplissement aussi fort que s'il s'agissait d'une profession. Pour Asmaa, cette activité lui apporte « beaucoup d'estime de soi et j'apprends chaque jour des choses nouvelles (côté argent je perds de l'argent mais je ne fais pas ça pour l'argent). Ghizlane affirme quant à elle :

---

<sup>1418</sup> Traduction : Regardons les faits qui définissent d'où je viens : Ma mère est moitié marocaine (par ma grand-mère) et moitié algérienne (par mon grand-père). Mon père est irakien, mon mari est indien, mon chat vient des rues de New York. Je suis née au Maroc, je suis allée vivre à New York à 21 ans où j'ai vécu pendant 12 ans et je vis maintenant en Corée du Sud ».

<sup>1419</sup> Traduction : « Alors d'où je viens? Je viens de tous les pays que j'ai listés ci-dessus, ceux que j'ai visités, ceux dans lesquels je ne suis pas encore allée, mon domicile pour moi est là où mon cœur réside, et mon cœur réside partout ».

<sup>1420</sup> Questionnaire reçu le 20 juillet 2016.

« J'ai évolué avec ma cuisine, je trouve que mes recettes sont plus recherchées, simples et plus efficaces qu'avant, je connais mieux ma cible et j'essaie de la fidéliser en proposant ce qu'elle attend de moi, et bien évidemment le retour que je reçois vis à vis de mes abonnés est énorme cela me procure de la joie et de l'amour, je suis tout simplement heureuse. ».

Enfin pour Fadila, le blogging lui apporte « une occupation quotidienne, de l'épanouissement et beaucoup de satisfaction quand j'ai des retours positifs de la part de personnes qui testent mes recettes ». Ainsi, en plus d'une reconnaissance affective et sociale, cette activité professionnalise ces femmes qui s'auto-forment aussi bien à la cuisine puisqu'elles améliorent leur production, qu'à internet et au montage vidéo. C'est également ce qu'observe Sidonie Naulin pour qui le blog permet une reconnaissance sociale et d'améliorer ses propres compétences <sup>1421</sup>. Néanmoins, on peut relativiser également le fait que cette activité pourrait cacher un ennui quotidien : sur les huit profils de youtubeurs, quatre exercent une activité professionnelle dans l'informatique, la gestion d'entreprise, et un est étudiant. Comme l'indique encore une fois Sidonie Naulin, la majorité des bloggeurs ont une activité professionnelle, mais il est vrai que la création du blog ou de la chaîne Youtube a lieu durant une période de creux, à l'image de Ghizlane qui, pour l'instant, s'occupe de « sa petite famille » mais indique avoir obtenu en 2005 un diplôme de gestion d'entreprise. L'absence d'activité est tout de même assez présente chez les femmes marocaines, qu'elles vivent au Maroc ou à l'étranger, même si ce n'est absolument pas une généralité. Le blogging devient une activité professionnelle en soi.

Les motivations des youtubeuses peuvent évoluer au cours du temps, Ghizlane, qui habite en Belgique depuis 2007, illustre bien cette évolution :

« À la base j'ai commencé en tant que youtubeuse en 2012, mes collègues ne cessaient de me poser plein de questions concernant notre cuisine marocaine, et un jour j'ai eu l'idée de partager cela avec eux en créant quelques vidéos sur *youtube*, et je me suis rendue compte que mes vidéos marchaient bien, je n'avais aucune idée de quelle était ma cible ...etc, et avec le temps j'ai eu l'idée de prendre ces vidéos au sérieux et de créer un site pour me montrer plus professionnelle, j'ai même sorti un livre intitulé "Recettes marocaines et d'ailleurs". »

---

<sup>1421</sup> Sidonie NAULIN, *op.cit.*, p. 34.

Un autre profil de youtubeuse marocaine apparaît parmi toutes les chaînes étudiées consacrées à la cuisine, celle de la jeune femme au mode de vie moderne, indépendante, mais qui souhaite garder des aspects culturels ou religieux de son pays d'origine ou de sa culture familiale. Ces femmes, souvent très jeunes (moins de 25 ans), jouent également sur l'esthétique et la beauté. Une partie des vidéos de leur chaîne est consacrée à la beauté et à la féminité, l'autre à la cuisine :

« Étant une jeune femme, vivant dans la capitale française Paris, il peut parfois être difficile de trouver l'équilibre parfait entre la foi, la mode, et la société dans laquelle nous vivons. C'est pourquoi je tiens à inspirer d'autres filles qui essaient de trouver leur chemin dans la vie, à l'aide de ce que je suis ainsi que de mon expérience et des nombreux conseils que je peux vous partager. Les gens pensent que la femme musulmane vie en recule dans la société. Pourtant, aujourd'hui, les hijabista qui ont réussi sont partout dans le monde ! »<sup>1422</sup>

Derrière certains profils se trouvent des femmes d'affaire utilisant des marques pour tirer des revenus de leurs vidéos. Dounia Leila, parisienne franco-marocaine l'affirme sur son site internet *The art of life* :

« Ce qui avait commencé à être un simple hobby s'est transformé en un emploi à temps plein. J'ai un esprit créatif et j'aime consacrer tout mon temps pour les choses que j'aime et être constamment occupée par plusieurs projets différents. Avec l'aide de mon webdesigner, partenaire Web et partenaire de vie, j'ai pu commencer ce blog où je peux partager plus de post mode, de beauté et de conseils pour vous ! »<sup>1423</sup> .

Ainsi, de la femme au foyer à l'entrepreneuse en herbe, ces femmes trouvent dans les vidéos culinaires un espace de mise en valeur et d'émancipation, même si le mari est souvent derrière la caméra. En outre, la création de blog ou de chaînes *Youtube* est un moyen de faire reconnaître un travail domestique quotidien, qui n'est jamais comptabilisé dans les statistiques de mesure de la production d'un pays (PIB...).

Enfin, même si ce n'est pas une motivation première, certaines montrent, à travers leur chaîne culinaire, leur parcours de migrante et leur réussite personnelle. En effet, alors qu'une partie des youtubeuses sont extrêmement discrètes et souhaitent rester anonymes au point de

---

<sup>1422</sup> Il s'agit d'un extrait du texte de présentation de son blog, dans la partie consacrée à sa biographie : <http://dounialelia.fr/me/>, consulté le 25 juillet 2016.

<sup>1423</sup> *Idem.*

ne jamais apparaître dans les vidéos, d'autres exposent leur famille, notamment les enfants, et n'hésitent pas à évoquer certains aspects de leur vie, ce qui permet d'avoir de plus amples informations biographiques. La petite biographie de Sabah (dont le pseudo sur *Youtube* est sousoukitchen) indique qu'elle a vécu au Maroc, en Allemagne et aux États-Unis. À travers la cuisine, c'est aussi sa réussite qu'elle a envie de partager, pas seulement avec ses proches mais avec le monde entier. Ainsi Sabah explique son absence ponctuelle sur *Youtube* par deux événements : des vacances au Maroc, mais aussi son prochain déménagement dans une maison dont elle filme toutes les pièces et le grand jardin, exprimant ainsi une sorte d'*american dream* exaucé<sup>1424</sup>. Nous n'avons cependant pas d'information sur ses activités en dehors de *youtube*, de celles de son éventuel conjoint ou encore de ses origines sociales au Maroc. En revanche, la mise en scène de ses deux enfants parfaitement bilingues dans ses vidéos est le signe également d'une réussite familiale en dehors du Maroc et exprime probablement une fierté non dissimulée.

Le cas d'Alia Al Kasimi, qui nous a accordé un entretien via *skype* depuis la Corée du Sud est très intéressant. Les vidéos de sa chaîne *Youtube* permettent de suivre l'évolution de son parcours, depuis sa première vidéo, en amatrice, jusqu'à « sa consécration » aujourd'hui, puisque la presse marocaine la compare à Choumicha. Née à Rabat, elle suit des études au lycée américain jusqu'au baccalauréat puis obtient un bachelor à l'université Al Akhawayn à Ifrane. Elle obtient une bourse américaine pour étudier dans l'Indiana dans un Master Computer sciences, puis travaille comme consultante à New York à Wall Street et à Berkeley en Californie. La création de sa chaîne *Youtube* est le fruit du hasard. Quand sa grand-mère vient la voir à New York, Alia lui demande de lui cuisiner les plats qu'elle ne trouve pas aux États-Unis et qui lui manquent terriblement. Elle filme sa grand-mère et poste la vidéo pour montrer à ses collègues les recettes de son pays. Ce sont des femmes américaines mariées à des immigrés maghrébins qui lui demandent de continuer à poster d'autres recettes pour pouvoir les confectionner à leur époux. Ne sachant « même pas se faire cuire un œuf » lorsqu'elle débute, elle se fait « lyncher » par les Marocaines qui lui disent qu'elle ne sait pas cuisiner : « Et c'était la guerre entre les Marocains et les américaines qui disaient « mais si c'est bien continue ! ». Maintenant ça a fait « shift ». C'est les Marocains qui regardent. Les jeunes de mon âge ont migré sur internet car la télévision est nulle au Maroc <sup>1425</sup>».

---

<sup>1424</sup> Cette vidéo est visible ici : [https://www.youtube.com/watch?v=J9i4G\\_vGluM](https://www.youtube.com/watch?v=J9i4G_vGluM), consultée le 25 juillet 2016.

<sup>1425</sup> Entretien par *skype* avec Alia, le 18 juillet 2016.

Alia a totalement conscience d'être regardée par des jeunes filles pour qui elle peut représenter un modèle. Quand la question du lien entre cuisine et genre lui est posée, elle affirme que la cuisine est une activité professionnelle comme une autre qui ne doit pas être reliée à une tâche ménagère et qui n'a pas de relation avec sa vie de couple.

« Par rapport aux femmes, tu vas voir dans l'article de « Femmes du Maroc »<sup>1426</sup>, c'est écrit à la fin « vous allez être déçus on ne cuisine pas chez Alia Al Kasimi ». Il y a beaucoup de jeunes filles qui me regardent. Et un jour il y en a une qui m'a écrit « tu as sauvé mon mariage » ! Mais moi c'est pas ça que je veux faire ! Moi je fais tout pour que les gens voient que je suis éduquée, que j'ai plusieurs diplômes. Quand je parle de ma journée et que je glisse que j'apprends le coréen c'est un message subliminal pour dire « regardez comme je travaille énormément ». Moi je ne cuisine pas pour que mon mari mange, la plupart du temps on mange dehors. La femme devrait avoir le choix de faire la cuisine comme elle veut ».

Son objectif est davantage « d'inspirer les jeunes filles marocaines » que de faire changer le regard sur la femme marocaine.

« Je sais que je suis une exception. J'ai eu beaucoup d'opportunités que d'autres n'ont pas. Moi je ne suis pas là pour changer le regard des autres mais pour inspirer les jeunes filles marocaines. Quand j'étais au Maroc il n'y avait pas vraiment de « modèle féminin ». Moi je veux être accessible. On reçoit beaucoup de messages, on répond à tous les messages, quand c'est des messages sur la cuisine mon équipe m'aide à répondre aux questions. Quand il y a des messages « involved »<sup>1427</sup> c'est moi qui réponds personnellement. Je veux les inspirer. Et j'ai plein de questions qui ne concernent pas forcément la cuisine, sur comment étudier à l'étranger, sur comment on vit en Corée etc. Je ne souhaite pas être un modèle mais à travers mes vidéos les filles voient une fille qui voyage, qui travaille, qui fait ce qu'elle veut, qui est indépendante ».

Alia est donc un profil assez atypique dans notre corpus dans la mesure où elle a suivi des études supérieures et qu'elle parle plusieurs langues. L'horizon des possibles s'est donc ouvert à elle, ce qui est moins le cas pour d'autres femmes marocaines dont la moitié résidant en zone urbaine et en âge de travailler est analphabète en 2012<sup>1428</sup>. Mais justement, la vidéo

---

<sup>1426</sup> Elle fait référence à l'article publié dans un magazine marocain *Femmes du Maroc*, en décembre 2015 : <http://femmesdumaroc.com/portrait/alia-al-kasimi-itineraire-dune-toquee-24976>, consulté le 6 juillet 2016.

<sup>1427</sup> Au sens de messages personnels.

<sup>1428</sup> Cette information est tirée d'un rapport du Haut-commissariat au plan marocain rédigé en décembre 2013 et disponible à l'adresse : <https://www.hcp.ma/attachment/480863/>, consulté le 8 octobre 2018.

permet à ces femmes de s'exprimer et de transmettre un savoir à travers le monde sans forcément maîtriser la langue écrite. La transmission orale de la cuisine se poursuit donc même à travers l'outil numérique.

Ces vidéos permettent de relever les évolutions des pratiques alimentaires au Maroc comme chez les migrants marocains résidant à l'étranger, notamment dans les recettes publiées durant le mois de ramadan, où les plats sur la table du *ftour* doivent être divers et sans cesse renouvelés. Ainsi, des mets du monde entier se retrouvent testés durant ce mois sacré : nems, salade russe, empanadas, pizzas, muffins, samoussas, etc. Dans l'autre sens, les recettes marocaines sont également reproduites par des populations du monde entier puis adaptées à la sauce locale. Alia El Kasami a notamment remarqué que le goût de la coriandre était insupportable à une grande partie des Coréens qui percevaient une saveur de savon à son contact dans la bouche. Elle a donc dû s'inspirer des herbes locales pour trouver un substitut à ce condiment marqueur de la cuisine marocaine : la génétique joue donc également un rôle dans les transferts culturels.

#### Conclusion :

L'étude des vidéos de recettes marocaines ainsi que les questionnaires envoyés aux youtubeuses montre en premier lieu une multiplication et une multipolarisation des transferts gastronomiques à travers le monde. Les flux de connaissance de la cuisine marocaine forment un réseau qui n'a plus le Maroc comme unique centre de diffusion, mais aussi qui n'a plus besoin de la France comme lieu « d'étape » du transfert. Certes, la langue française est encore un moyen efficace de véhiculer les éléments de la culture marocaine, dans la mesure où la colonisation puis les flux migratoires ont construit une histoire commune entre les deux pays. Néanmoins, alors que les migrants tunisiens et algériens se sont principalement dirigés vers la France<sup>1429</sup>, la répartition des Marocains résidant à l'étranger est beaucoup plus éparpillée dans le monde, formant une diaspora<sup>1430</sup> : aux États-Unis, on compte 100 000 émigrés marocains en 2007<sup>1431</sup>. Ce sont autant de potentiels acteurs du web à l'image de la youtubeuse *Sousoukitchen* dont nous avons parlé plus haut, qui souhaitent non plus s'adresser seulement aux autres membres de la diaspora mais également à la population du pays dans lequel elles habitent, avec l'usage de l'anglais pour ce dernier exemple. Ainsi, ce chapitre a également

---

<sup>1429</sup> Catherine WIHTOL DE WENDEN, « Islam, immigration et intégration européenne », *op.cit.*, p.1.

<sup>1430</sup> Rachid ALAOUÏ, « Peut-on parler de Diaspora marocaine », *Hommes et Migrations*, n°1303, 2013, pp. 7-15.

<sup>1431</sup> *Ibid.*, p.10.

voulu montrer comment ces vidéos pouvaient témoigner du phénomène des identités en construction, d'autant plus que grâce aux comptes personnels des Youtubeuses on peut retrouver, si elles ne les ont pas effacées, l'historique des vidéos publiées depuis la création de leur compte. On peut donc voir les transformations dans la façon de se présenter, de se montrer (habillement), de transmettre des idées (religion, féminisme...) ceci au travers de recettes (uniquement marocaines puis, dans la plupart des cas, avec une ouverture sur les autres cuisines) ; ceci pour les femmes habitant au Maroc, comme celles qui se trouvent en contexte migratoire. Les unes deviennent des « modèles » pour les autres ou au contraire se soumettent à la critique d'autres youtubeuses ou d'hommes passant par là. L'étude de ces vidéos sont un outil pour le chercheur qui veut observer la formation d'identités complexes en construction et ceci, en pleine contemporanéité.



## CONCLUSION GÉNÉRALE

L'intérêt principal de ce travail auquel nous devons mettre fin, en ayant conscience qu'il aurait pu se poursuivre tant le sujet est vaste et passionnant, était d'abord de repérer les objets gastronomiques qui ont franchi les frontières franco-marocaines, physiques et symboliques, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours. L'étude de ces objets, de leur circulation, de leur transformation et des acteurs qui ont les ont refaçonnés, devait permettre de définir les piliers de la gastronomie marocaine mais devait aussi montrer comment l'histoire culturelle de la gastronomie pouvait être au cœur des questions sociales et sociétales post-coloniales.

Nous proposons dans cette conclusion une typologie des transferts culturels entre la France et le Maroc dans les deux sens et incluant des acteurs et espaces tiers. Elle est suivie d'une synthèse sur le rayonnement de la gastronomie marocaine dans le monde qui l'inscrit dans des échanges dépassant le cadre séculaire franco-marocain. Nous nous sommes appuyée sur la notion d'acculturation pour analyser des transferts culturels croisés qui ont lieu dans des catégories de population distincte (sous-groupes), ce qui nous a amenée à nous interroger sur l'articulation de la méthode historique avec des méthodes d'autres sciences sociales.

Nous rappelons ici que cette recherche s'est appuyée sur trois grands types de sources qui ont permis de relever des transferts culturels : le premier type constitue les archives du Protectorat du Centre d'archives diplomatique de Nantes ainsi que la littérature coloniale scientifique et touristique (récits de voyages), guides de voyage, articles de presse. Le second grand type de sources est la constitution d'un corpus d'entretiens oraux avec des Marocains au Maroc, des migrants marocains en France et des enfants de migrants en France. Certains ont spécialement été choisis pour leur profession : bouchers, épiciers, restaurateurs ; d'autres sont des femmes immigrées rencontrées dans des situations différentes (associations, cercle amical etc.) et certains entretiens ont été réalisés à distance au téléphone et par mail pour les cheffes marocaines et les youtubeuses (Chapitre 9 et 10). Enfin, le troisième type de sources est justement celui lié à internet et aux ressources numériques (vidéos sur des sites de partage etc.).

## 1. Quels transferts ?

Les césures chronologiques telles que 1912 et la signature du Protectorat, ou 1956 et la fin de celui-ci ne marquent pas de ruptures radicales dans l'alimentation des Marocains au Maroc d'une part, ni des Français en France d'autre part. Plusieurs raisons expliquent cela. D'abord, la présence européenne au Maroc est antérieure à la signature du traité de Fès, ce qui a induit des pénétrations culturelles sur le territoire bien avant l'arrivée des colons « de peuplement », des échanges sont donc déjà en cours au moment de l'instauration du Protectorat. Notamment parce que la colonisation de l'Algérie rend également beaucoup plus précoce l'intrusion d'éléments français et européens au Maroc dès avant le XX<sup>e</sup> siècle, dans la mesure où les frontières entre les deux pays, fixées par le traité de Lalla Marna signé en 1845 entre la France et le Maroc, sont poreuses. D'ailleurs, même avant la colonisation française, et même si la domination ottomane s'arrête au Maroc, il existe depuis le XIV<sup>e</sup> siècle « une zone de transition entre l'Algérie et le Maroc à partir de Tlemcen et bien au-delà d'Oujda <sup>1432</sup>» qui facilite notamment les migrations de travail. Enfin, l'indépendance marocaine n'a pas pour conséquence le départ de tous les Français vivant au Maroc : les industriels, notamment, restent en grande partie jusqu'à la « Marocanisation <sup>1433</sup>». Dans l'autre sens, gastronomie marocaine vers gastronomie française, les voyages des produits et recettes sont tout aussi complexes à déterminer, surtout si l'on reprend la définition de Michel Espagne que nous avons citée au tout début de notre travail et que nous nous permettons de rappeler ici :

« On entend par là, pour simplifier, la modification de sens liée au passage des objets culturels, des savoirs et des textes, d'un espace à un autre. »<sup>1434</sup>

Or, nous reconnaissons que si nous avons relevé bien des échanges culinaires, au premier rang desquels le couscous, les modifications de sens de ces objets<sup>1435</sup> échangés sont beaucoup moins évidentes. Quelle est la différence entre la consommation d'un couscous au Maroc par des Marocains et la consommation de ce même plat en France par des Français, des immigrés marocains ou encore des touristes au Maroc ? Il faut donc prendre en compte au-

---

<sup>1432</sup> Daniel RIVET, *Histoire du Maroc*, Paris, 2012, Fayard, p. 18.

<sup>1433</sup> Système adopté en 1973 afin que les secteurs de l'économie soient réappropriés par les Marocains. Il a été aboli en 1993 afin de favoriser les investisseurs étrangers. Voir chapitre 2 et 8.

<sup>1434</sup> Voir l'entretien avec Michel Espagne, non signé, mis en ligne sur le site de l'ENS Ulm au titre des « Actualités » et datée de novembre 2012 : <http://www.ens.fr/actualites/michel-espagne>, consulté le 3 septembre 2018.

<sup>1435</sup> Par objet nous entendons les objets de la cuisine (en tant qu'artefacts) mais aussi les ingrédients, les recettes et produits.

delà des espaces, les contextes, les groupes sociaux, les temporalités, comme l'indique Christophe Charle dans un article dans lequel il met en évidence les avancées et les limites des approches de l'histoire culturelle par les transferts, l'histoire croisée ou l'histoire transnationale :

« les transferts ou les croisements culturels obéissent à des modalités d'une grande diversité dans le temps, l'espace social ou géographique. L'articulation sociale et culturelle des médiateurs et des circuits varie aussi constamment, même si perdurent des dynamiques de longue durée et des hiérarchies de goût ou d'attractivité difficiles à transgresser »<sup>1436</sup>.

C'est pourquoi, alors que nous avons réalisé, au cours de cette thèse, des allers-retours et des tentatives pour identifier non pas l'origine des recettes, mais au moins des traces de leurs circulations, nous revenons ici aux objets, à l'aide d'un tableau<sup>1437</sup> récapitulatif, afin de créer une typologie graduée de ces « transferts » et ainsi de boucler la boucle, entre les objets, leur symbolique et les espaces par lesquels ils sont passés qui vont parfois au-delà des deux États que sont la France et le Maroc.

Nous pouvons donc repérer 6 degrés de « transferts ».

Le degré 0 du transfert : Il s'agit d'une absence de transfert, soit par ignorance totale de l'objet, soit par son refus (le refus induisant tout de même de la connaissance). Les absences de transfert par ignorance deviennent de plus en plus rares, dans la mesure où la recherche anthropologique est de plus en plus avancée et où la mondialisation prend le relais de la diffusion de la connaissance, soit par le commerce, soit par les migrations, soit par internet. En revanche, certains objets ne passent pas la frontière parce qu'ils sont refusés par telle société, par idéologie ou tout simplement par (dé)goût.

Le degré 1 du transfert : Il s'agit là d'un transfert de connaissance mais sans appropriation particulière. On connaît l'existence de l'objet, sans le refuser de façon nette, mais sans qu'il ne crée de besoin. Il peut être présent sur le territoire parce que des personnes concernées par son origine s'y trouvent, mais l'ensemble de la société ne se l'approprie pas.

---

<sup>1436</sup> Christophe CHARLE, « Comparaisons et transferts en histoire culturelle de l'Europe. Quelques réflexions à propos de recherches récentes », *Les cahiers Irice*, 2010/1, (n°5), p. 51-73, p. 72.

<sup>1437</sup> Voir Annexe n° 10, p.606.

Le degré 2 du transfert : Il s'agit de l'utilisation par un ou des groupes vivant dans l'espace A d'un produit provenant de l'espace B à titre « occasionnel ». Pour les utilisateurs provenant de la société A, l'objet relève de « l'exotique ».

Le degré 3 du transfert : Ici, l'objet est adopté par un groupe de la société réceptrice, dans la mesure où il utilise l'objet de façon autonome et l'a même intégré dans les multiples possibilités de repas, tout en ayant conscience que l'objet vient d'un autre espace culturel.

Le degré 4 du transfert : L'objet provenant de l'espace A est non seulement adopté par une partie de la société B, mais l'appropriation est tellement développée qu'on oublie qu'il est un produit exogène. Toutefois, sa fonction reste identique.

Le degré 5 du transfert : le transfert total, au sens de la définition de Michel Espagne. L'objet est adopté, approprié, et il acquiert un nouveau sens, un nouveau symbolisme.

On doit bien noter cependant que cette typologie ne peut pas s'appliquer pour les groupes de migrants qui passent la frontière. C'est pourquoi, dans le développement lié aux objets répertoriés plus bas, nous attribuerons un degré de transfert à un objet d'un groupe à un autre groupe (qui appartiennent à des espaces différents) mais pas au sein du même groupe qui change d'espace. Nous commentons néanmoins la modification de sens que l'objet peut subir durant la migration au sein de ce même groupe. Pour s'assurer que ces modèles fonctionnent, il serait opportun de les tester dans d'autres domaines, comme la musique, l'architecture ou encore l'éducation.

### 1.1 Les transferts « gastronomie marocaine » vers « gastronomie française »<sup>1438</sup>

- « **Manger avec les doigts** » est un objet globalement refusé par les touristes pendant le Protectorat provoqué par une réaction culturelle construite : le dégoût. Il s'agit d'une absence de transfert, **degré 0**.
- La **pastilla au pigeon**, bien qu'appréciée par les voyageurs français, et des clients des restaurants marocains, elle reste cantonnée à une consommation

---

<sup>1438</sup> Nous avons conscience que ces dénominations sont des raccourcis que nous utilisons par commodité de langage.

d'exception notamment à cause de la difficulté de sa préparation<sup>1439</sup>, **degré 2**. En revanche, pour les chefs et les férus de cuisine, elle représente un mets délicat dont justement la difficulté lui donne toute sa valeur. **Degré 3**. Au Maroc, elle est réinterprétée par les chefs qui remplacent le pigeon par du foie gras, par exemple.

- La **feuille de brick**, composante de la pastilla, est aujourd'hui utilisée dans de nombreuses recettes pour retenir des farces à base de fromage par exemple, mais laisse libre cours à l'imagination des cuisiniers. Elle peut remplacer dans la cuisine française, la pâte feuilletée, jugée beaucoup plus grasse. **Degré 4**.

- Le **couscous** atteint différents degrés de transferts selon le groupe étudié. Dans la société française en général, le couscous fait l'objet d'une complète adoption et même appropriation, dans le sens où il est consommé en famille, dans les cantines scolaires et d'entreprise, et même transformé en plat préparé. Il est cuisiné pour les occasions où le nombre d'invités est important puisqu'il a l'avantage de pouvoir se cuisiner en grande quantité. Paradoxalement, la réappropriation ne se matérialise pas par une modification de sens mais dans sa perte en symbolisme que ce plat peut détenir au Maroc, où il est consommé notamment après la prière du vendredi, et lors des grands événements de la vie : naissance, mariages, décès, comme nous l'avons vu dans le chapitre 1. Son succès en France, même s'il n'est pas directement lié aux « rencontres <sup>1440</sup> » avec le Maroc, mais plutôt à travers l'histoire commune avec l'Algérie, a été relayé par l'immigration marocaine, les restaurants marocains, le tourisme au Maroc et certaines figures marocaines qui lui ont donné ses lettres de noblesse, comme Fatéma Hal (chapitre 9). **Degré 5**. En revanche, le couscous n'a pas perdu de son symbolisme chez les migrants marocains, même s'il est consommé davantage le dimanche, en famille, plutôt que le vendredi, alors que les personnes sont sur leur lieu de travail.

On peut ajouter, pour ne pas perdre de vue que ces degrés sont attribués à ces objets en 2018, que les transferts culturels évoluent dans le temps et que leur succès dépend également des époques. Ainsi, si on reste dans l'exemple du couscous, avant d'être considéré au moins comme une partie des Français comme plat national (donc degré

---

<sup>1439</sup> Nous rappelons ici que selon l'enquête que nous avons menée sur un échantillon de 50 personnes, seules 10% citent spontanément la pastilla à la question « combien pouvez-vous citer de plats qui, pour vous, sont marocains, lesquels ? », mais que ce taux est ramené à 80% à la question posée ensuite sur la connaissance du plat (80% en ont au moins entendu parler, 40% savent ce que c'est).

<sup>1440</sup> Mireille ROSELLO, *op.cit.*

5), il est d'abord passé par le degré 2, dans les années 1920-1930, car catégorisé comme « exotique ».

- **L'huile d'argan** alimentaire est un produit qui ne provoque pas de dégoût à proprement parlé, mais qui n'entre pas dans « le goût » de la société réceptrice, en l'occurrence la France sans doute par son goût de noisette très prononcé. Si cette huile se trouve présent dans certains espaces du territoire, il s'agit de la cuisine des migrants et des boutiques spécialisées où son utilisation reste la même que dans la région d'origine. **Degré 1.** L'huile d'argan cosmétique, qui n'est pas notre sujet ici est au contraire intégrée dans les crèmes et autres produits de beauté en France.

- **L'amlou**, comme l'huile d'argan, ne trouve pas sa place dans les placards des cuisines ou sur la table du petit-déjeuner français, sans doute pour les mêmes raisons que précédemment. Il peut être jugé écœurant à haute dose étant très gras et très sucré. **Degré 1.**

- L'objet « **thé à la menthe** » connaît une réception très favorable chez les voyageurs du début du siècle, notamment grâce à la cérémonie qui l'accompagne. Il continue à être apprécié en France lors de certaines occasions : invitation chez des amis d'origine maghrébine, à la fin d'un repas dans un restaurant marocain. Néanmoins, il reste un objet « exotique », dans la mesure où sa pratique n'est pas devenue quotidienne dans la société, que les cafés (mis à part dans les quartiers dits « arabes ») ne l'ont pas inscrit à leur carte et que chaque personne n'a pas investi, dans une théière marocaine, un service de verres à thé, une boîte de thé vert *gunpowder*, etc. **Degré 2.** Chez les familles marocaines vivant en France, il reste un produit marqueur de la culture d'origine. Le cérémoniel, marqué notamment par les objets qui l'entourent, reste le même. En revanche, il peut parfois avoir subi une transformation dans sa préparation, notamment dans le dosage du sucre. L'objet ici garde les mêmes fonctions et symboles, comme ceux liés à l'hospitalité, mais subi une transformation due à un facteur externe : le suivi médical des personnes, plus présent que dans le pays d'origine.

- Le plat à **tajine** est détenu par un nombre important de « Français »<sup>1441</sup>, même s'il provient de l'industrie électro-ménagère (tajine électrique...). On observe

---

<sup>1441</sup> Nous avons conscience que ce type de catégorie « essentialisante » pose des difficultés, nous l'utilisons par facilité de langage.

une certaine liberté dans les recettes, c'est le mode de cuisson et l'utilisation des épices qui comptent. La fonction et la symbolique changent selon les personnes qui l'utilisent. Dans les familles françaises qui n'ont pas de lien familial avec le Maroc, on peut cuisiner un tajine en souvenir de vacances ou encore dans le cadre d'un dîner de réception chez soi. Il ne fait pas partie de la cuisine quotidienne mais plutôt de l'exceptionnel. **Degré 3.** Chez les migrants marocains, il est utilisé beaucoup plus souvent en tant que plat « consistant », étant donné qu'il contient de la viande et consommé avec du pain, beaucoup d'ouvriers demandent à leur épouse de le réaliser en repas du soir. C'est la même caractéristique de « consistance » qui le rend moins apprécié par les enfants nés en France qui le trouvent souvent trop gras et cherchent à l'éviter.

- L'objet « *halal*<sup>1442</sup> » peut-il être concerné par les « transferts » ? Nous pensons répondre par l'affirmative dans la mesure où il donne à connaître une façon différente d'appréhender la nourriture à une société qui n'a pas l'habitude d'attribuer des symboles religieux à ce qu'elle incorpore physiquement. Néanmoins, l'affectation d'un degré de transfert est délicate car il n'est ici pas question de goût, de culture, mais bien plus de politique et de religion. Nous avons démontré dans le chapitre 5 que les boucheries *halal* étaient des lieux de transferts culturels, dans lesquels une population non musulmane venait s'approvisionner ce qui pourrait donner lieu à un **degré élevé** de transfert dans notre barème. D'un autre côté, nous ne pouvons pas nier la résistance qu'une certaine catégorie de population oppose au *halal*, soit pour des raisons convoquant la notion de laïcité, soit au nom de la « cause animale », soit encore pour des raisons xénophobes, les trois raisons pouvant se cumuler. Il s'agirait ici du **degré 0** du transfert : le refus. En outre, il existe entre ces gradients, des catégories de la population consommant de la viande *halal* sans lui affecter aucune valeur religieuse, seulement parce que la viande peut y être moins onéreuse ou que la boucherie se trouve en bas de chez elle, ce qui induit **un degré de transfert intermédiaire**. Ainsi, nous affirmons qu'il s'agit d'un transfert, sans lui donner de degré particulier, dans la mesure où il n'est pas univoque.

En ce qui concerne les migrants marocains, on peut aussi observer un transfert, dans la mesure où « manger *halal* » en France n'a plus la même signification qu'au

---

<sup>1442</sup> Comme le couscous, nous avons conscience que la viande *halal* ne concerne pas uniquement la population marocaine. Ici, les espaces de transferts ont lieu entre « monde musulman » vers « France », où il y a également des musulmans.

Maroc. En effet, dans le pays d'origine, dont la loi repose sur la *Charia*, toute viande est licite, mise à part la viande de cochon vendue à destination des étrangers. Quand il va faire ses courses, le Marocain ne s'informe pas sur le mode d'abattage de la viande puisqu'elle est censée être *halal* partout. Une fois en France, chez les populations informées et tenant à ce principe religieux, l'acte de manger de la viande se complexifie et prend d'autres dimensions. Elle peut parfois prendre une dimension politique, c'est-à-dire intervenir comme une forme de revendication identitaire, de reconnaissance de la présence musulmane en France dont il faut parfois aller chercher les racines dans l'histoire proche, celle de la colonisation. Gilbert Meynier affirme que les Algériens, dans la cadre de la guerre d'indépendance dont la mémoire est encore vive, revendiquèrent « une islamo-arabité conçue comme un tout et réfutant démonstrativement toute concession à l'héritage colonial.<sup>1443</sup> ». L'histoire coloniale du Maroc est différente, et le fort héritage politico-religieux des migrants vivant en France peut également provenir de la tradition que Lyautey a lui-même entretenu au Maroc vis-à-vis de la religion. Ainsi, la religion musulmane continue à influencer la population, non plus par réaction identitaire, comme en Algérie, mais parce qu'elle a été encouragée pendant la colonisation puis par la monarchie d'ordre divin. Penser que les Marocains arriveraient sans aucune tradition musulmane constitue donc une erreur de la part de la société française. Il faut ajouter que manger *halal* en France, c'est soutenir l'exercice du culte.

## 1.2 Les objets « gastronomie française » vers « gastronomie marocaine »

- L'objet « **techniques agricoles** » : Un transfert peut aussi concerner un objet immatériel, comme un savoir-faire. Nous prendrons en compte seulement les savoir-faire liés à l'alimentation. Les colons français ont apporté des semences, ont sélectionné dans des jardins d'essai des plantes afin de les rendre plus productives, plus résistantes. Si la « primeurisation » des fruits et légumes n'a pas vraiment donné d'effets pendant le Protectorat, les Marocains ont tout de même acquis des techniques qu'ils ont ensuite eux-mêmes améliorées et qui, aujourd'hui, permettent au pays d'exporter des légumes primeurs, au premier rang desquels, la tomate. **Degré 5.**

---

<sup>1443</sup> Gilbert MEYNIER, *L'Algérie et la France, deux siècles d'histoire croisée*, Paris, L'Harmattan, 2017, p. 44.



- Le **riz** acheté par milliers de quintaux à l'Indochine lors de la disette de 1937 n'est pas au goût de la population marocaine. Il faut attendre des décennies avant qu'il n'entre dans les habitudes alimentaires marocaines, tout comme en France, par ailleurs, et au contraire de l'Afrique subsaharienne où il est devenu un aliment de base.

**Degré 0.**

- Les **techniques industrielles**, comme la conserve de sardine est un transfert réussi puisque le Maroc est un des premiers producteurs et le premier exportateur de boîtes de sardines. Le transfert de savoir-faire est là, même si les Marocains ne sont pas plus friands de sardines en conserve que cela. **Degré 5.**

- Les **foires** organisées par le Protectorat dont la première a eu lieu à Casablanca en 1915, sont des évènements que les colons français organisent comme celles qui ont lieu en Europe depuis le Moyen-Âge. Or, de leur côté, les Marocains détiennent leurs propres organisations commerciales comme les souks hebdomadaires ou encore de façon plus exceptionnelle les moussems, qui sont avant tout des fêtes en l'honneur des Saints mais qui sont également l'occasion d'échanger les articles, de vendre une récolte etc. Ainsi, les Marocains ne découvrent pas ce fonctionnement mais la rencontre des deux organisations a créé une troisième forme d'évènement hybride et plus standardisé où se mêlent échanges commerciaux, pratiques traditionnelles telle que la fantasia et pratiques « modernes » telle que l'élection d'une « miss foire ». On peut donner mettre le festival de la cerise de Sefrou dans cette catégorie. **Degré 4.**

- Le **millefeuille** fait partie des habitudes alimentaires des Marocains en tant que goûter et est présent dans les souks, dans les pâtisseries ainsi que dans les grandes surfaces. Il est décliné en plusieurs goûts, par exemple avec une crème au chocolat, tout comme cela se fait en France également. L'histoire de l'adoption du millefeuille est très difficile à retracer dans la mesure où c'est un transfert spontané, qui n'a pas fait l'objet de résistance. Ses traces restent invisibles, car il s'agit ici d'une seule affaire de goût. **Degré 4.**

- La **Vache qui rit** est un produit adopté car fabriqué sur place et consommé par l'ensemble de la population. Elle cache en elle un autre transfert, dans la mesure où une de ses déclinaisons contient du cheddar, « fromage rouge », originaire des Pays-Bas qui n'est plus consommé en tant que fromage « brut », mais fondu dans la recette de la Vache-qui-rit : un « fromage au fromage ». Sa fonction

change dans la mesure où il n'est pas consommé de la même façon qu'en France mais intégré dans des recettes traditionnelles comme le *msemen* ou des petits gâteaux secs. On peut signaler, même s'il ne s'agit pas de notre espace d'étude, que la Vache qui rit est également le fromage choisi par les cuisiniers migrants indiens et pakistanais pour fourrer les nans<sup>1444</sup>, en remplacement du fromage produit sur place dans leur région d'origine et qui a donné lieu à une autre synthèse dans le domaine du fast-food : le nan kebab, qui consiste à introduire du fromage dans le pain qui contient la viande kebab et sa garniture. **Degré 5.**

- Le **modèle culinaire français** (techniques et structures du repas) est différemment adopté selon les espaces dans lesquels on se situe. Au Maroc, de façon globale, la population mange encore très largement des plats locaux et la structure du repas n'a pas vraiment été influencée par la présence française pendant le Protectorat. Néanmoins, des éléments sont apparus comme le « dessert », concept assez nouveau dans le repas marocain et qui se matérialise en général par une corbeille de fruits, les pâtisseries se dégustant à d'autres occasions. Des transferts ont lieu en revanche chez les professionnels car les écoles hôtelières au Maroc reprennent les classiques de la cuisine française (sauces...) et les chefs marocains vont se former à l'étranger dans des écoles de gastronomie française (Cordon bleu, Institut Paul Bocuse).

Il est possible que nous soyons en train d'assister à un tournant dans la mesure où le taux d'alphabétisation se rapproche de plus en plus des taux européens ainsi que le taux de filles à l'université<sup>1445</sup> et donc de femmes potentiellement appelées à travailler. Or on sait que le travail des femmes bouleverse les modes de consommation alimentaire, puisqu'elles passent de moins en moins de temps à préparer les repas à la maison, ce qui peut mener à une occidentalisation des pratiques alimentaires. Jusqu'à là, les pratiques marocaines avaient bien résisté. **Degré 3.**

En France, dans les familles marocaines, l'adoption du « repas français » évolue selon le nombre d'années passées dans le pays d'installation, mais dans la plupart des cas, on observe des repas hybrides, composés d'éléments de chacune des cuisines, celle du Maroc, comme souvenir, et celle pratiquée en France (ce qui ne signifie pas qu'elle relève de la cuisine française) et bien sûr des réappropriations et réinventions. **Degré 5.**

---

<sup>1444</sup> Pain plat originaire d'Asie cuit sur la paroi d'un four tandori fourré ou non de fromage.

<sup>1445</sup> En 2012-2013, le taux de féminisation des inscrits à l'université était de 47.8%, selon le haut-commissariat au plan.

D'autre part, on peut se demander, tout comme plus haut sur le *halal*, si la « **non religiosité** » de la nourriture peut faire l'objet d'un transfert chez les migrants marocains en France. Là aussi, la nuance est de mise. Nous avons montré dans le chapitre 7 les limites de l'acculturation à ce niveau. De plus, beaucoup d'institutions se sont adaptées à la présence de musulmans dans leur établissement, notamment les cantines scolaires en proposant des repas sans-porc. Néanmoins, on peut noter que les Marocains musulmans que nous avons interrogés ont complètement intégré, par la connaissance, le fait que les pratiques religieuses en France devaient être de l'ordre du privé et que, découragés aussi, il est vrai, par les interdictions légales, les pratiques religieuses tel l'abattage d'un mouton se font de plus en plus rares, sont parfois remplacées par un dîner au restaurant. Cela s'inscrit dans ce que Claude Dubar nomme le processus de privatisation du religieux de la société française<sup>1446</sup>.

Ainsi, les transferts ayant pour origine la France et qui vont vers le Maroc sont assez complexes à déterminer dans la mesure où l'on retrouve, un siècle après les récits de voyage des premiers explorateurs, les mêmes plats qui, même s'ils ne sont pas tous servis dans les restaurants des grandes villes marocaines, sont encore cuisinés de la même façon dans les familles aujourd'hui. L'opposition entre une cuisine royale, issue d'influences arabe, andalouse et juive et une cuisine populaire, plutôt berbère, existe déjà au moment où les premiers Européens visitent le Maroc. Ces cuisines obéissent à des codes, des techniques, des symboles, ce qui montre que la « gastronomie » marocaine, au sens de « art de bien manger » ou de « règles ordonnant la cuisine » est déjà vivace à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. En revanche, si cela ne traduit pas en termes de plats nationaux comme c'est le cas pour le tajine et couscous marocains, les transferts sont bien là, peut-être discrets au premier abord et sans doute même à la limite de l'invisibilité si l'on oublie de se poser certaines questions : dans la « mise en table », par exemple, salières et poivrières étaient-elles présentes sur la table avant la venue des Français au Maroc ?

Les autres introductions ne se présentent pas sous forme de plats « intégraux » ou d'ingrédients mais plutôt sous la forme de transferts technologiques et de techniques agricoles et industrielles qui ont pu avoir des conséquences sur les ingrédients utilisés dans les recettes marocaines, encore que l'utilisation de produits provenant de l'industrie agroalimentaire concerne une mince couche de la population marocaine, les produits frais non transformés

---

<sup>1446</sup> Claude Dubar, *La crise des identités. L'interprétation d'une mutation*, Paris, Puf, coll. Le lien social, 2010 (4<sup>e</sup> édition), p.130.

étant encore largement prioritaires. Les souks sont aujourd'hui encore les principaux lieux d'échanges commerciaux, malgré la multiplication des grandes surfaces. Les plats aujourd'hui consommés en tant que fast-food sont davantage d'une part un héritage de la consommation de nourriture dans la rue et d'autre part des conséquences de la mondialisation, plutôt que du fait de la présence française durant un demi-siècle. Nous pouvons dire que si la colonisation a marqué l'architecture, l'administration, l'enseignement, l'industrie, l'agriculture, la cuisine a été un des lieux de résistance les plus manifestes de la culture marocaine. Quarante-quatre ans de colonisation sont difficiles à vivre pour les gens qui la subissent, mais ce n'est pas assez pour les gens qui l'imposent et l'organisent pour introduire des changements significatifs. En outre, dans la mesure où le premier résident général du Maroc, le Maréchal Lyautey, avait pour objectif de conserver les structures de la société marocaine en choisissant par exemple, de construire les villes coloniales en dehors des médinas afin de ne pas européaniser ces dernières, il est logique que les pratiques de la vie privée aient été protégées de façon sensible. Les différences existantes entre l'Algérie et le Maroc résultent de la volonté d'un seul homme, de la personnalité de Lyautey qui n'a pas voulu algérianiser le Maroc donc ne pas le « franciser ».

On pourrait donc percevoir une certaine faiblesse des transferts gastronomiques pendant le Protectorat qui s'explique aussi par la résistance de la population marocaine. Cependant, le temps court ne permet pas de voir de profonds changements c'est pourquoi ramener les transferts à un siècle peut nous aider à repérer plus de choses et nous montre que si les Français ont essayé de mettre en œuvre un processus de modernisation, il ne s'est enclenché, dans certains secteurs, qu'après leur départ. De même, malgré la réussite de l'industrie du poisson et de la conserve, les Marocains ont peu adhéré à ce mode de consommation, ce qui fait que la production est principalement destinée à l'exportation. En réalité, on peut constater, après l'indépendance, des transferts, qui ont leurs racines pendant le Protectorat, mais qui prennent de l'ampleur par la suite.

De plus, durant la période post-coloniale, on ne peut ignorer le rôle des migrants de retour qui ont ouvert des restaurants de cuisine étrangère (japonaise, libanaise...) ou qui ont amené un savoir-faire venu d'ailleurs (États-Unis, Canada, France, Italie...) et qui ont donc modifié les techniques culinaires. En outre, le tourisme et les migrations européennes vers le Maroc ont un impact sur les produits proposés par les commerçants et aussi sur l'ouverture de

boutiques dont la clientèle visée est spécialement ces « hivernants »<sup>1447</sup>, retraités français venus passer 6 mois de l'année en camping-car ou dans une maison achetée sur place.

Enfin, il faut différencier les transferts « organisés », des transferts non attendus, spontanés. Le tableau ci-dessous montre que les transferts organisés ne sont pas ceux qui fonctionnent le plus car on ne peut résolument pas « forcer » une population à développer un goût pour tel ou tel aliment. En revanche, des transferts ont eu lieu « par le bas »<sup>1448</sup>, c'est-à-dire grâce aux rencontres entre populations, qui ont « échappé » aux politiques et que les agents économiques essaient de « rattraper au vol » pour les reprendre à leur compte. Cette thèse montre en tout cas que l'adoption de ce qui est appelé « modernité » est un choix de la société concernée, que garder des éléments de la tradition ne correspond pas toujours à des croyances religieuses ou à une soi-disant personnalité du Marocain, comme les orientalistes du Protectorat ont voulu le faire croire, mais peut être une forme de résistance. La modernité vient quand le peuple accepte qu'elle vienne. Or, le peuple accepte davantage la modernité venant des rois post indépendance que celle proposée par le Protectorat, probablement parce que la modernité proposée par Hassan II et surtout Mohamed VI s'est faite davantage avec les Marocains.

## 2. Comment la gastronomie marocaine a-t-elle conquis le monde ?

La cuisine marocaine a acquis durant le XX<sup>e</sup> siècle une notoriété à travers le monde par des phénomènes de diffusion grâce à ses migrants « MRE », « Marocains résidant à l'étranger » au nombre de 2 à 3 millions selon les sources, vivant principalement en Europe mais aussi aux Etats-Unis et au Canada, en Arabie Saoudite, en Israël et dans 219 autres pays du monde<sup>1449</sup>. Le relais est aussi effectué par les touristes qui viennent s'imprégner de la cuisine marocaine avant de rapporter chez eux des épices, des céramiques, des photographies des plats dégustés qu'ils posteront sur les réseaux sociaux. En 2017, le Maroc accueille 11,35 millions de touristes non-résidents<sup>1450</sup>. On pourra nous objecter que ce dernier phénomène

---

<sup>1447</sup> Brenda LE BIGOT, « Les migrations hivernales des Européens vers le Maroc : circulations et constructions des espaces de vie », *Autrepart* 2016/1 (n°77), p. 51-68.

<sup>1448</sup> Expression empruntée à Alain Tarrus, *La mondialisation par le bas. Les nouveaux nomades de l'économie souterraine*, Paris, Balland, 2002, 169 p.

<sup>1449</sup> HADNI Dounia, « Où vivent les Marocains résidant à l'étranger ? (INFOGRAPHIE) », *HuffingtonPost*, 22 avril 2015 [https://www.huffpostmaghreb.com/2015/04/22/mre-maroc-etranger-espagne\\_n\\_7116264.html](https://www.huffpostmaghreb.com/2015/04/22/mre-maroc-etranger-espagne_n_7116264.html), consulté le 10 septembre 2018.

<sup>1450</sup> Le site gouvernemental dédié au tourisme donne des chiffres sur le tourisme au Maroc : <http://www.tourisme.gov.ma/fr/tourisme-en-chiffres/chiffres-cles>, consulté le 10 septembre 2018.

concerne n'importe quel flux touristique vers une destination « exotique ». Effectivement, en 2017, le Vietnam a accueilli 12 millions de touristes<sup>1451</sup> : effectivement, ces pays pratiquent le concept de gastro-diplomatie en mettant des politiques d'État pour favoriser le rayonnement de leur cuisine à l'étranger par un *soft-power*. D'ailleurs, la cuisine marocaine trouve d'excellents ambassadeurs dans une nouvelle génération de chefs marocains exerçant à l'étranger et acquiert de la technicité grâce aux Marocains qui se forment en Europe, au Canada, aux États-Unis. Surtout, la diffusion de la cuisine marocaine passe également par une volonté politique du Royaume qui a enclenché un processus de patrimonialisation de sa culture visible à l'international, et qui inclut des éléments gastronomiques : huile d'argan, cerises de Sefrou, gastronomie de Tétouan par l'intermédiaire de la diète méditerranéenne. Or, la diète méditerranéenne connaît un engouement qui participe au succès de produits marocains comme l'huile d'olive, l'huile d'argan etc. C'est donc à travers également un complexe mêlant commerce et culture que le Maroc fait connaître sa gastronomie. Notamment, l'introduction du genre dans la patrimonialisation fait de ce pays musulman un des plus ouverts du monde arabo-musulman dans les représentations mondiales. En effet, les femmes ont été au cœur de ce travail, en tant qu'observatrices occidentales de la société marocaine au début du XX<sup>e</sup> siècle, puis comme transmettrices de la culture marocaine en France. Elles ont également réinterrogé les normes de la cuisine marocaine, soit en tant que filles de migrants en France, soit en tant que cheffes marocaines formées à l'étranger ou encore en tant que blogueuses au Maroc et dans le monde. En ce qui concerne la patrimonialisation des produits marocains, notamment l'huile d'argan, elles sont à la fois actrices puisque détenant un savoir-faire spécifique mais se retrouvent aussi faire-valoir d'une politique commerciale à l'étranger, d'autant plus que ce savoir-faire risque d'être concurrencer par la mécanisation totale de la fabrication d'huile.

### 3. Intégration, assimilation, acculturation ?

Le cœur de ce travail de recherche réside dans la remise en perspective des notions d'intégration, d'assimilation et d'acculturation. Les gestes, les discours, suivis de pratiques pas forcément cohérentes avec ces derniers, les différences de pratique selon les contextes (vie privée/vie publique), les changements sur le moyen ou long terme, les pressions familiales, les politiques publiques, les médias, sans compter les événements personnels ayant des

---

<sup>1451</sup> Nous avons trouvé ces informations sur un site gouvernemental vietnamien dédié au tourisme disponible en langue française entre autres : <http://www.vietnamtourism.com/fn/index.php/news/items/14238>, consulté le 10 septembre 2018.

conséquences psychologiques sur une personne, interfèrent sur notre façon de penser et d'agir et font qu'un homme ou une femme forme une entité complexe composée de multiples couches identitaires imbriquées parfois difficiles à décomposer et à étudier chacune pour elle-même. La maladie, par exemple, phénomène indépendant de la volonté de quiconque (ni de la personne, ni de l'Etat, ni des médias etc.) a des conséquences physiologiques, culturelles et psychologiques qui vont influencer la façon de manger, d'appréhender les substances que l'on intègre à son corps. Dans le cas de la population marocaine, ayant migré ou non, une des principales évolutions de notre pensée porte sur le rôle de la religion dans les pratiques alimentaires. Alors qu'au début de notre recherche, notre hypothèse reposait sur le fait que le fait religieux pouvait être posé à part, c'est-à-dire être une constituante, mais non déterminante des pratiques alimentaires chez les Marocains musulmans, nous pensons, à l'issue de ce travail, qu'à part quelques exceptions (deux personnes dans notre corpus), les actes religieux (qu'ils soient politiques ou non) dans l'alimentation sont parfaitement conscientisés et qu'à l'heure où nous écrivons, le passage de l'acte pensé comme religieux à l'acte comme geste traditionnel n'est pas encore réalisé. Alors que nous pensions pouvoir arriver à la conclusion que Jean-Noël Ferrié lui, affirme dès l'introduction de son ouvrage : « Je soutiens que la religion n'instaure pas un ordre et qu'il est possible de décrire son insertion dans la routine de la vie quotidienne, sans supposer qu'elle domine la vie des acteurs et sans nier, pour autant, la spécificité de sa présence <sup>1452</sup>», ce n'est pas ce que nous avons retenu finalement. Nous ne disons absolument pas, comme l'affirmaient les travaux des scientifiques au service de l'Empire colonial, que les Marocains agissent par la fatalité qu'induit une religion que l'on suit sans réfléchir, mais au contraire, que les Marocains, en tout cas ceux que nous avons interrogés en France, souhaitent véritablement être acteurs et responsables de ce qu'ils mangent, en faisant en sorte que leurs pratiques correspondent aux valeurs et aux règles de la religion musulmane, comme nous l'avons vu dans le chapitre sur les boucheries *halal*. Il est d'ailleurs significatif qu'aujourd'hui les musulmans pratiquants ne soient plus obligés de choisir entre manger de la viande *halal* ou de la viande biologique, mais que des boucheries certifiant ces deux labels commencent à apparaître dans certaines villes de France<sup>1453</sup>. Nous ne disons pas que l'affirmation de Jean-Noël Ferrié « on peut participer à un rite et penser à autre chose » n'est jamais vraie, mais nous pensons qu'elle correspond

---

<sup>1452</sup> Jean-Noël Ferrié, *op.cit.*, p. 7.

<sup>1453</sup> Voir, par exemple : <http://www.tendrefrance.fr/>, consulté le 30 juin 2018 et l'article : [http://www.liberation.fr/france/2017/01/24/aux-lilas-des-jumeaux-pionniers-du-halal-bio\\_1531981](http://www.liberation.fr/france/2017/01/24/aux-lilas-des-jumeaux-pionniers-du-halal-bio_1531981), consulté le 30 juillet 2018.

davantage à des groupes tels que des Français de « culture » catholique, plutôt que des Marocains musulmans en France. De plus, cette affirmation pouvait tout à fait correspondre à une réalité au moment où l'ouvrage a été publié (2004) et plus encore au moment où ses enquêtes ont été réalisées (entre 1990 et 1992<sup>1454</sup>). Il faut remarquer que les générations les plus jeunes que nous avons interrogées ont une connaissance de la religion musulmane plutôt élevée, et qu'ils ont la possibilité de vérifier eux-mêmes les textes, ce qui était difficile pour leurs ascendants dont le taux d'alphabétisation était faible. De même, durant les années 1990 lors desquelles Jean-Noël Ferrié effectue ses enquêtes, l'offre en viande *halal* est beaucoup moins développée qu'aujourd'hui et les institutions régissant le *halal* moins structurées. Ainsi, les affirmations de Jean-Noël Ferrié sur le rituel ne semblent pas s'appliquer aux pratiques alimentaires dans la mesure où, alors qu'il est effectivement possible de faire une action sans y penser, il est moins probable que l'on ne fasse pas une action sans penser que l'on ne la fait pas, c'est-à-dire qu'il est moins probable que l'on refuse de manger du porc sans y penser, ou que l'on choisisse au supermarché une viande *halal* plutôt que traditionnelle sans y penser. Toutefois, nous admettons que se rendre par exemple, toujours chez le même commerçant pour acheter de la viande peut relever d'une habitude. En revanche, notre analyse rejoint complètement celle de Jean-Noël Ferrié sur le fait que si l'application des règles religieuses est, à notre sens, la norme, et que manger du porc, pour un musulman en France encore une fois à notre sens, est un acte déviant, il n'est pas certain que ces actes obéissent de façon directe à une application du Coran. La religion et les prescriptions coraniques sont la justification par lequel l'acte passe, mais la raison peut être autre, comme avoir peur qu'une personne très pratiquante qu'on reçoit chez soi s'aperçoive de la non licéité de la viande, ou un sentiment de bien-être psychologique en achetant un produit *halal*, ou encore le respect d'un principe politique qui amène à soutenir le commerce du *halal* ; voire même, de façon prosaïque, l'obligation d'acheter un produit dit *halal* parce qu'il n'existe pas en version non *halal*, comme par exemple des allumettes de poulet ou de dinde. Enfin, nous rejoignons également J.-N. Ferrié lorsqu'il affirme que les migrants, et même, dans une autre mesure, les Marocains vivant au Maroc, vivent dans une « pluralité de mondes sociaux ». Or, si les non-musulmans vivent également au cours de leur journée, dans plusieurs contextes et qu'ils ne se comportent pas de la même manière en famille, qu'en situation amoureuse, qu'au travail, qu'entre amis, ces différents « mondes » ont des frontières très poreuses et il est possible d'inviter très rapidement sa bien-aimée chez ses parents, de faire des collègues un groupe

---

<sup>1454</sup> Jean-Noël Ferrié, *op.cit.*, p. 11



d'amis avec qui sortir etc. Or, les « rituels de convenance » décrits par Jean -Noël Ferrié rendent beaucoup plus difficiles ce genre de situation pour les Marocains musulmans et ceci, notamment à cause des convenances liées à des traditions religieuses, telles que la pudeur, et surtout des traditions religieuses liées à l'alimentation. Un musulman doit s'assurer que ses amis connaissent bien les traditions musulmanes familiales pour ne pas qu'ils s'étonnent de se voir offrir des jus de fruit à table, il doit s'assurer également que sa petite amie ne manifestera de façon démonstrative la tendresse qu'elle lui porte devant ses beaux-parents. Pour éviter ce genre de situation, beaucoup de Marocains préfèrent séparer les mondes sociaux dans lesquels ils vivent, car si eux détiennent les codes, notamment alimentaires, de ces différents mondes, ce n'est pas toujours le cas de leur entourage. Les cas de personnes cachant leur appétence pour la charcuterie et/ou le vin à leur propre époux(se) ne sont pas rares. Les changements de « mondes sociaux » sont devenus habituels chez certaines personnes et « constituent le paysage normal [...] de [leur] vie de tous les jours », ce qui rend « impossible l'assignation statutaire » et leur donne « le sentiment de n'appartenir qu'à eux-mêmes »<sup>1455</sup>. Ainsi, le terme d' « intégration », pour les migrants marocains juifs et musulmans n'est pas approprié, non pas seulement parce qu'il n'a pas de sens dans une société où chacun s'entoure de « mondes sociaux » différents, mais mieux que ça, c'est un terme qui sous-évalue la réelle effectivité de l'adaptation de ces personnes à vivre dans des contextes différents. On pourrait aller jusqu'à dire qu'ils sont « multi-intégrés ». Bien sûr, nous avons conscience que cette analyse touche particulièrement les personnes que nous avons interrogées et qui vivent toutes dans des conditions décentes d'existence, et que nous n'observerions sans doute pas les mêmes faits chez les personnes vivant dans des conditions telles que certaines barres HLM de la région parisienne, il ne s'agit donc pas de dresser un portrait idyllique de la situation des migrants ou enfants de migrants en France mais d'affirmer que dans des situations convenables d'existence, la question de l'intégration dans la société ne se pose pas et que la responsabilité des hommes politiques et de la politique de la ville est majeure dans la société française actuelle.

Au Maroc, le contexte est différent pour les Marocains qui connaissent tous les codes de la société dans laquelle ils vivent, notamment ceux liés à la religion. Ils peuvent donc, sur ce plan du moins, s'adapter aux différents « mondes sociaux » dans lesquels ils sont amenés à vivre. Les libertés individuelles, même encore réprimées, progressent de fait, et peuvent

---

<sup>1455</sup> Jean-Noël Ferrié, *op.cit.*, p. 71

également créer des mondes sociaux différents avec lequel chaque personne doit jongler tout au long de la journée et notamment entre le jour et la nuit.

Alors qu'en est-il de l'acculturation ?

Michel Grenon<sup>1456</sup> reprend la typologie de Nathan Wachtel prenant en compte, dans le phénomène d'acculturation – autrement dit les « *phénomènes* qui résultent du *contact* de deux *cultures* » -, les éléments suivants :

« 1. Nature des agents de l'acculturation (missionnaires, colons...), nature des sociétés acculturées ;

2. Acculturation imposée ou adoption spontanée d'éléments de l'autre culture ;

3. Assimilation et dissolution de l'identité ethnique ou intégration des éléments nouveaux et maintien de l'identité... »<sup>1457</sup>

Nous retrouvons presque de façon identique ici les catégories que nous avons définies dans le tableau récapitulatif des transferts. Le 1 correspond aux lignes « gastronomie française vers gastronomie marocaine » et inversement. L'agent dans le premier cas était le colon, dans le second c'était l'immigré. Nous avons également déterminé les cas où le transfert était spontané et ceux où il était « organisé » puis nous avons évalué dans une autre colonne le succès du transfert. Ce que Nathan Wachtel propose avec le point n°3 de sa grille d'analyse correspond au cas où le transfert a fonctionné. Le choix de Nathan Wachtel pour comparer les modalités du phénomène d'acculturation n'est pas un hasard. Cela montre que même si le degré des atrocités commises durant la conquête espagnole en Amérique envers les indiens est sans commune mesure avec le Protectorat au Maroc, les situations de colonisation en général engendrent souvent les mêmes mécanismes sur les populations soumises.

On peut donc voir que le terme d'acculturation et la notion de transfert culturel s'imbriquent totalement et que les degrés de transfert déterminés plus haut définissent l'acculturation croisée et asymétrique entre France et Maroc. Les différents degrés montrent bien la complexité des formes et des degrés d'acculturation ainsi que leur structuration sociale

---

<sup>1456</sup> Michel GRENON, « La notion d'acculturation entre l'anthropologie et l'historiographie. », *Lekton*, vol.II, n°2 1992, pp. 13-43.

<sup>1457</sup> *Ibid.*, p. 27.

variable car ils évoluent en fonction des mouvements de déplacements de groupes très différents (travailleurs migrants, leurs ascendants et descendants, touristes, expatriés, autres).

Cependant, les résultats que nous avons trouvés ne dévoilent pas la réalité du malaise d'une société française qui semble se réfugier, élections après élections, vers des préférences politiques hostiles à l'« Autre », d'où la constatation d'une « crise des identités ».

Claude Dubar analyse *La crise des identités*<sup>1458</sup> comme le résultat d'une perte des institutions symboliques que sont la Religion, l'État, l'École, l'Armée etc... Néanmoins, l'approche de Claude Dubar perçoit la société française comme si elle n'était composée que de catholiques qui auraient, selon les générations, les groupes sociaux etc., des degrés de religiosité divers, ce qui fait effectivement penser à un net recul de la pratique religieuse. Or, différents sondages comptent en France entre 4 et 5 millions de musulmans. Qu'en est-il de leurs pratiques ? Selon une enquête IFOP de 2010, 57% des personnes se déclarant catholiques n'assistent pas à la messe dominicale<sup>1459</sup>. En ce qui concerne les personnes se déclarant musulmanes, 31% affirment ne jamais se rendre à la mosquée, et 31% affirment s'y rendre de façon exceptionnelle (fêtes...), ce qui rapporte ce chiffre à 62%<sup>1460</sup>. Ces chiffres rendent tout relatif le taux de pratiques des musulmans en France, qui serait comparable à celui des catholiques. En outre, un tableau statistique réalisé par l'INED<sup>1461</sup> montre que presque 40% de la population française descendant de deux parents immigrés « sont dans une démarche de sécularisation », que l'on peut traduire comme « dans une démarche de diminution des pratiques religieuses » par rapport à celles de leurs parents. Cela signifie que génération après génération, les pratiques religieuses vont sans cesse diminuant pour une même famille dont les ancêtres ont immigré. On peut donc dire que le processus d'« acculturation » est en cours dans la société française et que pour les pratiques alimentaires liées aux pratiques religieuses, si elles continueront toujours d'exister, notamment si les flux migratoires venant de pays musulmans restent sur la même lancée, elles pourraient se banaliser et faire partie du paysage français de l'alimentation. Pour appuyer cette affirmation il faudrait pouvoir déterminer, parmi les pratiques d'une religion, lesquelles ont tendance à être abandonnées en premier : celles liées au culte et à la prière, celles liées à l'habillement ou

---

<sup>1458</sup> Dans *La crise des identités* (op. cit.), le chapitre nous concernant directement est celui intitulé « Religion, politique, et crises des identités symboliques ».

<sup>1459</sup> Pour lire l'ensemble de l'enquête, voir le site de l'ENS de Lyon : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/actualites/veille/pratique-religieuse-france>, consulté le 10 septembre 2018.

<sup>1460</sup> Selon le Rapport d'information n° 757 (2015-2016) remis au Sénat, 5 juillet 2016.

<sup>1461</sup> Les résultats de l'enquête sont visibles à cette adresse : <https://www.ined.fr/fr/tout-savoir-population/memos-demo/focus/dynamique-des-religions-immigres-et-descendants-en-france/>, consulté le 10 septembre 2018.

celles liées à l'alimentation. En tout cas, les problèmes identitaires de la société française voire européenne d'aujourd'hui ne peuvent pas reposer sur des prétendues pratiques religieuses venant de l'extérieure qui sont elles-mêmes en train de se séculariser<sup>1462</sup>. Claude Dubar montre que les problèmes identitaires d'une société qui se manifesteraient « d'abord par la montée des incivilités, des actes de délinquance et du sentiment d'insécurité <sup>1463</sup>» n'ont pas pour origine seule la perte du repère religieux, mais surtout le phénomène de « désinstitutionnalisation » c'est-à-dire que c'est l'ensemble des institutions (Église, École, Armée, Entreprise, Famille...) qui est frappé de discrédit <sup>1464</sup>». On peut dire que l'on assiste de façon générale à une remise en cause d'un processus constant de sécularisation par un phénomène de retour limité à la religiosité. À l'issue de cette thèse, nous avons constaté la complexité des identités des individus qui réinterrogent les aspects méthodologiques d'une thèse en histoire. En effet, les autres sciences sociales proposent des méthodes pouvant compléter celles utilisées classiquement par l'historien.

#### 4. Aspects méthodologiques

Une recherche sur le long terme présente des avantages et des inconvénients à cause desquels il est sans cesse nécessaire d'opérer des recadrages. Le fait de côtoyer certaines personnes au-delà d'une seule rencontre nous enseigne les limites de l'entretien, aussi précis, bien construit et long soit-il. En effet, le chercheur, même s'il revêt sa carapace de neutralité au moment de se présenter et essaie d'oublier toutes ses idées préconçues pour s'ouvrir à son interviewé, n'est pas vu comme neutre par son interlocuteur. En ce qui nous concerne, et en dépit du statut d'universitaire, nous restons tout de même une personne blanche, française, non musulmane, qui n'a pas les antécédents familiaux et culturels pour se mettre à la place de la personne et donc de la comprendre. Les personnes interrogées adaptent leurs discours en fonction de cette vision, même de façon inconsciente. Le fait d'avoir passé du temps « hors interview », dans un cadre plus amical voire familial, nous a fait prendre conscience de cet écueil. Cela explique l'intérêt, dans une recherche académique, d'un rapprochement avec l'interviewé qui devient presque obligatoire. Plus le temps passé avec la personne est conséquent, plus les résultats de la recherche sont pertinents, dans la mesure où l'on aperçoit

---

<sup>1462</sup> Nous n'avons pas porté nos travaux sur les pratiques religieuses au Maroc, mais nous pouvons noter que des voix dénonçant l'article 222 du code pénal marocain punissant les « déjeuneurs » durant le ramadan ou encore celles qui se revendiquent de l'athéisme ou qui sont favorables aux libertés individuelles se font de plus en plus entendre.

<sup>1463</sup> Claude Dubar, *op.cit.*, p. 140.

<sup>1464</sup> *Ibid.*, p. 134.

souvent un décalage entre le discours et la pratique. Cela se traduit par des oublis dans les discours que l'on retrouvera lors des séquences d'observation, sinon par des atténuations voire des contradictions. Il est donc important de passer du temps « hors entretien » avec les personnes, comme par exemple lors des courses, de la préparation du repas, seuls ou en groupe pour observer les interactions et d'utiliser des méthodes héritées davantage de la sociologie ou de l'anthropologie, d'où l'interdisciplinarité dans laquelle se trouve cette thèse. La plupart du temps, les discours « d'ouverture » vers l'Autre, affirmés durant l'entretien se vérifient en pratique, mais lorsque la famille proche est impliquée, comme les enfants, cela est moins évident. Cela confirme que le chercheur ne peut plus, définitivement, se passer de l'étude des pratiques et ne plus s'en tenir seulement aux discours et aux représentations.

Outre la comparaison discours/observations directes, le deuxième écueil est celui de la propension humaine à s'adapter, à réagir à l'évolution de son environnement. Nous avons vu des personnes évoluer, changer d'avis ou de comportement par rapport à une pratique d'une année à l'autre, ce qui a pu remettre en cause des hypothèses voire des résultats. Par exemple, une personne s'affirmant comme musulmane non pratiquante et « non dogmatique » au début de la thèse, a évolué vers un idéal de pratique religieuse (dans son discours mais pas dans sa pratique) à la fin de la thèse. Les recherches en histoire du temps présent montrent à quel point les identités ne sont pas figées et sont en perpétuelle construction ou déconstruction. Est-ce à dire que les entretiens et l'observation participative sont vains ? Sans pouvoir mesurer un impact précis, les séries d'attentats de janvier et de novembre 2015 en France n'ont pas facilité les entretiens avec la population musulmane, notamment lors de l'enquête menée auprès des entrepreneurs de boucheries *halal* effectuée en 2014-2015, sans doute car ceux-ci craignent les contrôles sur l'origine de leur viande et de la potentielle remise en cause de leur « halalité »<sup>1465</sup>. Ainsi, au contraire, les entretiens et l'observation permettent de mesurer les évolutions autant sur le temps long que sur le temps court (la durée de cette étude par exemple).

Cette thèse montre aussi à quel point les sciences de la communication sont utiles également pour comprendre l'évolution des pratiques alimentaires et ceci à deux niveaux. D'abord celui des interactions humaines personnelles, afin de saisir le sens des gestes culinaires, notamment dans le contexte de la transmission et même dans celui de l'auto-

---

<sup>1465</sup> Terme utilisé par la marque *Isla délices* en 2013 dans son slogan publicitaire avant le ramadan : « Qualité, fierté, halalité ».

identification de soi (je fais ce geste parce que je viens de telle région, parce que c'est mon identité, parce que ma mère faisait comme cela...). À ce stade de la recherche, l'histoire des gestes <sup>1466</sup> en est encore à ses prémices et même à ses prémisses, notamment dans les domaines de la cuisine, alors qu'ils sont assez bien étudiés dans la danse<sup>1467</sup> et au théâtre. Cependant, ces gestes sont d'une nature différente, dans la mesure où ils ne sont pas jetés dans le vide comme au théâtre ou en danse, mais qu'ils façonnent de la matière, on doit donc y associer l'histoire de la matérialité, et, ce qui lie le geste et la matière : la technique. Nous devons ici rendre hommage à Daniel Roche pour son *Histoire des choses banales*<sup>1468</sup> et son travail sur la culture équestre<sup>1469</sup>. La description des gestes dans le chapitre 4 de cette thèse ne comprend encore que l'esquisse d'une méthodologie et d'une grille d'analyse que nous voulons affiner afin de poursuivre de nouvelles recherches dans cette direction. Le second niveau pour lequel les sciences de la communication sont invitées dans cette thèse est non plus celui qui concerne les gestes et les relations humaines mais celui plus prosaïque, plus artificiel, de la publicité, des politiques de communication menées par des acteurs institutionnels, y compris au rang de politique d'État, mais qui ont de réels effets sur la valorisation d'une gastronomie nationale dans le monde, comme nous l'avons vu dans le chapitre 8.

Pour terminer, nous pouvons dire que, malgré la grande part de sens et de symbolique dans lequel s'inscrit l'acte de manger, il fait partie des actes communs au règne animal dont l'homme fait partie. Il peut y avoir des pulsions, de la spontanéité, de la violence dans l'acte alimentaire que la science historique peut noter, dater, mais qu'elle peut difficilement expliquer. L'humilité de notre démarche est aussi l'écho de cette dimension anthropologique de notre objet d'étude.

---

<sup>1466</sup> Un numéro de la revue *Appareil* est cependant consacré au geste, n°8, 2011.

<sup>1467</sup> Marie GLON, Isabelle LAUNAY (dir.), *Histoires de gestes*, Arles, Actes Sud, 2012, 240 p.

<sup>1468</sup> Daniel ROCHE, *Histoire des choses banales, Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Fayard, 1997, 329 p.

<sup>1469</sup> Daniel ROCHE, *La Culture équestre de l'Occident, XVI<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècle, L'ombre du cheval* : Tome 1, Le cheval moteur, Essai sur l'utilité équestre, vol. 1, Fayard, 2008, 479 p. ; *Histoire de la culture équestre, XVI<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècle, L'ombre du cheval* : Tome 2, La gloire et la puissance, vol. 2, Fayard, 2011, 488 p. ; *Histoire de la culture équestre, XVI<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècle, Connaissances et passion*, Tome 3, Fayard, 2015, 496 p.

# SOURCES

## 1. Sources manuscrites

Centre des archives diplomatiques de Nantes (13-16 octobre 2014)

- Direction des affaires indigènes :

### **Marine**

Boîte 350 : Ports, pêche, base d'Agadir, navigation, épaves, naufrages 1914-1924

- Note pour la presse : installation des commerçants européens dans le Souss, sans date
- Lettre du ministre plénipotentiaire à Monsieur le délégué de la S.A. de PESCA Y NAVIGACION, 19 Août 1921. Refus d'autorisation de créer une factorerie à Agadir parce que la zone n'est pas encore ouverte au commerce.
- Lettre du 30 novembre 1920 de J. Semper, propriétaire de l'Hôtel-restaurant et café de la paix à Mogador, demande l'autorisation d'ouvrir une boulangerie moderne à Agadir le 30 novembre 1920
- Lettre du 20 décembre 1920, du chef des services municipaux de la ville de Mogador à Monsieur le commandant du Cercle des Haha-Chiadma, donnant des informations sur J. Semper cité ci-dessus indiquant que ce dernier a installé la première boulangerie à Casablanca en 1908.
- Lettre du 26 janvier 1921 refusant à J. Semper le droit d'installer une boulangerie, la région d'Agadir n'étant encore en insécurité.
- Extrait du rapport administratif du vendredi 27 février 1920 à Casablanca : Agadir : ouverture du port de commerce.
- Lettre du 10 mars 1919 sur l'ouverture prochaine d'Agadir au commerce et à la colonisation et à la nécessité de réaliser la pacification de la tribu Ida ou Tanan
- Lettre du 24 février 1918 du Capitaine de vaisseau de Cacqueray à Monsieur le général de division à propos des conditions de transports des travailleurs marocains vers la France
- Copie de télégramme officiel du 16 janvier 1918 sur le transport de denrées de la France vers le Protectorat

Boîte 427 Agadir, dossier général

- L'émigration dans le Sous 1948-1949
- Les chleuhs dans la région parisienne, 1928
- Le territoire d'Agadir, 1925
- Rapport de mission de Robert Montagne, 1923, *Les marins indigènes dans la zone française du Maroc*

1MA.100.322 Commerce et industrie

- Lettre de Mohamed Menjera au résident général Lyautey sur le commerce de cotonnades
- Dahir réglant la fabrication et le commerce du pain et de la pâtisserie, 22 janvier 1918
- Échanges de lettre sur la concession d'une forêt d'arganier pour approvisionner une savonnerie, janvier 1920
- Lettre du 17 décembre 1917 du directeur de l'agriculture du commerce et de la colonisation au commandant du Cercle Haha Chiadma sur l'intérêt de produire de l'huile d'argan pour remédier aux mauvaises récoltes.
- Rapport sur les commerces Français, Anglais, allemand et Austro-Hongrois au Maroc de 1902 à 1919.
- Tableau comparatif des importations et des exportations des principaux produits pendant les neuf premiers mois des années 1923 et 1924

#### 1MA 100.309

- Echanges sur l'organisation de visites de domaines agricoles français par les indigènes marocains et sur l'amélioration de la production agricole au Maroc 1923-1924.
- Note sur la constitution du vignoble marocaine, 28 juin 1922
- Lettre du 26 février 1921 sur la création de centre de vulgarisation agricole à destination des indigènes
- Lettre du 11 janvier 1921 sur l'utilisation de l'engrais chimique par les indigènes.
- Lettre du 4 mars 1920 sur l'extension de la culture de l'olivier

#### 1MA 285.441

- Le bétail marocain. Son élevage, ses principales maladies contagieuses, par le vétérinaire-major 2<sup>e</sup> classe MAUBOUSSIN du Haras de Meknès. Conférence faite en 1927 aux élèves-officiers de l'école militaire indigène de Dar en Beïda à Meknès.

#### 1MA 285.442

- L'élevage du mouton au Maroc par le lieutenant Riez, sans date
- L'arboriculture fruitière marocaine par le lieutenant Guille, 1937

#### 1MA 300.73

- Élevage des porcins. Modification du dahir du 20 juin 1917

#### 1MA 300.74A

- Lettre du directeur de l'agriculture, du commerce et de la colonisation, à monsieur le secrétaire général du gouvernement chérifien du 3 janvier 1916 disant que le Protectorat participera financièrement à la foire de Lyon du 1<sup>er</sup> au 15 mars 1916.



4MA 900.12

- Documents sur la fête du Mouloud de 1915 montrant qu'il est utile diplomatiquement de célébrer le Mouloud en grande pompe afin de contrer la propagande allemande et de montrer que les institutions religieuses sont indépendantes.

4MA 900.19

- Note circulaire sur la participation du Protectorat à l'exposition de Gand.

1MA.100.323

- Rapport sur la visite de la foire de Lyon par la délégation marocaine, récit du voyage en bateau puis en train, hôtel et repas, commandes chez les industriels lyonnais, mars 1923
- Lettre du contrôleur civil de Mogador au chef de service du contrôle civil du 14 juin 1935 à propos de l'installation d'une coopérative de pêcheurs indigènes dans les Haha-sud.
- Situation économique et politique, période du 16 au 31 mars 1936, annexes traitant de la Coopérative des pêcheurs indigènes du Sous, résultats obtenus au cours de l'année 1935.

1MA.200.560

- Lettre du contrôleur civil du territoire de Safi au directeur des affaires politiques du 3 juillet 1936 sur le monopole d'un armateur indigène dans la vente de sardines aux usiniers.
- Lettre du colonel Vionoli au chef des bureaux des affaires indigènes d'Agadir banlieue du 24 août 1936 à propos de la coopérative des pêcheurs indigènes du Souss et de l'organisation des conserves de poisson
- Lettre de l'ingénieur en chef des Ponts et Chaussées au directeur des affaires politiques du 12 septembre 1936 sur les difficultés d'écoulement de la sardine.
- Article de presse du 11 septembre 1937 tiré du Maroc socialiste, sur les salaires des pêcheurs de la coopérative de pêche d'Agadir.
- Lettre du contrôleur civil au directeur des affaires politiques du 10 mars 1939 à propos d'un commerçant de Casablanca souhaitant installer une usine à farine de poisson à Imsouan et qui souhaite obtenir le monopole de la vente du poisson pour faire fonctionner son usine.
- Lettre du général Henry Martin chef de la région de Marrakech au directeur des affaires politiques du 20 février 1942, à propos d'un projet d'aménagement de la plage se situant à l'embouchure de l'oued Tensift en vue d'y développer la pêche artisanale.
- Lettre au directeur de l'intérieur de Safi sur le risque d'un mouvement nationaliste et communiste ouvrier, 25 mai 1951
- Lettre du contrôleur civil chef du territoire de Safi au général chef de la région de Marrakech sur la création d'une maison du marin afin de lutter contre l'évolution de la mentalité des marins empreint de « nationalisme-racisme », 11 juin 1951

- Note de renseignement sur la situation de la pêche à Safi qui donne des résultats décevants. Les pêcheurs veulent cesser la pêche le temps de voir revenir le poisson dans les eaux de Safi, 23 juillet 1951
  - Note de renseignement sur la disparition de la sardine des eaux territoriales du sud marocain, 4 août 1951
  - Note de renseignement sur un incident au port de pêche de Safi, les marins rejettent à l'eau les sardines les jugeant trop petites et donc pas assez rentables à la vente aux conserveries
  - Note de renseignement sur l'activité syndicale des pêcheurs, 24 septembre 1951
  - Note sur la situation de la pêche du contrôleur civil du territoire de Safi, 12 octobre 1951
  - Note de renseignements sur la qualité des sardines pêchées pour les conserveries de Safi, 18 octobre 1951
  - Lettre du directeur de l'usine de pâtes alimentaires « JO » au contrôleur chef de la région de Casablanca le 22 décembre 1951 annonçant l'arrêt de fabrication de son usine et donc le licenciement de la main-d'œuvre marocaine suite à « l'anarchie de production et de prix qui règnent » dans la profession.
- Mémoires de stage
- René Vacquier, *La pêche et l'industrie de la conserve à Agadir, mémoire de stage des contrôleurs civils stagiaires*, n° 190, 1948.

- Maroc, sélection de la résidence générale (1940–1956),  
20MA/101

Photographies sur la pêche Ja 18 à 56

- Ja 47
- Ja 26

## 2. Sources imprimées

Ces sources imprimées ont en grande majorité été consultées à la Bibliothèque nationale de France François Mitterrand (BNF) pour les ouvrages et revues non numérisées, ainsi qu'à la bibliothèque historique du jardin d'agronomie tropicale de Paris. Les imprimés numérisés ont été consultés sur le site de la bibliothèque numérique de la BNF, *Gallica*, ainsi que sur le site de la Bibliothèque numérique nationale du Royaume du Maroc (BNMN), il s'agit notamment de revues coloniales.

Ouvrages consultés à la bibliothèque historique du jardin d'agronomie tropicale de Paris (23-14 Août 2017).

- *L'agriculture, base de la prospérité marocaine*, 1959
- BERNARD, Augustin, *Maroc*, Paris, librairie Félix Alcan, 1913, 412 p.

- BERNARD, François, *Le Maroc économique et agricole*, Paris, Georges Masson éditeur, Montpellier, Coulet et fils, libraires-éditeurs, 1917, 212 p.
- BERTHAUT, Marcel, *Aperçu agricole de la région de Meknès*, Rabat, Imp. R. Berthoumieux, 1924
- BOISSIERE G., *L'essor économique du Maroc. Les résultats acquis. Les perspectives d'avenir*, conférence faite à la foire de Rabat le 27 septembre 1917.
- *L'agriculture et l'élevage au Maroc*, Protectorat de la République française au Maroc, service de l'agriculture, du commerce et de la colonisation, 1917
- *Les céréales d'automne au Maroc*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc, sans date.
- *Les céréales de printemps au Maroc*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc, sans date.
- CLEVENOT Elisabeth, *La production des primeurs dans l'Afrique du Nord et leur commerce d'exportation*, Paris, 1933
- *La culture de la betterave au Maroc*, Rabat, imprimerie de l'Écho du Maroc, 1923
- COSNIER Henri, *L'Afrique du Nord, son avenir agricole et économique*, Paris, Larose, 1922
- FAZY Henri, *Agriculture marocaine et protectorat*, Guéret, 1947
- LAURIAC R., *Le Maroc terre d'agrumes, imprimeries réunies du « Petit marocain » et de la « Vigie marocaine »*, Casablanca.
- *Les légumineuses alimentaires au Maroc*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc, sans date.
- LYAUTEY (général) (dir.), *Rapport général sur la situation du Protectorat du Maroc au 31 juillet 1914*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc.
- MARCHAND Émile, *La pêche au Maroc*, Paris, Ray géo, 1926
- MEGLÉ Armand, *Terres françaises : le Maroc*, Paris, Sociétés françaises d'éditions, 1931
- MICHAUX-BELLAIRE Edouard, « Le Gharb », *Archives marocaines*, 1913, tome XX, p 238.
- MICHAUX-BELLAIRE Edouard, SALMON Georges, « El Qçar El Kébir, une ville de province au Maroc septentrional », *Archives Marocaines*, tome II, fascicule 2, 1905
- MIEGE Jean-Louis, *Les orges marocaines*, Rabat, imprimeries Berthoumieux, 1924
- *Monographie de la riziculture marocaine*
- *Notice sur la culture de la pomme de terre*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc, 1914
- *Notice sur les produits de l'agriculture marocaine*, 1928
- SAUVAIGO Émile, *Les cultures sur le littoral de la Méditerranée*. Provence, Ligurie, Algérie, Tunisie, Maroc, Paris, librairie J-B Baillière et fils, 1929.
- *Notice sur la région de Fès*, publiée par le service des renseignements de Fès, foire de Rabat 1917, Rabat, imprimerie nationale
- PERROT, Émile, GENTIL, Louis, *Sur les productions végétales du Maroc, La constitution du sol marocain et les influences climatologiques*, éditions Larose, 1921.

- *Les plantes condimentaires au Maroc*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc sans date
- *Problèmes de vulgarisation agricole en milieu marocain*, 28 avril 1955
- *La renaissance du Maroc, 10 ans de Protectorat 1912-1922*, Rabat, résidence générale de la République française au Maroc, sans date.
- *Revue fruits et primeurs de l'Afrique du Nord (1931-1955)*
- ROUPPERT H., *Aperçu de la région agricole sur la région de Fez*, Abbéville, imprimerie Paillart, 1921

Revue consultées sur le site de la Bibliothèque nationale numérique du Royaume du Maroc, ainsi que les numéros et articles utilisés

- *Archives marocaines (1904- 1936)*
- TOME I (1904) : SALMON, Georges, « Une tribu marocaine, les Fahçya », p. 208.  
SALMON, Georges, « Les mariages musulmans à Tanger », pp.273-289
- TOME II (2) (1905) : MICHAUX-BELLAIRE, Édouard, SALMON, Georges, « El Qçar El Kébir, une ville de province au Maroc septentrional »
- TOME VIII (1906) : JOLY Alexandre, « L'industrie à Tétouan », pp. 196-329  
SALMON Georges, « Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère » p. 1-98
- TOME XVII (1911) : Edouard MICHAUX-BELLAIRE, « Quelques tribus de montagnes de la région du Habt », p. 219
- TOME XVIII (1911) : JOLY Alexandre, « L'industrie à Tétouan (suite) », pp.187-256
- TOME XX (1913) : MICHAUX-BELLAIRE, Édouard, « Le Gharb », p 238.
- *Bulletin économique et social du Maroc (1933- 2010)*
- Juillet 1933 « Commerce extérieur de la zone française de l'Empire chérifien au cours du premier trimestre de 1933 », p. 30
- Mars 1934 : LÉOCOURT, Maurice (de), « Enquête sur la consommation indigène », pp. 178-179.
- Juillet 1934 : « La pénétration commerciale japonaise au Maroc », pp. 356-357
- Janvier 1935 : GARIN P, « Les usines de conserves de poissons au Maroc », pp. 36-37.
- *France-Maroc : revue mensuelle illustrée (1917-1925)*
- Janvier 1916 : LICHTENBERGER André, « Pourquoi une foire à Fez ? », p.42-45
- Janvier 1916 : QUANTIN Jean, « Les musées commerciaux du Maroc », p.48
- Janvier 1917 : MALET François, « L'agriculture à la foire de Fez », p.12
- Janvier 1917 : LICHTENBERGER André, « Le commerce français à la foire de Fez », p.12-13

- Janvier 1917 : GRIFFEL R., « Chronique de la foire », p. 2-8
- Mars 1917, « Cuisine du groupement marocain du parc d'artillerie de Lyon », p.15
- Mai 1917 : M. TRANCHANT DE LUNEL, « Une exposition des arts marocains », p.6
- Août 1917 : TRINQUIER, « Le commerce de Casablanca », p.25
- Septembre 1917 : GERLIER Henri, « Pourquoi une foire à Rabat ? », p.26
- Septembre 1917 : QUANTIN Jean, « Le commerce français à la foire de Rabat », p.30
- Septembre 1917 : GRIFFEL R., « La conquête méthodique d'un débouché », p. 27-29
- Novembre 1917 : SAURIN Daniel, « Le Pavillon de France-Maroc à la Foire », p.26
- Novembre 1917 : LEVEN Robert, « Le commerce français à la foire de Rabat », p.20-22
- Avril 1918 : RENÉ-LECLERC, « Chronique économique », p. 29-31
- Avril 1918 : Sans auteur, « La vie au Maroc », p.128
- Juin 1918 : TARDE Alfred (de), « Une visite au 2<sup>e</sup> tirailleurs marocains sur le front français », p.170
- Août 1918 : GOULVEN Jean, « Au pays des Chiadma », pp. 249-251
- Août 1918 : BOURRÉE Guy et ES SAFI Tahar, « El khotbat el Zarda (Le prône de la bonne chère) », pp. 253-254
- Décembre 1918 : MIRTIL Marcel, « Le mellah de Casablanca », p.358-360
- Mai 1921 : Sans auteur, « L'agriculture », p.50
- Octobre 1924 : PIERREDON Georges, « La caïda », p.166-167
- 
- *Hespéris : archives berbères et bulletin de l'Institut des Hautes études marocaines (1921- 1959)*
- Tome IV (1924) : RICARD Prosper, « Les métiers manuels à Fès », p.205-224
- Tome VII (1927): RICARD, Prosper, « Sucreries marocaines », p. 371-375
- *L'Avenir Illustré : L'unique revue Juive à grand tirage dont le rayon d'action s'étend à toutes les villes du Maroc, de l'Algérie et de la Tunisie (1926-1933)*
- *Les archives berbères (1915-1920)*
- *Maroc : revue illustrée bi-mensuelle (1929-1931)*
- *Maroc-Magazine : Revue mensuelle illustrée d'information et de propagande touristique marocaine (1936-1937)*
- *Nord Sud : revue mensuelle illustrée d'informations marocaines (1932-1939)*

Revue et documents consultés à la Bibliothèque nationale française en version papier ou en version numérique sur Gallica.

a. Documents coloniaux

BEL, Alfred, « La population musulmane de Tlemcen », *Revue des études ethnographiques et sociologiques*, Paris, librairie Paul Geuthner, 1908

BEL Alfred, *Les industries de la céramique à Fès*, Alger : J. Carbonel, 1918, p. 105.

BRUNOT, Louis, *Textes arabes de Rabat*, Paris, Publications de l'Institut des hautes-études marocaines, librairie orientaliste Paul Geuthner, 1931

CAPUS Guillaume, *Les produits coloniaux d'origine végétale*, Paris, Librairie Larose, 1930

CÉLÉRIER Jean, « La pêche au Maroc », *Annales de géographie*, 1928, t. 37, n°209, pp. 452-459.

*Code marocain du commerce extérieur*, 3<sup>e</sup> édition, publié à Casablanca en 1939.

DUPONT Octave, *Vocabulaire Français-arabe à l'usage des élèves de l'école départementale des infirmières de l'hôpital franco-musulman établi par la commission de l'hôpital*, Paris, Imprimerie Nationale, 1932, XV-166p.

FAUCHERAUD, Dr, *Les pêches et industries maritimes au Maroc, rapport adressé au Ministère de la Marine*, Orléans, impression de A. Gout, 1914

FLANEUSE, « Foire de Marrakech », *L'Atlas, organe hebdomadaire de Marrakech et de la région sud marocaine*, n° 840 bis, p. 19

FOUGÈRE, Etienne, « Le développement du Maroc », in *L'Européen, hebdomadaire économique, artistique et littéraire*, 23 avril 1930

GIFFARD, Pierre, GERS, Paul, *M. Loubet en Afrique*, Paris : impr. de Chaix, DL 1903, p. 39 et suivantes.

GODARD Léon, *Le Maroc : notes d'un voyageur : 1858-1859*, Alger, 1859.

*Journal officiel de la République française*, 4 février 1925

JOUSSET Paul, « Notes sur le Maroc », *Journal des débats politiques et littéraires*, 10 septembre 1926

LAOUST, Émile, *Mots et choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, dialectes du Maroc*, Paris, A. Challamel, 1920, 531 p.

LAVERGNE, Jean, « Le poisson au Maroc. Industries des pêches et industries dérivées ». *Revue de géographie du Maroc*, 1937, pp. 431-446.

LAVERGNE, Jean, « Le poisson au Maroc. Industries des pêches et industries dérivées (2e et 3e partie et fin) », *Revue de géographie du Maroc*, 1938, pp. 34-51.

LE GALL, Jean, « Le tassergal », *Pêches coloniales. Revue des travaux de l'office des pêches maritimes*, Paris, 1933, Ed. Blondel la Rougery.

« Le Maroc pittoresque : Sefrou », *L'Afrique du Nord illustrée, journal hebdomadaire d'actualités nord-africaines : Algérie, Tunisie, Maroc*, 2 Août 1930, n°432

MARTINIÈRE, Henri Poisson (de La), *Notice sur le Maroc*, Paris, Lamirault et Cie, 1897

MEAKIN, J-E Budgett, *The Moors, a comprehensive description*, London, S. Sonnenschein, 1902

MERCIER, Henry, *L'arabe par l'image*, textes ethnographiques par Henry Mercier. Illustrations de Jacques Sire, Rabat, les Éditions La Porte (impr. de F. Moncho), 1946

MERCIER, Henry, *Vocabulaires et textes berbères dans le dialecte des Ait Izdeg*, Rabat, R. Céré, 1937.

MIÈGE, Émile, « La culture de la pomme de terre au Maroc », *Revue technique de la production et de l'exportation des fruits et primeurs de l'Afrique du Nord*, novembre 1935

Ministère de la guerre, Etat-major de l'armée, *Manuel élémentaire à l'usage des officiers et sous-officiers appelés à commander des indigènes nord-africains dans la métropole*, Paris, Imprimerie Nationale, 1929

*Notice sur le Protectorat français du Maroc*, Protectorat de la République française au Maroc, direction de l'agriculture, du commerce et de la colonisation., 1916

RAYNAL René, « L'industrie de la conserve des poissons au Maroc », *Annales de géographie*, 1951, t. 60, n°319, p. 153.

ROUSSE, Alfred, « La chère et les lettres », *Annales africaines (Alger)*, octobre 1936, p. 277.

Sans auteur, *Maroc, 1950*, Casablanca, imprimerie Fontana, 1950.

WOLFROM, Gustave, *Le Maroc : ce qu'il faut en connaître*. Ouvrage suivi d'un compte-rendu de la conférence d'Algésiras, Publié sous le patronage du comité du Maroc, Paris, A. Challamel éditeur, 1906, 292 p.

#### b. Récits de voyageurs et explorateurs

BEY, Ali, *Travels in Morocco, Tripoli, Cyprus, Egypt, Arabia, Syria, and Turkey, between the years 1803 and 1807*, Readinds, Garnet. 2 vol. (1816), 1993, vol I, p. 21-22

BERTHEL, Janine, *Impressions marocaines*, Paris, Les œuvres représentatives, 1930, 141 p.

BRIVES Abel, *Voyages au Maroc (1901-1907)*, Alger, Adolphe Jourdan, 1909, 612 p.

BUJÉJA Marie, *Le feu du Maroc. Récits de guerre et réalités du présent*, Tanger, Fès, Editions internationales, 1936, p. 202

CÉLARIÉ, Henriette, *Un mois au Maroc*, Paris, Hachette, 1923

CHARMES Gabriel, *Une ambassade au Maroc*, Paris, Calmann-Lévy, 1887

CHATINIÈRES, Paul, *Dans le grand atlas marocain. Extraits du carnet de route d'un médecin d'assistance médicale indigène 1912-1916*, introduction du général Lyautey. Paris, Plon-Nourrit et Cie, 1919

DOUTTÉ, Edmond, *En tribu, Missions au Maroc.*, Paris, Paul Geuthner éditeur, 1914, 441 p.

DOUTTÉ Edmond, *Rapport à monsieur le Gouverneur général de l'Algérie. Des moyens de développer l'influence française au Maroc, 1<sup>ère</sup> partie : analyse des moyens généraux d'influence*, Paris, F.Levé, 1900

GADALA, Marie-Thérèse, *La féerie marocaine*, Grenoble, éditions B. Arthaud, 1931, 200 p.

LADREIT DE LA CHARRIÈRE, Jean, (Monsieur et Madame), *Voyage dans le Maroc occidental, du Sous à Tanger*, Rouen, Imprimerie E. Cagnard, 1912, 28 p.

LA MAZIÈRE Alice, *Le Maroc secret*, Paris, éditions Baudinière, 1932, 221 p.

LEMPRIÈRE William, *Voyage dans l'Empire de Maroc et le royaume de Fez, fait pendant les années 1790 et 1791 par G. Lemprière*, traduit de l'anglais par M. de Sainte-Suzanne. Paris, 1801.

LOUIS-BARTHOU Alice, *Au Moghreb parmi les fleurs*, Paris, Bernard Grasset, 1925

MOULIÉRAS Auguste, *Le Maroc inconnu*, tome 1, Paris, 1895

MOULIÉRAS Auguste, *Le Maroc inconnu*, tome 2, Paris, 1899

PÉRIALE Maryse, *Le Maroc à 60 kms à l'heure*, Casablanca, impr. Réunies, 1936, 260 p.

SEGONZAC (Marquis de), *Au cœur de l'Atlas. Mission au Maroc 1904-1905*, Emile Larose, libraire éditeur, Paris, 1910, 797 p.

SOURDON, Françoise (de), *Le Marocain, son âme, sa ville*, Paris, La Renaissance du Livre, 1929, 206 p.

ZEYS, Mathilde, *Une Française au Maroc*, Paris, Hachette, 1909.

#### c. Guides touristiques

BIROT-LETOURNEUX, Jean, *Bons gites et bonnes tables au Maroc*, Casablanca, 1967, Editions Birot-Letourneux, 183 p.

TAILLIS Jean, *Guide Dunlop, Le tourisme automobile au Maroc*, 1925

*Guide touristique de Rabat-Salé et sa région*, 1931

*Guide Michelin Algérie, Maroc, Tunisie*, 1929, 1<sup>ère</sup> édition, 274 p.

*Guide Michelin Maroc avec son supplément hôtels et restaurants*, 1939

*Guide de route du Touring club de France, guide de route de 1938, Les guides bleus*, 1939, 703 p.

PENZ Charles, *Le Maroc, « Morocco »*, Ce qu'il faut connaître du Maroc, Casablanca, Édition Havas-Maroc, sans date



VATTIER Joseph, *Maroc, Guide touristique illustré*, Édité sous le haut patronage de l'Office marocain du tourisme, préfacé par André Rebreyend, Casablanca, Éditions Publimonde 1952

d. Revues culinaires et livres de recettes

AGOURRAM Touria, *De mère en fille, La cuisine marocaine*, Paris, Albin Michel, 2014, 299 p.

AZUELOS, Evelyne, *La table juive marocaine*, Aviva, 1996, 261 p.

BASAN Ghillie, *La cuisine marocaine*, Paris, Marabout, 2013, 287 p.

BELLAHSEN Fabien, *Délices du Maroc*, Paris, EDL, 2003, 63 p.

BENNANI-SMIREN Latifa, *La cuisine marocaine*, Casablanca, Société d'éditions et de diffusion Al Madariss, 1975

COHEN-AZUELOS Jacqueline, *Fleur de safran, images et saveurs du Maroc*, Aix-en-Provence, Edisud, 1999, 223 p.

*La conserve alimentaire, bulletin mensuel de vulgarisation théorique et pratique de fabrication*

DANAN-BENADY Ghislaine, *Tajine*, Paris, Solar, 2008, 63 p.

GUINAUDEAU, Zette, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, J-E Laurent, 1957, 191 p.

GUINAUDEAU Zette, *Fès vu par sa cuisine*, Malika Éditions, 2002

HAL Fatéma, *Les saveurs et les gestes, cuisines et traditions du Maroc*, Paris, Stock, 1996.

HAZAN-ARAMA Fortunée, *Saveurs de mon enfance. La cuisine juive du Maroc*, Paris, Robert Laffont, 1987, 452 p.

ISNARD Léon, *La gastronomie africaine*, Paris, Albin Michel, 1930

JAOUHARI Alain, *Maroc : La cuisine de ma mère*, Genève, Minerva, 2002, 191 p.

LAASRI Ahmed, *260 recettes de cuisine marocaine*, Paris, Grancher, 1996, 230 p.

LEFEBVRE Laurence, *Cuisine du Maroc et d'ailleurs*, Paris, Publisud, 1996, 111 p.

MAROUAZI Mohamed, *Le Maroc, ce pays qui fascine, tome 2, le dico de la cuisine marocaine*, Saint-Denis, Édilivre, 2012

MONTAGNÉ Prosper, *Larousse gastronomique*, préface de Auguste ESCOFFIER et de Philéas GILBERT, Paris, impr.-édit. Larousse, 1938

OTAL Liliane, *La cuisine marocaine*, Bordeaux, Éditions Sud-Ouest, 2006, 127 p.

PAPRIKAS Nadia, *Maroc : Toutes les bases de la cuisine marocaine*, Paris, Mango, 2016, 141 p.

RABAUDY Nicolas (de), *Marrakech : cuisine marocaine*, Paris, Hermé, 1998, 93 p.

*La revue culinaire, Revue illustrée de la cuisine, la pâtisserie, la confiserie, les glaces et de l'industrie hôtelière*

SEGUIN-TSOULI Maria, RAUZIER Marie-Pascale, AMIARD Hervé, *Saveurs marocaines*, Paris, Chêne, 2010

TRÉAL Cécile, *La cuisine marocaine*, Saint-Denis, Orphie, 1999, 95 p.

VERGNE Éliisa, *Café marocain*, Paris, Hachette, 2002, 119 p.

WALDEN Hilaire, *La cuisine marocaine*, Courbevoie, Soline , 2002, 144 p.

e. Articles de presse générale

LABOUREYRAS Pierre, « Le couscous », *L'école et la famille. Journal d'éducation, d'instruction et de récréation*, 1<sup>er</sup> janvier 1918, p. 382-383

Littérature romanesque

BEN JELLOUN Tahar, *Sur ma mère*, Gallimard, 2008

CHRAÏBI Driss, *Le passé simple*, Denoël, 1954

HAL Fatima, *Fille des frontières*, Paris, Philippe Rey, 2011

NDIAYE Marie, *La cheffe*, roman d'une cuisinière, Gallimard, 2016

Archives privées :

*Maroc 1950*, Casablanca, 1950

Autres documents imprimés

AL BUKHARI, Muhammad Ben Ismail Sahîh d'Al-Bukhârî, *Les hadith authentiques établis par le grand traditionniste l'Imam Abu Abdullah Muhammad ben Ismail*, traduit par Harkat AHMED, volume I, Beyrouth-Saida, Al Maktaba al A'srighah, 2003.

*Article R.\* 214-73 du Décret n° 2003-768 du 1<sup>er</sup> août 2003 relatif à la partie réglementaire du livre II du code rural.*

Centre d'information des viandes, *Le bien-être et la protection des animaux, de l'élevage à l'abattoir*, Imprimerie de Champagne, juillet 2015

*Le Coran : l'Appel*, traduit et présenté par André Chouraqui, Paris, R. Laffont, 1990

*Décret n° 2011-2006 et arrêté du 28 décembre 2011 relatifs aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.*

*La diète méditerranéenne à Chefchaouen*, publié par FAMSI – Fonds Andalous de Municipalités pour la Solidarité Internationale, Tanger, janvier 2017

*A gathering of extraordinary individuals, Thomas Mack Wilhoite /Kenitra American High School, Morocco, 1956-1976*, Edited by Douglas E. Campbell

*Revue Méditerranée :*

Hervieu Bertrand, CIHEAM, *MediTERRA 2007. Identités et qualité des produits alimentaires méditerranéens*. Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.), « Annuels », 2007, 376 pages

CIHEAM, *MediTERRA 2008 Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée* Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.) 2008

CIHEAM, *MediTERRA 2012. La diète méditerranéenne pour un développement régional durable*. Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.), « Annuels », 2012, 528 pages

CIHEAM, *MediTERRA 2014. Logistique et commerce agro-alimentaires. Un défi pour la Méditerranée*. Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.), 2014, pp. 183-215

### 3. Sources audiovisuelles

#### 3.1 Archives sonores

DOUAT Rémi, GEOFFROY Emmanuel (réal), Reportage « *Vous n'êtes pas les bienvenus* » en partenariat avec Médiapart, diffusé le 15 octobre 2015 à 13h30 sur France Culture, disponible en podcast à l'adresse : <http://www.franceculture.fr/emission-les-pieds-sur-terre-vous-n-etes-pas-les-bienvenus-en-partenariat-avec-mediapart-2015-10-15>, consulté le 16 octobre 2016

#### 3.2 Vidéos

#### Bibliothèque publique d'information

*Le rite*. Rencontre organisée dans le cadre du cycle « Religions : des mots pour les comprendre » à la Bibliothèque publique d'information que l'on peut réécouter ici : <http://archives-sonores.bpi.fr/doc=4381> consulté le 10 février 2016

#### Viméo :

HAL Fatéma, BELLIARD Cédric, *Méditerranéennes, la cuisine en partage*, 2015, documentaire de 51 :12 min, <https://vimeo.com/152717699>, consulté le 12 septembre 2018

### Youtube (Publicités, musique, recettes)

- *P'tit Beldi*, Publicité pour Mac Donald,  
[https://www.youtube.com/watch?v=Fg\\_wdS9J\\_UE](https://www.youtube.com/watch?v=Fg_wdS9J_UE), publiée le 12 juillet 2013,  
consultée le 5 juin 2018
- *La dafina de Mami Fortuné* publiée le 27 novembre 2013 :  
<https://www.youtube.com/watch?v=6oWde9BpaWI> consulté le 10 juin 2016
- *El aadama - orchestre Asri, publié le 26 octobre 2010* :  
<https://www.youtube.com/watch?v=sfcGUJqFGTI>, consulté le 1<sup>er</sup> septembre 2018.
- *La Vache qui rit Maroc- spot pub*, publiée le 5 décembre 2012 :  
<https://www.youtube.com/watch?v=fafEdLFfGK8> consulté le 29 juillet 2018.
- *La Vache qui rit au Maroc-Flashmob Morocco mall, publiée le 25 décembre 2012*,  
<https://www.youtube.com/watch?v=vfMubAAILLA>, consulté le 29 juillet 2018.
- EL HADJ MRIZEK EL-QAHWA WA LATAY, chanson sur la rivalité entre le thé et le  
café, publiée le 13 juillet 2012, [https://www.youtube.com/watch?v=3gI226k\\_5G4](https://www.youtube.com/watch?v=3gI226k_5G4),  
consultée le 5 juillet 2015
- « *Moroccan Olive Oil on NBC's Today in New York* », reportage de la chaîne NBC,  
publié sur *Youtube* par SEFRIOUI Hassan le 4 mai 2016,  
<https://www.youtube.com/watch?v=Nhc9zoVHV0Y>, consulté le 28 août 2018

### 3.3 Films cinématographiques

AXEL Gabriel, *Le festin de Babette*, 1987

CURTIZ Michael, *Casablanca*, 1942

GAUD Jean-Philippe, *Tazzeka*, 2017

GIRAULT Jean, *Les grandes vacances*, 1967, scène du repas dans la famille anglaise,  
<https://www.youtube.com/watch?v=LQi2vLlporA>, consultée le 16 juillet 2016.

KILANI Leïla, *Sur la planche*, 2011

HITCHCOCK Alfred, *L'homme qui en savait trop*, 1956

## 4. Sites internet

### 4.1 Presse

« À la Mimouna, Netanyahu annonce une accalmie de la violence durant Pessah », 1<sup>er</sup> mai  
2016, Times of Israël : <http://fr.timesofisrael.com/a-la-mimouna-netanyahu-annonce-une-accalmie-de-la-violence-durant-pessah> consulté le 18 février 2016

« Alia El Kasimi, itinéraire d'une toquée », *Femmes du Maroc*, 2015, <http://femmesdumaroc.com/portrait/alia-al-kasimi-itineraire-dune-toquee-24976>, consulté le 6 juillet 2016

BENOMAR Reda, « Les Marocains, friands de fromages... fondus », *L'économiste*, le 24 avril 2017, <https://www.leconomiste.com/article/1011471-les-marocains-friands-de-fromages-fondus>, consulté le 25 juin 2018

BENTALEB Hassan, « Le blé dur, de plus en plus rare au Maroc : Les agriculteurs tirent la sonnette d'alarme », *Libération*, 30 décembre 2011, consulté le 5 juin 2018 sur : [https://www.libe.ma/Le-ble-dur-de-plus-en-plus-rare-au-Maroc-Les-agriculteurs-tirent-la-sonnette-d-alar-me\\_a23987.html](https://www.libe.ma/Le-ble-dur-de-plus-en-plus-rare-au-Maroc-Les-agriculteurs-tirent-la-sonnette-d-alar-me_a23987.html)

« Caobel : 64 ans et 2,5 millions de paquets vendus chaque année », *La vie éco*, 20 octobre 2006, <http://lavieeco.com/news/economie/caobel-64-ans-et-25-millions-de-paquets-vendus-chaque-annee-2158.html>, consulté le 19 décembre 2017

CHAIBI Mehdi, « Mc Donald's vs. Pizza Hut : La guerre des fast food au Maroc », *HuffPost Maroc*, 20 janvier 2015, [https://www.huffpostmaghreb.com/2015/01/20/mc-donalds-fast-food-maroc\\_n\\_6506974.html](https://www.huffpostmaghreb.com/2015/01/20/mc-donalds-fast-food-maroc_n_6506974.html), consulté le 13 juin 2018.

ET-TAYEB Houdaïfa, « Choumicha, le cordon bleu, se met à table », 31 octobre 2003, <http://www.lavieeco.com/news/maroc/societe/choumicha-le-cordon-bleu-se-met-a-table-6291.html>

HADNI Dounia, « Où vivent les Marocains résidant à l'étranger ? (INFOGRAPHIE) », *HuffingtonPost*, 22 avril 2015, [https://www.huffpostmaghreb.com/2015/04/22/mre-maroc-etran-ger-espagne\\_n\\_7116264.html](https://www.huffpostmaghreb.com/2015/04/22/mre-maroc-etran-ger-espagne_n_7116264.html), consulté le 10 septembre 2018.

KABBAJ Nadia, « Les femmes marocaines et le monde du travail », *Conjoncture*, 26 septembre 2014, disponible sur : <http://www.cfcim.org/magazine/21470>, consulté le 5 juin 2018

LAFONT Camille, « Homme, singe, « Le jeu des différences » », 1<sup>er</sup> Août 1917, [https://www.lexpress.fr/actualite/sciences/homme-singe-le-jeu-des-differences\\_1931003.html](https://www.lexpress.fr/actualite/sciences/homme-singe-le-jeu-des-differences_1931003.html)

« Lait, eau, carburant : les Marocains lancent le boycott de la vie trop chère », *Les Observateurs*, 2 mai 2018, <http://observers.france24.com/fr/20180502-maroc-videos-boycott-danone-afriquia-sidi-ali>, consulté le 10 juillet 2018.

« La vache qui rit fait un carton au Maroc », *La vie éco*, <http://www.lavieeco.com/actualite/la-vache-qui-rit-fait-un-carton-au-maroc-5300.html>, page consultée le 6 mai 2013, qui n'existe plus au 1<sup>er</sup> septembre 2018.

LECAPLAIN Guillaume, « Aux Lilas, des jumeaux pionniers du *halal* bio », *Libération*, 24 janvier 2017, [http://www.liberation.fr/france/2017/01/24/aux-lilas-des-jumeaux-pionniers-du-halal-bio\\_1531981](http://www.liberation.fr/france/2017/01/24/aux-lilas-des-jumeaux-pionniers-du-halal-bio_1531981), consulté le 25 juin 2016

« Le boom des touristes chinois au Maroc confirmé en 2018 », publié le 12 août 2018, <https://ledesk.ma/2018/08/12/le-boom-des-touristes-chinois-au-maroc-confirme-en-2018/> consulté le 25 août 2018.

« McDo Maroc dévoile P'tit Beldi, son anti-iftar », *Al Kanz*, 4 juillet 2013 <https://www.al-kanz.org/2013/07/04/ptit-beldi/> consulté le 5 juin 2018

OLLIVIER Théa, « Les secrets du verre Saint-Louis, un must-have de la bourgeoisie marocaine », *Tel Quel*, 5 septembre 2017, consulté le 15 septembre 2018 à l'adresse : [https://telquel.ma/2017/09/05/les-secrets-du-verre-saint-louis-un-must-have-de-la-bourgeoisie-marocaine\\_1560042](https://telquel.ma/2017/09/05/les-secrets-du-verre-saint-louis-un-must-have-de-la-bourgeoisie-marocaine_1560042)

RUGEON Ant, « Les hypermarchés Marjane cesseraient la vente d'alcool », *Tel Quel*, 18 Août 2014, [http://telquel.ma/2014/08/18/hypermarches-marjane-vente-alcool\\_1413137](http://telquel.ma/2014/08/18/hypermarches-marjane-vente-alcool_1413137), consulté le 10 juin 2018

SAAD ALAMI Youness, « Culture du riz. Le Maroc pourrait-il s'inspirer du Vietnam ? », *L'économiste*, publié le 11 août 2016 : <https://www.leconomiste.com/article/1001215-culture-du-riz>, consulté le 10 octobre 2018.

« Sur le créneau du fromage italien », *L'économiste*, 17 mai 2000, <https://leconomiste.com/article/sur-le-creneau-du-fromage-italien>, consulté le 20 juin 2018.

« Tagoulla », sans date, <http://www.dadespress.com/6473>, consulté le 29/08/2015.

TRARI Imane, « Le Maroc lance ses propres labels de pêche », *Challenge*, 1<sup>er</sup> mars 2013, <http://www.challenge.ma/le-maroc-lance-ses-propres-labels-de-peche-7371/>, consulté le 9 juillet 2017.

Phonothèque de la MMSH, carnet d'hypothèse <http://phonotheque.hypotheses.org>.

#### 4.2 Sites personnels

- Quartier industriel d'Agadir : <http://mfd.agadir.free.fr/qi1930-60/>

-U. S. Naval Air Station, Port Lyautey, Kenitra, Morocco : <http://www.portlyautey.com/> consulté en juin-juillet 2018

- Blog culinaire, recette du Selou : <http://amalbidawiya.over-blog.com/article-34709836.html>, consulté le 21 juin 2017

- Blog Choumichabox, recette des Fekkas : [Recette « Petits fekkas salés au fromage rouge »](http://www.choumicha.box.ma/la-cuisine-marocaine/12995/Recette%20Petits%20fekkas%20sal%C3%A9s%20au%20fromage%20rouge.html) [http://www.choumicha.box.ma/la-cuisine-marocaine/12995/Recette Petits fekkas salés au fromage rouge.html](http://www.choumicha.box.ma/la-cuisine-marocaine/12995/Recette%20Petits%20fekkas%20sal%C3%A9s%20au%20fromage%20rouge.html), consulté le 22 juin 2018.

- Blog Les papilles de Mimi, recette de glaçage pour pâtisserie : <http://les-papilles-de-mimi.over-blog.com/article-glacage-au-sirop-talia-82111307.html>, consulté le 4 septembre 2018
- Blog passion culinaire Soupe à la semoule d'orge, *Al belboula*. Photographie tirée du site <http://passionculinaire.canalblog.com/archives/2007/01/24/3793196.html>, consulté le 29/08/2015.
- Blog Fatéma HalTV « Sur la route du couscous », 2 janvier 2012, <http://fatemahaltv.over-blog.com/article-des-saveurs-et-des-gestes-n-1-sur-la-route-du-couscous-presentation-fatema-hal-95969944.html>, consulté le 12 septembre 2018
- Constantine entre hier et aujourd'hui, recette de Tafina : <http://www.constantine-hier-aujourd'hui.fr/laculture/gastronomie/tfina.htm>, consulté le 10 juin 2016
- « Gratin de courgettes au fromage rouge », Cuisine du Maroc, 15 mai 2015, <http://www.cuisinedumaroc.com/gratin/gratin-de-courgettes-au-fromage-rouge/>, consulté le 22 juin 2018.
- Site internet de Dounia LELIA, <http://dounialelia.fr/me/>, consulté le 25 juillet 2016
- SCOLAS Mario, « De la nécessité du « Taarija », percussion marocaine », 16 mai 2013, *Musiques marocaines*, <http://musique.arabe.over-blog.com/article-de-la-necessite-du-tarija-percussion-marocaine-117823980.html>, consulté le 16 septembre 2018
- « Soupe de légumes crevette et fromage », Recette marocaine, <http://recettemarocaine.org/soupes/soupe-de-legumes-crevette-et-fromage-3084.html>, consultée le 22 juin 2018
- « Comment fabriquer le fromage rouge à la maison ? », Recette marocaine, <http://recettemarocaine.org/trucs-et-astuces/comment-fabriquer-le-fromage-rouge-a-la-maison-2821.html>, consulté le 22 juin 2018.

#### 4.3 Sites institutionnels

- Administration Nationale du Tourisme du Viet Nam, Ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme « Le nombre d'arrivées de touristes internationaux au Viet Nam dans l'année 2017 », , 2 janvier 2017, <http://www.vietnamtourism.com/fn/index.php/news/items/14238>, consulté le
- Agri71 est un Média d'informations agricole, viticole et rurale, cette page donne des information sur la volaille : <http://agri71.fr/articles/22-10-2017/9493/Depuis-cette-annee-la-volaille-est-la-viande-la-plus-consommee-dans-le-monde/>
- Agrimaroc : <http://www.agrimaroc.ma/plan-maroc-vert>
- Centre social La Clairière, Nancy [www.centresocialclairiere.org](http://www.centresocialclairiere.org)

-Campus France, pour des statistiques sur les étudiants étrangers en France : [https://ressources.campusfrance.org/publi\\_institu/etude\\_prospect/chiffres\\_cles/fr/chiffres\\_cles\\_n10\\_essentiel.pdf](https://ressources.campusfrance.org/publi_institu/etude_prospect/chiffres_cles/fr/chiffres_cles_n10_essentiel.pdf)

- Etablissement de Communication et de Production Audiovisuelle de la Défense (ECPAD) : <http://archives.ecpad.fr>, consulté le 17 mai 2017

- France Agrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

- Organisation pour la nourriture et l'agriculture (FAO) : [www.fao.org](http://www.fao.org)

- Institut national de statistiques : [www.insee.fr](http://www.insee.fr)

- Institut de France pour consulter le fonds terrier : <http://14-18.institut-de-france.fr/fonds-terrier.php> consulté le 15 mai 2017

- Ministère de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, « Prévenir la carence en fer au Maroc », Bulletin Mensuel d'information et de liaison PNTTA, août 2005, disponible à l'adresse : [https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta\\_131.pdf](https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta_131.pdf), consulté le 10 octobre 2018.

-Ministère du tourisme marocain : <http://www.tourisme.gov.ma/fr/tourisme-en-chiffres/chiffres-cles>, consulté le 10 septembre 2018.

- Église catholique de France : Statistiques religieuses : <http://eglise.catholique.fr/conference-des-veques-de-france/guide-de-leglise/leglise-catholique-en-france-et-en-chiffres/371402-statistiques-de-leglise-catholique-en-france-guide-2017/>, consulté le 17 février 2018.

- Office du développement et de la coopération, <http://www.odco.gov.ma/fr/content/situation-au-31-d%C3%A9cembre-2014>, consulté le 20 août 2018

-Perspective monde, outil pédagogique des grandes tendances mondiales depuis 1945 : <http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/BMEncyclopedie/BMEphemeride.jsp>

- UNESCO, sur le patrimoine culturel immatériel : <https://ich.unesco.org/en/RL/cherry-festival-in-sefrou-00641>, consultée le 16 août 2018.

#### 4.4 Sites privés

- ALIMANI : Fabrique de biscuits et pâtisseries industrielles : <http://www.alimani.ma/>, consulté le 17 juillet 2018

- Argan oil, site commercial israélien de produits à base d'argan : <https://www.arganoil.co.il/en/argan-oil/production-of-pure-argan-oil/>, consulté le 25 août 2018.

- BEL: <https://www.groupe-bel.com/fr/responsabilite/nutrition-et-naturalite/>, consulté le 1<sup>er</sup> septembre 2018.



- FROMITAL : [www.fromital.com](http://www.fromital.com)
- FIRMALAIT : Les objectifs du Plan Maroc vert en ce qui concerne la filière lait sont rappelés sur le site de Fimalait : <http://www.fimalait.ma/fimalait/redynamiser-la-filiere-laitiere/amelioration-massive-de-la-productivite/#more-39>, consulté le 10 octobre 2018.
- Groupe des brasseries du Maroc : <http://www.brasseries-maroc.com/fr/produits/flag-speciale/>, consulté le 15 juillet 2018
- Institut Ipsos, enquête sur les Français et la cuisine : <https://www.ipsos.com/fr-fr/les-francais-et-la-cuisine> consulté le 24 septembre 2018
- Le site [www.mangercasher.com](http://www.mangercasher.com) répertorie les restaurants où l'on peut manger casher en France
- Meriem Cherkaoui, site de consulting, visible ici : <http://meryemcherkaoui.com/consulting/> consulté le 12 septembre 2018.
- Observatoire de la franchise, entretien avec Alain Baron directeur du développement de MARJANE, sans date : <https://www.observatoirede lafranchise.fr/dossier-maroc/interview-MARJANE.htm>, consulté le 15 juillet 2018
- Site internet de la marque Tendre France, <http://www.tendrefrance.fr/>, consulté le 30 juin 2018.
- Trek Maroc Atlas et désert, site d'organisation de trek au Maroc : <http://www.trekmarocplaisir.com/pages/categorie-masquee/brochures.html>, consulté le 2 septembre 2018.

#### 4.5 Forums

- Discussion sur le nouvel an berbère, Hagouza : <https://www.yabiladi.com/forum/hagouza-tradition-voie-disparition-6-2306320.html>
- La Mimouna, article publié le 1<sup>er</sup> mai 2016 : <http://jforum.fr/mimouna-nationale-en-israel-nous-sommes-tous-des-juifs-marocains-video.html>, page consultée le 25 juillet 2016.

# BIBLIOGRAPHIE

Sommaire :

1. Ouvrages de référence et méthodes en sciences sociales
  - a. Ouvrages historiques généraux
  - b. Histoire culturelle
  - c. Sociologie et anthropologie générale
  - d. Sciences de la communication et de l'information
  - e. Philosophie, religion et littérature
  - f. Géographie française et marocaine
2. Histoire du Maroc précolonial et colonial
3. Histoire du Maroc post-colonial
4. Historiographie du colonialisme
5. Les migrations en sciences sociales
6. Sciences humaines et sociales de l'alimentation
7. Sitographie

## 1. Ouvrages de références et méthodes en sciences sociales

- a. Ouvrages historiques généraux :

ABITBOL Michel, *Histoire du Maroc*, Paris, Perrin, 2009, 673 p.

BLOCH Marc, *Apologie pour l'histoire ou le métier d'historien*, Paris, A. Colin, 1993, 110 p.

BOURNAZEL Éric, POLY Jean-Pierre, « Qu'est-ce qu'un système féodal ? Ou introduction à l'étude du gouvernement féodal », in Jean-Pierre Poly *et al.*, *Les féodalités*, Presses Universitaires de France « Histoire générale systèmes politiques », 1998, p. 3-12

BRAUDEL Fernand, *Grammaire des civilisations*, Flammarion, Paris, 1993, 752 p.

BRAUDEL Fernand, *La Méditerranée*, Paris, Arts et métiers graphiques, 1977 ; réédition en poche, Champs, Flammarion, 1985

BRUNSCHWIG Henri, « Un faux problème : l'ethno-histoire », *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 1965, vol. 20, n°2, pp. 291-300

CRONIER Emmanuelle, *Permissionnaires dans la Grande Guerre*, Paris, Belin, 2014

GANSHOF François-Louis, *Qu'est-ce que la féodalité ?* Bruxelles, 1957, 5<sup>e</sup> édition, Paris, 1982

HUNTINGTON Samuel, *Le choc des civilisations*, Éditions Odile Jacob, Paris, 1997

- MENDES FERRÃO José E., *Le voyage des plantes et les grandes découvertes*, Paris, Chandeigne, 2003, 382 p.
- MESSAOUDI Alain, *Les arabisants et la France coloniale, savants, conseillers, médiateurs, 1780-1930*, Lyon, ENS –éditions, 2015, 554 p.
- MORIN Edgar, « Penser la Méditerranée et méditerranéiser la pensée », *Confluences Méditerranée*, n° 28, hiver 1998-1999
- NOIRIEL Gérard, *Introduction à la socio-histoire*, Paris, La Découverte, coll. Repères-Histoire, 2006, 128 p.
- PASTOUREAU Michel, *Le cochon, histoire d'un cousin mal aimé*, Gallimard, 2009, 159 p.
- RÉMOND René, « Regard sur le siècle revisité », *Cahier d'histoire immédiate*, n°30-31 (numéro spécial. *Actes du Colloque Bilan et perspectives de l'histoire immédiate*), automne 2006-printemps 2007
- REVEL Jean-François (dir), *Jeux d'échelles : la micro-analyse à l'expérience*, Paris, Gallimard, le Seuil, 1996, 243 p.
- SAID Edward W., *L'Orientalisme. L'Orient créé par l'Occident*. Editions du Seuil, 1978, octobre 2005 pour cette édition, pp. 456-457
- SANTUCCI Jean-Claude, *Le Maroc actuel. Une modernisation au miroir de la tradition ?*, Institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman, Éditions du CNRS, 1992
- SOULET Jean-François, *L'histoire immédiate. Historiographie, sources et méthodes*. Armand Colin, deuxième édition, Paris, 2012
- VERMEREN Pierre, *Misère de l'historiographie du « Maghreb » post-colonial. 1962-2012*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2012
- VERMEREN Pierre, « L'historiographie des deux côtés de la Méditerranée », *Histoire@Politique*, vol. 15, no. 3, 2011, pp. 147-166
- VEYNE Paul, *Comment on écrit l'histoire*, 1971, Editions du Seuil, 1978
- WACHTEL Nathan, *Des archives aux terrains. Essais d'anthropologie historique*, Paris, Seuil, Gallimard, 2014, 544 p.
- WIEVIORKA Annette, *L'ère du témoin*, Plon, 1998, 189 p.
- YOUNG Robert J., *Pouvoir et passions, Louis Barthou et la 3<sup>e</sup> République*, Pau, Marrimpouey, 2012

## b. Histoire culturelle

CHARLE Christophe, « Comparaisons et transferts en histoire culturelle de l'Europe. Quelques réflexions à propos de recherches récentes », *Les cahiers Irice*, 2010/1, (n°5), p. 51-73

CHARTIER Roger, « La nouvelle histoire culturelle existe-t-elle ? », *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [En ligne], 31 | 2003, mis en ligne le 15 septembre 2008, consulté le 15 mars 2015

CORBIN Alain, *Le miasme et la jonquille*, Paris, Champs Flammarion, 2001

CORBIN Alain, COURTINE Jean-Jacques, VIGARELLO Georges (sous la dir.), *Histoire du corps*, trois volumes, Paris, Éditions du Seuil, 2011

ESPAGNE Michel, *Les transferts culturels franco-allemands*, Paris, 1999, 286 p.

FLECHET Anaïs, « Si tu vas à Rio... » *La musique populaire brésilienne en France au XXe siècle*. Armand Colin, Paris, 2013, 389 p.

FRANCFORT Didier, *Le chant des nations. Musique et culture en Europe (1870-1914)*. Hachette Littérature, 2004, 462 p.

GAULIE Armelle, SZMIDT Agnieszka et FRANCFORT Didier, « Approche interdisciplinaire des pratiques numériques d'appropriation musicale », *Interfaces numériques*, (4)3, 421-436, 2015

GUESSOUS Fouad, *Anthologie de la poésie du melhoun marocain*, Édition bilingue, Paris, L'Harmattan, 2014, 567 p.

HOBBSAWM Éric, RANGER Terence (dir.), *L'Invention de la tradition*. Traduction de Christine Vivier, Editions Amsterdam, 352 p.

JOYEUX-PRUNEL Béatrice, « Les transferts culturels » Un discours de la méthode. In *Hypothèses*, 2003/1, pp.149-162

JULIEN Marie-Pierre, ROSSELIN Céline, *La culture matérielle*, La Découverte, 2005.

LESOURD Elsa, DELESSE Catherine, DENOOZ Laurence, *Passeurs de culture et transferts culturels*, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 2015, 580 p.

MARTINO Laurent, *Sous le signe de la lyre, les ensembles à vent en Europe, des années 1940 aux années 1980, une culture transnationale*, dirigée par Didier Francfort à l'université de Lorraine, le 14 octobre 2016.

NOËL Jean-Sébastien, *Le silence s'essouffle : mort, deuil et mémoire chez les compositeurs ashkénazes : Europe centrale et orientale-États-Unis, 1880-1980*, Nancy, PUN-Éditions universitaires de Lorraine, 2016, 470 p.

ORY Pascal, *L'histoire culturelle*, Paris, PUF, coll. « Que sais-je ? », 127 p.

ROBERT JAUSS Hans, *Pour une esthétique de la réception*, traduit de l'allemand par Claude Maillard, Préface de Jean Starobinski, Gallimard, 1972

ROSELLO, Mireille, *Encontres méditerranéennes. Littératures et cultures France-Maghreb*. Paris, L'Harmattan, 2006, 271 p.

STEPANYANTS Marietta, « Marqueurs culturels et valeurs universelles », *Diogène*, 2007/3 (n°219), pp.16-30

VENAYRE Sylvain (dir.), *Le siècle du voyage. Sociétés & Représentations*, Paris, ISOR /credhess, n°21, 2006

VILLARD Florent, « La Chine (postmoderne) créée par le tourisme : Le tai-chi, l'opium, Mao et la techno », in Franck MICHEL, Jean-Marie FURT (dir.) *Tourismes et identités*, Paris, L'harmattan, 2006

WEBER Anne-Gaëlle, « Le genre romanesque du récit de voyage scientifique au XIX<sup>e</sup> siècle », *Sociétés & Représentations*, vol. 21, no. 1, 2006, pp. 59-77.

c. Sociologie et anthropologie générale

*Anne Dufourmantelle invite Jacques Derrida à répondre De l'hospitalité*

AGUIRRE BELTRAN Gonzalo, *El proceso de aculturacion*, Universidad nacional autonoma de Mexico, dirección general de la publicaciones, 1957.

BOURDIEU Pierre, *Les règles de l'art. Genèse et structure du champ littéraire*, Paris, Seuil, « Libre examen », 1992

CORTESORO Régis, *Les centres sociaux, entre participation et cohésion sociale*, Centre Emile Durkheim, université Bordeaux Segalen, n°160, 2013

DARBON Sébastien, *Des jeunes filles toutes simples : ethnographie d'une troupe de majorettes en France*, Paris, 1995, 261 p.

DESCAMPS Florence, *L'historien, l'archiviste et le magnétophone. De la constitution de la source orale à son exploitation*. Nouvelle édition [en ligne]. Paris : Institut de la gestion publique et du développement économique, 2005

DUBAR, Claude, *La crise des identités. L'interprétation d'une mutation*, Paris, Puf, coll. Le lien social, 239 p.

ELIAS Norbert, *La civilisation des mœurs*, Paris, Presses Pocket, collection Agora, 1989

FERRIÉ Jean-Noël, *La religion de la vie quotidienne chez les Marocains musulmans. Rites, règles et routine*. Karthala, Paris, 2004. 244 p.

GOTMAN Anne, *Le sens de l'hospitalité*, PUF, collection : Le lien social

- GRENON Michel, « La notion d'acculturation entre l'anthropologie et l'historiographie. », *Lekton*, vol.II, n°2 1992, pp. 13-43.
- GUILLON Michèle, TABOADA-LEONETTI Isabelle, *Le Triangle de Choisy. Un quartier chinois à Paris*, Paris, CIEME/L'Harmattan, 1986
- HALBWACHS Maurice, *La classe ouvrière et les niveaux de vie* (thèse de doctorat présentée à la Faculté des Lettres de l'Université de Paris) Paris, Alcan, 1913
- HAMEL Jacques, « La socio-anthropologie, un nouveau lien entre la sociologie et l'anthropologie », *Socio-anthropologie*, 1, 1997
- HARROUD Tarik, « Les pratiques de « résistance » dans les *malls* de Rabat-Salé : accessibilité et usage social d'un espace sélectif », *Cultures & Conflits* [En ligne], 101 | printemps 2016, mis en ligne le 19 mai 2017, consulté le 25 mai 2016
- LE BRETON David, *La sociologie du corps*, Paris, Puf, coll. Que sais-je ?, 1992
- LE BRETON David, *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, Puf, collection Quadrige, p. 150.
- MARTINIELLO Marco, *La démocratie multiculturelle*. Paris, Presses de sciences Po, 2011
- MAUSS Marcel, *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, 1925
- MAUSS Marcel, « Les techniques du corps », *Journal de Psychologie*, vol. XXXII, n° 3-4, 15 mars-15 avril 1936.
- POUESSEL Stéphanie, « Du village au « village-global » : émergence et construction d'une revendication autochtone berbère au Maroc », *Autrepart*, 2006/2 (n° 38), p. 119-134
- RACHIK Hassan, *Le proche et le lointain. Un siècle d'anthropologie au Maroc*, Parenthèses/MMSH, 2012, 270 p.
- RACHIK Hassan, *Les repas sacrificiels : essais sur le rituel du Ma'rouf dans une tribu du Haut Atlas*, thèse de Doctorat d'Etat, Casablanca, 1986
- ROCHER Guy, Introduction à la sociologie. Première partie : L'action sociale, chapitre IV. Montréal, Editions Hurtubise HMH Itée, 1992, troisième édition
- SKOUNTI Ahmed, « L'hospitalité berbère, prolongement d'un récit gellnerien », *Etudes et documents berbères*, 24, 2006, p.149-158, p. 154.
- SIBEUD Emmanuelle, « Un ethnographe face à la colonisation : Arnold Van Gennep en Algérie (1911-1912) », *Revue d'Histoire des Sciences Humaines*, vol. n° 10, no. 1, 2004
- VAN GENNEP Arnold, *Le folklore français*, A. et J. Picard, 1958. Editions Robert Laffont S.A., Paris, 1999

WACHTEL Nathan, « L'acculturation », dans *Faire l'Histoire*, t. 1, J. Le Goff et P. Nora dir., Paris, 1974, p. 174-202, p.180

WENDLING Thierry, « Us et abus de la notion de fait social total. Turbulences critiques », *Revue du Mauss* 2010/2 (n°36), p. 87-99

d. Sciences de la communication et de l'information

BOUTAUD Jean-Jacques, *Le sens gourmand, de la commensalité-du goût-des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005

LARDELLIER Pascal (dir.), *À fleur de peau, corps, odeurs et parfums*, Paris, Belin, 2003

STENGEL Kilien, *Les gestes culinaires, mise en scène de savoir-faire*, L'Harmattan, 2017, p. 9

e. Philosophie, religion et littérature

BARTHES Roland, *L'Empire des signes, les sentiers de la création*, Editions Albert Skira, 1993, première édition en 1970

BOUVERESSE Jacques, *Peut-on ne pas croire ? Sur la vérité, la croyance et la foi*, Agone, 2007

ESPOSITO John L., *The Oxford encyclopedia of the Islamic world*, New York, Oxford university press, volume 3, 2009

MARGEL Serge, « Philosophie de la religion. Remarques sur les illusions transcendantales du discours », *Philosophie et religion*, n°169, janvier-mars 2015, p.123-141

PONGE Francis, *Le parti pris des choses*, coll. « Métamorphoses », NRF-Gallimard, 1942 ; réédition in *Œuvres complètes*, NRF, tome 1, 1999

SÉGAL Jérôme, *Athée et Juif. Fécondité d'un paradoxe apparent*, Éditions matériologiques, 2016, 204 p.

f. Géographie française et marocaine

LARBI Aziz, MORMONT Marc et ALLALI Khallil, « Effets de la marchandisation de l'arganier sur la vie socioéconomique des populations de l'arganeraie marocaine », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Vol. 13, n° 1, avril 2013

BAUMER Michel et ZERAÏA Léïla, « La plus continentale des stations de l'arganiers en Afrique du Nord », dans *Revue forestière française*, Nancy, ENGREF, Ecole nationale du génie rural, des eaux et des forêts, vol. 51, n° 3, mars 1999, p. 446-452

CHRISTOPHE, Bernard (dir.), PÉREZ, Roland (dir.), *Agro-ressources et écosystèmes : Enjeux sociétaux et pratiques managériales*, Nouvelle édition [en ligne]. Villeneuve d'Ascq : Presses universitaires du Septentrion, 2012

CORBILLÉ Sophie, « Paris-Métropole à l'épreuve du vécu métropolitain des quartiers gentrifiés du nord-est de Paris », in *Quaderni*, vol. 73, n° 1, 2010, pp. 75-88

EDELBUTTE Simon, « Reconversion industrielle ou redéveloppement territorial ? L'exemple de Thion-les-Vosges, ancienne ville-usine textile lorraine », *Géoconfluences*, [en ligne], [consulté le 18 octobre 2016],

EDELBUTTE Simon, « Que reste-t-il du textile vosgien ? », *L'information géographique*, 2008/2, (vol.72), p.66-88

FAOUZI Hassan, « L'arganeraie marocaine, un système traditionnel face aux mutations récentes : le cas du territoire des Haha, Haut Atlas occidental », *Norois*, n°242, 2017, pp.57-81

GILLOT Gaëlle, « Les coopératives, une bonne mauvaise solution à la vulnérabilité des femmes au Maroc ? », *Espace populations sociétés*, 2016/3

GUÉTAT-BERNARD, Hélène (dir.) ; SAUSSEY, Magalie (dir.). *Genre et savoirs : Pratiques et innovations rurales au Sud*. Nouvelle édition, Marseille : IRD Éditions, 2014

NERDA A., ETESHOLAA E, BOROWYC N., MIZRAHIAB Y., « Growth and oil production of argan in the Negev Desert of Israel », *Industrial Crops and Products*, Volume 2, Issue 2, February 1994, pages 89-95

ROMAGNY Bruno, « L'IGP Argane, entre patrimonialisation et marchandisation des ressources », *Maghreb - Machrek*, vol. 202, n° 4, 2009, pp. 85-114

## **2. Histoire du Maroc précolonial et colonial**

ABÉCASSIS Frédéric, DIRÈCHE Karima, AOUAD Rita, *La bienvenue et l'adieu. Migrants juifs et musulmans au Maghreb XVe – XXe siècle*, Casablanca, Karthala, La Croisée des chemins, 2012, 685 p.

ABITBOL Michel (dir.), *Relations judéo-musulmanes au Maroc. Perceptions et réalité*, Paris, Stavit, 1997, 367 p.

BEKRAOUI Mohamed, *Les Marocains dans la Grande Guerre (1914-1919)*, préface de Jean Claude Allain, Rabat, Publications de la commission marocaine d'histoire militaire, 2009, 398 p.

BERDOUZI Mohamed, *Structures du Maroc précolonial, critique de Robert Montagne*, Casablanca : Editions de la Croisée des Chemins, Conseil National des Droits de l'Homme, 2012, 149 p.



- BERQUE Jacques, « Rites alimentaires dans les zaouïa », *Al Younsi*, 1958, pp. 127-129
- BIN NUN Yigal, « La quête d'un compromis pour l'évacuation des juifs du Maroc », *Pardès*, 2003/1, n°34, pp.75-98
- BOUDRARI Hassan, « Quand les saints font les villes », *Annales ESC*, n°3, 1985, vol 40, pp. 489-508
- CAMPISI Alfonso, *Voyageurs arabes en Sicile normande XI<sup>e</sup> -XII<sup>e</sup> siècles*, mc-éditions, 2013.
- CAMPS Gabriel, *Les Berbères, mémoire et identité*, Actes Sud, 2007
- CHEBEL Malek, *L'esclavage en terre d'Islam : un tabou bien gardé*, Paris, Hachette littératures, 2009, 496 p.
- CHOURAQUI André, *Histoire des juifs en Afrique du Nord*, Paris, Hachette, 1985, 620 p.
- COHEN David, « Lyautey et le sionisme, 1915-1925 », *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 67, n°248-249, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> trimestres 1980, pp. 269-300
- COQUERY-VIDROVITCH, Catherine. « Vendre : le mythe économique colonial », *Culture coloniale 1871-1931*. Autrement, 2003, pp. 163-175.
- EL QADERY Mustapha, « La justice coloniale des « berbères » et l'État national au Maroc », *L'Année du Maghreb* [En ligne], III | 2007, mis en ligne le 01 novembre 2010, consulté le 24 septembre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/anneemaghreb/349> ; DOI : 10.4000/anneemaghreb.349, p. 16.
- FERHAT Halima, *Sabta des origines au XIV<sup>ème</sup> siècle*, ed. Rabat : Ministère des Affaires Culturelles, 1993, 495 p.
- FERHAT Halima, *Le soufisme et les zaouïas au Maghreb*, Casablanca, Ed. Toubkal, 2003
- FERHAT Halima, « Frugalité soufie et banquets de zaouyas : l'éclairage des sources hagiographiques », *Médiévales*, n°33, 1997, pp. 69-73.
- HATTON Georges, *Les enjeux financiers et économiques du Protectorat marocain (1936-1956). Politique publique et investisseurs privés*, Publications de la société française d'histoire d'outre-mer, Paris, 2009, 448 p.
- JALIESKI Jean-François, « Entre gratitude forcée, rejet et coercition : les travailleurs coloniaux de la Grande Guerre », *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, vol. 91, n° 3, 2008, pp. 84-89.
- JULIEN Charles-André, *Le Maroc face aux impérialismes : 1415-1956*, Éditions du Jaguar, 2011 (1<sup>re</sup> éd. 1978), 549 p.

LIAUZU Claude, *Histoire de l'anticolonialisme en France du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Armand Colin, 2007, p. 282

PERENNES Jean-Jacques, *L'eau et les hommes au Maghreb : contribution à une politique de l'eau en Méditerranée*, Paris, Khartala, 1993, 646 p.

PORTÈRES Roland, « Les appellations des céréales en Afrique », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*. Vol. 5, N°11, novembre 1958. pp. 732-761

RIVET Daniel, *Lyautey et l'institution du protectorat français au Maroc 1912-1925*, tome 1, Paris, L'Harmattan, 1988

SEBTI Abdelahad, « Les mille et un usages de la ztâta », *Zamane*, n°37, 2013

SEGONZAC (Marquis de) René, *Au cœur de l'Atlas. Mission au Maroc 1904-1905*, Emile Larose, libraire éditeur, Paris, 1910, 797p.

TOLÉDANOS Attias, Ruth, « L'antisémitisme au Maroc du début du XX<sup>e</sup> siècle. Une mémoire ignorée », *Pardès*, 2003/1, n° 34, p. 61-73.

WOLFROM Gustave, *Le Maroc : ce qu'il faut en connaître*. Ouvrage suivi d'un compte-rendu de la conférence d'Algésiras, Publié sous le patronage du comité du Maroc, Paris, A. Challamel éditeur, 1906, 292 p.

ZYTNIKI Colette, *Les Juifs du Maghreb. Naissance d'une historiographie coloniale*, Paris, PUPS, coll. « Cahiers Alberto Benveniste », 2011, 391 p.

ZYTNIKI Colette, « Babouches et nus-pieds. Perceptions antagoniques des frontières juridico-politiques entre juifs et musulmans dans le Maroc pré-colonial », Michel Bertrand, *Les sociétés de frontières : de la Méditerranée à l'Atlantique, XVI<sup>e</sup> -XVIII<sup>e</sup> siècles*, Navidad planas, 2011, pp.357

ZYTNIKI Colette, et Kazdaghli Habib (dir.), *Le Tourisme dans l'Empire français. Politiques, pratiques et imaginaires (XIX<sup>e</sup> -XX<sup>e</sup> siècle) : un outil de la domination coloniale ?*, Société française d'histoire d'outre-mer, 2009, 440 p.

### **3. Histoire du Maroc postcolonial**

AMAHAN Ali, *Mutations sociales dans le Haut Atlas. Les Ghoujdama*. Editions de la maison des sciences de l'homme, Paris, 1998. Editions La Porte, Rabat.

ARAQUE JIMÉNEZ Eduardo et CRESPO GUERRERO José Manuel, « Tourisme, territoire et environnement sur la côte méditerranéenne du Maroc », *Cahiers de la Méditerranée*, n°81, 2010

AZZOU El-Mostafa, « La présence militaire américaine au Maroc, 1945-1963 », *Guerres mondiales et conflits contemporains*, n°210,2, 2003, p. 125-132

BELLAOUI Ahmed, « Le haut atlas occidental quarante ans après », *Désert et montagne au Maroc, hommage à Jean Dresch*, numéro spécial de la *Revue de l'occident musulman et de la Méditerranée*, Aix-en Provence, Edisud, 1987

BENHALIMA Hassan, *Petites villes traditionnelles et mutations socio-économiques au Maroc, le cas de Sefrou*, Publications de la faculté des lettres et des sciences humaines de Rabat, 1987, 332 p., p.117

BOUJROUF Saïd, HASSANI Elmostafa, « Toponymie et recomposition territoriale au Maroc : Figures, sens et logiques », *L'espace politique*, n°5, février 2008

BOUMEAZA Taieb, SBAI Abdelkader, SALMON Marc, BENATA Mohamed et OZER André, « Impacts écologiques des aménagements touristiques sur le littoral de Saïdia, Maroc oriental », *Méditerranée*, n° 115, 2010

DAGRI Taoufik, EL OMARI Soukaina, « Du tourisme de masse au tourisme rural au Maroc : le cas de la commune rurale d'Asni », *Études caribéennes*, n°31-32, Août-Décembre 2015

EL AOUIFI Nourredine, *La Marocanisation*, cité par Ghassane WAIL EL KARMOUNI, « Un siècle de capitalisme au Maroc », *Economie/Entreprise*, Août-septembre 2011, pp.16-34

HAMMOUDI, Abdallah, *Giving and receiving yeast : or how to keep radically different identities together*. Visible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=XdxV274f0H8>

HILLALI Mimoun, *La politique du tourisme au Maroc*, L'Harmattan, 2008, 296 p.

*Ibid.*, « Du tourisme et de la géopolitique au Maghreb : le cas du Maroc », *Hérodote* 2007/4 (n° 127), p. 47-63

LAUBADÈRE André de, « Le statut international du Maroc depuis 1955 », *Annuaire français de droit international*, volume 2, 1956. pp. 122-149

LAROUÏ Abdallah, *L'Idéologie arabe contemporaine : Un essai qui a marqué la production intellectuelle arabe*, 1967 ; La Découverte, 1982

LE COZ Jean, « L'opération-labour au Maroc : tracteur et sous-développement », *Méditerranée*, 1961

MOULOUDI Hicham, *Les ambitions d'une capitale. Les projets d'aménagement des fronts d'eau de Rabat*, Centre Jacques Berque, 2015

RIVET Daniel, *Histoire du Maroc, de Moulay Idrîs à Mohammed VI*, Fayard, 2012

SAUL Samir, *Intérêts économiques français et décolonisation de l'Afrique du Nord (1945-1962)*, librairie Droz, 2016, 768 p.

SUÁREZ COLLADO Angela, « L'activisme de la diaspora amazighe en Espagne : opportunités et limites pour une action continue » In : *Les revendications amazighes dans la*

*tourmente des « printemps arabes » : Trajectoires historiques et évolutions récentes des mouvements identitaires en Afrique du Nord* [en ligne]. Rabat : Centre Jacques-Berque, 2017

SWEARINGEN Will D., « Terre, politique et pouvoir au Maroc », *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée*, 1987, n°45, pp. 41-54

RAUZIER Marie-Pascale, *Moussems et fêtes traditionnelles au Maroc*, photographies de Cécile Tréal et Jean-Michel Ruiz, Paris : ACR éd., 1997, 192p

VAIREL Frédéric, *Politique et mouvements sociaux au Maroc : la révolution désamorcée ?* Paris, Presses de Sciencepo, 2014

VELLAS François, MEHADJI Zouhair, « Les stratégies touristiques du secteur privé au Maroc », *Téoros*, n°24-1, 2005, pp. 31-36

VERMEREN Pierre, *Histoire du Maroc depuis l'indépendance*, Paris, Editions La découverte, réédition 2016

WAIL EL KARMOUNI Ghassane, « Un siècle de capitalisme au Maroc », *Economie/Entreprise*, Août-septembre 2011, pp.16-34, p. 27.

#### **4. Historiographie du colonialisme**

AGERON Charles-Robert, « Les colonies devant l'opinion (1919-1939) », in *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 77, n°286, 1er trimestre 1990, pp.31-73

BLANCHARD Pascal, LEMAIRE Sandrine, BANCEL Nicolas, *Culture coloniale en France. De la révolution française à nos jours*. Paris, CNRS éditions, 2008.

COHEN David, « Lyautey et le sionisme, 1915-1925 », *Revue française d'histoire d'outre-mer*, tome 67, n°248-249, 3e et 4e trimestres 1980, pp. 269-300

DUSSERRE Aurélia, « Pratique de l'espace et invention du territoire. La Reconnaissance au Maroc (1883-1884) de Charles de Foucault », *Rives méditerranéennes*, n°34, 2009, pp. 57-88

EL MECHAT Samia, (dir.), *Coloniser, pacifier, administrer XIXe-XXe siècles*. Paris, CNRS éditions, 2014

JAGIELSKI Jean-François, « Entre gratitude forcée, rejet et coercition : les travailleurs coloniaux de la Grande Guerre », *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, vol. 91, n° 3, 2008, pp. 84-89

MALON Claude, *Le Havre colonial de 1880 à 1960*, Le Havre, Publications des universités de Rouen et du Havre, Presses universitaires de Caen, 2005, 681 p.

MEMMI Albert, *Portrait du colonisé, précédé de portrait du colonisateur*, Paris, Buchet-Chastel, 1957.

MEYNIER Gilbert, *L'Algérie et la France, deux siècles d'histoire croisée*, Paris, L'Harmattan, 2017

MEYNIER, Gilbert, *L'Algérie révélée, la guerre de 1914-1918 et le premier quart du XX<sup>e</sup> siècle*, préface de Pierre Vidal-Naquet, Genève, librairie Droz, 1981, 793 p.

POUILLON François, *Le dictionnaire des orientalistes de langue française*, Editions KHARTALA, 2008

TOLÉDANO ATTIAS Ruth, « L'antisémitisme au Maroc du début du XX<sup>e</sup> siècle. Une mémoire ignorée », *Pardès*, 2003/1, n° 34, p. 61-73.

## 5. Les migrations en sciences sociales

AMMN (Association des mineurs marocains du Nord-Pas-de-Calais), *Du bled aux coronas. Un rêve trahi*, préface de Pascal Blanchard

ATOUF Elkbir, *Aux origines historiques de l'immigration marocaine en France 1910-1963*, Connaissances et savoirs, 2009

ATOUF Elkbir, *Les Marocains en France de 1910 à 1965, L'histoire d'une immigration programmée*. Entre mondialisation et protection des droits – Communication au colloque Dynamiques migratoires marocaines : histoire, économie, politique et culture Casablanca, 13, 14 et 15 juin 2003.

BABY-COLLIN Virginie, MAZELLA Sylvie, MOURLANE Stéphane, REGNARD Cécile, SINTÈS Pierre (sous la dir.), *Migrations et temporalités en Méditerranée. Les migrations à l'épreuve du temps (XIX<sup>e</sup> –XX<sup>e</sup> siècle)*, Karthala, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, 2017

BEKRAOUI Mohamed, *Les Marocains dans la Grande Guerre (1914-1919)*, préface de Jean Claude Allain, Rabat, Publications de la commission marocaine d'histoire militaire, 2009, 398 p.

BELBAH Mustapha, VEGLIA Patrick, « Pour une histoire des Marocains en France », *Hommes et migrations*, n°1242, mars-avril 2003, pp. 18-31

BERBAGUI Dalila, « Commerce et petite entreprise étrangère dans la ville (1980-2002) », *Ethnologie française*, XXXV, 2005, 1, pp. 109-115

BERDUGO-COHEN, Marie, COHEN Yolande, LÉVY Joseph, *Juifs marocains à Montréal, Témoignages d'une immigration moderne*. Montréal : VLB Éditeur, 1987, 211 p.

BERBARDOT Marie-José, Les associations et l'administration nationale chargée de l'intégration des immigrés : une analyse depuis « l'intérieur », *Migrations Société* 2017/4 (N° 170), p. 91-108

BLANC-CHALÉARD Marie-Claude, *Histoire de l'immigration*, La Découverte & Syros, Paris, 2001

COHEN Muriel, « Contradictions et exclusions dans la politique de regroupement familial en France (1945-1984), *Annales de démographie historique* 2014/2 (n°128), p. 187-213

DIMINESCU Dana, «Présentation», *Réseaux*, 2010/1 n° 159, p. 9-13

*Ibid.*, « Le migrant connecté : pour un manifeste épistémologique », *Migrations Société*, n° 102, novembre-décembre 2005, pp. 275-293

DORAÏ Kamel, HILY Marie-Antoinette, LOYER Frantz, et MA MUNG Emmanuel (dir.), *Bilan des travaux sur la circulation migratoire*, Ministère de la Solidarité et de l'Emploi, Poitiers, Migrinter, 1998, 105 p.

DORNEL Laurent, « Les usages du racialisme. Le cas de la main-d'œuvre coloniale en France pendant la Première Guerre mondiale », *Génèses*, n°20, septembre 1995, pp. 48-72

EL YAZAMI Driss, GASTAUT Yvan, YAHY Naïma (DIR.) *Généralités. Un siècle d'histoire culturelle des Maghrébins en France*. Paris, Gallimard, Génériques, Cité Nationale de l'Histoire de l'Immigration, 2009, 349 p.

ESCAFRE-DUBLET Angéline, « Aux origines de la revue *Hommes & Migrations*. L'association Amana et la création des *Cahiers nord-africains* (1945-1965) », *Hommes & Migrations*, 2015/1 (n° 1309), p. 158-161.

FILHON Alexandra, « Parler berbère en famille : une revendication identitaire », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 23, n°1, 2007

GALLORO Piero-D, BOUBEKER Ahmed, *Histoire et mémoires des immigrations en région lorraine*, rapport final commandé par l'Acisé, mai 2007

*Hommes et Migrations*, Diaspora marocaine, n°1303, juillet-août-septembre 2013

JAGIELSKI Jean-François. « Entre gratitude forcée, rejet et coercition : les travailleurs coloniaux de la Grande Guerre », *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, vol. 91, n° 3, 2008, pp. 84-89

LACROIX Thomas, « Les commerçants soussis en France : entre communautarisme et mondialisation ». *Panoramiques*, 2003, pp.70-76.

LAMCHICHI Abderrahim, « L'immigration marocaine en France, changements et ruptures », *Confluences Méditerranée*, n°31, automne 1999

MADOUÏ Mohamed, « Les petits entrepreneurs d'origine maghrébine », *Hommes et migrations*, n°1266, p. 8-19

MA MUNG Emmanuel, BODY-GENDROT Sophie, HODEIR Catherine, «L'expansion du commerce ethnique : Asiatiques et Maghrébins dans la région parisienne », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 8, n°1,1992. pp. 39-59.

MULLER Laurent, TAPIA Stéphane (de), *Migrations et cultures de l'entre-deux*, L'Harmattan, Paris, 2010, 260 p.

NEDELUCU Mihaela, « (Re)penser le transnationalisme et l'intégration à l'ère du numérique. Vers un tournant cosmopolitique dans l'étude des migrations internationales ? », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 26 - n°2, 2010, pp. 33-55

NOIRIEL Gérard, *Immigration, antisémitisme et racisme en France : Discours publics, humiliations privées (XIXe-XXe siècle)*, Paris, Fayard, coll. Littérature générale, 2007, 717 p.

PÉRALDI, Michel (dir.), *Cabas et containers : activités marchandes informelles et réseaux migrants transfrontaliers*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2001, 371 p.

POINSOT Marie, HAL Fatéma, « Partage et transmission de la cuisine marocaine en France, *Hommes et Migrations*, n°1283, 2010, p.24-31, p.26.

PONTY Janine, « Les étrangers et le droit d'association au XX<sup>e</sup> siècle ». *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, n°69, 2003. Regard sur les associations, sous la direction de Robert Frank IRTS, pp. 24-25.

RAY, Joanny, *Les Marocains en France*, Paris, Librairie du Recueil Sirey, 1938

SAYAD Abdelmalek, *La double absence. Des illusions de l'émigré aux souffrances de l'immigré*. Préface de Pierre Bourdieu. Seuil, 1999, 443 p.

SIMON Patrick, TAPIA Claude, *Le Belleville des Juifs tunisiens*, Paris, Autrement, 1998, 189 p.

TARRIUS Alain, *La mondialisation par le bas. Les nouveaux nomades de l'économie souterraine*, Balland, Paris, 2002, 170 p.

TUDURY Guy, *La prodigieuse histoire des Mahonnais en Algérie*, éditions Lacour, collection La Saint-Soleil, Nîmes, 1992, 83p.

VERTOVEC Steven, « Conceiving and researching transnationalism », *Ethnic and Racial Studies*, 22 (2), 1999, pp. 447-462

WIHTOL DE WENDEN Catherine, *Atlas des migrations : un équilibre mondial à inventer*, Paris, Autrement, 2012, 96 p.

WIHTOL DE WENDEN Catherine, « Islam, immigration et intégration européenne », *Cahier d'études sur la Méditerranée orientale et le monde turco-iranien*, n°33, 2002

## **6. Sciences humaines et sociales de l'alimentation**

AÏT HAMZA Mohamed, « Les céréales dans le Maroc du centre-ouest », *Méditerranée*, n°88, 1998, pp. 27-32

ALLALI Fadoua, « Évolution des pratiques alimentaires au Maroc », UM6SS EDITIONS, *International Journal of Medicine and Surgery*, 2017, Volume 4, Special Issue, ID 145

ALMEIDA TOPOR (d'), Hélène, *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe siècle*. Armand Colin, Paris, 2006, 350 p.

ANDRIEUX Jean-Yves, Harismendy, Patrick (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Presses universitaires de Rennes, coll. Table des hommes, 2013, 340 p.

ASSAN Valérie, NIZARD Sophie, « Les livres de cuisine juive : à la recherche d'un monde perdu ? », *Archives Juives* 2014/1 (Vol. 47), p. 113-131

BAHLOUL Joëlle, *Le culte de la table dressée : rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, PUF, 1983, 304 p.

BENKHEIRA Mohammed Hocine, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Presses universitaires de France, 2000

BERGEAUD-BLACKLER Florence, « De la viande *halal* à l'*halal food*. Comment le *halal* s'est développé en France ? », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 21-n°3, 2005, pp. 125-147

BERGEAUD-BLACKLER Florence, *Le marché halal ou l'invention d'une tradition*, Paris, Seuil, 2017, 264 p.

BERGEAUD-BLACKLER Florence, (dir.), *Les sens du halal, une norme dans un marché mondial*, Paris, CNRS éditions, 2015, 340 p.

BERGEAUD-BLACKLER Florence, *Comprendre le Halal*, Bruxelles, Edipro, 2010, 156 p.

BERGEAUD-BLACKLER Florence, « L'Etat, le culte musulman et le halal business. Le financement du culte et des pratiques musulmans en France », Dir Randi Deguilhem, Presses Universitaires de Provence, 2005.

BEVILACQUA Salvatore, « La fortune de la diète méditerranéenne, De la médicalisation à la patrimonialisation », *Palaver*, 2015, n°1, 315-348

BEVILACQUA Salvatore, « Un « régime méditerranéen » bon à penser », *Anthropology of food* [En ligne], 7, December 2010

BOUCHET Thomas, GACON Stéphane, JARRIGE François, NÉRARD François-Xavier et VIGNA Xavier (sous la dir.), *La gamelle et l'outil, manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIIIe siècle à nos jours*, éditions Arbre bleu, 2016

BRISEBARRE Anne-Marie, « L'évolution de la pratique du sacrifice de l'aïd el-kébir en contexte urbain français », *Ethnologie française* 2017/4 (N°168), p. 607-622

BRUEGEL Martin, Du temps annuel au temps quotidien. La conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1920. *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 44 (1) : 40-67, 1997



BUOB Baptiste, « Le plateau à thé à l'épreuve du creuset marocain : histoire, fabrication et usages », *Horizons maghrébins, Manger au Maghreb*, n°55, 2006, pp. 103-113

CALVO Manuel, « Toujours africains et déjà français, la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, n°67, 1997, p.48-55

CAZES-VALETTE Geneviève, « Réflexion sur les controverses autour de l'abattage rituel des bovins en France contemporaine », *Horizons maghrébins*, n°69, 2013, pp. 60-70

CHATAIGNER J. (éd.), *Activités de recherche sur le riz en climat méditerranéen*, Montpellier : CIHEAM, 1997, pp. 147-150 (Cahiers Options Méditerranéennes ; n. 24(2))

COAVOUX Sophie, « Le mythe du régime crétois », *Transtext(e)s Transcultures 跨文本跨文化* [En ligne], 10 | 2015

COLLIN Sophie, Bouffier et Laurieux, Bruno, Introduction, in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*. Actes de colloque. Cahiers de la villa « Kérylos », n°19, Beaulieu-sur-mer

COOPER-RICHET D., RAPOPORT M. (Dir.), *Nos meilleurs ennemis. L'entente culturelle franco-britannique revisitée*, Paris : Atlande, coll. « Savoirs et Curiosité », 2014, 192 p.

CRENN Chantal et HASSOUN Jean-Pierre, Pratiques alimentaires en situation de migration. Le regard politique sur la société pluraliste. *Terra cognita*, revue suisse de l'intégration et de la migration, printemps 2012, p. 18-22

CSERGO Julia, LEMASSON Jean-Pierre, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*. Autrement, « Mutations », 2008, 264 p.

CSERGO Julia, « Tourisme et gastronomie », *Téoros*, n°35, 2, 2016

CSERGO Julia, « Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco », *Géoéconomie* 2016/1, n°78, p. 187-208

*Désert et montagne au Maghreb. Hommage à Jean Dresch*, Numéro spécial de la Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, Edisud, 1987, 422 p.

DIETLER Michael, *Culinary encounters: Food, Identity and colonialism*. In: *The Archaeology of Food and Identity* Carbondale, Southern Illinois University Press: edited by K. Twiss, 2007, pp. 218-242.

DROGAT Noël, *Face à la faim*, Spes, 1961, 235 p.

DUFOUR Françoise, ROUBY Catherine, RINK Fanny, BARKAT-DEFRADAS Melissa, BENSAFI Moustafa, et al., « Imagination et création en cuisine : analyse du discours de cuisiniers français et marocains. » *Colloque International Le Manger et le Dire. Pour une approche du discours culinaire et gastronomique*, Bruxelles, Septembre 2012

DUHART Frédéric, « Des perspectives originales pour l'anthropologie de l'alimentation », *Ethnologie française*, vol.35, n° 1, 2005, p. 161-163

El HOUR, Rachid, « La alimentación de los sufíes-santos en las fuentes hagiográficas magrebíes. El caso de Marruecos », Manuela Marín y Cristina de la Puente (dir.), *El banquete de la palabras : La alimentación de los textos árabes*, Madrid, Consejo superior de investigaciones científicas, 2005, pp. 207-235

FALL, Khadiyatoulah, LY Mouhamed Abdallah, BOUKALA Mouloud, et NDONGO Dimé Mamadou (sous la dir.) *Le halal dans tous ses états*, Presses universitaires de Laval, 2014

FEILLET Pierre, *La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030*, éditions Quae, 2007, 244 p.

FERGUSON Priscilla, *Accounting for taste. The triumph of French cuisine*, University of Chicago Press, 2004

FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen-Age à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 477 p.

FICHOU Jean-Christophe, « Sardines marocaines et industriels français 1914-1973 », *Techniques et colonies (XVIe-XXe siècles)*, Paris, 2005, Publications de la Société française d'histoire d'outre-mer pp. 89-102

FISCHLER Claude, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Nouvelle édition corrigée. Editions Odile Jacob, Paris, 1993

FLANDRIN, Jean-Louis, COBBI, Jane (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, 496 p.

FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 926 p.

FRANCFORT Didier, « Gastronomie et musique : des émotions sans confusion », *Revue de la BNF*, vol. 49, no. 1, 2015, pp. 44-49.

FRANCFORT Didier, MELANI Pascale, « Musiques et cultures nationales en Europe centrale et orientale », *Revue des études slaves*, LXXXIV-3-4 | 2013, 355-360

FRANCFORT Didier, SAILLARD Denis, (dir.), *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation. Europe XVIII<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècles*, Nancy, PUN, 2015, 392 p.

*French cultural studies*, « Food and the French Empire », vol. 26, n°2, 2015

FRIEDBERG Susanne, « French beans for the masses: a modern historical geography of food in Burkina Faso », *Journal of Historical Geography*, 2003, 29, 3 : 445-463

GÉLARD Marie-Luce, « Les représentations de la parenté. Prohibitions matrimoniales et substance lactée chez les Ait Khebbache (Maroc) », *Annales fondation Fyssen* n°18, 2003, pp. 129-137.

GOBATTO Isabelle, (dir.), *Les pratiques de santé dans un monde globalisé*, Paris, Editions Khartala et Pessac,MSHA, 2003

HACHE-BISSETTE Françoise, SAILLARD Denis, (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française : discours et représentation, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2009.

HASSOUN Jean-Pierre, « Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes. » in *Ethnologie française*, 2014 :1 vol. 44 pp.

*Horizons maghrébins*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2013

- n°55 : Manger au Maghreb (2006) ;
- n°59 : Manger au Maghreb partie II (2008)
- n°69 : Manger au Maghreb partie III : Le goût de la viande (2013)

HOUBBAIDA Mohamed, « Le vin au Maroc précolonial, de la discrétion à l'exhibition », *Horizons maghrébins*, n°55, 2006, pp. 97-202.

HUBERT Annie, « Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ? », *Revue des Sciences sociales*, 2000, n°27, Révolution dans les cuisines.

JAMID Hicham, CAQUEL Marie, « Du couscous au foie gras », *Hommes et Migrations*, n°1303, 2013, pp. 67-72

JANES Lauren, *Selling rice to wheat eaters: the colonial lobby and the promotion of "pain de riz" during and after the first world war*, Contemporary French Civilization Liverpool university press, 2013, 38 (2) 179-200

JANSEN, Willy, French bread and algerian wine: conflicting identities in French Algeria. In: *Food, Drink, and Identity: Cooking Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Berg. Oxford-New York : ed. Peter Scholliers, 2001, 195-219

KABALOVA Galina, *L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe*, L'Harmattan, 2013

LÉVI-STRAUSS Claude, *Mythologiques. Tome 1 : Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964

LÉVI-STRAUSS Claude, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 1965, n°26, pp. 19-29

LÉVI-STRAUSS Claude, *Mythologiques. Tome 3 : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968

LONDEIX Olivier, *Le biscuit et son marché. Olibet, LU et les autres marques depuis 1850*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais de Tours, 2012, 341 p.

MARIN Manuela, Puente (de la), Cristina (dir.), *El banquete de las palabras. La alimentación de los textos árabes*, Madrid, Consejo superior de investigaciones científicas, 2005, pp. 207-235.

MATHE Thierry, SIOUNANDAN Nicolas, TAVOULARIS Gabriel, « L'alimentation communautaire s'inscrit-elle dans le développement de la consommation engagée ? », *Cahiers de Recherche du CREDOC*, n°293, Paris, Crédoc, 2012

*Médiévales*, n° 33, 1997, Cultures et nourritures de l'occident musulman.

MINTZ Sydney, *Sucre blanc, misère noire : Le goût et le pouvoir*, traduit de l'américain par Rula Ghani. Paris, Nathan, coll. « Essais et recherches », 1991, 249 p.

MINTZ Sydney, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press, 1996, 176 pp.

MONKACHI Mohamed, « L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc » in *Médiévales* n°33, 1997, pp. 91-102

MONTANARI Massimo, PITTE Jean-Robert, *Les frontières alimentaires*, CNRS Editions, Paris, 2009

NAULIN Sidonie, « Pourquoi partager sa passion de la cuisine sur Internet ? », *Revue de la BNF*, 2015/1 (n° 49), p. 38-43

NAULIN Sidonie, « La blogosphère culinaire. Cartographie d'un espace d'évaluation amateur », *Réseaux*, 2014/1 (n° 183), p. 31-62

NIETZSCHE Friedrich, « Le cas Wagner. Un problème musical » (texte de 1888), traduction d'Henri ALBERT, *Mercure de France*, 1914, p. 6.

NOUTFIA Younes, IBNELBACHYR Moustafa, ZANTAR Saïd, « Aperçu sur le secteur de fabrication de fromage de chèvre dans la région d'Ouarzazate » Bernués A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Casasús I. (ed.), Chentouf M. (ed.), Gabiña D. (ed.), Joy M. (ed.), López-Francos A. (ed.), Morand-Fehr P. (ed.), Pacheco F. (ed.). *Economic, social and environmental sustainability in sheep and goat production systems*, Zaragoza : CIHEAM / FAO / CITA-DGA Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens ; n. 100 2011 pages 305-310.

ORY Pascal, *L'identité passe à table...L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Puf, 2013

- ORY Pascal, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard, 1998, 205 p.
- ORY Pascal, *La culture comme aventure. 13 exercices d'histoire culturelle*, Complexe éditions. 2008, 302 p.
- OUBAHLI Mohamed, *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en occident musulman au Moyen-Age*, Casablanca, fondation du roi Abdul-Aziz Al Saoud, pour les Etudes islamiques et les sciences humaines, 2011, 1 vol. in 8°, 592p.
- OUBAHLI Mohamed, « Une histoire de pâte en Méditerranée occidentale. Des pâtes araboberbères et leur diffusion en Europe latine au Moyen-Âge (partie II) : la France et le monde italique », *Horizons maghrébins*, n°59, 2008, pp.14-29.
- OUBAHLI Mohamed, SAMRAKANDI Mohamed Habib, « Les maîtres du feu et de la vapeur : aspects et techniques de la rôtisserie traditionnelle au Maroc », *Horizons maghrébins*, n°69, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2013, pp. 134-160
- PETERS Erika, *Appetites and Aspirations in Vietnam: Food and Drink in the Long Nineteenth Century*, Lanham, Md, AltaMira Press, 2012
- POMIANE (de) Édouard, *Cuisine juive. Ghettos modernes*, Paris, Albin Michel, 1929
- POULAIN Caroline (sous la dir.), *Manger et boire entre 1914 et 1918 (Actes de colloque)*, Gand, Snoeck, 2015
- POULAIN Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2<sup>e</sup> édition augmentée, Paris, Puf, 2018
- POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses universitaires de France, collection Quadrige. Paris, 2002, 2005 pour la première édition « Quadrige », 287 p.
- QUIEN Alexandra, *Dans les cuisines de Bombay. Travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*, Paris, Kharthala, 2007, 314 p.
- RAPHAËL Freddy, *La cuisine juive en Alsace, histoire et traditions : recettes en provenance d'Alsace, d'Europe de l'Est et d'Afrique du Nord*, Strasbourg : la Nuée bleue, 2005, 115 p.
- REDON Odile, SALLMAN Line, STEINBERG Sylvie (dir.), *Le désir et le goût, une autre histoire (XIII<sup>e</sup> -XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2005, 409 p.
- RÉGNIER Faustine, LHUISSIER Anne, GOJARD Séverin, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, Paris, 2006, 121 p.
- RÉGNIER Faustine, « Manger hors norme, respecter les normes », *Journal des Anthropologues*, 106-107 2006, pp. 169-187
- RÉGNIER Faustine, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, PUF, 2004, 280 p.

*Ibid.*, « Le monde au bout des fourchettes. Voyage dans l'exotisme culinaire ». Juin 2006 (mangeur ocha)

RICHARDS Audrey, *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*

RODIER Christine, *La question halal, Sociologie d'une consommation controversée*, Paris, Presses universitaires de France, coll. « Le lien social », 2014, 209 p.

ROSENBERGER Bernard, « Cultures complémentaires et nourriture de substitution au Maroc (XVe – XVIIIe siècle) ». In : *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 35e année, n°3-4, 1980, pp 477-503

ROSENBERGER Bernard, « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales*, N°16-17, 1989, Plantes, mets et mots. Dialogues avec André-Georges Haudricourt. pp. 77-98.

SAILLARD Denis, « La cuisine de l'Autre. Echanges et rivalités dans les relations franco-anglaises du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours », in D. Cooper-Richet et M. Rapoport (Dir.), *Nos meilleurs ennemis. L'entente culturelle franco-britannique revisitée*, Paris : Atlande, coll. « Savoirs et Curiosité », 2014

SAILLARD Denis, *Gastronomie et histoire culturelle*, Nancy, Conseil général de Meurthe et Moselle, 2011

SARTER Gilles, *Manger et Élever Des Moutons Au Maroc : Sociologie Des Préférences et Des Pratiques de Consommation et de Production de Viande*, Sociologie. Université Panthéon Sorbonne - Paris I, 2006, 303 p.

SCHEMEIL Yves, « Déjeuner en paix : banquets et citoyenneté en Méditerranée orientale », *Revue française de science politique*, 48<sup>e</sup> année, n°3-4, 1998, pp. 349-375

SEBTI Abdelahad, LAKHSASSI Abderrahmane, *Mina as-shay ila al-atay. Al'ada wa attakhir*, Rabat, Kulliyyat al-adab wa-'ulum al-insaniyyat bi-al-Ribat 1999

SRAÏRI Mohamed Taher, « La consommation des produits carnés au Maroc : évolutions récentes et effets sur les élevages et leur durabilité », *Horizons maghrébins*, n° 69, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2013, pp. 89-106

STASZAK Jean-François, « « On n'est pas un bon légionnaire quand on n'a pas le cafard » : enjeux médicaux, culturels et politiques d'un sentiment géographique (1880-1930) », *Carnets de géographes* [En ligne], 9 | 2016, mis en ligne le 20 décembre 2016

TANNAHILL Reay, *Food in history*, Stein and Day, 1973, 448 p.

TEUGHEL Nelleke, SCHOLLIERS Peter (dir.), *Food and Major Exhibitions in the 19th and 20th Centuries*, ICREFH Symposium, Brussels, 2013; Ashgate Publishing, Aldershot, 2015

TIBERE Laurence, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, L'Harmattan, 2009

VERDIER Yvonne, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, tome 9, n°1, pp. 49-57.

WAGDA Marin, « Les pâtes, exception culinaire algérienne ? », in *Hommes et migrations*, n°1243, mai-juin 2003, pp. 122-125

ZAKI Lamia, « Maroc : dépendance alimentaire, radicalisation contestataire, répression autoritaire », *État des résistances dans le Sud- 2009, face à la crise alimentaire*, CETRI, Syllepse, vol 15, 2008/4

## 7. Webographie :

ABÉCASSIS Frédéric, *La mise en place du réseau routier marocain : Aperçu historique*, 2009, consulté le 20 juin 2018 sur [https://halshs.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/435869/filename/Histoire\\_de\\_la\\_route\\_au\\_Maroc.pdf](https://halshs.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/435869/filename/Histoire_de_la_route_au_Maroc.pdf)

CRENN Chantal, TOZZI Pascal, « La mise à mort rituelle dans l'arène politique française », communication faite dans le colloque « Vous avez dit halal ? Normativités islamiques, mondialisation et sécularisation » [en ligne], [consulté le 29 décembre 2016], <URL: <http://mediamed.mmsh.univ-aix.fr/chaines/labexMed/halal/Pages/crenn.aspx>>.

DERPERCHIN, Annie et LEKÉAL, Farid, « Le Protectorat, alternative à la colonie ou modalité de colonisation ? », *Clio@Themis*, n°4, 2011, URL: <http://www.cliothemis.com/Le-protectorat-alternative-a-la>.

DESCAMPS Florence, *L'historien, l'archiviste et le magnétophone. De la constitution de la source orale à son exploitation*, nouvelle édition [en ligne], Paris, Institut de la gestion publique et du développement économique, 2005 (général le 11 juillet 2017), disponible à l'adresse : <http://books.openedition.org/igpde/104>

ESPAGNE, Michel : entretien avec Michel ESPAGNE : <http://www.ens.fr/actualites/michel-espagne>, consulté pour la dernière fois le 29 août 2018

Exposition à la bibliothèque municipale de Lyon, Lyon sur tous les fronts, 2014 <https://www.bm-lyon.fr/expositions-en-ligne/14-18-lyon-sur-tous-les-fronts/> consultée le 14 octobre 2018

FRANCFORT Didier, « Pour une épistémologie du streaming », [http://www.ihce.eu/UserFiles/File/didier-francfort-pour-une-epistemologie-du-streaming-ihce\(1\).pdf](http://www.ihce.eu/UserFiles/File/didier-francfort-pour-une-epistemologie-du-streaming-ihce(1).pdf)

GHIATI Claude, « Le Maroc des voyageuses françaises au temps du protectorat. Une vision (de) colonisatrices ? », *Genre et histoire* [en ligne], 8, Printemps 2011, mise en ligne le 28 octobre 2011, consulté le 10 juillet 2015. URL : <http://genrehistoire.revues.org/1135>

GINOUVÈS Véronique, « Enjeux et pratiques éthiques pour la diffusion des archives orales dans une phonothèque de recherche », *Patrimoine culturel immatériel et numérique : Transmission, participation, enjeux*, Septembre 2015, Vitry, France, L'Harmattan, Patrimoine culturel immatériel et numérique, sous la direction de Marta SEVERO et Séverine CACHAT, Paris, éditions L'Harmattan, décembre 2016, Coll. « Humanités Numériques », 2016, Patrimoine culturel immatériel et numérique, disponible à l'adresse : <http://www.maisondesculturesdumonde.org/actualite/patrimoineculturel-immateriel-et-numerique>

HAMEL Jacques, « La socio-anthropologie, un nouveau lien entre la sociologie et l'anthropologie », *Socio-anthropologie*, 1, 1997, mis en ligne le 15 janvier 2003, consulté le 14 décembre 2014, à l'adresse : <https://journals.openedition.org/socio-anthropologie/73>

HAMMOUDI Abdellah, *Giving and receiving yeast: or how to keep radically different identities together*, visible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=XdxV274f0H8>.

JACQUET Olivier, « Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle : le rôle du syndicalisme viti-vinicole bourguignon », *Territoires du vin*, [en ligne], n° 1 - Pour une redéfinition des terroirs, 20 janvier 2009, disponible à l'adresse : <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=125> ISSN 1760-5296

KABAJ Nadia, « Les femmes marocaines et le monde du travail », *Conjoncture*, 26 septembre 2014. À consulter sur : <http://www.cfcim.org/magazine/21470>, consulté le 5 juin 2018

LAZZERI Yvette, NASLES Olivier, « L'oléiculture méditerranéenne et française dans la mondialisation », carnet d'hypothèses *Les notes du pôle*, consulté le 29 août 2018 à l'adresse : <https://pddtm.hypotheses.org/73>

LENTZ Thierry, « Les relations franco-marocaines sous le Consulat et l'Empire », *Napoleonica. La Revue* 2/2008 (n° 2), pp. 28-63, disponible à l'adresse : [www.cairn.info/revue-napoleonica-la-revue-2008-2-page-28.htm](http://www.cairn.info/revue-napoleonica-la-revue-2008-2-page-28.htm)

MEKAOUI Nassiman, LAURENTIN Emmanuel, « La domesticité en Algérie coloniale », *La Fabrique de l'histoire* sur France culture, dans l'émission du 10 avril 2017 : <https://www.franceculture.fr/emissions/la-fabrique-de-lhistoire/histoire-des-domestiques-et-de-la-domesticite-14-domesticite-dici>

Phonothèque de la MMSH, carnet d'hypothèse <http://phonothèque.hypotheses.org>.

PRÉVOT Philippe, CAPITAINE Mathieu, GAUTIER-PELLISSIER François, MICHELIN Yves, JEANNEAUX Philippe, FORT Fatima, JAVELLE Aurélie, MOÏTI-MAÏZI Pascale,



LERICHE Françoise, BRUNSCHWIG Gilles, FOURNIER Stéphane, LAPEYRONIE Paul et JOSIEN Étienne, « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *Vertigo - la revue électronique en sciences de l'environnement*, Vol. 14, n° 1, mai 2014, mis en ligne le 20 mai 2014, URL : <http://journals.openedition.org/vertigo/14807>

ROSENBERGER Bernard, « Se nourrir dans les rues et sur les chemins de l'Occident musulman (XII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », *Afriques* [En ligne], 05 | 2014, mis en ligne le 22 décembre 2014, consulté le 2 septembre 2015, à l'adresse : <http://afriques.revues.org/1361>.

SEBTI Abdelahad, « Les mille et un usages de la ztâta », *Zamane*, n° 37, 2013, disponible en partie ici : <http://zamane.ma/fr/les-mille-et-un-usages-de-la-ztata/>, consulté pour la dernière fois le 9 octobre 2018.

STASZAK Jean-François, « « On n'est pas un bon légionnaire quand on n'a pas le cafard » : enjeux médicaux, culturels et politiques d'un sentiment géographique (1880-1930) », *Carnets de géographes* [En ligne], 9 | 2016, mis en ligne le 20 décembre 2016, consulté le 29 avril 2018. URL : <http://journals.openedition.org/cdg/680>

SUÁREZ COLLADO Angela, « L'activisme de la diaspora amazighe en Espagne : opportunités et limites pour une action continue » in *Les revendications amazighes dans la tourmente des « printemps arabes » : Trajectoires historiques et évolutions récentes des mouvements identitaires en Afrique du Nord* [en ligne], Rabat, Centre Jacques-Berque, 2017 (généré le 20 septembre 2018), disponible à <http://books.openedition.org/cjb/1369>.

TIBÈRE Laurence, entretien à propos de la créolisation sur le site de l'observatoire des cuisines populaires : <http://observatoirecuisinespopulaires.fr/interview/laurence-tibere/>, consulté le 2 mai 2017

## ANNEXE 1 : Table des figures

- Figure 1 : Tableau des entretiens menés entre 2012 et 2018 p.35
- Figure 2 : Mets relevés dans la commune de Ksar el Kébir en 1904-1905 par E. Michaux-Bellaire et G. Salmon p.76
- Figure 3 : Soupe à la semoule d'orge, *Al belboula*. Photographie tirée du site <http://passionculinaire.canalblog.com/archives/2007/01/24/3793196.html>, consulté le 29/08/2015 p.82
- Figure 4 : *Tagoulla*, purée de semoule d'orge. Ici on peut tremper la pâte dans de l'huile d'olive, de l'huile d'argan, de l'amlou et du miel avant de la porter à sa bouche, Photographie tirée du site <http://www.dadespress.com/6473>, consulté le 29/08/2015 p.83
- Figure 5 : Description de la cérémonie du thé par Meakin en 1902 p.89
- Figure 6 : Description de la cérémonie du thé par Meakin en 1902, suite et fin, p.84-85 p.89
- Figure 7 : Les différents objets de l'usage du thé, dans *L'arabe par l'image* de Mercier, 1946 p.91
- Figure 8 : Aspergeoir pour l'eau de fleur d'oranger, Photo MNTPA publiée le 28 octobre 2015, <https://www.judaicalgeria.com/pages/arts-culture-traditions/collections-privées-d-objets-et-de-bijoux.html> p.92
- Figure 9 : Poème relevé par Auguste Mouliéras et inscrit dans son ouvrage *Le Maroc inconnu*, tome 2, p.95
- Figure 10 : Illustration du tajine de Sebta d'après Alexandre Joly. Source : Archives marocaines, tome VIII, p. 276. p.102
- Figure 11 : Illustration des principaux objets du service de table et de cuisine, Revue des études ethnographiques et sociologiques, 1908, planche XXII p.103
- Figure 12 : « Le kaskâs en terre cuite », in Alfred Bel, *Les industries de la céramique à Fès*, p. 106 p.104
- Figure 13 : Illustration de tajine par Emile Laoust, *Mots et choses berbères*, p.70 p.104
- Figure 14 : Qerr ed-dar, illustration, tirée de Henry Mercier, *L'arabe par l'image*, illustrations de Jacques Sire, Rabat, les éditions de la porte, 1946, p. 53 p.105
- Figure 15 : Diffa à l'Aguedal, photographie tirée de l'ouvrage de Marie-Thérèse Gadala, *La féerie marocaine*, Grenoble, éditions B. Arthaud, 1931, p. 150 p.106

- Figure 16 : Carte postale non datée montrant des plats de couscous surmontés d'un couvercle pointu en sparterie. Source : ebay, sans date. p.107
- Figure 17 : Guide Michelin Algérie Maroc Tunisie, 1929, p. 8 p.128
- Figure 18 : Publicité pour le restaurant *Ali Baba* à Rabat, Guide Vattier, 1952, p.114 p.130
- Figure 19 : Menu du Grand casino des Roches-Noires de Casablanca, environ 1920, selon l'auteur du site internet [http://www.casa-lesroches.com/L%20histoire\\_du\\_quartier\\_des\\_roches.htm](http://www.casa-lesroches.com/L%20histoire_du_quartier_des_roches.htm) p.134
- Figure 20 : Mise en boîte des thons (sans date). L'accoutrement de ces femmes vêtues d'habits traditionnels et parées de bijoux confirme le statut de propagande de la photographie. Centre d'archives diplomatiques de Nantes (CADN), Maroc, sélection de la résidence générale (1940–1956), 20MA/101, Ja 47. p.149
- Figure 21 : Safi, conserves de sardine (sans date). Centre d'archives diplomatiques de Nantes (CADN) Maroc, sélection de la résidence générale (1940–1956), 20MA/101, Ja 26. p.151
- Figure 22 : Taarija. Source : <http://musicofmorocco.weebly.com/instruments.html> (consulté le 16 septembre 2018). p.157
- Figure 23 : Verres à thé et en porcelaine provenant d'Autriche. Source : Rapport sur les commerces français, anglais, allemands et austro-hongrois, op. cit., 1913, p. 66 p.158
- Figure 24 : Extrait de catalogue de 1858 proposant différentes sortes de gobelets en verre, p.159
- Figure 25 : Extrait du catalogue des Cristalleries de Saint-Louis de 1986. Deux modèles sont proposés : le modèle Rabat et le modèle Thistle disponibles en différentes couleurs. p.159
- Figure 26 : « Les produits marocains partent vers le monde entier ». Illustration du *Code marocain du commerce extérieur*, 1939. p. 76. p. 176
- Figure 27 : « 2 choses indispensables ». Publicité pour les produits de l'office chérifien de contrôle et d'exportation in : *Code marocain du commerce extérieur*, 1939, p. 88. p.180
- Figure 28 : Publicité pour du matériel de cuisine, *L'Atlas, organe hebdomadaire de Marrakech et de la région sud-marocaine*, n° 840 bis, printemps 1937. p.206
- Figure 29 : Restaurant El Bahja du Grand hôtel villa de France à Tanger, photographie tirée du livre *Gites et bonnes tables du Maroc*, 1967, p. 14. p.217
- Figure 30 : Origines géographiques des migrants nés au Maroc interrogés dans le cadre d'un entretien. Source : d.maps.com p.226
- Figure 31 : Des visites officielles et un cantonnement de tirailleurs marocains dans p.230

la région fortifiée de Verdun en mars 1918, <http://archives.ecpad.fr/des-visites-officielles-et-un-cantonement-de-tirailleurs-marocains-dans-la-region-fortifiee-de-verdun-en-mars-1918/>, fonds Première Guerre mondiale. Commentaires associés au groupe de photographies : « au ravin des Vignes : le cantonnement d'un régiment de tirailleurs marocains, les hommes au repos se servant du café, les cuisines du camp, des photographies d'un groupe d'officiers avec des soldats, les soldats devant leur cagna, en manœuvre autour du camp, le fanion du bataillon, les bureaux d'une compagnie. »

Figure 32 : Front français : cuisine de soldats marocains, *Revue France-Maroc*, juin 1918, p. 172. p.231

Figure 33 : "Marocains jouant assis à l'heure du thé", Photographie anonyme, Sud de la France, 1914-1918, Bibliothèque de l'Institut de France, fonds Auguste Terrier, Ms 5921 f° 407 p.233

Figure 34 : Service du thé dans le dortoir devant le lit d'un des soldats, photographie anonyme, sud de la France, 1914-1918, Bibliothèque de l'Institut de France, fonds Auguste Terrier, Ms 5921 f°425. Commentaires accompagnant la photographie : « Installés sur des peaux de mouton, ces soldats marocains recréent l'ambiance conviviale du thé. Au second plan, sont accrochés des paysages marocains et des photographies » p.234

Figure 35 : « Cuisine du groupement marocain du parc d'artillerie de Lyon », *Revue France-Maroc* n° 3, 1917, p. 15 p.236

Figure 36 : Octave Dupont, *Vocabulaire Français-arabe à l'usage des élèves de l'école départementale des infirmières de l'hôpital franco-musulman établi par la commission de l'hôpital*, Paris, Imprimerie Nationale, 1932, XV-166 p., p. 5 p.239

Figure 37 : Fête de l'Aïd el Kébir dans le camp de mineurs marocains à Meurchin, 12 avril 1965. Centre historique minier, Lens. p.247

Figure 383 : Le mouillage du couscous à la main avant de la placer au-dessus de la vapeur du couscoussier, Aït Melloul, Agadir, novembre 2012, capture de vidéo. p.262

Figure 39 : L'égrènement de la semoule de couscous à la main après son bain de vapeur, novembre 2012, Aït Melloul, Agadir, capture de vidéo. p.263

Figure 40 : Le couscous de Chadia est prêt à être dégusté, novembre 2012, Aït Melloul, Agadir, capture de vidéo. p.264

Figure 41 : Trois photographies montrant les gestes de fabrication du pain, Centre social La Clairière, Nancy, mars 2012. p.266

Figure 42 : Etirer la pâte avec la paume de la main. Banlieue parisienne, 20 février 2017 p.267

Figure 43 : Pétrir avec les poings. Banlieue parisienne, 20 février 2017 p.267

<u>Figure 44</u> : La pâte à msemen divisée en boules. Banlieue parisienne, 20 février 2017.	p.267
<u>Figure 45</u> : Étalement de la pâte du msemen.	p.268
<u>Figure 46</u> : Pliage du msemen en trois	p.268
<u>Figure 47</u> : Pliage en deux du rectangle précédent.	p.268
<u>Figure 48</u> : aplatissement du msemen	p.268
<u>Figure 49</u> : cuisson face 1	p.268
<u>Figure 50</u> : cuisson face 2	p.268
<u>Figure 51</u> : Les commerces de bouche de la rue Saint-Nicolas en janvier 2016. Source : Mappy/MC/MB	p.280
<u>Figure 52</u> : R'fissa du restaurant de Mohamed, Nancy, 12 juin 2012	p.284
<u>Figure 53</u> : Couvertures de livres de cuisine marocaine	p.326
<u>Figure 54</u> : Le Premier ministre Benjamin Netanyahu et son épouse Sara assistent à la célébration juive marocaine de la Mimouna, à Yavne le 30 avril 2016 (Crédit : Flash90) : <a href="http://fr.timesofisrael.com/a-la-mimouna-netanyahu-annonce-une-accalmie-de-la-violence-durant-pessah/">http://fr.timesofisrael.com/a-la-mimouna-netanyahu-annonce-une-accalmie-de-la-violence-durant-pessah/</a>	p.333
<u>Figure 55</u> : Restaurants en région parisienne par type de cuisine affichée en août 2016. Source : mangercasher.com	p.342
<u>Figure 55 bis</u> : Tranches de dinde <i>halal</i> de la marque <i>Isla Délice</i> . Source : <a href="http://www.isladelice.fr/produits/">http://www.isladelice.fr/produits/</a>	p. 376
<u>Figure 56</u> : Régions du Maroc visitées entre 2009 et 2016. Fond de carte : <a href="http://d-maps.com">http://d-maps.com</a>	p.386
<u>Figure 57</u> : Rapesan fabriqué par Fromital, capture d'écran. Source : <a href="http://www.fromital.com">www.fromital.com</a>	p.392
<u>Figure 58</u> : À gauche : Affiche dans la fromagerie Fromital, à droite, mozzarella vendue dans la fromagerie Fromital, Agadir, février 2014.	p.394
<u>Figure 59</u> : Poissons et fruits de mer à Nador, novembre 2014	p.395
<u>Figure 60</u> : <i>Sur la planche</i> , film de Leïla Kilani, 2013, capture d'écran, source : <a href="http://Ina.fr">Ina.fr</a>	p.396
<u>Figure 61</u> : Côte-à-côte le restaurant Chiche kabab et la pizzeria Oumlil, Avenue Hassan II à Agadir, février 2014.	p.397

- Figure 62 : Annonce de la firme McDonald's Maroc pour le lancement du sandwich P'tit Beldi en juillet 2013. Source : Al Kanz: <https://www.al-kanz.org/2013/07/04/ptit-beldi/> p.399
- Figure 63 : Capture d'écran de la publicité McDonald's pour le P'tit Beldi, ajoutée sur Youtube en mars 2013. p.399
- Figure 64 : Affichage au-dessus des comptoirs dans un Mc Donald de Oujda, en septembre 2014. À gauche : P'tit Wrap Miel Moutarde et P'tit Wrap Oriental. p.400
- Figure 65 : Karentika, Oujda, septembre 2014. p.400
- Figure 66 : À gauche, boucherie située dans le souk d'Agadir, à droite quelques tables adjacentes à la boucherie pour un déjeuner sur le pouce : kefta-oignons-tomates grillés au barbecue accompagnés de pain et de thé à la menthe, Agadir, novembre 2013. p.401
- Figure 67 : Kor3'in (pieds de veau aux pois chiches) au restaurant Dar Naji de Rabat. Source : <http://www.foodreporter.fr/lieu/dar-naji/69223> p.404
- Figure 68 : Carte du restaurant asiatique Fleur de Ming, Agadir, février 2014. p.405
- Figure 69 : petit déjeuner dans le sud du Maroc : de haut en bas : thé à la menthe, jus d'orange, soucoupes d'huile d'olive, viennoiseries et pain, jus d'orange, bols de semoule d'orge, soucoupe d'amlou, olives noires, Tiznit, 2010. p.408
- Figure 70 : petit déjeuner dans un café à Agadir : sur le haut du plateau, vache qui rit, amlou, huile d'argan, huile d'olive, en dessous : harcha, msemen, beghrir, jus d'orange et thé à la menthe, novembre 2013. p.408
- Figure 71 : Ftour à Khenifra : bols de harira, chabakia, msemen, dattes et oeufs durs. Septembre 2009, cliché personnel. p.409
- Figure 72 : Ftour dans une famille de Rabat : de bas en haut, harira, salades variées, leben, bol de miel, dattes, jebli, oeufs durs, beghrir (crêpes 1000 trous), chabakia, autres salades et viennoiseries en haut à droite. Septembre 2009. p.410
- Figure 73 : Visuel de la marque Les enfants. Source : <http://www.lavieeco.com/actualite/la-vache-qui-rit-fait-un-carton-au-maroc-5300.html> p.412
- Figure 74 : Vache qui rit au fromage rouge, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013. p.413
- Figure 75 : À gauche : quatre types de Vache qui rit ; à droite : promotion de boîtes grand format, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013. p.413
- Figure 76 : Dans une même pâtisserie d'Agadir, à gauche des millefeuilles et autres gâteaux à la crème et aux fruits, au milieu des gâteaux secs traditionnels à base d'amandes pour la plupart. A droite, le goûter marocain par excellence : jus d'avocat p.416

accompagné d'un millefeuille.

Figure 774 : Flag spéciale, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013. p.418

Figure 78 : Bières en vrac Stork à gauche, Flag pils au milieu, vodka Smirnoff à droite, hypermarché Marjane, Agadir, novembre 2013. p.418

Figure 79 : Encart publicitaire pour la bière « LA CIGOGNE », *L'Afrique du Nord illustrée*, 20 avril 1935. p.419

Figure 80 : Point de vente d'alcool, Agadir, février 2014. p.419

Figure 81 : À gauche, Barquettes de lardons de porc, supermarché *Aswak Assalam*, Agadir, février 2014 ; à droite : épicerie fine française vendant charcuteries, jambons, fromages et condiments, marché couvert, Agadir, février 2014. p.420

Figure 82 : À gauche : bar « Mama's » à Kénitra, collection Pete Owen, sans date. p.427  
Source: <http://www.portlyautey.com/P-Owens.htm>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.

Figure 83 : À droite : La Rotonde, un des lieux préférés des Américains à Kénitra entre 1957 et 1958, collection Dean Miner, Source : p.424  
<http://www.portlyautey.com/Miner.htm>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.

Figure 84 : légende : In front of « Crystal Bar » in Kenitra. In the photograph are C. W. Hogins, TE3. Tom Busell, RM3, C. G. Miller, RM3, A. E. Newton, TE3 and E. E. Oligvey, RMSN. Source: <http://www.portlyautey.com/Vbutkevis.htm>. p.427

Figure 85 : Vitrine du Royal Milk à Kénitra, collection Dick Allen, consulté sur p.429  
<http://www.portlyautey.com/Allen-Kenitra.htm>, le 8 juillet 2018.

Figure 86 : Café Rick's, captures d'écran du film Casablanca, 1942. p.429

Figure 87 : Café vendant du coca-cola à Kénitra, en 1951. Collection Douglas Main, p.430  
Source: <http://www.portlyautey.com/Domain.htm>, consulté le 1<sup>er</sup> juillet 2018.

Figure 88 : Tourisme au Maroc. Source : p.440  
<http://www.trekmarocplaisir.com/pages/categorie-masquee/brochures.html>

Figure 89 : Panneaux sur le projet de construction de Ksar el Bahr. « L'hospitalité marocaine au meilleur » et photographie gastronomique. Rabat, février 2006. p.441

Figure 90 : Concassage des noix d'argan à l'aide de deux pierres de taille et de forme différentes. Sur le sol au premier plan les noix, au second plan les amandes, au troisième plan sur le sol les coquilles. Visite d'une coopérative proche d'Agadir, avril 2012. p.450

Figure 91 : Production, consommation et exportation d'huile d'olive durant la campagne 2015-2016, en tonnes. D'après les chiffres du site p.457  
<http://www.internationaloliveoil.org>

Figure 92 : À gauche, préparation de la semoule de couscous en public, à droite, proposition d'une recette de couscous revisité dans le cadre du concours, San Vito lo Capo, septembre 2015. p.469

Figure 93 : Pour déguster le couscous « sénégalais », assiette en carton et couverts en plastiques sont de rigueur, San Vito lo Capo, septembre 2015. p.470

Figure 94 : Résultat du nombre de vidéos disponibles de cuisine marocaine selon la langue du mot-clef (chiffres relevés le 21 juin 2016) p.473

Figure 95 : Résultats du nombre de vidéos disponibles de cuisine algérienne selon la langue du mot-clef (chiffres relevés le 21 juin 2016) p.473

Figure 96 : Résultats du nombre de vidéos disponibles de cuisine tunisienne (chiffres relevés le 21 juin 2016) p.473

Figure 97 : Lieu de création des 37 chaînes de cuisine étudiées sur *Youtube* p.478



ANNEXE 2 : Tableau des récits de vie (PARTIE II)

<b>Surnom</b>	<b>date de l'entretien</b>	<b>Lieu de l'entretien</b>	<b>Date de naissance</b>	<b>lieu de naissance</b>	<b>date d'arrivée en France</b>	<b>Raison de la migration</b>	<b>Chapitre</b>	<b>Mode</b>
<b>Abdallah</b>	14/10/2017	Neuves-Maisons (France), cafétéria supermarché	1952	Région Ouarzazate-Zagora (Maroc)	1971	Contrat de travail	4 et 6	Entretien oral
<b>André</b>	26-mai-16	Ris-Orangis	1943	Marrakech	années 1960	inconnue	6	Entretien oral
<b>Annette</b>	08/05/2016	Nancy (France), domicile	1958	Fès (Maroc)	1974	Études	6	Entretien oral
<b>Camil</b>	2016-2018 (observation participative sur le long terme)	Nancy (France)	1981	Nancy (France)	pas d'objet	pas d'objet	7	Entretien et observation participative
<b>Chadia</b>	2012-2018 (observation participative sur le long terme)	Agadir (Maroc) puis région parisienne (France)	1976	Jerrada (Maroc)	2015	Regroupement familial	4	Entretien oral
<b>David</b>	23/05/2016	Nancy (France), café	1955	Casablanca (Maroc)	1970-72	Études	6	Entretien oral
<b>Farid</b>	11/07/2013	Nancy (France), au café	1961	Berkane (Maroc)	1983	Études	4 et 7	Entretien oral
<b>Fatna</b>	16/05/2016	Vandoeuvre (France), dans son restaurant	1968	Frontière du Sahara occidental/ Algérie	1999	Libertés individuelles	4, 5 et 6	Entretien oral

<b>Hassan</b>	30/11/2012	Agadir (Maroc)	Pas d'information	Aït Ourir (région de Marrakech) (Maroc)	1975	Contrat de travail	4 et 7	Entretien oral
<b>Houda</b>	22/02/2017	Pont-à-Mousson (France), domicile	1954	Mesfioua (Maroc)	1977	Regroupement familial	4,5 et 6	Entretien oral
<b>Imane</b>	15/06/2013	Nancy (France), domicile	1984	Nancy (France)	Née en France	Pas d'objet	4	Entretien oral
<b>Inès</b>	09/05/2013	Nancy (France), domicile	1972	France	Née en France	Pas d'objet	4	Entretien oral
<b>Khadija</b>	08/01/2013	Nancy (France), domicile	1945 (sans certitude)	Région d'Errachidia (Maroc)	1976	Regroupement familial	4 et 6	Entretien oral
<b>Khalid</b>	03/07/2013	Nancy (France), Fac de lettres	1983	Région de Guelmim (Maroc)	2002	Études	4	Entretien oral
<b>Leïla</b>	13/05/2013	Lunéville (France), domicile	1971	Fès (Maroc)	2001	Regroupement familial	4	Entretien oral
<b>Majid</b>	1/12/2012	Tiznit (Maroc)	Pas d'information	Pas d'information	1973	Contrat de travail	4	Entretien oral
<b>Maurice</b>	02/06/2016	Nancy (France), domicile	Pas d'information	Pas d'information	Pas d'information	pas d'information	6	Entretien oral
<b>Mohamed</b>	31/05/2012	Nancy dans son restaurant	1983	Agadir	1997	parents	5	Entretien oral
<b>Naïma</b>	09/09/2012	Paris (France), parc public	1984	Lunéville (France)	Née en France	Pas d'objet	4	Entretien oral
<b>Paul</b>	30/05/2016	Nancy (France), café (Pinnocchio)	1947	Casablanca (Maroc)	1955	Venu avec ses parents	6	Entretien oral
<b>Rachid</b>	20/09/2017	Nancy (France), ARTEM	1960	El Jadida (Maroc)	1981	Études/libertés individuelles	7	Entretien oral

<b>Raïm</b>	23/05/2013	Nancy, dans l'épicerie	Pas d'information	Casablanca (Maroc)	1974	Travail	5	Entretien oral
<b>Saïd</b>	2012	Tiznit (Maroc)	1939 ou 1944	Ouarzazate	1963	Contrat de travail	4	Entretien oral
<b>Salim</b>	2012	Nancy (France), dans son restaurant	1970	Khénifra (Maroc)	2004	Tourisme puis travail	5	Entretien oral
<b>Sylvie</b>	08/02/2016	Nancy (France), domicile	1946	Fès (Maroc)	1964	Études	6	Entretien oral
<b>Yacine</b>	23/05/2013	Nancy (France), café	1986	Paris (France)	pas d'objet	Pas d'objet	4	Entretien oral
<b>Boucher de Nomexy</b>	02/12/2014	Nomexy, dans la boucherie	1986	France	pas d'objet	Pas d'objet	5	Entretien oral

ANNEXE 3 : Liste intégrale des entretiens

<b>SURNOM</b>	<b>DATE DE L'ENTRETIEN</b>	<b>LIEU DE L'ENTRETIEN</b>
<b>Abdallah</b>	14/10/2017	Neuves-Maisons (France), cafétéria d'un supermarché
<b>André</b>	26/05/2016	Ris-Orangis (France)
<b>Annette</b>	08/05/2016	Nancy (France), domicile
<b>Camil</b>	2016-2018 (observation participative sur le long terme)	Nancy (France)
<b>Chadia</b>	2012-2018 (observation participative sur le long terme)	Agadir (Maroc) puis région parisienne (France)
<b>David</b>	23/05/2016	Nancy (France), café (Passage Bleu)
<b>Farid</b>	11/07/2013	Nancy (France), café (place Stanislas)
<b>Fatna</b>	16/05/2016	Vandoeuvre (France), Centre commercial
<b>Hassan</b>	30/11/2012	Agadir (Maroc)
<b>Houda</b>	22/02/2017	Pont-à-Mousson (France), domicile
<b>Imane</b>	15/06/2013	Nancy (France), domicile
<b>Inès</b>	09/05/2013	Nancy (France), domicile
<b>Khadija</b>	08/01/2013	Nancy (France), domicile
<b>Khalid</b>	03/07/2013	Nancy (France), Faculté de Lettres
<b>Leïla</b>	13/05/2013	Lunéville (France), domicile
<b>Majid</b>	1/12/2012	Tiznit (Maroc), hôtel
<b>Maurice</b>	02/06/2016	Nancy (France), domicile
<b>Mohamed</b>	31/05/2012	Nancy (France), dans son restaurant
<b>Naïma</b>	09/09/2012	Paris (France), parc public
<b>Paul</b>	30/05/2016	Nancy (France), café (Le Pinocchio)
<b>Rachid</b>	20/09/2017	Nancy (France), ARTEM
<b>Räim</b>	23/05/2013	Nancy, dans son épicerie

<b>Saïd</b>	28/11/2012	Tiznit, (Maroc), hôtel
<b>Salim</b>	9/09/2012	Nancy (France), dans son restaurant
<b>Souleymane</b>	2/12/2012	Tiznit, (Maroc), hôtel
<b>Sylvie</b>	08/02/2016	Nancy (France), domicile
<b>Yacine</b>	23/05/2013	Nancy (France), café
<b>Abdel (boucher de Nomexy)</b>	02/12/2015	Nomexy (France), dans sa boucherie
<b>Bouchère de Jarville</b>	24/10/2015	Jarville (France), dans sa boucherie
<b>Boucher de la rue Saint-Nicolas n°1</b>	04/11/2015	Nancy (France), dans sa boucherie
<b>Boucher de la rue Saint-Nicolas n°2</b>	11/02/2016	Nancy (France), dans sa boucherie
<b>Boucher de Joef</b>	12/11/2015	Nancy (France), dans sa boucherie
<b>Boucher du supermarché turc</b>	18/11/2015	Heillecourt (France), dans le supermarché
<b>Boucher de Laxou</b>	22/10/2015	Laxou (France), dans sa boucherie
<b>Restaurateur marocain</b>	19/02/2016	Rabat (Maroc), dans son restaurant
<b>Restaurateur marocain</b>	21/02/2016	Rabat (Maroc), dans son restaurant
<b>Restaurateur marocain</b>	21/02/2016	Rabat (Maroc), dans son restaurant
<b>Traiteur marocain</b>	24/02/2016	Rabat (Maroc), dans sa boulangerie-traiteur
<b>Etudiant marocain</b>	23/02/2016	Rabat (Maroc), dans un café
<b>Femme marocaine</b>	15/11/2013	Aït Meloul (Maroc), domicile
<b>Femme marocaine</b>	17/02/2016	Agadir (Maroc), domicile
<b>Femme marocaine</b>	19/02/2016	Agadir (Maroc), domicile
<b>Alia Al Kasimi</b>	18/07/2016	Nancy (France), entretien par Skype
<b>Meryem Cherkaoui</b>	18/09/2018	Nancy (France), entretien par téléphone
<b>MeriemMyriam Ettahri</b>	26/09/2018	Nancy, entretien par téléphone

<b>Tastygourmandise</b>	19/06/2016	Questionnaire
<b>Fadila</b>	29/06/2016	Questionnaire
<b>Tari9Aty</b>	29/06/2016	Questionnaire
<b>Malehwhlou</b>	26/07/2016	Questionnaire
<b>Asmaa</b>	29/06/2016	Questionnaire
<b>Mariam clic cook</b>	20/07/2016	Questionnaire
<b>Kévin</b>	06/07/2018	Questionnaire
<b>Craig Philipps</b>	06/07/2018	Questionnaire
<b>Dick Allen</b>	09/07/2018	Questionnaire
<b>Darian Paganelli</b>	05/07/2018	Questionnaire

#### ANNEXE 4.a. : Un exemple de guide d'entretien

Comme nous l'avons dit en introduction, nous avons élaboré des guides d'entretiens pour chaque « catégorie » de personnes interviewées. En effet, les questions posées ne peuvent pas être les mêmes pour un homme, pour une femme, pour une personne née au Maroc, pour une personne née en France etc. L'intérêt des entretiens n'étant pas de constituer des statistiques mais bien de créer de nouvelles sources sur les discours et les pratiques autour de l'alimentation (en contexte migratoire ou non), nous avons préparé chaque entretien avec certes des questions d'ordre générale destinées à toutes les personnes, (dates, lieux de naissances...) mais également des questions les concernant directement. Par exemple, la question « Mangez-vous halal ? » est remplacée par la question « Mangez-vous casher ? » pour une personne que nous avons interrogée parce que nous voulions approfondir la thématique de la judéité. La conversation téléphonique pré-entretien est souvent le moment d'obtenir des informations de base qui nous aident à formuler le guide d'entretien. C'est pourquoi il n'y a pas de guide universel dans notre recherche. Nous avons ci-dessous un exemple d'entretien destiné à une personne née au Maroc « d'origine » juive et ayant migré en France. Nous l'avons sélectionné pour bien mettre en évidence comment un questionnaire de 20 questions peut aboutir à un entretien riche dépassant les cadres prévus.

- 1) Où et quand êtes-vous née ?
- 2) Où avez-vous vécu votre enfance (ville, quartier) ?
- 3) Quel est votre parcours scolaire ?
- 4) À quel moment êtes-vous venue en France et pourquoi ?
- 5) Quels métiers exerçaient vos parents ?
- 6) Quelle langue parliez-vous à la maison ?
- 7) Qui vous a appris à cuisiner ?
- 8) La cuisine est-elle importante pour vous ?
- 9) Qu'est-ce qu'elle symbolise au niveau culturel ?
- 10) À quel âge avez-vous commencé à cuisiner ?
- 11) Quand vous êtes arrivée en France, aviez-vous de la famille sur place ?
- 12) Étiez-vous déjà venue en France avant ?
- 13) Quels sont les plats typiques de la cuisine juive marocaine ?
- 14) Qu'est-ce qui les différencie de la cuisine marocaine en général ?

- 15) Quels sont ceux que vous refaites et ceux que vous n'avez pas faits depuis que vous êtes en France ?
- 16) Est-ce que vous retournez au Maroc de temps en temps ?
- 17) Quels sont les plats que l'on fait pour les fêtes comme par exemple pour les mariages, les fêtes religieuses ?
- 18) Il y a-t-il des préparations de la viande qui sont différentes ? Viande séchée ?
- 19) Est-ce que vous mangez cacher ?
- 20) Tenez-vous à transmettre à vos enfants des aspects de la culture juive marocaine ?  
Lesquels ?



**Entretien avec Annette, le 8 mai 2016, à Nancy, à son domicile.**

**Où et quand êtes-vous née ?**

Je suis née le 16 avril 1958 à Fès.

**Pouvez-vous me décrire votre parcours scolaire et universitaire ?**

Depuis le Maroc ?

**Oui**

Bon alors je suis allée à ce qu'on appelle l'école israélite au Maroc qui a pris le nom ensuite d'école Ittihad Maroc. Et donc j'ai fait le primaire, depuis le primaire on apprenait le français le matin et l'après-midi l'arabe et l'hébreu. Voilà c'était partagé en deux. Donc après le CM2, la 6<sup>e</sup>, donc le collège, toujours à Fès, on a rajouté l'anglais. En 3<sup>e</sup> j'ai passé un concours pour aller étudier à Paris donc c'est dans une école qui s'appelle l'ENIO, école normale israélite orientale qui est dans le 16<sup>e</sup>. C'était une opportunité qui était donnée aux Marocains, aux gens d'Afrique du Nord, c'était en internat et les frais étaient minimes. Il y avait une aide, en fait je ne sais pas de qui, je ne sais pas si c'est l'alliance israélite qui aidait, je pense, et qui permettait à des enfants d'Afrique du Nord de venir étudier en France, donc me voilà partie à Paris. Et à l'ENIO, j'avais comme directeur Lévinas, le philosophe. Je me rappelle de certains après-midis, c'était une horreur pour nous ! Parce que on ne comprenait rien en seconde, bon c'était un philosophe religieux. Donc dans notre école, notre internat il y avait une synagogue, donc on respectait les traditions de la religion juive donc c'était casher et on avait le shabbat, le shabbat on travaille pas le vendredi soir et le samedi, et tous les samedis après-midi, parce qu'on était obligés de rester là-bas, on pouvait se promener un peu, mais tous les samedis après-midi on avait le cours de philosophie, ça m'a tant... parce qu'à part le mot transcendantal qui revenait tout le temps et on disait « ça y est ça recommence » (rires), alors que là, qu'est-ce que j'aurais aimé... mais bon, c'est la jeunesse. Donc voilà donc là-bas j'ai fait la seconde, la première, la terminale. Ma première terminale je ne l'ai pas eue, je n'ai pas réussi. J'ai redoublé, j'ai fait trois mois à Paris mais après ça n'allait pas parce que j'étais plus interne, c'était trop difficile et mon père m'a inscrit à l'école française, à Fès. C'était la dernière année du lycée français et je ne me souviens plus du nom... donc je suis retournée à Fès pour passer mon bac et c'était homologué avec Bordeaux, on avait les épreuves de Bordeaux. Parce que le bac c'était français.

Donc voilà, là j'ai eu mon bac et après j'ai fait des demandes, moi j'étais toujours marocaine, de nationalité marocaine et j'ai fait des demandes... parce que pour pouvoir sortir du Maroc il fallait une inscription en fac ou alors venir ici mais en touriste donc j'avais besoin d'une inscription je me suis inscrite dans plusieurs facultés, facultés de pharmacie et ici j'avais un

cousin qui était vice-doyen de la fac de pharmacie, donc je me suis inscrite et me voilà arrivée à Nancy.

**Donc vous êtes venue à Nancy parce que votre cousine y était déjà ?**

Ma cousine et sa sœur. C'est le mari de sa sœur qui était vice-doyen. Et oui tout à fait, je suis venue parce qu'il y avait mes cousines, sinon je ne serais jamais venue dans l'Est de la France.

**Donc le premier voyage pour entrer en 2de, c'était en quelle année ?**

Ouh lala... Hum. Ah non comme ça...

**C'est pas grave, ça fait 1958 + 15 ...**

J'ai redoublé une fois. Le CM1. Et j'avais 15 ans quand je suis venue. A peu près, il me semble mais pas plus en tout cas.

**Et vos parents, ils faisaient quel métier ?**

Alors mon père était tailleur couturier. Et ma mère ne travaillait pas. Ma mère avait une formation de couturière. Jeune fille elle a travaillé un petit peu mais quand elle s'est mariée elle est restée à la maison.

**Et à Fès, vous viviez dans quel quartier ? Dans la médina ?**

Ah non, c'était ville nouvelle, et exactement au boulevard Chefchaoui, 62 bd Chefchaoui ! (rires), à Fès, j'aimerais bien revoir hein, mais bon, voilà !

Petits, nous, on n'a jamais habité au Mellah. Jamais. Mon père, dans sa famille avait une maison, parce que ma mère après m'a emmenée, elle me l'a montrée, parce qu'il y avait un quartier juif. Ben le mellah, c'était juif, c'était réservé aux juifs donc dans la maison il y avait un étage, parce que j'ai pas connu mes grands-parents, je ne sais pas, il y avait donc ma cousine Sylvie avec ses parents qui étaient à un étage et je crois que ma mère jeune mariée, a habité au deuxième mais elle avait pas encore d'enfant. Et après le mellah, mon père a eu... je ne sais pas si ça t'intéresse tout ça ?

**Si si, si au contraire !**

Ah bon sinon j'arrête... heu mon père, dans la famille Bensimon, les hommes ne travaillaient pas parce qu'ils étaient fortunés et c'est comme ça, les hommes là-bas ils géraient leurs biens etc etc donc ils ne travaillent pas. Mon père n'a pas travaillé je crois jusqu'à l'âge de 40 ans, il s'est marié vers 39 ans ou 38 mais je ne sais pas quand il a suivi sa formation... mais c'est-à-dire que jeune homme il ne travaillait pas, il faisait de la musique, du violon, il était le fils untel, ses frères... bon le père de Sylvie je sais pas à quel âge il a travaillé, il a travaillé chez les Français c'est comme ça qu'il est devenu français, je ne sais pas si elle a dit la même chose ma cousine mais il est devenu français heu... bon c'est compliqué je veux pas tout te mélanger, donc je reste sur mon père. Donc à un moment il a vu... comment dire, les biens se sont amoindris donc il avait moins d'argent et il fallait qu'il travaille, ce qu'il a fait, c'est qu'il

a pris des cours par correspondance de couture à Paris et donc c'est comme ça qu'il est devenu tailleur couturier bon après je sais pas plus, je ne sais pas si il est allé à Paris pour passer son diplôme, en tout cas il l'a eu et après il a ouvert sa boutique et je sais que très vite ils sont montés en ville, ville nouvelle, et quand on était tout petit on habitait dans un quartier qui s'appelait l'urbaine, je me rappelle comme ça de hautes tours et de grands jardins mais là j'étais petite hein et j'avais un frère avant moi et je me rappelle bien car on jouait, il m'avait poussée j'étais tombée et j'avais eu toute la face égratignée (rires) voilà c'est les souvenirs d'enfance et quand ma sœur est née, je crois, on est très proches, les trois premiers on se suit et on est allés au boulevard Chefchaoui, donc toujours en ville nouvelle. Et après il y a eu encore une autre fille, donc nous sommes trois filles et un garçon dans la famille.

### **Donc à la maison vous parliez en français ?**

Ah oui, mais ma mère parlait en arabe avec la femme de ménage. Mais par exemple ma grand-mère ne parlait pas le français, juste quelques mots. Mon grand-père très bien, il connaissait bien le français, il a dû aller à l'école et il était comptable à la Banque de France à Rabat, parce que ma mère est de Rabat et mon père de Fès et ma mère était beaucoup plus moderne que mon père. Enfin c'est ce qu'on disait, parce que à Rabat ils habitaient en ville et ils avaient déjà la baignoire, la salle de bain alors que quand elle est arrivée au mellah, je crois que il y a avait pas... bon il avait sûrement un point où se laver, ou bien ils allaient au hammam ou... après quand on est allés en ville nouvelle on a eu tout le confort très vite, moi j'ai toujours connu la salle de bain.

### **Dans les récits de voyage ou les récits de touristes qui visitent le Maroc, à chaque fois il y a toujours la description des *mellah* comme des lieux insalubres, cette image était-elle vraie ?**

Alors moi honnêtement, je ne sais pas... moi quand j'y allais c'était pour faire des achats avec ma mère heu... c'était pas insalubre, l'intérieur des maisons c'était nickel, c'était toujours balayé, après ils disent ça car il n'y avait pas d'endroit pour déposer les déchets, donc c'était à ciel ouvert mais l'intérieur des maisons étaient très propres ils sont très propres les gens. Au contraire, c'est toujours lavé à grande eaux, les murs sont cholés moi je n'ai pas cette notion. Après, l'évacuation des eaux usées, l'hygiène mais qu'il n'y avait pas ici il y a 50 ans, les gens ils n'avaient pas de salles de bain, il n'y avait pas de WC, donc il y a des endroits.. moi j'ai pas vu comme ça. Mais l'évacuation des déchets, c'est ça qui pose problème. Mais le mellah c'est pas des bidonvilles, c'est pas la même chose, il y avait des maisons magnifiques, certaines comme des ryad avec la fontaine au milieu.

### **Est-ce que vous vous souvenez de votre départ ?**

Ah oui... Oui. Ben oui.

### **Moi : Enfin, il y en a eu deux...**

Le premier je me rappelle, oh le deuxième j'étais déjà partie, c'était un intermède, mais oui oui oui. J'avais 15 ans, oui. Je me souviens.

### **Et c'était quoi votre sentiment ?**

Ben c'était difficile hein. Très difficile.

### **Et votre arrivée en France ?**

Je m'en souviens aussi et à Nancy aussi. Par contre je ne me rappelle plus comment on a fait, parce que je suis partie en avion et comme mon père était tailleur couturier, parce que j'étais grande, j'étais déjà comme ça hein ! J'étais comme maintenant, j'étais grande, mais j'étais mince, très mince, pas comme maintenant (rires) enfin voilà et mon père m'avait fait un costume –tailleur pour femme et je me rappelle, on était quelques-uns à partir de Fès pour aller dans cette école et il y avait une fille de Fès qui avait un an de plus que moi et elle était déjà là-bas donc elle m'avait donné des renseignements etc mais on avait pris l'avion, je ne me rappelle plus trop, je crois que j'étais avec cette fille, il y avait un autre gars et comme fille ben je crois que c'était que moi, c'est tout ce dont je me souviens, il y avait moi et il y avait des garçons et on est arrivés et ça a été très difficile ces années-là. Mais je ne me souviens plus de l'aéroport jusqu'à l'école mais je me souviens bien de l'arrivée à l'école, je me suis dit waw, c'est quoi ça. C'était un beau quartier, hein le 16e, l'école bon on entrait dans un couloir et on montait à l'internat... Ah si ! Mais si ! J'étais avec trois autres non deux autres de Fès, non de Fès aussi donc on était 4 filles de Fès, on était quatre dans la chambre. Et je me rappelle du costume parce qu'il y a une fille donc une parisienne, on avait aussi des parisiens qui pouvaient venir dans cette école et il y en a une qui m'a dit, oh je me rappelle de toi quand tu es arrivée, elle me l'a dit après hein, on devait être en terminale et elle me dit comme ça : oh là je t'avais trouvé vachement belle dans ton costume, ton tailleur, elle s'est dit « qui c'est celle-là qui vient » mais comme j'étais mince et grande tu vois le truc, j'ai dit ah bon, moi ça m'a pas... c'est pour ça que je me rappelle de ça.

### **Donc vous êtes arrivée sans votre famille, toute seule et après vos parents sont venus à Paris plus tard ?**

Ah non. Jamais. Ils sont venus en vacances parce que ma mère a de la famille, ses sœurs en France. Mon père aussi est venu en vacances et pour nous voir et pour voir aussi mon frère. Alors mon frère était dans la même école que moi mais quand je suis arrivée il est parti. Donc je suis arrivée oui j'étais seule.

### **D'accord donc ce n'est pas comme les parents de Sylvie qui eux sont venus habiter en France ?**

Ils ont habité en France ? Ah bon je savais pas !

### **Je ne suis plus sûre**

Je croyais qu'ils étaient allés directement en Israël. Mais eux ils étaient Français ! Pas nous ! Nous on était étrangers, c'est pour ça que moi il me fallait l'autorisation, il me fallait un papier de la fac pour pouvoir sortir du Maroc et venir étudier ici, oui oui moi je suis arrivée étrangère, avec une carte de séjour, c'était pas comme eux. Eux ils pouvaient aller et venir

comme ils voulaient. J'ai pas notion que ses parents ont habité ici mais moi je sais pas tout hein. Je sais qu'ils sont allés en Israël comme mes parents mais après.

**Alors justement vos parents sont allés en quelle année en Israël ?**

Alors là...pff alors approximativement, je me suis mariée en 1981 et il me semble bien que c'était un ou deux ans après mon mariage, autour de 1981. Enfin je sais pas... non, non, ben j'en sais rien, parce que je sais que ma mère est venue me voir quand j'ai accouché de ma première fille qui est née en 1985 mais je ne sais pas d'où elle venait. Moi je crois que c'était du Maroc. Je ne sais plus.

**En tout cas ils sont restés assez tard car la majorité des juifs marocains sont partis bien avant.**

Ah non, à cette époque il y avait encore beaucoup hein. Ah oui il y avait encore plein de synagogues ouvertes. Moi quand j'étais petite... oui non t'as raison, ça s'est accéléré quand ils sont partis, vers 1980, oui c'est vrai là il y en avait beaucoup moins. Moi je suis repartie en 1978, ici en France après mon bac et là il y a eu une grosse vague de départ et là apparemment il reste encore 30 familles. Et il reste une seule synagogue alors qu'avant il y en avait plein. Ça montre qu'il y a des gens, c'est comme les églises les gens vont prier ça veut dire qu'il y a du monde sinon c'est fermé, ils ferment.

**Donc j'en viens à la cuisine, quand vous êtes venue en France, avez-vous pris avec vous des éléments par rapport à ça ?**

Non et puis loin de moi... par contre ma mère m'envoyait des colis, ça je m'en rappelle, quand j'étais en secondaire à Paris elle m'envoyait des colis avec des gâteaux, des confitures, c'est ce dont je me souviens.

**Et à la cantine du lycée donc c'était casher mais c'était quel type de cuisine ? Française ?**

Ah c'est dégueulasse ! (rires). Mais vraiment ... ah oui il n'y avait rien de marocain, parce que le directeur c'était un ashkénaze, c'est un juif d'Europe donc sa femme elle avait tendance, c'est elle qui s'occupait, elle avait tendance à ... et encore j'ai même pas souvenir de recettes d'Europe de l'Est, à moins qu'on ne sache pas, mais non c'était pas du tout la même nourriture.

**Moi : À partir de quand vous vous êtes mise à cuisiner en France ?**

Heu... les plats marocains ?

**Moi : En général.**

Quand je suis arrivée ici. Parce que avant j'étais interne, après quand j'ai repassé mon bac, pendant ces trois mois j'étais dans un petit studio, mais c'était vachement cher, dans le 16<sup>e</sup> imagine, mais là je me rappelle même plus, non parce que j'allais encore manger à l'école. Bon après je suis partie. Donc c'est quand je suis arrivée à Nancy, j'étais en cité U il fallait que je cuisine, mais alors qu'est-ce que je faisais comme cuisine je me rappelle pas. Et c'était

très succinct parce que je n'avais pas de four, j'avais rien, mais j'ai commencé à cuisiner quand je me suis mariée et quand j'ai eu les enfants alors là... Mais avant je savais rien faire hein, si, je savais faire, je faisais avec ma mère, tout, je faisais tout, mais toute seule, comme ça...oui ça a commencé quand j'ai habité avec mon ex-mari. Parce qu'on a habité ensemble avant et puis on s'est mariés et c'est là où j'ai commencé à cuisiner un petit peu.

**Donc c'est votre maman qui vous a appris ?**

Ah oui.

**Et c'était une volonté de sa part ou c'est vous qui vouliez apprendre ? c'était une obligation ?**

Pas forcément, mais les filles en générale aidaient leur maman et moi j'étais l'aînée des filles et j'aimais beaucoup donc, et puis il fallait donner un coup de main car on était 4 quand même à la maison, que ce soit la cuisine, la couture, nous habiller elle faisait tout le tricot, pas le ménage parce que c'était la femme de ménage, et c'est la femme de ménage qui faisait le pain. Et elle faisait tous les gâteaux, les repas, ça la femme de ménage elle ne touchait pas, elle faisait les courses et moi j'aimais beaucoup, donc je l'aidais un maximum et mes sœurs j'en sais rien si elles aidaient comme ça. Je ne me rappelle plus.

**Et quand vous vous êtes mise à cuisine une fois mariée, comment vous êtes-vous rappelée des recettes ?**

Avec mon carnet ! Le super carnet que j'utilise encore ! Alors il y a des choses qui revenaient. Il y a des choses qui revenaient mais que j'ai oubliées depuis car j'ai arrêté ensuite. J'ai beaucoup cuisiné quand j'étais mariée avec les enfants, quand j'ai divorcé j'ai complètement arrêté. Là maintenant ça repart un petit peu mais je faisais plus.

**Et ce carnet vous aviez déjà commencé à l'écrire au Maroc ?**

Petite j'aimais bien garder les recettes et puis j'aimais beaucoup écrire et je voulais déjà avoir... mais mes premiers je pense que je les ai perdus parce que dans les déménagements j'ai beaucoup perdu. Et là... tu veux que je te montre celui que j'ai ?

**Oui !**

Mais celui-là très honnêtement je ne me rappelle pas si je l'ai débuté au Maroc ou si je l'ai refait en Israël. Et je ne te dis pas comme... j'essaie... si j'avais pu... alors voilà c'est celui-là : alors honnêtement je ne sais pas, alors voilà à chaque fois que j'avais des petites recettes je les collais, mais c'est vieux hein, voilà ça c'est les recettes de là-bas de ma mère. Et ça je crois que je l'ai refait après mais je ne sais pas quand. A mon avis je l'ai fait quand j'étais jeune fille et je devais être mariée, alors ça, ça m'a quand même marqué, mon ex-mari avait écrit quelque chose dessus et quand j'ai vu, ça m'a beaucoup marqué. Mais les premiers je crois que je n'ai plus. (elle fouille), ah non je te raconte des bêtises, voilà le carnet de ma mère !

**C'est génial !**

Voilà c'est l'écriture de ma mère. J'ai sauvé ça, tu te rends compte ? et il y a l'écriture de ma sœur. Voilà et ça c'est ma mère, regarde les mesures de ma sœur, quand elle faisait de la couture ! Je te jure... et j'avais oublié. Ah ça c'est la petite qui a dû écrire, ça c'est ma mère, ouh lala regarde : « recettes de Rachel Bensimon, adresse 62 boulevard Chefchaoui », waw, j'avais oublié ! Et Saint Paul, voilà l'adresse de sa copine. Oh ben ça fait longtemps que je l'ai pas vue celui-là. Voilà toutes les recettes de ma mère.

### **Donc ce sont les recettes de votre maman écrites par ?**

Je crois que c'est écrit par ma soeur, peut-être ma petite sœur. Tu vois comme quoi. Nous on voulait garder parce que tout ça c'est transmission orale. Ça tu vois c'est l'écriture de ma mère j'en suis sûre, tarte au citron, il y a des fautes d'orthographe mais c'est pas grave. Oh la vache, c'est bien que j'ai retrouvé.

### **Agriouz. Qu'est-ce que c'est ?**

Ben si j'arrive à les refaire je te dirai. C'est une pâte, comme les oreillettes, c'est des morceaux de pâte comme ça qu'on prépare, qu'on fait passer dans la machine à pâte, on les fait sécher, on les frit et quand tu les fris tu les enroules comme ça et ça fait un gros gâteau très fin et tu mets dans le miel. Mais ça je suis décidée à refaire tout ça, mais petit à petit. Là je recommence déjà avec les biscuits, les galettes mais une chose après l'autre.

### **Et ça, le nougat, c'est le nougat qu'on mange à la mimouna ?**

Ah on a pensé à toi le jour de la Mimouna... ça c'est après, ça, c'est plus moderne (en montrant certaines recettes), heu elle a pensé à toi, on a parlé du nougat, le problème c'est qu'elle est en deuil, elle a perdu sa sœur et pendant un an elle n'invite pas, il n'y a pas de fête.

Ah oui sucre blanc pour corne de gazelle, parce que nous quand on fait les cornes de gazelle, on met ça, on étale et on colle des petits bonbons colorés. On étale ce sucre blanc dessus.

### **C'est pas du sucre glace donc ?**

Non c'est du blanc en neige, comme une pâte... mais moi j'ai jamais fait ça hein.

« **Harira, bien qui rira le dernier** » (rires)

Oui, c'est ça que le père des gosses a écrit.

### **Ah d'accord.**

Donc ça a été fait quand j'étais mariée donc après 1981. Enfin autour de 1981.

### **Et bien c'est un trésor ça.**

Oui donc garde-les bien mais que pour ton mémoire hein, tu les donnes pas, oui il ne faut pas que tu les donnes car ma fille va reprendre les recettes et elle va faire un petit livre pour la famille, à tous les Bensimon et nous aussi la famille de ma mère le livre de recettes d'Afrique du Nord.

(Reprenant la lecture du carnet) : non ça c'est après 1980, même après parce que mafletas, nous on ne faisait pas. Parce que quand elle est allée en Israël, elle s'est retrouvée dans un immeuble où il y avait une dame qu'elle connaissait de Rabat qui connaissait ses parents de Rabat et elle a retrouvé des gens du Maroc donc c'était les mêmes traditions, les mêmes recettes, le même mode de vie.

**Donc qui ça ?**

Ma mère.

**Et vous vous avez vécu un peu en Israël ?**

Non moi je suis venue en France, je suis restée à Nancy. Mais après tu as toutes les dames, là, tu as vu des livres de recettes marocaines ? Moi j'en ai là quelques-uns, il y a plein de femmes qui ont écrit des recettes mais pas comme ça. Tu vois j'ai « cuisine juive marocaine ». Après c'est adapté, il y a des traditions, il y a des façons de faire... chacun, voilà.

**Pour vous quel est le plat représentatif de la cuisine marocaine (ou les plats) ?**

La daffina, parce que ça c'est le plat du shabbat. Et... un plat représentatif, heu... les boulettes, la kfita, le poisson aussi. Moi j'aime pas trop mais aussi. Le couscous. Nous en faisait de temps en temps mais pas toutes les semaines et voilà en gros. L'agneau, tu vois comme des tajines d'agneau. Qu'est-ce qu'elle faisait encore de bon ma mère... des rôtis. Ah oui ! la langue de bœuf ! ça elle faisait bien ! et le poulet farci, c'était très très bon. Vraiment... le poulet désossé et farci. Bon ça je sais pas moi, hein, je sais pas faire. Voilà, qu'est ce qu'il y avait d'autre ?

**Pour vous, y a-t-il une différence entre la cuisine juive marocaine et la cuisine marocaine globale ?**

Entre la cuisine chez les juifs et chez les musulmans ?

**Oui**

Ben, moi je connais pas... c'est-à-dire la cuisine chez les musulmans je crois que c'est comme nous, nous chez les amis chez lesquels on allait on ne mangeait pas puisque ce n'était pas casher. Donc eux ils pouvaient manger parce que halal, c'est moins, eux ils savaient que nous c'était casher, casher c'est plus strict que le halal, donc quand ils venaient chez nous ils pouvaient manger, mais nous quand on allait chez eux, c'était que pour les gâteaux : on mangeait que thé, gâteaux, boisson mais je me souviens pas de repas, on pouvait pas. Du coup je ne sais pas trop, moi je crois qu'il n'y avait pas... de ce que je voyais, mais, c'était les mêmes... la tchicha c'est la même chose, le couscous c'était pareil, le poisson c'était la même chose, parce que nous la femme de ménage c'était une musulmane donc elle voyait bien que c'était la même chose chez elle, je pense, hein. Oui je crois, oui.

**Donc vous, vous mangez casher tout le temps ?**

Maintenant ?



**Oui.**

Ah non ! Pas du tout, non ça fait longtemps que je mange plus... ben j'ai mangé casher jusqu'à 18 ans, avant de venir à Nancy. Et quand je suis arrivée à Nancy, ben c'était difficile de suivre ici. Parce qu'il y avait qu'une seule épicerie, il fallait commander à Metz, c'était vachement compliqué et puis c'était vachement cher. Donc non quand je suis arrivée à Nancy, j'ai arrêté de manger casher. Après j'avais recommencé un peu quand les enfants étaient petits, quand je me suis mariée, on a refait un moment casher puisque mon ex-mari était d'accord voilà pendant un moment et puis après j'ai arrêté. Là maintenant je mange pas casher mais je ne mange pas de porc et je ne veux pas qu'ils m'amènent du porc les enfants. Eux ils font ce qu'ils veulent, je pense qu'ils en mangent mais moi voilà. Même à l'extérieur je mange tout sauf le porc.

**A quelles occasions vous cuisinez marocain ?**

Maintenant ? ou avant ?

**Les deux !**

Ben avant c'était, heu , ben quand il y avait les enfants, j'essayais de faire beaucoup quand il y avait les invités, j'aimais bien faire le couscous, de tant en tant les tajines, maintenant aussi c'est comme ça, je les réussis pas toujours ça dépend. J'aime bien faire les boulettes, le poisson comme j'aime pas, j'aime pas trop le cuisiner. Plus pour les fêtes... les gâteaux pareil, tout ce qui est gâteau à pâte d'amande et tout, je faisais beaucoup quand on recevait mais pour les enfants, enfin faut dire ils ne mangeaient pas trop, même maintenant ils n'aiment pas trop, tous les gâteaux marocains ils n'aiment pas donc... et puis les filles elles sont au régime, moi aussi... moi j'aime beaucoup beaucoup mais voilà. Les plats, oui, les entrées, je fais beaucoup d'entrées aussi car ils demandent les enfants. Mais, voilà... et les plats...voilà en gros c'est ça. Le couscous c'est assez pratique car c'est un plat familial pour plusieurs personnes donc voilà.

**Donc c'est pas quelque chose de quotidien ?**

Ben parce que je fais de la cuisine très rapide. Très facile. Et je n'ai pas le temps. Donc là j'ai fait les boulettes, avec la sauce tomate, je voulais mettre des olives, bien sûr mon fils n'aime pas les olives, donc il m'a dit non, tu ne mets pas d'olives. Voilà. Et maintenant je cuisine beaucoup la même chose parce qu'ils n'aiment pas. Alors des fois j'essaie d'apporter des choses nouvelles, mais j'ai pas beaucoup de temps et c'est surtout ça qui m'arrête.

**Et les vendredis soir vous faites la dafina ?**

Ah non je ne fais pas. Non je ne fais plus. J'essaie de faire le repas du vendredi soir, des fois j'arrive des fois j'arrive pas. Des fois mon fils est là, des fois il est pas là, les autres sont pas là hein. Mais pour moi seule j'essaie mais... la dafina ils m'ont réclamé les enfants, mais je ne suis pas assez installée ici. C'est ça aussi qui me bloque mais avant je faisais la dafina les samedis, c'est pour ça qu'ils savent aussi, ils en mangent aussi chez ma cousine parce qu'elle

fait tout, voilà, toutes les fêtes, très scrupuleux, c'est très suivi. Moi je marque le coup, j'essaie mais voilà. Je fais au mieux quoi.

**C'est une question personnelle, ne répondez pas si vous ne voulez pas répondre, mais toute à l'heure vous m'avez dit qu'avec le divorce vous aviez arrêté de cuisiner marocain...**

Oui.

**Pourquoi ?**

Heu ben déjà j'ai été très affectée par ce divorce et j'avais les quatre enfants donc je n'avais pas le temps. Je ne recevais plus, parce que je ne pouvais pas, c'était pas possible et donc tout ce qui était samedi, tout ce que je faisais avant, j'ai... je sais pas, j'ai arrêté. Voilà, ça s'est arrêté, peut-être que avant c'était associé aussi à la vie de famille, aux traditions, à ce qui se perpétue etc. et une fois que ça a été cassé, il m'a fallu du temps, beaucoup de temps donc ça ne revient que... si c'est revenu après, c'est revenu un peu après avec les enfants mais je reçois pratiquement plus... c'est plus...

**Donc la cuisine marocaine, c'est quand même très associé au fait de recevoir ?**

Oui, ou quand on est tous rassemblé. Plus un repas de famille quand il y a tous les enfants. Mais assez simple, je ne fais pas tout ce que faisait ma mère. Et puis j'ai pas beaucoup de temps, heu.. ; voilà. C'est succinct. Et puis ils sont très sélectifs au niveau de la nourriture les enfants, donc s'ils n'aiment pas ils n'aiment pas, ils disent non non, je n'aime pas je n'aime pas, si c'est trop en sauce... avant ils n'aimaient pas, maintenant ça recommence, ils apprécient un peu plus mais bon le petit je sais qu'il est difficile. Mais c'est vrai, quand j'étais mariée et avec les enfants, ok, je pouvais même faire la daffina, c'était pour nous hein, pour le shabbat et tout, mais après non, j'ai arrêté, voilà. Je pense que ça a marqué une cassure, ça a été une cassure et ça a changé beaucoup de choses.

**Et au niveau de la transmission, avec vos propres enfants, vous avez envie de leur montrer comment on fait tel ou tel plat ?**

Oui, oui. Ce que je fais, elles savent hein je crois. Enfin il faut qu'ils demandent hein, ma grande fille elle m'a demandé plusieurs fois certaines choses donc j'ai montré ce que je savais... voilà, heu... la deuxième un petit peu, les garçons non, ils ont pas... Alors ce qui était amusant c'est que mon petit avec sa copine, il lui disait ben regarde comment elle fait pour les fêtes, c'est marrant hein ? Il lui dit regarde comment elle fait comme ça tu apprends, comme ça tu sauras faire après. Je lui dis et encore moi je fais pas... parce que tu vois il y a des plats traditionnels, il y a un rituel, et tout, religieux et même traditionnel, c'est déjà pas mal quoi mais sinon moi je force pas hein. C'est pareil pour tout ce qui est de mon enfance, de ma vie ici, s'ils demandent pas je dis pas, tu vois je raconte pas systématiquement, ça j'ai remarqué moi aussi, j'ai dit tiens, je ne sais pas ce qu'ils savent exactement parce qu'il y a quelques années, ça m'avait interpellé quand même, c'est un des enfants qui me demande un truc, je dis « mais en fait tu sais rien en fait des grands-parents, ni de la vie au Maroc ! » et en fait ils ne savent pas grand-chose, mais je me dis s'ils ne posent pas de question c'est que ça

ne les intéresse pas. Enfin, voilà, donc je laisse, j'essaie de faire tout ce que je peux pour montrer tout, mais j'étais beaucoup plus à cheval et attachée à tout ce qui était religieux, sans être trop pratiquante, quand j'étais mariée avec les enfants. Ah oui oui, là je faisais, ils ont même été au Talmud Torah, je mangeais casher, j'essayais et après bon voilà. Il faut se reconstruire donc c'est un peu... et je pense qu'ils ont été très choqués aussi et je ne veux pas, j'ai jamais voulu les enfermer dans quelque chose, jamais. Moi j'avais ça en horreur, vraiment ça, je me suis battue tout le temps, même, je me rappelle à l'adolescente et tout, là-bas c'était... comment dire... à mon avis ça devait être comme dans les villages français, peut-être aussi maintenant mais je ne sais pas, où tout le monde connaissait tout le monde, tout le monde surveillait tout le monde, tout le monde avait peur de paraître, l'apparence c'était, mais alors, il fallait faire attention et il fallait être habillée comme ça, il fallait pas parler comme ça, il fallait montrer... ah je ne supporte pas ça ! Je n'aime pas être enfermée dans quelque chose, donc moi les enfants je n'ai pas voulu, je les ai laissés, je pense, assez libres pour... j'ai essayé de donner quand même, parce que je trouve que la tradition, la culture, et tout, c'est une bonne base, je trouve ça.. ; voilà, mais j'ai essayé au mieux, mais sans qu'ils soient enfermés dedans et voilà, moi je l'ai été, et j'ai tout fait pour en sortir, sans rejeter hein, pas du tout, mais je peux pas, donc après il faut voir avec les enfants comment ils sont, je ne sais pas. Voilà.

**J'ai presque fait le tour de mes questions. De ce que vous vous rappelez du Maroc, vous êtes nostalgique ou pas plus que ça ?**

Ah non, non. Heu nostalgique... ben non ! Je ne suis pas nostalgique du tout. C'est pas de la nostalgie, c'est le fait de ne pas avoir de racines... Ah voilà mon fils ! (son fils entre à la maison) elle est en train d'enregistrer !

Donc non je suis pas nostalgique mais c'est le fait de pas être dans mon pays, ça, je sais pas si on appelle ça de la nostalgie, non non moi j'ai pas vécu des choses toujours positives au Maroc donc heu, je peux pas dire que c'était tout beau, tout rose, c'est faux. Moi quand j'étais jeune, c'est sûr j'ai eu une enfance dorée, vraiment super protégée, magnifique, très gâtée, tout. Mais ça a été avec l'exode, avec le départ des juifs et l'Etat d'Israël, il y a eu beaucoup de conflits, et moi quand j'y étais, il y a eu je crois quand même deux attentats contre le roi, ah ça je m'en rappelle, moi j'étais petite, c'était une horreur ça, donc ça a beaucoup refroidi, heu avec le problème palestinien on entendait énormément de choses, mais moi je suis restée tard hein et puis je retournée, j'avais 17-18 ans, même 6 mois on entend quand même et bon moi plus jeune, il y avait eu déjà beaucoup de juifs qui étaient déjà partis en Israël, la deuxième grosse vague, c'est après je crois, comme mes parents, vers 80 ou... mais on entendait... c'était dangereux quoi. On se sentait plus en sécurité, c'était particulier, c'était particulier, c'était bon, voilà, c'était deux mondes séparés. Nous on vivait dans notre ... quoiqu'on habitait en ville nouvelle on n'était pas heu... j'allais dire parqué, comme au mellah. Le mellah c'était pour nous, c'était pour les juifs, c'est les rois qui avaient fait ça, pour protéger. Voilà c'est ce qui est dit. Pour protéger les juifs mais c'était entouré de murailles, hein de murs, les juifs ils avaient comme le couvre-feu, ils devaient rentrer dans leur quartier et rester dans ce quartier. C'est sûr qu'en échange, on était, et même là hein, les juifs ont toujours été protégés par le roi. Nous on a toujours été pro-roi, ben ils nous ont

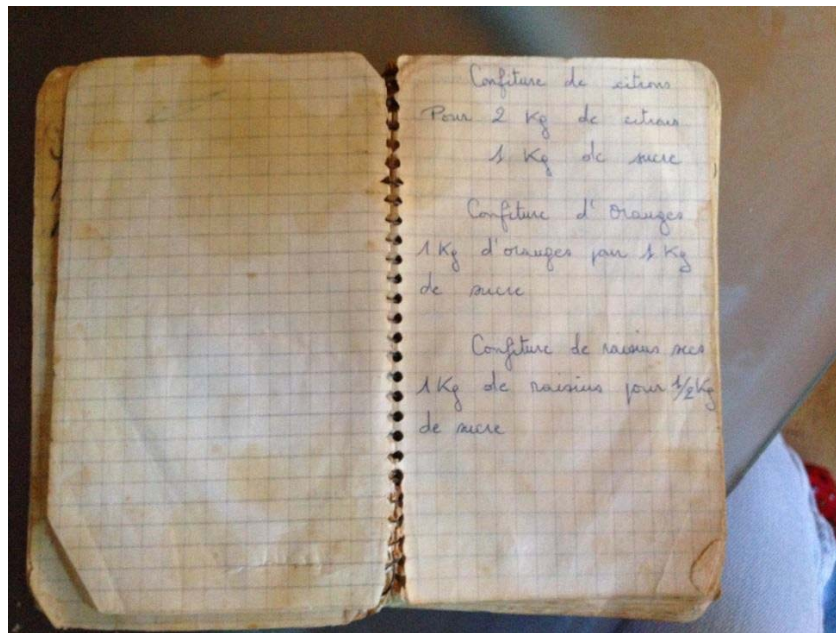
toujours, voilà, on a toujours très bien vécu là-bas, c'était notre pays hein. Moi c'est mon pays, je ne dis pas que c'est la France ni Israël. Moi en Israël, je sais pas je ne pourrais pas, je suis trop habituée à la France. Et là-bas, ça y est, moi j'ai pas entendu, moi c'était assez conflictuel, c'était pas tout rose. Et mes parents étaient obligés, pour eux ils étaient obligés de partir, c'était pas une volonté. Mon père j'ai toujours entendu mon père dire « c'est ici mon pays, mes parents sont enterrés là, mes arrières grands-parents », donc lui il ne voulait pas partir au départ, mais c'était dangereux, le soir et tout et on se faisait insulter... voilà... c'était plus.... C'était pas... comme quand j'étais petite, quand j'étais petite c'était beaucoup plus serein mais avec la montée de la Palestine et les problèmes palestiniens ça a tout pourri, oui il y a eu un changement énorme donc c'est sûr qu'après ils sont partis oui. Donc voilà moi je suis pas... J'irais pas... je dirais pas que je retournerais y vivre hein.

**Mais en même temps vous dites « la France c'est pas mon pays ».**

Ben la France, maintenant, oui c'est pas mon pays mais ça l'est devenu. C'est-à-dire que maintenant je n'irai pas habiter ailleurs qu'en France. Ça c'est pas pour toi que je le dis, je l'ai toujours dit, et plus je vais à l'extérieur, dans d'autres pays, ne serait-ce qu'en Guadeloupe, parce que le projet à un moment avec mon ami, c'était d'aller passer la moitié de l'année là-bas et la moitié ici et c'est impossible pour moi, c'est là où je me suis rendue compte que je ne peux pas vivre ailleurs qu'en France, pourquoi je sais pas. Ici, je suis attachée quand même ici, parce que ça fait depuis 1979 que je suis à Nancy, mais un autre endroit en France ça ne me gênerait pas du tout, mais en France. Là je ne pourrais pas. Israël c'est pas mon... voilà. Pourtant j'y allais souvent hein, pour aller voir mes parents, vraiment très souvent mais c'est très particulier... je me suis habituée, même si moi pour moi c'est mon pays de naissance, après c'est le pays d'adoption. Mais c'est vraiment particulier hein avec le ... je pourrais pas ailleurs qu'en France, j'ai beau essayé de voir ailleurs, c'est pas possible.

**D'accord. Je vous remercie beaucoup pour cet entretien.**

ANNEXE 4.c : Carnet de recettes retrouvé par Annette durant l'entretien (avec son autorisation)



ANNEXE 4.d : Mets réalisés avec Annette et sa fille, lors d'une entrevue précédente, le 8 février 2013

- Berkoukes au lait et à la cannelle



- Cigares aux amandes



- Brick à la viande hachée



ANNEXE 5 : Enquête sur les pratiques culinaires liées au Maroc en France

Questionnaire anonyme

Enquête réalisée le :

Discours : Étudiante en histoire, je ne dépends d'aucun institut de sondage, je cherche à faire une enquête pour mon sujet de thèse en me servant de l'annuaire.

Sujet de thèse : Les transferts culturels gastronomiques entre la France et le Maroc depuis la fin du XIXe siècle à nos jours.

Je voudrais vous poser des questions sur la cuisine, en particulier sur la cuisine marocaine. Auriez-vous quelques minutes à m'accorder ?

Sexe: Homme  Femme

1. Quel est votre plat préféré?.....

2. Aimez-vous cuisiner ? Oui  Non

3. Quelles sont les épices principales que vous utilisez pour cuisiner (à part le sel)?  
.....

4. Combien pouvez-vous citer de plats qui, pour vous, sont marocains ? Lesquels ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

5. Possédez-vous à la maison un tajine? Oui  Non

6. C'est un cadeau ? Oui  Non

Si non, où vous l'êtes- vous procuré?.....

7. Cuisinez-vous avec?

a. Jamais, c'est juste de la décoration

b. J'ai essayé une fois

c. Plusieurs fois par an  
minimum

d. une fois par mois

8. Possédez-vous du mobilier marocain à la maison?

a. Pouf, coussins ou tapis Oui  Non

b. Salon marocain Oui  Non

c. Service à thé Oui  Non

d. Objets de décoration (tableaux, petits objets...) Oui  Non

e. Autre: .....

9. Cuisinez-vous le couscous ? Pouvez-vous décrire rapidement votre méthode ?

.....  
.....  
.....

10. Excepté les tajines et couscous, cuisinez-vous d'autres plats marocains?

.....  
.....  
.....

11. Possédez-vous un livre de recettes marocaines? Oui  Non

12. Si vous deviez qualifier la cuisine marocaine, quels sont les adjectifs que vous lui donneriez :

.....  
.....

13. Vous arrive t-il de vous procurer de la viande dans une boucherie halal? Oui  Non

Si oui pourquoi? (Si plusieurs raisons, les mettre dans un ordre d'importance)

Proximité avec mon logement  la qualité  le goût

Question de prix  Convictions religieuses

Autre: .....

14. Allez-vous parfois manger dans un restaurant marocain ? oui  non

15. A quelle fréquence ? ..... /an

16. Je vais vous donner une liste de noms d'aliments/plats marocains, vous allez me dire si  
a.vous savez ce que c'est, b.si vous avez déjà entendu ou c.si cela vous dit rien du tout :

- leben
- raïb
- pastilla
- zaalouk
- msemen
- kefta
- brick
- crêpe 1000 trous
- harira
- bissara
- cornes de gazelle
- sfenj



17. Âge:.....

18. Profession:.....

19. Lieu de naissance:.....

20. Etes-vous déjà allé (e) au Maroc? Oui  Non

21. Dans un autre pays du Maghreb ou du Moyen-Orient ? oui  non

22. Avez-vous un lien quelconque avec le Maroc? (famille, conjoint, amis proches...)

.....

ANNEXE 6 : Questionnaire envoyé aux Youtubeuses ayant créé une chaîne de cuisine marocaine

1. Dans quel pays habitez-vous ?
2. Si c'est ailleurs qu'au Maroc, quel est votre lien avec le Maroc ? (naissance ? parents ? époux ?)
3. À qui s'adresse vos vidéos ? (des Français, des Marocains, des migrants marocains ? des enfants de migrants ?...)
4. Qui vous a appris à cuisiner ?
5. Avez-vous une profession par ailleurs ? Si oui laquelle ?
6. Pourquoi avez-vous décidé de vous lancer dans la création d'un blog ?
7. Pourquoi avez-vous choisi la vidéo plutôt qu'un blog classique avec photos et recettes écrites ?
8. Combien d'heures par semaine consacrez-vous au blogging/vidéos ?
9. La langue française est-elle l'unique langue dans laquelle vous communiquez dans vos vidéos ?
10. Avez-vous pensé à utiliser d'autres langues comme l'arabe ou l'anglais par exemple ? Pourquoi ?
11. Vous apportez beaucoup d'aide aux internautes sur la cuisine, qu'est-ce que ce blog et cette chaîne Youtube vous apportent à vous ?
12. Quelles recettes préférez-vous transmettre ?
13. Pour vous, quel est le plat représentatif de la cuisine marocaine ?
14. Pourquoi postez-vous principalement (même si j'ai vu que ce n'était pas uniquement) des recettes de cuisine marocaine ?
15. Pensez-vous qu'il existe une supériorité de la cuisine marocaine par rapport aux autres cuisines du Maghreb ?
16. À votre avis, pourquoi certains plats marocains sont très connus (couscous, tajine...) et d'autres moins (r'fissa, pastilla...) ?

17. Votre objectif en ce qui concerne la cuisine marocaine est-il de montrer des recettes les plus « authentiques » possibles ou bien de les faire évoluer, de les adapter, de les moderniser ?
18. Inventez-vous parfois vos propres recettes ou bien partez-vous toujours d'une recette existante ?
19. Y a-t-il quelqu'un qui vous aide à préparer les vidéos (pour filmer, faire le montage...) ou faites-vous tout toute seule ?
20. Que souhaitez-vous transmettre ou apprendre aux gens qui vous regardent ?
21. Que pensez-vous de l'animatrice marocaine Choumicha ? Vous inspirez-vous d'elle ?
22. Connaissez-vous la chef marocaine Fatéma Hal ?
23. Vous avez des milliers de vues sur *Youtube*, à votre avis, quel est la clé de votre succès sur youtube ?

Je vous remercie d'avoir pris le temps de remplir ce questionnaire !

## ANNEXE 7 : La *tchoukchouka*, pas à pas, avec Annette

« Les poivrons, je les ai rincés, je les ai posés dans le four comme ça et j'attends qu'ils grillent (1). Là c'est presque bon. Ici j'ai mis deux boîtes de tomates comme ça, des tomates pelées (2). Le summum bien sûr c'est de faire avec des tomates fraîches. Pour moi c'est plus facile comme ça. Alors on allume le feu. C'est bon, pour la *tchoukchouka* c'est parti (3). Maintenant j'ai besoin de l'ail. On va mettre au moins trois gousses d'ail comme ça coupées en petit. On rajoute du sel (4). Alors moi je fais au pif, je ne sais pas te dire combien. Et en fonction tu ajustes. Il faut bien poivrer. Et après on rajoutera ça. Ça c'est du poivron rouge avec de l'huile (5). Ça c'est typiquement marocain. Ma mère si tu veux elle cuisinait principalement avec ça. C'est comme si tu laissais macérer de la poudre de poivron avec de l'huile et ensuite tu utilises l'huile et même le poivron dedans dans beaucoup de plats. On touille un peu avec une cuillère. On rajoute l'ail que l'on a préparé (6). Ensuite on récupère les poivrons et on les met dans un sac plastique (7). Ne me demande pas pourquoi. Il faut nettoyer les poivrons, enlever la peau et les pépins et on les coupe en lamelles. On les met dans la casserole avec les tomates<sup>1470</sup> (8). Maintenant je vais mettre l'huile rouge (9). (Elle laisse cuire puis écrase à la fourchette les poivrons). Il ne faut pas que ça soit sec. Je remets un peu d'huile cette fois de l'huile de tournesol. On laisse encore mijoter quelques minutes, puis on laisse tiédir dans un saladier (10).



1. Poivrons au four



2. Tomates pelées



3. Les tomates chauffent dans la casserole

---

<sup>1470</sup> Nous n'avons pas pu filmer car nous étions chargée de nettoyer les poivrons puis de les couper.



4. On ajoute le sel et le poivre



5. Bocal de poivron macéré dans l'huile



6. On ajoute l'ail



7. Poivrons dans les sacs plastiques



8. Après avoir rajouté les poivrons on laisse mijoter.



9. Ajout de l'huile au poivron



10. La tchoukchouka prête en train de tiédir

Pierre LABOUREYRAS, « Le couscous », *L'école et la famille. Journal d'éducation, d'instruction et de récréation*, 1<sup>er</sup> janvier 1918, p.382-383, ici p.383.

## VARIÉTÉS

### Le couscous.

Ne riez pas trop vite, lectrices, ni vous lecteurs, trop habitués à une cuisine délicate. Si je vous présente un mets cher aux bamboulas d'Afrique, ce n'est pas sans raison.

Voyez ce qu'en disait le cher et savant *Cosmos* qui sûrement reviendrait sur la question, tant elle est de saison, s'il n'était en sommeil :

« Dans une note, donnée récemment, nous signalions le cas d'un Américain qui prétendait avoir trouvé le moyen de vivre d'une façon aussi économique qu'hygiénique. »

Un de nos lecteurs, M. Vinet, nous écrit à ce sujet :

« Il est un autre moyen qui vaudrait mieux, ce serait d'introduire en France le couscous arabe qui n'est autre chose que le blé concassé en grosse semoule et apprêté d'une certaine façon. Non pas le couscous des caïds qui est compliqué à faire, mais le couscous commun. Les femmes arabes le font elles-mêmes en concassant le grain entre deux pierres plates dont l'une tourne sur l'autre. Mais c'est assez incommode et fatigant. On lave le grain, on le fait sécher et on le concasse ensuite, un hachoir universel suffit. Un kilo de blé rend un kilo de couscous, lequel, cuit, fait deux kilos, suffisant et au delà à la nourriture d'un homme pour la journée. Les Chinois et les



ponais qui vivent de riz, lequel est bien moins urrissant, sont des hommes bien portants et des ; les Kabyles sont aussi très robustes.

« Le couscous arabe est un aliment complet, il est rafraîchissant et guérit au même titre que les autres alimentaires les maladies de l'estomac et des vices du sang, car il est un désinfectant. Angé setil avec un peu de sel, il suffit ; mais il se mélange aussi à tous les aliments possibles, car il peut remplacer le pain, la pomme de terre ouillie des Anglais qui est loin de valoir le couscous à tous les points de vue.

« On le cuit comme le riz et mieux à la vapeur, il fait des plats variés à l'infini, avec toutes les viandes, légumes, etc. ; il fait un nombre considérable d'excellents entremets, puddings et gâteaux.

« Dans les pensionnats et autres agglomérations d'individus, il serait une véritable bénédiction du ciel pour les économistes, à cause de son bon marché, et pour les élèves pour varier et accroître le menu, parfois trop menu ; il est bien plus sain que le pain, que nombre de médecins, aujourd'hui, estiment assez mauvais pour l'estomac.

« Introduit dans l'ordinaire du soldat et des marins, il apporterait une économie sensible au budget de l'État, et en temps de guerre serait précieux puisqu'on trouve à peu près partout du blé, qu'avec des appareils simples on rendrait mangeable en nature et sans transformations compliquées.

« Les Japonais qui, en temps de guerre, se nourrissent de riz bouilli, ont montré que la nourriture sous cette forme sauvegardait l'énergie et la santé mieux que tous les autres produits nutritifs sous cette forme sauvegardait l'énergie et la santé mieux que tous les autres produits conservés et souvent avariés.

« Ce serait un grand bienfait pour la classe ouvrière et pour la santé publique. Je crois que la *Croix* ferait une bonne et grande œuvre en soulevant cette question. »

Et que l'on ne s'imagine pas que cet article soit resté lettre morte. Quand commença la guerre actuelle, le couscous trouva des adeptes parmi les sages, les prévoyants, parmi ceux qui ne craignent pas de frayer un chemin neuf à côté des chemins battus par la routine.

À preuve, je laisserai ici la parole à l'un d'eux, M. l'abbé N. P., qui m'écrivit ceci :

« C'est très économique, c'est très bon, un rêve quoi ; par le temps qui court. Le cheveu, il y en a toujours, c'est qu'on peut difficilement se procurer le froment nécessaire ; j'en ai trouvé, ne le dites pas, mais après combien de recherches ! A la campagne, évidemment, cela doit être plus aisé.

« Après avoir trié les grains de froment, seigle, auxquels j'ajoute du riz, je le mets sur le feu, dans un « diable », pendant quelque dix minutes, en remuant de temps en temps. Je le laisse blanchir plus ou moins, je le retire, le fais refroidir, après quoi je le mouds grossièrement au moyen du « hachoir universel », que tout le monde connaît. Pour la cuisson je fais bouillir de l'eau ; pendant ce temps, je délaie ma farine (avec le son certes !), j'ajoute un peu d'orge (farine), je verse dans l'eau bouillante ce mélange, et je tourne... tourne... tourne, pendant dix minutes environ ; ensuite, vite dans l'auto-cuiseur ; quatre

heures après, et même moins, le couscous est fait, et même parfait.

« En vous écrivant cela en style de gendarme, je me dis que sans doute je perds mon temps, car vous devez posséder, et beaucoup mieux que le profane que je suis, la fabrication de cet excellent aliment. Alors tant pis..., ou plutôt tant mieux, car vous allez nous en révéler, avec votre bonne grâce, amabilité, et charité coutumières, tous les secrets. Au fond, oui, ce serait vraiment un très grand acte de charité, car, pour quelques sous, on peut aisément aider les pauvres gens non seulement à ne pas mourir de faim, mais encore à faire de très substantiels repas.

« Le fait-tout, où ma gouvernante cuisine le couscous est assez grand, et peut en cuire pour trois, quatre ou cinq jours... On mélange avec des légumes ou des haricots, de la viande, du lait, des confitures, etc...

« Si vous ne le connaissez pas, essayez-le ; si vous le connaissez, chantez-le sur les toits, il le mérite. »

Et l'aimable apôtre du couscous me presse d'en parler, il a bien raison : il me demande enfin d'être précis, de donner des détails. Je crois qu'il a tort. Ce que je puis faire de mieux c'est de citer sa lettre qui constitue bien après l'article du *Cosmos*, que je tiens à citer aussi, un hymne à la gloire du couscous et un traité complet sur son mode de préparation et la manière de s'en servir.

Que personne ne m'écrive pour demander où l'on trouve la matière première ; je réponde d'avance : où l'on peut. Que l'on ne demande pas non plus si le couscous ne fait pas rembrunir la peau, j'affirme que les nègres ne doivent pas leur non plus si le couscous ne fait pas rembrunir la peau, j'affirme que les nègres ne doivent pas leur être au délicieux et si peu coûteux couscous. Ils lui doivent simplement leur bon tempérament. Faisons comme les nègres, essayons de manger du couscous et, comme les nègres, nous continuerons à en manger, car l'essayer, c'est l'adopter.

(*La Croix*.)

Pierre LABOUREYRAS.

## CURIOSITÉS DE LA SCIENCE ET JEUX D'ESPRIT

1. Qu'est-ce que l'*Arbre de Jupiter* ?

2. Charade.

Mon premier, cher lecteur, a la forme du monde,  
S'il est vrai toutefois que cette forme est ronde.  
Mon dernier fait plaisir à celui qui reçoit ;  
Il est sans agrément pour tout homme qui doit.  
Mon entier se produit parmi l'espèce humaine ;  
Bien grands sont les malheurs que toujours il entraîne.  
Heureuses les nations mettant en premier lieu  
Et l'amour du devoir et le respect de Dieu.

### Réponses aux Questions, Problèmes, etc., du numéro précédent.

1. C'est un amalgame d'argent et de mercure qui cristallise sous forme d'une élégante arborisation. On l'obtient en mélangeant 3 parties d'une dissolution d'azotate d'argent avec 2 parties d'azotate de mercure, on ajoute ensuite un amalgame de 7 parties de mercure et de 1 partie d'argent. La cristallisation s'effectue au bout de 24 à 48 heures. On l'appelle ainsi parce que Diane est l'ancien nom de l'argent.

2. Le mot *gratification* dans lequel on trouve *ratification, fraction, ration, action, trafic, train, trait, actif, rat,*



ANNEXE 9 : Tableau des vidéos de recettes étudiées sur *Youtube*

Titre de la vidéo	Adresse de la vidéo	Auteur	Pays	Date de publication	Nombre de vues au 16/06/2016	Langue(s)	Éléments biographiques donnés spontanément par l'auteur(e)	Remarques sur la recette	Type de contact
					Commentaires				
1 La cuisine marocaine 03/3  (Msemen fourré au poulet)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=TtvIKt2MmJE">https://www.youtube.com/watch?v=TtvIKt2MmJE</a>	Kaoutare Ennejdi	?	13/04/2015	24 847 3 commentaires sans intérêt	Parlé : arabe, sous-titres : anglais et français	Elle termine la vidéo avec une phrase en français afin que l'on s'abonne ; le lien sousoukitchen n'existe plus.	Msemen cuits au four	Mail indisponible
2 La soupe Harira marocaine de ma grand-mère/ الحريرة المغربية  (Harira)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Obuo5f2nHF4&amp;list=PLxhWktVJqmj0LJXXbex-RJxMXS3-oDtN7">https://www.youtube.com/watch?v=Obuo5f2nHF4&amp;list=PLxhWktVJqmj0LJXXbex-RJxMXS3-oDtN7</a>	Tasty.gourmandise	Belgique	17/06/2014	55 384 136 commentaires de félicitations ...	français	« Ciseler les herbes, l'odeur de la coriandre qui me ramène à mon pays natal, toutes ces odeurs qui font sentir l'ambiance ramadanesque [...] peut-être que vous allez me prendre pour une folle mais tous ces ingrédients et épices sont là pour me rappeler que là où je vais je porterai toujours le Maroc dans mon cœur »	Utilisation de maïzena à la place de la farine, en raison d'une intolérance au gluten	Mail envoyé le 17 juin 2016 et questionnaire reçu le 19 juin 2016
3 Cuisine marocaine : Poulet farci et cuit au four / Stuffed and baked moroccan chicken  (Poulet farci au four)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=pNO9NnY97Gk">https://www.youtube.com/watch?v=pNO9NnY97Gk</a>	Ma fleur d'oranger, Bouchra	France	10/01/2014	564 108 125 commentaires	Français, ingrédients écrits en anglais			Mail envoyé le 23 juin 2016 resté sans réponse

<p>4  <b>Salad</b>  <b>Recipe/Recette</b>  <b>de Salade-</b>  <b>Sousoukitchen-</b>  <b>Cuisine</b>  <b>Marocaine</b></p> <p>(Salade  marocaine)</p>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=eDzMhHc4Gcc">https://www.youtube.com/watch?v=eDzMhHc4Gcc</a>	Sousoukitchen	États-Unis	11/09/2013	1 130 855 227 commentaires	En 3 langues : français anglais arabe ; elle traduit tout	<p>Sur son blog, il y a son profil:  « Je suis Sabah, marocaine, mère de deux adorables enfants, Idriss et Aicha, je suis née au Maroc, j'ai grandi dans une grande famille, je me rappelle que ma mère nous préparait le couscous chaque vendredi et le servait dans un grand plat appelé "Al Gass3a", on se mettait tous à table pour déguster ce plat typiquement marocain avec les doigts et si quelqu'un frappait à la porte, il nous joignit aussitôt à table. C'est peut être de cette atmosphère chaleureuse et conviviale d'ou vient mon plaisir de partager. J'ai crée ce blog le 10 novembre 2008, j'ai préféré poster mes recettes sous forme de vidéos pour vous faciliter la tache. Vous trouverez dans mon blog des recettes marocaines et internationales cueillies des 3 continents ou j'ai vecu: L'Afrique (Maroc) L'Europe (Allemagne) et L'amerique ou je vis actuellement.</p> <p>Vous trouverez aussi des articles dont lesquels je vous parle un peu de mon beau pays qui tient une place très spécial dans mon coeur.</p> <p>J'espère que vous trouverez ici toutes les recettes qui vous tiennent à coeur, n'hésitez pas me laisser un petit mot, ça fait toujours plaisir de vous lire,vous pouvez m'écrire en 4 langues, arabe, français, anglais et allemand.</p> <p>Je vous souhaite une très bonne visite dans mon petit monde culinaire.  Sabah »</p>	Mayonnaise, attention à la présentation, cheddar « fromaj el hmar »	Mail envoyé le 23/06/2016 resté sans réponse
--	---	---------------	------------	------------	-------------------------------	---	--	--	--

<p><b>Couscous au poulet et légumes- Cuisine marocaine</b> كسكسو بالدجاج</p> <p><b>Couscous with vegetables</b></p> <p><b>(Couscous poulet légumes)</b></p>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=gb5TW0ED0ZU">https://www.youtube.com/watch?v=gb5TW0ED0ZU</a>	<p>Sousoukitchen (mais elle a filmé sa mère en train de le faire pendant des vacances au Maroc)</p>	Idem	19/09/2012	218 369 68 commentaires	Vidéo muette mais écriture des ingrédients en anglais et français		
<p><b>Choumicha : Pastilla au poulet - Délicieuse recette traditionnelle de la cuisine marocaine</b></p> <p><b>(Pastilla au poulet)</b></p>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=vm-3SMBY5NY">https://www.youtube.com/watch?v=vm-3SMBY5NY</a>	<p>CHOUMICHA   الحمص المشوي يخبز بيوتو TV WEB</p>		13/07/2015	58 125 33 commentaires	Français		<p>Pas de coriandre! Juste du persil.</p> <p>Pas d'adresse mail</p>
<p><b>Recette de msemem : Crêpes feuilletées / Moroccan pancakes</b></p> <p><b>(Msemem)</b></p>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=xZ2VR5Fg5q0&amp;list=PLyBG7UmpV3FX7dYh4VnuKlCGwJ5pdzqej">https://www.youtube.com/watch?v=xZ2VR5Fg5q0&amp;list=PLyBG7UmpV3FX7dYh4VnuKlCGwJ5pdzqej</a>	<p>Ma fleur d'oranger</p>	France	02/10/2013	1 304 562 529 commentaires	Français, sous titres en anglais	<p>Commentaires « nationalistes », du type : « ce n'est pas marocain, c'est algérien », etc.</p>	<p>Mail envoyé sans réponse</p>
<p><b>5 pastilla au poisson marocaine</b> بسطينة بالحووت السمك سطة بالخطوات</p> <p><b>(Pastilla poisson et fruits de mer)</b></p>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=EEaqfMcBiu0&amp;list=PLCFSULuAh9XsvJZ7nZaZcNG_MKBthqt0">https://www.youtube.com/watch?v=EEaqfMcBiu0&amp;list=PLCFSULuAh9XsvJZ7nZaZcNG_MKBthqt0</a>	<p>حلويات خديجة halawiyat khadija</p>	Maroc	24/01/2015	837 289 532 commentaires	Arabe		<p>Pas d'adresse mail</p>

6 Sfenj (Sfenj)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=8oXC8XRc2t4&amp;list=PLnDqYJZSIbDZN9b-K8SL0oBsB-uRTOTsc">https://www.youtube.com/watch?v=8oXC8XRc2t4&amp;list=PLnDqYJZSIbDZN9b-K8SL0oBsB-uRTOTsc</a>	Cuisine De Fadila	France	04/03/2014	73 815 21 commentaires	Français	Sur son blog: « Cuisinière et pâtissière passionnée, j'ai grandi dans la culture et cuisine marocaine et découvert les spécialités de nombreux pays. Vraiment touche-à-tout, l'amour et la passion de la pâtisserie m'ont poussés à passer mon CAP Pâtissière en candidate libre en 2013. Depuis plusieurs années j'alimente mon blog de mes nombreuses découvertes et créations et depuis quelques mois se rajoute à ceci ma chaîne YouTube. Mon blog, mon univers, mes envies culinaires, mes découvertes et mes partages. De la plus simple à la plus travaillée, de ma Haute Savoie jusqu'à mon voyage en Afrique du Sud avec Linda de la Cuisine de mes racines, vous trouverez tout mes coups de cœurs. »		Mail envoyé le 23 juin 2016, questionnaire reçu le 29/06
7 HARIRA Soupe marocaine - recette facile - Cuisine Marocaine (Ramadan Mubarak) (Harira)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=b9AhH6-AJbA">https://www.youtube.com/watch?v=b9AhH6-AJbA</a>	Cuisine Marocaine	?	21/02/2013	302 422 Commentaires désactivés	Muet avec sous-titres en français pour la description			Pas d'adresse mail
8 راغيس تاويشيا زمس م ذيلوش مرقوم وارالكيس ناضمر Cigares poisson vermicelles	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=KeywbWxkY8I">https://www.youtube.com/watch?v=KeywbWxkY8I</a>	FATIMACuisine MAROCAINE خبطما تمطاف عمير غها	Maroc	16/06/2016	682	Arabe sans sous-titre			Mail envoyé resté sans réponse.

9 Gateau de Semoule Marocain حرشة بالحبليبي في الفرن ضيفين ودي تفيفذ و التمس (Gâteaux de semoule – basboussa)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=5Qx0TXzAaPI&amp;list=PLWbTCQEXAPAaQ3swjJHoG123K8lmpLpeT">https://www.youtube.com/watch?v=5Qx0TXzAaPI&amp;list=PLWbTCQEXAPAaQ3swjJHoG123K8lmpLpeT</a>	طريقتي - Tari9Aty	Maroc	29/11/2015	9 058 17 commentaires	Muet avec indications en arabe ; sur d'autres recettes les indications écrites sont en arabe et en français	ravail avec des gants pour recette de la harcha.	Mail envoyé le 23 juin 2016, questionnaire reçu le 29/06/2016
10 Marocaine Poisson au Pastilla مطبوخ سمك بالحبليبي في الفرن ضيفين ودي تفيفذ و التمس pastilla au ( )poisson	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=NMMyXAdHZtZl&amp;list=PL4meg33EtCml1Msp1KFUSLbouJU-3pAS">https://www.youtube.com/watch?v=NMMyXAdHZtZl&amp;list=PL4meg33EtCml1Msp1KFUSLbouJU-3pAS</a>	خبطلمة عميري عميري خطلمة	Maroc	08/01/2016	183 323 320 commentaires	Arabe	Il y a une sorte de générique au début, dans sa vidéo de présentation de la chaîne, elle montre qu'elle a reçu un coffret de félicitation de Youtube, on ne voit jamais son visage.	Mail envoyé sans réponse
11 Moroccan soup harira - الحريرة المغربية بالظريقة الصيلة - soupe marocaine - Harira (Harira)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=XKMrpctHqrE">https://www.youtube.com/watch?v=XKMrpctHqrE</a>	Moroccan Delight	Maroc	30/01/2015	67 534	Muette mais sous-titres en 3 langues : français, arabe, anglais	Commercial	Pas de mail envoyé.
12 des gâteaux marocains à l'amande avec Amal elmzriahi حلويات مغربية يحاير زمل ما... عم نواع تناب زولباب (Gâteaux aux amandes)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=cATy6j1WQIY&amp;list=PLQmXa6Zdx eVYx-aBjc9z59jDDrVDzDI_X">https://www.youtube.com/watch?v=cATy6j1WQIY&amp;list=PLQmXa6Zdx eVYx-aBjc9z59jDDrVDzDI_X</a>	ملاح و حلو Malehwhlou	Maroc	12/12/2014	481 565	Arabe		Mail envoyé le 15 juillet 2016, questionnaire reçu le 26/07/2016
13 cuisine marocaine salade froide (Salade de	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=tmdNRTYz_k">https://www.youtube.com/watch?v=tmdNRTYz_k</a>	مطبخ مريم meryem	France	05/12/2015	515	Arabe	« bonjour à tous et bienvenu sur ma chaîne je fais la cuisine marocaine mon histoire de la cuisine à commence avec ma grand mère au maroc depuis l'age de 10 ans tout les jours en	Mail envoyé le 16 juillet 2016, resté sans réponse

carottes)							cuisine. elle ma montre la vrai cuisine maknasia je fais cette chaine pour ma grand mère et partager avec vous mon savoir sur la cuisine marocaine. »		
<b>14</b> <b>Recette de msemen facile / Crêpes feuilletées orientales</b> <b>(Msemen)</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=xOhiPXB-O6U">https://www.youtube.com/watch?v=xOhiPXB-O6U</a>	La cuisine de Sarah	France	14/06/2015	49 179	Français	« Bonjour tout le monde, je m'appelle Sarah j'ai 27 ans et je vous souhaite la bienvenue sur ma chaîne dédiée à la cuisine. Vous y trouverez pleins de recettes, de conseils et d'astuces pour réussir vos petits plats. Simple cuisinière j' avance pas à pas avec vous vers une cuisine simple conviviale et rapide. Découvrez avec moi la cuisine internationale et thématique: plats du Ramadan, plats rapides, cuisine orientale ..etc. »	On apprend qu'elle est d'origine marocaine dans les commentaires.	Pas d'adresse, mail disponible, message envoyé via Youtube, sans réponse
<b>15</b> <b>Meloui marocain</b> <b>(Meloui)</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=c0GN7LSbGhA">https://www.youtube.com/watch?v=c0GN7LSbGhA</a>	La Cuisine de Lynoucha	France	30/04/2016	1850 4 commentaires	Français			Mail envoyé le 23 juin 2016
<b>16</b> <b>soupe marocaine - Harira.</b> <b>الحريرة المغربية</b> <b>(Harira)</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=V2pDfLcVSPE">https://www.youtube.com/watch?v=V2pDfLcVSPE</a>	charifa cuisine فاطمة بن صلح	Maroc	21/05/2016	429	Arabe			Pas d'adresse disponible
17 يرادى ىده- تدوقعم )Maakouda(	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=hG_mlre4sTw">https://www.youtube.com/watch?v=hG_mlre4sTw</a>	Houda ElYadari هدى اليداري	Maroc	19/01/2015	88 261	Arabe			Mail envoyé le 16 juillet 2016
18 نقاص بلدي بالوز والزرنجانين <b>Fekkas / marocain au amande</b> )Fekkas(	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Cm9EjjGM70g">https://www.youtube.com/watch?v=Cm9EjjGM70g</a>	Zineb El Morhir	Maroc	10/02/2016	34 718	Arabe			Pas d'adresse dispo

19 - تويذال و عتار ديغلا ريضحت تايولح يذيد صراقف  (Fekkas)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=iRnsLeFbWRg">https://www.youtube.com/watch?v=iRnsLeFbWRg</a>	Recipes Arab	Maroc	27/06/2016	113 951	Arabe			Mail envoyé le 16/07/2016
20 Fekkas marocain au amandes / فقااص مغربي بالوز  (Fekkas)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=x8AVdJx6NfA">https://www.youtube.com/watch?v=x8AVdJx6NfA</a>	Cuisine Sonia	?	20/03/2015	153 766	Arabe	Pas d'information		Pas d'information
21 Chaussons Salés au Thon & Fromage - Tuna & Cheese Turnovers - مميزة شوصون بالثونة بطريقة  (Chaussons thon fromage)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=iz13A1wa-AA">https://www.youtube.com/watch?v=iz13A1wa-AA</a>	Recettes Marocaines & Internationales	Canada	04/08/2014	1 458 000 276 commentaires	Français et anglais	« Je m'appelle Karima et je partage ma passion pour la cuisine avec vous! Nous comptons plus de 350 recettes marocaines et internationales qui sont très simples à réaliser et très bien expliquées afin que vous puissiez les réaliser facilement chez vous. Je publie régulièrement, c'est à dire environ 3 recettes par semaine ! »		Mail envoyé le 30 juin 2016
22 Poulet Rôti (à la marocaine) // الدجاج المحمر//  (Poulet rôti)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=661-mddfDG0">https://www.youtube.com/watch?v=661-mddfDG0</a>	Hind Cuisine مطبخ منند	Maroc	29/01/2015	35 484	Arabe			Mail envoyé le 16 juillet 2016, resté sans réponse
23 / (سارعللا) Poulet (يبرغلا) رمحم جاجنلا يتخريط aux olives et citron confit  poulet aux (olives et citrons) )confits	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=B7PEMIZgg6c">https://www.youtube.com/watch?v=B7PEMIZgg6c</a>	وصفات هندوشة Recettes Hindoucha	France	12/11/2015	48 911	Arabe, et indications écrites (français, arabe, anglais)			Email non disponible ; message envoyé par youtube le 30 juin 2016

24 batbot bal djaaj o kefta/ batbot with chicken and beef/ batbot m3amar  (Batbout fourrés à la kefta)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=hsc6Ys0JHE">https://www.youtube.com/watch?v=hsc6Ys0JHE</a>	Zinobyia	Netherlands	02/07/2014	381 896	Arabe, sous-titres en anglais et en néerlandais	« Hello my name is Zinab mother of four lovely ladies living in the Netherlands and was born in Casablanca, Morocco. I love making mediterranean dishes and share my recipes with people. My inspiration for cooking comes from my love of food, and it's always fun to learn something new. Here I share my videos with you and I hope you can learn from them. It's never too late to learn. lots of fun ladies and gentlemen. Dont forget to subscribe my chanel »	Mail envoyé le 30/06/2016, resté sans réponse
<b>Chebbakia facile (recette marocaine)...</b> الشباكية السهلة والتاچجة (Chabbakiya)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Oq_JBa5mVwo">https://www.youtube.com/watch?v=Oq_JBa5mVwo</a>	ملاح وحلو Malehwhlou	Maroc	30/05/2014	1 164 373	Arabe, sous-titres en français	Surtout des pâtisseries, montre bien le geste pour faire la chebbakiya.	Mail envoyé le 15 juillet 2016
25 marocain تزي زرلا Meloui يولم لثم تديج بتقريط شيشو قروم )Meloui (	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=IARnTelvUkk">https://www.youtube.com/watch?v=IARnTelvUkk</a>	rayhana Rachid	Arabie saoudite	08/04/2016	538 365	Arabe, quelques mots en français		Email indisponible
26 marocain meloui /معوور Melwi يولم قروم وشيشه وتديج بتقريط /messemen )Meloui(	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=o4dSbkbLBkI">https://www.youtube.com/watch?v=o4dSbkbLBkI</a>	Clic Cook كل يك كوك	Maroc	17/01/2016	60 009	Arabe, ingrédients sous-titrés en français, arabe et anglais	« La chaîne de cuisine Clic cook vous proposent des recettes marocaines et mondiales, faciles et irrésistibles présentées par Mariam Barakat. »	Mail envoyé le 16/07/2016
27 تقحجان و meloui يولم ملهس تقريط وقروم imarocain facile / melw	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=83i6nQ_peCM">https://www.youtube.com/watch?v=83i6nQ_peCM</a>	Cuisine youssra	Maroc	02/06/2016	35 399	Arabe		Mail envoyé le 15 juillet 2016 ; resté sans réponse



)Meloui(									
<b>28</b> <b>Couscous</b>  (Couscous)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=0EXp-yUzJDE">https://www.youtube.com/watch?v=0EXp-yUzJDE</a>	CouscousMorue	France	18/02/2012	403 289 59 commentaires	Français	« COZINHAR NÃO É SERVIÇO. É UM MODO DE AMAR OS OUTROS. « Cuisiner n'est pas une tâche, c'est une façon d'aimer les autres » disait Mia Couto. Je suis une piètre cuisinière qui teste des recettes et aime les partager en famille ou entre amis. Je n'ai la prétention de rien, juste de dire que si j'y arrive d'autres doivent y arriver. Bon visionnage et bon appétit à tous »	Commentaires intéressants à lire, sur la légitimité pour une non maghrébine à montrer la recette du couscous. Elle est d'origine portugaise et vit en France.	Mail indisponible
<b>29</b> <b>Comment faire un délicieux CousCous Marocain</b>  (Couscous)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=l e9KvwyYq6Y">https://www.youtube.com/watch?v=l e9KvwyYq6Y</a>	Nadia Love cooking	Suède	28/03/2015	81 976	Muet, sous-titres en français		Noms d'autres recettes en espagnol	Mail envoyé le 15 juillet 2016
<b>30</b> <b>Couscous à la semoule d'orge , aux légumes ,à la viande d'agneau</b>  (Couscous d'orge)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=9gb6Sku7VJ8">https://www.youtube.com/watch?v=9gb6Sku7VJ8</a>	Délices de Red	?	16/05/2011	19 298	Muet, sous-titres en français		Seulement 9 recettes publiées il y a un an	Mail indisponible
<b>Un bon couscous avec sa sauce   recette de Maman Cuisine</b>  (Couscous)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=mkifmKRRVho">https://www.youtube.com/watch?v=mkifmKRRVho</a>	MamanCuisine	France	28/12/2014	3 775	Français			Mail envoyé le 21 juillet 2016, resté sans réponse
<b>31</b> <b>saykouk</b> عميد زبيل لكويكيد وليط خيط و تلويليل	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=PStBqb-9SnY">https://www.youtube.com/watch?v=PStBqb-9SnY</a>	طبخ ليلى tabkh leila	Maroc	08/08/2015	16 378	Arabe			Mail indisponible

<b>couscous (d'orge)</b>									
32 كنديدج الكويرطب يولملا سهلة 2016 - <b>Msemen - chhiwat ramadan</b>  )Msemen(	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=6oVVrdzEvVc">https://www.youtube.com/watch?v=6oVVrdzEvVc</a>	Rami Marocain	Non indiqué mais a l'air marocain	17/05/2016	228 771	Arabe	Autre façon de plier le msemen.	Seulement les 5 dernières vidéos concernent la cuisine	Mail indisponible
33 <b>La recette authentique des msemens avec astuce de réussite</b>  (Msemen)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=r1QWyaJy_cQ">https://www.youtube.com/watch?v=r1QWyaJy_cQ</a>	Passion culinaire	France			Son mais sans voix	Autres recettes indiquent que c'est plutôt algérien		Mail indisponible
34 <b>Dounia Lelia - Recette du Msemen/Meloui</b>  (Msemen)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=j_uBNyctcT3A">https://www.youtube.com/watch?v=j_uBNyctcT3A</a>	DOUNIA LELIA	France	21/10/2015	3 643	Musique, pas de voix	Voir sa bio et présentation sur son site internet.		Mail envoyé le 15 juillet resté sans réponse
35 <b>Gâteaux au noix de coco et la semoule (facile et rapide)</b> كعكة مع جوز الهند و السميد سريع و سهل  (Gâteau noix de coco)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=jISwG2ZXV7g&amp;list=UU4bdG60nLUrAI8MkmgzZQw">https://www.youtube.com/watch?v=jISwG2ZXV7g&amp;list=UU4bdG60nLUrAI8MkmgzZQw</a>	Khadija cuisine	Pas d'info	29/06/2016	27	Arabe			Mail indisponible
36 <b>La Pastilla Marocaine au Poulet -Cuisine Marocaine-Fatemahisokay</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=vaZORo_XZZI">https://www.youtube.com/watch?v=vaZORo_XZZI</a>	خبططلا يمل اعلا و يبر غملا IsOkay Fatemah	États-Unis	28/05/2014	474 138	Muet, sous-titrés en 3 langues : français, anglais, arabe	Dans d'autres recettes, elle parle en arabe sans sous-titre		Mail indisponible

(Pastilla)									
37 Moroccan Potato Salad / بطاطس سلطة - CookingWithA lia - Episode 401  (Salade de pommes de terre)	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=zxBzwJvTK4g">https://www.youtube.com/watch?v=zxBzwJvTK4g</a>	cookingwithalia	Séoul	23/10/2015	25 350	Anglais	« Hi, I am Alia. I am from Morocco. I love to cook, eat, and travel, but most importantly, I LOVE sharing my passion with people! So join me in my kitchen, and let's bring some Flavors of Morocco to yours! :-> »		Mail envoyé le 14/07/2016, entretien par Skype le 18 juillet 2016

ANNEXE 10 : Tableau des transferts culturels entre la France et le Maroc d'une part, et entre le Maroc et le monde, d'autre part.

PRÉSENCE FRANCAISE AU MAROC								
TRANSFERTS DE LA FRANCE VERS LE MAROC				TRANSFERTS DU MAROC VERS LA FRANCE				
Domaine	Objet	Type / Canal d'échange	Réussite / Conséquences	Domaine	Objet	Type / Canal d'échange	Réussite / Conséquences	
Agriculture	<u>Nouvelles semences : blé tendre, etc.</u>	Organisé via colonisation	OUI : Utilisation du blé tendre au profit de l'orge et du blé dur	Recettes	<u>Thé à la menthe</u>	Connaissance de l'objet	OUI : fascination, mais pas de "retour" en France	
	<u>Nouvelles techniques : primeurisation du maraîchage, engrais...</u>	Organisé via colonisation	OUI : tomates NON : conséquences tardives, ne résultant pas nécessairement du Protectorat		<u>Couscous</u>	Connaissance de l'objet	OUI : mais déjà connu via colonisation algérienne	
Industrie	<u>Industrialisation de la sardine</u>	Organisé via colonisation	OUI : Maroc 1er exportateur mondial NON : Consommation locale faible		<u>Pastilla</u>	Connaissance de l'objet	OUI : incarne un certain prestige	
	<u>Conserves</u>	Organisé via colonisation	NON : utilisation prioritaire de produits frais, sauf pendant le Ramadan		<u>Tajine</u>	Tourisme	OUI (l'objet est connu)	
Aliments / Recettes	<u>« Vache qui rit »</u>	Spontané	OUI : une usine située à Tanger exporte sa production dans toute l'Afrique : appropriation, nouvelles recettes locales, 1 <sup>ers</sup> consommateurs		Pratiques	<u>Pâtisseries</u>	Connaissance de l'objet	OUI (connaissance)
	<u>Millefeuille</u>	Via Algérie ?	OUI : devenu une pâtisserie « nationale »			<u>Alimentation sans couverts</u>	Exploration, tourisme	NON : dégoût
	<u>Riz</u>	Colonisation	Échec	Valeurs	<u>Hospitalité</u>	Tourisme, imaginaire	NON : individualisme croissant	

MIGRATIONS MAROCAINES VERS LA FRANCE							
APPORTS SOCIÉTÉ FRANCAISE VERS LE MAROC / LES MAROCAINS				APPORTS DU MAROC VERS LA FRANCE			
Domaine	Objet	Type / Canal d'échange	Réussite / Conséquences	Domaine	Objet	Type / Canal d'échange	Réussite / Conséquences
Cuisine	<u>Recettes, plats régionaux</u>	Spontané : Sauf associations « intégratrices »	OUI : les migrants mangent majoritairement de la cuisine française au quotidien	Religion	<u>Halal</u>	Spontané puis organisé	OUI : dans une perspective commerciale (grandes surfaces) NON : résistance laïque
	<u>Techniques culinaires</u>	Spontané : Chefs marocains dans les écoles françaises	OUI : très récent dans les restaurants de Casablanca NON : Réticences populaires				
Valeurs	<u>Laïcité ou non religiosité de l'aliment</u>	Organisé : école	NON : adaptation de l'école (repas sans porc), pratiques religieuses importantes, non consommation du porc presque générale chez les Marocains	Recettes	<u>Couscous</u>	Spontané, mais succès à partager avec immigrants algériens et pieds-noirs	OUI : un des plats préférés des Français ; plat de cantine, etc. A donné un type de restaurant : « restaurant à couscous »
			OUI : fêtes et pratiques religieuses musulmanes restent dans le cadre privé		<u>Tajine</u>	Tourisme et migrations	OUI : appropriation française reprise par les fabricants d'électroménager (tajines électriques...)
			OUI : les enfants de migrants pratiquent les fêtes chrétiennes/commerciales françaises		<u>Thé</u>	Tourisme et migrations	Non

**MONDIALISATION**

<b>MONDIALISATION</b>							
<b>APPORTS MONDE VERS MAROC</b>				<b>APPORTS MAROC VERS MONDE</b>			
<b>Domaine</b>	<b>Objet</b>	<b>Type / Canal d'échange</b>	<b>Réussite / Conséquences</b>	<b>Domaine</b>	<b>Objet</b>	<b>Type / Canal d'échange</b>	<b>Réussite / Conséquences</b>
<b>Alimentaire</b>	<u>Restaurants : Mac Donald's</u>	Organisé : Multinationale	OUI : pour les familles aisées	<b>Agriculture /industrie</b>	<u>Huile d'argan</u>	Organisé : par patrimonialisation	OUI : mais huile d'argan cosmétique
	<u>Restaurants Kebab, restaurants asiatiques, pizzeria</u>	Spontané : migrations	OUI : étudiants, familles, classe moyenne		<u>Légumes primeurs (tomates)</u>	Organisé : via commerce international	OUI : surtout dans l'UE
	<u>Produits italiens, mozzarella</u>	Spontané : Mondialisation et migrations	OUI : sur les pizzas		<u>Sardines en boîte</u>	Organisé via commerce international	OUI : premier exportateur mondial
<b>Modèle économique</b>	<u>Grandes surfaces</u>	Organisé : Multinationales	OUI : pour classes aisées et jeune génération	<b>Valeurs</b>	<u>Authenticité, féminité</u>	Organisé : par patrimonialisation, communication	OUI : représentation positive à l'étranger
				<b>Modèle alimentaire</b>	<u>Diète méditerranéenne</u>	Organisé : par patrimonialisation, communication	OUI : méditerranéisation du monde

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Sommaire</b>	<b>3</b>
<b>Remerciements</b>	<b>5</b>
<b>Mise en bouche</b>	<b>9</b>
Historiographie	40
<b>PARTIE I- LES TRANSFERTS ALIMENTAIRES ET GASTRONOMIQUES PENDANT LA PRÉSENCE FRANCAISE AU MAROC (FIN DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE-1970)</b>	
Introduction de la première partie	<b>63</b>
CHAPITRE 1- LES VOYAGEURS ET LA GASTRONOMIE MAROCAINE : LES CINQ SENS A L'ÉPREUVE (fin XIX <sup>e</sup> siècle- 1956) ?	65
	<b>67</b>
1. Le Sultanat et le Protectorat au regard du voyageur	67
2. Visions européennes de ce que mangent les Marocains avant et sous le Protectorat	72
2.1. Les différents repas de la journée et leur composition	74
2.2. Les deux mets les plus souvent décrits : le couscous et le thé à la menthe	85
2.2.1. Le couscous	85
2.2.2. La boisson « nationale »	88
2.3. D'autres gourmandises	98
2.3.1. La pastilla et le sucré-salé	98
2.3.2. L'usage de la viande : tajines, méchouis et poulets rôtis	99
2.3.3. Les légumes	108
2.3.4. Les pâtisseries	110
2.3.5. L'alcool	112
2.3.6. Les épices	114
2.3.7. Les soupes	115
2.3.8. Les autres mets décrits	115
2.4. La cuisine juive marocaine	119
2.5 Conclusion partielle	122
3. Michelin au Maroc	123
3.1. Un intérêt tardif des guides touristiques pour l'offre gastronomique au Maroc	124
3.2. . Que mange t- on dans les restaurants au Maroc pendant le Protectorat ?	129
3.2.1. La cuisine marocaine	129
3.2.2. Les restaurants de cuisine internationale	131
3.2.3. Les restaurants de cuisine française et de cuisine régionale française	131
Conclusion	135

CHAPITRE 2- LES POLITIQUES INDUSTRIELLES ET COMMERCIALES DU PROTECTORAT ET LEURS CONSÉQUENCES EN TERMES D'INFLUENCES ET DE TRANSFERTS 139

Introduction 139

1. L'industrialisation à marche forcée du pays : le cas des conserveries de sardine 140
  - 1.1. . Une ressource non exploitée par des Marocains peu friands de poisson 142
  - 1.2. Les objectifs du développement de la pêche et de la conserve de poisson 145
  - 1.3. L'essor de l'industrie de la conserve et ses conséquences 150
2. Les stratégies commerciales du Protectorat pour exporter les produits du Maroc dans le monde et diffuser les produits français dans le Royaume 154
  - 2.1. Les importations et exportations : quels produits pour quels pays ? 155
  - 2.2. . À qui les importations de produits alimentaires sont-elles destinées ? 159
  - 2.3. Les produits d'exportation 165
3. Les stratégies du Protectorat pour renforcer les échanges entre la France le Maroc 167
  - 3.1. Le commerce, un outil pour le processus de pacification ? 167
  - 3.2. Les foires et les musées commerciaux : l'entrée des produits français au Maroc 168
    - 3.2.1. Les foires au Maroc 168
      - 3.2.1.1. 'exposition franco-marocaine de 1915 168
      - 3.2.1.2. Les foires de Fès (octobre 1916), Rabat (septembre 1917), et de Marrakech (avril 1919) 171
    - 3.2.2. « Les musées commerciaux » 173
  - 3.3. La création d'une marque nationale chérifienne : promouvoir les produits marocains aux yeux du monde 174

Conclusion 179

CHAPITRE 3- TRANSFERTS ET ÉCHECS APRÈS UN DEMI-SIÈCLE DE PRÉSENCE EUROPÉENNE AU MAROC 181

1. Une appréciation mitigée de la cuisine marocaine chez les Français en visite au Maroc 181
  - 1.1. Entre frugalité et abondance, l'apparition du dégoût 181
  - 1.2. Manger avec les doigts : un délice ! Mais pas pour tout le monde... 184
2. Les débuts de la construction d'une cuisine nationale marocaine 188
  - 2.1. Le trio couscous-tajine-thé à la menthe gagnant 188
  - 2.2. Les autres mets de la cuisine marocaine : entre rejet et adoption, ambivalence des auteurs 191
  - 2.3. Permanences ou stéréotypes ? Une cuisine féodale « spectacle » 194
  - 2.4 La mouna et l'hospitalité marocaine 196
3. L'appropriation de la cuisine marocaine dans les livres de recettes publiés par les Français 204



3.1 <i>La cuisine africaine</i> de Léon Isnard	204
3.2. Zette Guinaudeau et son livre sur la cuisine fassie	211
4. Installer une cuisine élitiste au Maroc, le regard des chefs français	213
5. Un guide touristique de 1967 : un certain équilibre entre l'offre marocaine et l'offre française	215
Conclusion	219
<b>PARTIE II- LES MIGRANT(E)S MAROCAIN(E)S ET LES TRANSFERTS GASTRONOMIQUES EN FRANCE (XX<sup>e</sup> -XXI<sup>e</sup> SIÈCLES)</b>	<b>222</b>
Introduction de la deuxième partie	223
<b>CHAPITRE 4- MANGER EN TERRE INCONNUE : ENTRE ADAPTATION, INVENTIONS ET RÉAPPROPRIATIONS</b>	<b>227</b>
Introduction	227
1. Les Marocains en France en temps de guerre	228
1.1. Se nourrir au front	229
1.2. Les Marocains à l'arrière	235
1.3. Les établissements de soin pendant l'entre-deux-guerres	238
2. Manger sur son lieu de travail	240
3. Les expériences gastronomiques pendant les études : Cité et restau U	248
3.1. Un premier repas qui reste en mémoire	248
3.2. De l'interculturalité au cœur de la vie étudiante : de la découverte à l'appropriation ?	250
3.3. Le besoin de retrouver des repères sensoriels : focus sur les odeurs	251
4. Quand les femmes arrivent, la cuisine des gestes	254
4.1. Des circonstances d'arrivée difficiles	254
4.2. Les gestes en cuisine ou l'engagement du corps	259
4.2.1. Toucher la nourriture	261
4.2.2. Le rôle de la main dans la fabrication du couscous	261
4.2.3. Une recette compliquée à réaliser sans connaître les gestes : le <i>msemen</i>	264
4.2.4. Quels sens donner aux gestes ? De la tradition à la transmission	269
Conclusion	273
<b>CHAPITRE 5- LES LIEUX D'ÉCHANGES ET DE TRANSFERTS GASTRONOMIQUES</b>	<b>274</b>
Introduction	274
1. Les épiceries et restaurants marocains	275
1.1 Le parcours des personnes interviewées	276
1.2 Que proposent-ils à la clientèle ?	281
1.3 Peut-on observer des particularités selon les restaurants ?	282
1.4 Le couscous royal existe-t-il ?	285
1.5 Alcool ou pas alcool ?	286
2. Les boucheries <i>halal</i>	287
2.1 L'évolution de l'implantation des boucheries <i>halal</i> en Lorraine : nombre et localisation	291
2.2 Travailler à la boucherie : un ascenseur social	294
2.3 Des boucheries intégrées dans le commerce lorrain : essai de typologies	295
2.4 Les flux commerciaux à travers la Lorraine	296
2.5 La clientèle : pourquoi choisir les boucheries <i>halal</i> ?	297

2.6 Des lieux de métissages gastronomiques : une clientèle multiculturelle	298
2.7 De la spécialisation à l'ouverture : des stratégies à l'initiation de découvertes et d'appropriations culinaires	300
2.8 Une suprématie de la gastronomie marocaine	302
3. Les associations de quartier : des lieux d'échanges gastronomiques	305
Conclusion	308
CHAPITRE 6- L'ÉVOLUTION ET LES VARIATIONS DES RECETTES COMME AFFIRMATION D'UNE IDENTITÉ RÉGIONALE, ETHNIQUE OU RELIGIEUSE	309
Introduction	309
1. La berbérîté en migration	311
1.1 Qu'est-ce qu'être berbère ?	311
1.2 Les légumes et les céréales caractérisent la cuisine berbère	313
1.3 La fête de Yennayer en contexte migratoire	316
2. Le cas des juifs marocains	319
2.1 Quels sont les marqueurs de la cuisine juive marocaine ?	325
2.1.1. Une cuisine qui ne se démarque que très peu de la cuisine marocaine en générale	325
2.1.2. cacherout, élément structurant de la cuisine juive marocaine	327
2.1.3. Des plats spécifiques à la cuisine juive marocaine : la <i>dafina</i>	328
2.1.4. La <i>Mimouna</i> , une fête religieuse spécifique aux juifs marocains	330
2.2 Les discours dans les livres de recettes, les pratiques dans les restaurants	333
2.2.1 Les livres de recettes	334
2.2.2 Les restaurants juifs (pas souvent) marocains	338
2.3. Les pratiques culinaires des migrants juifs marocains	343
2.3.1 Une cuisine identitaire pratiquée à des moments spécifiques	344
2.3.2 L'importance de garder ses traditions tout en se fondant dans la société française	347
2.3.3 Des évolutions dans les traditions ?	348
2.3.4 La question de la transmission	351
2.3.5 Les ruptures avec la cuisine juive marocaine	353
Conclusion	354
CHAPITRE 7- ACCULTURATION ET RELIGION : RÉALITÉS, LIMITES, ÉCHECS	356
Introduction	
1. Le porc, dernier marqueur culturel de l'appartenance à la société d'origine « avant l'apostasie »	356
2. La pratique des interdits alimentaires chez les migrants marocains musulmans et chez les enfants de migrants musulmans nés en France	365
3. Des interdits à la source d'inventions culinaires	
4. Les dissidents de l'islam, stratégies d'évitement et sentiment de rejet	372
Conclusion	373
Conclusion	379

### **PARTIE III- LA REDÉFINITION DE LA CUISINE MAROCAINE EN FRANCE, AU MAROC, ET DANS LE MONDE**

#### **La diversification et la multiplication des transferts culturels dans la gastronomie depuis les années 1960** 383

Introduction de la troisième partie 384

#### **CHAPITRE 8- L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES CULINAIRES ET DES PRATIQUES DE CONSOMMATION AU MAROC DEPUIS L'INDÉPENDANCE.**

L'adoption de produits exogènes dans les habitudes alimentaires depuis les années 1960 385

##### Introduction

1. Les effets de la politique marocaine post-indépendantiste sur l'évolution des apports nutritionnels et des pratiques alimentaires 387
  - 1.1. L'état de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire à l'Indépendance 387
  - 1.2. L'évolution nutritionnelle au Maroc 389
2. De nouvelles habitudes alimentaires qui ne remplacent pas les anciennes 397
  - 2.1. Deux versions du fast-food au Maroc 397
  - 2.2. . Aller au restaurant 402
  - 2.3. Des traiteurs qui font évoluer la gastronomie marocaine 406
  - 2.4. Le petit-déjeuner, une permanence de la tradition 407
  - 2.5. L'évolution de la table du ramadan 409
3. L'héritage français et la continuité de la connexion avec la France 411
  - 3.1. Les produits exogènes 411
  - 3.2. L'hypermarché et l'occidentalisation des pratiques 417
  - 3.3. Les conséquences du retour des migrants transnationaux et des migrations européennes au Maroc 420
    - 3.3.1. Des produits à destination des Européens 420
    - 3.3.2. Les vacances dans le pays natal : une occasion de transferts culturels et de renouvellement de la cuisine marocaine 420
4. Un phénomène de triangulation ? Les Américains de la base de Kénitra jusqu'en 1977 422

Conclusion 433

#### **CHAPITRE 9- LA POLITIQUE MAROCAINE DE MISE EN VALEUR DE SES RESSOURCES ET LE RAYONNEMENT DE LA GASTRONOMIE MAROCAINE DANS LE MONDE** 435

##### Introduction

1. L'hospitalité, une valeur marketing au Maroc 435
  2. La course à la patrimonialisation des « produits du terroir » 437
    - 2.1. Le festival des cerises de Sefrou 442
    - 2.2. L'argan ou la convocation du genre dans la mise en valeur des ressources locales 443
    - 2.3. Le régime méditerranéen : l'argument santé du modèle gastronomique marocain 453
  3. La diffusion de la culture berbère
  4. La cuisine marocaine à l'étranger : des ambassadeurs à la pointe 459
  5. Le couscous fest de San Vito Lo Capo 460
- 467

Conclusion	470
CHAPITRE 10- LA CUISINE MAROCAINE À L'HEURE DU NUMÉRIQUE	472
Introduction	472
5. Les recettes proposées par les Youtubeuses : un facteur d'évolution de la cuisine marocaine	478
6. L'utilisation de la webosphère par les migrants marocains	481
7. La réception des recettes filmées par les utilisateurs de <i>Youtube</i>	483
8. Les youtubeuses, des modèles pour les femmes marocaines et les femmes du monde	484
Conclusion	489
CONCLUSION GÉNÉRALE	491
1. Quels transferts ?	492
1.1. Les transferts « gastronomie marocaine » vers « gastronomie française »	494
1.2. Les objets « gastronomie française » vers « gastronomie marocaine »	498
2. Comment la gastronomie marocaine a-t-elle conquis le monde ?	503
3. Intégration, assimilation, assimilation ?	504
4. Aspects méthodologiques	510
SOURCES	513
1. Sources manuscrites	513
2. Sources imprimées	516
3. Sources audiovisuelles	525
3.1. Archives sonores	525
3.2. Vidéos	525
3.3. Films cinématographiques	525
4. Sites internet	526
4.1. Presse	526
4.2. Sites personnels	526
4.3. Sites institutionnels	528
4.4. Sites privés	529
	530

4.5. Forums	531
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	
1. Ouvrages de référence et méthodes en sciences sociales	532
2. Histoire du Maroc précolonial et colonial	532
3. Histoire du Maroc postcolonial	538
4. Historiographie du colonialisme	540
5. Les migrations en sciences sociales	542
6. Sciences humaines et sociales de l'alimentation	543
7. Webographie	546
	553
<b>ANNEXES</b>	556
Annexe 1 : Table des figures	
Annexe 2 : Tableau des récits de vie (PARTIE II)	556
Annexe 3 : Liste intégrale des entretiens	563
Annexe 4.a : Un exemple de guide d'entretien	566
Annexe 4.b : Entretien correspondant au questionnaire précédent	569
Annexe 4.c : Carnet de recettes retrouvé par Annette durant l'entretien	571
Annexe 4.d : Mets réalisé avec Annette et sa fille lors d'une entrevue précédente, le 8 février 2013	583
Annexe 5 : Enquête sur les pratiques culinaires liées au Maroc en France	584
Annexe 6 : Questionnaire envoyé aux Youtubeuses ayant créé une chaîne de cuisine marocaine	585
Annexe 7 : La <i>Tchoukchouka</i> pas à pas avec Annette	588
Annexe 8 : Article sur le couscous dans son intégralité (CHAPITRE 4, p. 238)	590
Annexe 9 : Tableau des vidéos de recettes étudiées sur <i>Youtube</i>	593
Annexe 10 : Tableau des transferts culturels entre la France et le Maroc d'une part, et entre le Maroc et le monde d'autre part	595
	606